



## **Built-in Hob**

User Manual

## **Płyta kuchenna do zabudowy**

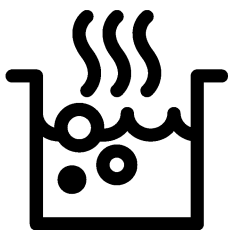
Instrukcja użytkowania

## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend

## **Įmontuojama viryklė**

Vartotojo vadovas



HIC 64401

**EN / PL / ET / LT**

185.9102.96/R.AF/10.01.2020/2-1

7756286734

## Please read this user manual first!

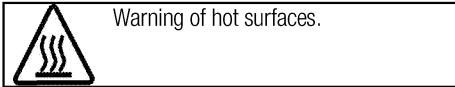
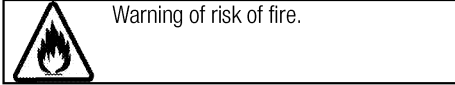
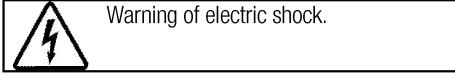
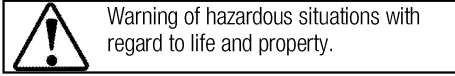
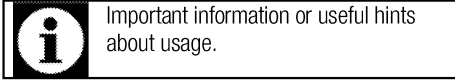
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



### Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	6
Safety for children.....	6
Disposing of the old product.....	7
Package information .....	7
Future Transportation.....	7

### **2 General information 8**

Overview .....	8
Technical specifications .....	8

### **3 Installation 9**

Before installation .....	9
Installation and connection .....	9

### **4 Preparation 12**

Tips for saving energy .....	12
Initial use.....	12
First cleaning of the appliance.....	12

### **5 How to use the hob 13**

General information about cooking .....	13
Using the hobs.....	13
Control panel .....	14

### **6 Maintenance and care 20**

General information.....	20
Cleaning the hob.....	20

### **7 Troubleshooting 21**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

### **Disposing of the old product**

#### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

#### **Future Transportation**

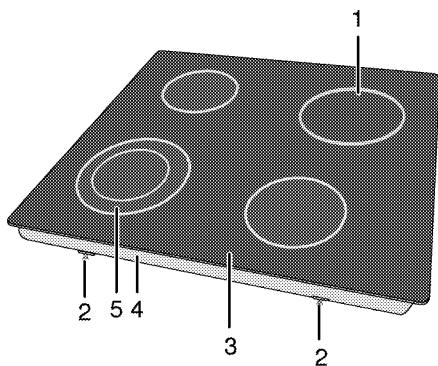
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 2 General information


### Overview





- |   |                              |   |                            |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 4 | Base cover                 |
| 2 | Assembly clamp               | 5 | Dual-circuit cooking plate |
| 3 | Burner plate                 |   |                            |

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6700 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Dual-circuit cooking plate</b>
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	160 mm
Power	1500 W

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



#### DANGER:

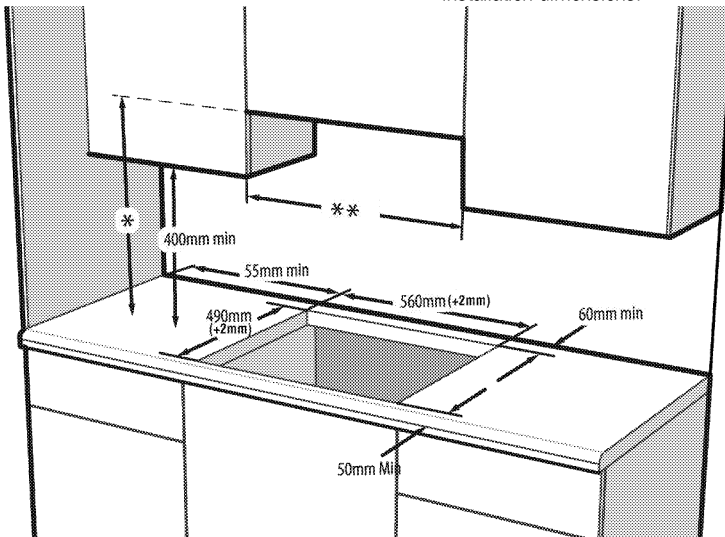
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

\*\* Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

### Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.  
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

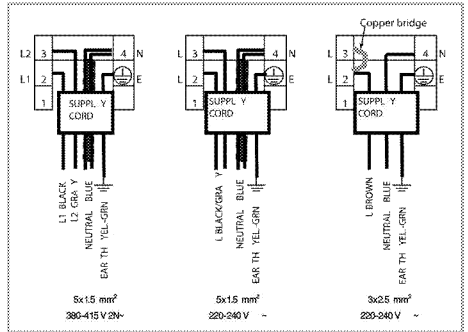
**Connecting the power cable**

While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**



2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

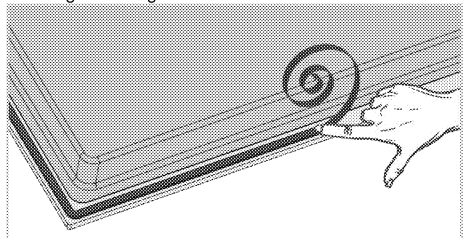
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

» OR

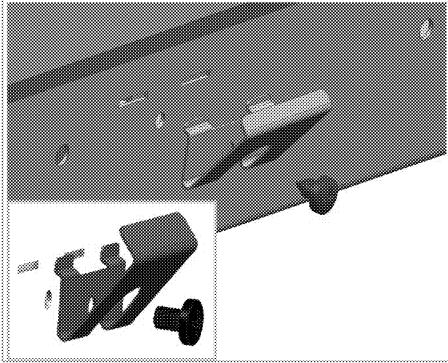
- Black cable = L1 (Phase 1)
- Grey cable = L2 (Phase 2)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) (Ground)

**Installing the product**

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



3. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.

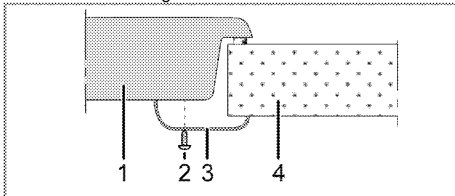


For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

4. Place the hob on the counter and align it.
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

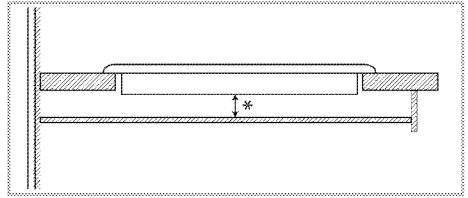


- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter



When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.

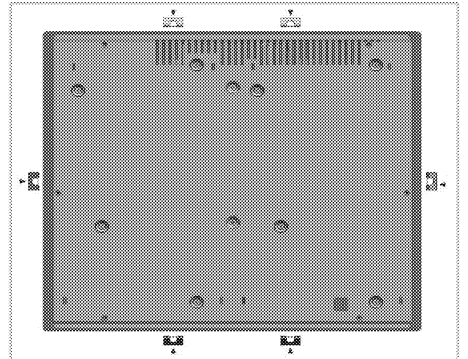


\* min. 15 mm

#### Rear view (connection holes)



Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



#### **DANGER:**

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



#### **DANGER:**

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

#### Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



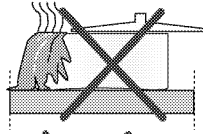
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepan in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

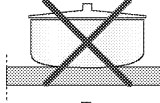
### Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

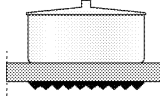
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



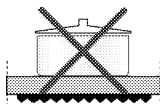
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



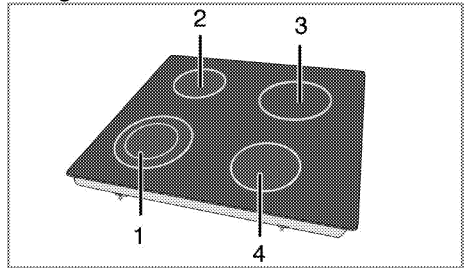
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



### Using the hobs



- 1 Dual-circuit cooking plate 21-23/12-14 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

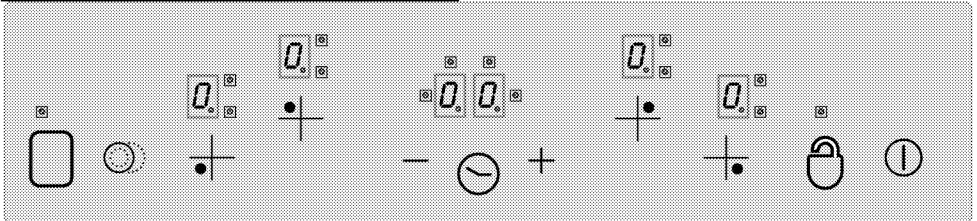
**DANGER:**

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.

**Control panel****Specifications**

Main key - ON/OFF key



Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



\*\* Dual/Triple cooking zone selection key



\* Enable/disable timer



\*\* Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



Cooking zone display (temperature setting 0 ... 9)



Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



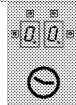
\* Timer display (there are 4 LEDs for 4 different cooking zones)



This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(\*) If your hob is equipped with a timer.

\*\*



If your hob is equipped with these functions



In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

**Turning on the hob**

Touch the "⏻" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⏻" is being operated.

"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

**If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.**

If you press main key "⏻" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.



screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

### Turn off the hob.

If you press main key "Ⓜ" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

If there is residual temperature that can be used after the hob is turned off, this will be indicated with "H" symbol that appears on the relevant cooking zone display continuously.

### Turning off cooking zones individually:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By touching "+" and "-" keys simultaneously.
2. By decreasing the temperature level to "0" with "-" key.
3. By using the timer function (if any) for the relevant cooking zone

#### 1. Touching "+" and "-" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "+". Decimal point appears on "0" cooking zone display. Touch "+" and "-" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

#### 2. Decreasing the temperature level of the desired cooking zone to "0" with "-" key

Furthermore, cooking zone can also be turned off by decreasing the temperature level to "0".

#### 3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

Furthermore, when the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

### Turning on Dual/Triplet cooking zones\*\*

#### Turning on the dual cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with dual zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash.

Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "⊙" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"E" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "⊙" Status of the dual cooking zone will change when you touch the key for a second time: dual cooking zone will switch between on and off statuses.

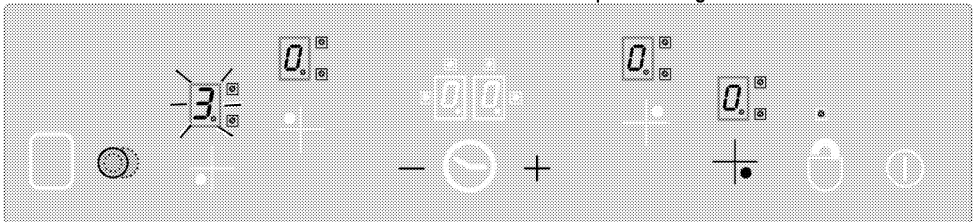
Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

#### Turning on the triplet cooking zone:

Select the desired cooking zone equipped with triplet zone. Decimal point of the relevant cooking zone must start to flash. Set the temperature level to a value between 1 and 9 and touch "⊙" key to activate the dual zone of the cooking zone.

"E" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "⊙" key again, "E" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

When you touch "⊙" key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.



Enabling the double and triplet zones by touching the "⊙" key of the selected cooking zone.

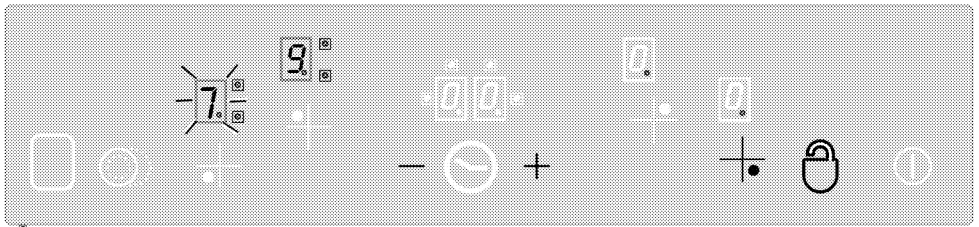
### Keylock \* (in models with clock)


Touch the "Ⓜ" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an audible signal. Then, "Ⓜ" LED will flash and all cooking zones will be locked.


Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main


key "Ⓜ" can be operated. "Ⓜ" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.





"" key will allow you to lock or unlock the touch control in operation mode.


Touch "" key for 2 seconds to unlock the cooking zones. Operation will be confirmed with an audible signal.


Then, "" LED turns off. Now the touch control is unlocked and can be operated normally.

### Child Lock

You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock function contains a few complex steps to lock the touch control unit. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.


#### Locking the module:



1. Touch main key "" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "+" key once again.

» Child Lock function is activated and "" appears on all cooking zone displays.

#### Disabling the Child Lock:

You can disable the child lock as you have activated it.

1. Touch main key "" to turn on the hob.
2. Touch "+" and "-" keys simultaneously for at least 2 seconds.
3. Then, touch "-" key once again.



» "" appears on all cooking zone displays as long as the Child lock is activated. "" will disappear when the lock is deactivated successfully.

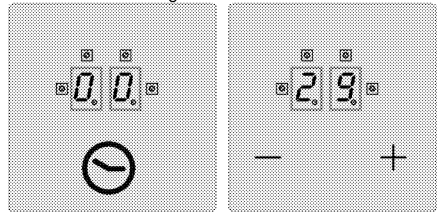
#### Timer function \* (in models with clock)

This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected. Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers and one alarm cooking timer assigned at the same time. All timers can only be used in operation mode.

#### Timer as an alarm

Alarm timer operates independently from other cooking zones. Therefore, it is not important whether a cooking zone is selected or not.




1. Touch "" key to enable the alarm timer. "00" and "" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.
2. Then, set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.




» When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.

#### Cooking zone timer:

The cooking zone timers can only be set for the cooking zones that are activated.

1. First turn on the hob and then enable the desired cooking zone. (cooking zone must be set to a value between 1 and 9)
2. As in the alarm timer, enable the cooking zone timer by touching "" key. "00" and "" will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, cooking zone timer is activated.
3. You must touch "" key for a second time in order to enable cooking zone timer. Now you can assign the timer.
4. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.

#### To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the "" key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to

the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "1" LED.

2. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "1" LED.
  - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "1" key once again.
  - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
  - "1" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
  - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of

"1" key. A flashing front right "1" LED always shows an assignment.

