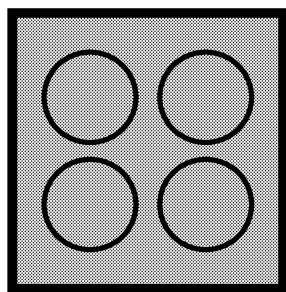


Built-in Hob

User manual



HIC 64403

EN | LT | RU | MK

185.9101.77/R.AB/18.01.2016/4-1

Please read this user manual first!

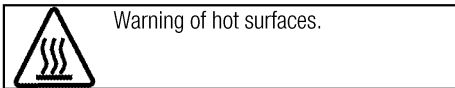
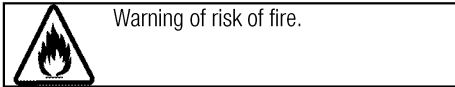
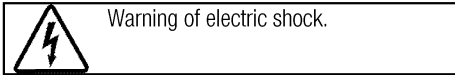
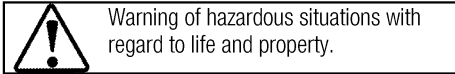
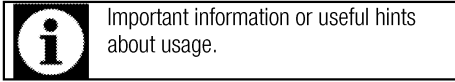
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

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

2 General information 7

Overview	7
Technical specifications	7

3 Installation 8

Before installation	8
Installation and connection	9
Future Transportation.....	10

4 Preparation 11

Tips for saving energy	11
Initial use	11
First cleaning of the appliance.....	11

5 How to use the hob 12

General information about cooking	12
Using the hobs	12
Control panel	13

6 Maintenance and care 19

General information.....	19
Cleaning the hob	19

7 Troubleshooting 20

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.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized 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 Authorized 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.

- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- 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 authorized 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

- 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.
- 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.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

- 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.
- 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

- 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:

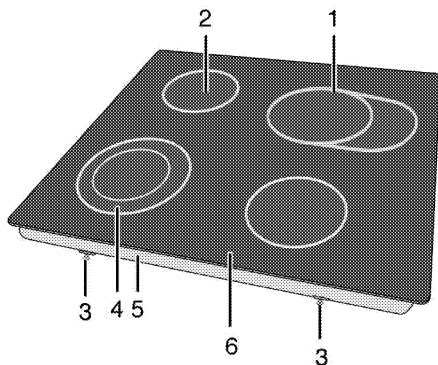
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Extended cooking plate | 4 | Dual-circuit cooking plate |
| 2 | Single-circuit cooking plate | 5 | Base cover |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Burner plate |

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 25 A
Cable type / section	H05RR-F x 1,5 / 3 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 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	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	2000/1100 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

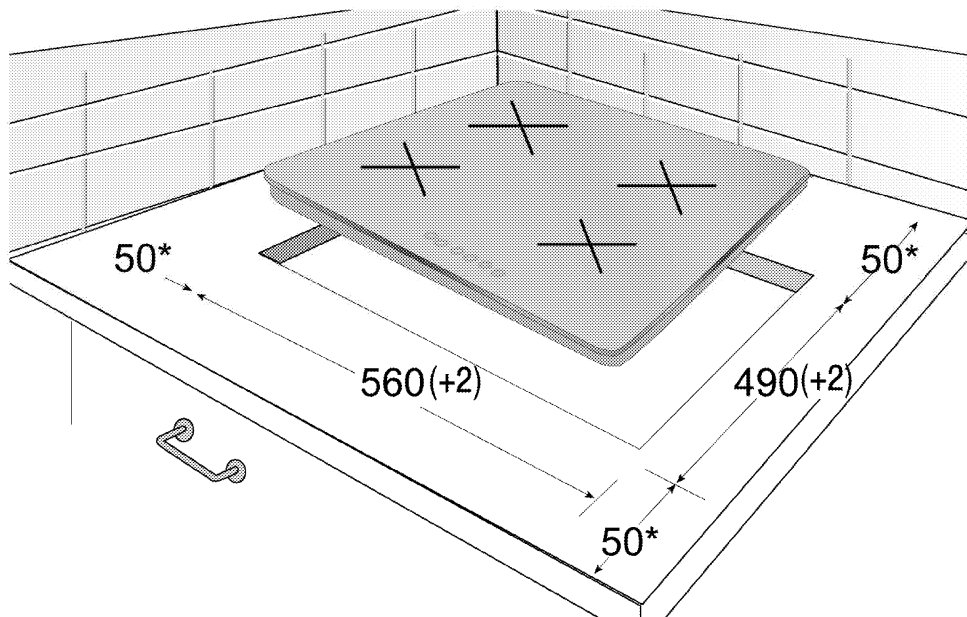
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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



* min.

Installation and connection

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



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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

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



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

Connecting the power cable

- If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 7*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to

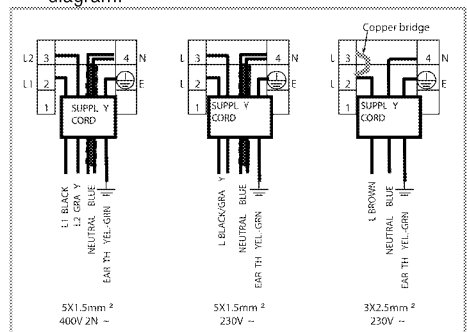
your product by following the instructions in cable diagram.

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



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.



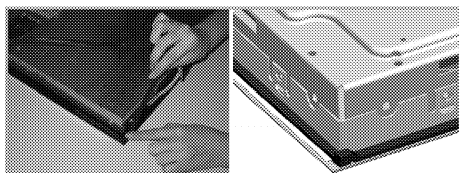
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



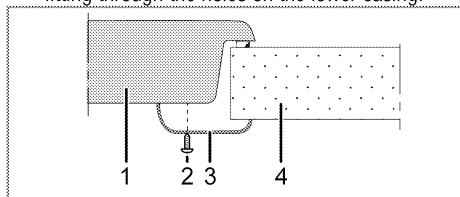
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

Installing the product

- Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.

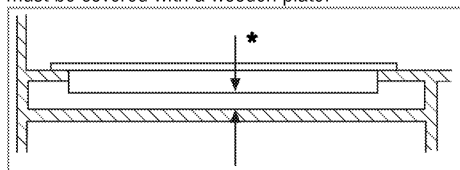


- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter



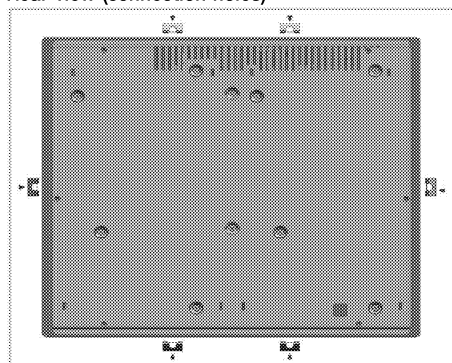
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

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



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

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

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

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.

4 Preparation

Tips for saving energy

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

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

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

Initial use

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

5 How to use the hob

General information about cooking



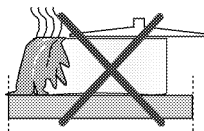
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

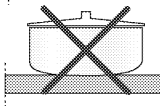
Tips about glass ceramic hobs

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

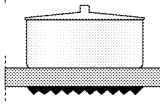
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



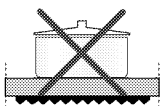
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



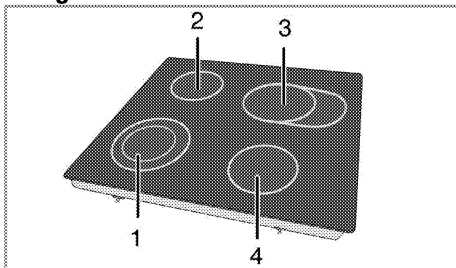
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 16-18 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

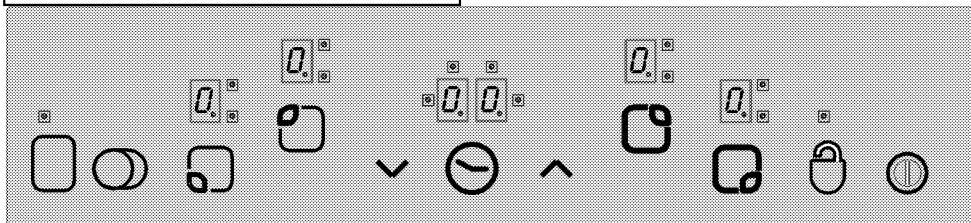
**DANGER:**

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

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



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

Control panel**Specifications**

Main key - ON/OFF key



Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



** Dual/Triple cooking zone selection key



* Enable/disable timer



** Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



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



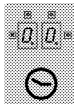
Dual/triple cooking zone operation LED (Cooking zone display)



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



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.

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

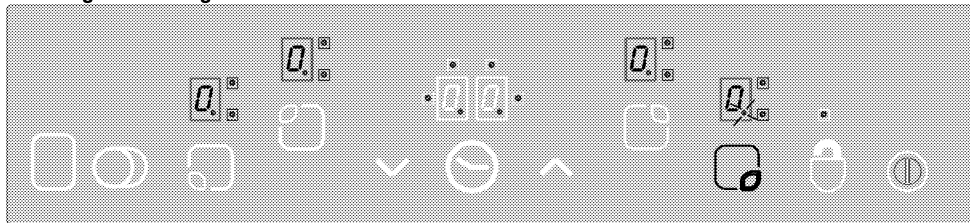
If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

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



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.

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.

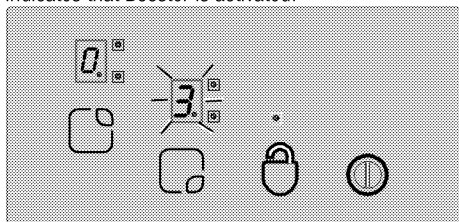
If no operation is performed within 10 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

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.



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.
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 "Q". Decimal point appears on "Q" cooking zone display. Touch "∧" and "∨" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

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

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

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

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

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

Turning on Dual/Triplet cooking zones**

Turning on the dual cooking zone:

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

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

"Q" LED of the relevant dual zone will also flash continuously. "O" 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.

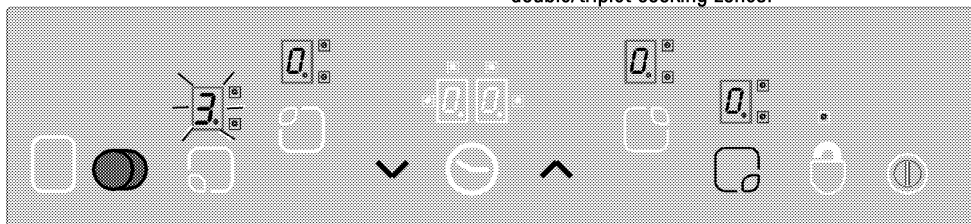
Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

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 "O" key to activate the dual zone of the cooking zone.

