



Built-in Hob

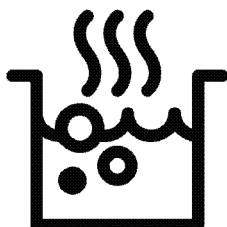
User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



HIC 64401

EN / PL / ET

185.9102.96/R.AH/9.06.2021/3-1

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:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/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	5
Product safety.....	5
Intended use.....	7
Safety for children	7
Disposing of the old product	7
Package information.....	8
Future Transportation	8

2 General information 9

Overview	9
Technical specifications	9

3 Installation 11

Before installation.....	11
Installation and connection.....	12

4 Preparation 16

Tips for saving energy	16
Initial use.....	16
First cleaning of the appliance.....	16

5 How to use the hob 17

General information about cooking.....	17
Using the hobs.....	18
Control panel	18

6 Maintenance and care 26

General information	26
Cleaning the hob	26

7 Troubleshooting 28

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

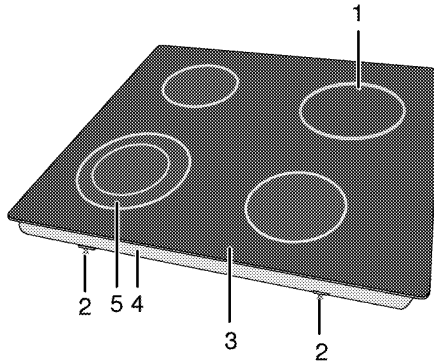
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local 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 ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single-circuit cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W

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

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

i 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.

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

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

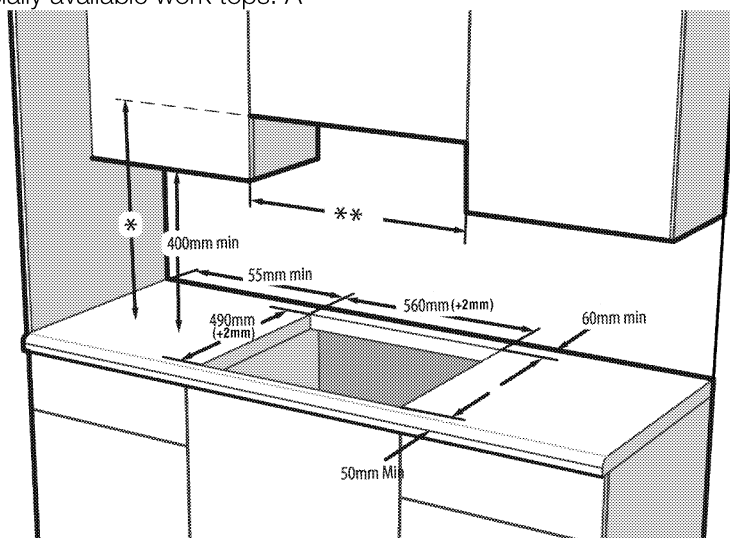
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

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. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 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.

Before installation


The hob is designed for installation into commercially available work tops. A



- * Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.
- ** 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 breakage to the 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.


 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.

 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.

 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

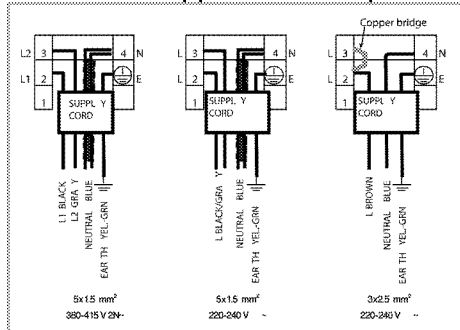
 While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through 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.

The electrical 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) \oplus (Ground)

» or

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

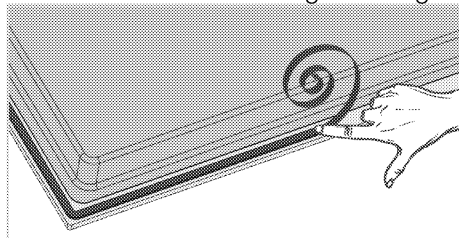
» or

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

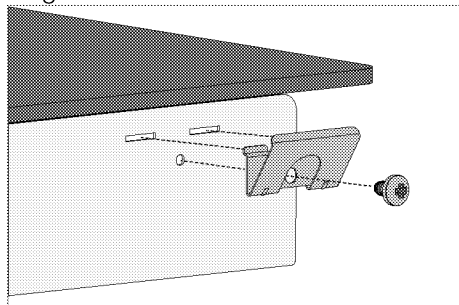
Installing the product

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.

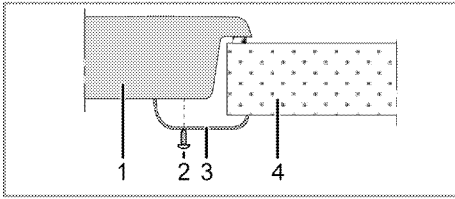


i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

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

4. Place the hob on the counter and align it.

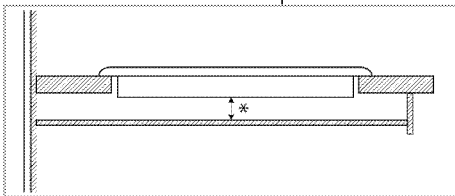
5. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



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

i 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.

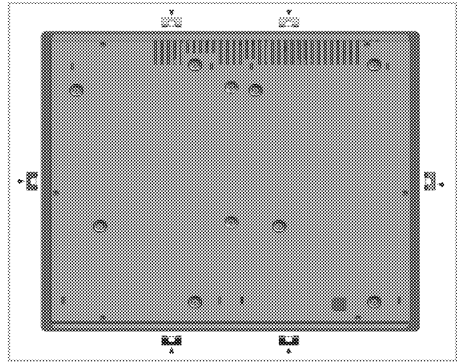
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i 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.

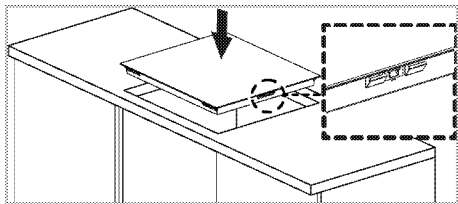


! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! 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

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

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



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

i 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.

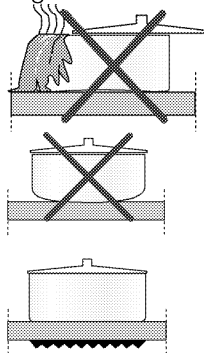
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans 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

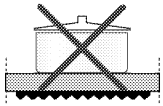
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

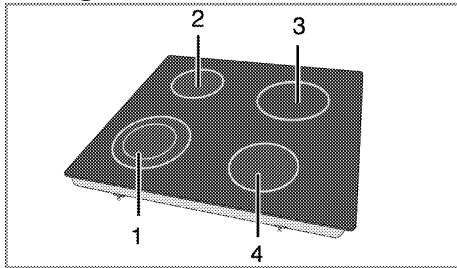
Do not use vessels with concave or convex bottoms.

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.



