

# Built-in Hob

User manual



HIC 64402

**EN | DA | ET**

185.9102.89/R.AD/15.04.2019/5-1  
7756288354

## Please read this user manual first!

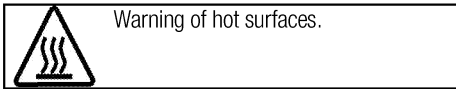
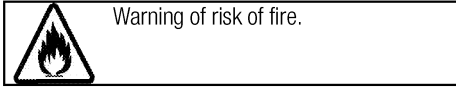
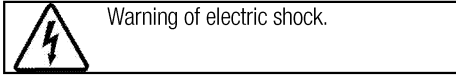
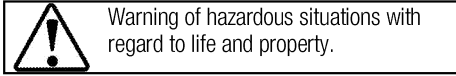
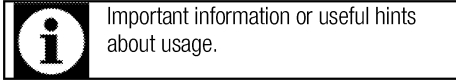
Dear Customer,

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.

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

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

**2 General information 8**

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

**3 Installation 9**

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

**4 Preparation 12**

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

**5 How to use the hob 13**

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

**6 Maintenance and care 20**

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

**7 Troubleshooting 21**

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

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

### **General safety**

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

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

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

other relevant documents and parts should be also given.

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

### **Electrical safety**

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

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

### **Product safety**

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

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

use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.

- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

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

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



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

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

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

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

#### **Package information**

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

#### **Future Transportation**

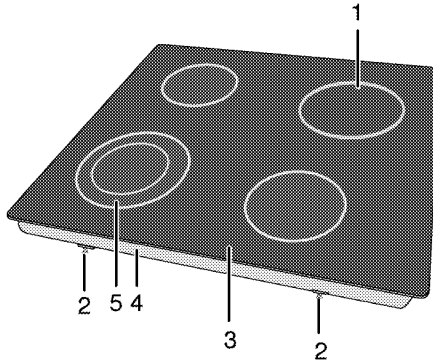
- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



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

## 2 General information

### Overview



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

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total power consumption	6700 W
Fuse	16 A x 2 / 25 A
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Dual-circuit cooking plate</b>
Dimension	210/120 mm
Power	2200/750 W
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	160 mm
Power	1500 W



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



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



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



### 3 Installation

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



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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

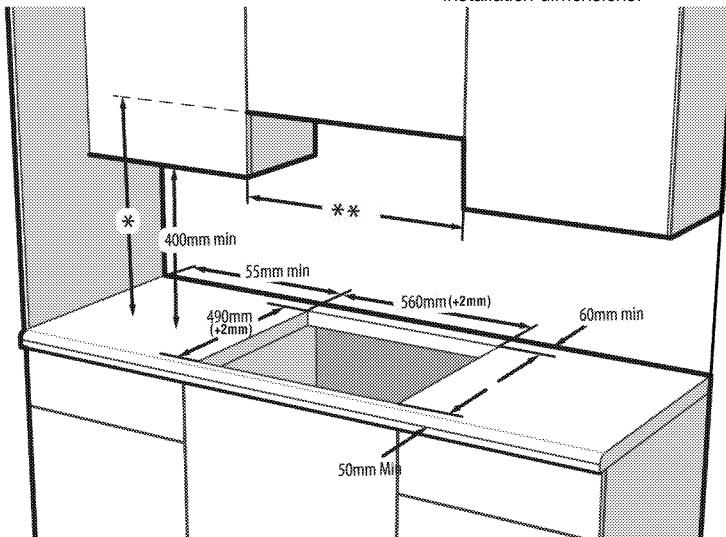
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

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

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



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

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

### Installation and connection

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



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

### Electrical connection

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

**DANGER:**

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

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**

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

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications, page 8*) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

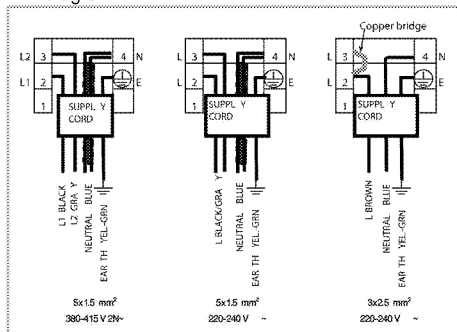
If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives.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

obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. 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.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



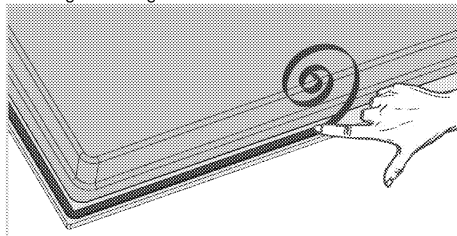
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



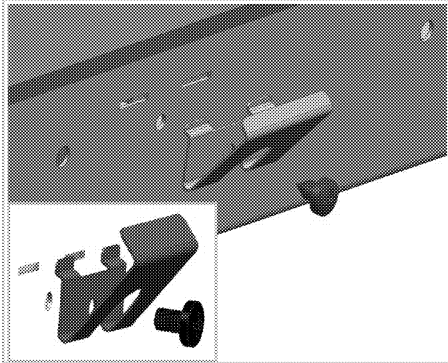
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

**Installing the product**

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



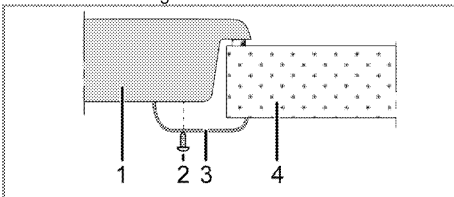
- Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



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

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

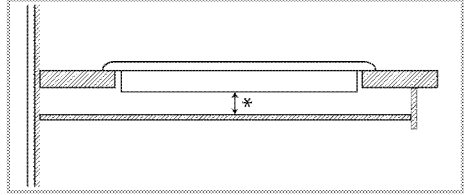
- Place the hob on the counter and align it.
- When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in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



- Hob
- Screw
- Installation clamp
- Counter

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

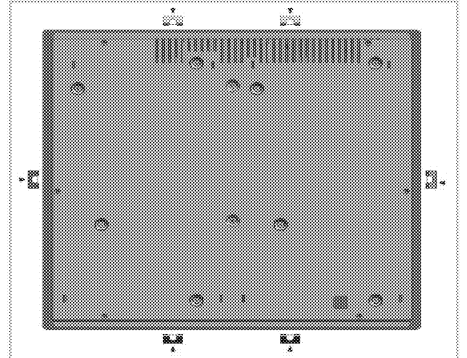
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



\* min. 15 mm

#### Rear view (connection holes)

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



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

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

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

#### Final check

- Operate the product.
- Check the functions.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

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

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

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



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

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

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

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

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



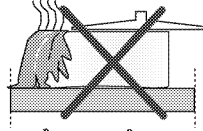
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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

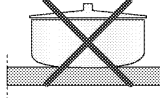
### Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.

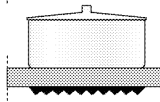
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



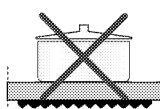
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



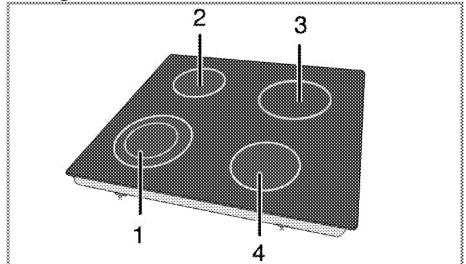
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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



### Using the hobs




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

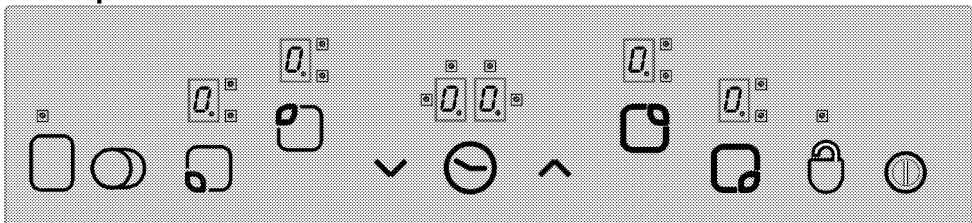


### DANGER:












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.