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

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



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

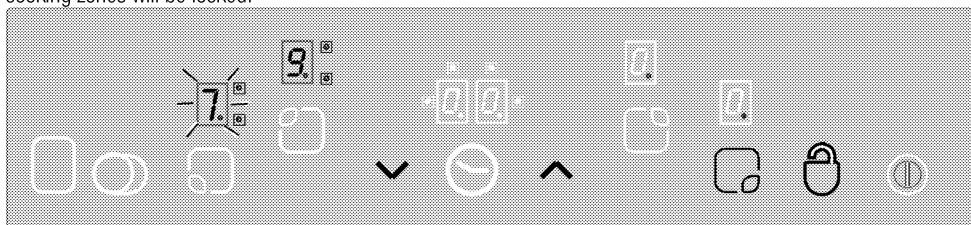
Keylock ** (in models with clock)

Touch the "O" key for longer than 2 seconds to lock the touch control. Operation will be confirmed with an

audible signal. Then, "O" 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 "O" can be operated. "O" 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 *

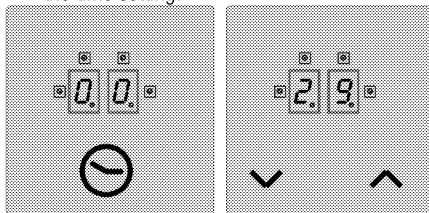
This feature facilitates cooking for you. You will not have to attend the hob continuously during the cooking process and the cooking zone will turn off automatically at the end of the time you have selected. Timer provides following features: Touch control can command to maximum 4 cooking zone timers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

Timer as an alarm

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

1. Touch " key to enable the alarm timer. "00" and " will appear on the timer display and a dot will appear on the lower right side. Thus, alarm timer is activated.

2. Then, set the desired time value by touching " and " keys.
3. Timer will start to countdown after you have made the time setting.



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

Cooking zone timer:

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

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

To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the " key again. The control will turn clockwise towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing " 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 " 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.
 - " 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 "☺" LED always shows an assignment.

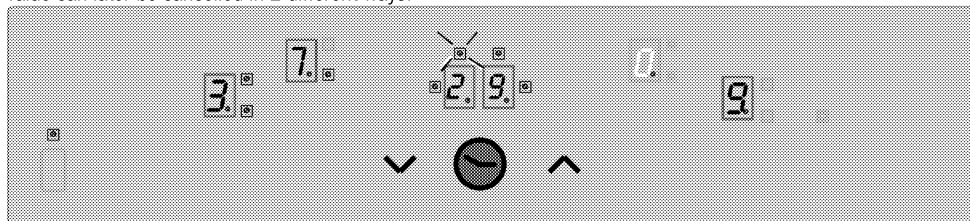
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

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 "☺" key to activate the Keep Warm function.

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

Operation time constraints

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

Then, timer display is turned off.

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

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

Temperature setting	OFF Time - seconds	ON Time - seconds	Operation time limit - hour	Booster time - seconds
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "H" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display.

When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

Sensor Calibration and Error Messages

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

Table-2:Error codes and error sources

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

Sample application:

Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

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

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



Touch control is equipped with a sensor ensuring protection against overheating. Relevant cooking zone will be deactivated when reacting to this sensor. To obtain more information about the error messages, please see the table.
If a key is activated repeatedly (for longer than 10 seconds), all control system is deactivated and audio signal is given.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



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

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

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

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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



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

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Süttüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

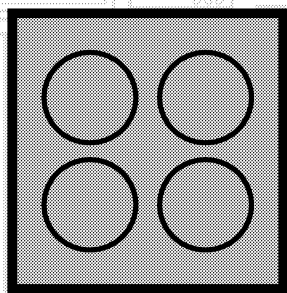
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month.

For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

beko

Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4

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

2 Bendra informacija 7

Apžvalga	7
Techniniai duomenys	7

3 Įrengimas 8

Prieš įrengiant	8
Įrengimas ir prijungimas	8
Būsimas transportavimas	10

4 Paruošimo Darbai 11

Patarimai, kaip taupyti energiją	11
Naudojant pirmą kartą	11
Pirmasis prietaiso valymas	11

5 Kaip naudoti šią viryklę 12

Bendroji informacija apie maisto gaminimą	12
Kaitlenčių naudojimas	12
Valdymo skydelis	13

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 19

Bendroji informacija	19
Kaitlentės valymas	19

7 Triukšių nustatymas 20

1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos

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

Bendrieji saugos reikalavimai

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgaliojieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.

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

Elektros sauga

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.
- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios

kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

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

Gaminio sauga

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

- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
- Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl

puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.

- Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise. Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

Numatytoji naudojimo paskirtis

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

Vaikų sauga

- Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.

- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.
- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

Seno gaminio išmetimas

WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitiktis:



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

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

RoHS direktyvos atitiktis:

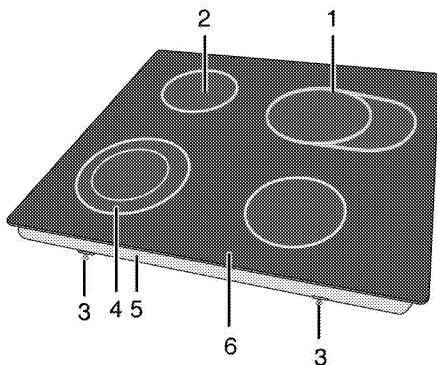
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

Pakavimo medžiagų išmetimas

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

2 Bendra informacija

Apžvalga



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Pailginta kepimo plokštė | 4 | Dviejų grandinių kepimo plokštė |
| 2 | Vienos grandinės kepimo plokštė | 5 | Pagrindo dangtis |
| 3 | Montavimo spaustukas | 6 | Degiklio plokštė |

Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	6900 W
Saugiklis	min. 16 A x 2 / 25 A
Laido tipas/ skerspjūvis	H05RR-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 mm ²
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 mm/490 mm
2 degikliai	
Priekinis kairysis	Dviejų grandinių kepimo plokštė
Matmenys	210/120 mm
Energija	2200/750 W
Galinis kairysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	Pailginta kepimo plokštė
Matmenys	140/250 mm
Energija	2000/1100 W
Priekinis dešinysis	Vienos grandinės kepimo plokštė
Matmenys	160 mm
Energija	1500 W



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



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



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

3 Įrengimas

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



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



PAVOJUS:

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



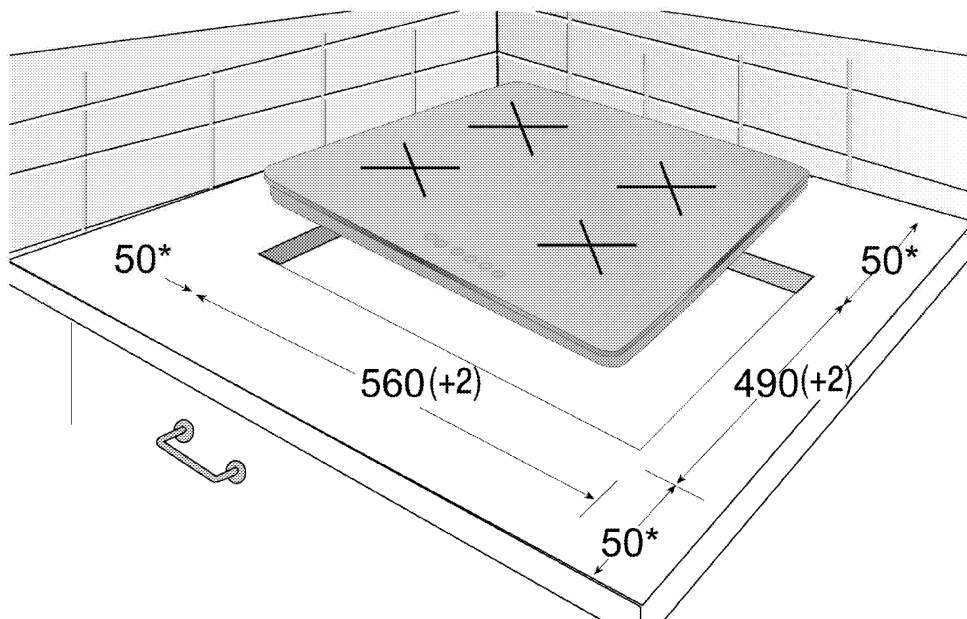
PAVOJUS:

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

Prieš įrengiant

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

- Šį prietaisą galima statyti ir atskirai. Virš viryklės privaloma palikti mažiausiai 750 mm tarpą.
- (*) Jeigu virš viryklės bus montuojamas gartraukis, žr. gartraukio gamintojo instrukciją dėl tinkamo montavimo aukščio (min. 650 mm)
- Nuimkite pakavimo medžiagas ir transportavimo kaiščiūkus.
- Paviršiai, sintetiniai laminatai ir klijai turi būti atsparūs šilumai (bent 100 °C).
- Stalviršis turi būti sulgyjuotas ir pritvirtintas horizontaliai.
- Atsižvelgdami į matmenis, išpjaukite stalviršyje tinkamą viryklei skylę.



* min.

Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

Elektros įvadas

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



PAVOJUS:

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



PAVOJUS:

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

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



PAVOJUS:

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

Maitinimo kabelio prijungimas

1. **Maitinimo laidas su šiuo buitiniu prietaisu nepateikiamas, maitinimo laidą prie buitinio prietaiso privalo prijungti įgaliotasis asmuo, kuris parinks laidą pagal lentelę (*Techniniai duomenys, puslapis 7*), remdamasis jūsų namo elektros instaliacija, vadovaudamasis laidų jungimo schema.**

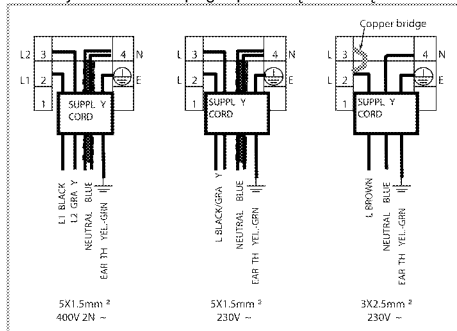
Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia (bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus.

Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.



Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

2. Atsuktuvu atidarykite išvadų bloko dangtį.
3. Tieskite maitinimo laidą per laido spaustuką, esantį po išvadu, ir pritvirtinkite maitinimo laidą prie pagrindinio korpuso įtaisytu varžtu per laido spaustuką.
4. Prijunkite laidus pagal pateiktą schemą.



5. Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
6. Nuteiskite maitinimo kabelį taip, kad jis nesiliestų prie gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.



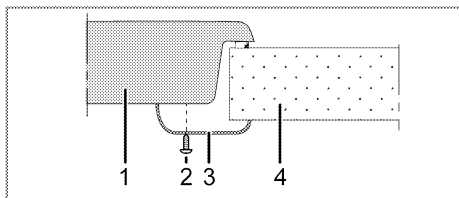
Saugos sumetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.