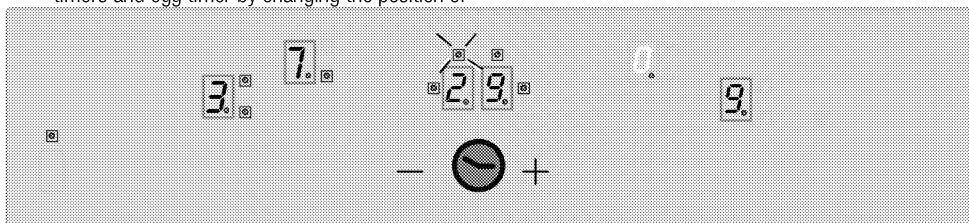
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

### Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "1" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "-" key.
- By touching "+" and "-" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the touch control panel to silence the audible alarm.



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

### Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "0" key to activate the Keep Warm function.

Then, "0" LED flashes. Touch "0" key again to disable the cooking zone.

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on).

Then, timer display is turned off.

After disabling the cooking zone automatically as described above, it becomes operational again and maximum operation time is applied for this temperature setting.

**Table-1:** Temperature setting parameters; Cycle time 47.0 seconds

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150

7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "H" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

### Sensor Calibration and Error Messages

When the supply power is applied, hob control system performs calibration depending on the sensor, glass and ambient conditions. Do not cover the glass part of the sensor with anything during calibration. Hob control system should also not be exposed to strong light sources such as sun light, strong halogen lamps and etc.

**Table-2:**Error codes and error sources

Cause of error	Display
Ambient light is too high	F1
Fluorescent lamp	F2
Sensor is covered with a bright substance	F3
Ambient light is fluctuating strongly	F4

### Sample application:

#### Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

Illumination with a bulb without a reflector (100W, dull) 70 cm above the glass ceramic hob. After a successful calibration, it is warranted that the hob will operate as intended even under a strong illumination such as halogen spot lamp wit reflector (50 W).

If an error occurs, calibration is repeated until the ambient conditions allow for a successful calibration. Hob control system can only be operated when the calibration of all sensors are successful.

You must remove all substances on the hob during calibration. Also the ambient illumination should not be too strong during calibration. If one of the F1, F2 or F4 messages is obtained, user must turn off all light sources or close the window during the calibration process at first connection to the supply power. When the calibration is completed successfully, control system can tolerate high amount of ambient light. Hob control system adopts and recalibrates itself according to the changes in ambient conditions while it is in use.



Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.

If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*



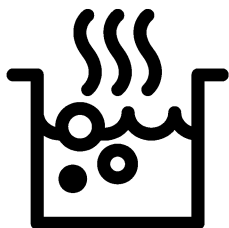
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





## **Płyta kuchenna do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



PL

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

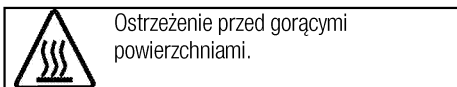
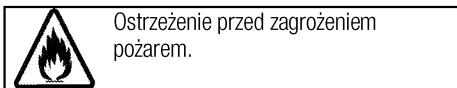
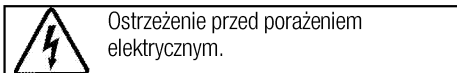
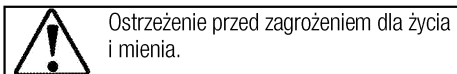
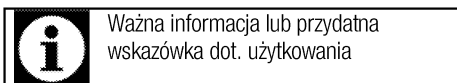
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)  
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**



**Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)**



**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**  
**dotyczące bezpieczeństwa i ochrony**  
**środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa ..... 4  
 Bezpieczeństwo elektryczne..... 4  
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu  
 tego wyrobu ..... 5  
 Zamierzone przeznaczenie..... 6  
 Bezpieczeństwo dzieci..... 7  
 Stare urządzenia ..... 7  
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych ..... 7  
 Przyszły transport..... 7

**2 Informacje ogólne 8**

Opis urządzenia ..... 8  
 Dane techniczne ..... 8

**3 Instalacja 9**

Przed zainstalowaniem..... 9  
 Instalacja i przyłączenie..... 9

**4 Przygotowanie 13**

Jak oszczędzać energię ..... 13  
 Pierwszy raz..... 13  
 Pierwsze czyszczenie..... 13

**5 Jak używać płyty kuchennej 14**

Ogólne informacje o gotowaniu ..... 14  
 Użytkowanie płyt kuchennych..... 14  
 Panel sterowania..... 15

**6 Czyszczenie i konserwacja 21**

Informacje ogólne..... 21  
 Czyszczenie płyty ..... 21

**7 Rozwiązywanie problemów 22**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ

- jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
  - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
  - **OSTRZEŻENIE:** Gotowania na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. **NIE** próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
  - **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
  - **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.
  - **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
  - W przypadku pęknięcia szklanej płyty kuchenki: Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania. Nie dotykaj powierzchni urządzenia. Nie używaj urządzenia.
  - Urządzenia tego nie wolno obsługiwać z wykorzystaniem zewnętrznego zegara ani osobnego pilota.
  - Tworzące się z powodu wilgoci na powierzchni płyty grzejnej lub na dnie naczynia ciśnienie pary może powodować przesuwanie się naczyń. Dlatego powierzchnia piekarnika i dno naczynia muszą być zawsze suche.
  - **OSTRZEŻENIE:** Używaj tylko osłon płyty zaprojektowanych przez producenta danego sprzętu kuchennego lub wskazanych przezeń w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłon związanych z tym sprzętem. Użycie niewłaściwych osłon może powodować wypadki.
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
  - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
  - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### **Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

### Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

### Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

### Przysyły transport

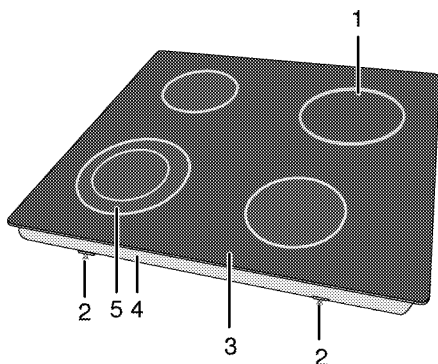
- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba teksturę i zabezpiecz taśmą klejącą.



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                                   |   |                                 |
|---|-----------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Jednoobwodowa płytka do gotowania | 4 | Pokrywa podstawy                |
| 2 | Klamra montażowa                  | 5 | Dwuobwodowa płytka do gotowania |
| 3 | Płyta grzejnika                   |   |                                 |

### Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	6700 W
Typ/ przekrój przewodu	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Palniki</b>	
Przedni lewy	<b>Dwuobwodowa płytka do gotowania</b>
Wymiary	210/120 mm
Moc	2200/750 W
Tylny lewy	<b>Jednoobwodowa płytka do gotowania</b>
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Tylny prawy	<b>Jednoobwodowa płytka do gotowania</b>
Wymiary	180 mm
Moc	1800 W
Przedni prawy	<b>Jednoobwodowa płytka do gotowania</b>
Wymiary	160 mm
Moc	1500 W



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

### 3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



#### ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



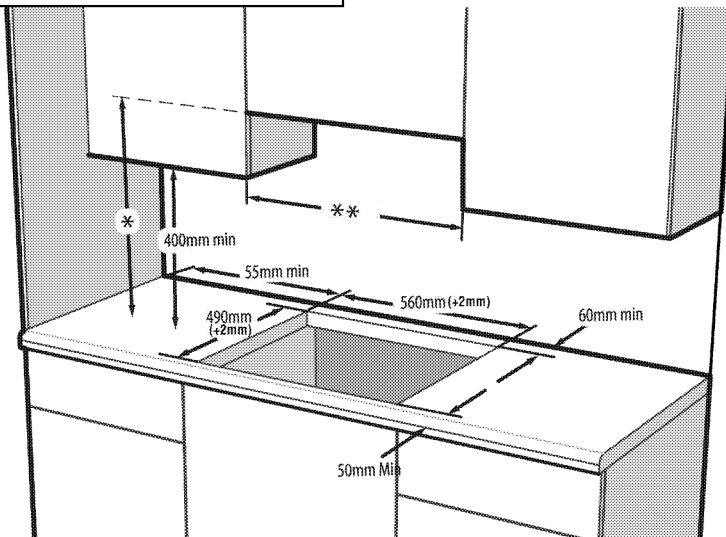
#### ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.  
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

### Przed zainstalowaniem

Płyta kuchenna przeznaczona jest do zainstalowania w dostępnych w handlu blatach. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiar w mm)

- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (\*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu (min. 650 mm).
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszyczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Blat trzeba ułożyć poziomo i przytwierdzić.
- W blacie wytnij otwór na płytę kuchenną zgodnie z wymiarami instalacyjnymi.



\* Minimalna odległość od okapu musi być zgodna z podaną w instrukcji obsługi okapu

\*\* Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej



Nie ustawiaj płyty kuchennej na narożniku czy ostrych krawędziach.  
Istnieje niebezpieczeństwo pęknięcia powierzchni ceramicznej!

### Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji

uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**ZAGROŻENIE:**

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

---

**ZAGROŻENIE:**

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na tylnej obudowie urządzenia.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

**ZAGROŻENIE:**

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

### Przyłączanie kabla zasilania

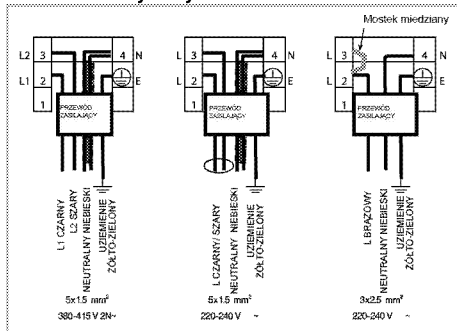
Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm

(bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

### Jeśli razem z tym wyrobem dostarczone kable:



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

» lub

- Szary/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

3. **Przy przyłączeniu dwufazowym**, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)
- Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

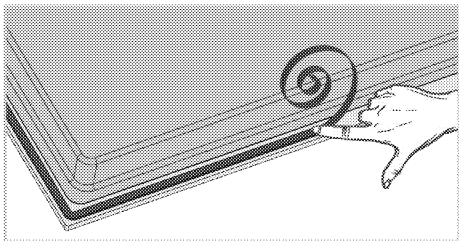
» lub

- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
- Przewód szary = L2 (Faza 2)
- Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

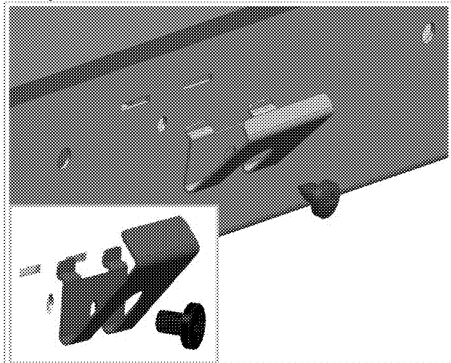
### Instalowanie wyrobu

1. Odwrócić płytę kuchenną do góry dnem i położyć ją na płaskiej powierzchni.
2. Podczas montażu płyty należy założyć wokół niej uszczelkę dostarczoną w opakowaniu, tak jak pokazano na poniższym rysunku, pozostawiając 1–2 mm wewnątrz od zewnętrznej krawędzi szyby.





3. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.

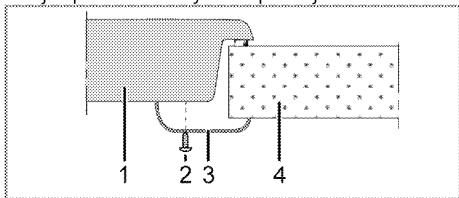


W przypadku niektórych modeli produkt może mieć fabrycznie zamontowane sprężyny montażowe.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.  
5. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamr. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.

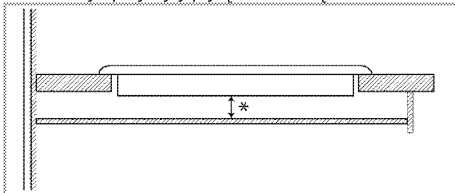


- 1 Płyta kuchenna  
2 Śrubka  
3 Klamra instalacyjna  
4 Blat



Jeśli płyta kuchenna jest instalowana na szafce, musi zostać zamontowana półka oddzielająca płytę od szafki, jak to pokazano na powyższej ilustracji. Nie jest to potrzebne przy instalacji ponad piekarnikiem do zabudowy.

Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.

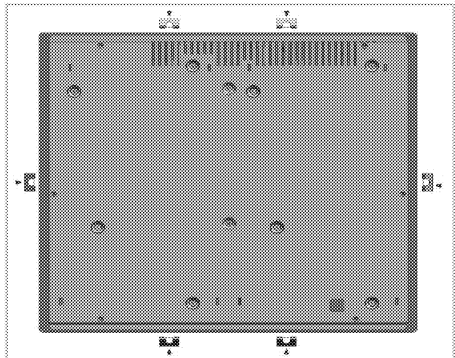


\* min. 15 mm

#### Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)



Umieszczenie otworów przyłączeniowych przedstawione na poniższym rysunku jest przykładowe i może się różnić w zależności od modelu wyrobu. Należy je zamocować zgodnie z otworami przyłączeniowymi w wyrobie.



#### ZAGROŻENIE:

Przyłączenie poprzez różne otwory nie jest dobrą praktyką ze względów bezpieczeństwa, ponieważ może uszkodzić system gazowy i elektryczny.

**ZAGROŻENIE:**

Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie dla życia i mienia.



Liczba śrub montażowych dołączonych do produktu może się różnić w zależności od modelu.

**Ostateczne sprawdzenie**

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywy może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.
- Do gotowania na kuchenkach elektrycznych staraj się używać garnków o płaskim dnie. Naczynia o grubych dnach zapewniają lepsze przenoszenie ciepła. Można zaoszczędzić do 1/3 energii elektrycznej.
- Naczynia i garnki muszą być zgodne ze strefami gotowania. Dno garnka lub naczynia nie może być mniejsze od płyty grzejnej.

- Utrzymuj strefy gotowania i dna garnków w czystości. Brud zmniejsza przenoszenie ciepła między strefą gotowania a dnem garnka.
- W przypadku długiego gotowania wyłączaj strefę gotowania na 5 lub 10 minut przed upływem czasu gotowania. Wykorzystując ciepło resztkowe można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.

### Pierwszy raz

#### Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

## 5 Jak używać płyty kuchennej

### Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrozonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczynia, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych.

Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

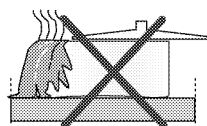
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz oprzeleniu suie zawartosci naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia.

Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania.

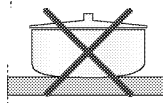
Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

### Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

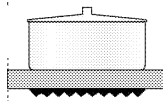
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują zarysowanie tej powierzchni.
- Nie używaj garnków ani rondli aluminiowych. Aluminium uszkadza powierzchnie szklano-ceramiczne.