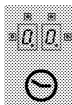
## Control panel




### 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.

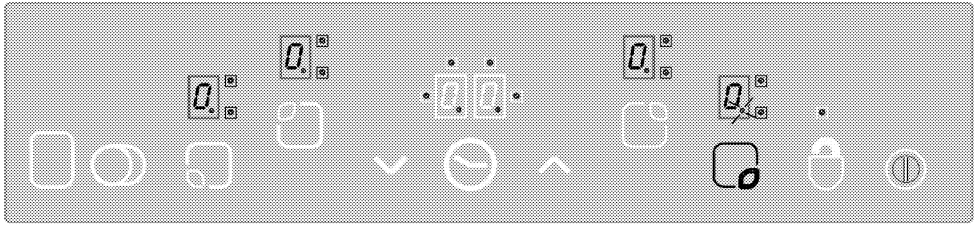
"0" and all the relevant decimal points will flash in all cooking zone displays.

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

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

 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



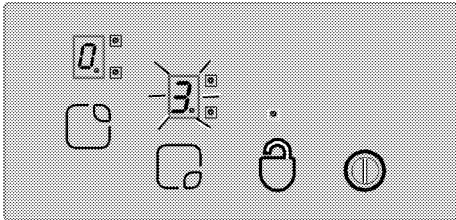
1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0" decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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.



#### When your hob gets overheated;

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

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

#### Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster

time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9"). One the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

#### Enabling the Booster function:

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



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

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

#### Turning off the Booster function:

- Touch "▼" key until temperature level decreases "0" to disable the Booster function earlier.
- If "9" will be selected as temperature level that will be activated after Booster period and no other lower level is selected, then flashing of the screen will cease in 10 seconds. Booster is now deactivated.

#### Turn off the hob.

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

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

### Turning off cooking zones individually:

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

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

### 1.Touching "▲" and "▼" keys simultaneously

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

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

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

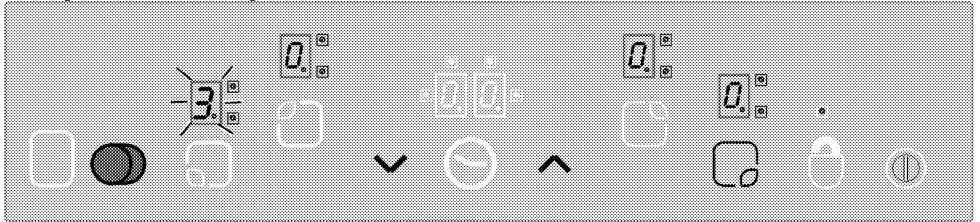
### 3. Using the timer off function (if any) for the relevant cooking zone

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

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

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

#### Turning on the dual cooking zone:



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

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

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

audible signal. Then, "○" LED will flash and all cooking zones will be locked.

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

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

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

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

### Turning on the triplet cooking zone:

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

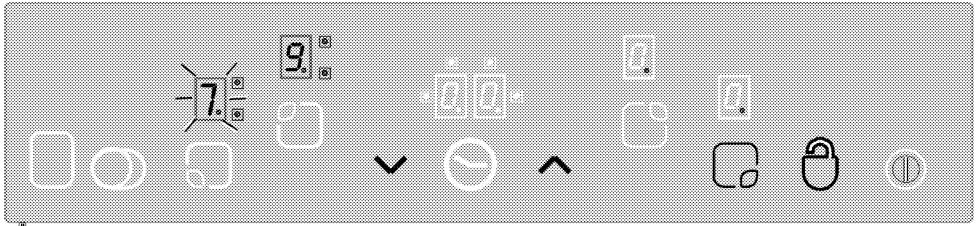
"B" LED of the relevant dual zone will also light up continuously. If you touch "○" key again, "B" LED of the triplet zone flashes and triplet cooking zone is activated.


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


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


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





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





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


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

### Child Lock

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





#### Locking the module:



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

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

#### Disabling the Child Lock:

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

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





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

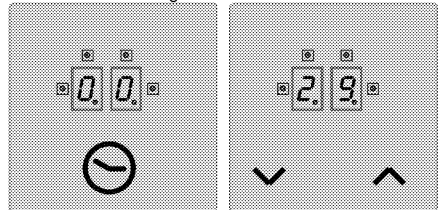
#### Timer function \* (in models with clock)

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

#### Timer as an alarm

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






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




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

#### Cooking zone timer:

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

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

#### To set the hob timers:

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

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

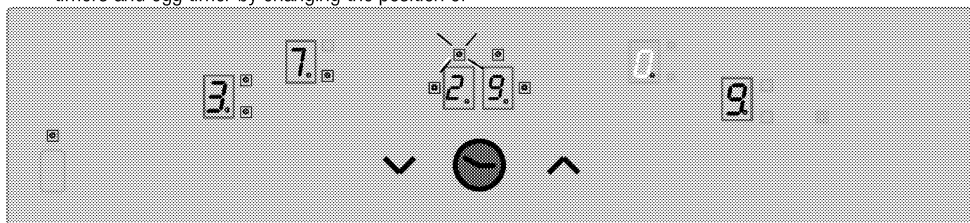
### Disabling the timers:

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 with reflector (50 W).

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

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



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

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

## 6 Maintenance and care

### General information

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

**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.*

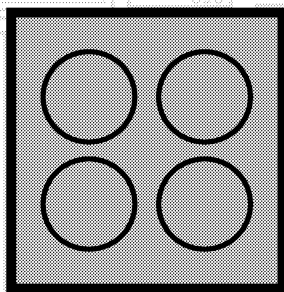


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



# Indbyggningsblus

## Brugsvejledning



DA

**beko**

## Læs denne brugervejledning først!

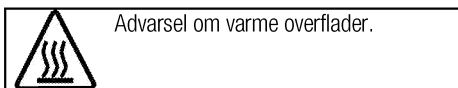
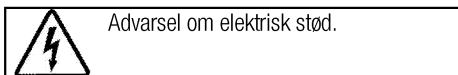
Kære kunde!

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

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

### Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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



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

Generelle sikkerhedsregler ..... 4  
 Elektrisk sikkerhed ..... 4  
 Produktsikkerhed ..... 5  
 Brug af ovnen ..... 6  
 Sikkerhed for børn ..... 6  
 Bortskaffelse af gammelt apparat ..... 7  
 Bortskaffelse af transportemballage ..... 7  
 Transport ..... 7

**2 Generelle informationer 8**

Oversigt ..... 8  
 Tekniske specifikationer ..... 8

**3 Installation 9**

Inden installering ..... 9  
 Installation og tilslutning ..... 9

**4 Forberedelser 12**

Gode råd om energibesparelser ..... 12  
 Første anvendelse ..... 12  
 Første rengøring af produktet ..... 12

**5 Brug af kogepladen 13**

Generelle informationer om madlavning ..... 13  
 Anvendelse af komfuret ..... 13  
 Betjeningspanel ..... 14

**6 Vedligeholdelse og pleje 20**

Generelle informationer ..... 20  
 Rengør omkring blusset ..... 20

**7 Fejlafhjælpning 21**

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

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

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt

etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.

- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Brug kun det tilslutningskabel, der er angivet i de "Tekniske specifikationer".
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

## Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En

kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
- ADVARSEL: Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

### Brug af ovnen

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

### Sikkerhed for børn

- ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

### **Bortskaffelse af gammelt apparat**

#### **Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:**



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

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

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

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

### **Bortskaffelse af transportemballage**

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

### **Transport**

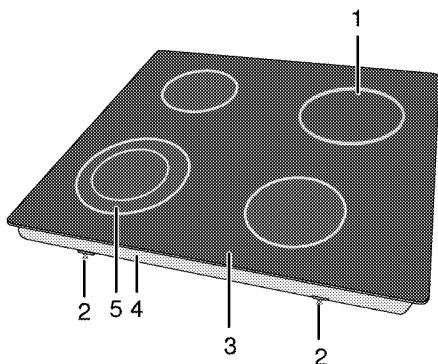
- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.



Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

## 2 Generelle informationer

### Oversigt



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

### Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Total strømforbrug	6700 W
Sikring	16 A x 2 / 25 A
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brændere</b>	
Forrest til venstre	<b>Kogeplade med dobbelt ring</b>
Dimension	210/120 mm
Ydelse	2200/750 W
Bagest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Bagest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	180 mm
Ydelse	1800 W
Forrest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W



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



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



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

### 3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



#### FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



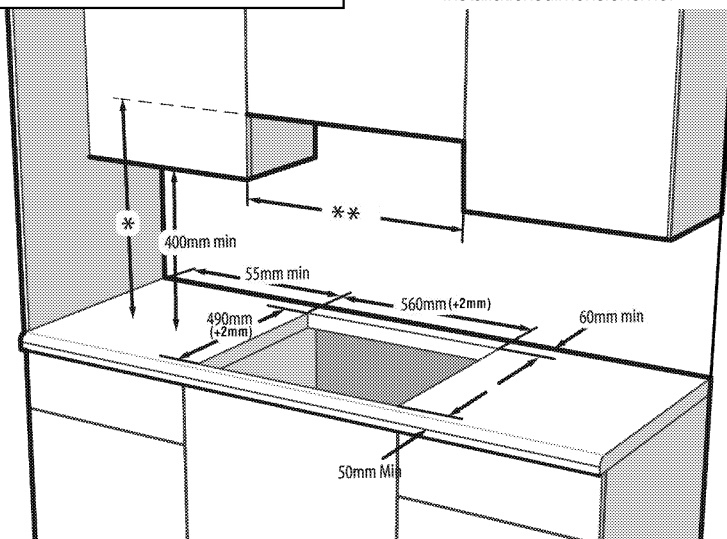
#### FARE:

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

### Inden installering

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

- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



\* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning

\*\* Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen

### Installation og tilslutning

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



Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner. Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

### Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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

**FARE:**

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

**Tilslutning af strømkabel**

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

1. Hvis der ikke følger et kraftkabel med produktet, skal der tilsluttes et kraftkabel, som du vælger fra tabellen (Tekniske specifikationer, side 8) i overensstemmelse med el-installationen hos dig, til produktet, idet instruktionerne i kabeldiagrammet følges.

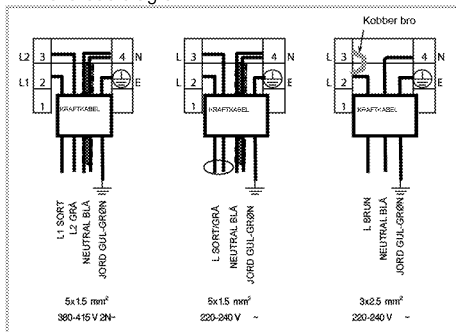
Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse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

instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og ugyldiggøre produktgarantien.



Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

2. Åbn klemmerækkedækslet med en skruetrækker.
3. Isæt kraftkablet gennem kabelklemmen under klemmen og fastgør den til hovedlegemet med den integrerede skrue på kabelklemmekomponenten.
4. Forbind kablerne i overensstemmelse med det leverede diagram.



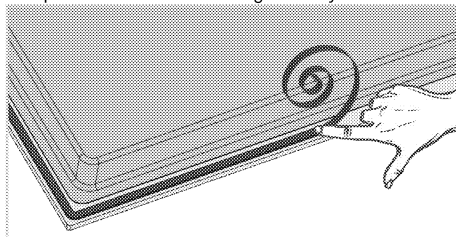
5. Når ledningstilslutningerne er færdiggjort, lukkes klemmerækkens dæksel.
6. Placer kraftkablet, så det ikke har kontakt med produktet og bliver presset mellem produktet og væggen.



Kraftkablet må ikke være længere end 2 m af sikkerhedsmæssige årsager.

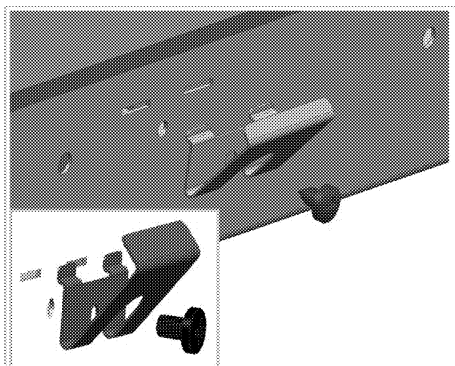
**Installation af produktet**

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



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



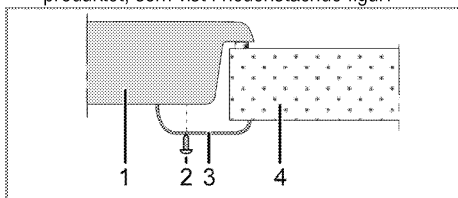


For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.



Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

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

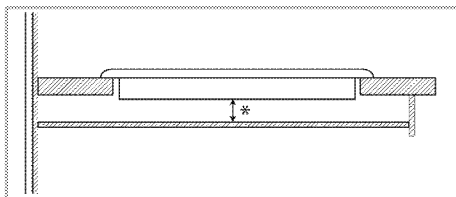


- 1 Kogeplade
- 2 Skrue
- 3 Installationsklemme
- 4 Bord



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

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

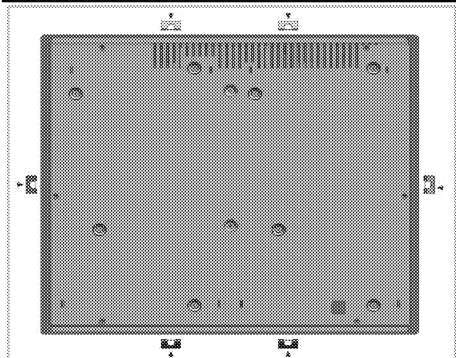


\* min. 15 mm

### Set bagfra (tilslutningshuller)



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



### FARE:

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



### FARE:

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



Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

### Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

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

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

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet



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

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

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning



Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placere tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezoneerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det.

Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen.

Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

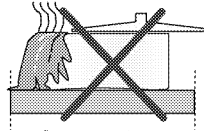
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.

Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezoneerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

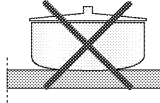
### Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmekast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebæret.

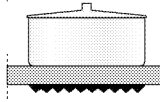
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.



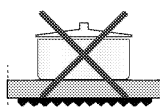
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



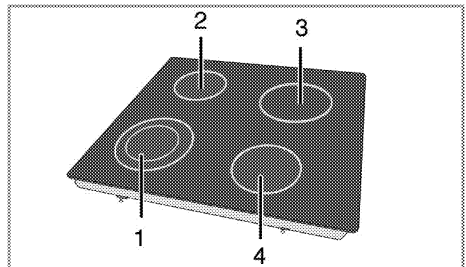
Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring. Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.



### Anvendelse af komfuret



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




### FARE:

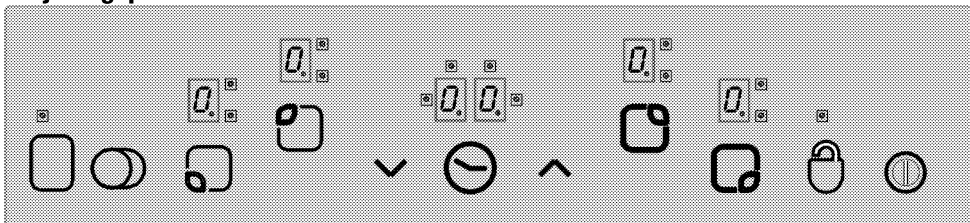
Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.






Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

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


## Betjeningspanel



### Specifikationer

-  TÆND/SLUK knap
-  Tastelås
-  Temperaturindstilling/Øgende timer
-  Temperaturindstilling/Faldende timer
-  \*\* Knap for valg af Dual/Triple madlavningszone
-  \* Aktiver/deaktiver timer
-  \*\* Aktiver/deaktiver madlavningszone
-  Betjeninger til valg af kogezone
- 
- 
- 
- 
-  Display for kogezone (temperatur indstilling 0 ... 9)
-  Dobbelt/tredobbelt kogezone funktion LED (kogezone display)
-  \* Timer display (der er 4 lysdioder til 4 forskellige kogezone)

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


 \*\* Hvis dit komfur er udstyret med disse funktioner.