Gaminio įrengimas

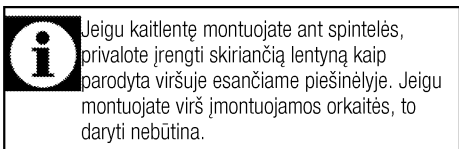
1. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
2. Montuojant kaitlentę, pakuotėje esantį sandarinimo tarpiklį reikia tvirtinti aplink apatinį kaitlentės paviršių, kaip parodyta paveikslėlyje.



3. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulyginkite ją.
4. Montavimo spaustukais pritvirtinkite kaitlentę, prakišdami juos pro skylės apatiniam korpusui.

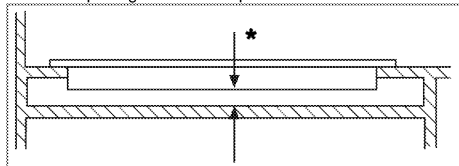


- 1 Kaitlentė
- 2 Varžtas
- 3 Montavimo spaustukas
- 4 Stalviršis



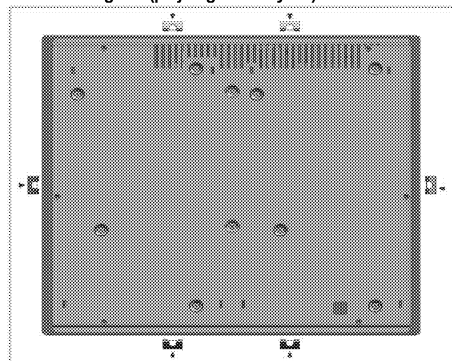
Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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



* min. 15 mm

Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)



PAVOJUS:

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

Galutinis patikrinimas

1. Įjunkite maitinimo laiko kištuką į elektros lizdą ir įjunkite gaminio saugiklį.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

Būsimas transportavimas

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



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

4 Paruošimo Darbai

Patarimai, kaip taupyti energiją

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

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

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

Naudojant pirmą kartą

Pirmasis prietaiso valymas



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

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

5 Kaip naudoti šią viryklę

Bendroji informacija apie maisto gaminimą



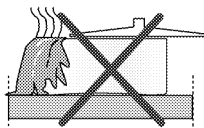
Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliao keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras. **Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę,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

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

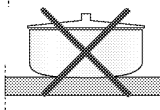
Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

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

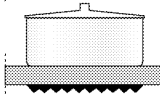
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršių.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršių.



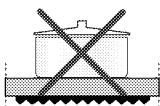
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršių ir sukelti gaisrą.



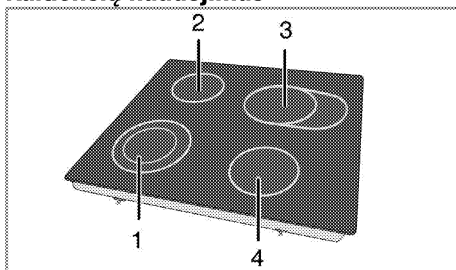
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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



Kaitlenčių naudojimas



- 1 Dviejų grandinių kepimo plokštė 21-23/12-14 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 3 Pailginta kepimo plokštė 14-16/25-27 cm
- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė 16-18 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



PAVOJUS:

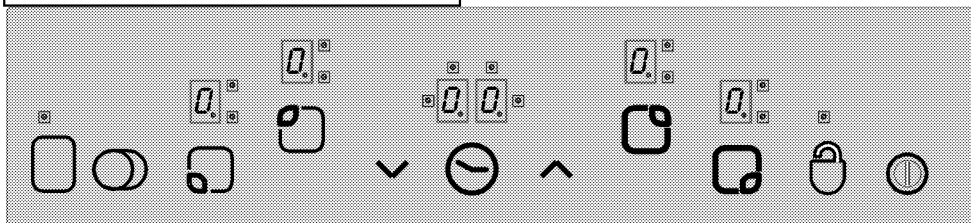
Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą.

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



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

Valdymo skydelis



Techniniai duomenys



Pagrindinis jungiklis – įjungimo/išjungimo mygtukas
Mygtukų užraktas



Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas



Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



** Dvigubos/trigubos kaitvietės pasirinkimo mygtukas



* Laikmačio įjungimas / išjungimas



** Kaitvietės įjungimas / išjungimas



Kaitvietės pasirinkimo valdikliai



Kaitvietės ekranas (temperatūros nuostata 0... 9)

Dvigubos/trigubos kaitvietės naudojimo šviesos diodas (kaitvietės ekranas)



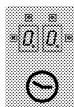
* Laikmačio ekranas (4 šviesos diodai, skirti 4 skirtingoms kaitvietėms)



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



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



(*) Jei kaitlentėje yra laikmatis.



Jeigu kaitlentėje yra šios funkcijos



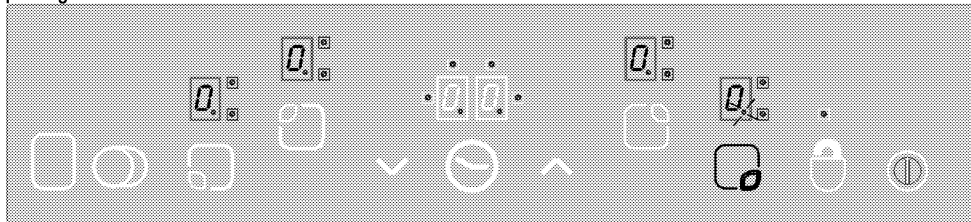
Modeliuose su laikrodžiu

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

Kaitlentės įjungimas

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

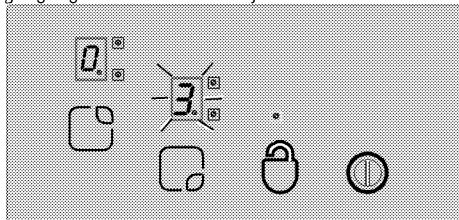
Jeigu per 10 sekundžių nebus atliktas joks veiksmas, kaitlentė automatiškai ims veikti parengties režimu.



- kaitvietės ekrane žybčios simbolis "0"
dešimtainis kablelis.

3. Palieskite mygtuką " $\wedge$ " arba " $\vee$ " ir nustatykite temperatūros lygį nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“:

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



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

Kaitviečių pasirinkimas

- laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.
- Galios didinimo funkcijos įjungimas:**
1. Įjunkite viryklę.
 2. Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
 3. Mygtuku "▼" nustatykite kaitvietės temperatūros reikšmę „9“. Nustačius temperatūrą, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „9“, tai „A“. Tai reiškia, kad temperatūros reikšmė nustačius ties „9“ ir veikia galios didinimo funkcija.

4. Tuomet per 10 sekundžių mygtuku "" nustatykite temperatūrą, kuri bus naudojama ir rodoma po to, kai pasibaigs galios didinimo funkcijos veikimo laikas. Mygtukais "" arba "" nustatykite kaitvietės temperatūrą nuo „1“ iki „9“ (pavyzdyje parodyta, kad parinktas 6 lygis).
5. Galios didinimo funkcijai veikiant, ekrane pakeitomis bus rodoma tai „A“, tai „6“ (pasibaigus galios didinimo funkcijos veikimo laikui, ekrane bus nuolat rodoma „6“).

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

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

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

Atskirų kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

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

1. Mygtukų "▲" ir "▼" palietimas vienu metu

Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką "C", pasirinkite norimą kaitvietę. Kaitvietės ekrane "0" rodomas dešimtainis kablelis. Norėdami išjungti kaitvietę, vienu metu palieskite mygtukus "▲" ir "▼".

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

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

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

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

Dvigubų/trigubų kaitviečių įjungimas**

Dvigubos kaitvietės įjungimas:

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

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

"0". Taip pat be perstojo žybcios atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesos diodas. "O" Dvigubos kaitvietės būsena pasikeis, jeigu mygtuką paliesite dar kartą: dviguba kaitvietė bus įjungta arba išjungta.

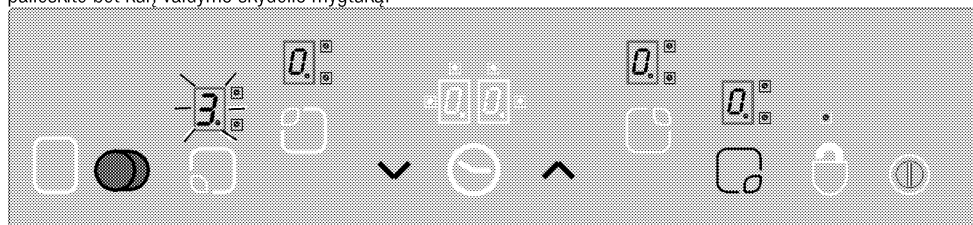
Papildoma zona įjungiama tik tuomet, jeigu kaitvietės pagrindinės zonos temperatūros lygis yra 1 – 9.

Trigubos kaitvietės įjungimas:

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

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

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



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

Mygtukų užraktas ** (modeliuose su laikrodžiu)

Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir ilgiau nei 2 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką "0". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu. Tuomet

pradės žybcioti "0" šviesos diodas ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

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

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



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

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

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "🔥".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "⤴" ir "⤵".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "⤴".

» Apsaugos nuo vaikų funkcija įjungta ir visų kaitviečių ekranuose rodoma "🔒".

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

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "●".
2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukus "▲" ir "▼".
3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "▼".

Laikmačio funkcija*

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

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

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

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

1. Norėdami įjungti įspėjamąjį laikmatį, palieskite mygtuką . Laikmačio ekrane bus rodoma „00“ ir , o dešinėje pusėje, apačioje, atsiras taškas. Įspėjamojo laikmačio funkcija įjungta.
2. Tuomet nustatykite norimą reikšmę, liestdami mygtukus  ir .
3. Nustačius laiką, laikmatis pradeda atgalinę laiką atskaita.



Kaitviečių laikmačius galima nustatyti tik veikiančioms kaitvietėms.

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

Norėdami nustatyti kaitviečių laikmačius:

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

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

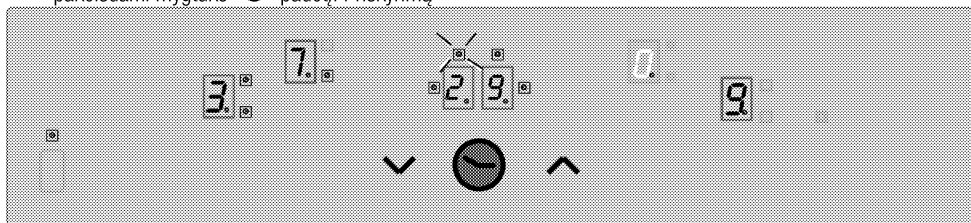
Jeigu nežybsčioja joks šviesos diodas, laikmačio ekrane rodoma kiaušinių virimo laikmačio reikšmė.

