



**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**

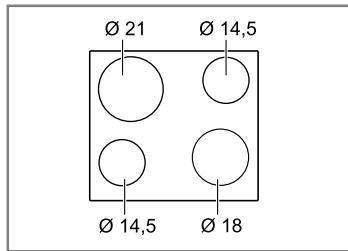


# Hob

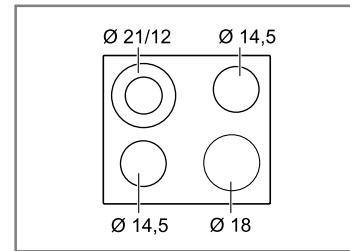
**PKE6..CA.,  
PKF6..CA..**

[lt]	Naudotojo vadovas ir įrengimo instrukcijos	3
[lv]	Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas	11
[et]	Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised	19
[uk]	Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення	27

**PKE6..CA.**



**PKF6..CA..**



# Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



## Turinys

### NAUDOTOJO VADOVAS

<b>1 Sauga .....</b>	<b>3</b>
<b>2 Daiktinės žalos vengimas .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Aplinkosauga ir taupymas .....</b>	<b>5</b>
<b>4 Susipažinimas .....</b>	<b>6</b>
<b>5 Svarbiausia informacija apie valdymą .....</b>	<b>7</b>
<b>6 Valymas ir priežiūra .....</b>	<b>7</b>
<b>7 Utilizavimas .....</b>	<b>8</b>
<b>8 Klientų aptarnavimo tarnyba .....</b>	<b>8</b>
<b>9 MONTAVIMO INSTRUKCIJA .....</b>	<b>8</b>
<b>9.1 Saugus montavimas .....</b>	<b>9</b>

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisą buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekanas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždarose namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo rezimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

### 1.3 Naudotojų rato aprubojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudimiu bei suprantą iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laidų.

### 1.4 Saugus naudojimas

#### ISPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitleinėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

Dėl kaitlenės uždangų gali ivykti nelaimingu atsitikimų, pvz., jos gali perkasti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Maisto produktai gali užsidegti.

- Reikia stebeti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebeti.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojant įkaista ir prietaisais, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
  - Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.
  - Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
  - Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.
- Naudojamas prietaisais įkaista.
- Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavoju.

- Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
  - Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
  - Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite išsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- Apgadintą prietaisą naudoti pavojinga.
- Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.

## **2 Daiktinės žalos vengimas**

### **DĒMESIO!**

Šiurkštus puodų ir keptuvių duggnas bražo stiklo keramiką.

- Patirkinkite indus.

Tuščiai verdantis maisto ruošimo indas gali apsigadinti pats ir sugadinti prietaisą.

- Niekada nestatykite ant karštos kaitvietės tuščią puodą ir saugokite, kad jie neišvirstų iki tuščio.
- Dėl neteisingai pastatyto maisto ruošimo indo prietaisai gali perkaisti.
- Niekada nestatykite karštų keptuvių arba puodų ant valdymo elementų arba kaitlentės rėmo.

Čia Jūs rasite dažniausiai pasitaikančią žalą ir patarimus, kaip galite jos išvengti.

Žala	Priežastis	Priemonė
Démés	Išbégė patieka-lai	Išbégusius patiekalus tuo-pat pašalinkite stiklo gran-dikliu.

- Jei paviršius jtrūkės, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Ehhez kapcsolja ki a készüléket a biztosítékdobozban található biztosíték segítségével.
- Kaitvietės jungiklį pasukite iki nulio.
- Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Prietaisą remontuoti leidžiama tik išmokytam personalui.

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.
- Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.
- Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

### **⚠ ISPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

- Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalemis.

Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sudaginti.

- Stenkite, kad ant kaitlentės nenukritų kietų ar aštrijų daiktų.

Karščiu neatsparios medžiagos ant karštų kaitviečių ima lydytis.

- Nenaudokite apsauginės kaitlentės folijos.
- Nenaudokite aluminio folijos arba plastikinių indų.

## **2.1 Dažniausiai pasitaikančios žalos apžvalga**

Čia Jūs rasite dažniausiai pasitaikančią žalą ir patarimus, kaip galite jos išvengti.

Žala	Priežastis	Priemonė
Démés	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.

Žala	Priežastis	Priemonė
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastolio, nestatykite ant jo daiktų.
Įbrėžimai	Šiurkštūs puodų arba keptuvinių dugnai	Patikrinkite indus.

Žala	Priežastis	Priemonė
Spalvos pokyčiai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemonės.
Spalvos pokyčiai	Puodų žymės, pvz., aliuminio	Puodus ir keptuves ne stumkite, o perkelkite.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisais vartos daugiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždékite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

**Patarimas.** Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangčių nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakelite dangčių, daug energijos išsisisklaido.

Naudokite stiklinį dangčių.

- Pro stiklinį dangčių galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldamai dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojoama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygi.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Išnaudokite likutinę kaitlentės šilumą. Jei gaminimo laikas ilgesnis, išjunkite kaitvietę likus 5–10 minučių iki gaminimo pabaigos.

- Nenaudojama liekamoji šiluma padidina energijos sąnaudas.

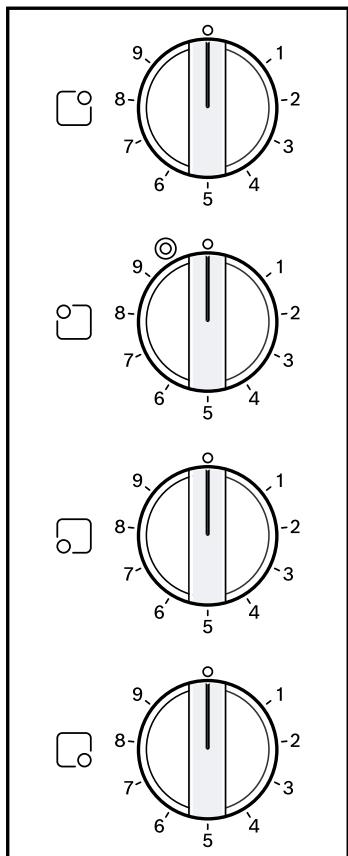
Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES) Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internte, savo prietaiso gaminio puslapyje.

