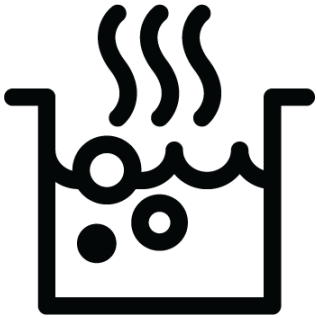
EN
ES
SQ

beko

Built-in Hob / User Manual
Placa empotrada / Manual del usuario
Gropë e integruar / Manuali i Përdoruesit



HIC 64400 E

185910523_1/ EN/ ES/ SQ/ R.AB/ 11.12.24 15:54
7793182916

CE

LETËR E RICIKLUAR DHE E RICIKLUESHME

PAPEL RECICLADO Y RECIBLABLE

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Transportation Safety 6
1.5 Installation Safety 7
1.6 Safety of Use 7
1.7 Temperature Warnings 8
1.8 Cooking Safety 8
1.9 Maintenance and Cleaning Safety 9

2 Environmental Instructions 9

2.1 Waste Directive 9
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 9
2.2 Package Information 9
2.3 Recommendations for Energy Saving 9

3 Your product 10

3.1 Product introduction 10
3.2 Technical Specifications 11

4 First Use 12

4.1 Initial Cleaning 12

5 Installation 12

5.1 Right place for installation 12
5.2 Electrical connection 13
5.3 Installing the product 14

6 How to use the hob 15

6.1 General information on hob usage 15
6.2 Hob control unit 17

7 General Information About Baking . 19

7.1 General warnings about cooking with hob 20

8 Maintenance and Cleaning 20

8.1 General Cleaning Information 20
8.2 Cleaning the hob 21
8.3 Cleaning the Control Panel 21

9 Troubleshooting 21

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

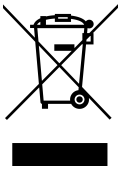
- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

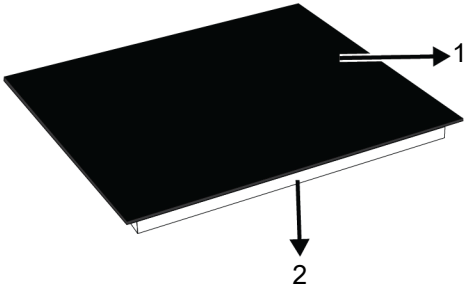
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

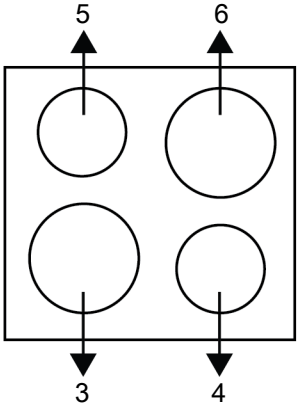
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction





1 Glass cooking surface
2 Lower housing
3 Single cooking zone
4 Single cooking zone
5 Single cooking zone
6 Single cooking zone

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	55* / 580 / 510
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2
Total power consumption (W)	6000

Front left	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

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.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

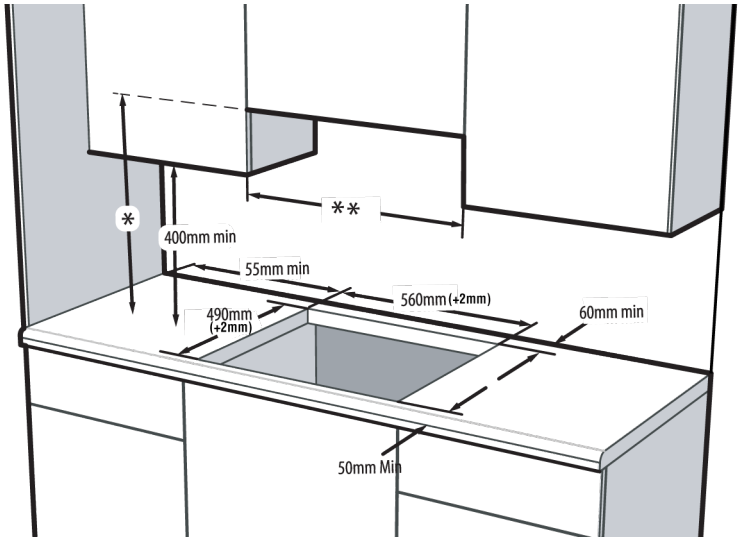
5 Installation

⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

5.1 Right place for 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).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



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

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

5.2 Electrical connection

⚠ General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- 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.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- 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.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

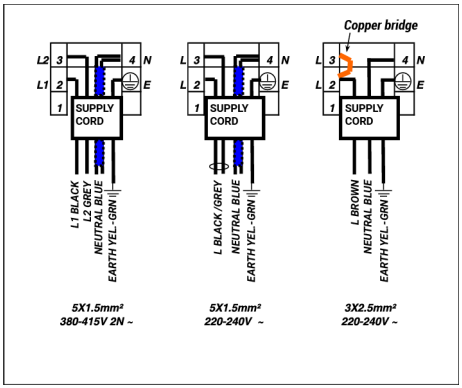
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) ⏚ (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 1-phase connection:

- Black/Grey = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) ⏚ (Earthing)

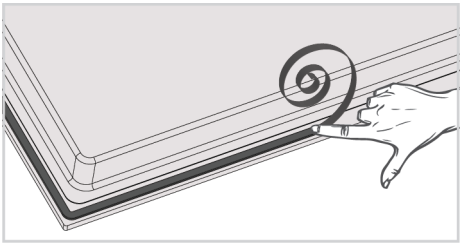
If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

- Black = L1 (Phase)
- Grey = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire= (E) ⏚ (Earthing)

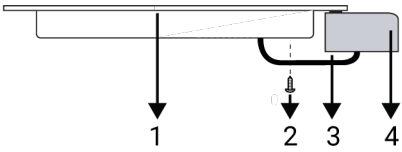
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Connect the power cable to supply power by routing it so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

5.3 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. 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.



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

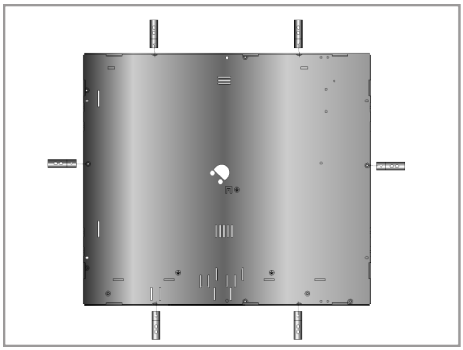


1 Hob

2 Screw
3 Installation clamp
4 Counter

Rear view (connection holes)

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

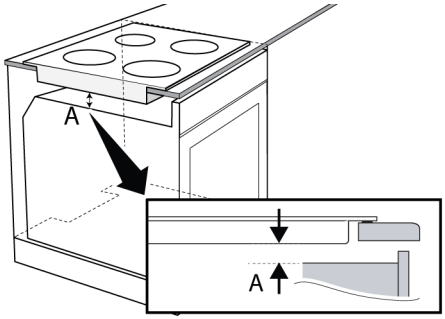


Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

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

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

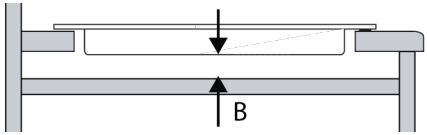


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

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.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

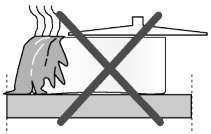
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.

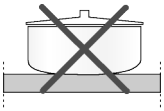
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

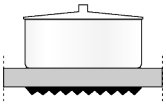
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



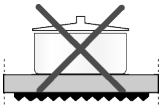
- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



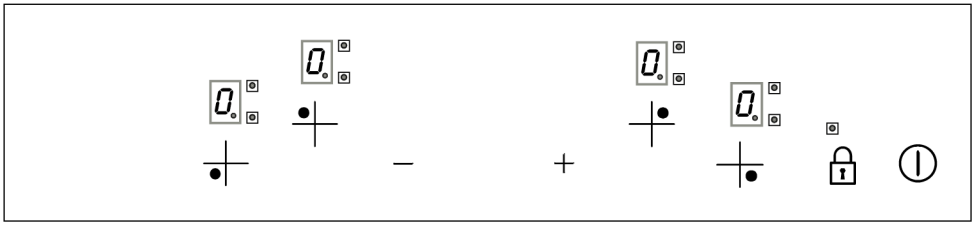
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.



Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Hob control unit



Keys :

On/off key

Increase key

Decrease key

Timer key *

Key lock key *

Warming zone key *

Rear left cooking zone selection key

Front left cooking zone selection key

Front right cooking zone selection key *

Rear right cooking zone selection key

It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

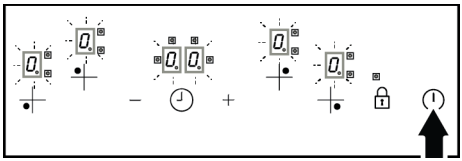
General warnings for the control panel

- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.

   ⇨ The "0." symbol appears on all cooking zone displays.



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

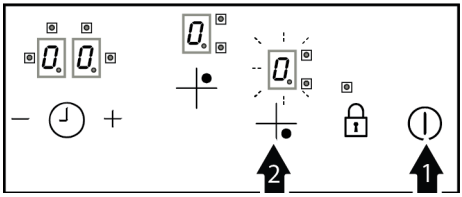
Turning off the hob

1. Touch the ⏻ key for more than 2 seconds.

   ⇨ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.



   ⇨ On cooking zone display "0." symbol appears and the display of the relevant zone lights up brighter.

3. Touch the + key to activate the temperature level setting. Touch the +/— keys to adjust between 1 and 9.

If you directly touch the — key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

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

Turning off the cooking zones:

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

1. By reducing the temperature to “0” level: You can turn off the zone by reducing the temperature setting to “0” level.
2. By touching the + and — keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the + and — keys simultaneously.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show “0” or “00”. When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

Residual heat indicator

If the "H" symbol is on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the "0" symbol, meaning less hot.

If the “H” or “0” symbol lights up on the cooking zone display when the hob is turned off, it means the cooking zone is still hot. Do not touch the hotplate.

When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

When your hob overheats;

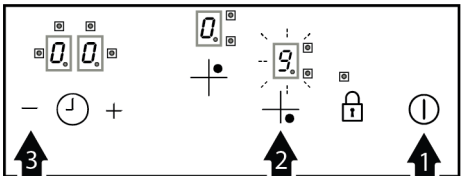
- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

High power setting (Quick heating - Booster)

You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every zone.

Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level “9” by touching the — key.
   ⇨ The display will show “9” and “A” alternately. At temperature level “9” the high power setting is activated.



4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the +/— keys. The set temperature level and “A” appear on the display respectively. For ex-

ample, when the temperature level is reduced to 6, “6” and “A” appear respectively.

If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

Turning off the high power setting:

When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the — key or set the temperature level to "0".

Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Table 1: **Table-1: High power setting turning off times**

Automatic turnoff (working time limitations)

The control unit has an automatic turn-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.

If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the control panel, consult the service.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Table 2: **Table-2: Automatic turn-off times**

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- 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 remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user’s manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflown fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

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

ES

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad..... 26

1.1 Uso Previsto..... 26
1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas..... 26
1.3 Seguridad Eléctrica..... 27
1.4 Seguridad en Transporte..... 29
1.5 Seguridad en la instalación..... 29
1.6 Seguridad de uso..... 30
1.7 Avisos de temperatura..... 30
1.8 Seguridad en la cocción..... 31
1.9 Mantenimiento y limpieza Seguridad..... 31

2 Instrucciones medioambientales.... 31

2.1 Directiva de Residuos..... 31
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho..... 31
2.2 Información de Embalaje..... 32
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía..... 32

3 Su aparato..... 32

3.1 Información de Producto..... 32
3.2 Especificaciones Técnicas..... 33

4 Primer uso..... 34

4.1 Limpieza inicial..... 34

5 Instalación..... 34

5.1 Antes de la instalación..... 34
5.2 Conexión eléctrica..... 35
5.3 Instalación del producto..... 36

6 Cómo usar la placa..... 38

6.1 Información general sobre el uso de placa..... 38
6.2 Panel de control..... 39

7 Información general sobre el horneado..... 42

7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa..... 42

8 Mantenimiento y limpieza..... 43

8.1 Información General de Limpieza 43
8.2 Limpieza de la placa de cocción.. 44
8.3 Limpieza del panel de control..... 44

9 Solución de problemas..... 44

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales poco desarrolladas o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisadas o capacitadas sobre el uso seguro y los peligros del producto.

- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos niños), a menos que estén bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el producto.
- Los productos eléctricos son peligrosos para los niños y las mascotas. Los niños y las mascotas no deben jugar con el producto, subirse a él ni entrar en él.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el producto.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el costado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlos y quemarse.
- **ADVERTENCIA**Durante el uso, las superficies accesibles del producto están calientes. Mantenga el producto alejado de los niños.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:

1. Desconecte el enchufe de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación y desconéctelo junto con el enchufe del producto.
3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.

⚠ 1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible,

interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
- (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
- No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
- Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
- En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
- Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
- Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.

Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente intro-

ducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.

1.4 Seguridad en Transporte

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de transportarlo.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.

1.5 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.

- No instale el producto cerca de una ventana. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.

1.6 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfelo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles.
- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de la placa está agrietada, desconecte el producto de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA** Si la superficie de cristal de la placa de cocción está rota:

Desconecte todas las placas de gas y (si procede) eléctricas. Desconecte el aparato de la electricidad.

- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.7 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elemen-

tos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.
- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

⚠ 1.8 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

⚠ 1.9 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a

la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

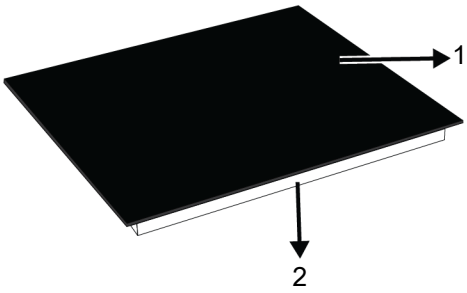
De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

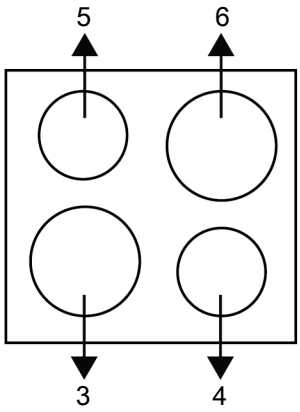
Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3 Su aparato

3.1 Información de Producto





1 Superficie de vidrio de cocción
2 Carcasa inferior
3 Zona única de cocción
4 Zona única de cocción
5 Zona única de cocción
6 Zona única de cocción

3.2 Especificaciones Técnicas

Especificaciones generales de la placa de cocción	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	55* / 580 / 510
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Tensión/Frecuencia	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~ 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2
Consumo eléctrico total (W)	6000

Izquierda delantera	Zona única de cocción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W
Izquierda posterior	Zona única de cocción
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Derecha delantera	Zona única de cocción
Dimensiones	140 mm
Potencia	1200 W
Derecha posterior	Zona única de cocción
Dimensiones	180 mm
Potencia	1800 W

* La altura de la encimera especificada en la tabla técnica es la altura de la carcasa inferior del producto.

Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.

Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

4 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

4.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

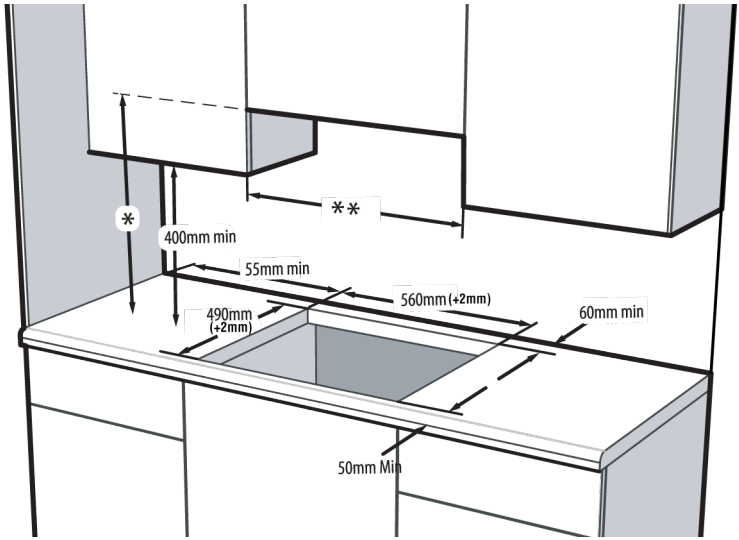
5 Instalación

⚠ Advertencias generales

- Llamar al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Asegúrese de que las instalaciones eléctricas y de gas están en su lugar antes de llamar al Agente de Servicio Autorizado para tener el aparato listo para su funcionamiento. Si no es así, llame a un electricista e instalador cualificado para que haga los arreglos necesarios. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados por procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas, lo que también podrá anular la garantía.
- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación en la que se colocará el aparato y también tener preparada la red de suministro eléctrico y/o gas.
- Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas y/o de gas (normas legales sobre instalación).
- Compruebe que no haya ningún daño en el aparato antes de la instalación. No lo haga instalar si el aparato está dañado. Los aparatos dañados causan riesgos para su seguridad.

5.1 Antes de la instalación

- La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.
- Este producto es un dispositivo de clase 3 según la norma EN 30-1-1.
- Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Todos los muebles de cocina situados junto al aparato deben ser resistentes al calor (100 °C mín.).



* Respete la separación mínima con respecto al extractor que se indique en el manual de instrucciones del extractor.Si no se recomienda en el manual de instrucciones de la campana, esta altura debe ser de al menos min.650 mm.

** La distancia mínima entre los armarios debe ser equivalente a la anchura de la placa

5.2 Conexión eléctrica

⚠ Advertencias generales

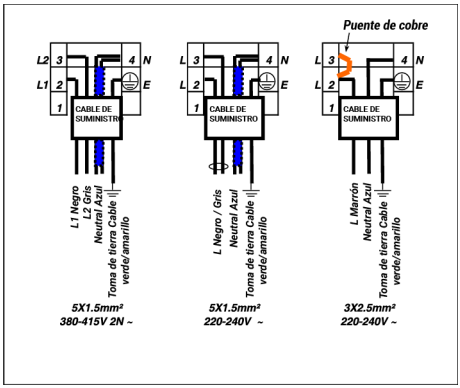
- Desconecte el aparato de la conexión eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Hay un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente/cable con conexión a tierra protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, tal como se indica en la tabla de "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza de los daños que puedan surgir por el uso del aparato sin una instalación de conexión a tierra, de acuerdo con la normativa local.
- El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del aparato comienza sólo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, atascarse ni tocar las partes calientes del aparato. Si el cable de corriente está dañado, debe ser cambiado por un electricista calificado. En caso contrario, existe peligro de descarga eléctrica, de cortocircuito o de incendio.
- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se encuentra en la carcasa posterior del aparato. El cable de corriente del aparato debe cumplir con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".
- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- y debe utilizar la toma de corriente/línea y el enchufe adecuados para el horno. En caso de que los límites de potencia del aparato estén fuera de la capacidad de transporte de corriente del enchufe y la toma de corriente/cable, el aparato debe

ser conectado a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar el enchufe y la toma de corriente/cable.

- **Si el producto se va a conectar directamente a la red eléctrica:** Si no es posible desconectar todos los polos de la alimentación, debe conectarse una unidad de desconexión con al menos 3 mm de distancia entre contactos (fusibles, interruptores de seguridad de línea, contactores) y todos los polos de esta unidad de desconexión deben estar adyacentes (no por encima) al producto, de acuerdo con las directivas IEE. Cuando no se cumple con esta instrucción puede causar problemas de funcionamiento y anular la garantía del aparato.
- Es aconsejable utilizar una protección adicional con un interruptor de corriente residual.

Si el producto se fabrica sin cable:

- Un cable de alimentación que se define en la tabla técnica casa debe ser conectado al producto siguiendo las instrucciones. El cable de alimentación no debe superar los 2 m de longitud por motivos de seguridad.
- Abra la tapa del bloque de terminales con un destornillador.
- Introduzca el cable de corriente a través de la abrazadera de cable situada debajo del terminal y fíjelo al cuerpo principal con el tornillo integrado en el componente de la abrazadera de cable.
- Conecte los cables según el diagrama suministrado.



Si su cable de alimentación es de 3 conductores, para una conexión monofásica:
- Marrón = L (Fase)
- Azul = N (Neutral)
- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Toma de tierra)

Si su cable de alimentación es de 5 conductores, para una conexión monofásica:
- Negro/Gris = L (Fase)
- Azul = N (Neutral)
- Cable verde/amarillo = (E) ⏚ (Toma de tierra)

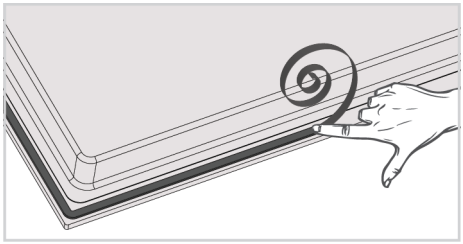
Si su cable de alimentación es de 5 conductores, para una conexión bifásica:
- Negro = L1 (Fase)
- Gris = L2 (Fase)
- Azul = N (Neutral)
- Cable verde/amarillo= (E) ⏚ (Toma de tierra)

- Después de completar las conexiones de los cables, cierre la tapa del bloque de terminales.
- Conecte el cable de alimentación a la fuente de alimentación colocándolo de forma que no entre en contacto con el producto ni quede aprisionado entre éste y la pared.

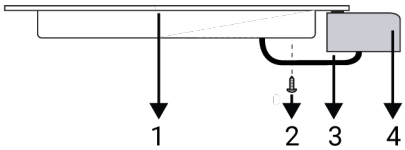
5.3 Instalación del producto

1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.

3. Al instalar la placa de cocción, aplique la junta de estanqueidad suministrada en el embalaje alrededor de la placa de cocción como se muestra en la siguiente imagen, procurando que quede entre 1 y 2 mm hacia el interior desde el borde exterior del cristal.



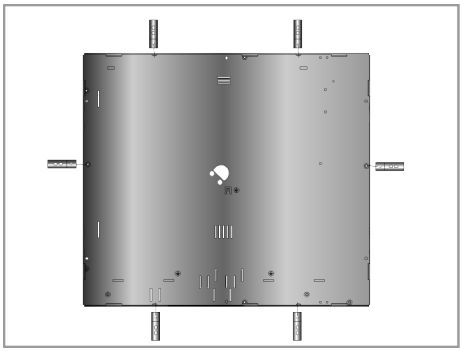
4. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
5. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



1 Placa
2 Tornillo
3 Abrazadera de instalación
4 Encimera

Vista trasera (orificios de conexión)

La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.

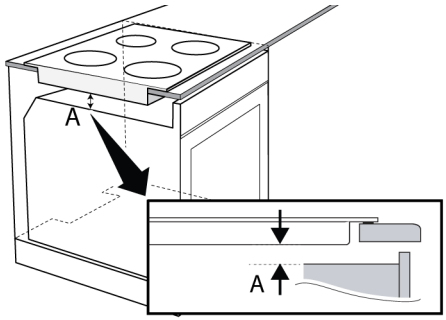


Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

La placa contiene componentes que fucionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

Si hay un horno empotrado debajo de la encimera;

Al instalar la encimera en un horno empotrable, se debe dejar una distancia entre la pared superior del horno y la carcasa inferior de la encimera, como se muestra en la figura.

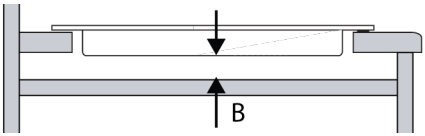


A en min. 15 mm

Si hay un cajón/armario debajo de la encimera;

Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



B en min. 15 mm

Comprobación final

1. Vuelva a conectar el producto a la red eléctrica.
2. Compruebe las funciones eléctricas.

6 Cómo usar la placa

6.1 Información general sobre el uso de placa

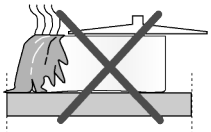
Advertencias generales

- No deje caer ningún objeto sobre la placa. Incluso objetos pequeños como saleros pueden dañar la placa. No utilice encimeras rajadas. El agua puede filtrarse a través de estas grietas y provocar un cortocircuito. Si la superficie está dañada de alguna manera (por ejemplo, grietas visibles), primero apague el fusible y luego llame al servicio autorizado para desenchufar el producto y reducir el riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.
- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.
- Después de cada uso, la superficie de cocción estará caliente, así que no coloque las ollas / sartenes de plástico sobre la superficie de cocción. Limpie tal material en la superficie enseguida.
- Los cambios repentinos de temperatura en la superficie de cocción de vidrio pueden causar daños; tenga cuidado de no derramar líquidos fríos durante la cocción.
- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.