 I modeller med ur

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


### Tænd for komfuret

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

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

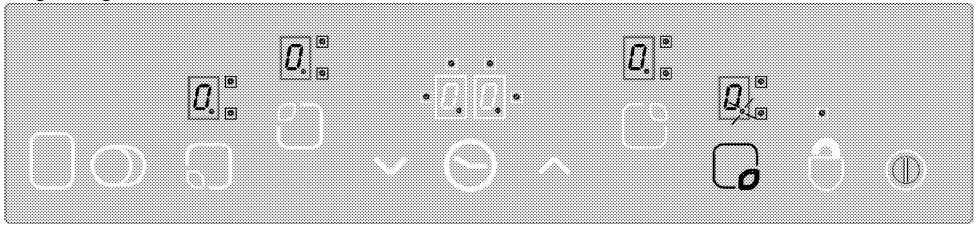
**Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 10 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.**

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

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

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

## Valg af kogezone



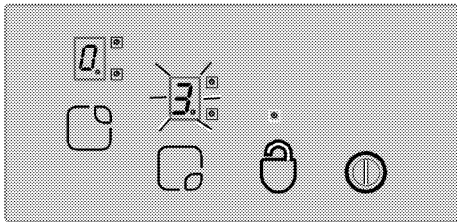
1. Tænd for komfuret.
2. For at tænde for en ønsket kogezone skal man berøre en af betjeningerne til kogezone. Når kogezone på komfuret er valgt, vil "0." vil et decimal punkt blinke på det relevante kogezone display.

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

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

"∧" og "∨" tasterne er udstyret med gentage funktion. Hvis du berører nogen af disse taster i lang tid, vil temperaturniveauet stige eller falde kontinuerligt hvert 0,4 sekund.

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



### Booster

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

#### Aktivisering af Booster funktionen:

1. Tænd for komfuret.

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

#### Sluk for Booster funktionen:

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

#### Sluk for komfuret.

Hvis hovedtasten "⏻" trykkes på længere end 2 sekunder, vil komfuret slukke og gå tilbage til stand-by. Hvis der er resttemperatur, der kan bruges, efter komfuret er slukket, vil dette blive indikeret med et "H" symbol, som fremkommer kontinuerligt på det relevante kogezone display.

#### Sluk for kogezone individuelt:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

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

### 1. Berøring af "∧" og "∨" tasterne på samme tid.

Vælg den ønskede kogezone med tasten for kogezone "0". Decimalpunktet fremkommer på "0" kogezone displayet. Berør "∧" og "∨" tasterne på samme tid for at slukke for kogezone.

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

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

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

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" og "00" vil fremkomme på alle displays. Dobbelt/tredobbelt kogezone og lysdioderne, der er tilsluttet timeren, vil blive deaktiveret.

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

### Tænd for Dobbelt/Tredobbelt kogezoneer \*\*

#### Tænd for dobbelt kogezone:

Vælg den ønskede kogezone, der har dobbeltzone.

Decimalpunktet på den relevante kogezone skal begynde at blinke.

Sæt temperaturniveauet til en værdi mellem 1 og 9 og berør "0" tasten for at aktivere kogezone's dobbeltzone.

"0" Lysdioden for den relevante dobbeltzone vil også blinke kontinuerligt. "0" Status for dobbelt kogezone vil ændres, når du berører tasten anden gang: dobbelt kogezone vil skifte mellem til og fra status.

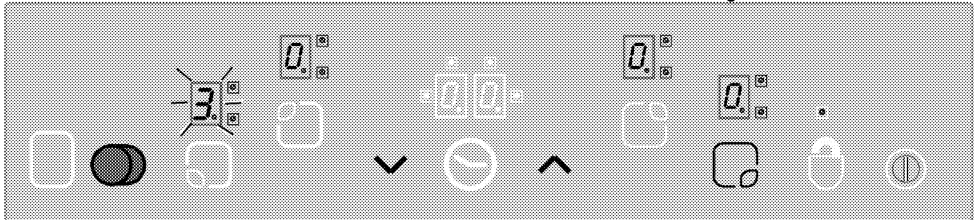
Den udvidede zone vil kun blive aktiveret, hvis kogezone's hovedzone er sat til et temperaturniveau mellem "1" og "9".

#### Tænd for tredobbelt kogezone:

Vælg den ønskede kogezone, der har tredobbeltzone. Decimalpunktet på den relevante kogezone skal begynde at blinke. Sæt temperaturniveauet til en værdi mellem 1 og 9 og berør "0" tasten for at aktivere kogezone's dobbeltzone.

"0" Lysdioden for den relevante dobbeltzone vil også lyse kontinuerligt. Hvis du berører "0" tasten igen, blinker "0" lysdioden for den tredobbelt zone og den tredobbelt kogezone aktiveres.

Hvis du berører "0" tasten en gang mere, slukker den kogezone's tredobbelt zone igen. Ovennævnte funktion vil altid ændre status for de dobbelt/tredobbelt kogezoneer.



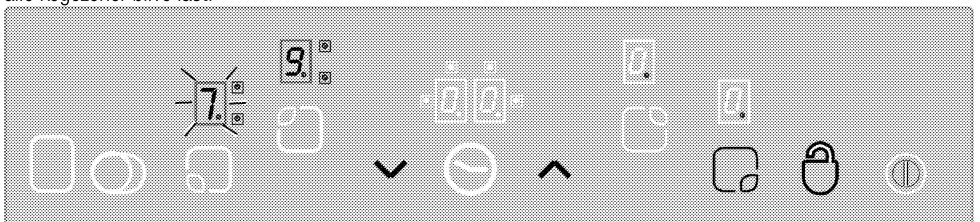
Aktivering af dobbelt og tredobbelt zoner ved at berøre "0" tasten for den valgte kogezone.

#### Tastelås \* (i modeller med ur)

Berør "0" tasten længere tid end to sekunder for at låse touchkontrollen. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Så vil "0" lysdioden blinke og alle kogezoneer blive låst.

Kogezoneer kan kun låses i funktionstilstand. Hvis kogezoneer er låst: kan kun hovedtasten "0"

betjenes. "0" lysdioden vil blinke og indikere et tastelås modul. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, vil tastelåsen være aktiveret næste gang, du tænder for komfuret igen. Tastelåsen skal være deaktiveret for at kunne betjene komfuret.



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

Berør "0" tasten i 2 sekunder for at låse kogezone op. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Så slukker "0" lysdioden. Nu er touchkontrollen låst op og kan betjenes normalt.

### Børnelås

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

#### Låsning af modulet:

1. Berør hovedtasten "0" for at tænde for komfuret.
2. Berør "∧" og "∨" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "∧" tasten igen.

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

#### Deaktivering af Børnelås:

Du kan deaktivere børnelåsen, som du har aktiveret den.

1. Berør hovedtasten "0" for at tænde for komfuret.
2. Berør "∧" og "∨" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "∨" tasten igen.

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

#### Timer funktion \* (i modeller med ur)

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

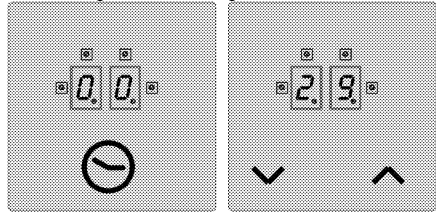
Timer giver følgende egenskaber: Touchkontrollen kan styre op til maks. 4 kogezone timer og en tildelt alarm madlavningstimer på samme tid. Alle timer kan kun bruges i funktionstilstand.

#### Timer som en alarm

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

1. Berør "0" tasten for at aktivere alarm timeren. "00" og "0:00" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Således er alarm timeren aktiveret.
2. Sæt så den ønskede tidsværdi ved at berøre "∧" og "∨" tasterne.

3. Timeren vil begynde at tælle ned, efter du har foretaget tidsindstillingen.



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

#### Kogezone timer:

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

1. Tænd først for komfuret og aktiver så den ønskede kogezone. (kogezone skal sættes til en værdi mellem 1 og 9)
2. Som i alarm timeren skal kogezone timeren aktiveres ved at berøre "0" og "0:00" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Så er kogezone timeren aktiveret.
3. Du skal berøre "0" tasten en gang mere for at aktivere kogezone timeren. Nu kan du tildele timeren.
4. Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "∧" og "∨" tasterne.