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

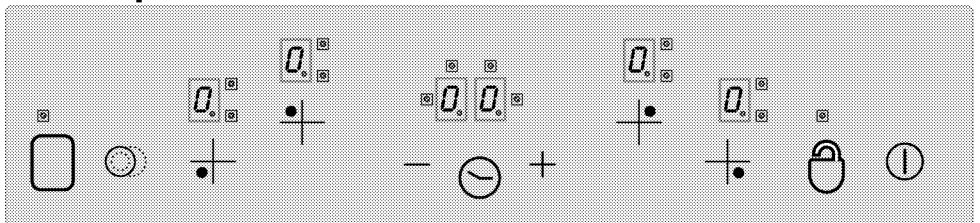
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

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



Cooking zone selection controls



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



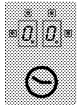
Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



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

i 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.

i 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

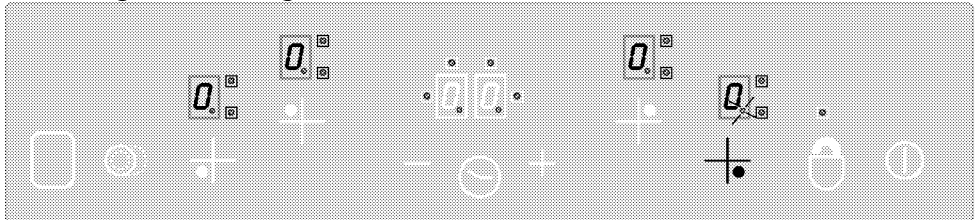
Touch the "⏻" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⏻" is being operated.

"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.

Selecting the cooking zones

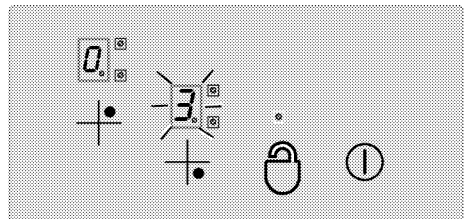


1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0." decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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

3. Touch "+" or "-" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1". "+" and "-" keys are equipped with repeat function. If you touch any of

these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds. If you start with "+" key, "1" appears on display. If you start with "-" key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



When your hob gets overheated;

- If the active cooking zones are set to a higher than the 7th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 7 and the cooking zones can not be selected higher than this level.
- If overheating persists; if the active cooking zones are set to a higher than the 5th level, hob reduces the level of active cooking zones to level 5 and the cooking zones can not be selected higher than this level.

If hob temperature rises excessively, it can turn itself off for protection and the cooking zones can not be operated.

Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9") One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

Enabling the Booster function:

1. Turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Use "—" key to set the cooking zone temperature value to "9". Once the temperature setting is made, "9" and "A" will appear on the display alternately. This indicates that temperature value is set to "9" and Booster function is activated.

i If your hob gets overheated, booster function cannot be set for protection.

4. Then, use "—" key within 10 seconds to select the temperature setting you want to be activated for the remainder of cooking process after the Booster time is over. Use "+" or "—" keys to set the cooking zone to a value between "1" or "9" (it is supposed that level 6 is selected for the example).
5. "A" and "6" appears alternately on the display during Booster function (at the end of Booster period, "6" will be displayed continuously).

Turning off the Booster function:

- Touch "—" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the 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

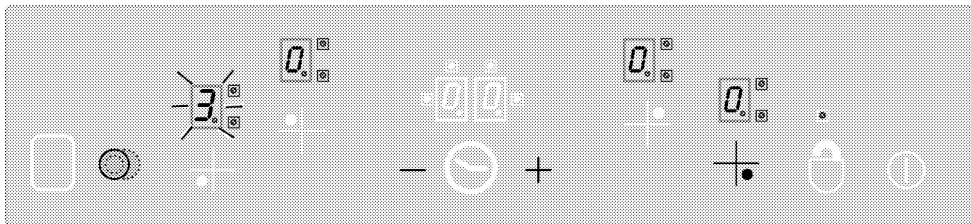
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

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.



Enabling the double and triplet zones by touching the "0." key of the selected cooking zone.

Set the temperature level to a value between **1 and 9** and touch "0." key to activate the dual zone of the cooking zone.

"0." LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "0." 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 "0." key to activate the dual zone of the cooking zone.

"0." LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "0." key again, "0." LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.

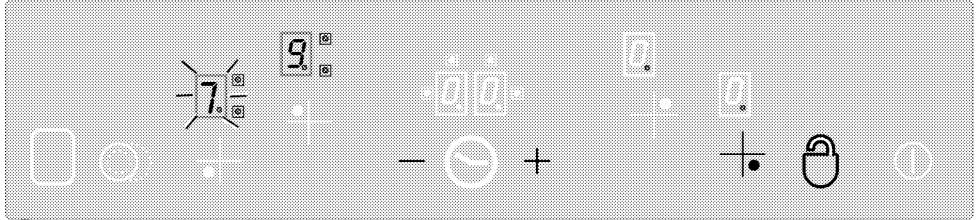
When you touch "0." key once again triplet zone of the cooking zone turns off again. Above operation will always change the status of the double/triplet cooking zones.

Keylock * (in models with clock)

Touch the "0." 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.

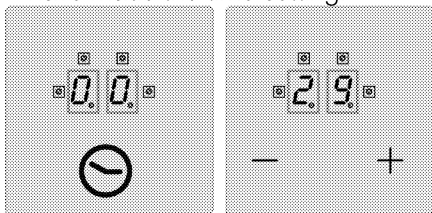
Timer as an alarm

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 "00" 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 "00" LED.

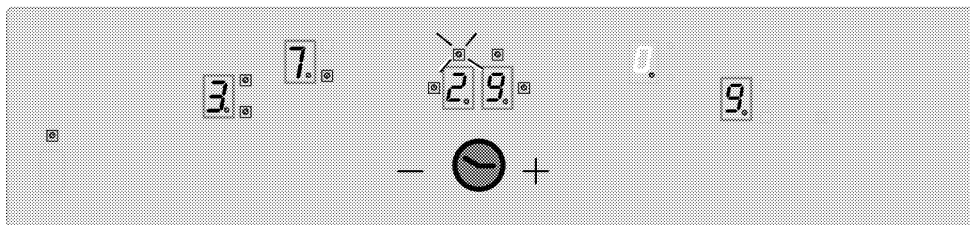
2. Set the desired time value by touching "+" and "-" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "00" LED.
 - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "⊖" key once again.
 - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
 - "00" 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 "⊖" key. A flashing front right "00" 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 "⊖" 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 with 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.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 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 (vitroceramic) 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 (vitroceramic) 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.

i 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.

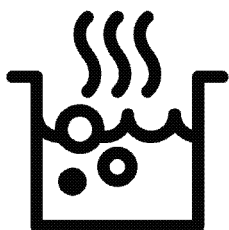
- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance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

i 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 produktu 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 przekażesz 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:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	8
Przysyły transport.....	8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia	9
Dane techniczne	9

3 Instalacja 11

Przed zainstalowaniem.....	11
Instalacja i przyłączenie	12

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię.....	16
Pierwszy raz.....	16
Pierwsze czyszczenie.....	16

5 Jak używać płyty kuchennej 17

Ogólne informacje o gotowaniu	17
Użytkowanie płyt kuchennych.....	18
Panel sterowania.....	19

6 Czyszczenie i konserwacja 27

Informacje ogólne	27
Czyszczenie płyty	27

7 Rozwiązywanie problemów 29

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!
- To urządzenie 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

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie 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 nagrzaných 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:** Smażenie na kuchenke 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 oraz 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 urządzenia 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 zużytym 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.