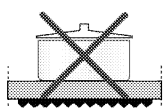
Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



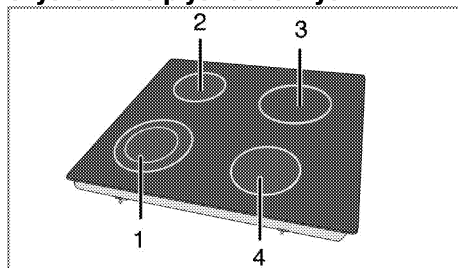
Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.



Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła. Jeśli garnek ma za małą średnicę, marnuje się energia.




### Użytkowanie płyt kuchennych




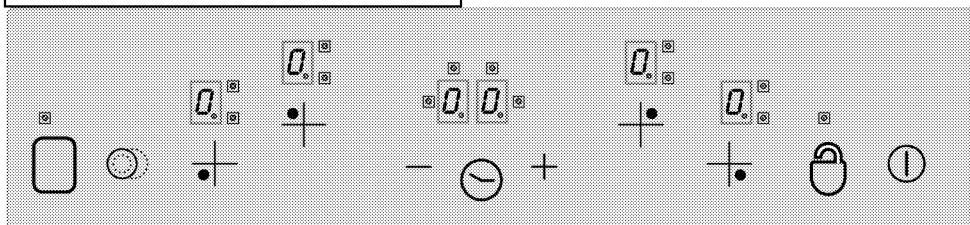
- 1 Dwuobwodowa płytka do gotowania 21-23/12-14 cm
- 2 Jednoobwodowa płytka do gotowania 14-16 cm
- 3 Jednoobwodowa płytka do gotowania 18-20 cm

- 4 Jednoobwodowa płytko do gotowania 16-18 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.












 Szybkonagrzewające się vitroceramiczne płytko kuchenne po załączeniu emitują jasne światło. Prosimy nie wpatrywać się w to jaskrawe światło.


## Panel sterowania


 **ZAGROŻENIE:**  
Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytko kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytko.  
Nie używaj pękniętej płytko kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie.  
Jeśli powierzchnia płytko zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka), natychmiast wyłącz płytko aby zmniejszyć zagrożenie porażeniem elektrycznym.





### Dane techniczne

-  Główny przycisk - ON/OFF [ZAŁ./WYŁ.]
-  Blokada przycisków
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w przód
-  Ustawienia temperatury/ Czasomierz w tył
-  \*\* Klawisz wyboru podwójnej/potrójnej strefy gotowania
-  \* Załącz/wyłącz czasomierz
-  \*\* Załącz/wyłącz strefę gotowania
-  Przyciski wyboru strefy gotowania
-  Wyświetlacz strefy gotowania (ustawienie temperatury 0 ... 9)
-  Dioda LED działania podwójnej/ potrójnej strefy gotowania (Wyświetlacz strefy gotowania)
-  \* Wyświetlacz czasomierza (4 diody LED dla 4 różnych stref gotowania)

 Urządzeniem tym steruje się przy pomocy przycisków dotykowych. Każda operacja wykonana na przyciskach dotykowych będzie potwierdzona sygnałem dźwiękowym, jeśli przyciski dotykowe są wyposażone w czasomierz.

 Panele sterowania trzeba stale utrzymywać w czystości. Zawilgocenie i zabrudzenie mogą powodować problemy w działaniu funkcji.

 (\*) Płytko ta jest wyposażona w czasomierz.

 \*\* Jeśli płytko ta jest wyposażona w te funkcje.

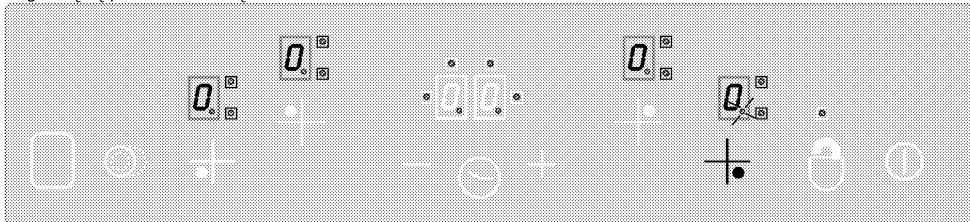
 W modelach z zegarem.

Grafika i rysunki służą wyłącznie celom informacyjnym. Rzeczywisty wygląd i funkcje mogą się różnić.

## Załączanie płyty.

Na sekundę dotknij przycisku "Ⓛ" na panelu sterowania. Zapalą się wyświetlacze stref gotowania. Płyta jest gotowa do użycia. W ciągu następnych 10 sek. można wybierać różne strefy gotowania. Inne przyciski nie działają, gdy używa się przycisku głównego "Ⓛ".

"Ⓛ" i na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania migać będą przecinki dziesiętne.



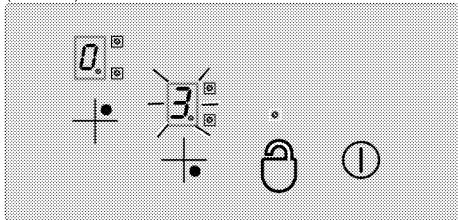
1. Załącz płytę.
2. Dotknij jednego z przycisków wyboru strefy gotowania aby ją załączyć. Po wybraniu strefy gotowania na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "Ⓛ" na jej wyświetlaczu migać będzie przecinek dziesiętny.

**Jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.**

3. Dotknij przycisków "+" lub "-" aby nastawić temperaturę na wartość pomiędzy "1" a "9" lub pomiędzy "9" a "1".

przyciski "+" oraz "-" są wyposażone w funkcję powtarzania. Jeśli dotknie się któregoś z tych przycisków na dłużej, nastawiana temperatura będzie ciągle rosła lub malała co 0,4 sek.

Jeśli zaczniesz od przycisku "+", na wyświetlaczu pojawi się "1". Jeśli zaczniesz od przycisku "-", na wyświetlaczu pojawi się nastawiana wartość (np. przez pół sekundy "A", a przez pół sekundy "9"). Oznacza to, że uruchomiono funkcję szybkiego nagrzewania (Booster).



## Booster (szybkie nagrzewanie)

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Gdy jest uruchomiona, gotowanie odbywa się przy maksymalnej mocy przez pewien okres czasu (patrz Tabela-1). Czas działania

**Jeśli w ciągu 10 sekund nie wykona się żadnej czynności, płyta automatycznie powróci do stanu gotowości.**

Za naciśnięciem przycisku głównego "Ⓛ" na dłużej niż 2 sekundy płyta wyłączy się i powróci do stanu gotowości.

## Wybieranie stref gotowania

funkcji Booster zależy od wybranej temperatury. Pokazują to "A" oraz nastawiona temperatura, które migają na przemian na wyświetlaczu strefy gotowania (np. przez pół sekundy "A", a przez pół sekundy "9"). Gdy czas działania Boostera upływa, moc strefy gotowania zostaje ograniczona i temperatura wyświetlana jest ciągle.

Wszystkie strefy gotowania wyposażone są w funkcję szybkiego nagrzewania Booster.

## Załączanie funkcji szybkiego nagrzewania Booster

1. Załącz płytę.
2. Wybierz strefę gotowania dotknięciem odpowiadającego jej przycisku.
3. Przyciskiem "-" nastaw temperaturę tej strefy na "9". Po nastawieniu temperatury na wyświetlaczu pojawiać się będą na przemian "9" oraz "A". Oznacza to, że temperaturę nastawiono na "9" i działa funkcja Booster.
4. W ciągu następnych 10 sekund przyciskiem "-" nastaw temperaturę strefy na resztę czasu gotowania po upływie czasu działania funkcji Booster. Przyciskiem "+" lub "-" nastaw strefę gotowania na wartość pomiędzy "1" lub "9" (załóżmy na przykład, że wybrano wartość 6).
5. W czasie działania funkcji Booster na wyświetlaczu pojawiają się na przemian "A" oraz "6" (po upływie czasu działania Boostera "6" będzie wyświetlane stale).

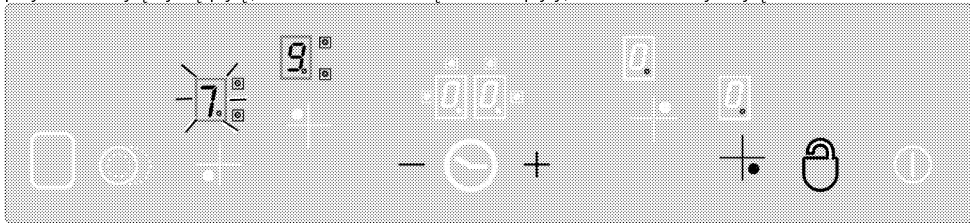
## Wyłączenie funkcji szybkiego nagrzewania Booster:

- Aby przed upływem czasu jej działania wyłączyć funkcję Booster dotknij przycisk "-" aż temperatura spadnie do "0".



moduł blokady przycisków. Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płytę, blokada uruchomi się za

jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.



"⊖" to przycisk, którym w trybie pracy można zakładać i zdejmować blokadę sterowania dotykowego.

Aby odblokować strefy gotowania dotknij przycisk "⊖" na 2 sekundy. Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy.

Następnie gaśnie dioda LED "☑". Sterowanie dotykowe jest teraz odblokowane i można go używać.

### Blokada dostępu dzieci

Płytę zabezpieczyć można przed dostępem dzieci zapobiegając niezamierzonemu załączeniu strefy gotowania. Na funkcję blokady dostępu dzieci składa kilka skomplikowanych kroków blokujących sterowanie dotykowe. Blokadę dostępu dzieci można założyć i zdjąć tylko w trybie gotowości.

### Blokowanie modułu:

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku głównego "⊖".
2. Równocześnie dotknij na co najmniej 2 sekundy przyciski "+", "—" oraz "⊖".
3. Następnie ponownie dotknij przycisk "+".

» Dostęp dzieci został zablokowany i na wyświetlaczach wszystkich stref pojawia się "L".

### Zdejmowanie blokady dostępu dzieci:

Blokadę dostępu dzieci zdejmuje się tak samo, jak zakłada.

1. Załącz płytę dotknięciem przycisku głównego "⊖".
2. Równocześnie dotknij na co najmniej 2 sekundy przyciski "+", "—" oraz "⊖".
3. Następnie ponownie dotknij przycisk "+".

» Tak długo, jak blokada dostępu dzieci jest czynna, na wyświetlaczach wszystkich stref pojawia się "L".

"L" zniknie po skutecznym zdjęciu blokady.

### Funkcja czasomierza \* (w modelach z zegarem)

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba cały czas pilnować płyty w trakcie gotowania i strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

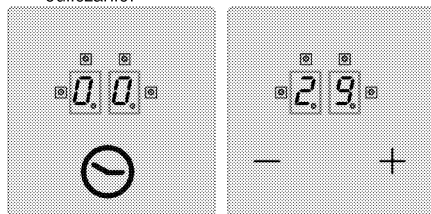
Czasomierz umożliwia stosowanie następujących funkcji: Dotykami sterować można równocześnie do 4

czasomierzy stref gotowania i jeden czasomierz alarmowy. Wszystkich czasomierzy używać można wyłącznie w trybie pracy.

### Czasomierz jako alarm

**Czasomierz alarmowy działa niezależnie od innych stref gotowania. Ważne jest zatem, czy wybrano jakąś strefę gotowania, czy też nie.**

1. Aby załączyć czasomierz dotknij przycisk "⊖". Na wyświetlaczu tego czasomierza pojawią się "00" oraz "☑", a na dole po lewej pojawi się kropka. Tym samym czasomierz został załączony.
2. Następnie nastaw żądany czas dotykając klawiszy "+", "—" oraz "⊖".
3. Po nastawieniu tego czasu czasomierz zacznie odliczanie.



» Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

### Czasomierz stref gotowania:

**Czasomierze stref gotowania można nastawić tylko dla stref czynnych.**

1. Najpierw załącz płytę, a następnie wybrana strefę. (w strefie trzeba nastawić wartość pomiędzy 1 a 9)
2. Czasomierz strefy, podobnie jak czasomierz alarmowy, załącza się dotknięciem przycisku "⊖". Na wyświetlaczu tego czasomierza pojawią się "00" oraz "☑", a na dole po lewej pojawi się kropka. Tym samym czasomierz strefy gotowania został załączony.
3. Aby uruchomić czasomierz strefy gotowania trzeba ponownie dotknąć przycisk "⊖". Teraz można nastawić ten czasomierz.



4. Żądany czas nastaw dotykając klawiszy "+" oraz "—".

#### Nastawianie czasomierzy płyty:

- Po załączeniu pierwszego czasomierza strefy gotowania ponownie dotknij przycisk "⊖". Pokrętko obróci się zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara do następnej czynnej strefy przypisanej do tego czasomierza. Proponowane przypisanie pojawi się jako migająca dioda LED "⊖".
- Żądany czas nastaw dotykając klawiszy "+" oraz "—".
- Czasomierz uruchomiony w strefie gotowania, który nastawiono jako pierwszy pokazuje stale migającą diodę LED "⊖".
  - Więcej czasomierzy można przypisać do innych czynnych stref gotowania ponownie dotykając przycisk "⊖".
  - Po 10 sekundach wyświetlacz czasomierza powraca do czasomierza, którego odliczanie zakończy się jako pierwsze.
  - Diody LED "⊖", które palą się ciągle na wyświetlaczu czasomierza oznaczają, że dany czasomierz właśnie odlicza czas.

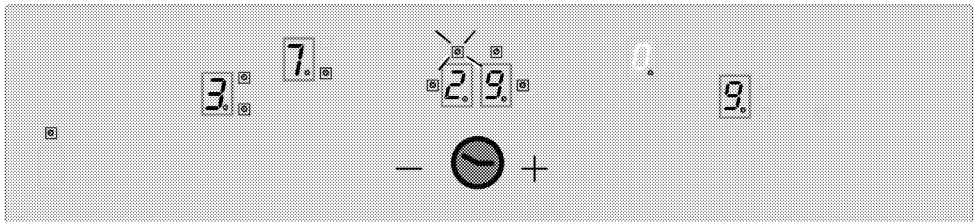
- Wartości nastawione na czasomierzach stref gotowania i czasomierzu do gotowania jajek można wyświetlić zmieniając pozycję przycisku "⊖". Migająca z przodu po prawej dioda LED "⊖" zawsze wskazuje jego przydział. Jeśli żadna dioda LED nie miga, wartość czasomierza do gotowania jajek wyświetli się na jego ekranie.

#### Wyłączanie czasomierzy:

Najpierw trzeba wyświetlić dany czasomierz zmieniając pozycję przycisku "⊖", aż pojawi się wybrany czasomierz. Wartość tę można następnie skasować na 2 sposoby:

- Zmniejszając tę wartość krok po kroku do "00" dotykając przycisk "—".
- Równocześnie dotykając przyciski "+" oraz "—" na pół sekundy, aż na wyświetlaczu czasomierza pojawi się "00".