Laikmačių išjungimas:

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

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

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



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

Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

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

Pradeda žybsioti "☼" šviesos diodas. Norėdami išjungti kaitvietę, dar kartą palieskite mygtuką "☼".

Naudojimo laiko apribojimai

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

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

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

Likusio karščio funkcijos

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

Jutiklio kalibravimas ir klaidų pranešimai

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

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

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

Pavyzdinė programa:

Šios apšvietimo sąlygos užtikrins sklandų kalibravimą:

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



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

6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

Bendroji informacija

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



PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



PAVOJUS:

Prieš valydami viryklę, leiskite jai atvėsti. Karšti paviršiai gali nudeginti!

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

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



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

Kaitlentės valymas

Stiklo keramikos paviršiai

Nuvalykite stiklo keramikos paviršių šaltu vandeniu sudrėkinta šluoste, kad ant jo neliktų jokios valymo priemonės. Nausausinkite minkšta, sausa šluoste.

Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

Ant stiklo keramikos paviršiaus pridžiūvusius likučių jokiais būdais negalima grandyti sulinkusiais peiliiais, plieno drožių šluostėmis ar panašiais įrankiais.

Kalcio dėmės (geltonas) šalinkite naudodami nedidelį kiekį kalkių nuosėdų šalinimo priemonės, pavyzdžiui, actu arba citrinos sultimis. Taip pat galite naudoti tinkamas, parduotuvėse įsigijamas priemones.

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



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

Laikui bėgant danga ir kiti paviršiai gali išblukti. Tačiau tai nepaveikia prietaiso veikimo.

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

7 Trikčių nustatymas

Kaisdamos ir vėsdamos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.

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

Prietaisas neveikia.

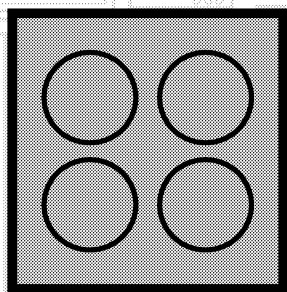
- Perdegė arba suveikė elektros tinklo saugiklis. >>> *Patikrinkite saugiklius saugiklių dėžėje. Jeigu reikia, pakeiskite arba atitaisykite juos.*
- Gaminio laido kištukas neįkištas į (įžemintą) lizdą. >>> *Patikrinkite kištumo įjungimą.*
- Jeigu vėl įjungus viryklę ekranas neužsidega: >>> *Atjunkite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



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

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

beko

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	4
Безопасность изделия	5
Использование по назначению	7
Безопасность детей	7
Утилизация старого изделия	8
Утилизация упаковочных материалов	8

2 Общие сведения 9

Обзор	9
Технические характеристики	9

3 Установка 10

До начала установки	10
Установка и подключение	11
Для будущей транспортировки	12

4 Подготовка к эксплуатации 13

Рекомендации по экономии электроэнергии	13
Подготовка к эксплуатации	13
Очистка прибора перед началом эксплуатации	13

5 Правила эксплуатации варочной панели 14

Общие сведения о приготовлении пищи	14
Эксплуатация варочных панелей	15
Панель управления	15

6 Уход и техническое обслуживание 22

Общие сведения	22
Чистка варочной панели	22

7 Поиск и устранение неисправностей 23

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

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

Общие правила техники безопасности

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

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться

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

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Следует использовать только соединительный кабель,

указанный в разделе «Технические характеристики».

- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе

использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести

к поражению электрическим током.

- При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные

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

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования.

Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

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

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляет опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в

соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

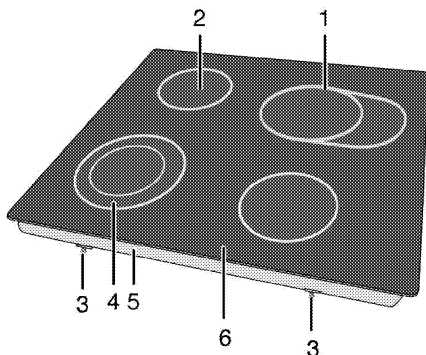
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|----------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Расширенная зона нагрева | 4 | Двухконтурная зона нагрева |
| 2 | Одноконтурная зона нагрева | 5 | Основная крышка |
| 3 | Монтажный зажим | 6 | Крышка конфорки |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В~/380-415 В 2N ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Предохранитель	мин. 16 А x 2 / 25 А
Тип кабеля/сечение	H05RR-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	210/120 мм
Мощность	2200/750 Вт
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	140/250 мм
Мощность	2000/1100 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



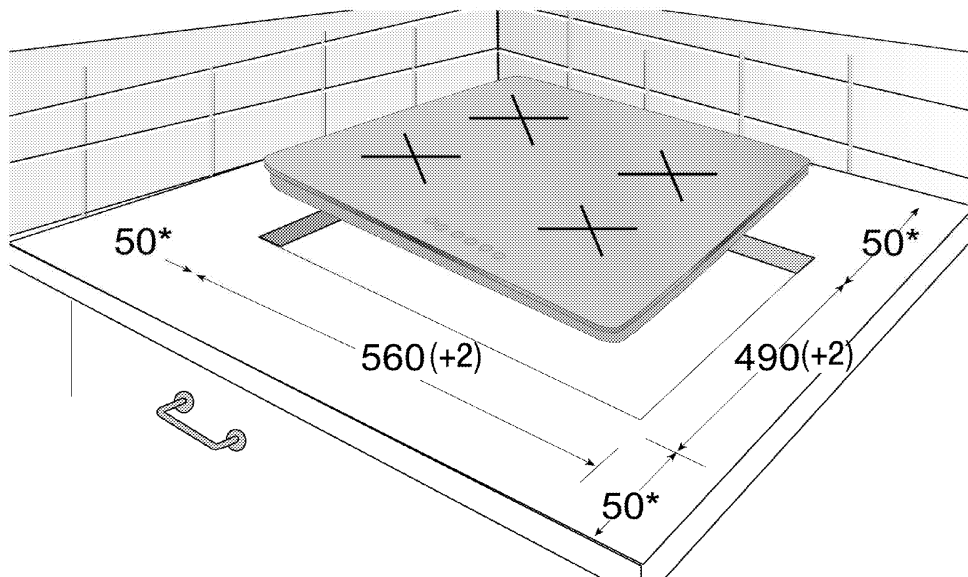
ОПАСНО:

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

До начала установки

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

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



* мин.

Установка и подключение

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



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

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

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

Подключение кабеля питания

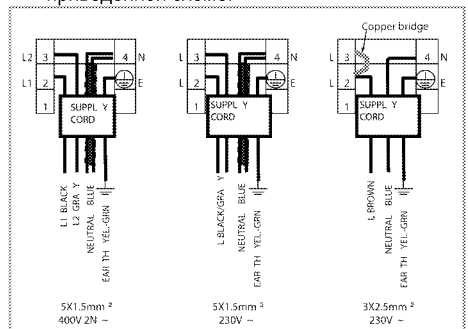
- Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 9) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

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



В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

- Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
- Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
- Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



- После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
- Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.



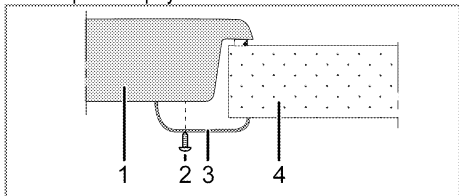
По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.

Инструкция по монтажу

- Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
- При установке варочной панели закрепите уплотнительную прокладку, которая входит в комплект, по периметру нижней части корпуса, как показано на рисунке.



- Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
- Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



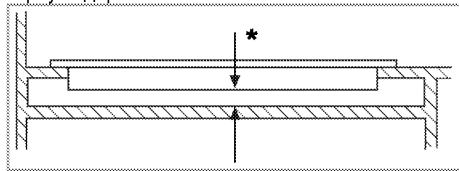
- Варочная панель
- Винт
- Монтажный зажим
- Столешница



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

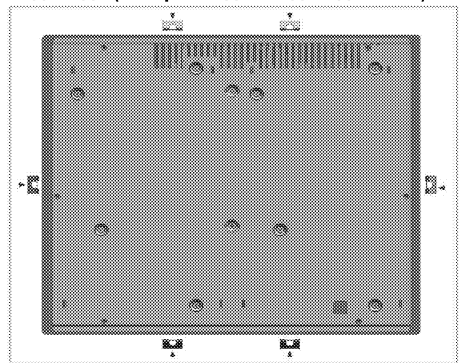
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до

нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)



ОПАСНО:

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

Окончательная проверка

- Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
- Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



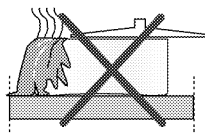
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

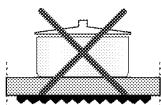
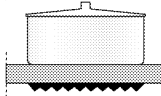
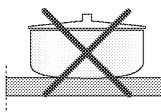
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

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

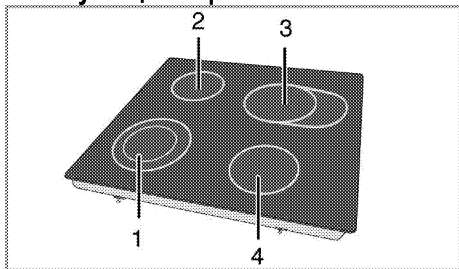


Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



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

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Двухконтурная зона нагрева 21-23/12-14 см
- 2 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 3 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см
- 4 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

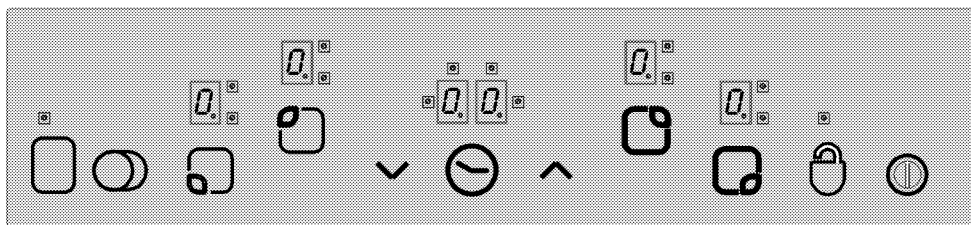
Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.