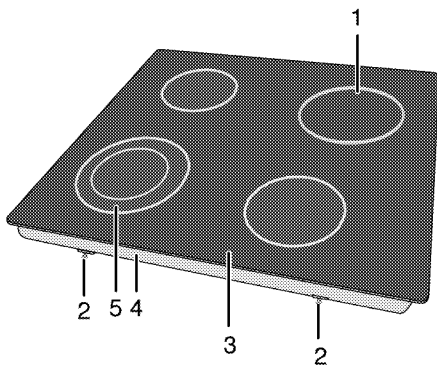
Przyszły transport

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

-  Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

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 ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	55 mm/580 mm/510 mm (W przypadku modeli, które są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu, należy wziąć pod uwagę wymiary szerokości i głębokości jako o 10 mm większe niż te pomiary.)
Wymiary instalacyjne (szer./głęb.)	560 (+2) mm/490 (+2) mm

Palniki

Przedni lewy	Dwuobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	210/120 mm
Moc	2200/750 W
Tylny lewy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	140 mm
Moc	1200 W
Tylny prawy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	180 mm
Moc	1800 W
Przedni prawy	Jednoobwodowa płytko do gotowania
Wymiary	160 mm
Moc	1500 W

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

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

i 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 razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

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

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

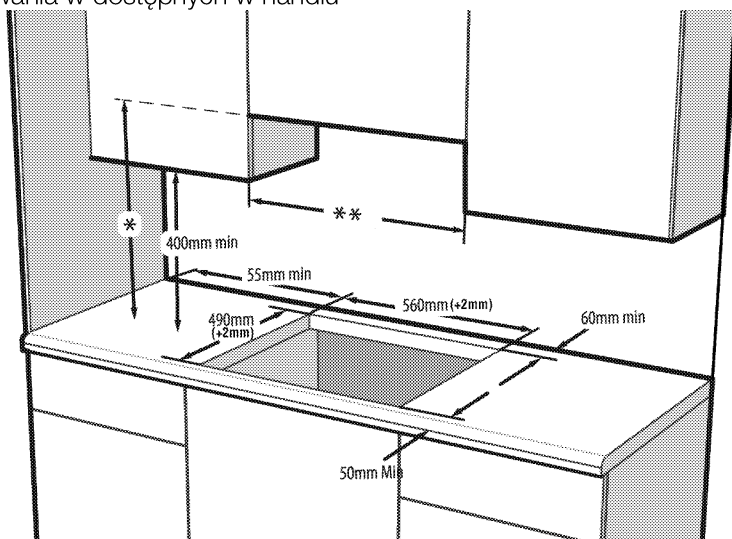
! Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

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. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Usuń materiały opakowaniowe i blokady do transportu.
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy 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. Jeśli nie jest to zalecane w instrukcji obsługi okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej min. 650 mm.
- ** Minimalna odległość pomiędzy szafkami musi być równa szerokości płyty kuchennej


Instalacja i przyłączenie


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

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


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.


 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.

 Przewodu zasilającego nie można kłamać, 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".

 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

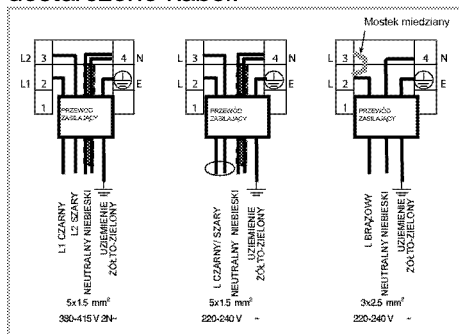
Przyłączanie kabla zasilania

 Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia 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)

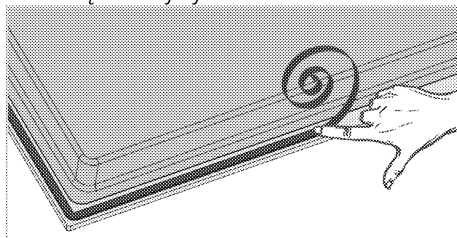
3. Przy przyłączeniu dwufazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Przewód brązowy = L1 lub L2 (Faza 1 lub Faza 2)

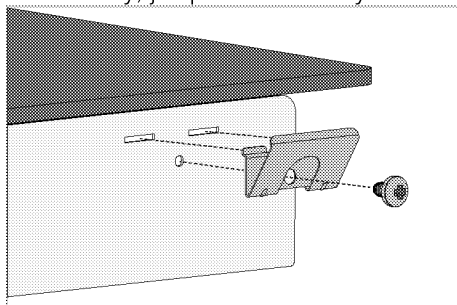
- Przewód czarny = L2 lub L1 (Faza 2 lub Faza 1)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)
- » lub
- Przewód czarny = L1 (Faza 1)
 - Przewód szary = L2 (Faza 2)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) (uziemiający)

Instalowanie wyrobu

1. Odwrócić ależę 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.



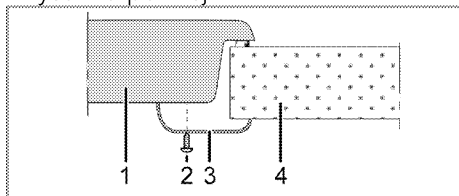
3. Zamontuj sprężyny wkładając je i przykręcając przez otwory u dołu obudowy, jak pokazano na rysunku.



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

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

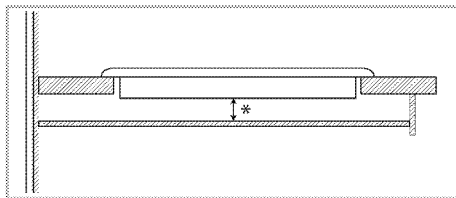
4. Ustaw płytę na blacie i wyrównaj.
5. Jeśli płytę kuchenną ustawia się na blacie, łatwo ją przytwierdzić za pomocą klamry. Jeśli wymiary blatu są nieodpowiednie, 2 klamry mocujące można przytwierdzić do przedniej części kuchenki, jak pokazano na rysunku poniżej.



- 1 Płyta kuchenna
- 2 Śrubka
- 3 Klamra instalacyjna
- 4 Blat

i 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.

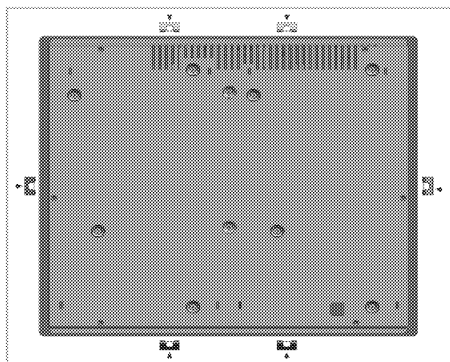
Jeśli, na przykład, ze względu na umieszczenie tego urządzenia ponad szufladą, można dotknąć jego spodu, musi on być przykryty płytą drewnianą.



* min. 15 mm

Widok z tyłu (otwory przyłączeniowe)

i 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.