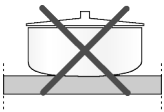
Sugerencias para cocinas con superficies de cerámica vitrificada

- Superficie de cerámica vitrificada es resistente al calor y no se afecta por las altas diferencias de temperatura.
- No utilice la superficie de cerámica vitrificada como una superficie en la que pueda colocar algo o como una superficie para cortar.
- Sólo utilice ollas y sartenes que tengan bases procesadas. Los bordes afilados podrían causan arañazos en la superficie.

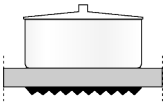
- No utilice las ollas y sartenes de aluminio. Aluminio deteriora superficie de placa.
- Las salpicaduras pueden dañar la superficie de placa y podrían causar fuego.



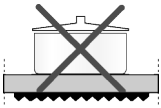
- No utilice ollas/sartenes con bases convexas o cóncavas.



- Sólo utilice ollas y sartenes que tengan bases planas. Esto facilita la transferencia de calor de manera más fácil.



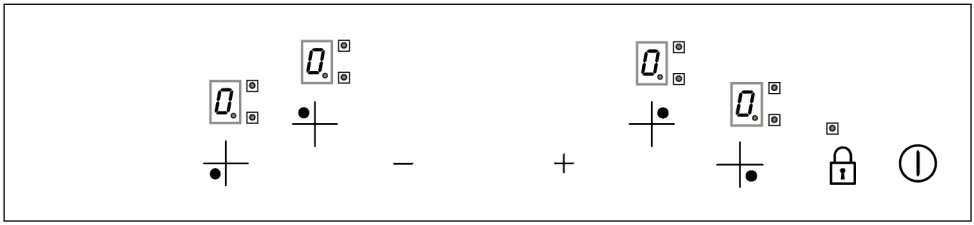
- Cuando el diámetro de la olla es demasiado pequeño, la energía se desperdicia.



Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Diámetro de la Zona de cocción - mm	Diámetro de olla - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Panel de control



Teclas :

Tecla de encendido/apagado

Tecla de aumento

Tecla de disminución

Tecla de temporizador *

Llave de bloqueo de teclas *

Tecla de zona de calentamiento *

Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera izquierda

Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera izquierda

Tecla para seleccionar la zona de cocción delantera derecha *

Tecla para seleccionar la zona de cocción trasera derecha

Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

* Varía según el modelo del aparato. Puede que no esté disponible en el aparato.

Advertencias generales para el panel de control

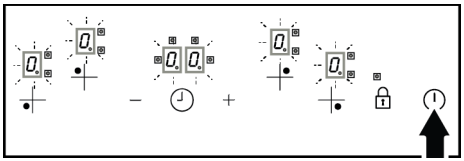
- Los gráficos y las figuras son solo para fines ilustrativos. Las imágenes o funciones reales pueden variar según el modelo de su placa de cocina.

- Este producto se controla mediante un panel de control táctil. Cada operación que realice en el panel de control táctil se confirmará mediante una señal audible.
- Mantenga siempre el panel de control limpio y seco. Si la superficie está húmeda y sucia, puede causar problemas en el funcionamiento de las funciones.

Encender la placa de cocina

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.

   ⇨ El símbolo "0" aparece en todas las pantallas de las zonas de cocción.



Si no se realiza ninguna operación en 10 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

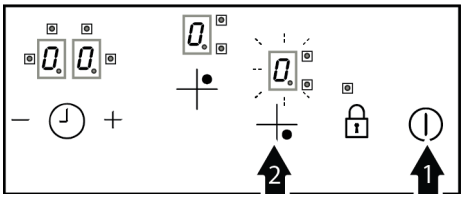
Apagado de la placa de cocción

1. Toque la tecla ⏻ durante más de 2 segundos.

   ⇨ La placa se apaga y vuelve al modo de espera.

Encendido de las zonas de cocción (Sección de Cocción)

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Toque la tecla de selección de la zona de cocción que desea encender.



   ⇨ En la pantalla de la zona de cocción aparece el símbolo "0" y la pantalla de la zona correspondiente se ilumina con más intensidad.

3. Toque la tecla + para activar el ajuste del nivel de temperatura. Toque las teclas +/— para ajustar entre 1 y 9.

Si toca directamente la tecla — para configurar el nivel de temperatura, se activará la configuración de alta potencia. La configuración de alta potencia se describe en la siguiente sección.

Si no se realiza ninguna operación en 10 segundos, la placa vuelve automáticamente al modo de espera.

Apagado de las zonas de cocción:

Una zona de cocción seleccionada se puede apagar de tres maneras diferentes:

1. Reduciendo la temperatura al nivel "0": Puede apagar la zona reduciendo el ajuste de temperatura al nivel "0".
2. Al tocar las teclas + e — simultáneamente: seleccione la zona que desea apagar. Para apagar la zona, toque las teclas + y — simultáneamente.
3. Uso de la función de apagado del temporizador para la zona deseada: Cuando se acaba el tiempo, el temporizador apaga la zona conectada a él. Las pantallas correspondientes muestran "0" o "00". Cuando se acaba el tiempo, suena la alarma sonora. Para silenciar la alarma sonora, toque cualquier tecla del panel de control.

Indicador de calor residual

Si en la pantalla de la placa de cocción aparece el símbolo "H", significa que la placa de cocción todavía está caliente y se utiliza para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos. Después de un cierto tiempo, el símbolo cambia al símbolo "0", lo que significa que está menos caliente.

Si en la pantalla de la zona de cocción se enciende el símbolo "H." o "0" cuando la placa de cocción está apagada, significa que la zona de cocción todavía está caliente. No toque la placa de cocción.

Cuando hay un corte de energía, el indicador de calor residual no se enciende y no advierte al usuario sobre las zonas de cocción calientes.

Cuando su placa de cocina se calienta demasiado;

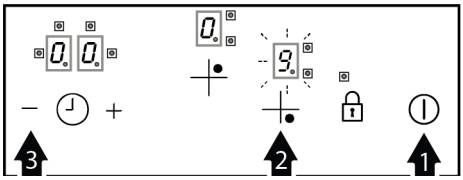
- Si las zonas de cocción activas se configuran a un nivel superior al nivel 7, la placa de cocción reduce el nivel de las zonas de cocción activas al nivel 7 y las zonas de cocción no se pueden configurar a un nivel superior a este nivel.
- Si el sobrecalentamiento continúa, si la zona está configurada en un nivel superior al nivel 5, la zona disminuirá al nivel 5 y no se le permitirá funcionar en un nivel superior a este nivel. Si su zona se sobrecalienta, se apagará automáticamente para protegerse y las zonas no funcionarán.

Ajuste de alta potencia (calentamiento rápido - Booster)

Puede utilizar la configuración de alta potencia para calentar rápidamente. Si se activa el calentamiento rápido, la cocción funcionará a máxima potencia durante un período de tiempo determinado. El tiempo de calentamiento rápido depende del nivel de calor seleccionado. Sin embargo, no se recomienda cocinar durante mucho tiempo en esta posición. Es posible que la configuración de alta potencia no esté disponible en todas las zonas.

Activar la configuración de alta potencia:

1. Encienda la placa tocando la tecla ⏻.
2. Seleccione la zona deseada tocando la tecla de selección de cocción.
3. Colóquelo en el nivel "9" tocando la tecla —.
   ⇨ La pantalla mostrará alternativamente "9" y "A". En el nivel de temperatura "9" se activa la configuración de alta potencia.



4. Si desea configurar un nivel de potencia alto a una temperatura diferente, puede cambiarlo tocando las teclas +/—. El nivel de temperatura configurado y "A" aparecen en la pantalla respectivamente. Por ejemplo, cuando el nivel de temperatura se reduce a 6, aparecen "6" y "A" respectivamente.