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

Панель управления



Технические характеристики



- Главный выключатель
- Блокировка кнопок
- Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
- Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
- ** Включение двух или трех контуров нагрева
- * Включение/отключение таймера
- ** Включение/отключение конфорки
- Кнопки выбора конфорок



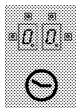
Цифровой индикатор конфорки (уровни температуры от 0 до 9)
Светодиодные индикаторы включения второго и третьего контуров нагрева (рядом с цифровым индикатором конфорки)
* Цифровые индикаторы таймера (рядом расположены 4 светодиодных индикатора – для каждой из четырех конфорок)



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



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



(*) В моделях с таймером

**



В моделях, где есть эти функции



В моделях с часами



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

Включение варочной панели

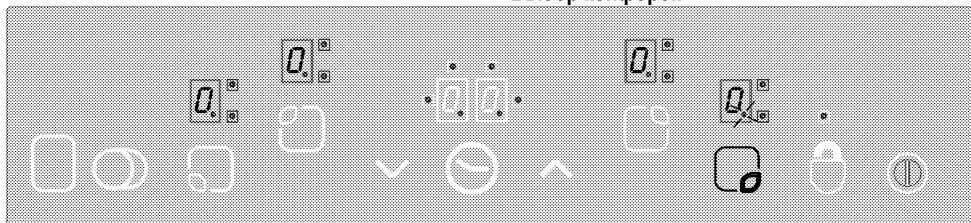
Прикоснитесь на 1 секунду к кнопке "⏻" на панели управления. При этом включатся цифровые индикаторы конфорок. Это означает, что варочная панель готова к работе, и в течение следующих 10 секунд можно выбрать нужные конфорки. Во время нажатия главного выключателя "⏻" другие элементы управления использовать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

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

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

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

Выбор конфорок



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

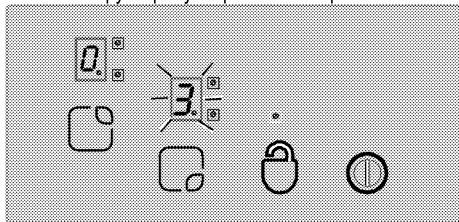
Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

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

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

Если начать настройку с нажатия кнопки "▲" на индикаторе конфорки появится цифра "1". Если же начать настройку с нажатия кнопки "▼", на индикаторе появится заданный уровень температуры (например, будут попеременно

отображаться символ "A" и цифра "9" с интервалом 0,5 секунды). Это означает, что включена функция ускоренного нагрева.



Ускоренный нагрев

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

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

Включение режима ускоренного нагрева

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

Выключение режима ускоренного нагрева

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

Выключение варочной панели

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

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

Выключение отдельных конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

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

1. Одновременное касание кнопок " и "".

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

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

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

3. Выключение конфорки по таймеру (при наличии)

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры "0" и "00". Индикатор включения двух или трех контуров нагрева и светодиодные индикаторы конфорок рядом с цифровым индикатором таймера погаснут.

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

Включение конфррк с двумя или тремя контурами нагрева**

Включение двухконтурной конфорки

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

Установите уровень температуры от 1 до 9 и включите второй контур нагрева кнопкой "". Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей

конфорки " начнет непрерывно мигать. "

При каждом прикосновении к кнопке режим работы двухконтурной конфорки изменяется: второй контур включается или отключается.

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

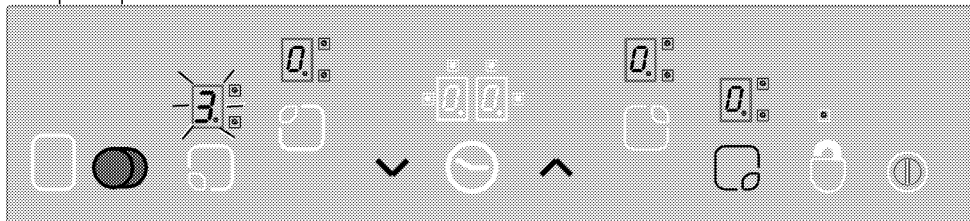
Включение трехконтурной конфорки

Выберите нужную конфорку с тремя контурами нагрева. На цифровом индикаторе

соответствующей конфорки начнет мигать десятичная точка. Установите уровень температуры от **1 до 9** и включите второй контур нагрева кнопкой "O".

Светодиодный индикатор второго контура рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки "8." начнет светиться постоянно. При повторном прикосновении к кнопке "O"

включится третий контур нагрева и начнет мигать светодиодный индикатор "8." третьего контура. При следующем прикосновении к кнопке "O" третий контур конфорки отключится. Каждый раз при выполнении этого действия режим работы двух- или трехконтурных конфорок изменяется.



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

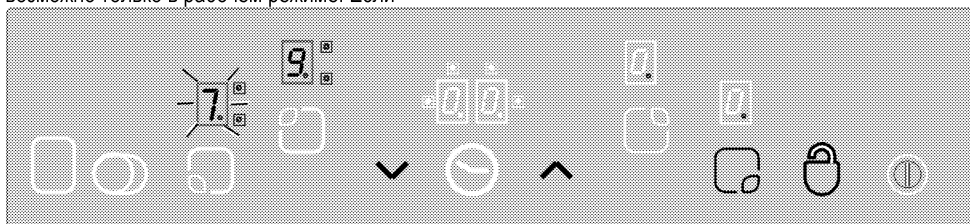
Блокировка кнопок** (в моделях с часами)

Если прикоснуться к кнопке "L" более 2 секунд, сенсорная панель управления будет заблокирована. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого начинает мигать светодиодный индикатор "L" и кнопки всех конфорок блокируются.

Блокирование кнопок управления конфорками возможно только в рабочем режиме. Если

конфорки заблокированы: действует только главный выключатель "L". Пока кнопки

заблокированы, светодиодный индикатор "L" будет мигать. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно отключить блокировку кнопок.



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

Чтобы снять блокировку кнопок управления

конфорками, прикоснитесь к кнопке "L" на 2 секунды. Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого светодиодный индикатор "L" погаснет. Это означает, что сенсорная панель управления разблокирована и ею можно пользоваться, как обычно.

Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Для

блокировки доступа детей к сенсорной панели предусмотрена специальная усложненная процедура. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

Включение блокировки сенсорной панели

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "L".
2. Одновременно коснитесь кнопок "▲" и "▼" и не отпускайте не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "▲".

» Функция блокировки от детей включена и "L" отображается на всех цифровых индикаторах конфорок.

Отключение блокировки от детей

Снятие блокировки выполняется тем же способом, что и включение.

1. Включите варочную панель, коснувшись главного выключателя "ⓘ".
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам "∧" и "∨" и не отпускайте их не менее 2 секунд.
3. Затем снова коснитесь кнопки "∨".
» Пока включена блокировка от детей, на цифровых индикаторах всех конфорок отображается символ "L". Символ "L" исчезнет, когда блокировка будет успешно отключена.

Таймер *

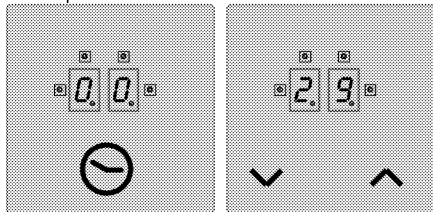
Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Таймер обеспечивает такие возможности: с помощью сенсорной панели управления можно одновременно устанавливать таймеры для каждой из четырех конфорок, а также один сигнальный таймер. Все таймеры можно использовать только в рабочем режиме.

Сигнальный таймер

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

1. Чтобы включить сигнальный таймер, коснитесь кнопки "⊖". На цифровом индикаторе таймера появятся цифры "00" и "0.0", а справа внизу появится десятичная точка. Это значит, что сигнальный таймер включен.
2. Затем задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".
3. После установки времени таймер начнет обратный отсчет.



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

Таймер конфорки

Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

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

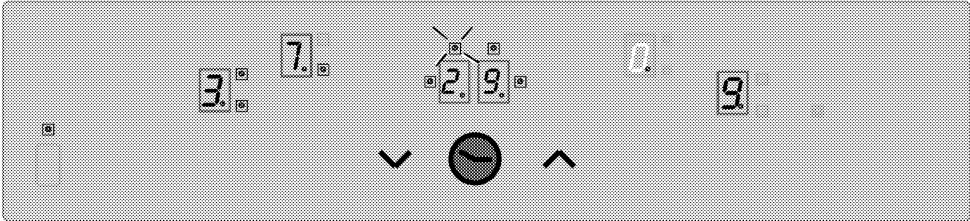
Включение таймеров конфорок

1. После включения таймера первой конфорки еще раз коснитесь кнопки "⊖". Символ на сенсорной кнопке повернется по часовой стрелке и укажет на следующую включенную конфорку, для которой можно установить таймер. Светодиодный индикатор "⊗" указанной конфорки начнет мигать.
 2. Задайте нужное время с помощью кнопок "∧" и "∨".
 3. Светодиодный индикатор работающего таймера конфорки "⊗", который был установлен первым, будет непрерывно мигать.
 - Можно установить таймеры и для других включенных конфорок – для этого нужно снова коснуться кнопки "⊖".
 - Через 10 секунд на цифровом индикаторе таймера появится отсчет времени для конфорки, которую нужно выключить раньше всех.
 - Светодиодные индикаторы "⊗" рядом с цифровым индикатором таймера, которые светятся постоянно, указывают работающие таймеры.
 - Изменения положения кнопки "⊖", можно увидеть показания таймеров конфорок и сигнального таймера. Светодиодный индикатор "⊗" соответствующего таймера при этом начнет мигать.
- Если ни один из светодиодных индикаторов не мигает, значит, на цифровом индикаторе таймера отображается отсчет для сигнального таймера.

Отключение таймеров

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

- постепенно уменьшая время до значения "00" с помощью кнопки "▼"; ;



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

Функция подогрева (при наличии)

На конфорках с функцией подогрева можно сохранять блюда теплыми. Для этого в них предусмотрен дополнительный уровень температуры между уровнями 0 и 1.

Прикоснитесь к кнопке "□", чтобы включить функцию подогрева.

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

- одновременно прикоснуться на полсекунды к кнопкам "▲" и "▼", после чего на цифровом индикаторе таймера появится значение "00".

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

Ограничение времени работы

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

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

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

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

Индикация остаточного тепла

Если определенная датчиком или указанная на цифровом индикаторе температура конфорки превышает 60°C, на цифровом индикаторе отображается символ "H". Когда температура опустится ниже 60°C, на цифровом индикаторе появится цифра "0".

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

Калибровка датчика и индикация ошибок

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

Таблица 2.Индикация ошибок и их причины

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

Практические примеры

Калибровка выполняется нормально при таких условиях освещения:

варочная панель освещается лампой без отражателя (100 Вт матовая), расположенной на высоте 70 см от поверхности панели. Если калибровка прошла успешно, варочная панель будет нормально функционировать даже при очень ярком освещении, например, галогеновой лампой направленного света с рефлектором мощностью 50 Вт.

В случае ошибки калибровка будет повторяться до тех пор, пока внешние условия не изменятся, и можно будет выполнить калибровку. Система управления варочной панелью может функционировать только после калибровки всех датчиков.