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



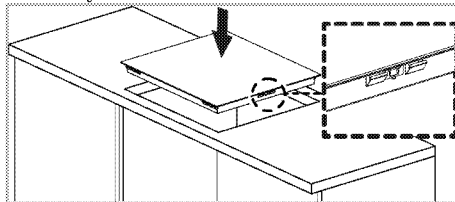
Płyta kuchenna zawiera elementy zasilane gazem i energią elektryczną. Z tego powodu płytę kuchenną należy przytwierdzić do blatu wyłącznie poprzez otwory mocujące, przy pomocy wyłącznie dostarczonych elementów mocujących i śrub, tak jak pokazano w tej instrukcji. W przeciwnym razie stwarzać będzie zagrożenie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



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

Łatwa instalacja: Niektóre modele są dostarczane ze sprężynami montażowymi i uszczelką przymocowaną do produktu. W przypadku tych modeli zignoruj sprężyny

montażowe i instrukcje montażu wspornika opisane w instrukcji. Umieść produkt bezpośrednio w miejscu, w którym zostanie umieszczony, jak pokazano na poniższym rysunku. W przypadku tych modeli należy wziąć pod uwagę pomiary szerokości i głębokości zapisane w instrukcji obsługi jako o 10 mm większe.



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 pokrywki 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 mrożonek 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.

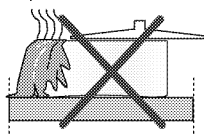
Jeśli taki materiał roztopi się na powierzchni płyty, oczyść ją z niego natychmiast.

W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

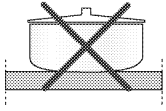
- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesuwając.

Wskazówki dla płyt szklano-ceramicznych

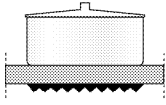
- Powierzchnia szklano-ceramiczna jest odporna na nagrzewanie i niewrażliwa na znaczne różnice temperatur.
- Nie używaj powierzchni szklano-ceramicznej jako półki do ustawiania rzeczy ani jako płyty do krojenia.
- Używaj tylko garnków i patelni z dnem obrobionym mechanicznie. Ostre krawędzie powodują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



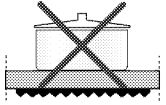
Rozlane płyny mogą uszkodzić powierzchnię szklano-ceramiczną i spowodować pożar.



Nie używaj naczyń z dnem wklęsłym ani wypukłym.

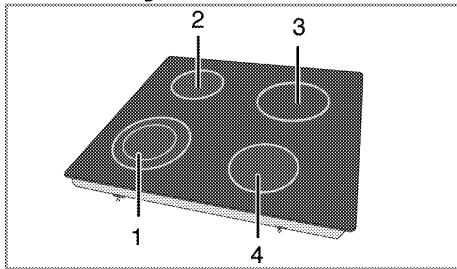


Używaj tylko garnków i patelni z dnem płaskim. Zapewnia to łatwiejsze przenoszenie ciepła.



Jeśli garnek ma z 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 płytka do gotowania 16-18 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.

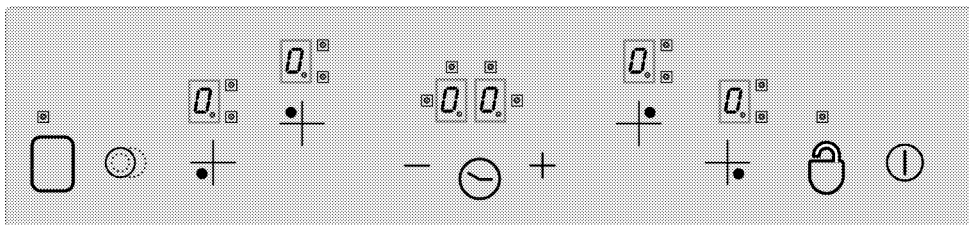


Nie dopuszczaj, aby cokolwiek spadło na płytę kuchenną. Nawet małe przedmioty (np. solniczka) mogą uszkodzić płytę. Nie używaj pękniętej płyty kuchennej. Do takiego pęknięcia może dostać się woda i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia płyty zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widocznie popęka),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

















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


Panel sterowania

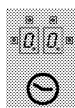


Dane techniczne

	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.



(*) Płyta ta jest wyposażona w czasomierz.

**



Jeśli płyta 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 "Ⓞ".

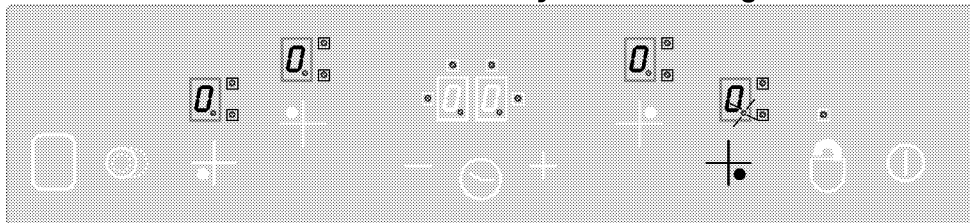
"0" i na wszystkich wyświetlaczach stref gotowania migać będą przecinki dziesiętne.

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



1. Załącz płytę.

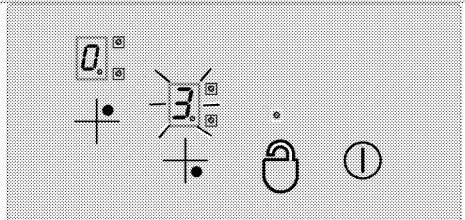
2. Dotknij jednego z przycisków wyboru strefy gotowania aby ją załączyć. Po wybraniu strefy gotowania na jej wyświetlaczu pojawi się symbol "0" na jej wyświetlaczu migać będzie przecinek dziesiętny.

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 maleć 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 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).

Wyłączanie funkcji szybkiego nagrzewania Booster:

- Aby przed upływem czasu jej działania wyłączyć funkcję Booster dotknij przycisk "—" aż temperatura spadnie do "0".
- Jeśli temperaturę na czas po upływie czasu działania Boostera nastawiono na "9" i nie wybrano żadnej innej temperatury miganie ekranu ustąpi po 10 sekundach. Funkcja szybkiego nagrzewania Booster została wyłączona.

Wyłącz płytę.

Za naciśnięciem przycisku głównego "Ⓛ" na dłużej niż 2 sekundy płyta wyłączy się i powróci do stanu gotowości. Jeśli pozostała temperatura resztkowa, którą można wykorzystać po wyłączeniu płyty, wskaże to symbol "Ⓛ" świecący ciągle na wyświetlaczu właściwej strefy gotowania.

Pojedyncze wyłączanie stref gotowania:

Strefę gotowania można wyłączać na trzy sposoby:

1. Przez równoczesne dotknięcie przycisków "+" oraz "—".
2. Przez obniżenie nastawionej temperatury do "0" przyciskiem "—".
3. Przez użycie funkcji czasomierza (jeśli jest) w danej strefie gotowania.

1. Równoczesne dotknięcie przycisków "+" oraz "—".

Przyciskiem "+" wybierz strefę gotowania. Na wyświetlaczu tej strefy gotowania "Ⓛ" pojawi się przecinek dziesiętny. Aby wyłączyć tę strefę gotowania równocześnie dotknij przycisków "+" oraz "—".

2. Obniżenie nastawionej w danej strefie temperatury do "0" przyciskiem "—".

Ponadto strefę gotowania wyłączyć można obniżając nastawioną temperaturę do "0".

3. Użycie funkcji czasomierza (jeśli jest) w danej strefie gotowania.

Po upływie nastawionego czasu czasomierz wyłączy przypisaną doń strefę gotowania. Na wszystkich wyświetlaczach pojawią się "0" oraz "00". Załączone zostaną podwójna/potrójna strefa gotowania i połączone z czasomierzem diody LED. Ponadto, po upływie tego czasu odezwie się alarm dźwiękowy. Aby go uciszyć, dotknij dowolnego przycisku na panelu sterowania.