## 4 Susipažinimas

Ši naudojimo instrukcija taikoma jvairiomis kaitlentėmis. Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.  
→ Psl. 2

### 4.1 Valdymo skydelis

Valdymo skydelyje Jūs nustatote visas savo prietaiso funkcijas ir gaunate informacijos apie darbo būseną.



Čia pateikiama jvairių papildomų kaitviečių prijungimo apžvalga.

Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
○	Vienguba kaitvietė
◎	Dviguba kaitvietė Ijungimas: kaitviečių jungiklį sukite į dešinę iki ◎. Nustatykite kaitinimo lygi. Atjungimas: kaitviečių jungiklį pasukite iki 0 ir nustatykite iš naujo. Kaitviečių jungiklio link 0 niekada nesukite per simbolį ◎.

#### Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonas atsiranda dėl techninių priežasčių. Jos neturi jokios įtakos kaitvietės veikimui.

### Kaitviečių jungiklis

Kaitviečių jungikliai yra įmontuoti. Jų negalima nuimti. Jei bandysite nuimti jėga, sugadinsite kaitviečių jungiklį.

### 4.2 Kaitvietės

## 5 Svarbiausia informacija apie valdymą

### 5.1 Kaitlentės įjungimas arba išjungimas

Kaitlentę įjungsite ir išjungsite kaitviečių jungikliu.

### 5.2 Kaitviečių reguliavimas

Kaitviečių jungikliu nustatysite kiekvienos kaitvietės kaitinimo galia.

#### Kaitinimo lygis

1	mažiausia galia
9	didžiausia galia

Simbolis rodmenų lauke rodo, kuriai kaitvietei rodmuo yra skirtas: pvz., ☐ dešiniajai galinei kaitvietei.

### 5.3 Nuostatų rekomendacijos virimui

Čia pateikiama įvairių patiekalų ir jiems gaminti tinkamų kaitinimo lygių apžvalga.

Gaminimo trukmė priklauso nuo maisto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Tolesnio gaminimo lygis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo.

#### Ruošimo nuorodos

- Norédami užvirti naudokite 9 kaitinimo lygi.
- Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.
- Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug skysti, pakepinkite mažomis porcijomis.
- Patarimai, kaip virti taupant energiją. → Psl. 5

#### Lydymas

Patiekalas	Tolesnio virimo pakopa	Tolesnio virimo trukmė minu-tėmis
Sviestas, želatina	1	-
Patiekalus kepkite be dangčio.		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6–7	6–10
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose <sup>1</sup>	6–7	8–12
Kepsnys, 3 cm storio	7–8	8–12
Žuvis arba žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	4–5	8–20

<sup>1</sup> Patiekalą keletą kartų apversti.

#### Pašildymas arba laikymas šiltai

Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1	-
Pienas <sup>1</sup>	1–2	-

<sup>1</sup> Patiekalą gaminti be dangčio.

#### Virimas ant silpnos ugnies arba kaitinimas neužvirinant

Bulviniai, miltiniai kukuliai <sup>1, 2</sup>	3–4	20–30
Žuvis <sup>1, 2</sup>	3	10–15
Baltasis padažas, pvz., Bešamelio padažas	1	3–6

<sup>1</sup> Uždengus dangčiu užvirinti vandenj.

<sup>2</sup> Patiekalą toliau virti be dangčio.

#### Virimas, garinimas arba troškinimas

Ryžiai su dvigubu vandens kiekiu	3	15–30
Bulvės su lupenomis	3–4	25–30
Virtos bulvės	3–4	15–25
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai <sup>1, 2</sup>	5	6–10
Troškinys, sriuba	3–4	15–60
Daržovės, šviežios arba šaldytos	3–4	10–20
Patiekalas greitpuodyje	3–4	-

<sup>1</sup> Uždengus dangčiu užvirinti vandenj.

<sup>2</sup> Patiekalą toliau virti be dangčio.

#### Troškinimas

Vyniotiniai	3–4	50–60
Troškintas kepsnys	3–4	60–100
Juliašas	3–4	50–60

#### Kepimas su mažai aliejaus

Žuvis arba žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose ir šaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6–7	8–12
Keptuvėje gaminami patiekalai, šaldyti	6–7	6–10
Lietiniai	5–6	nuolat stebėti

<sup>1</sup> Patiekalą keletą kartų apversti.

## 6 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrekite.

### 6.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite išsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba prekyboje.

## **DĒMESIO!**

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.

### **Netinkamos valymo priemonės**

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovų valiklis
- Šveičiamosios priemonės
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Aštros kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

## **6.2 Stiklo keramikos valymas**

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

**Pastaba.** Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → Psl. 7

**Reikalavimas.** Kaitlentė atvėsus.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
  2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemonė.
- Atkreipkite dėmesį į valymo nurodymus, pateiktus ant valiklio pakutės.
- Patarimas.** Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

## **6.3 Kaitlentės rėmo valymas**

Kaitlentės rėmą valykite po naudojimo, jeigu ant jo yra nešvarumų arba dėmių.

### **Pastabos**

- Atkreipkite dėmesį į informaciją apie netinkamas valymo priemones. → Psl. 7
  - Nenaudokite stiklo grandiklio.
1. Kaitlentės rėmą valykite šiltu šarmu ir minkšta šluoste.  
Prieš naudodami naujas kempinines pašluostes kruopščiai išplaukite.
  2. Nusausinkite minkšta šluoste.