#### Indstilling af komfur timerne:

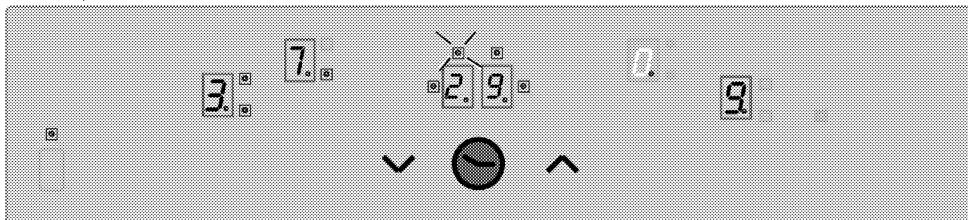
1. Når den første kogezone timer er aktiveret, berøres "0" tasten igen. Betjeningen vil dreje med uret mod den næste aktive kogezone, der er tildelt timeren. Tildelings forslag vil blive vist med en blinkende "0" lysdiode.
2. Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "∧" og "∨" tasterne.
3. Timeren, der er aktiveret for kogezone, der først var sat, er angivet med en kontinuerligt blinkende "0" lysdiode.
  - Der kan tildeles flere timer for andre aktive kogezone ved at berøre "0" tasten igen.
  - Efter 10 sekunder går timer displayet tilbage til timeren, der vil slutte først.
  - "0:00" lysdioder, der lyser kontinuerligt på timer displayet, indikerer den timer, der løbende tæller ned.
  - Du kan vise værdierne, der er sat for kogezone timerne og æg timeren, ved at ændre positionen for "0" tasten. En blinkende "0" lysdiode forrest til højre viser en tildeling.

Hvis der ikke blinker nogen lysdiode, vil værdien for æg timeren blive vist på timer skærmen.

### Deaktivering af timere:

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

- Ved at sænke værdien trin for trin til "00" ved at berøre "▼" tasten.



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

### Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

Hold Varm funktionen for kogezoneen hjælper med at holde maden varm ved at vælge et ekstra temperaturniveau mellem 0 og 1. Berør "□" tasten for at aktivere Hold Varm funktionen.

Så "□" blinker lysdioden. Berør "□" tasten igen for at deaktivere kogezoneen.

### Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezoneer er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezoneen automatisk

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

Temperatur indstilling	OFF tid - sekunder	ON tid - sekunder	Funktionstidsbegrænsning - time	Booster tid - sekunder
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

### Restvarme funktioner

For en deaktiveret kogezone, hvis overfladetemperatur føles til at være over 60°C, eller hvis display indikerer en værdi over 60°C fremkommer der et "H" (restvarme) symbol på displayet. Når restvarmen falder til under 60°C, fremkommer "0" på displayet.

- Ved at berøre "▲" og "▼" tasterne på samme tid i et halvt sekund, indtil "00" fremkommer på timer displayet.

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

blive deaktiveret efter en vis periode. (se tabel 1). Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Hvis der er tildelt en timer til kogezoneen. "00" fremkommer på timer displayet i 10 sekunder (10 sekunder senere tænder indikatoren for restvarme).

Så slukkes timer displayet.

Når kogezoneen er deaktiveret automatisk som beskrevet ovenfor, bliver det funktionelt igen og den maksimale funktionstid gælder for denne temperaturindstilling.

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



## Sensor Kalibrering og Fejl Meddelelser

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

**Tablet-2:** Fejlkode og fejlkilder

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

### Prøve applikation:

#### Følgende lysbetingelser vil muliggøre en glat kalibrering:

Oplysning med en pære uden reflektor (100W, mat) 70 cm over det glaskeramiske komfur. Efter en succesfuld kalibrering, garanteres det, at komfuret vil fungere efter hensigten, selv under stærk oplysning som f.eks. halogen spotlampe med reflektor (50 W). Hvis der opstår en fejl, gentages kalibreringen, indtil de omgivende betingelser gør en succesfuld kalibrering mulig. Komfurets kontrolsystem kan kun betjenes, når kalibreringen af alle sensorer er succesfuld.

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

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



Betjeningskontrollen er udstyret med en sensor, der sørger for beskyttelse mod overopvarmning. Den relevante kogezone vil blive deaktiveret, når der reageres på denne sensor. For at få mere information om fejlmeddelelserne, se venligst tabellen. Hvis en tast aktiveres gentagne gange (i mere end 10 sekunder), deaktiveres alt betjeningsystem og der gives et lydssignal.

## 6 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle informationer

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

**FARE:**

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.  
Der er risiko for elektrisk stød!

**FARE:**

Lad produktet køle ned, før du rengør den.  
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

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



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



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

### Rengør omkring blusset.

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj. Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



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

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

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

## 7 Fejlafhjælpning

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

### Produktet virker ikke.

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

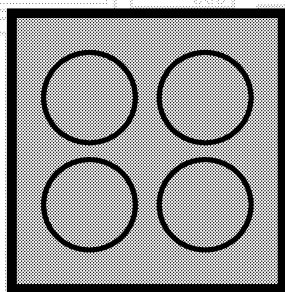


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.



# Sisseehitav pliit

Kasutusjuhend



ET

**beko**

## Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

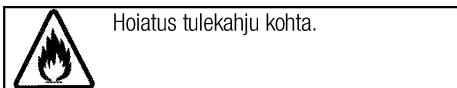
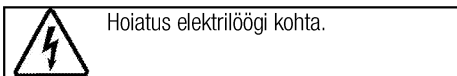
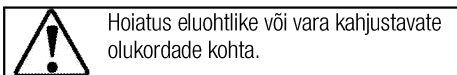
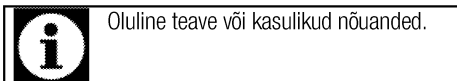
Lugupeetud klient!

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

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

### Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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

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

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

**2 Üldine teave 8**

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

**3 Paigaldamine 9**

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

**4 Ettevalmistused 12**

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

**5 Pliidiplaadi kasutamine 13**

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

**6 Hoidmine ja hooldus 20**

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

**7 Probleemide lahendamine 21**

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

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

### **Üldine ohutus**

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

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

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

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

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

muud olulised dokumendid ja osad.

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

### **Elektriohutus**

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



kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

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

## Toote ohutu kasutamine

- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
- Ärge kasutage toodet, kui mõtlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärjel halvenenud.
- Olge toitusesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
- Ärge asetage toote lähedusse kergestisüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
- Ärge tõkestage ventilatsiooniasasid.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- HOIATUS: Rasva või õli sisaldava anuma jätmine pliidile järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju. ÄRGE üritage tuld kustutada veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek nt pajakaane või tuletেকigi kinni.

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

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

### **Ettenähtud otstarve**

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

### **Laste ohutuse tagamine**

- **HOIATUS:** Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelapsed tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatus. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadmest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.

- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

#### WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



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

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka.

Viige see elektri- ja elektroonikajäätmete kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

#### RoHS-direktiivi täitmine:

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

### Pakkematerjali kõrvaldamine

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

### Toote kõrvaldamine kasutuselt

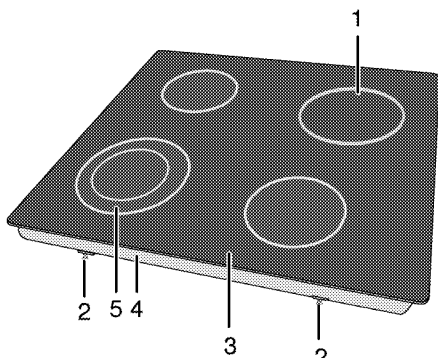
- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transportimiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakkige toode mullikillesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.



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

## 2 Üldine teave

### Ülevaade



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

### Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	6700 W
Kaitse	16 A x 2 / 25 A
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Välismõõtmed (kõrgus/laius/sügavus)	55 mm/580 mm/510 mm
Paigaldusmõõtmed (laius/sügavus)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Põletid</b>	
Vasak esimene	<b>Kahesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	210/120 mm
Võimsus	2200/750 W
Vasak tagumine	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	140 mm
Võimsus	1200 W
Parem tagumine	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	180 mm
Võimsus	1800 W
Parem esimene	<b>Ühesõriline küpsetusplaat</b>
Suurus	160 mm
Võimsus	1500 W



Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid etteatamiseta muuta.