Załączanie Podwójnych/Potrójnych stref gotowania**

Załączanie podwójnej strefy gotowania:

Wybierz strefę gotowania, którą można podwoić. Na jej wyświetlaczu zacznie migać przecinek dziesiętny.

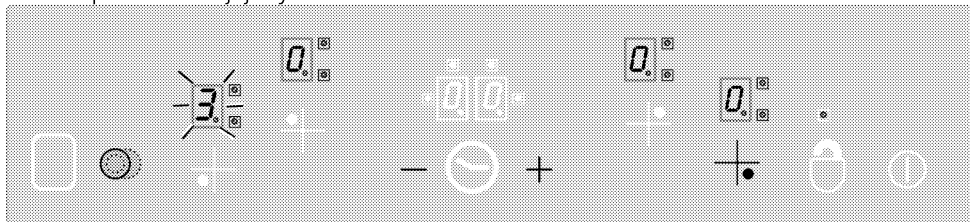
Nastaw temperaturę pomiędzy **1 a 9** i dotknij przycisku "☉" aby załączyć jej strefę podwójną.

"☉" Dioda LED tej strefy podwójnej także będzie ciągle migać. "☉" Za ponownym dotknięciem tego przycisku zmieni się status tej strefy podwójnej: strefa przelączać się będzie pomiędzy stanem załączenia i wyłączenia.

Strefę można rozszerzyć, jeśli temperatura jej strefy podstawowej nastawiona jest na poziomie pomiędzy "1" a "9".

Załączanie potrójnej strefy gotowania:

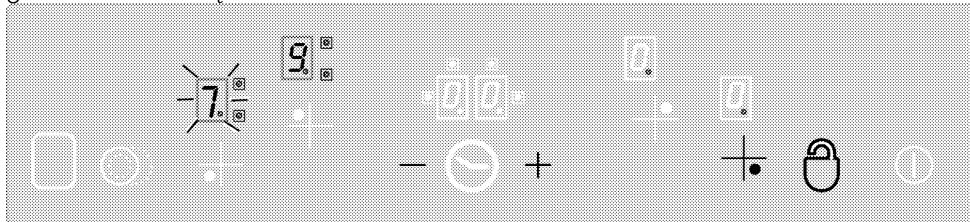
Wybierz potrójną strefę gotowania, którą można potroić. Na jej wyświetlaczu



Podwajanie lub potrajanie strefy przez dotknięcie przycisku jej "☉".

Blokada przycisków * (w modelach z zegarem)

Aby zablokować sterowanie dotykowe dotknij przycisku "🔒" na ponad 2 sekundy. Operację tę potwierdzi sygnał dźwiękowy. Następnie zacznie migać dioda LED "🔒" i wszystkie strefy gotowania zostaną zablokowane.



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

zacznie migać przecinek dziesiętny.

Nastaw temperaturę pomiędzy **1 a 9** i dotknij przycisku "☉" aby załączyć jej strefę podwójną.

"☉" Dioda LED tej strefy także zapali się ciągle. Za ponownym dotknięciem przycisku "☉" zapala się jej dioda LED "☉" i strefa ta jest czynna.

Za kolejnym dotknięciem przycisku "☉" jej strefa potrójna ponownie się wyłączy. Powyższe czynności za każdym razem zmieniają status stref podwójnych/ potrójnych.

Blokować strefy gotowania można tylko w trybie pracy. Jeśli strefy gotowania zostały zablokowane: działa tylko

przycisk główny "⏻". Miga dioda LED "🔒" i wskazuje moduł blokady przycisków. Jeśli przy zablokowanych przyciskach wyłączy się płyta, blokada uruchomi się za jej następnym załączeniem. Aby można było korzystać z płyty, blokada musi być wyłączona.

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

Płytkę 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 "⓪".
 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 "⓪".
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)

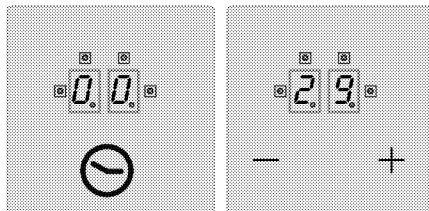
Funkcja ta ułatwia gotowanie. Nie trzeba cały czas pilnować płyty w trakcie gotowania i strefa gotowania wyłączy się automatycznie po upływie nastawionego czasu.

Czasomierz umożliwia stosowanie następujących funkcji: Dotykaniem 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 "0:00", 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 strefy 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 "0:00", 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:

1. 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 "☐".

2. Żądany czas nastaw dotykając klawiszy "+" oraz "-".

3. Czasomierz uruchomiony w strefie gotowania, który nastawiono jako pierwszy pokazuje stale migająca dioda 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.

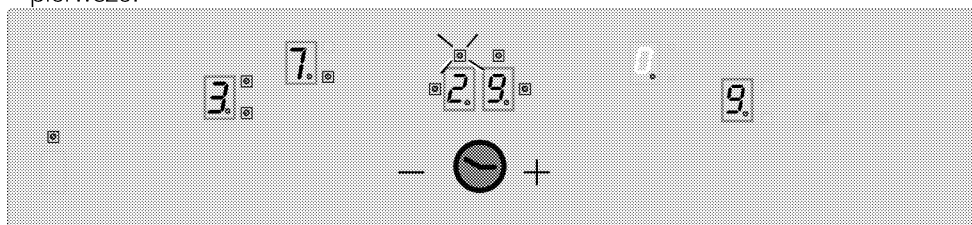
• Wartości nastawione na czasomierzach stref gotowania i czasomierzu do gotowania jajek można wyświetlić zmieniając pozycję przycisku "⊖". Migająca z przodu po prawej dioda LED "☐" zawsze wskazuje jego przydział. Jeśli żadna dioda LED nie miga, wartość czasomierza do gotowania jajek wyświetli się na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





Wyświetl 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 ciepłe (jeśli jest)

Funkcja utrzymywania ciepła w strefie gotowania pomaga utrzymać potrawę w ciepłe 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 uwzględni ograniczenie czasu pracy. Gdy jedna lub więcej stref gotowania nieumyślnie pozostawi się załączone, taka strefa zostanie automatycznie wyłączona po upływie pewnego czasu. (patrz Tabela-


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 "" (ciepło resztkowe). Gdy temperatura resztkowa spada poniżej 60°C, na wyświetlaczu pojawia się "".

Kiedy powraca zasilanie po przerwie, a temperatura resztkowa przed przerwą w zasilaniu wynosi powyżej 60°C, wyświetlacz ciepła resztkowego miga. Wyświetlacz miga, aż upłynie czas

1). Limit czasu pracy zależy od wybranej temperatury. Jeśli do danej strefy przydzielony jest czasomierz, po 10 sekundach na jego wyświetlaczu pojawi się "" (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.

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 żarówką bez odbłyśnika (100 W, matowa) 70 cm ponad płytą szklano-ceramiczną. Udana kalibracja zapewnia 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 powodzenie 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 staną się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Mozna się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości gotowania, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu urządzenia.
- 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 żyletką, wełną żelazną, ani podobnymi narzędziami.

Plamy wapienne (żółte) usuwa się dostępnymi w handlu środkami 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.

i Plamy z potraw o znacznej zawartości cukru, np. gęstego kremu lub syropu, trzeba czyścić niezwłocznie, 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 wpływa 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.