---

## **7 Utilizavimas**

### **7.1 Seno prietaiso utilizavimas**

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, tame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

- Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.  
Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

---

## **8 Klientų aptarnavimo tarnyba**

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalijų Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

**Pastaba.** Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodysti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

### **8.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)**

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

---

## **9 Montavimo instrukcija**

Atkreipkite dėmesį į prietaiso montavimo informaciją.



## ⚠ 9.1 Saugus montavimas

Montuodami prietaisą pašalinkite šiuų saugos nuorodų.

- Elektros prijungimas: prijungti gali tik įgalio-tasis specialistas. Netinkamai prijungus garantija nebegalios.
- Prietaisu naudotis saugiai tik tada, jei jis bus tinkamai įmontuotas, kaip nurodyta montavimo instrukcijoje. Jei montavimo darbai atlikti netinkamai, už žalą atsako mon-tuotojas.

## 9.4 Baldo paruošimas

Stalviršis turi būti lygus, horizontalus ir stabilus.

- Baldai, į kuriuos montuojami prietaisai ir sienų apvalai turi būti atsparūs mažiausiai  $90^{\circ}\text{C}$  karščiui.
- Nišų apdaila, esanti 50 mm atstumu iki galinės sienelės, negali būti degi (pvz., keraminės plytelės, akmuo).

## 9.2 Montavimas apačioje

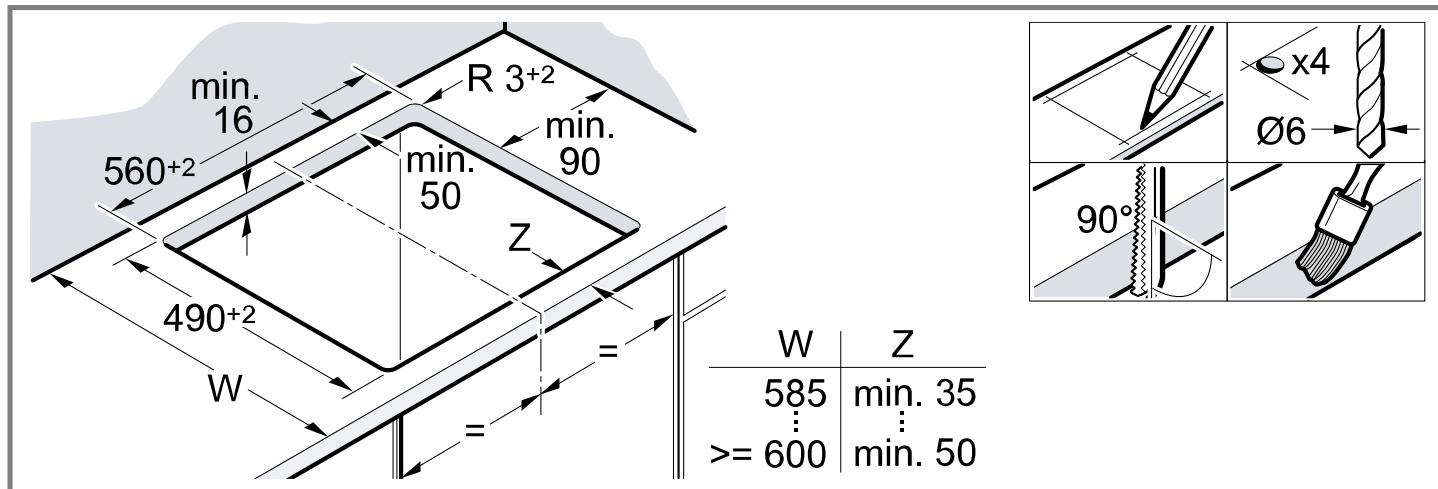
Apačioje nemontuokite jokių šaldytuvų, indaplovių, ne-vedinamų orkaičių ir skalbyklių.

- Jei apačioje montuojate orkaitę, stalviršio storis turi būti ne mažesnis kaip 20 mm, o kai kuriais atvejais – ir didesnis. Atkreipkite dėmesį į orkaitės montavi-mo instrukcijoje pateiktas nuorodas.
- Atkreipkite dėmesį, kad išsikišusios dalys, pavyzdžiui, el. tinklo jungties korpusas arba prijungimo prie el. tinklo laidas, nekliliūtų už, pvz., stalčiaus.

## 9.3 Tarpinis pagrindas

Kai galima paliesti apatinę kaitlentės pusę, reikia su-montuoti tarpinį pagrindą.

- Specializuotų prekių parduotuvėje tarpinį pagrindą galite įsigyti kaip priedą.
- Jei naudosite pačių turimą tarpinį pagrindą, ma-ziausias atstumas nuo prietaiso el. tinklo jungties tu-ri būti 10 mm.



## 9.5 Elektros jungtis

Dėl saugumo prietaisą iš stiropolo dėklo išimkite tada, kai prietaisą išpausite į išėmą. Niekada nestatykite prietaiso ant jo krašto.

- Prieš prijungdami prietaisą, patirkinkite namo instalaciją.
- Prietaisas atitinka I apsaugos klasės reikalavimus ir gali būti naudojamas tik kartu su apsauginio laido jungtimi.
- Pagal montavimo taisykles stacionarioje elektros in-staliacijoje būtina numatyti fazų atjungimo įrengini.
- Jei prietaiso ekrane rodoma U400, vadinas, jis ne-tinkamai prijungtas. Atjunkite prietaisą nuo tinklo, patirkinkite jungtį.

## Prijungimas 3 gylų laidu

Pasirūpinkite tinkama namo instalacijos apsauga. Atkreipkite dėmesį į prijungimo prie el. tinklo laidų spalvas.