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

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



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

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Протрите стеклокерамическую поверхность тканью, смоченной в холодной воде. Следите за тем, чтобы на ней не оставалось следов моющего средства. Вытрите поверхность насухо сухой мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т.п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять средствами, используемыми для удаления накипи, например, столовым уксусом или лимонным соком. Можно также использовать бытовые средства, которые продаются в торговой сети.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



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

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

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которое не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Карааг Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

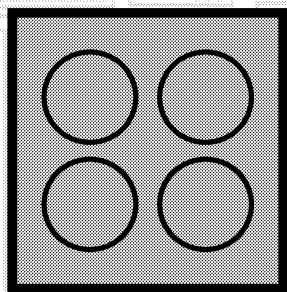
Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК

beko

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот.

Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина **4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност	4
Безбедност на производот	5
Наменета употреба	6
Безбедност за децата	6
Фрлање на стариот производ	7
Фрлање на материјалот за пакување	7

2 Општи информации **8**

Преглед	8
Технички спецификации	8

3 Инсталација **9**

Пред поставување	9
Поставување и поврзување	10
Фрлање на стариот производ	11

4 Подготовка **12**

Совети за штедење енергија	12
Првична употреба	12
Прво чистење на производот	12

5 Како Се Користи Плочата **13**

Општи информации за готвењето	13
Употреба на плочата	14
Контролен панел	14

6 Одржување и грижа **21**

Општи информации	21
Чистење на плочата	21

7 Решавање проблеми **22**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- Овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно

прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или

прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!

- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го

направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.

- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот

бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

- Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
- Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како

соодветна заштита.

Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

Безбедност за децата

- Достапните делови стануваат врели во текот на употребата.

Децата треба да се држат настрана.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

Фрлање на стариот производ

Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот:



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

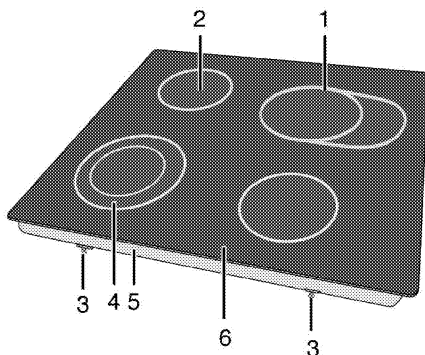
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Проширена плотна за готвење | 4 | Рингла за готвење со два круга |
| 2 | Плотна за готвење со еден круг | 5 | Капак за основата |
| 3 | Стегач за составување | 6 | Плотна со горилник |

Технички спецификации

Напон / фреквенција	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	6900 W
Осигурувач	мин. 16 A x 2 / 25 A
Вид кабел / секција	H05RR-F 5 x 1,5 / 3 x 2,5 мм. ²
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	55 мм./580 мм./510 мм.
Димензии за инсталација (широчина / длабочина)	560 мм./490 мм.
Горилници	
Напред лево	Рингла за готвење со два круга
Димензија	210/120 мм.
Напојување	2200/750 W
Позади лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Позади десно	Проширена плотна за готвење
Димензија	140/250 мм.
Напојување	2000/1100 W
Напред десно	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	160 мм.
Напојување	1500 W



Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.



Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.



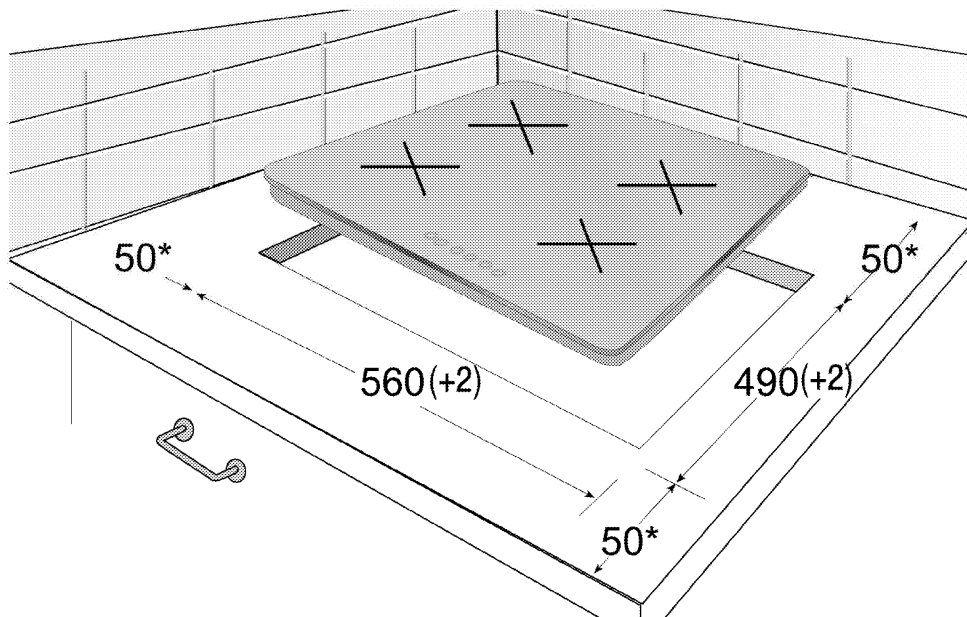
ОПАСНОСТ:

Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносното растојание мора да се остави меѓу апаратот и сидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).

- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Тргнете ги материјалот за пакување и транспортните брави.
- Површините, синтетичките ламинати и плочките мора да бидат отпорни на топлина (минимум 100 °C).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.



*

МИН.

Поставување и поврзување

- Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.



Не инсталирајте ја плоча со остри рабови или агли.
Постои ризик од кршење на стаклената керамичка површина!

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“.
Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



ОПАСНОСТ:

Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице.
Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување.
Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се прикештува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот.
Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

- Поврзувањето мора да биде усогласено со државните регулативи.
- Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на кукиштето на производот.

- Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.
Постои ризик од струен удар!

Поврзување на кабелот за напојување

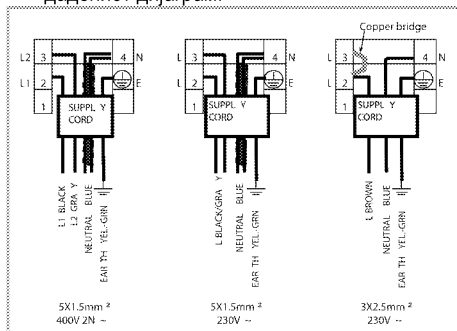
- Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот**, кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 8*

Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.



Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

- Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.
- Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
- Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



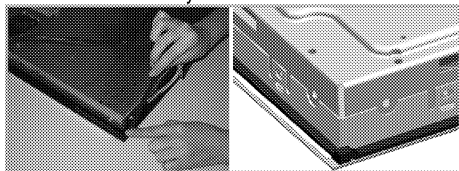
5. Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.
6. Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и сидот.



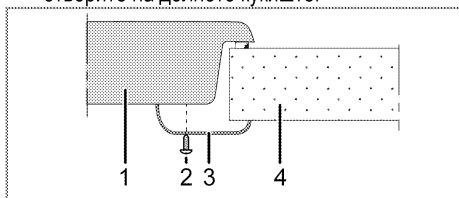
Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

Инсталација на производот

1. Ставете ја плочата на рамна површина превртувајќи ја.
2. Дихтунгот за прицврстување што е доставен во пакувањето мора да се стави по должината на долната површина околу плочата како што е прикажано на сликата во текот на поставувањето на плочата.



3. Поставете ја плочата врз работната површина и порамнете ја.
4. Со помош на стегалките за поставување обезбедете ја плочата со поставување низ отворите на долното куќиште.



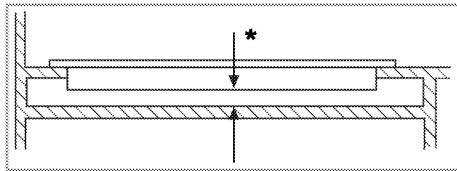
- 1 Плоча
- 2 Шраф
- 3 Стегалка за поставување
- 4 Работна плоча



Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цела да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

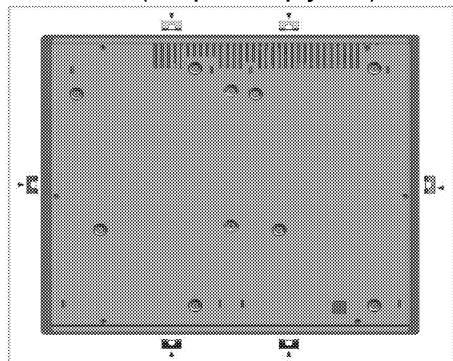
На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз

елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.



* мин. 15 мм.

Заден изглед (отвори за поврзување)



ОПАСНОСТ:

Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.

Конечна проверка

1. Приклучете го кабелот за напојување и вклучете го осигурувачот за производот.
2. Проверете ги функциите.

Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето. Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.



Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капаци за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното

на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.

- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

Првична употреба

Прво чистење на производот



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за готвењето



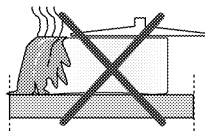
Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучувањето зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење.

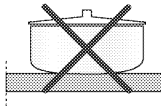
Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Совети за стакло-керамички плочи

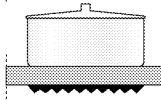
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



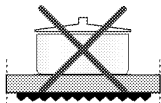
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



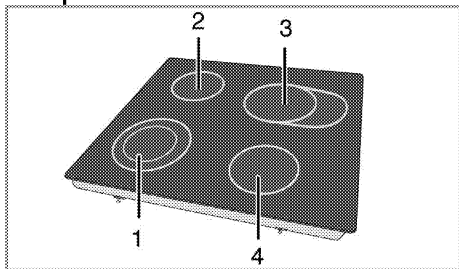
Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.



Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината. Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.



Употреба на плочата



- 1 Рингла за готвење со два круга 21-23/12-14 см.
- 2 Плотна за готвење со еден круг 14-16 см.
- 3 Проширена плотна за готвење 14-16/25-27 см.
- 4 Плотна за готвење со еден круг 16-18 см. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



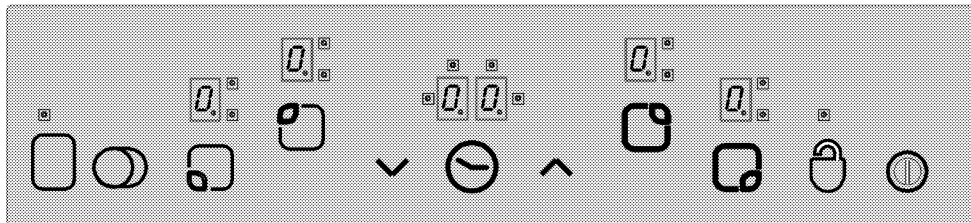
ОПАСНОСТ:

Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.



Стаклено-керамичките плочи што се загреваат бргу, емитуваат силна светлина кога ќе се вклучат. Не гледајте во светлината.