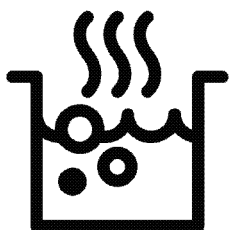
- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Jeśli wyświetlacz nie świeci się po ponownym włączeniu płyty kuchennej. >>>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

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



Sisseehitatav pliit

Kasutusjuhend



ET

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse 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:



Oluline teave või kasulikud nõuanded.



Hoiatus eluohtlike või vara kahjustavate olukordade kohta.



Hoiatus elektrilöögi kohta.



Hoiatus tulekahju kohta.



Hoiatus tuliste pindade kohta.



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

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks 4

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

2 Üldine teave 9

Ülevaade	9
Tehnilised andmed	9

3 Paigaldamine 11

Enne paigaldamist.....	11
Paigaldamine ja ühendamine.....	12

4 Ettevalmistused 15

Nõuandeid energia säästmiseks	15
Esimene kasutuskord.....	15
Seadme esmane puhastamine	15

5 Pliidiplaadi kasutamine 16

Üldine teave toiduvalmistamise kohta.....	16
Pliidi kasutamine.....	17
Juhtpaneel.....	17

6 Hoidmine ja hooldus 25

Üldine teave	25
Pliidi puhastamine.....	25

7 Probleemide lahendamine 26

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 kaasnevat 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 püsielektrisüsteemi 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 toitudesse alkoholiseid 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 tulettekiga kinni.
- **TÄHELEPANU:** Küpsetamistoimingut peab jälgima. Lühiajalist küpsetamistoimingut 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 käeulatus. Käideldge 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 romu-seadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmepildil 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

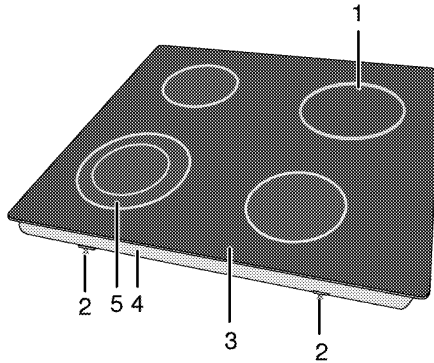
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote

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 Ühesõõriline küpsetusplaat
- 2 Kinnituskamber
- 3 Põletiplaat
- 4 Aluskate
- 5 Kahesõõriline küpsetusplaat

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 ²
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm (Toote külge kinnitatud vedrude ja tihenditihendiga mudelite korral arvestage laiuse ja sügavuse mõõtmetega võrreldes 10 mm võrra.)
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Põletid	
Vasak esimene	Kahesõõriline küpsetusplaat
Suurus	210/120 mm
Võimsus	2200/750 W
Vasak tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	180 mm
Võimsus	1800 W
Parem esimene	Ühesõõriline küpsetusplaat
Suurus	160 mm
Võimsus	1500 W

- i** Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteteatamiseta muuta.
- i** Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.

- i** 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.

i Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

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

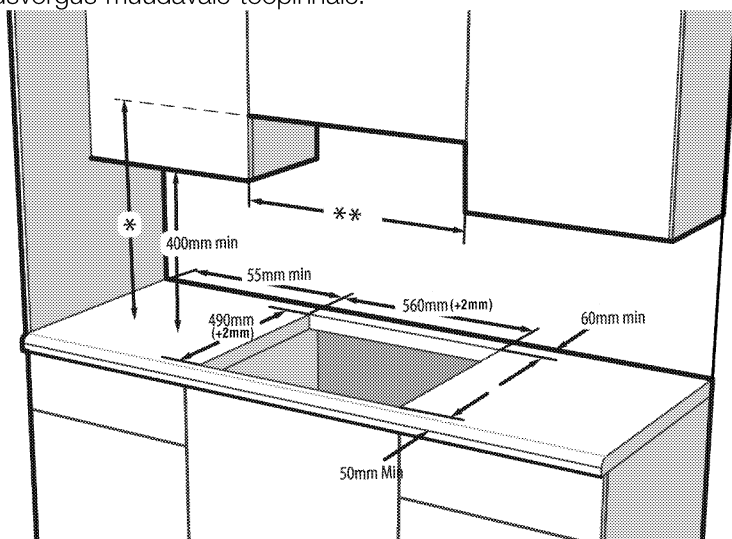
! Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada. Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.

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 õhupuhasti, valige selle paigalduskõrgus vastavalt tootja juhistele (vähemalt 650 mm). Kui kapoti kasutusjuhendis pole suurust määratletud, peaks see kõrgus olema 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 tööpinnalet pliidi jaoks auk, mis vastab paigaldusmõõtmetele.



- * Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus. Kui kapoti kasutusjuhendis ei soovitata, peaks see kõrgus olema vähemalt min.650 mm.
- ** Kappide vahekaugus peab olema vähemalt võrdne pliidi laiusega

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

i 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.

! Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nõuetekohast paigaldamist. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamata isikute tehtud protseduuridest.

! 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!

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

! Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

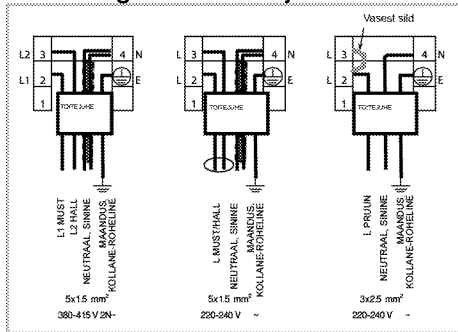
Toitejuhtme ühendamine

i Juhtmestiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemidele kehtestatud siseriiklike/kohalike 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, liinikatkestuslüliti, 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.

Soovitatav on 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)

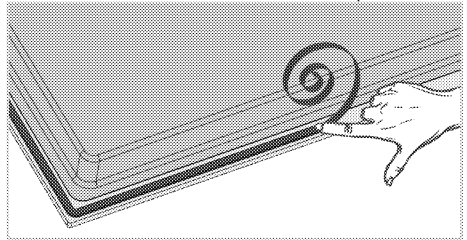
» või

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

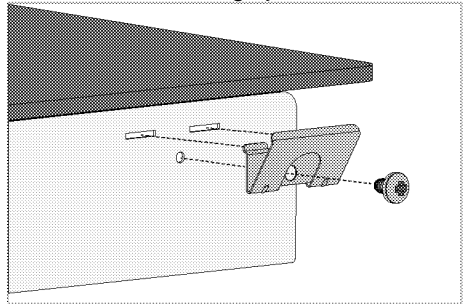
Toote paigaldamine

1. Keerake pliit tagurpidi ja asetage siledale pinnale.
2. Pliidiplaadi monterimisel paigaldage plaadi serva ka kaasatunud tihend, nagu järgneval joonisel kujutatud.

Veenduge, et tihend jääks 1 kuni 2 mm klaasi välisservast sisse poole.



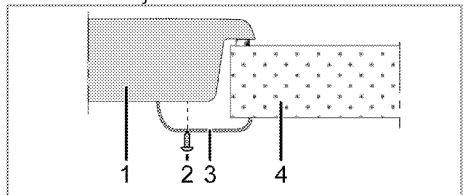
3. Kinnitage paigaldusvedrud, kruvides need läbi korpuse alumises osas olevate avade, nagu joonisel näidatud.



- i** Teatud mudelite korral võidakse toote tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.