- Žaliai geltonas – apsauginis laidas  $\oplus$ .
- Mėlynas – neutralusis laidas.
- Rudas – fazė (išorinis laidas).
- Jei reikia, laidą galima pakeisti kelių fazų prijungimo laidu. Keisdami laidą atkreipkite dėmesį į toliau pa-teiktą pastraipa.

## Prijungimas prieš tai neprimontavus laidų

Kaitlentę junkite tik pagal jungimo schemą.

- Jei reikia, įmontuokite pristatytus varinius tilteliaus.
- Prijungimo prie el. tinklo laidas turi būti H05 VV-F ti-po arba aukštesnės kokybės.

## **It Montavimo instrukcija**

- Gyslų skerspjūvis turi būti parinktas pagal srovės apkrovą. Neleistinas  $<1,5 \text{ mm}^2$  skerspjūvis.

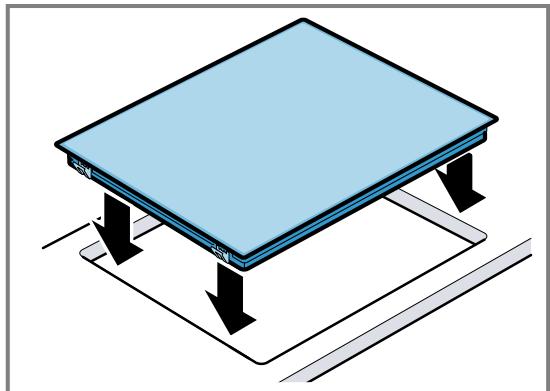
### **Jungtis su primontuotu 5 gyslų prijungimo laidu**

Prijungimo liniją gali keisti tik išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas.

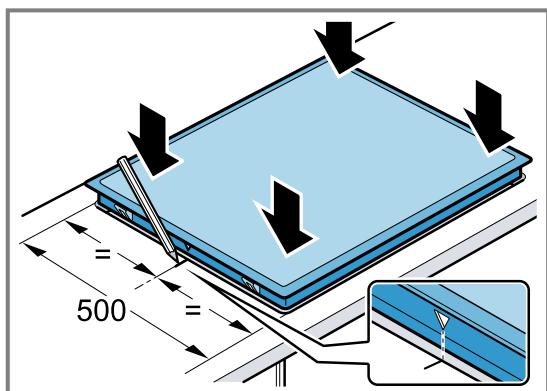
## **9.6 Kaitlentės įmontavimas**

Neprispauskite prijungimo laido ir netraukite jo per aštrius kampus.

- Jei apačioje montuojama orkaitė, laidą iki prijungimo lizdo nutieskite per galinius orkaitės kampus.



- Kaitlentę galima montuoti ir į 500 mm gylio išpjautą angą.



## **9.7 Kaitlentės išmontavimas**

1. Atjunkite prietaisą nuo įtampos šaltinio.
2. Kaitlentę išimkite spausdami iš apačios.

**Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.**



## Satura rādītājs

### LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība .....	11
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	12
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	13
4	Iepazīšana.....	14
5	Galvenā vadība.....	15
6	Tirīšana un kopšana .....	15
7	Likvidācija .....	16
8	Tehniskā servisa dienests.....	16
9	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	16
9.1	Droša montāža .....	17

## 1 Drošība

levērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabājet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- Iai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Šīslacīgus gatavošanas processus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas viedes telpās;
- ne augstāk kā 2000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pulsti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniegusi 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotājāties ar ierīci.

Tirīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gaadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabēļa tuvumā.

### 1.4 Droša lietošana

#### BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiet karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēšanas segu.

Sildvirasma klūst ļoti karsta.

- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.
- ▶ Iekārta sakarst.
- ▶ Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirsmas pārsegī var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- Gatavošanas process ir jāuzrauga. Ši procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Sildriņku aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.
- Neizmantojiet sildriņku aizsargrežģus.
- Ierīce darbības laikā sakarst.
- Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.

Bojāta ierīce ir bīstama.

- Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- Ja virsma ir saplīsusī, izslēdziet ierīci, lai nepielautu iespējamu elektrisko triecienu. Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

- Sildriņķa slēdzi pārvietojiet uz nulles pozīciju.
- Sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
- Ierīces remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var uzzvilk iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.

- Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotātāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotātāties ar sīkām detaļām.

## **2 Izvairīšanās no bojājumiem**

### **UZMANĪBU!**

Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku.

- Pārbaudiet traukus.

Ja karsē tukšu gatavošanas trauku, var bojāt pašu trauku vai ierīci.

- Nelieciet uz sakarsuša sildriņķa tukšu katlu un neļaujiet karsēties tukšam katlam.

Ja gatavošanas trauks ir novietots nepareizi, ierīce var pārkarst.

- Nelieciet karstas pannas vai katlus uz vadības elementiem vai sildvirsmas rāmja.

Šeit atradīsiet biežākos bojājumus un padomus, kā no tiem izvairīties.

<b>Bojājums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.

- Neļaujiet nokrist uz sildvirsmas cietiem vai smailiem priekšmetiem.

Karstumeizturīgi materiāli piekūst pie sakarsuša sildriņķa.

- Neizmantojiet plīts aizsargplēvi.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai plastmasas tvertnes.

### **2.1 Biežāko bojājumu pārskats**

<b>Bojājums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Traipi	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.

<b>Bojā-jums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Šķīkas	Sāls, cukurs vai smiltis	Neizmantojet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
Šķīkas	Rupjas katlu vai pannu pamatnes	Pārbaudiet traukus.
Iekrāso-šanās	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojet tikai tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.

<b>Bojā-jums</b>	<b>Cēlonis</b>	<b>Veicamās darbības</b>
Iekrāso-šanās	Katlu, piem., alumīnija, radīti noberzumi	Pārbīdot paceliet katlus vai pannas.
Izrāvumi	Cukurs vai ēdiņi, kas satur daudz cukura	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojamībai atkārtoti.

- Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patēriņš mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

**Padoms:** Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

- Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patēriņš daudz energijas.

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

- Ja gatavosiet, neuzlieket vāku, ierīce patēriņš ievērojami vairāk energijas.

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz energijas.

Izmantojet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojet katlus un pannas ar līdzīgām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzīga, energijas patēriņš ir liejāks.

Izmantojet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

- Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, tā uzkarēšanai ir jāpatēriņe vairāk energijas.

Gatavojet ar nelielu daudzumu ūdens.

- Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk energijas jāpatēriņe, lai to uzkarsētu.

Savlaicīgi iestēdziez zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu energijas patēriņu.

Izmantojet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks gatavošanas laiks, izslēdziet sildvirsmu 5–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.

- Ja atlikušo siltumu neizmanto, energijas patēriņš palielinās.

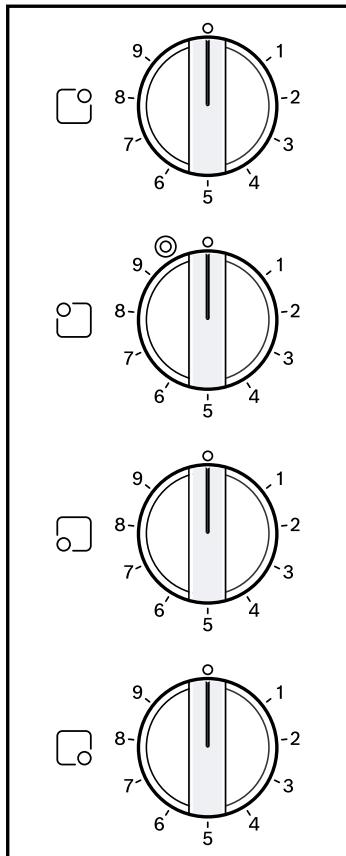
Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 jūs atradīsiet pievienotajā iekārtas pasē un iekārtas lapā internetā.

## 4 lepazīšana

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet modeļu pārskatā.  
→ Lappuse 2

### 4.1 Vadības panelis

Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.



Šeit ir sniepts sildriņķu dažādu papildu ieslēgšanas variantu pārskats.

Sildriņķis	Papildu ieslēgšana un izslēgšana
○ Vienriņķa sildriņķis	
◎ Divriņķu sildriņķis	ieslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi pa labi līdz ◎ . Iestatiet sildīšanas līmeni. Izslēgšana: pagrieziet sildriņķa slēdzi 0 stāvoklī un iestatiet no jauna. Nekad negrieziet sildriņķu slēžus uz 0 stāvokli pāri simbolam ○.

#### Piezīmes

- Tumšas zonas sildriņķa kvēles zonā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.

### Sildriņķu slēdzi

Sildriņķu slēdzi ir nekustīgi uzstādīti. Tos nedrīkt noņemt. Noņemot sildriņķu slēžus ar spēku, tos var sabojāt.

### 4.2 Sildvirsmas

Indikators	Nozīme
Sildriņķa indikators	Mirdz darbības laikā īsu brīdi pēc ie slēgšanas.
Atlikušā siltuma indikators	Mirdz pēc gatavošanas, ja sildriņķis vēl ir silts. <b>Piezīme:</b> Var saglabāt mazu ēdienu siltumu vai kausēt glazūras.

## 5 Galvenā vadība

### 5.1 Sildvirsmas ieslēgšana vai izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar sildriņķa slēdzi.

### 5.2 Sildriņķu iestatīšana

Ar sildriņķa slēdzi iestatiet sildriņķa sildīšanas jaudu.

#### Sildīšanas līmenis

1	Mazākā jauda
9	Lielākā jauda

Simbols indikatora laukā norāda, uz kuru sildriņķi šis indikators attiecas, piem., ☐ uz aizmugurējo labās puses sildriņķi.

### 5.3 Gatavošanai ieteicamie iestatījumi

Šeit ir sniepts dažādu ēdienu un tiem piemērotu gatavošanas līmenu pārskats.

Gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdienas veida, svara, biezuma un kvalitātes. Pastāvīgās gatavošanas līmenis ir atkarīgs no lietotajiem gatavošanas traukiem.

#### Gatavošanas norādījumi

- Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.
- Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.
- Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepsanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.
- Padomi gatavošanai, taupot enerģiju. → *Lappuse 13*

#### Kausēšana

Ēdiens	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Sviests, želatīns	1	-
Ēdienu cepšana bez vāka.		
Šnicīle, dabīga vai panēta	6–7	6–10
Karbonāde, dabīga vai panēta <sup>1</sup>	6–7	8–12
Steiks, 3 cm biezšs	7–8	8–12
Zīvs vai zīvs fileja, dabīga vai panēta	4–5	8–20

<sup>1</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.

#### Sildīšana vai siltuma uzturēšana

Sautējums, piemēram, lēcu sautējums	1	-
-------------------------------------	---	---

Piens <sup>1</sup>	1–2	-
--------------------	-----	---

<sup>1</sup> Gatavojiet ēdienu bez vāka.

#### Gatavošana zemā vai virmošanas temperatūrā

Knēdeļi, klimpas <sup>1, 2</sup>	3–4	20–30
Zivis <sup>1, 2</sup>	3	10–15

Baltā mērce, piemēram, bešamērce	1	3–6
----------------------------------	---	-----

<sup>1</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

<sup>2</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

#### Vārišana, tvaicēšana vai sautēšana

Rīsi ar divkāršu ūdens daudzu mu	3	15–30
----------------------------------	---	-------

Kartupeļi ar mizu	3–4	25–30
-------------------	-----	-------

Vārīti kartupeļi	3–4	15–25
------------------	-----	-------

Mīklas izstrādājumi, nūdeles <sup>1, 2</sup>	5	6–10
--	---	------

Sautējums, zupa	3–4	15–60
-----------------	-----	-------

Dārzeni, svaigi vai sasaldēti	3–4	10–20
-------------------------------	-----	-------

Ēdiens ātrvāres katlā	3–4	-
-----------------------	-----	---

<sup>1</sup> Uzvāriet ūdeni ar aizvērtu vāku.