Si su placa de cocción se calienta demasiado, es posible que no se pueda ajustar la configuración de potencia alta.

Desactivación del modo de alta potencia:

Una vez transcurrido el tiempo de ajuste de potencia alta, la zona de cocción continúa funcionando a la temperatura establecida y solo aparece el nivel de temperatura en la pantalla. Si desea apagar la zona de cocción antes, toque la tecla — o configure el nivel de temperatura a "0".

Nivel de temperatura	Tiempo de apagado - segundos
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510

Nivel de temperatura	Tiempo de apagado - segundos
6	150
7	210
8	270
9	10

Tabla 1: **Tabla 1: Tiempos de apagado de la configuración de alta potencia**

Apagado automático (limitaciones de tiempo de trabajo)

La unidad de control tiene una función de apagado automático. Si una o más de las zonas de cocción se dejan encendidas, la zona de cocción se apagará automáticamente después de un período de tiempo determinado. (Ver Tabla 2)

Si la zona de cocción tiene un temporizador asignado, la pantalla del temporizador también se apagará. El tiempo de apagado automático depende del nivel de temperatura seleccionado. El usuario puede volver a encender la zona de cocción después de que se haya apagado automáticamente como se describe anteriormente.

Si aparecen errores como AF10, AF20, AF30 en el panel de control, consulte al servicio técnico.

Nivel de temperatura	Hora de apagado automático - horas
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabla 2: **Tabla 2: Tiempos de apagado automático**

7 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.
- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección “Instrucciones Ambientales”.

8 Mantenimiento y limpieza

8.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.
- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.

- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.
- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

8.2 Limpieza de la placa de cocción

Superficie de vidrio de cocción

Para limpiar las superficies de vidrio de cocción, siga los pasos de limpieza descritos en la sección “Información general de limpieza”. En casos especiales, podrá completar la limpieza según la información que figura a continuación.

- Los alimentos a base de azúcar tales como la crema oscura, el almidón y el jarabe se deben limpiar inmediatamente, sin esperar a que la superficie se enfríe. De lo contrario, es posible que la superficie de cocción del vidrio se dañe de forma permanente.
- En las operaciones de limpieza que realice mientras la placa está caliente no utilice agentes de limpieza, de lo contrario pueden producirse manchas permanentes.

8.3 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.

- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.
- Si la placa no se enciende al pulsar la tecla de encendido/apagado >>> Desenchúfelo y espere al menos 20 segundos antes de enchufarlo.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko . Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbroni veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehtë.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

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

Tabela e përmbajtjes

1 Udhëzimet e sigurisë 48

1.1 Përdorimi i planifikuar 48
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake 48
1.3 Siguria elektrike 49
1.4 Siguria gjatë transportit 51
1.5 Siguria e instalimit 51
1.6 Siguria gjatë përdorimit 52
1.7 Paralajmërimet për temperaturën 53
1.8 Siguria gjatë gatimit 53
1.9 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit 53

2 Udhëzimet për ambientin 54

2.1 Direktiva për mbetjet 54
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit 54
2.2 Informacionet për paketimin 54
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë 54

3 Produkti juaj 55

3.1 Prezantimi i produktit 55
3.2 Specifikimet teknike 56

4 Përdorimi i parë 57

4.1 Pastrimi fillestar 57

5 Instalimi 57

5.1 Vendi i duhur për instalim 57
5.2 Lidhje elektrike 58
5.3 Instalimi i produktit 59

6 Si të përdorni pianurën 61

6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit 61
6.2 Njësia e kontrollit të pianurës 62

7 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes 65

7.1 General warnings about cooking with hob 65

8 Mirëmbajtja dhe pastrimi 65

8.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin 65
8.2 Pastrimi i pianurës 67
8.3 Pastrimi i panelit të kontrollit 67

9 Zgjidhja e problemeve 67

1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesorë origjinalë.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.

1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:**Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake

- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose mendore, ose që kanë mungesë përvoje dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t 'u siguruar që nuk luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos mund të kapen dhe të digjen.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:

1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".

⚠ 1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektricist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në

instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kabllo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kablloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Përdorni vetëm kabllo origjinale. Mos përdorni kabllo të prera ose të dëmtuara.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.

Nëse produkti juaj ka një kabllo dhe prizë elektrike:
- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.

- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.

1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Ekziston rreziku që flaka e pllakës të ndezë perdet dhe materialet e ndezshme rreth pllakës së

gatimit. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbyset.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbyset.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti. Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e pllakës është plasaritur, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e xhamit të pianurës është thyer:

Fikni të gjitha vatrat e gazit dhe (nëse ka) elektrike. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.

- Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes.
- Mos e përdorni pajisjen.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyese pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

1.8 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpiqni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).
- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

1.9 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

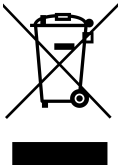
- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:
Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të ricklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

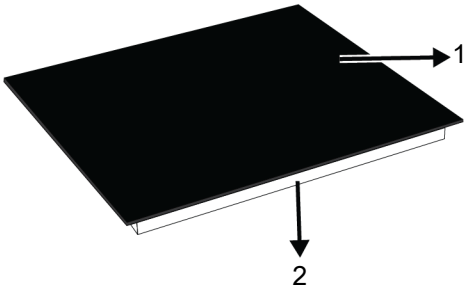
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

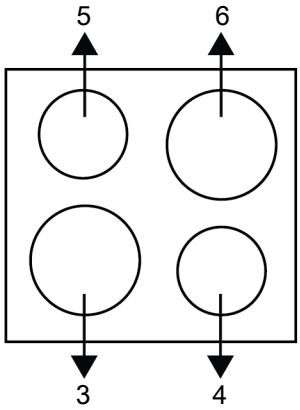
Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit





1 Sipërfaqja e gatimit prej xhami
2 Strehimi i ulët
3 Zona unike e gatimit
4 Zona unike e gatimit
5 Zona unike e gatimit
6 Zona unike e gatimit

3.2 Specifikimet teknike

Specifikimet e përgjithshme të pianurës	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/ thellësia) (mm)	55* / 580 / 510
Dimensionet e instalimit të pllakës (gjerësia / thellësia) (mm)	560(+2) / 490 (+2)
Voltazhi/frekuenca	220-240 V 1N~/380-415 V 2N~ 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm2
Konsumi total i energjisë (NË)	6000

Përpara majtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	180 mm
Fuqia	1800 NË
Mbrapa majtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	140 mm
Fuqia	1200 NË
Përpara djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	140 mm
Fuqia	1200 NË
Pas djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	180 mm
Fuqia	1800 NË

* Lartësia e pianurës së specifikuar në tabelën teknike është lartësia e shtresës së poshtme të produktit.

Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.

Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.

Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqërues janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

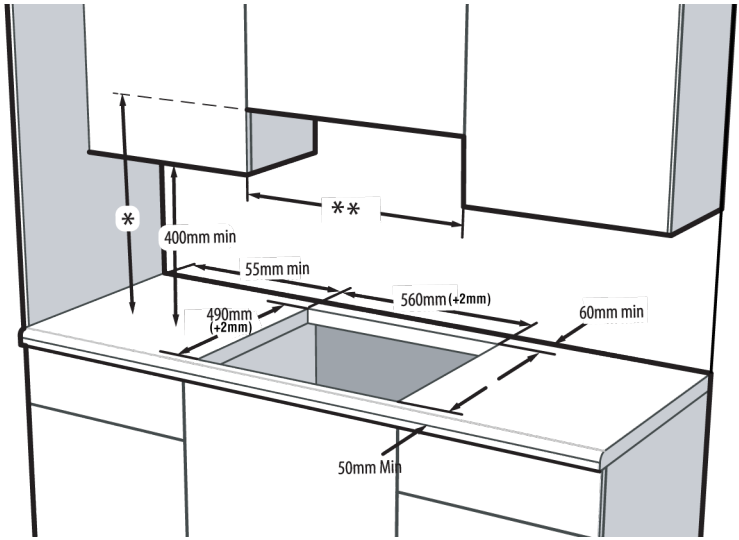
5 Instalimi

⚠ Paralajmërime të përgjithshme

- Referojuni agjentit më të afërt të autorizuar të shërbimit për instalimin e produktit. Sigurohuni që instalimet elektrike dhe gazi të jenë në vend përpara se të telefononi agjentin e autorizuar të shërbimit për ta bërë produktin gati për përdorim. Nëse jo, telefononi një elektricist dhe montues të kualifikuar për të bërë rregullimet e kërkuara. Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës për dëmet që rrjedhin nga procedurat e kryera nga persona të paautorizuar, të cilat gjithashtu mund të anulojnë garancinë.
- Është përgjegjësi e klientit të përgatisë vendndodhjen ku produkti do të jetë i vendosur. të vendosura dhe gjithashtu të kenë të përgatitur energjinë dhe/ose gazin.
- Rregullat e specifikuara në standardet lokale për instalimet elektrike dhe/ose gazi (rregullat ligjore për instalimin) do të ndiqen gjatë instalimi i produktit./ Paragrafi
- Kontrolloni për ndonjë dëmtim të pajisjes përpara instalimit. Mos e instaloni nëse pajisja është e dëmtuar. Produktet e dëmtuara shkaktojnë rreziqe për sigurinë tuaj.