Po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.



Wyświetlił czas pozostały do odliczenia przez czasomierz strefy gotowania 3 (miga dioda LED wskaźnika) na jego wyświetlaczu (w istocie dioda LED wskaźników czynnych czasomierzy stref od 1 do 4 nie widać na wyświetlaczu czasomierza).

#### Funkcja utrzymywania w cieple (jeśli jest)

Funkcja utrzymywania ciepła w strefie gotowania pomaga utrzymać potrawę w cieple poprzez wybór dodatkowego poziomu temperatury pomiędzy 0 a 1. Aby uruchomić funkcję utrzymywania w cieple dotknij przycisk "⊖" aby uruchomić funkcję utrzymywania w cieple.

Miga wtedy dioda LED "⊖". Aby wyłączyć tę strefę gotowania ponownie dotknij przycisk "⊖".

#### Ograniczenia czasu pracy

Sterowanie płytą uwzględnia ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania nieumyślnie pozostawi się załączone, taka strefa zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. (patrz Tabela-1). Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Jeśli do danej strefy przydzielony jest czasomierz, po 10 sekundach na jego wyświetlaczu pojawi się "00" (10 sekund później zapali się wskaźnik ciepła resztkowego).

Następnie wyłączy się wyświetlacz czasomierza.

Po opisanym powyżej automatycznym wyłączeniu strefa gotowania ponownie jest czynna i stosuje się do niej maksymalny czas pracy dla danego nastawienia temperatury.

**Tabela-1:** Parametry nastawień temperatury; Czas trwania cyklu 47,0 sekund

Nastawiona temperatura	Czas WYŁ. - w sekundach	Czas ZAŁ. - w sekundach	Limit czasu pracy - w godz.	Czas szybkiego nagrzewania Booster - w sekundach
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Funkcje ciepła resztkowego

Dla wyłączonej strefy gotowania, której temperatura powierzchni przekracza 60°C, lub której wyświetlacz pokazuje wartość ponad 60°C, na wyświetlaczu pojawia się symbol "H" (ciepło resztkowe). Gdy temperatura resztkowa spada poniżej 60°C, na wyświetlaczu pojawia się "0".

Kiedy powraca zasilanie po przerwie, a temperatura resztkowa przed przerwą w zasilaniu wynosiła powyżej 60°C, wyświetlacz ciepła resztkowego miga.

Wyświetlacz miga, aż upłynie czas maksymalnego ciepła resztkowego lub wybierze się i załączy jakąś strefę gotowania.

### Kalibrowanie czujnika i komunikaty błędów

Po załączeniu zasilania płyty jej system sterowania dokonuje kalibracji w zależności od stanu czujnika, szkła i warunków zewnętrznych. W trakcie kalibracji nie wolno niczym przykrywać szklanego elementu czujnika. System sterowania płyty nie powinien być także wystawiony na działanie silnych źródeł światła, takich jak słońce, silne lampy halogenowe itp.

**Tabela-2:**Kody błędów i źródła błędów

Przyczyna błędu	Wyświetlacz
Zbyt jasne oświetlenie otoczenia	F1
Światłówka	F2
Czujnik przykryty jasnym przedmiotem	F3
Oświetlenie otoczenia waha się znacznie	F4

### Przykładowe zastosowanie:

#### Następujące warunki oświetlenia ułatwiają kalibrację:

Oświetlenie zarówno bez odbłyśnika (100 W, matowa) 70 cm ponad płytą szklano-ceramiczną. Udana kalibracja zapewni prawidłowe działanie płyty nawet silnie oświetlonej halogenową lampą punktową z odbłyśnikiem (50 W).

W razie wystąpienia błędu kalibrację powtarza się, aż warunki otoczenia umożliwią jej powodzenie. System sterowania płyty działa tylko jeśli z powodzeniem skalibrowano wszystkie czujniki.

Na czas kalibracji z płyty należy usunąć wszystkie przedmioty. Także otoczenie nie powinno być zbyt jasno oświetlone w trakcie kalibracji. W razie uzyskania komunikatu F1, F2 lub F4 użytkownik musi wyłączyć wszystkie źródła światła lub zamknąć okno w trakcie kalibracji przy pierwszym przyłączeniu do zasilania. Po ukończeniu kalibracji z powodzeniem system sterowania może tolerować nawet znaczne oświetlenie otoczenia. System sterowania płyty przystosowuje się i sam na nowo kalibruje stosownie do zmian w warunkach otoczenia w trakcie jego użytkowania.



Sterowanie dotykowe wyposażone jest w czujnik zabezpieczający przed przegrzaniem. W odpowiedzi na jego sygnał wyłącza się odpowiednie strefy gotowania. Więcej informacji na temat komunikowania błędów można znaleźć w tabeli.

Jeśli jakiś przycisk uruchamiany jest wielokrotnie (na dłużej niż 10 sekund) wyłącza się cały system sterowania i odzywa sygnał dźwiękowy.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

### Czyszczenie płyty

#### Powierzchnia szklano-ceramiczna

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego (szklano-ceramiczną) zimną wodą, zwracając uwagę, aby nie pozostawić resztek środków czyszczących, i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Pozostawione resztki mogą spowodować uszkodzenie powierzchni szklano-ceramicznej przy ponownym użyciu płyty.

Zaschłych na powierzchni szklano-ceramicznej resztek w żadnym razie nie należy skrobać żyłką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnym w handlu środkiem do czyszczenia z wapienia lub niewielką ilością octu lub soku z cytryny.

Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, zamocz gąbkę w środku czyszczącym i odczekaj, aż nim nasiąknie. Następnie oczyść powierzchnię płyty wilgotną ściereczką.



Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić bezzwłocznie, nie czekając aż zabrudzona powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklano-ceramiczna powierzchnia może ulec trwałemu uszkodzeniu.

Z czasem kolor powłok i innych powierzchni może z lekka blaknąć. Nie wypływa to na działanie kuchenki. Blednięcie koloru i plamy na powierzchni szklano-ceramicznej to zjawiska normalne, a nie defekt.

## 7 Rozwiązywanie problemów

### Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

### Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>> *Odłącz urządzenie bezpiecznikiem. Włącz je ponownie po upływie 20 sekund.*

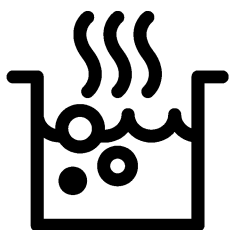


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

# **beko**

## **Sisseehitatav pliit**

Kasutusjuhend



**ET**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

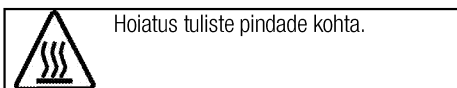
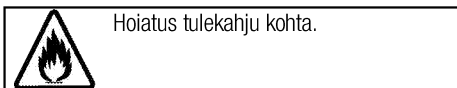
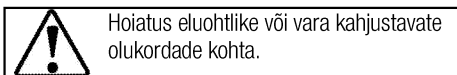
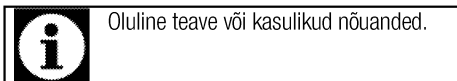
Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaege tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

**1 Olulised hoiatused ning juhised  
ohutuse tagamiseks ja keskkonna  
säätmiseks 4**

Üldine ohutus .....	4
Elektriohutus .....	4
Toote ohutu kasutamine .....	5
Ettenähtud otstarve .....	6
Laste ohutuse tagamine .....	6
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	7
Pakkematerjali kõrvaldamine .....	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt .....	7

**2 Üldine teave 8**

Ülevaade .....	8
Tehnilised andmed .....	8

**3 Paigaldamine 9**

Enne paigaldamist .....	9
Paigaldamine ja ühendamine .....	9

**4 Ettevalmistused 12**

Nõuandeid energia säästmiseks .....	12
Esimene kasutuskord .....	12
Seadme esmane puhastamine .....	12

**5 Pliidiplaadi kasutamine 13**

Üldine teave toiduvalmistamise kohta .....	13
Pliidi kasutamine .....	13
Juhtpaneel .....	14

**6 Hoidmine ja hooldus 20**

Üldine teave .....	20
Pliidi puhastamine .....	20

**7 Probleemide lahendamine 21**

## **1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks**

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

### **Üldine ohutus**

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimupuudega inimesed või isikud, kellel puuduvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige pärast iga kasutuskorda, et toote funktsiooninupud on välja lülitatud.

### **Elektriohutus**

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha. Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pinge ja kaitse vastavad tabelile “Tehnilised andmed”. Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma



kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates!  
Elektrilöögi oht!
- Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahutada.
- Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu vältimiseks selle välja vahetama.
- Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektorisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
- Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
- Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
- Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.

### Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest

kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.

- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকiga kinni.
- TÄHELEPANU: Kõpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist kõpsetamistoimingut peab pidevalt jälgima.

- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keedupindadel esemeid.
- HOIATUS: Kui pind on pragunenud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Klaasist pliidiplaadi purunemisel tehke järgmist. Lülitage otsekohe välja kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eemaldage seade vooluvõrgust. Ärge puudutage seadme pinda. Ärge kasutage seadet.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Rõhk, mis tekib keeduplaadi pinnal või keedunõu põhja all oleva niiskuse aurustumisel, võib keedunõu paigast nihutada. Seepärast jälgige alati, et pliidi pind ja keedunõude põhjad oleksid kuivad.
- HOIATUS: Kasutage ainult seadme külge paigaldatud, tootja poolt valmistatud või kasutusjuhendis soovitatud kaitsepiirdeid. Ebasobivate kaitsepiirete kasutamine võib lõppeda õnnetusega.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.

- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeks, näiteks ruumi kütmiseks.
- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitlemise tagajärjel tekkinud kahjude eest.

### Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

### RoHS-direktiivi täitmine:

Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

## Pakkematerjali kõrvaldamine

- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

## Toote kõrvaldamine kasutuselt

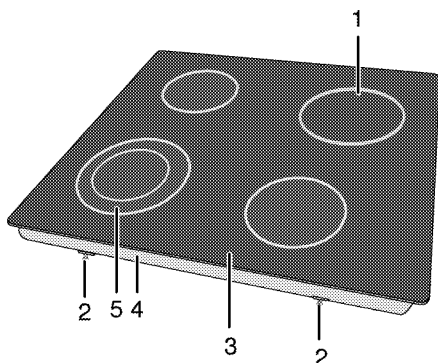
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



Kontrollige toote üldilmet, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



- |   |                           |   |                            |
|---|---------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Ühesõriline küpsetusplaat | 4 | Aluskate                   |
| 2 | Kinnitusklamber           | 5 | Kahesõriline küpsetusplaat |
| 3 | Põletiplaat               |   |                            |

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	6700 W
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Põletid</b>	
Vasak esimene	<b>Kahesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	210/120 mm
Võimsus	2200/750 W
Vasak tagumine	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800 W
Parem esimene	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	160 mm
Võimsus	1500 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.



Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.



Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasas olevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtused varieeruda.

### 3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



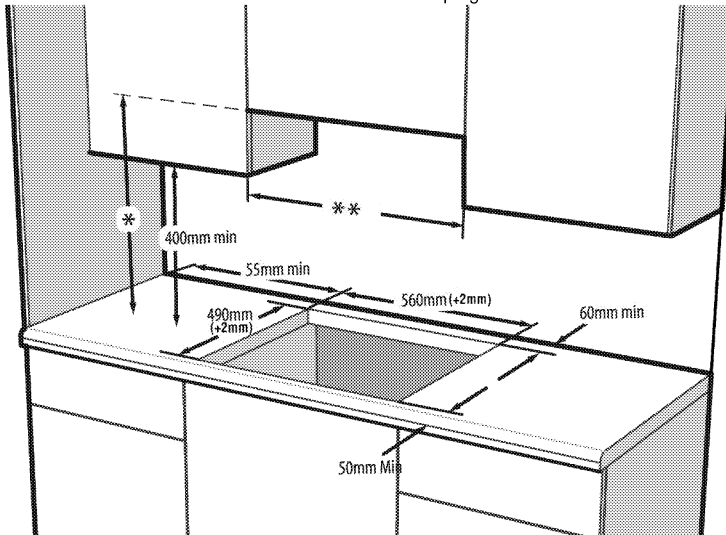
#### OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

### Enne paigaldamist

Pliit on mõeldud paigaldamiseks kaubandusvõrgus müüdavale tööpinnale. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahele tuleb jätta ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).

- Seda võib kasutada ka vabalt seisvas asendis. Jätke pliidi pinna kohale vähemalt 750 mm vaba ruumi.
- (\*) Kui kavatsete paigaldada pliidi kohale õhupuhaсти, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm).
- Eemaldage pakkematerjalid ning transpordifiksaatorid.
- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Tööpind peab olema joondatud ja kinnitatud horisontaalselt.
- Lõigake tööpinnale pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



\* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

\*\* Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

### Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



Ärge paigaldage pliiti teravate servade või nurkade lähedusse. Klaaskeraamiline pind võib puruneda!

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie

ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantii algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

**OHT:**

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühenduse peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübisildile märgitud andmetele. Tüübisilt paikneb toote korpuse tagaküljel.
- Toote toitejuhte peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärtustele.

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

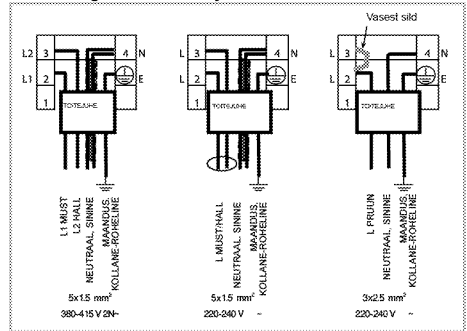
### Toitejuhtme ühendamine

**i** Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklikke/kohalikke eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti/-liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti/-liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti/-liini.

1. Kui toitevoolu kõiki poolusi ei ole võimalik lahutada, tuleb ühendada vähemalt 3 mm kontaktivahega voolukatkestusseade (kaitse, liinikatkestuslülit, kontaktor) ja kõik voolukatkestusseadme poolused peavad vastavalt IEE direktiividele paiknema toote kõrval (mitte kõrgemal). Selle juhise eiramine võib põhjustada probleeme toote kasutamisel ja muuta garantii kehtetuks.