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



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

### 3 Paigaldamine

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



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.



#### OHT:

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



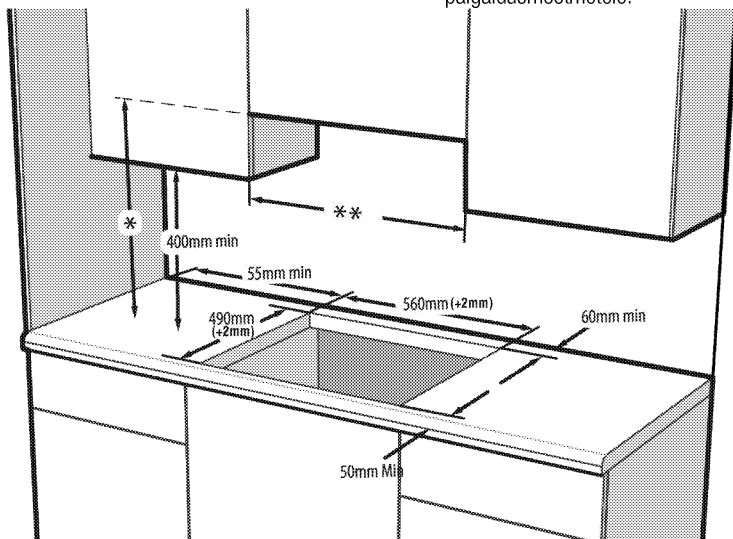
#### OHT:

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

### Enne paigaldamist

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

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



\* Tõmbekapi kasutusjuhendis soovitatud minimaalne kõrgus

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

### Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.



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

### Elektriühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselüliti (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformaatoriga või ilma. Meie ettevõtte ei vastuta kahjude eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.

**OHT:**

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

**OHT:**

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

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

**OHT:**

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!

**Toitejuhtme ühendamine**

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

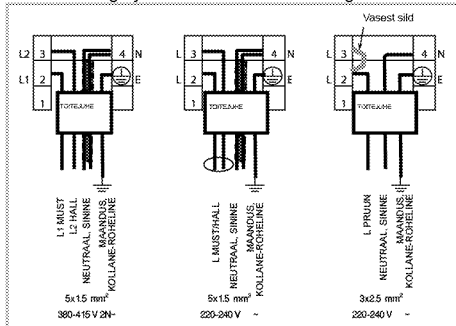
1. Kui tootega ei ole kaasas toitejuhet, tuleb sellela ühendada toitejuhe, mis valitakse tabelist (*Tehnilised andmed, lk 8*) vastavalt teie kodus olevale elektrisüsteemile, järgides ühendusskeemil toodud juhiseid.

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



Soovitav on kasutada lisakaitseks jääkvoolukatkestit.

2. Avage kruvikeeraja abil klemmikarbi kaas.
3. Pange toitejuhe läbi juhtmeklambri terminali all ja kinnitage see juhtmepinguti kaudu sisseehitatud kruviga põhiseadme külge.
4. Ühendage juhtmed kaasasoleva diagrammi abil.



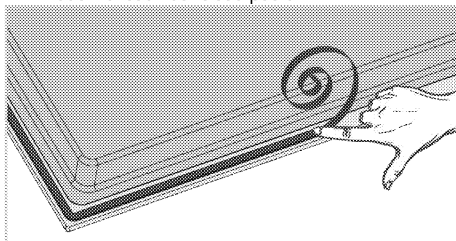
5. Pärast juhtmete ühendamist sulgege klemmikarbi kaas.
6. Paigutage toitejuhe nii, et see ei puutu vastu toodet, ning vältige selle surumist toote ja seinavahele.



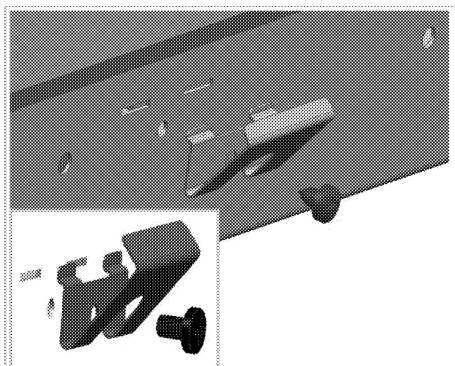
Ohutuse tagamiseks ei tohi juhe olla pikem kui 2 meetrit.

**Toote paigaldamine**

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



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

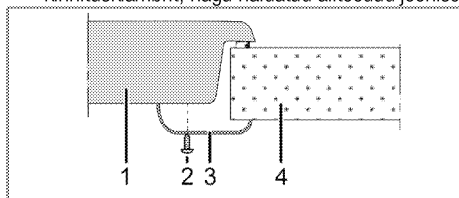


Teatud mudelite korral võidakse toode tarnida juba külge kinnitatud paigaldusvedrudega.



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

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

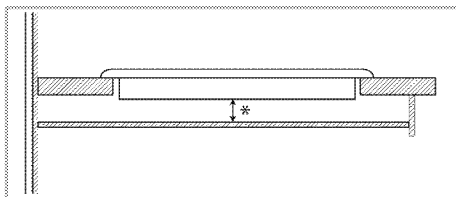


- 1 Pliit
- 2 Kruvi
- 3 Paigaldusklambr
- 4 Tööpind



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

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

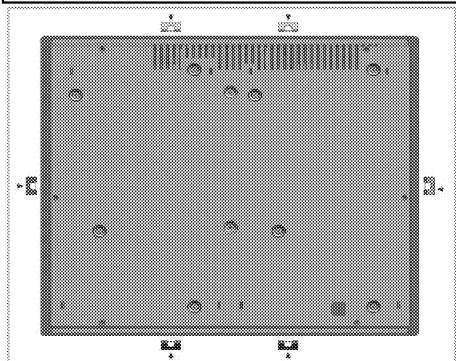


\* min 15 mm

### Tagantvaade (ühendusavad)



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



### OHT:

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



### OHT:

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



Paigaldusvedrude arv on toote mudelist.

### Lõppkontroll

1. Toote kasutamine.
2. Kontrollige funktsioone.

## 4 Ettevalmistused

### Nõuandeid energia säästmiseks

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

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

- Pikema valmistusaja korral lülitage keeduala 5 kuni 10 minutit enne valmistusaja lõppu välja. Jääkkuumuse kasutamisel saate säästa kuni 20% energiat.

### Esimene kasutuskord

#### Seadme esmane puhastamine



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

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

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



## 5 Pliidiplaadi kasutamine

### Üldine teave toiduvalmistamise kohta

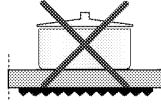
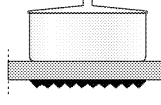
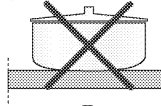
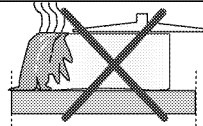


Ärge kunagi pange pannile õli rohkem kui kolmandiku ulatuses. Õli kuumutamisel ärge jätke pliiti järelevalveta. Õli ülekuumenemisega kaasneb tulekahju oht. **Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega!** Õli süttimisel summutage leegid tuleteki või märja lapiga. Lülitage pliit välja, kui seda saab ohutult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

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

### Soovitusi klaaskeraamiliste pliitide kasutamiseks

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

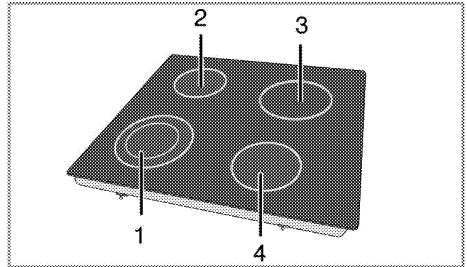


Pritsmes võivad klaaskeraamilist pinda kahjustada ja põhjustada tulekahju.

Ärge kasutage nõgusa või kumera põhjaga potte/panne.

Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Need tagavad parema soojusülekanne. Kui poti läbimõõt on liiga väike, läheb energia raisku.