5.1 Vendi i duhur për instalim

- Pianura është projektuar për instalim në sipërfaqet e punës të disponueshme në treg. Duhet të lihet një distancë sigurie midis pajisjes dhe mureve të kuzhinës dhe mobiljeve. Shih figurën (vlerat në mm).
- Tabela e punës duhet të jetë e rreshtuar dhe e fiksuar horizontalisht.
- Prisni hapjen e pllakës së gatimit në tavolinën e punës sipas dimensioneve të instalimit.
- Ky produkt është një pajisje e klasës 3 sipas standardit EN 30-1-1.
- Lejoni një distancë minimale prej 750 mm mbi sipërfaqen e pllakës së gatimit.
- Nëse mbi tenxhere do të instalohet një aspirator, referojuni prodhuesit të aspiratorit' udhëzime në lidhje me lartësinë e instalimit. Nëse nuk përcaktohet ndonjë madhësi në manualin e kapuçit, kjo lartësi duhet të jetë së paku 650 mm.
- Çdo mobilje kuzhine pranë pajisjes duhet të jetë rezistente ndaj nxehtësisë (min. 100 °C).



* Lartësia minimale deri tek nxjerrësi siç rekomandohet në manualin e udhëzimeve të kapuçit. Nëse nuk rekomandohet në manualin e udhëzimeve të kapuçit, kjo lartësi duhet të jetë së paku 650 mm.

** Distanca minimale ndërmjet kabinetit duhet të jetë e barabartë me gjerësinë e pianurës

5.2 Lidhje elektrike

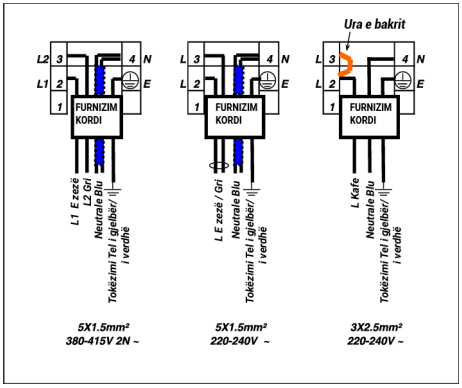
⚠ Paralajmërime të përgjithshme

- Shkëputni produktin nga lidhja elektrike përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Lidheni produktin me një prizë/linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një ndërprerës miniaturë me kapacitet të përshtatshëm, siç thuhet në tabelën "Specifikimet teknike". Bëjeni instalimin e tokëzimit nga një elektricist i kualifikuar gjatë përdorimit të produktit me ose pa transformator. Kompania jonë nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëmtim që do të lindë për shkak të përdorimit të produktit pa instalim tokëzimi në përputhje me rregulloret lokale.
- Produkti mund të lidhet vetëm me Lidhja me energjinë elektrike nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar, dhe garancia e produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të lindë për shkak të operacioneve nga persona të paautorizuar.
- Kablloja elektrike nuk duhet të shtypet, paloset, bllokohet ose të prekë pjesë të nxehta të produkt. Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga një elektricist i kualifikuar. Përndryshe ka një goditje elektrike, qark të shkurtër ose rrezik zjarri!
- Të dhënat e furnizimit me rrjet duhet të korrespondojnë me të dhënat e specifikuara në etiketën e tipit të produktit. Etiketa e tipit ndodhet në pjesën e pasme të produktit. Kablloja e energjisë e produktit tuaj duhet të jetë në përputhje me vlerat në tabelën "Specifikimet teknike".
- Fiza e kabllit të rrymës duhet të jetë lehtësisht e arritshme pas instalimit (mos e drejtoni mbi pllakën e gatimit). Mos përdorni shtesë ose shumë priza në lidhjen me rrymë.
- dhe duhet të përdorni prizën/linjën e duhur të prizës dhe spinën për furrën. Në rast se kufijtë e fuqisë së produktit janë jashtë aftësisë së rrymës së prizës/lijës së prizës, produkti duhet të lidhet nëpërmjet instalimit elektrik fiks drejtpërdrejt pa përdorur prizën/linjën e prizës.

- **Nëse produkti do të lidhet drejtpërdrejt me energjinë e furnizimit:** Nëse nuk është e mundur të shkëputni të gjitha polet në furnizimin me energji elektrike, një njësi shkëputëse me të paktën 3 mm hapësirë kontakti (siguresat, çelësat e sigurisë së linjës, kontaktorët) duhet të lidhen dhe të gjitha polet e kësaj njësie shkyçëse duhet të jenë ngjitur (jo sipër) me produktin në përputhje me direktivat IEE. Mosrespektimi i këtij udhëzimi mund të shkaktojë probleme operative dhe të zhvlerësojë garancinë e produktit.
- Rekomandohet mbrojtje shtesë nga një ndërprerës i rrymës së mbetur.

Nëse produkti prodhohet pa kabllo:

- Një kabllo rryme që është përcaktuar në shtëpinë e tabelës teknike duhet të jetë lidhur me produktin duke ndjekur udhëzimet. Kablloja e energjisë nuk duhet të jetë më e gjatë se 2 m për arsye sigurie.
- Hapni kapakun e bllokut të terminalit me një kaçavidë.
- Futni kabllon e rrymës përmes kapëses së kabllit poshtë terminalit dhe fiksoni atë në trupin kryesor me vidën e integruar në komponentin shtrëngues të kabllit.
- Lidhni kabllot sipas diagramit të dhënë.



Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 3-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- Kafe = L (Faza)
- Blu = N (Neutrale)
- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) ⏚ (Tokëzimi)

Nëse kablloja juaj e furnizimit është e tipit 5-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- E zezë/Gri = L (Faza)
- Blu = N (Neutrale)
- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) ⏚ (Tokëzimi)

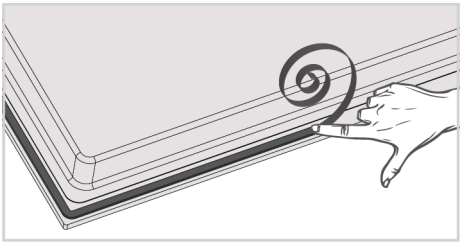
Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 5-përçues, për lidhjen 2-fazore:

- E zezë = L1 (Faza)
- Gri = L2 (Faza)
- Blu = N (Neutrale)
- Tel i gjelbër/i verdhë= (E) ⏚ (Tokëzimi)

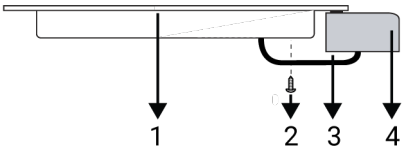
- Pasi të keni përfunduar lidhjet me tela, mbyllni kapakun e bllokut të terminalit.
- Lidheni kabllon e rrymës për të furnizuar me energji elektrike duke e drejtuar në mënyrë që të mos kontaktojë me produktin dhe të mos shtrydhet midis produktit dhe murit.

5.3 Instalimi i produktit

1. Ndani djegësin, kapakët e djegies dhe mbajtëset e tenxhereve në sobë nga produkti.
2. Kthejeni sobën përmbys dhe vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë.
3. Kur instaloni pianurën, aplikoni rondelën mbyllëse, e cila ishte dhënë në paketim, rreth pianurës siç tregohet në foton e mëposhtme, duke siguruar që ajo të mbetet 1 deri në 2 mm brenda nga buza e jashtme e xhamit.