Soovitatakse kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

### Kui tootega on kaasas juhe:



2. **Ühefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

- Pruun/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⊕ (maandus)

» või

- Hall/Must juhe = L (Faas)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⊕ (maandus)

3. **Kahefaasilise ühenduse puhul** ühendage juhtmed alljärgnevalt:

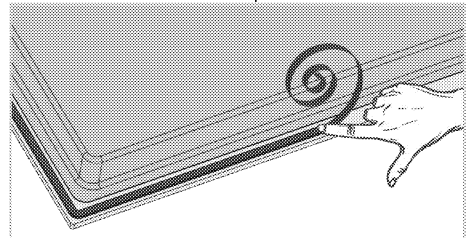
- Pruun juhe = L1 või L2 (Faas 1 või Faas 2)
- Must juhe = L2 või L1 (Faas 2 või Faas 1)
- Sinine/hall juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⊕ (maandus)

» või

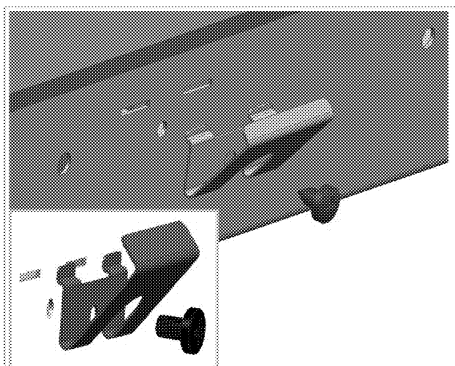
- Must juhe = L1 (Faas 1)
- Hall juhe = L2 (Faas 2)
- Sinine/pruun juhe = N (Neutraal)
- Roheline/kollane juhe = (E) ⊕ (maandus)

### Toote paigaldamine

1. Keerake pliiit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
2. Pliidiplaadi monteerimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nii nagu järgneval joonisel kujutatud. Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.



3. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.

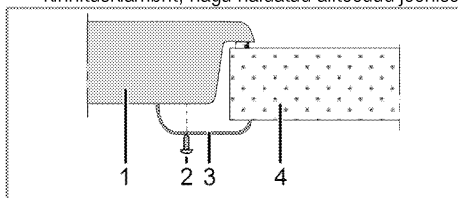


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

4. Asetage pliit tööpinnale ja seadke avaga kohakuti.
5. Kui pliit on asetatud tööpinnale, on seda klambrite abil kerge kinnitada. Kui tööpind on vales mõõdus, saab seadme esiküljele kinnitada 2 kinnitusklambrit, nagu näidatud alltoodud joonisel.

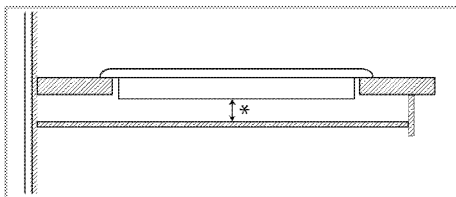


- 1 Pliit
- 2 Kruvi
- 3 Paigaldusklamber
- 4 Tööpind



Pliidi paigaldamisel kapi peale tuleb paigaldada ka riiul, mis eraldab kappi pliidist: vt eespool toodud joonist. Sisesehitatud ahju kohale paigaldamisel ei ole seda vaja.

Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülj on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.

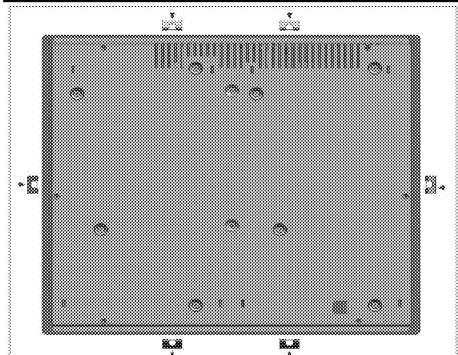


\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)



Alloleval joonisel kujutatud ühendusavade asukohad on lihtsustatud ning võivad erineda toote mudelist olenevalt. Kinnitamisel lähtuge oma toote ühendusavade asukohast.



### OHT:

Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.



### OHT:

Pliit sisaldab gaasi ja elektriga töötavaid osi. Seetõttu tuleb selle kinnitamiseks tööpinna külge kasutada ainult fikseerimisavasid, ainult komplekti kuuluvaid kinnitusdetalle ja kruvisid ning järgida juhendis olevaid juhiseid. Muidu võib see ohustada inimeste elu ja vara.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja säästa energiat:

- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.
- Kasutage hautamisel kaantega potte/panne. Ilma kaaneta võib kuluda kuni 4 korda rohkem energiat.
- Valige põleti, mille läbimõõt vastab kasutatava poti/panni läbimõõdule. Kasutage roogade valmistamisel alati sobiva suurusega kastrulit. Suuremad potid/pannid vajavad rohkem energiat.
- Elektripliidi puhul kasutage lameda põhjaga potte. Paksu põhjaga potid juhivad paremini soojust. Saate säästa kuni kolmandiku elektrist.
- Keedunõud ja pannid peavad vastama keeduala suurusele. Poti või panni põhi ei tohi olla keeduplaadist väiksem.

- Hoidke keedualad ja pottide/pannade põhjad puhtad. Mustus halvendab soojusülekannet keeduala ja keedunõu põhja vahel.
- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.
2. Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.



## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta



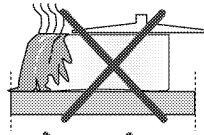
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult teha, ja helistage tuletõrjesse.

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuumale õlile sisse. Külmutatud toiduained tuleb enne praadimist täielikult üles sulatada.
- Õli kuumutamisel ärge katke anumad kaanega.
- Jälgige, et pottide ja pannide sangad ei jääks pliidi kohale, et vältida nende kuumenemist. Ärge asetage pliidile kõikumaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühjeid potte või panne. See võib neid kahjustada.
- Kui keedualal ei ole potti või panni ja see töötab tühjal, võivad tagajärjeks olla toote kahjustused. Kui olete toidu valmistamise lõpetanud, lülitage keedualad välja.
- Kuna toote pind võib olla tuline, ärge asetage sellele plastist või alumiiniumist nõusid. Sulanud materjal tuleb pinnalt kohe eemaldada. Sellistes nõudes ei tohiks hoida ka toitu.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisel.
- Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna potti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

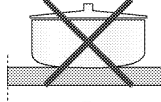
### Soovitisi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tundetu suurte temperatuurierinevuste suhtes.
- Ärge kasutage klaaskeraamilist pinda esemete hoidmiseks või löikelauana.
- Kasutage ainult sileda põhjaga tööstuslikke potte ja panne. Teravad servad kriimustavad pinda.

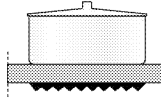
- Ärge kasutage alumiiniumist potte ja panne. Alumiinium kahjustab klaaskeraamilist pinda.



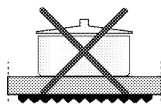
Pritsmes võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.



Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

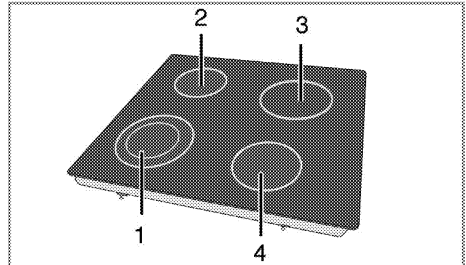


Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne.



Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

### Pliidi kasutamine



- 1 Kahesõriline küpsetusplaat 21-23/12-14 cm
- 2 Ühesõriline küpsetusplaat 14-16 cm
- 3 Ühesõriline küpsetusplaat 18-20 cm
- 4 Ühesõriline küpsetusplaat 16-18 cm on nimekiri vastavatele põletitele sobivate pottide diameetritest.



#### OHT:

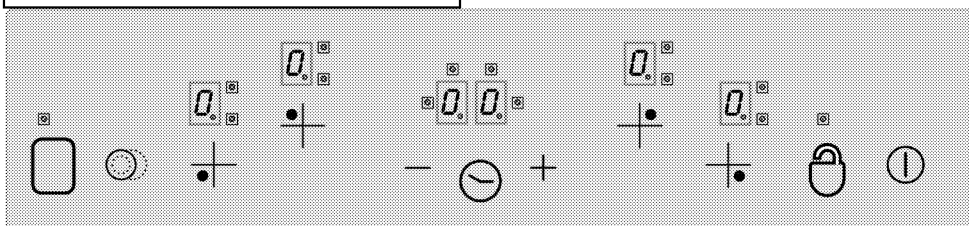
Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada.

Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.



Kiiresti kuumenev klaaskeraamiline pliit kiirgab sisselülitatuna eredat valgust. Ärge vaadake otse eredasse valgusesse.

## Juhtpaneel



### Tehnilised andmed



Pealüliti – toitenupp



Klahvilukk



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine



Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine



\*\* Kahe-/kolmeosalise keeduala valikuklahv



\* Taimeri sisse-/väljalülitamine



\*\* Keeduala sisse-/väljalülitamine



Keedualade valikuklahvid



Keeduala näidik (temperatuuritase 0...9)



Kahe-/kolmeosalise keeduala tööd näitav valgusdiod (keeduala näidik)



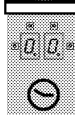
\* Taimeri näidik (4 valgusdiodi vastavad neljale keedualale)



Seadet juhitakse puuetundliku juhtseadise abil. Kui puuetundlik juhtimissüsteem on varustatud taimeriga, kinnitatakse kõik juhtimistoimingud puutepaneelil helisignaaliga.



Hoidke juhtpaneel alati puhas ja kuiv. Niiskus ja mustus võivad põhjustada probleeme seadme töös.



(\*) Kui pliit on varustatud taimeriga.



\*\* Kui pliit on varustatud nende funktsioonidega.



Kellaga mudelitel



Skeemid ja joonised on üksnes illustratiivsed. Tegelik välimus või funktsioonid võivad olla teistsugused.

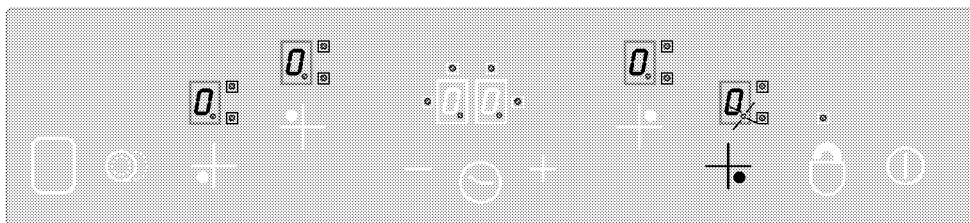
### Pliidi sisselülitamine

Hoidke sõrme 1 sekund juhtpaneeli klahvil "Ⓜ". Süttivad keedualade näidikud. Pliit on nüüd kasutamiseks valmis. Järgmise 10 sekundi jooksul saate valida soovitud keedualad. Pealüliti "Ⓜ" käsitlemise ajal ei saa kasutada teisi juhtseadiseid. "Ⓜ" ja kõik vastavad kümnendpunktid vilguvad kõigi keedualade näidikutel.

**Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit automaatselt ooterežiimile.**

Kui vajutate pealüliti "Ⓜ" kauem kui 2 sekundit, lülitub pliit välja ja pöördub tagasi ooterežiimile.

### Keedualade valimine



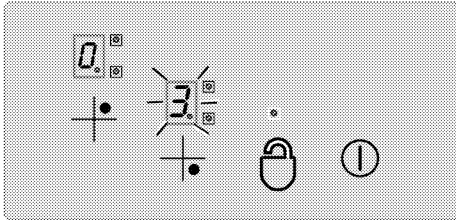
1. Lülitage pliiit sisse.
2. Soovitud keeduala sisselülitamiseks puudutage vastava keeduala valikuklahvi. Pärast pliiidi keeduala valimist hakkab vastava keeduala näidikul vilkuma kümnendpunkt "0".

**Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliiit automaatselt ooterežiimile.**

3. Määrake klahviga "+" või "-" temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

Klahvid "+" ja "-" on varustatud korduse funktsiooniga. Kui vajutate mõnda neist klahvidest pikalt, siis muutub temperatuuritase iga 0,4 sekundi järel suuremaks või väiksemaks.

Kui kasutate käivitamiseks klahvi "+", ilmub näidikule tähis "1". Kui kasutate käivitamiseks klahvi "-", ilmub näidikule määratud väärtus (nt pooleks sekundiks "A" ja pooleks sekundiks "9"). See näitab, et sisse lülitus võimendusfunktsioon.



## Võimendus

See funktsioon muudab toiduvalmistamise lihtsamaks. Võimenduse sisselülitamisel töötab keeduala mõnda aega maksimumvõimsusel (vt tabel 1). Võimenduse aeg sõltub valitud temperatuuritasemest. Seda näitab tähis "A" ja määratud temperatuuriväärtus, mis keeduala näidikul vaheldumisi vilguvad (nt pool sekundit on kuvatud "A", pool sekundit "9"). Kui võimendusaeg on läbi, siis vähendatakse keeduala võimsust ja temperatuuriväärtus jääb näidikule püsima. Võimendusfunktsioon on olemas kõigil keedualadel.

## Võimendusfunktsiooni sisselülitamine:

1. Lülitage pliiit sisse.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Määrake klahviga "-" keeduala temperatuuri väärtuseks "9". Pärast temperatuuri määramist on näidikul vaheldumisi "9" ja "A". See näitab, et valitud on temperatuuritase "9" ja sisse on lülitatud võimendusfunktsioon.
4. Seejärel valige klahviga "-" 10 sekundi jooksul temperatuur, mida soovite kasutada ülejäänud ajal, kui võimendusaeg on läbi. Valige klahviga "+" või "-" keeduala temperatuur vahemikus "1" kuni "9" (käesoleva näite puhul tuleks valida tase "6").

5. Võimendusfunktsiooni ajal on näidikul vaheldumisi "A" ja "6" (võimendusperioodi lõpus jääb näidikule tähis "6").

## Võimendusfunktsiooni väljalülitamine:

- Võimendusfunktsiooni varasemaks väljalülitamiseks hoidke sõrme klahvil "-", kuni temperatuur langeb nullini ("0").
- Kui temperatuuritasemeks, mis rakendub pärast võimendusperioodi, valitakse "9" ning ühtki madalamat taset ei valita, siis lakkab ekraani vilkumine 10 sekundi pärast. Võimendus on nüüd välja lülitatud.

## Lülitage pliiit välja.

Kui vajutate pealülitit "I" kauem kui 2 sekundit, lülitub pliiit välja ja pöördub tagasi ooterežiimile. Kui pärast pliiidi väljalülitamist saab kasutada veel jääksoojust, annab sellest märku tähis "H" vastava keeduala näidikul.

## Keedualade väljalülitamine ükshaaval:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. Klahvide "+" ja "-" vajutamine samaaegselt.
2. Temperatuuri vähendamine tasemele "0", kasutades klahvi "-".
3. Taimerifunktsiooni (kui on olemas) kasutamine vastava keeduala puhul.

## 1. Klahvide "+" ja "-" puudutamine samaaegselt.

Valige valikuklahvi "+." abil soovitud keeduala.

Keeduala näidikule "0" ilmub kümnendpunkt.