Контролен панел



Спецификации



Главно копче - копче ON/OFF (вклучување / исклучување)
Заклучување на копчињата



Поставување на температурата / зголемување на времето
Поставување на температурата / намалување на времето



** Тастер за избор на зона за готвење двојно / тројно



* Овозможување / оневозможување тајмер



** Овозможување / оневозможување зона за готвење



Контроли за избор на зона за готвење



Приказ за зоната за готвење (поставка за температура од 0 ... 9)

LED-светилки за работа на двојната/тројната зона за готвење (приказ на зона за готвење)

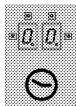
* Приказ за тајмерот (има 4 LED-светилки за 4 различни зони за готвење)



Овој апарат се контролира преку единица на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролата на допир ќе се потврди со звучен сигнал ако контролата има тајмер.



Секогаш одржувајте ги панелите на контролата чисти и суви. Влажноста и нечистотијата може да предизвикаат проблеми во функциите.



(*) Ако плочата е опремена со тајмер.



Ако плочата е опремена со овие функции

Кај модели со часовник

Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинскиот изглед на функциите може да се разликува.

Вклучување на плочата

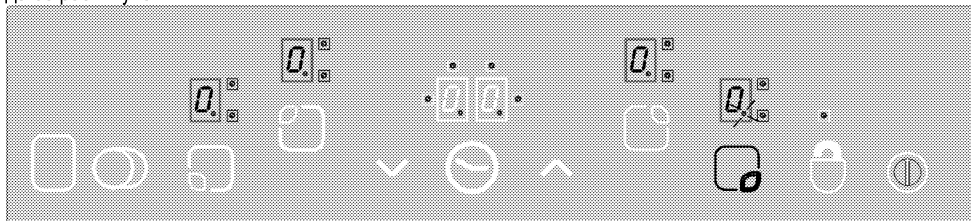
Допрете го копчето "ⓘ" на контролниот панел 1 секунда. Екранот за зоната на готвење засветува. Плочата е сега подготвена за употреба. Може да изберете различни зони за готвење во следните 10 секунди. Другите контроли не се дозволени да функционираат кога ќе се вклучи главното копче "ⓘ".

"Q" и сите соодветни децимални точки ќе трепкаат кај сите екрани за зоните за готвење.

Ако не се спроведе дејство во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Ако го притиснете главното копче "ⓘ" подолго од 2 секунди, плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режимот на мирување.

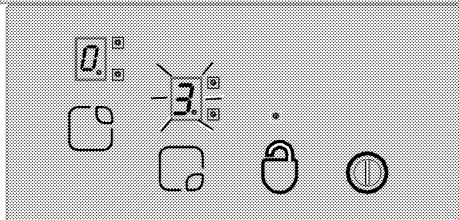
Избор на зони за готвење



1. Вклучете ја плочата.
2. Допрете една од контролите за избор на зоната за готвење за ја вклучите саканата зона за готвење. По изборот на зоната за готвење на плочата, симболот "Q" ќе трепка на приказот за соодветната зона за готвење.

Ако не се спроведе дејство во рок од 10 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

3. Допрете ги копчињата "∧" или "∨" за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“. Копчињата "∧" и "∨" се опремени со функција за повторување. Ако допрете и држите едно од овие копчиња долго време, нивото на температурата континуирано ќе се зголемува или намалува на секои 0,4 секунди. Ако започнете со копчето "∧", на приказот се појавува „1“. Ако започнете со копчето "∨", поставената вредност се појавува на приказот (на пр. половина секунда „А“ и половина секунда „9“). Ова посочува дека е вклучена функцијата за поттикнување - Booster.



Booster

Оваа функција го олеснува готвењето. Кога ќе се активира функцијата за поттикнување - Booster, готвењето ќе се одвива на максималната моќност одреден период (видете ја Табела 1). Времето за функцијата Booster зависи од избраното ниво на температурата. Ова е посочено со „А“ и вредноста за поставената температура што ќе трепкаат наизменично на приказот за зоната за готвење (на пр., половина секунда „А“, половина секунда „9“). Штом ќе заврши готвењето со функцијата Booster, моќноста на зоната за готвење ќе се намали и вредноста на температурата ќе се прикажува постојано. Сите зони за готвење се опремени со функцијата Booster.

Овозможување на функцијата **Booster**:

1. Вклучете ја плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Употребете го копчето "▼" за ја поставите температурата на зоната за готвење на „9“. Штом ќе се постави температурата, „9“ и „А“ ќе се појавуваат на приказот наизменично. Ова посочува дека вредноста на температурата е поставена на „9“ и дека е активирана функцијата **Booster**.
4. Потоа, притиснете го копчето "▼" во рок од 10 секунди за да ја изберете поставката на температурата што сакате да се активира за преостанатото време на готвење откако ќе заврши времето за **Booster**. Употребете ги копчињата "▲" или "▼" за да ја поставите зоната за готвење на вредност меѓу „1“ и „9“ (да претпоставиме дека ќе го изберете нивото 6).
5. „А“ и „6“ се појавуваат наизменично на приказот за време на функцијата **Booster** (по истекот на периодот за **Booster**, „6“ ќе се прикажува постојано).

Исклучување на функцијата **Booster**:

- Допрете и држете го копчето "▼" додека нивото на температурата не се намали на „0“ за да се оневозможи функцијата **Booster** порано.
- Ако се избере „9“ како ниво на температура што ќе се активира по периодот на функцијата **Booster** и не е избрано друго пониско ниво, тогаш трепкањето на екранот ќе престане по 10 секунди. Функцијата **Booster** сèга е деактивирана.

Исклучете ја плочата.

Ако го притиснете главното копче "⏻" подолго од 2 секунди, плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режимот на мирување.

Ако има преостаната температура што може да се користи откако ќе се исклучи плочата, истото ќе се посочи со постојано прикажување на симболот "H" што ќе се појави на приказот за зоната за готвење.

Засебно исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. Со истовремено допирање на копчињата "▲" и "▼".

2. Со намалување на нивото на температурата на „0“ преку копчето "▼".
3. Преку функцијата за тајмер (ако има) за соодветната зона за готвење.

1. Истовремено допирање на копчињата "▲" и "▼"

Изберете ја саканата зона за готвење преку копчето за избор на зона за готвење "□". Се појавува децимална точка на приказот за зоната за готвење "□". Допрете ги копчињата "▲" и "▼" истовремено за да ја исклучите зоната за готвење.

2. Намалување на нивото на температурата за саканата зона за готвење на „0“ преку копчето "▼".

Понатаму, зоната за готвење може да се исклучи со намалување на нивото на температурата на „0“.

3. Употреба на функцијата за исклучување тајмер (ако има) за соодветната зона за готвење

Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на приказите. Ќе се деактивираат двојната / тројната зона за готвење и ЛЕД-светилките што се поврзани за тајмерот. Понатаму, кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Вклучување двојни / тројни зони за готвење**

Вклучување на двојна зона за готвење:

Изберете ја саканата зона за готвење со двојна зона. Децималната точка за соодветната зона за готвење мора да започне да трепка.

Поставете го нивото на температура на вредност меѓу 1 и 9 и допрете го копчето "○" за да ја активирате двојната зона за зоната за готвење.

ЛЕД-светилката "□" за соодветната двојна зона ќе трпка постојано. "○" Статусот на двојната зона за готвење ќе се смени кога ќе го допрете копчето по вторпат: двојната зона за готвење ќе се префрлува меѓу статусите за вклученост и исклученост.

Зоната за проширување ќе се активира само ако главната зона на зоната за готвење е поставена на ниво на температура меѓу „1“ и „9“.

Вклучување на тројната зона за готвење:

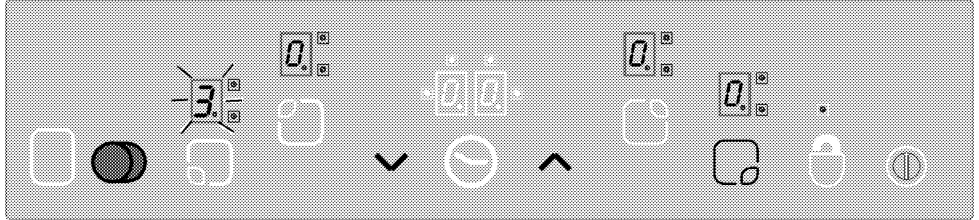
Изберете ја саканата зона за готвење со тројна зона. Децималната точка за соодветната зона за

готвење мора да започне да трепка. Поставете го нивото на температура на вредност меѓу **1 и 9** и допрете го копчето "O" за да ја активирате двојната зона за зоната за готвење.

ЛЕД-светилката "E" за соодветната двојна зона ќе свети постојано. Ако го допрете копчето "O" повторно, ЛЕД-светилката "E" за тројната зона

ќе трепка, што значи дека е активирана тројната зона за готвење.

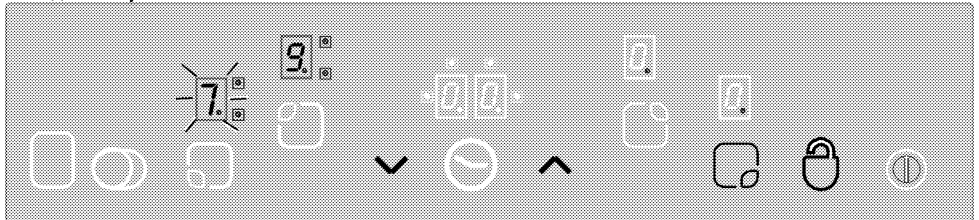
Кога ќе го допрете копчето "O" уште еднаш, тројната зона за готвење ќе се исклучи. Горенаведената постапка секогаш ќе го менува статусот на двојните / тројните зони за готвење.



Овозможување на двојните и тројните зони со допирање на копчето "O" за избраната зона за готвење.

Заклучување на копчињата ** (кај моделите со часовник)

Допрете го копчето "O" подолго од 2 секунди за да ја заклучите контролата на допир. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Потоа, ЛЕД-светилката "O" ќе трепка и сите зони за готвење ќе бидат заклучени.



"O" Копчето "O" ви овозможува заклучување или отклучување на контролата на допир во режим за работа.

Допрете го копчето "O" 2 секунди за да ги отклучите зоните за готвење. Операцијата ќе се потврди со звучен сигнал. Потоа, ЛЕД-светилка "O" ќе се исклучи. Сега, контролата на допир е отклучена и може да се работи со неа нормално.

Заштита за деца

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Функцијата за заштита за деца содржи неколку комплексни постапки за да се заклучи контролната единица на допир.

Зоните за готвење може да се заклучат само во режим на работа. Ако зоните за готвење се заклучени: може да функционира само главното

копче "O". Лед-светилката "O" ќе трепка за да го посочи модулот за заклучување на копчињата. Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.

Заштитата за деца може да се активира и дезактивира само во режимот на мирување.