- i** Paigaldusvedrude arv onoleb 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.



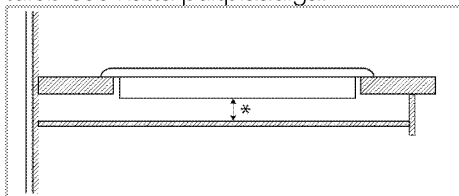
- 1 Pliit
- 2 Kruvi

3 Paigalduskamber

4 Tööpind

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

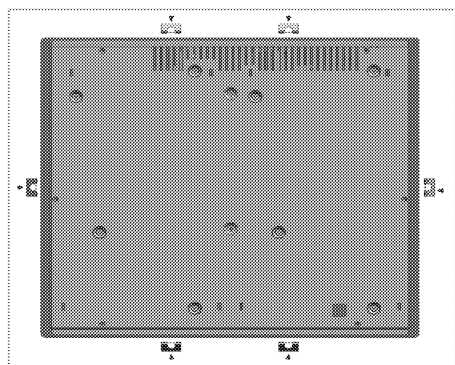
Näiteks kui toode paigaldatakse sahtli kohale ja selle alakülg on puudutatav, tuleb see katta puitplaadiga.



* min 15 mm

Tagantvaade (ühendusavad)

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

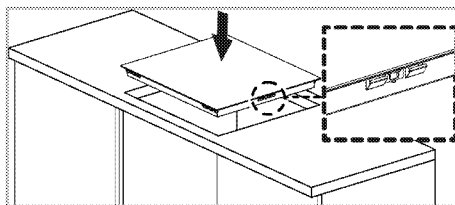


! Ühenduste tegemine erinevatesse aukudesse pole hea ohutuse seisukohast, kuna see võib kahjustada gaasi- ja elektrisüsteemi.

! 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.

i Paigaldusvedrude arv oleneb toote mudelist.

Lihtne paigaldamine: mõnel mudelil on toote külge kinnitatud vedrud ja tihend. Nende mudelite puhul eirake kasutusjuhendis kirjeldatud kinnitusvedrusid ja kronsteinide paigaldamise juhiseid. Asetage oma toode otse ruumi, kuhu toode asetatakse, nagu on näidatud alloleval joonisel. Nende mudelite puhul arvestage kasutusjuhendis kirjutatud laiuse ja sügavuse mõõtmetega 10 mm rohkem.



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 käsna ja kuivatage lapiga.

5 Pliidiplaadi kasutamine

Üldine teave

toiduvalmistamise kohta



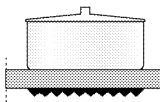
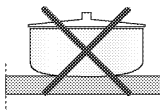
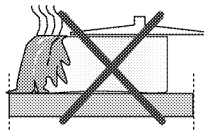
Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

- Enne toiduainete praadimist kuivatage need hoolikalt ja asetage ettevaatlikult kuuma õli 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 kõikuvaid ja kergesti ümberminevaid keedunõusid.
- Ärge asetage sisselülitatud keedualadele tühje 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.

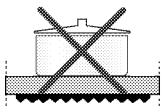
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte või panne.
- Pange potti või pannile sobiv kogus toitu. Nii ei voola toit üle äära ja säästate end pliidi puhastamisest. Ärge asetage poti- või pannikaasi keedualadele. Jälgige, et potid ja pannid asetseksid keeduala keskel. Kui soovite panna potti teisele keedualale, ärge libistage seda, vaid tõstke üles ja asetage soovitud keedualale.

Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

- Klaaskeraamiline pind on kuumuskindel ja tunduvalt suure 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.

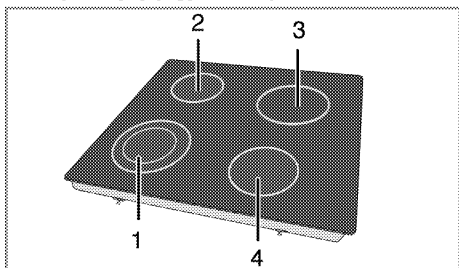


Pritsmed võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju. Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekande.



Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

Pliidi kasutamine



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

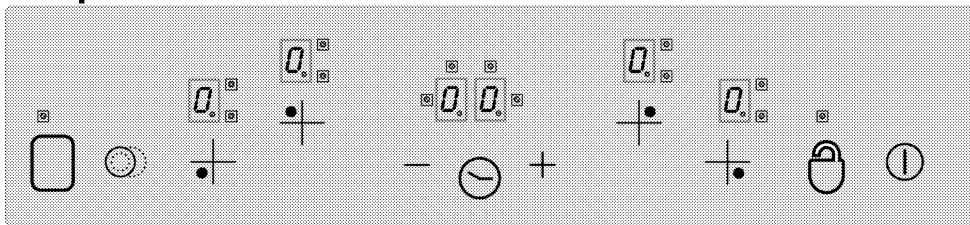


Ärge pillake esemeid pliidile. Isegi väiksemõõdulised esemed (nt soolatoos) võivad pliiti kahjustada. Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise. Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi 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)



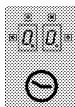
* Taimeri näidik (4
valgusdiodi vastavad
neljale keedualale)



Seadet juhitakse puutetundliku juhtseadise abil. Kui puutetundlik 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

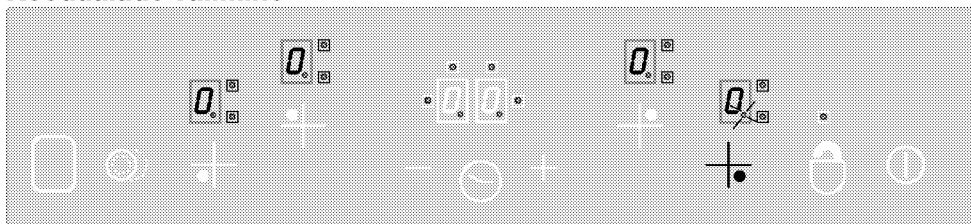
Hoidke sõrme 1 sekund juhtpaneeli klahvil "Ⓜ". Süttivad keedualade näidikud. Pliit on nüüd kasutamiseks valmis. Järgmise 10 sekundi jooksul saate valida soovitud keedualad. Pealüliti "Ⓜ" käsitlemise ajal ei saa kasutada teisi juhtseadiseid.

"0.1" 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 pöörduv tagasi ooterežiimile.

Keedualade valimine



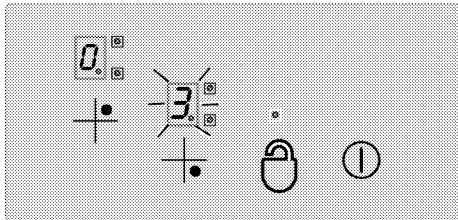
1. Lülitage pliit sisse.
2. Soovitud keeduala sisselülitamiseks puudutage vastava keeduala valikuklahvi. Pärast pliidi keeduala valimist hakkab vastava keeduala näidikul vilkuma kümnendpunkt "0.1".

Kui 10 sekundi jooksul ei tehta ühtki toimingut, lülitub pliit 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 pliit 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 pliit välja.

Kui vajutate pealülitit "ⓘ" kauem kui 2 sekundit, lülitub pliit välja ja pöörduv tagasi ooterežiimile. Kui pärast pliidi väljalülitamist saab kasutada veel jääsoojust, 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".