Keeduala väljalülitamiseks puudutage korraga klahve "+" ja "-".

## 2. Soovitud keeduala temperatuuri vähendamine tasemele "0", kasutades klahvi "-".

Keeduala saab välja lülitada ka nii, et lülitada temperatuur tasemele "0".

## 3. Taimeriga väljalülitamise funktsiooni (kui on olemas) kasutamine vastava keeduala puhul

Kui aeg on läbi, lülitab taimer vastava keeduala välja. Kõigile näidikutele ilmuvad tähised "0" ja "00". Kahe-/kolmeosaline keeduala ja taimeriga ühendatud valgusdiodid lülituvad välja.

Kui aeg on läbi, kõlab ka helisignaal. Helisignaali vaigistamiseks vajutage puutepaneelil suvalist klahvi.

## Kahe-/kolmeosaliste keedualade sisselülitamine\*\*

### Kaheosalise keeduala sisselülitamine:

Valige soovitud kaheosaline keeduala. Vastava keeduala kümnendpunkt peab vilkuma hakkama.

Valige temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" ja puudutage kaheosalise keeduala sisselülitamiseks klahvi "☉".

Vastava kaheosalise keeduala valgusdiod "☉" hakkab samuti vilkuma. "☉" Klahvi teistkordsel puudutamisel muutub kaheosalise keeduala olek: kaheosaline keeduala lülitub sisse või välja. Laiendusala lülitub sisse vaid siis, kui keeduala põhiosa temperatuuritase on vahemikus "1" kuni "9".

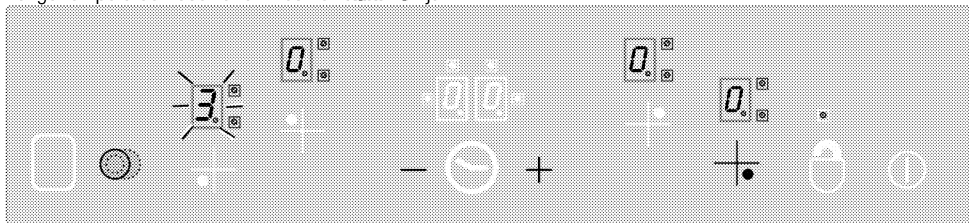
### Kolmeosalise keeduala sisselülitamine

Valige soovitud kolmeosaline keeduala. Vastava keeduala kümnendpunkt peab vilkuma hakkama. Valige temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" ja

puudutage kaheosalise keeduala sisselülitamiseks klahvi "☉".

Vastava kaheosalise keeduala valgusdiod "☉" jääb samuti põtama. Klahvi "☉" uuesti puudutades hakkab vilkuma kolmeosalise keeduala valgusdiod "☉" ja kolmeosaline keeduala lülitub sisse.

**Klahvi "☉" veel kord puudutades lülitub kolmeosaline keeduala uuesti välja. Eespool kirjeldatud toimingud muudavad alati kahe-/kolmeosaliste keedualade olekut.**



Kahe- ja kolmeosalise keeduala sisselülitamine valitud keeduala klahvi "☉" puudutades.

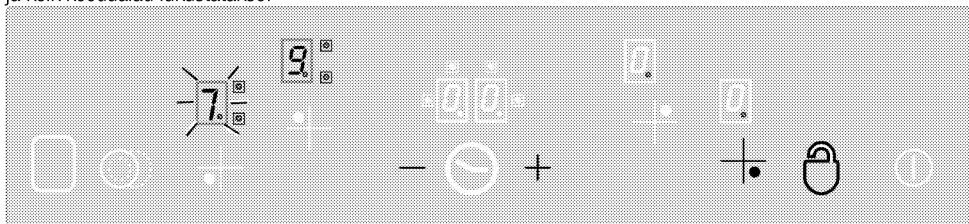
### Klahvilukk\* (kellaga mudelitel)

Puutepaneeli lukustamiseks hoidke sõrme vähemalt 2 sekundit klahvil "☉". Toimingu kinnituseks kõlab

helisignaali. Seejärel hakkab vilkuma valgusdiod "☉" ja kõik keedualad lukustatakse.

Keedualasid saab lukustada ainult töörežiimis. Kui keedualad on lukustatud: Kasutada saab ainult

pealülitit "☉". Valgusdiod "☉" vilgub ja näitab klahviluku moodulit. Kui pliidi väljalülitamise ajal on klahvid lukustatud, rakendub klahvilukk ka siis, kui pliid uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.



"☉" klahviga saab puutepaneeli töörežiimis lukustada ja lukust avada.

Keedualade lukustuse avamiseks hoidke sõrme 2 sekundit klahvil "☉". Toimingu kinnituseks kõlab helisignaali.

Seejärel lülitub valgusdiod "☉" välja. Nüüd on puutepaneel lukust lahti ja klahve saab kasutada nii nagu tavaliselt.

### Lapselukk

Et lapsed ei saaks keedualasid sisse lülitada, on võimalik välistada pliidi soovimatu kasutamine. Lapseluku funktsioon koosneb paarist keerulisest toimingust, mis lukustavad juhtimissüsteemi.

Lapseluku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

### Mooduli lukustamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks pealülitit "☉".
  2. Vajutage vähemalt 2 minutit korraga klahve "++" ja "--".
  3. Seejärel puudutage uuesti klahvi "+".
- » Rakendub lapseluku funktsioon ning kõigi keedualade näidikutele ilmub vastav tähis "L".

### Lapseluku väljalülitamine:

Lapseluku väljalülitamine käib samal moel nagu sisselülitamine.

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks pealülitit "☉".

- Vajutage vähemalt 2 minutit korraga klahve "⊕" ja "—".
  - Seejärel puudutage uuesti klahvi "—".
- » Lapseluku töötamise ajal on kõigi keedualade näidikutel tähis "L". Kui lukustus on edukalt eemaldatud, siis tähis "L" kaob.

### Taimerifunktsioon\* (kellaga mudelitel)

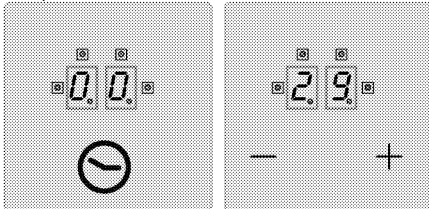
See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Te ei pea toidu valmimise ajal kogu aeg pliidi ääres valvama, pealegi lülitub keeduala pärast valitud aja möödumist automaatselt välja.

Taimerifunktsioonid: puutepaneeli kaudu saab korraga juhtida kuni 4 keeduala ja ühte meeldetuletustaimerit. Kõiki taimereid saab kasutada ainult töörežiimis.

### Taimer kasutamine meeldetuletusena

#### Meeldetuletustaimer töötab muudest keedualadest eraldi. Tänu sellele pole vahet, kas keeduala on valitud või mitte.

- Meeldetuletustaimerit sisselülitamiseks puudutage klahvi "⊖". Taimerit näidikule ilmub "00" ja "00:00" ning alla paremale punkt. Meeldetuletustaimer on nüüd sisse lülitatud.
- Seejärel määrake soovitud aeg, puudutades klahve "⊕" ja "—".
- Pärast aja määramist alustab taimer selle pöördarvestust.

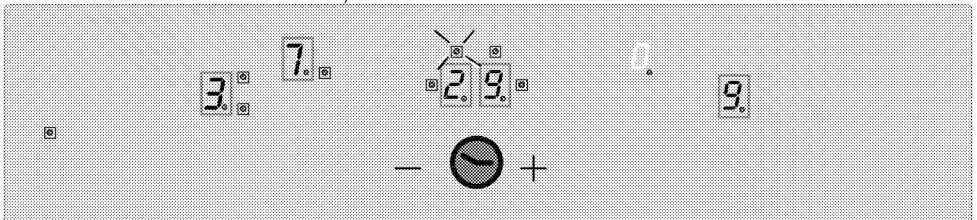


» Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage puutepaneelil suvalist klahvi.

### Keeduala taimer:

#### Keedualade taimereid saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

- Esmalt lülitage pliid sisse, seejärel käivitage soovitud keeduala. (Keeduala tuleb seada väärtusele vahemikus "1" kuni "9".)



- Nagu meeldetuletustaimerit puhul, kasutatakse ka keeduala taimerit sisselülitamiseks klahvi "⊖". Taimerit näidikule ilmub "00" ja "00:00" ning alla paremale punkt. Keeduala taimer on nüüd sisse lülitatud.
- Keeduala taimerit rakendamiseks peate puudutama klahvi "⊖" teist korda. Nüüd saate määrata taimerit seadistuse.
- Määrake soovitud aeg, puudutades klahve "⊕" ja "—".

### Pliidi taimerite seadistamine:

- Pärast esimese keeduala taimerit sisselülitamist puudutage uuesti klahvi "⊖". Juhtimissüsteem lülitub päripäeva järgmisele taimeriga seotud töötavale keedualale. Pakutud määranngut näitab vilkuv valgusdiod "L".
  - Määrake soovitud aeg, puudutades klahve "⊕" ja "—".
  - Esimesena määratud keeduala taimerit näitab lakkamatult vilkuv valgusdiod "L".
    - Klahvi "⊖" uuesti puudutades saab määrata veel taimereid teistele töötavatele keedualadele.
    - 10 sekundi pärast ilmub taimerit näidikule uuesti taimer, mille aeg täitub kõige varem.
    - Taimerit näidikul põlevad valgusdiodid "L".
    - Keedualade taimerite ja munataimerit väärtuste kuvamiseks tuleb muuta klahvi "⊖" asendit. Määranngut näitab alati ees paremal vilkuv valgusdiod "L".
- Kui ükski valgusdiod ei vilgu, kuvatakse meeldetuletustaimerit väärtus taimerit ekraanile.

### Taimerite väljalülitamine:

Esmalt tuleb taimer ekraanile kuvada: selleks muutke klahvi "⊖" asendit, kuni ekraanile ilmub taimer. Väärtust saab hiljem tühistada kahel viisil:

- Väärtus vähendatakse sammhaaval tasemele "00", puudutades klahvi "—".
- Vajutatakse pool sekundit korraga klahve "⊕" ja "—", kuni taimerit näidikule ilmub "00".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaali. Helisignaali vaigistamiseks vajutage puutepaneelil suvalist klahvi.

Kuvage taimeri näidikule 3. keeduala taimeri järelejäänud aja väärtus (märgutuli vilgub) (1. ja 4. keeduala töötavate taimerite märgutulesid ei ole taimeri näidikul näha).

### Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

Keeduala soojendusfunktsioon, mis valib täiendava temperatuuritaseme vahemikus 0 kuni 1, aitab hoida toitu soojana. Soojendusfunktsiooni sisselülitamiseks puudutage klahvi "□".

Seejärel hakkab vilkuma valgusdiod "□". Keeduala väljalülitamiseks puudutage uuesti klahvi "□".

### Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb kogemata tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja (vt tabel 1). Tööaja piirang sõltub valitud temperatuurist. Kui keedualale on määratud taimer, ilmub taimeri näidikule 10 sekundiks tähis "00" (10 sekundi pärast lülitub sisse jääksoojuse tähis).

Seejärel lülitub taimeri näidik välja.

Pärast keeduala automaatset väljalülitamist, nagu eespool kirjeldatud, hakkab see uuesti tööle ning süsteem rakendab määratud temperatuuril maksimaalset tööaega.

**Tabel 1.** Temperatuuri seadistusparameetrid, tsüklaaeg 47,0 sekundit

Temperatuuriseade	Väljalülitumisaeg (sekundites)	Sisselülitumisaeg (sekundites)	Tööaja piirang (tundides)	Võimendusaeg (sekundites)
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Jääksoojuse funktsioonid

Kui väljalülitatud keeduala pinnatemperatuur on anduri andmetel üle 60 °C või kui näidikul kuvatud temperatuur on üle 60 °C, ilmub vastava keeduala

näidikule tähis "□" (jääksoojus). Kui jääksoojus langeb alla 60 °C, ilmub näidikule tähis "0".

Kui keeduala jääksoojus oli enne voolukatkestust üle 60 °C, siis elektrivarustuse taastumisel hakkab vilkuma jääksoojuse näidik. Näidik vilgub edasi, kuni maksimaalne jääksoojuse aeg saab läbi või kuni valitakse ja lülitatakse sisse keeduala.

### Sensorite kalibreerimine ja tõrketeaded

Vooluvõrku ühendamisel teostab pliidi juhtimissüsteem kalibreerimise, mis sõltub sensorist, klaasist ja ümbritseva keskkonna tingimustest. Ärge katke sensori klaasist osa kalibreerimise ajal kinni. Samuti peab vältima tugeva valguse (päike, võimsad halogeenlambid vms) langemist pliidi juhtimissüsteemile.

**Tabel 2.** Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Näit
Ruum on liiga tugevalt valgustatud	F1
Luminofoorlamp	F2

Sensor on kaetud heleda olusega	F3
Ruumi valgustus kõigub liiga suurtes piirides	F4

### Näide:

#### Kalibreerimine kulgeb tõrgeteta järgmistes valgustingimustes:

Klaaskeraamilisest pliidist 70 cm kõrgusel asuvas reflektorita lampipinnist (100 W, piimklaas) tuleb valgustus. Pärast õnnestunud kalibreerimist on tagatud pliidi nõuetekohane töö isegi tugeva valgustuse korral (näiteks reflektoriga 50 W halogeen-punktvalgusti kasutamisel).

Tõrke ilmumisel korratatakse kalibreerimist seni, kuni ruumis valitsevad tingimused võimaldavad kalibreerimise edukalt lõpule viia. Pliidi juhtimissüsteemi saab kasutada alles pärast kõigi sensorite õnnestunud kalibreerimist.

Kalibreerimise ajaks tuleb pliidilt eemaldada kõik esemed. Peale selle ei tohi ruum kalibreerimise ajal olla liiga tugevalt valgustatud. Kui kalibreerimise ajal pärast seadme esmakordset ühendamist vooluvõrku ilmub üks teadetest F1, F2 või F4, peab kasutama lülitama välja kõik valgusalilikkad või sulgema akna. Kui

kalibreerimine on edukalt lõpule viidud, töötab juhtimissüsteem ka eredalt valgustatud ruumis. Töötava pliidi juhtimissüsteem kohaneb ja kalibreerib end ümber vastavalt ümbritseva keskkonna tingimuste muutumisele.



Puutepaneelil on sensor, mis kaitseb seadet ülekuumenemise eest. Sellele sensorile reageerides lülitatakse vastav keeduala välja. Tõrketeadete kohta leiate täpsemat teavet tabelist.  
Kui klahvi vajutatakse korduvalt (kauem kui 10 sekundit), lülitub kogu juhtimissüsteem välja ja kõlab helisignaal.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puhastada.