### Pliidi kasutamine



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



#### OHT:

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

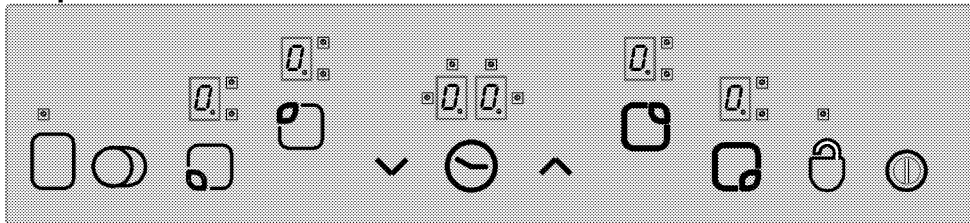
Ärge kasutage pragunenud pliiti. Pragudesse võib tungida vesi, mis võib põhjustada lühise.

Kui toote pind on kahjustatud või vigastatud (nt selles on silmaga nähtavad praod), lülitage see elektrilöögi ohu vähendamiseks kohe välja.



















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


## Juhtpaneel

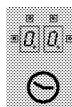


### Tehnilised andmed




-  Pealüliti – toitenupp
-  Klahvilukk
-  Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja suurendamine
-  Temperatuuri reguleerimine / taimeri aja vähendamine
-  \*\* Kahe-/kolmeosalise keeduala valikuklahv
-  \* Taimeri sisse-/väljalülitamine
-  \*\* Keeduala sisse-/väljalülitamine
-  Keedualade valikuklahvid
- 
- 
- 
- 
-  Keeduala näidik (temperatuuritase 0...9)
-  Kahe-/kolmeosalise keeduala tööd näitav valgusdiod (keeduala näidik)
-  \* Taimeri näidik (4 valgusdiodi vastavad neljale keedualale)

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

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

 (\*) Kui pliit on varustatud taimeriga.

\*\* Kui pliit on varustatud nende funktsioonidega.

  
  
 Kellaga mudelitel

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

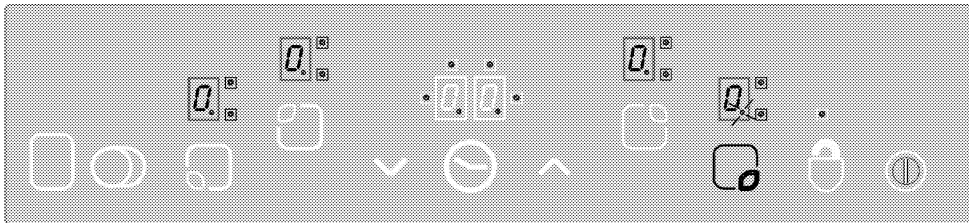
### Pliidi sisselülitamine

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

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

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

## Keedualade valimine



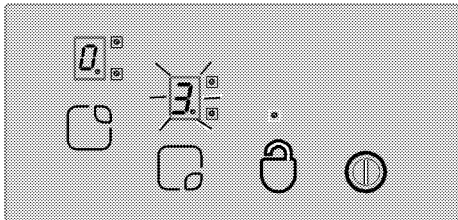
1. Lülitage pliiit sisse.
2. Soovitud keeduala sisselülitamiseks puudutage vastava keeduala valikuklahvi. Pärast pliiidi keeduala valimist hakkab vastava keeduala näidikul vilkuma kümnendpunkt "0,1".

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

3. Määrake klahviga "▲" või "▼" temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" või "9" kuni "1".

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

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



## Võimendus

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

## Võimendusfunktsiooni sisselülitamine:

1. Lülitage pliiit sisse.
2. Valige valikuklahvide abil soovitud keeduala.
3. Määrake klahviga "▼" keeduala temperatuuri väärtuseks "9". Pärast temperatuuri määramist on näidikul vaheldumisi "9" ja "A". See näitab, et

valitud on temperatuuritase "9" ja sisse on lülitatud võimendusfunktsioon.

4. Seejärel valige klahviga "▼" 10 sekundi jooksul temperatuur, mida soovite kasutada ülejäänud ajal, kui võimendusaeg on läbi. Valige klahviga "▲" või "▼" keeduala temperatuur vahemikus "1" kuni "9" (käesoleva näite puhul tuleks valida tase "6").
5. Võimendusfunktsiooni ajal on näidikul vaheldumisi "A" ja "6" (võimendusperioodi lõpus jääb näidikule tähis "6").

## Võimendusfunktsiooni väljalülitamine:

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

## Lülitage pliiit välja.

Kui vajutate pealülilit "⏻" kauem kui 2 sekundit, lülitub pliiit välja ja pöördub tagasi ooterežiimile. Kui pärast pliiidi väljalülitamist saab kasutada veel jääksoojust, annab sellest märku tähis "0,1" vastava keeduala näidikul.

## Keedualade väljalülitamine ükshaaval:

Keeduala väljalülitamiseks on 3 võimalust:

1. Klahvide "▲" ja "▼" vajutamine samaaegselt.
2. Temperatuuri vähendamine tasemele "0", kasutades klahvi "▼".
3. Taimeri funktsiooni (kui on olemas) kasutamine vastava keeduala puhul.

## 1. Klahvide "▲" ja "▼" puudutamine samaaegselt.

Valige valikuklahvi "Q" abil soovitud keeduala.

Keeduala näidikule "0,1" ilmub kümnendpunkt.

Keeduala väljalülitamiseks puudutage korraka klahve "▲" ja "▼".

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

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

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

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

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

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

### Kaheosalise keeduala sisselülitamine:

Valige soovitud kaheosaline keeduala. Vastava keeduala kümnendpunkt peab vilkuma hakkama. Valige temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" ja puudutage kaheosalise keeduala sisselülitamiseks klahvi "○".

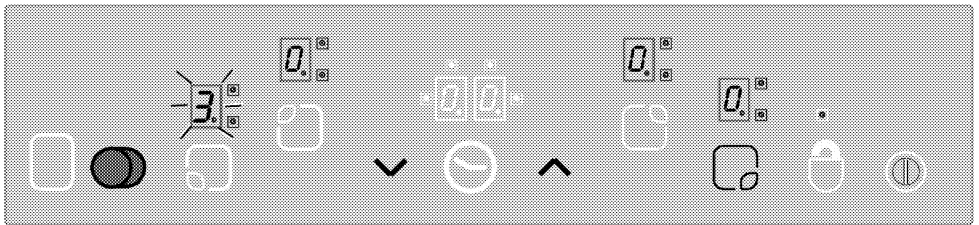
Vastava kaheosalise keeduala valgusdiod "E" hakkab samuti vilkuma. "○" klahvi teistkordsel puudutamisel muutub kaheosalise keeduala olek: kaheosaline keeduala lülitub sisse või välja. Laiendusala lülitub sisse vaid siis, kui keeduala põhiosa temperatuuritase on vahemikus "1" kuni "9".

### Kolmeosalise keeduala sisselülitamine

Valige soovitud kolmeosaline keeduala. Vastava keeduala kümnendpunkt peab vilkuma hakkama. Valige temperatuuritase vahemikus "1" kuni "9" ja puudutage kaheosalise keeduala sisselülitamiseks klahvi "○".

Vastava kaheosalise keeduala valgusdiod "E" jääb samuti põlema. Klahvi "○" uuesti puudutades hakkab vilkuma kolmeosalise keeduala valgusdiod "E" ja kolmeosaline keeduala lülitub sisse.

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



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

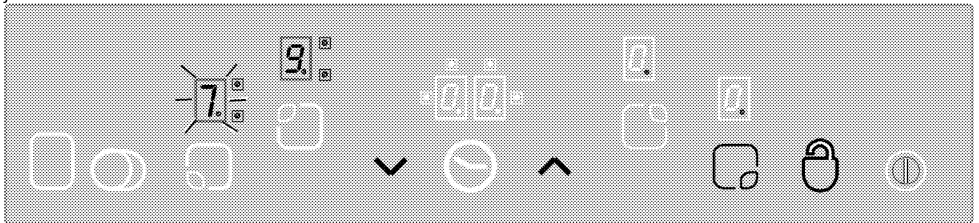
### Klahvilukk\* (kellaga mudelitel)

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

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

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

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



"○" klahviga saab puutepaneeli töörežimis lukustada ja lukust avada.