<sup>2</sup> Pastāvīgi sildiet ēdienu bez vāka.

#### Sautēšana

Rulādes	3–4	50–60
---------	-----	-------

Sautēts cepetis	3–4	60–100
-----------------	-----	--------

Gulašs	3–4	50–60
--------	-----	-------

#### Cepšana mazā eļļas daudzumā

Zīvs vai zīvs fileja, panēta un sasaldēta, piemēram, zīvju pirkstiņi	6–7	8–12
--	-----	------

Pannā gatavojamī ēdieni, sasaldēti	6–7	6–10
------------------------------------	-----	------

Pankūkas	5–6	Nepārtraukti
----------	-----	--------------

<sup>1</sup> Vairākkārt apgroziet ēdienu.

## 6 Tīrišana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

### 6.1 Tīrišanas līdzekļi

Piemērotus tīrišanas līdzekļus un stikla skrāpjus var ie-gādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

## UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

- Nelietojiet nepiemērotus tīrišanas līdzekļus.

### Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrišanas līdzeklis trauku mazgājamai mašīnai
- Abrazīvi tīrišanas līdzekļi
- Agresīvi tīrišanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrišanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvi sūkļi
- Augstspiediena mazgātājs un tvaika strūklas ierīce

## 6.2 Stikla keramikas tīrišana

Notīriet sildvirsmu katrreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

**Piezīme:** Nemiet vērā informāciju par nepiemērotiem tīrišanas līdzekļiem. → *Lappuse 15*

**Prasība:** Sildvirsmi ir atdzisusi.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stiklkeramikas tīrišanas līdzekli.  
Nemiet vērā norādījumus uz tīrišanas līdzekļa iepakojuma.

**Padoms:** Ar īpašu stiklkeramikas tīrišanai paredzētu sūkli var sasniegt ļoti labu tīrišanas rezultātu.

## 6.3 Sildvirsmas rāmja tīrišana

Notīriet sildvirsmas rāmi katrreiz pēc lietošanas, ja uz tā ir netīrumi vai traipi.

### Piezīmes

- levērojet informāciju par nepiemērotiem tīrišanas līdzekļiem. → *Lappuse 15*
- Nelietojiet stikla skrāpi.

  1. Notīriet sildvirsmas rāmi ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu drānu.  
Jaunas sūkļveida salvetes pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
  2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

## 7 Likvidācija

### 7.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.  
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.

## 8 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

**Piezīme:** Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tīmekļa vietnē.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

### 8.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skaitiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnītē atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

## 9 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, nemiet vērā šo informāciju.



## **⚠ 9.1 Droša montāža**

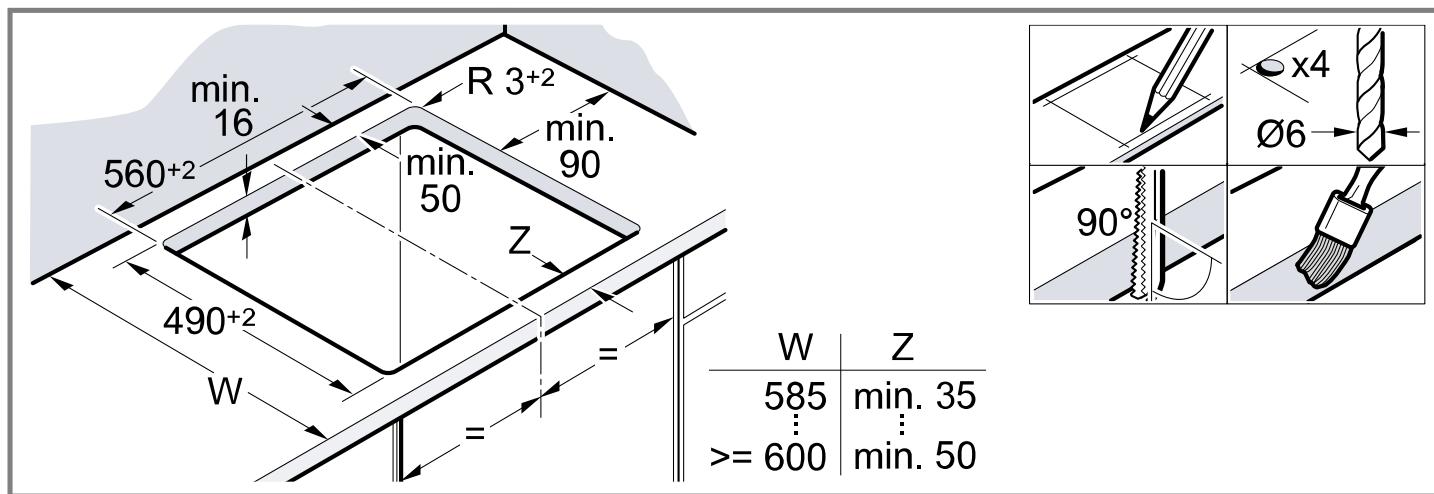
Veicot ierīces montāžu, ievērojiet šos drošības norādījumus.

- Savienojumu ar elektrotīklu atļauts izveidot tikai profesionālam elektriķim. Nepareizi izveidota savienojuma dēļ garantija zaudē spēku.
- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu iekārtas lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūves dēļ, atbild uzstādītājs.

## **9.4 Mēbeles sagatavošana**

Darba virsmai ir jābūt taisnai, horizontālai un stabilai.