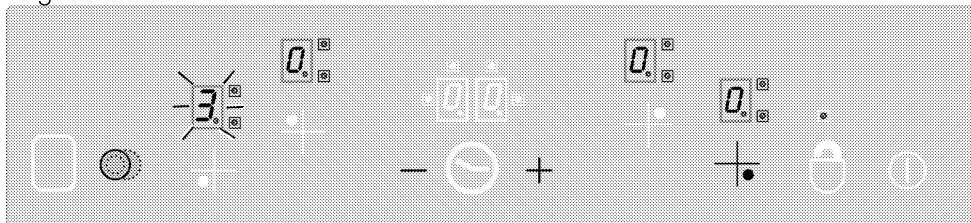
Kolmeosalise keeduala sisselülitamine

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 põlema. 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.

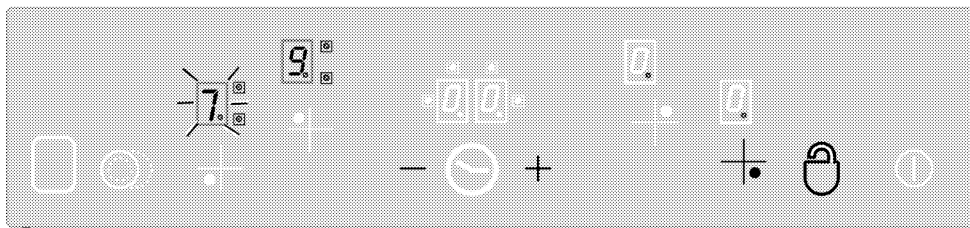
Klahvilukk* (kellaga mudelitel)

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

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 pliit uuesti sisse lülitada. Pliidi kasutamiseks tuleb klahvilukk välja lülitada.



"0" klahviga saab puutepaneeli töörežiimis lukustada ja lukust avada. Keedualade lukustuse avamiseks hoidke sõrme 2 sekundit klahvil "0". Toimingu kinnituseks kõlab helisignaali. Seejärel lülitub valgusdiod "0" 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. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

Mooduli lukustamine:

1. Vajutage pliidi sisselülitamiseks pealülitit "1".
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 "1".
2. Vajutage vähemalt 2 minutit korraga klahve "+" ja "-".
3. 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)

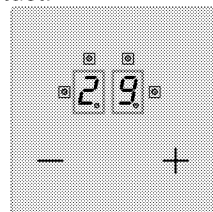
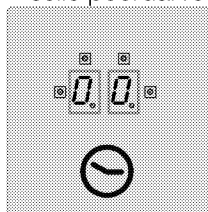
See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Te ei pea toidu valmimise ajal kogu aeg pliidi ääres valvama, pealegi lülitub keeduala pärast valitud aja möödumist automaatselt välja.

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

Taimeri kasutamine meeldetuletusena

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

1. Meeldetuletustaimeri sisselülitamiseks puudutage klahvi "0". Taimeri näidikule ilmub "00" ja "00" ning alla paremale punkt. Meeldetuletustaimer on nüüd sisse lülitatud.
2. Seejärel määrake soovitud aeg, puudutades klahve "+" ja "-".
3. Pärast aja määramist alustab taimer selle pöördarvestust.



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

Keeduala taimer:

Keedualade taimereid saab määrata ainult töötavatele keedualadele.

1. Esmalt lülitage pliit sisse, seejärel käivitage soovitud keeduala. (Keeduala tuleb seada väärtusele vahemikus "1" kuni "9".)
2. Nagu meeldetuletustaimeri puhul, kasutatakse ka keeduala taimeri sisselülitamiseks klahvi "☉". Taimeri näidikule ilmub "00" ja "☉" ning alla paremale punkt. Keeduala taimer on nüüd sisse lülitatud.
3. Keeduala taimeri rakendamiseks peate puudutama klahvi "☉" teist korda. Nüüd saate määrata taimeri seadistuse.
4. Määrake soovitud aeg, puudutades klahve "+" ja "-".

Pliidi taimerite seadistamine:

1. Pärast esimese keeduala taimeri sisselülitamist puudutage uuesti klahvi "☉". Juhtimissüsteem lülitub päripäeva järgmisele taimeriga seotud töötavale keedualale. Pakutud määrangut näitab vilkuv valgusdiod "☉".
2. Määrake soovitud aeg, puudutades klahve "+" ja "-".

3. Esimesena määratud keeduala taimerit näitab lakkamatult vilkuv valgusdiod "☉".

- Klahvi "☉" uuesti puudutades saab määrata veel taimereid teistele töötavatele keedualadele.
- 10 sekundi pärast ilmub taimeri näidikule uuesti taimer, mille aeg täitub kõige varem.
- Taimeri näidikul põlevad valgusdiodid "☉" näitavad hetkel töötavat taimerit.
- Keedualade taimerite ja munataimeri väärtuste kuvamiseks tuleb muuta klahvi "☉" asendit. Määrangut näitab alati ees paremal vilkuv valgusdiod "☉".

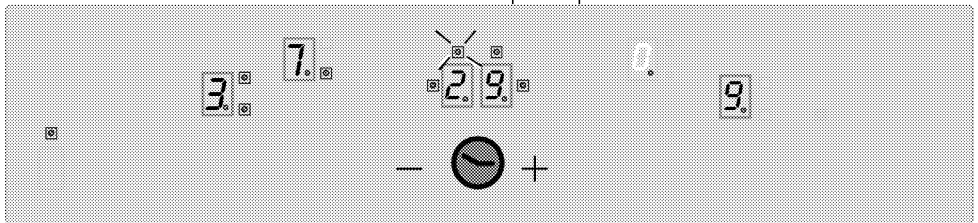
Kui ükski valgusdiod ei vilgu, kuvatakse meeldetuletustaimeri väärtus taimeri ekraanile.

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 taimeri näidikule ilmub "00".

Kui aeg on läbi, kõlab helisignaal. 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

Tabel 1. Temperatuuri seadistusparameetrid, tsüklaeg 47,0 sekundit

Temperatuuriseade	Väljalülitumisaeg (sekundites)	Sisselülitumisaeg (sekundites)	Tööaja piirang (tundides)	Võimendusae (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 "H" (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.

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

Sensorite kalibreerimine ja tõrketeated

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

Tõrke põhjus	Näit
Sensor on kaetud heleda ollusega	F3
Ruumi valgustus kõigub liiga suurtes piirides	F4

Näide:

Kalibreerimine kulgeb tõrgeteta järgmistes valgustingimustes:

Klaaskeraamilisest pliidist 70 cm kõrgusel asuvast reflektorita lambipirnist (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 ilmnemisel korratakse kalibreerimist seni, kuni ruumis valitsevad tingimused võimaldavad kalibreerimise edukalt lõpule viia. Pliidi juhtimissüsteemi saab kasutada alles pärast kõigi sensorite õnnestunud kalibreerimist.

Kalibreerimise ajaks tuleb pliidiilt 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 kasutaja lülitama välja kõik valgusallikad 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.



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



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

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, 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 (mitteabraseeritud), 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. Kaltsiumiplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähese koguse kattakivieemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimahla), mida leiab poodidest.

Kui pind on tugevalt määrdunud, kandke puhastusvahend pesukäsna ja oodake, kuni see korralikult imendub. Seejärel puhastage pliidi pind niiske lapiga.



Suure suhkrisisaldusega 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 elektrikilbi 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.

i 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.