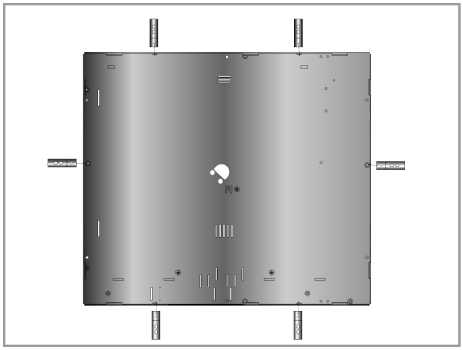
4. Kthejeni përsëri sobën, rreshtoni dhe vendoseni në banak.
5. Ngjitni dhe sigurojeni pllakën e gatimit përmes vrimave në shtresën e poshtme duke përdorur kapëset e montimit.



1 Oxhak
2 Vidhos
3 Kapëse montimi
4 Qëndroni

Pamja e pasme (vrima lidhëse)

Vendndodhja e vrimave të lidhjes të paraqitura në figurën e mëposhtme janë skematike, mund të ndryshojnë në varësi të modelit të produktit. Rregulloni ato sipas vrimave të lidhjes në produktin tuaj.

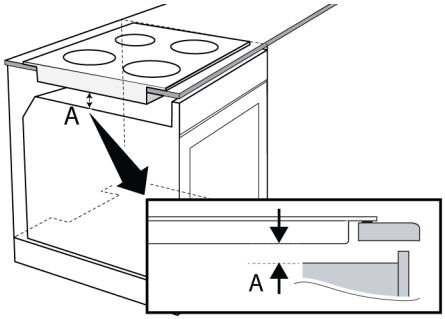


Kryerja e lidhjeve me vrima të ndryshme nuk është një praktikë e mirë përsa i përket sigurisë pasi mund të dëmtojë sistemin e gazit dhe elektrik.

Brenda kësaj pianure ka gaz dhe komponentë elektrikë, prandaj kur vendosni sustat/kapsat e montimit, lidhni vetëm fiksimet e dhëna në vrimat e lidhjes të treguara në këtë manual. Mosrespektimi i kësaj këshille mund të çojë në sigurinë e jetës dhe pronës.

Nëse ka një furrë të integruar nën pllakë;

Kur instaloni pllakën në një furrë të integruar, duhet të lihet një distancë midis murit të sipërm të furrës dhe pjesës së poshtme të pllakës, siç tregohet në figurë.

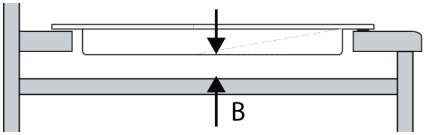


A min. 15 mm

Nëse ka një sirtar/dollap poshtë pllakës së gatimit;

Kur instaloni pianurën në një kabinet, duhet të instalohet një raft për të ndarë kabinetin nga pianura siç ilustrohet në figurën e mësipërme. Kjo nuk kërkohet kur instaloni në një furrë të ndërtuar.

Për shembull, nëse është e mundur të prekni pjesën e poshtme të produktit pasi është instaluar në një sirtar, ky seksion duhet të mbulohet me një pllakë druri.



B min. 15 mm

6 Si të përdorni pianurën

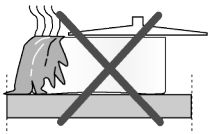
6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

Paralajmërime të përgjithshme

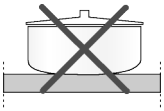
- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pjanurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht fikni siguresën dhe më pas telefononi shërbimin e autorizuar për të shkëputur produktin nga priza për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike.
- Mos përdorni tenxhere/tegane të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.
- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.
- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.
- Pas çdo përdorimi sipërfaqja e gatimit do të jetë e nxehtë, ndaj mos i vendosni tenxheret/teganët plastike në sipërfaqen e gatimit. Pastrojeni menjëherë këtë material në sipërfaqe.
- Ndryshimet e papritura të temperaturës në sipërfaqen e gatimit të xhamit mund të shkaktojnë dëme, kini kujdes që të mos derdhni lëngje të ftohta gjatë gatimit.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tigane. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

Këshilla për pianurat me sipërfaqe vitro-qeramike

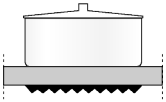
- Sipërfaqja vitro-qeramike është rezistente ndaj nxehtësisë dhe nuk ndikohet nga ndryshimet e larta të temperaturës.
- Mos përdorni sipërfaqe vitro-qeramike si sipërfaqe ku mund të vendosni diçka mbi të ose si sipërfaqe prerëse.
- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të përpunuara. Skajet e mprehta mund të shkaktojnë gërvishtje në sipërfaqe.
- Mos përdorni tenxhere/tava dhe tenxhere alumini. Alumini përkeqëson sipërfaqen e pllakës.
- Spërkatjet mund të dëmtojnë sipërfaqen e pllakës dhe mund të shkaktojnë zjarr.



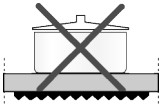
- Mos përdorni tenxhere/tava me baza konvekse ose konkave.



- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të sheshta. Këto sigurojnë transferim më të lehtë të nxehtësisë.



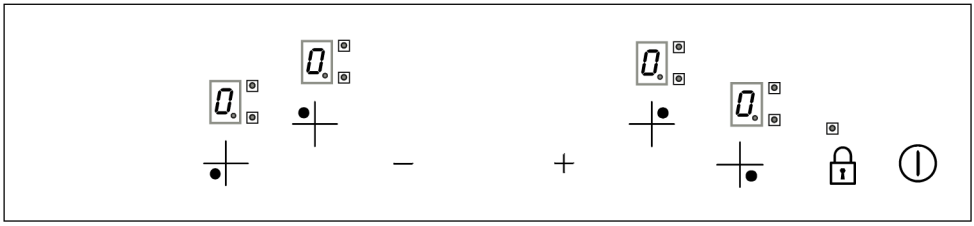
- Energjia humbet nëse diametri i tenxhere është shumë i vogël.



Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Njësia e kontrollit të pianurës



Butonat :

Butoni i aktivizimit/çaktivizimit

Butoni i rritjes

Butoni i zvogëlimit

Butoni i kohëmatësit *

Butoni i bllokimit të butonave *

Çelësi i zonës së ngrohjes *

Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit në anën e majtë të pasme

Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara majtas

Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara djathtas *

Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit të pasmë djathtas

Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

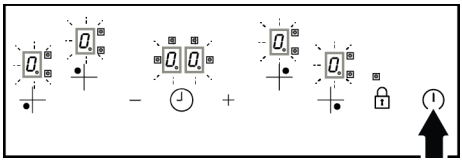
Paralajmërime të përgjithshme për panelin e kontrollit

- Grafika dhe figurat janë vetëm për qëllime ilustruese. Imazhet ose funksionet aktuale mund të ndryshojnë në varësi të modelit tuaj të pianurës.
- Ky produkt kontrollohet nga një panel kontrolli me prekje. Çdo veprim që bëni në panelin e kontrollit me prekje konfirmohet nga një sinjal zanor.
- Mbajeni gjithmonë panelin e kontrollit të pastër dhe të thatë. Nëse sipërfaqja është e lagur dhe e ndotur, mund të shkaktojë probleme në funksionimin e funksioneve.

Ndezja e pianurës

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ⏻.

   ⇨ Simboli "0." shfaqet në të gjitha ekranet e zonës së gatimit.



Nëse nuk kryhet asnjë operacion brenda 10 sekondave, pianura kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

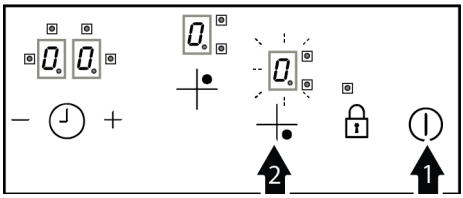
Fikja e pianurës

1. Prekni butonin ⏻ për më shumë se 2 sekonda.

   ⇨ Pianura fiket dhe kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

Ndezja e zonave të gatimit (Seksioni i gatimit)

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ⏻.
2. Prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit që dëshironi të ndizni.