- Gan iebūvējamās mēbeles, gan sienas līstu karstumizturībai ir jābūt vismaz  $90^{\circ}$ .
- Nišas apdarei 50 mm attālumā no aizmugurējās sienas ir jābūt ugunsdrošai (piemēram, flīzēm, akmens plāksnēm).



## **9.5 Savienojums ar strāvas avotu**

Lai pasargātu ierīci, noņemiet putuplasta uzlikas tikai tad, kad tā ir ielikta izgriezumā. Nelieciet ierīci vertikāli uz sāniem.

- Pirms pieslēdzat ierīci, pārbaudiet ēkas elektroinstalāciju.
- Ierīce atbilst I aizsardzības klasei, un to drīkst lietot tikai ar pieslēgtu zemējuma vadu.
- Fiksēti ierīcotajā elektroinstalācijā jāiebūvē fāžu atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.
- Ja ierīces displejā rādās **U400**, tā ir pieslēgta nepareizi. Atvienojiet ierīci no tīkla un pārbaudiet savienojumu.

## **9.2 Padziļinātā iebūve**

Apakšā neiebūvējiet dzesēšanas ierīces, trauku mazgājamās mašīnas, nevēdināmas cepeškrāsnis un veļasmašīnas.

- Ja tiek iebūvēta cepeškrāsns, darba virsmas biezumam ir jābūt vismaz 20 mm, dažos gadījumos arī vairāk. Nemiet vērā cepeškrāsns uzstādīšanas pamācībā sniegtās norādes.
- Ievērojiet, lai izvirzītās detaļas, piem., tīkla pieslēgu ma korpuš vai tīkla pieslēguma vads, neskartos, piem., pie atvilktnes.

## **9.3 Starppaliktnis**

Ja sildvirsmas apakšpusei iespējams pieskarties, jāievērojot starppaliktnis.

- Specializētajā veikalā iespējams iegādāties starppaliktni kā piederumu.
- Ja lietojat paša veidotu starppaliktni, minimālajam attālumam līdz iekārtas tīkla pieslēgumam jābūt 10 mm.

- Uz griezumu virsmām uzklājiet karstumizturīgu pārklājumu, lai novērstu, ka darba virsma piebriest mitruma ietekmē.

## **Pieslēgums ar 3 dzīslu vadu**

Pārbaudiet, vai ēkas elektroinstalācijā ir uzstādīti atbilstoši drošinātāji.

Ievērojiet tīkla pieslēguma vada krāsu kodu.

- Zaļi dzeltenais ir zemējuma vads  $\oplus$ .
- Zilais ir neitrālais (nulles) vads.
- Brūnais ir fāze (fāzes vads).
- Ja nepieciešams, vadu var aizstāt ar vairākfāžu pieslēguma vadu. Ja tiek mainīts vads, nemiet vērā tālāk norādīto informāciju.

## **Pieslēgums bez iepriekš uzmontēta vada**

Pieslēdziet sildvirsmu tikai atbilstīgi pieslēguma shēmai.

- Ja nepieciešams, uzmontējiet komplektācijā iekļautos vara savienojuma tiltīņus.

#### Iv Montāžas pamācība

- Tīkla pieslēguma kabelim ir jābūt H05 VV-F tipa vai augstākas klases kabelim.
- Nepieciešamo vada šķērsgriezumu nosakiet atbilstoši strāvas slodzei. Nav pieļaujams šķērsgriezums, kas ir  $< 1,5 \text{ mm}^2$ .

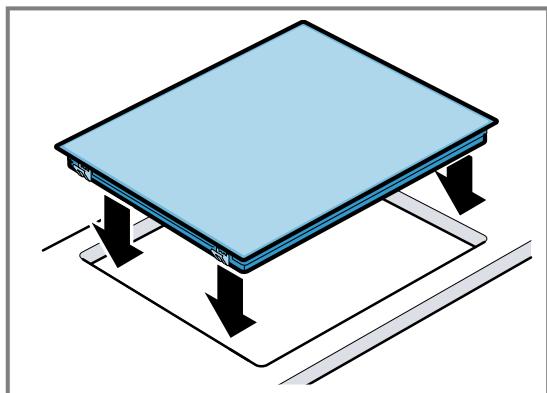
#### Pieslēgums ar iepriekš uzmontētu 5 dzīslu vadu

Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai apmācīts klientu apkalpošanas personāls.

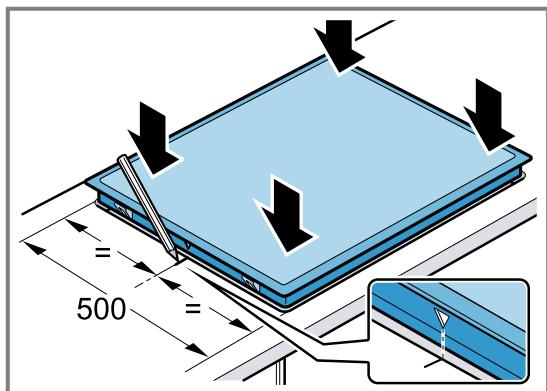
#### 9.6 Sildvirsmas ievietošana

Neiespiediet pieslēguma vadu, kā arī nevirziet to pāri asām malām.

- Apakšā iebūvētas cepeškrāsns vadus līdz pieslēg-ligzdai izvietojiet gar cepeškrāsns aizmugurējiem stūriem.



- Sildvirsmu var iebūvēt arī sagatavotā 500 mm dzīļā izgriezumā.