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

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

### Lapselukk

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

toimingust, mis lukustavad juhtimissüsteemi. Lapselukku saab sisse ja välja lülitada ainult ooterežiimis.

### Mooduli lukustamine:

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks pealülitit "Ⓜ".
2. Vajutage vähemalt 2 minutit korraga klahve "∧" ja "∨".
3. Seejärel puudutage uuesti klahvi "∧".

» Rakendub lapseluku funktsioon ning kõigi keedualade näidikutele ilmub vastav tähis "L".

### Lapseluku väljalülitamine:

Lapseluku väljalülitamine käib samal moel nagu sisselülitamine.

1. Vajutage pliiidi sisselülitamiseks pealülitit "Ⓜ".
2. Vajutage vähemalt 2 minutit korraga klahve "∧" ja "∨".
3. Seejärel puudutage uuesti klahvi "∨".

» Lapseluku töötamise ajal on kõigi keedualade näidikutel tähis "L". Kui lukustus on edukalt eemaldatud, siis tähis "L" kaob.

### Taimerifunktsioon\* (kellaga mudelitel)

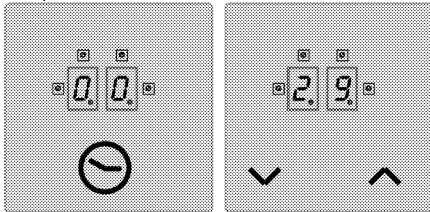
See funktsioon teeb toiduvalmistamise hõlpsamaks. Te ei pea toidu valmimise ajal kogu aeg pliiidi ääres valvama, pealegi lülitub keeduala pärast valitud aja möödumist automaatselt välja.

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

### Taimer kasutamine meeldetuletusena

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

1. Meeldetuletustaimerit sisselülitamiseks puudutage klahvi "Ⓜ". Taimerit näidikule ilmub "00" ja "00:00" ning alla paremale punkt. Meeldetuletustaimer on nüüd sisse lülitatud.
2. Seejärel määrake soovitud aeg, puudutades klahve "∧" ja "∨".
3. Pärast aja määramist alustab taimer selle pöördarvestust.



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

### Keeduala taimer:

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

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

### Pliidi taimerite seadistamine:

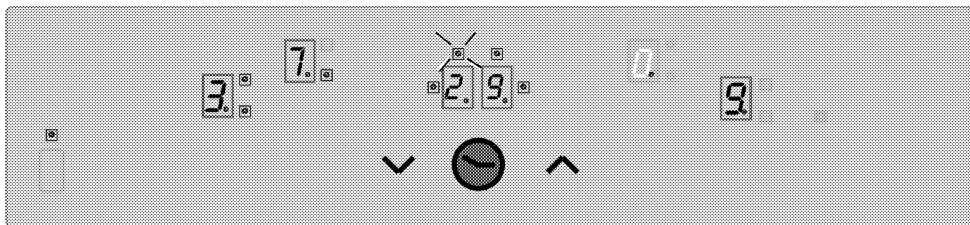
1. Pärast esimese keeduala taimerit sisselülitamist puudutage uuesti klahvi "Ⓜ". Juhtimissüsteem lülitub päripäeva järgmisele taimeriga seotud töötavale keedualale. Pakutud määrangut näitab vilkuv valgusdiod "Ⓜ".
2. Määrake soovitud aeg, puudutades klahve "∧" ja "∨".
3. Esimesena määratud keeduala taimerit näitab lakkamatult vilkuv valgusdiod "Ⓜ".
  - Klahvi "Ⓜ" uuesti puudutades saab määrata veel taimereid teistele töötavatele keedualadele.
  - 10 sekundi pärast ilmub taimerit näidikule uuesti taimer, mille aeg täitub kõige varem.
  - Taimerit näidikul põlevad valgusdiodid "00:00" näitavad hetkel töötavat taimerit.
  - Keedualade taimerite ja munataimerit väärtuste kuvamiseks tuleb muuta klahvi "Ⓜ" asendit. Määrangut näitab alati ees paremal vilkuv valgusdiod "Ⓜ".Kui ükski valgusdiod ei vilgu, kuvatakse meeldetuletustaimerit väärtus taimerit ekraanile.

### Taimerite väljalülitamine:

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

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

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



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

### Soojendusfunktsioon (kui on olemas)

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

Seejärel hakkab vilkuma valgusdiod "0". Keeduala väljalülitamiseks puudutage uuesti klavi "0".

### Tööaja piirangud

Pliidi juhtimissüsteem kasutab tööaja piirangut. Kui mõni keeduala ununeb kogemata tööle, lülitub see teatud aja möödumisel automaatselt välja (vt tabel 1). Tööaja piirang sõltub valitud temperatuurist. Kui keedualale on määratud taimer, ilmub taimeriga näidikule 10 sekundiks tähis "00" (10 sekundi pärast lülitub sisse jääksoojuse tähis). Seejärel lülitub taimeriga näidik välja. Pärast keeduala automaatset väljalülitamist, nagu eespool kirjeldatud, hakkab see uuesti tööle ning süsteem rakendab määratud temperatuuril maksimaalset tööaega.

Tabel 1. Temperatuuri seadistusparameetrid, tsükli aeg 47,0 sekundit

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

### Jääksoojuse funktsioonid

Kui väljalülitatud keeduala pinnatemperatuur on anduri andmetel üle 60 °C või kui näidikul kuvatud temperatuur on üle 60 °C, ilmub vastava keeduala näidikule tähis "H" (jääksoojus). Kui jääksoojus langeb alla 60 °C, ilmub näidikule tähis "0".

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

### Sensorite kalibreerimine ja tõrketeaded

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

halogeenlambid vms) langemist pliidi juhtimissüsteemile.

Tabel 2. Tõrkekoodid ja tõrgete põhjused

Tõrke põhjus	Näit
Ruum on liiga tugevalt valgustatud	F1
Luminofoorlamp	F2
Sensor on kaetud heleda olusega	F3
Ruumi valgustus kõigub liiga suurtes piirides	F4

## Näide:

### Kalibreerimine kulgeb tõrgeteta järgmistes valgustingimustes:

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

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

Kalibreerimise ajaks tuleb pliidilt eemaldada kõik esemed. Peale selle ei tohi ruum kalibreerimise ajal olla liiga tugevalt valgustatud. Kui kalibreerimise ajal pärast seadme esmakordset ühendamist vooluvõrku ilmub üks teadetest F1, F2 või F4, peab kasutaja lülitama välja kõik valgusallikad või sulgema akna. Kui kalibreerimine on edukalt lõpule viidud, töötab juhtimissüsteem ka eredalt valgustatud ruumis.

Töötava pliidi juhtimissüsteem kohaneb ja kalibreerib end ümber vastavalt ümbritseva keskkonna tingimuste muutumisele.



Puutepaneelil on sensor, mis kaitseb seadet ülekuumenemise eest. Sellele sensorile reageerides lülitatakse vastav keeduala välja.

Tõrketeadete kohta leiate täpsemat teavet tabelist.

Kui klahvi vajutatakse korduvalt (kauem kui 10 sekundit), lülitub kogu juhtimissüsteem välja ja kõlab helisignaal.

## 6 Hoidmine ja hooldus

### Üldine teave

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

**OHT:**

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

**OHT:**

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

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



Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.  
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puhastamiseks auru- ja aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

### Pliidi puhastamine

#### Klaaskeraamilised pinnad

Pühkige klaaskeraamilist pinda külma vette kastetud riidetükiga, et eemaldada puhastusvahendi jäägid. Kuivatage pind pehme lapiga. Jäägid võivad pliidi järgmisel kasutuskorral klaaskeraamilist pinda kahjustada.

Mitte mingil juhul ei tohi klaaskeraamilisele pinnale kuivanud jääke kraapida noatera, traatnuustiku vms abivahenditega.

Kaltsiumplekid (kollased plekid) eemaldatakse vähesel kogusel katlakiveemaldusvahendiga (näiteks äädikas või sidrunimah). Samuti võite kasutada kauplustes müüdavaid tooteid.

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



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

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



## 7 Probleemide lahendamine

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

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

### Toode ei tööta.

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



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