**OHT:**

Enne hooldus- ja puhastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti.  
Elektrilöögi oht!

**OHT:**

Enne toote puhastamist laske sellel maha jahtuda.  
Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjäätke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puhastamiseks pole vaja spetsiaalseid puhastusvahendeid. Kasutage toote puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puhastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasest või inoxist pindade ja käepideme puhastamiseks puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või kloriidi. Nende osade puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja vedelat puhastusvahendit (mitteabrasiivset), tõmmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamiline pind

Puhastage klaaskeraamilist (vitrokeraamilist) pinda külma veega, eemaldades hoolikalt puhastusainete jäägid, ja kuivatage pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele (vitrokeraamilisele) pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega. Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse kattakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah), mida leiab poodidest. Kui pind on tugevalt märdunud, kandke puhastusvahend pesukäsnaile ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkruisaldusega toidud (nt kondenspiim või siirup) tuleb eemaldada kohe, mitte jääda ootama pinna jahtumist. Muidu võivad need klaaskeraamilist pinda pöördumatult kahjustada.

Kattekihid või muud pinnad võivad aja jooksul mõnevõrra pleekida. See ei mõjuta seadme tööd. Pleekimine ja plekid klaaskeraamilisel pinnal on normaalsed ilmingud, mitte defektid.



## 7 Probleemide lahendamine

### **Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.**

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääli. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

### **Toode ei tööta.**

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikiirbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*
- Kui lülitate pliidi uuesti sisse, aga displei ei sütti. >>> *Lahutage seade võimsuslüliti abil vooluvõrgust. Oodake 20 sekundit ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.*



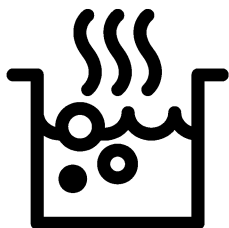
Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.





## Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

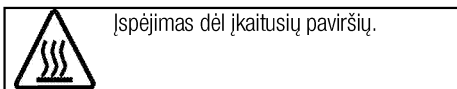
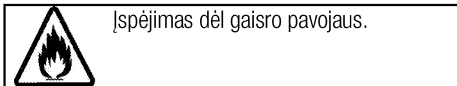
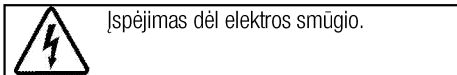
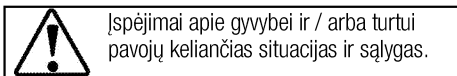
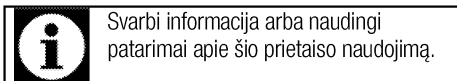
Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



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

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

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	6
Vaikų sauga.....	6
Seno gaminio išmetimas.....	7
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	7
Būsimas transportavimas.....	7

**2 Bendra informacija 8**

Apžvalga.....	8
Techniniai duomenys.....	8

**3 Įrengimas 9**

Prieš įrengiant.....	9
Įrengimas ir prijungimas.....	9

**4 Paruošimo Darbai 12**

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	12
Naudojant pirmą kartą.....	12
Pirmasis prietaiso valymas.....	12

**5 Kaip naudoti šią viryklę 13**

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	13
Kaitlenčių naudojimas.....	13
Valdymo skydelis.....	14

**6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 20**

Bendroji informacija.....	20
Kaitlentės valymas.....	20

**7 Triukščių nustatymas 21**

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

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalioji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioji. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

### **Elektros sauga**

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių,

patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prireikus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.
- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

## Gaminio sauga

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų 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 buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- **DĒMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaukite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

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

### **Vaikų sauga**

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

## Seno gaminio išmetimas

### WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

### RoHS direktyvos atitiktis:

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

### Pakavimo medžiagų išmetimas

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

### Būsimas transportavimas

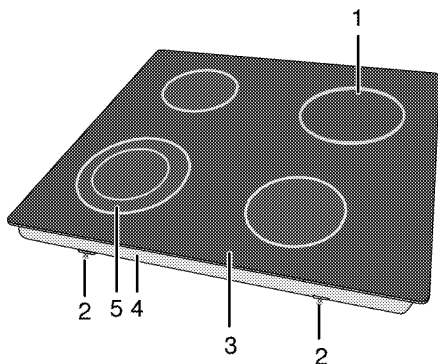
- Išsaugokite originalią prietaiso dėžę ir vežkite prietaisą jo originalioje pakuotėje. Vadovaukitės ant dėžės pateiktais nurodymais. Jeigu neturite originalios kartoninės dėžės, supakuokite gaminį į plastikinę plėvelę su oro burbuliukais arba storą kartoną ir tvirtai apsuokite jį lipnia juosta.



Apžiūrėkite prietaisą ir įsitinkinkite, ar jis nebuvo apgadintas gabenimo metu.

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



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

### Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	6700 W
Laido tipas/ skerspjuvis	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Degikliai</b>	
Priekinis kairysis	<b>Dviejų grandinių kepimo plokštė</b>
Matmenys	210/120 mm
Energija	2200/750 W
Galinis kairysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W
Priekinis dešinysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	160 mm
Energija	1500 W



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



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



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

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



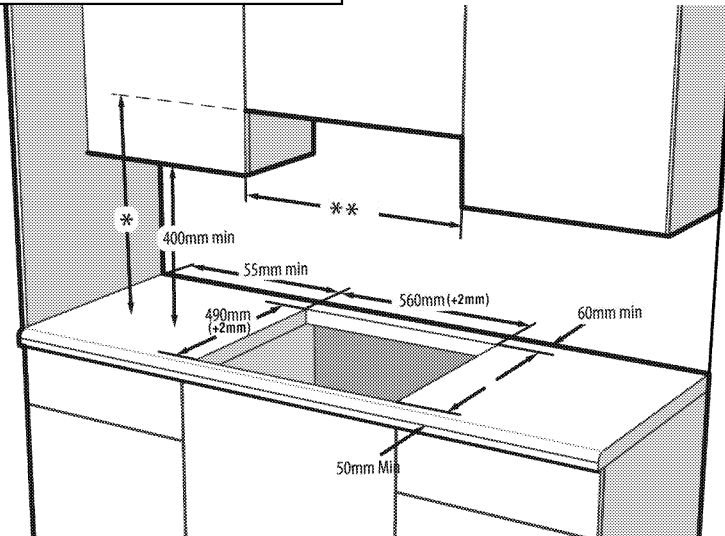
#### PAVOJUS:

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

### Prieš įrengiant

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

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (\*) Jeigu virš viryklės 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.



\* Minimalus atstumas iki gartraukio nurodytas gartraukio naudojimo instrukcijoje.

\*\* Minimalus atstumas tarp spintelių turi būtų lygus viryklės pločiui.

### Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

### Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko

kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

**PAVOJUS:**  
 Prietaisą prie maitinimo tinklo gali prijungti tik įgaliotasis kvalifikuotas meistras. Prietaiso garantija galioja tik tinkamai jį prijungus. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliotieji asmenys.

- PAVOJUS:**  
 Maitinimo laidą negalima prispausti, sulenkti ar suspausti, jis neturi liestis prie įkaitusių prietaiso dalių. Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas. Kitu atveju kyla elektros smūgio, trumpojo jungimo ar gaisro pavojus!
- Pajungiant reikia vadovautis nacionaliniais reglamentais.
  - Maitinimo tinklo duomenys turi atitikti ant prietaiso esančioje kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis. Gaminio techninių duomenų lentelė yra gaminio korpuso galinėje pusėje.
  - Šio gaminio maitinimo laidas privalo atitikti techninių duomenų lentelėje nurodytus parametrus.

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

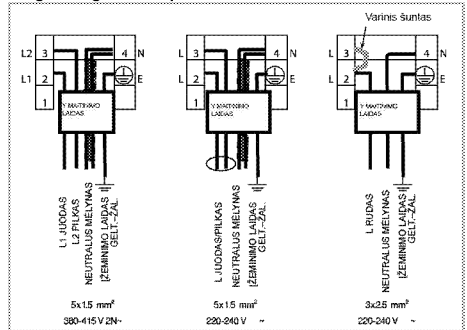
### Maitinimo kabelio prijungimas

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

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

Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

### Jeigu su gaminiu pateiktas kabelis:



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

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

» arba

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

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

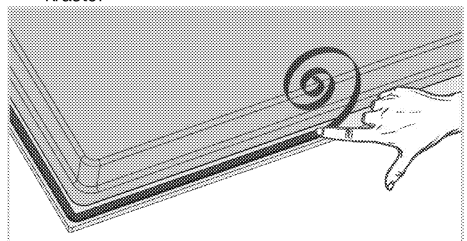
- Rudas laidas = L1 arba L2 (1 fazė arba 2 fazė)
- Juodas laidas = L2 arba L1 (2 fazė arba 1 fazė)
- Mėlynas / Pilkas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

» arba

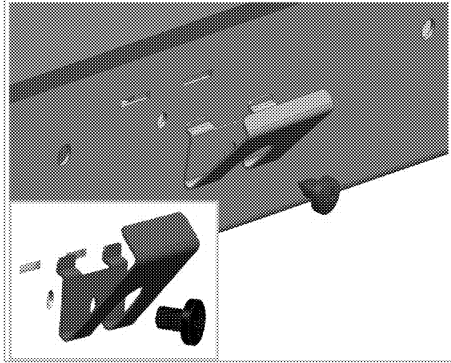
- Juodas laidas = L1 (1 fazė)
- Pilkas laidas = L2 (2 fazė)
- Mėlynas / Rudas laidas = N (Neutralus)
- Žalias / Geltonas laidas = E (⊕) (įžeminimo)

### Gaminio įrengimas

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



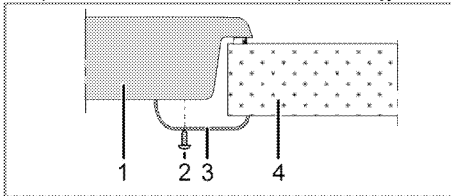
3. Užfiksuokite montavimo spyruokles, įkišdami ir įsukdami jas pro apatinio korpuso angas, kaip pavaizduota paveikslėlyje.



**i** Kai kurių modelių gaminyje gali būti pateikiamas jau su pritaisytais montavimo spyruoklėmis.

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

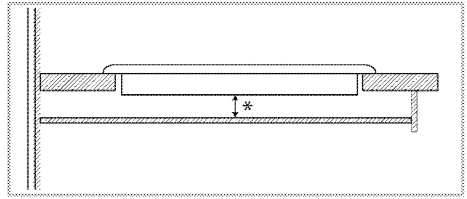
4. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyinkite ją.  
5. Padėjus kaitlentę ant stalviršio, ją bus paprasčiausia užfiksuoti spaustukais. Jeigu stalviršio matmenys yra netinkami, prie gaminio priekinės pusės galima pritvirtinti 2 montavimo spaustukus, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje.



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

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

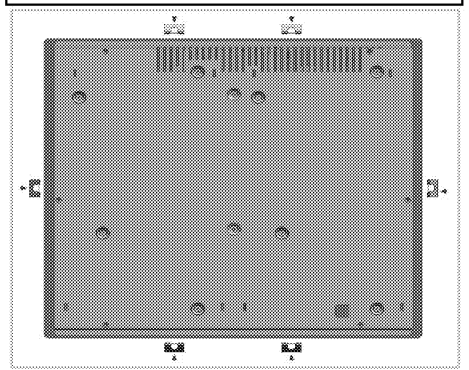
Pavyzdžiui, jeigu apatinė buitinio prietaiso dalis yra liečiama, nes jis įrengtas virš stalčiaus, tuomet ši dalis turi būti apsaugota medine plokšte.



\* min. 15 mm

### Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)

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



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

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

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

### Galutinis patikrinimas

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

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.

### Naudojant pirmą kartą

#### Pirmasis prietaiso valymas



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

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

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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą



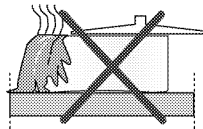
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

- Prieš kepdami maisto produktus, visada kruopščiai juos nusausinkite ir lėtai dėkite į karštą aliejų. Prieš kepimą būtina visiškai atšildykite užšaldytus maisto produktus.
- Kaitindami aliejų, neuždenkite prikaistuvio.
- Puodus ir keptuves ant kaitlentės dėkite taip, kad jų rankenos nebūtų virš kaitviečių ir neįkaistų. Ant kaitlentės nedėkite nesubalansuotų ir lengvai virstančių indų.
- Nedėkite tuščių indų ir prikaistuvių ant įjungtų kaitviečių. Jie gali būti sugadinti.
- Laikant įjungtą kaitvietę be indo ar prikaistuvio, gaminys gali sugesti. Pabaigę gaminti, išjunkite kaitvietes.
- Gaminio paviršius gali būti įkaitęs, todėl nedėkite ant jo plastikinių ir aliumininių indų. Jeigu tokios medžiagos ištirptų, nedelsdami nuvalykite paviršius. Tokiuose induose nereikėtų laikyti ir maisto produktų.
- Naudokite tik prikaistus arba indus plokščiais dugnais.
- Į prikaistus ir indus dėkite tinkamą maisto produktų kiekį. Tuomet nereikės bereikalingai valyti, nes patiekalai neišbėgs. Nedėkite ant kaitviečių puodų arba keptuvių dangčių. Prikaistus dėkite taip, kad jie būtų kaitviečių viduryje. Jeigu norite perkelti prikaistuvį ant kitos kaitvietės, pakelkite ir padėkite jį ant kaitvietės, o ne traukite jį paviršiumi.

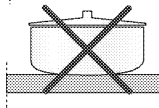
### Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

- Stiklo keramikos paviršius yra atsparus karščiui ir dideliems temperatūrų skirtumams.

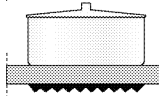
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



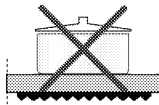
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



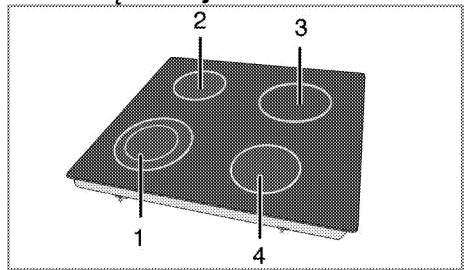
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais dugnais. Tokie puodai užtikrina geresnį šilumos perdavimą. Jei puodo dugno skersmuo per mažas, prarasite dalį energijos.



### Kaitlenčių naudojimas



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



### PAVOJUS:

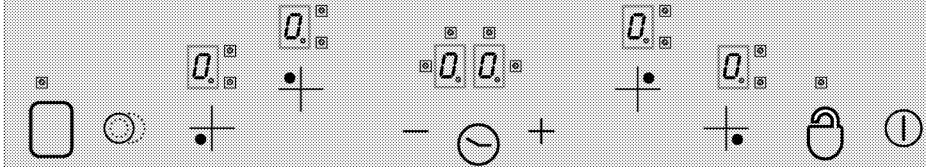
Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.