⇨ Në ekranin e zonës së gatimit shfaqet simboli "0" dhe ekrani i zonës përkatëse ndriçon më shumë.

3. Prekni butonin + për të aktivizuar cilësimin e nivelit të temperaturës. Prekni tastet +/— për të rregulluar midis 1 dhe 9.

Nëse prekni drejtpërdrejt butonin — për cilësimin e nivelit të temperaturës, cilësimi i fuqisë së lartë do të aktivizohet. Cilësimi i fuqisë së lartë përshkruhet në seksionin tjetër.

Nëse nuk kryhet asnjë operacion brenda 10 sekondave, pianura kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

Fikja e zonave të gatimit:

Një zonë gatimi e zgjedhur mund të fiket në 3 mënyra të ndryshme:

1. Duke ulur temperaturën në nivelin "0": Ju mund ta fikni zonën duke ulur cilësimin e temperaturës në nivelin "0".
2. Duke prekur njëkohësisht butonat + dhe —. Zgjidhni zonën që dëshironi të fikni. Për të fikur zonën, prekni njëkohësisht tastet + dhe —.
3. Përdorimi i funksionit të fikjes së kohëmatësit për zonën e dëshiruar: Kur të mbarojë koha, kohëmatësi fik zonën e lidhur me të. Ekranet përkatëse shfaqin "0" ose "00". Kur të mbarojë koha, tingëllon alarmi i dëgjueshëm. Për të heshtur alarmin e dëgjueshëm, prekni cilindo buton në panelin e kontrollit.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Nëse simboli "H" është në ekranin e pianurës, kjo do të thotë se pianura është ende e nxehtë dhe përdoret për të mbajtur një sasi të vogël ushqimi të ngrohtë. Pas një periudhe të caktuar kohe, simboli ndryshon në simbolin "0", që do të thotë më pak i nxehtë.

Nëse simboli "H" ose "0" ndizet në ekranin e zonës së gatimit kur pianura është e fikur, kjo do të thotë se zona e gatimit është ende e nxehtë. Mos e prekni pjatën e nxehtë.

Kur ka ndërprerje të energjisë, treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet dhe nuk paralajmëron përdoruesin për zonat e nxehta të gatimit.

Kur pianura juaj nxehet së tepërmi;

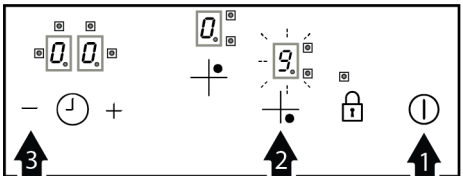
- Nëse zonat aktive të gatimit janë vendosur në një nivel më të lartë se niveli 7, pianura e ul nivelin e zonave aktive të gatimit në nivelin 7 dhe zonat e gatimit nuk mund të vendosen më lart se ky nivel.
- Nëse mbinxehja vazhdon; nëse zona është vendosur në një nivel më të lartë se niveli 5, zona do të ulet në nivelin 5 dhe zona nuk do të lejohet të funksionojë në një nivel më të lartë se ky nivel. Nëse zona juaj mbinxehet, ajo do të fiket vetë për mbrojtje dhe zonat nuk do të funksionojnë.

Cilësimi i fuqisë së lartë (Nxehje e shpejtë - Përforcues)

Mund të përdorni cilësimin e fuqisë së lartë për t 'u ngrohur shpejt. Nëse aktivizohet ngrohja e shpejtë, gatimi do të funksionojë me fuqi maksimale për një periudhë të caktuar kohe. Koha e shpejtë e nxehjes varet nga niveli i zgjedhur i nxehtësisë. Megjithatë, nuk rekomandohet të gatuani për një kohë të gjatë në këtë pozicion. Cilësimi i fuqisë së lartë mund të mos jetë i disponueshëm në çdo zonë.

Ndezja e cilësimit të fuqisë së lartë:

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ⏻.
2. Zgjidhni zonën e dëshiruar duke prekur butonin e përzgjedhjes së gatimit.
3. Vendoseni në nivelin "9" duke prekur butonin —.
   ⇨ Ekrani do të shfaqë alternativisht "9" dhe "A". Në nivelin e temperaturës "9" aktivizohet cilësimi i fuqisë së lartë.



4. Nëse dëshironi të vendosni një cilësim të fuqisë së lartë në një nivel tjetër të temperaturës, mund ta ndryshoni atë duke prekur butonat +/—. Niveli i caktuar i temperaturës dhe "A" shfaqen përkatësisht në ekran. Për shembull, kur niveli i temperaturës zvogëlohet në 6, shfaqen përkatësisht "6" dhe "A".

Nëse pianura juaj nxehet shumë, cilësimi i fuqisë së lartë mund të mos jetë i rregullueshëm.

Fikja e cilësimit të fuqisë së lartë:

Kur të përfundojë koha e cilësimit të fuqisë së lartë, zona e gatimit do të vazhdojë të funksionojë në temperaturën e caktuar dhe vetëm niveli i temperaturës do të shfaqet në ekran. Nëse dëshironi të fikni paraprakisht zonën e gatimit, prekni butonin — ose vendosni nivelin e temperaturës në "0".

Niveli i temperaturës	Çaktivizo kohën - sekonda
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tabela 1: **Tabela-1: Cilësimi i energjisë së lartë koha e fikjes**

Çaktivizimi automatik (kufizimet e kohës së punës)

Njësia e kontrollit ka një veçori automatike të fikjes. Nëse një ose më shumë nga zonat e gatimit mbeten të ndezura, zona e gatimit do të mbyllet automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe. (Shih Tabelën-2)

Nëse ka një kohëmatës të caktuar në zonën e gatimit, atëherë ekrani i kohëmatësit gjithashtu do të fiket. Koha automatike e fikjes varet nga niveli i zgjedhur i temperaturës. Zona e gatimit mund të ndizet përsëri nga përdoruesi pasi të jetë fikur automatikisht siç përshkruhet më sipër.

Nëse shfaqen gabime të tilla si AF10, AF20, AF30 në panelin e kontrollit, konsultohuni me shërbimin.

Niveli i temperaturës	Koha automatike e fikjes - orë
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: **Tabela-2: Kohët automatike të fikjes**

7 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

7.1 General warnings about cooking with hob

Paralajmërime të përgjithshme për gatimin me pllakë

- Asnjëherë mos e mbushni tiganin me vaj më shumë se një të tretën e tij. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje kur ngrohni vajin. Vajrat e mbinxehur sjellin rrezik zjarri. Asnjëherë mos u përpiqni të shuani një zjarr të mundshëm me ujë! Kur vaji merr flakë, mbulojeni me një batanije zjarri ose leckë të lagur. Fikeni pianurën nëse është e sigurt për ta bërë këtë dhe telefononi zjarrfikësin.
- Para se t'i skuqni ushqimet, hiqeni gjithmonë ujin e tepërt dhe futini ngadalë në vajin e ndezur. Sigurohuni që ushqimet e ngrira të jenë shkrirë përpara se t'i skuqni.
- Kur ngrohni vajin, sigurohuni që tenxherja që përdorni të jetë e thatë dhe ta mbani të hapur kapakun.
- Për rekomandime mbi gatimin me kursim të energjisë, referojuni seksionit "Udhëzime mjedisore"..

8 Mirëmbajtja dhe pastrimi

8.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.

- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pjanura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

8.2 Pastrimi i pianurës

Sipërfaqja e gatimit prej xhami

Ndiqni hapat e pastrimit të përshkruara për sipërfaqet e qelqit në seksionin "Informacionet e përgjithshme të pastrimit" për pastrimin e sipërfaqes së gatimit të xhamit. Ju mund të përfundoni pastrimin tuaj sipas informacionit të mëposhtëm për raste të veçanta.

- Ushqimet me bazë sheqeri si kremi i errët, niseshteja dhe shurupi duhet të pastrohen menjëherë, pa pritur që sipërfaqja të ftohet. Përndryshe, sipërfaqja e gatimit e xhamit mund të dëmtohet përgjithmonë.
- Mos përdorni agjentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

8.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

9 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërrojini ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.
- Nëse pianura nuk ndizet kur shtypet tasti i ndezjes/fikjes >>> Hiqeni nga priza dhe prisni të paktën 20 sekonda përpara se ta lidhni.