Модул за заклучување:

1. Допрете го главното копче "O" за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата "▲" и "▼" истовремено барем 2 секунди.
3. Потоа, допрете го копчето "▲" уште еднаш.
» Функцијата за заштита на децата е активирана и се појавува "L" на сите прикази за зоните за готвење.

Исклучување на заштитата за деца:

Може да ја исклучите заштитата за деца штом ќе ја активирате.

1. Допрете го главното копче "O" за да ја вклучите плочата.

- Допрете ги копчињата "∧" и "∨" истовремено барем 2 секунди.
- Потоа, допрете го копчето "∨" уште еднаш. » "L" се појавува на сите прикази за зони те за готвење додека е активна заштитата за деца. "L" ќе исчезне кога заштитата ќе се деактивира успешно.

Функција за тајмер *

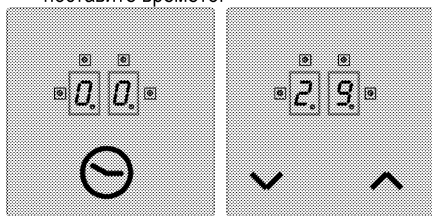
Оваа одлика го олеснува готвењето. Нема да има потреба постојано да ја надгледувате плочата за време на готвењето и зоната за готвење ќе се исклучи автоматски на крајот на времето што сте го избрале.

Тајмерот ги обезбедува следниве одлики: Контролата на допир може да командува максимум од 4 тајмери за зони за готвење и еден тајмер со аларм за готвење што ќе се доделат истовремено. Сите тајмери може да се користат само во режим за работа.

Тајмер како аларм

Тајмерот за алармот работи засебно од другите зони за готвење. Затоа, не е важно дали е избрана зона за готвење или не.

- Допрете го копчето "⌚" за да го овозможите тајмерот за готвење. „00“ и "⌚" ќе се појават на приказот за тајмерот и ќе се појави точка долу десно. Така, алармот е активиран.
- Потоа, поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".
- Тајмерот ќе започне да одбројува откако ќе го поставите времето.



» Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Тајмер за зона за готвење:

Тајмерите за зоните за готвење може да се постават само за активирани зони.

- Прво вклучете ја плочата и потоа овозможете ја саканата зона за готвење. (Зоната за готвење мора да се постави на вредност меѓу 1 и 9)
- Како и кај тајмерот за алармот, вклучете го тајмерот за зоната за готвење со допирање

на копчето "⌚". „00“ и "⌚" ќе се појават на приказот за тајмерот и ќе се појави точка долу десно. Така, тајмерот за зоната за готвење е активиран.

- Мора да го допрете копчето "⌚" по вторпат за да го вклучите тајмерот за зоната за готвење. Сега може да го доделите тајмерот.
- Поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".

Поставување на тајмерите за плочата:

- Откако ќе го активирате првиот тајмер за зона за готвење, допрете го копчето "⌚" повторно. Контролата ќе се префрли во правец на стрелките на часовникот кон следната активна зона за готвење што е доделена на тајмерот. Предлогот за доделување ќе се прикаже преку ЛЕД-светилка "⌚" што трепка.
 - Поставете ја саканата вредност со допирање на копчињата "∧" и "∨".
 - Активираниот тајмер за зона за готвење за која бил прво поставен, се посочува со постојано трепкање на ЛЕД-светилката "⌚".
 - Може да се доделат повеќе тајмери за другите активни зони за готвење со допирање на копчето "⌚" одново.
 - По 10 секунди, приказот за тајмерот ќе се врати на тајмерот што прв ќе одброи докрај.
 - ЛЕД-светилките "⌚" што светат постојано на приказот за тајмерот посочуваат дека тој тајмер тековно одбројува.
 - Може да ги прикажувате поставените вредности за тајмерите за зоните за готвење и тајмерот за јајце со менување на позицијата на копчето "⌚". ЛЕД-светилката "⌚" напред десно што трепка секогаш ја покажува задачата.
- Ако не трепка ниедна ЛЕД-светилка, вредноста на тајмерот за јајце ќе се прикаже на екранот.

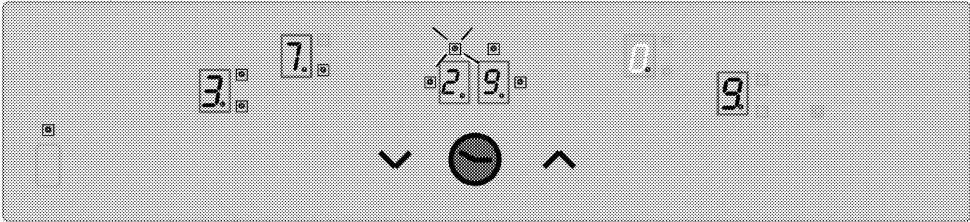
Оневозможување на тајмерите:

Прво, мора да го прикажете тајмерот со менување на позицијата на копчето "⌚" додека не се појави тајмерот. Оваа вредност може подоцна да се откаже на два начина:

- Со намалување на вредноста постепено до „00“ со допирање на копчето "∨".
- Со допирање на копчињата "∧" и "∨" истовремено половина секунда додека не се појави „00“ на приказот за тајмерот.

Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот

панел за да го исклучите звучниот сигнал.



Се прикажува вредноста со преостанатото време на тајмерот за зоната за готвење 3 (ЛЕД-светилката на индикаторот трепка) на приказот за тајмерот (ЛЕД-светилките на индикаторите за активните тајмери на зоните за готвење 1 и 4 всушност нема да бидат видливи на приказот за тајмерот).

Функција за одржување топлина (ако има)

Функцијата за одржување топлина на зона за готвење ви помага да ја одржување храната топла со избор на дополнително ниво на температура меѓу 0 и 1. Допрете го копчето "□" за активирање на функцијата за одржување топлина.

Потоа, ЛЕД-светилката "□" трепка. Допрете го копчето "□" повторно за исклучување на зоната за готвење.

Табела-1: Параметри за поставување температура, цикличен период 47.0 секунди

Поставка за температура	Време за ИСКЛУЧУВАЊЕ - секунди	Време за ВКЛУЧУВАЊЕ - секунди	Временско ограничување за работа - час	Време за Booster -секунди
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	-

Функции за преостаната топлина

Кај деактивирана зона за готвење чијашто површина има над 60°C или чијшто приказ посочува вредност над 60°C, симболот "□" (преостаната топлина) се појавува на екранот. Кога преостаната топлина ќе се спушти под 60°C, се прикажува „0“ на приказот.

Временски ограничувањата за работа

Контролата за плочата е опремена со временско ограничување на работата. Ако една или повеќе зони за готвење се оставени вклучени ненамерно, зоната за готвење автоматски ќе се деактивира по одредено време. (видете Табела-1). Ограничувањето за времето за работа зависи од избраното ниво на температурата. Ако има доделен тајмер за зоната за готвење, Се прикажува „00“ на приказот за тајмерот 10 секунди (по 10 секунди се вклучува индикаторот за преостаната топлина). Потоа, приказот за тајмерот се исклучува. Откако зоната за готвење ќе се исклучи автоматски како што е опишано погоре, повторно може да се вклучи и да се примени максималното време за работа за оваа поставка на температурата.

Кога повторно ќе има напојување по снемивање струја и ако преостаната топлина за соодветната зона за готвење била над 60°C пред снемивањето, приказот за преостаната топлина трепка. Приказот продолжува да трепка сè додека максималното време за преостаната топлина не заврши или кога ќе се избере и вклучи зона за готвење.

Калибрација на сензорите и пораки за грешки

Кога ќе се вклучи напојување за ел. енергија, системот за контрола на плочата спроведува калибрација во зависност од сензорот, стаклото и амбиенталните услови. Не покривајте го стаклениот дел на сензорот со ништо за време на калибрацијата. Системот за контрола на плочата не треба ниту да се изложува на силни извори на светлина како што се сончева светлина, јаки халогенски светилки и сл.

Табела-2:Пораки за грешки и извори на грешки

Причина за грешка	Приказ
Амбиенталната светлина е многу голема	F1
Флуоресцентна светилка	F2
Сензорот е покриен со светла материја	F3
Амбиенталното светло интензивно флукутира	F4

Пример за примена:

Следните услови за осветлување ќе овозможат непречена калибрација:

Осветлување со сијалица без рефлектор (100 W, заматено), 70 см. над стакло-керамичката плоча.

По успешната калибрација, се гарантира дека плочата ќе работи како што е наменето дури и под силно осветлување како што е халогенска светилка со рефлектор (50 W).

Ако се појави грешка, калибрацијата се повторува сè додека амбиенталните услови не овозможат успешна калибрација. Системот за контрола на системот може да работи само кога ќе биде успешна калибрацијата на сите сензори. Мора да ги отстраните сите предмети на плочата за време на калибрацијата. Амбиенталното осветлување не смее да биде премногу силно за време на калибрацијата. Ако се добие некоја од пораките F1, F2 или F4, корисникот мора прво да ги исклучи сите извори на светлина или да го затвори прозорецот за време на процесот на калибрација при првото поврзување за извор на напојување на ел. енергија. Кога калибрацијата ќе заврши успешно, системот за контрола може да толерира голема количина на амбиентална светлина.

Системот за контрола на плочата прифаќа и се калибрира себеси во согласност со промените во амбиенталната средина додека се користи.



Контролата на допир е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Соодветната зона за готвење ќе се деактивира кога реагира на овој сензор. За да добиете повеќе информации за пораките за грешки, погледнете ја табелата.

Ако одредено копче се активира неколку пати (подолго од 10 секунди), целиот контролен систем ќе се деактивира и ќе се слушне аудио-сигнал.

6 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не`рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стакло-керамички плочи

Избришете ја стакло-керамичката плоча со крпа натопена во ладна вода и внимавајте да не оставите средство за чистење на неа. Избришете со мека и сува крпа. Остатоците може да ја оштетат стакло-керамичката површина кога ќе ја користите плочата следниот пат. Исушените остатоци на стакло-керамичката површина не смее да се гребат со острици, челични жици или слични алатки. Отстранете ги дамките од калциум (жолтите дамки) со мала количина на отстранувач на бигор како оцет или сок од лимон. Може да користите и соодветни, комерцијално достапни производи. Ако површината е многу извалкана, ставете средство за чистење на сунѓер и почekaјте да се впиe. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храна во чијшто состав има шеќер, како густе кремове и сирупи мора веднаш да се исчистат без да чекате да се излади површината. Во спротивно, стакло-керамичката плоча може да се оштети трајно.

Со време, може да се појави делумно избледување на бојата на облогата или на другите површини. Ова не влијае врз работата на производот.

Избледувањето на бојата и дамките на стакло-керамичката површина е нормална појава и не претставува дефект.

7 Решавање проблеми

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*
- Ако приказот не се осветли кога ќе го ја вклучите плочата одново, >>> *Исклучете го апаратот кај прекинувачот. Почекајте 20 секунди и потоа поврзете го одново.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