Ijungtos greitai kaistančios stiklokeraminės kaitvietės skleidžia ryškią šviesą. Nežiūrėkite idėmiai į ryškią lempuotę.

### Valdymo skydelis



### Techniniai duomenys



Pagrindinis jungiklis – įjungimo/išjungimo mygtukas  
Mygtukų užraktas



Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas  
Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



\*\* Dvigubos/trigubos kaitvietės pasirinkimo mygtukas



\* Laikmačio įjungimas / išjungimas



\*\* Kaitvietės įjungimas / išjungimas



Kaitvietės pasirinkimo valdikliai



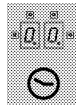
Kaitvietės ekranas (temperatūros nuostata 0... 9)  
Dvigubos/trigubos kaitvietės naudojimo šviesos diodas (kaitvietės ekranas)  
\* Laikmačio ekranas (4 šviesos diodai, skirti 4 skirtingoms kaitvietėms)



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



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



(\*) Jei kaitlentėje yra laikmatis.



\*\* Jeigu kaitlentėje yra šios funkcijos



Modeliuose su laikrodžiu



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

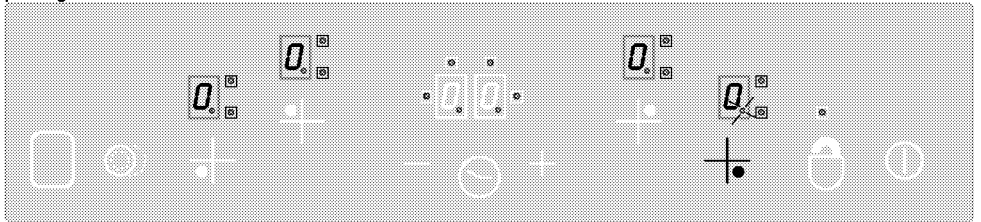
### Kaitlentės įjungimas

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



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

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



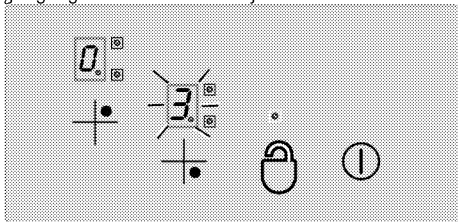
1. Jjunkite viryklę.
2. Norėdami įjungti norimą kaitvietę, palieskite atitinkamos kaitvietės pasirinkimo valdiklį. Pasirinkus kaitlentės kaitvietę, atitinkamos kaitvietės ekrane žibčios simbolis "0" dešimtainis kablelis.

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

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

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

Jeigu pradėsite nuo mygtuko "+", ekrane pasirodys skaičius „1“. Jeigu pradėsite nuo mygtuko "-", ekrane bus rodoma nustatyta reikšmė (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Tai reiškia, kad įjungta galios didinimo funkcija.



### Galios didinimo funkcija

Ši funkcija pagreitina maisto gaminimą. Galios didinimo funkcijai veikiant, kaitvietė tam tikrą laiką veiks esant maksimaliai galiai (žr. 1 lentelę). Galios didinimo funkcijos veikimo laikas priklauso nuo pasirinkto temperatūros lygio. Tai nurodo kaitvietės ekrane žybsinti „A“ raidė, besikaitaliojanti su temperatūros reikšme (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Galios didinimo funkcijos veikimo

laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.

### Kaitviečių pasirinkimas

laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.

### Galios didinimo funkcijos įjungimas:

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

### Galios didinimo funkcijos išjungimas:

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

### Išjunkite kaitlentę.

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

Jeigu išjungtus kaitlentę ji dar būna įkaitusi ir šią šilumą galima naudoti gaminimui, tai parodys atitinkamos kaitvietės ekrane esantis simbolis "H".

### Atskirų kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

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

### 1. Mygtukų "+" ir "-" palietimas vienu metu

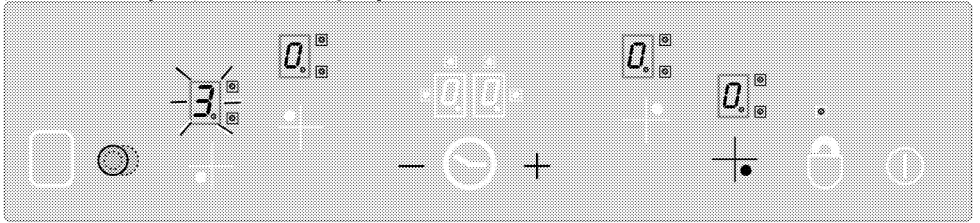
Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką "+", pasirinkite norimą kaitvietę. Kaitvietės ekrane "0" rodomas dešimtainis kabelis. Norėdami išjungti kaitvietę, vienu metu palieskite mygtukus "+" ir "-".

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

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

### 3. Laikmačio funkcijos (jeigu ji yra) naudojimas atitinkamai kaitvietei

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



Antrosios ir trečiosios zonų įjungimas paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtuką "0".

### Mygtukų užraktas \* (modeliuose su laikrodžiu)

Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir ilgiau nei 2 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką "0". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu. Tuomet pradės žybcioti "0" šviesios diodas ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

### Dvigubų/trigubų kaitviečių įjungimas\*\*

#### Dvigubos kaitvietės įjungimas:

Pasirinkite norimą kaitvietę su dviem kaitinimo zonomis. Turi pradėti žybcioti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis.

Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 – 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką "0".

"0" Taip pat be perstojo žybcios atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesios diodas. "0" Dvigubos kaitvietės būseną pasikeis, jeigu mygtuką paliesite dar kartą: dviguba kaitvietė bus įjungta arba išjungta. Papildoma zona įjungta tik tuomet, jeigu kaitvietės pagrindinės zonos temperatūros lygis yra 1 – 9.

#### Trigubos kaitvietės įjungimas:

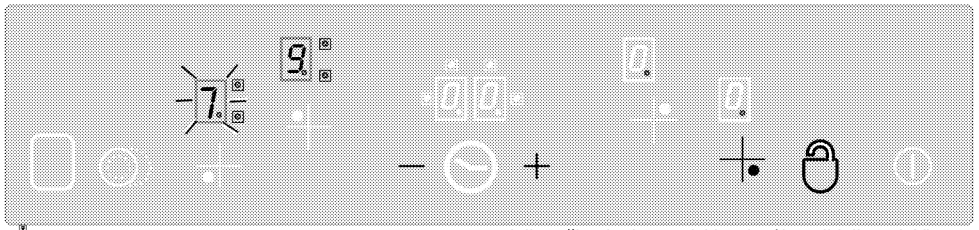
Pasirinkite norimą kaitvietę su trimis kaitinimo zonomis. Turi pradėti žybcioti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis. Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 – 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką "0".

"0" Taip pat be perstojo švies atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesios diodas. Jeigu dar kartą paliesite "0", trečiosios zonos "0" šviesios diodas žybcios ir trečioji zona bus įjungta.

Dar kartą palietus mygtuką "0", trečioji kaitvietės zona vėl bus išjungta. Pirmiau nurodytas veiksmas visuomet pakels antrosios/trečiosios kaitinimo zonų būseną.

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

pagrindinį mygtuką "0" Žybcios "0" šviesios diodas, rodantis, kad visi mygtukai yra užrakinti. Jeigu mygtukų užrakto funkcijai veikiant kaitlentę išjungsitė, kitą kartą įjungus kaitlentę, mygtukų užraktas vėl veiks. Norint valdyti kaitlentę, reikia išjungti mygtukų užrakto funkciją.



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

Norėdami atrakinti kaitvietes, 2 sekundes palaikykite nuspaukę mygtuką "⊖". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu.

Tuomet "⊖" šviesos diodas užges. Dabar jutiklinis valdiklis atrakinamas ir jį galima naudoti įprastai.

**Apsaugos nuo vaikų užraktas**

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

**Užrakinimas:**

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

**Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas:**

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

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

**Laikmačio funkcija\* (modeliuose su laikrodžiu)**

Ši funkcija palengvina gaminimą. Jums nereikės nuolat tikrinti kaitlentės gaminimo metu ir, pasibaigus pasirinktam gaminimo laikui, kaitvietė bus automatiškai išjungta.

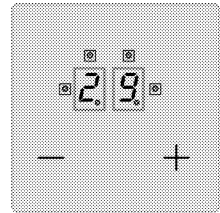
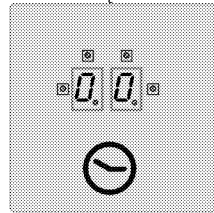
Laikmatis užtikrina tokias funkcijas: Jutiklinis valdiklis vienu metu gali valdyti daugiausia 4 kaitviečių

laikmačius ir vieną priskirtą įspėjamajį laikmatį. Visus laikmačius galima naudoti tik prietaisui veikiant.

**Įspėjamojo laikmačio naudojimas**

**Įspėjamasis laikmatis veikia nepriklausomai nuo kitų kaitviečių. Todėl nesvarbu, ar kaitvietė yra pasirinkta, ar ne.**

1. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką "⊖". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "0:00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Įspėjamojo laikmačio funkcija įjungta.
2. Tuomet nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+ ir -".
3. Nustačius laiką, laikmatis pradeda atgalinę laiko atskaitą.



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

**Kaitvietės laikmatis:**

**Kaitviečių laikmačius galima nustatyti tik veikiančioms kaitvietėms.**

1. Pirmiausia įjunkite kaitlentę, tuomet įjunkite norimą kaitvietę. (kaitvietės kaitinimo lygis turi būti nuo 1 iki 9)
2. Kaip ir nustatydami įspėjamąjį laikmatį, įjunkite kaitvietės laikmatį, paliesdami mygtuką "⊖". Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir "0:00", o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Kaitvietės laikmatis įjungiamas.
3. Norėdami įjungti kaitvietės laikmatį, privalote antrą kartą paliesti mygtuką "⊖". Dabar galite priskirti laikmatį.
4. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "+ ir -".

### Norėdami nustatyti kaitviečių laikmačius:

1. Įjungę pirmos kaitvietės laikmatį, dar kartą palieskite mygtuką "⊖". Valdiklis laikrodžio rodyklės kryptimi pereis prie kitos šiam laikmačiui priskirtos įjungtos kaitvietės. Priskyrimo pasiūlymą parodo žybojantis "⊕" šviesos diodas.
2. Nustatykite norimą reikšmę, liesdami mygtukus "←" ir "→".
3. Laikmatį, įjungtą pirmiausiai nustatytai kaitvietei, parodo nuolat žybojantis "⊕" šviesos diodas.
  - Pakartotinai liečiant mygtuką "⊖", galima priskirti daugiau laikmačių kitoms veikiančioms kaitvietėms.
  - Po 10 sekundžių laikmačio ekrane vėl rodomas laikmatis, kurio laikas pasibaigs pirmiausiai.
  - "⊕" Laikmačio ekrane nuolat šviečiantys šviesos diodai rodo, kad laikmatį, kuris tuo metu atlieka atgalinę laiko atskaitą.
  - Galite peržiūrėti reikšmes, nustatytas kaitviečių laikmačiams ir kiaušinių virimo laikmačiui, pakeisdami mygtuko "⊖" padėtį. Priskyrimą

visuomet parodo priekyje, dešinėje pusėje, žybsintis šviesos diodas "⊕".

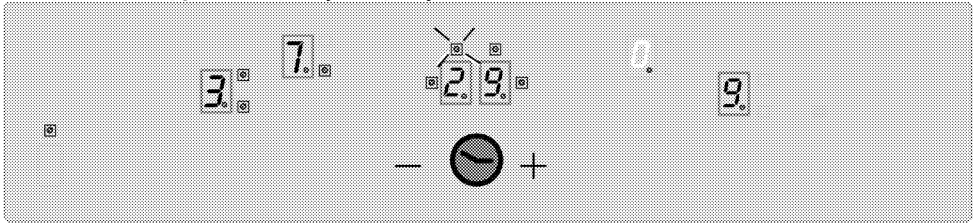
Jeigu nežybojia joks šviesos diodas, laikmačio ekrane rodoma kiaušinių virimo laikmačio reikšmė.

### Laikmačių išjungimas:

Pirmiausiai privalote įjungti laikmačio rodmenį, keisdami mygtuko "⊖" padėtį tol, kol bus rodomas laikmatis. Vėliau reikšmę galima atšaukti 2 skirtingais būdais:

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

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



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

### Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

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

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

### Naudojimo laiko apribojimai

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

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

Temperatūros nuostata	Išjungimo laikas, sekundėmis	Ijungimo laikas, sekundėmis	Naudojimo laiko apribojimas, valandomis	Galios didinimo funkcijos naudojimo laikas, sekundėmis
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Likusio karščio funkcijos

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

### Jutiklio kalibravimas ir klaidų pranešimai

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

### 2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

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

### Pavyzdinė programa:

#### Šios apšvietimo sąlygos užtikrins sklاندų kalibravimą:

Apšvietimas šviesos lempute be reflektoriaus (100 W, matinė) 70 cm atstumu virš stiklo keramikos kaitlentės. Sėkmingai atlikus kalibravimą, numatytoji kaitlentės funkcija garantuojama net esant stipriam apšvietimu, pavyzdžiui, halogenine lempute su reflektoriumi (50 W). Įvykus klaidai, kalibravimas kartojamas tol, kol aplinkos sąlygos leidžia atlikti sėkmingą kalibraciją. Kaitlentės valdymo sistema galima naudoti tik tuomet, kai visi jutikliai yra tinkamai sukalibruoti. Kalibravimo metu nuo kaitlentės privaloma pašalinti visas medžiagas. Be to, kalibravimo metu aplinkos apšvietimas neturėtų būti pernelyg stiprus. Pasirodžius pranešimui F1, F2 arba F4, vartotojas turi išjungti visus šviesos šaltinius arba uždengti langą kalibravimo proceso laikui po pirmo prijungimo prie maitinimo tinklo. Tinkamai atlikus kalibravimą, valdymo sistema gali toleruoti ryškią aplinkos šviesą. Naudojant kaitlentę, kaitlentės valdymo sistema prisitaiko ir persikalibruoja, priklausomai nuo pasikeitusių aplinkos sąlygų.



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

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, 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 gaminiui 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 šveičiamųjų medžiagų) sudrėkintu skudurėliu; būtinai braukite viena kryptimi.



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršius.

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



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

### Kaitlentės valymas

#### Keraminio stiklo paviršius

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

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

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

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



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

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

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

## 7 Trikčių nustatymas

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

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

### **Prietaisas neveikia.**

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



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