#### 9.7 Sildvirsmas demontāža

1. Atvienojiet iekārtu no strāvas.
2. Izņemiet sildvirsmu, spiežot to no apakšas uz āru.

# Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



## Sisukord

### KASUTUSJUHEND

<b>1</b>	<b>Ohutus .....</b>	<b>19</b>
<b>2</b>	<b>Varalise kahju vältimine.....</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>Keskkonnakaitse ja säastmine.....</b>	<b>21</b>
<b>4</b>	<b>Tutvumine.....</b>	<b>22</b>
<b>5</b>	<b>Põhimõtteline käsitsemine .....</b>	<b>23</b>
<b>6</b>	<b>Puhastamine ja hooldamine .....</b>	<b>23</b>
<b>7</b>	<b>Jäätmekäitlus .....</b>	<b>24</b>
<b>8</b>	<b>Klienditeenindus .....</b>	<b>24</b>
<b>9</b>	<b>PAIGALDUSJUHEND .....</b>	<b>24</b>
<b>9.1</b>	<b>Ohutu paigaldamine.....</b>	<b>25</b>

## **⚠ 1 Ohutus**

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend, toote pass ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

### 1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 2000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldi-ga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlma-tud seadmeid.

### 1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud oh-tusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.4 Ohutu kasutamine

#### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Öli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma öli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeke nt potikaane või kustutustekiga.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahlis süttivaid esemeid ega aerosole.

Pliidiplandi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide töltu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

### ⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmost eemale.

Pliidiplandi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

Kahjustada saanud seade on ohtlik.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud seadet.

## 2 Varalise kahju vältimine

### TÄHELEPANU!

Karedad potipõhjad ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamikat.

- ▶ Kontrollige nõusid.

Tühjalt keetmine võib kahjustada keedunõusid või seadet.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage ilma sisuta potte kuumale keedualale või laske tühjalt keeda.

Valesti paigutatud keedunõu võib põhjustada seadme ülekuumenemist.

- ▶ Ärge mitte kunagi asetage kuumi panne või potte juhtelementidele või pliidiplaadi raamile.

Siin leiate sagedesemad kahjud ja nõuandeid, kuidas saate neid vältida.

Kahju	Põhjas	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasikaabitsa abil.

- ▶ Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks lülitage seade kaitsmekarbis oleva kaitsme abil välja.

- ▶ Seadke keeduala lülitit nullasendisse.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahel satunud vedeliku töttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

### ⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadi kukkuda.

Mittekuumuskindlad materjalid hakkavad kuusal pliidiplaadi sulama.

- ▶ Ärge kasutage pliidikitsefooliumi.
- ▶ Ärge kasutage alumiiniumfooliumi või plastnõusid.

### 2.1 Sagedasemate kahjude ülevaade

Kahju	Põhjas	Abinõu
Plekid	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusvahendeid.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega hoiupinnana.
Kriimustused	Karedad potipõhjad ja pannipõhjad	Kontrollige nõusid.

Kahju	Põhjus	Abinõu
Värvumine	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage klaaskeraamika jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Värvumine	Poti kulumine, nt alumiinium	Tõstke potid või pannid nihutamisel üles.

## 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

### 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

### 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

**Nõuanne:** Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Vähesse sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähesse veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

Kasutage pliidiplaadi jäälkuumust. Pikemate keedu-aegade korral lülitage keeduala 5-10 minutit enne keeduaja lõppu välja.

- Kasutamata jäälkuus suurendab energiakulu.

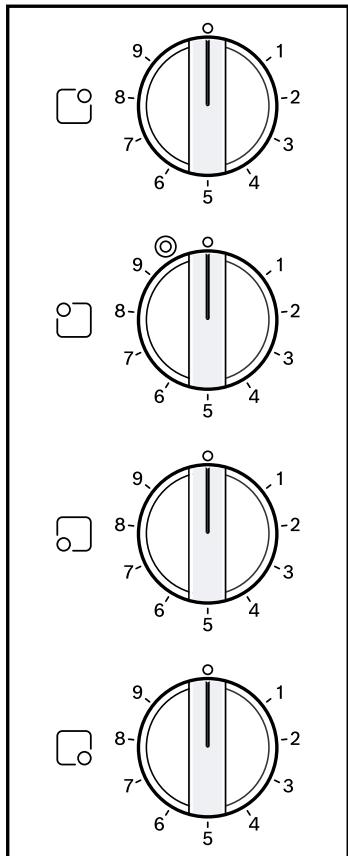
Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehelt.

## 4 Tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevate pliidiplaatide suhtes. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate täüpide ülevaatest → Lk 2.

### 4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.



Siin leiate ülevaate keedualade erinevate lisaringidest.

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
○	Üheringiline keeduala
◎	Kaheringiline keeduala Sisselülitamine: keerake keeduala lülitit kuni ◎ paremale. Seadistage võimsusaste. Väljalülitamine: keerake keeduala lülitit 0 peale ja seadistage uesti. Ärge mitte kunagi keerake keeduala lülitit 0 peale üle sümboli ◎.

#### Märkused

- Keeduala hõõguval alal olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.

### Keedualade lülitid

Keedualade lülitid on püsivalt kinnitatud. Neid ei tohi eemaldada. Kui keedualade lülitid jõudu kasutades eemaldada, siis need purunevad.

### 4.2 Keedualad

## 5 Põhimõtteline käsitsemine

### 5.1 Keeduala sisselülitamine või väljalülitamine

Pliidiplandi lülitate sisse ja välja keeduala lülitist.

### 5.2 Keedualade seadistamine

Keeduala lülitiga seadistate keeduala kuumutusvõimsuse.

#### Võimsusaste

1	madalaim võimsus
9	kõrgeim võimsus

Kuvapaneelil olev sümbol näitab, millise keeduala kohata näit kehtib: nt □ tagumise parempoolse keeduala kohta.

### 5.3 Seadistuste soovitused keetmiseks

Siin saate ülevaate erinevatest roogadest koos sobivate võimsusastmetega.

Valmistusajad varieeruvad olenevalt toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist. Edasikeetmisse võimsusaste oleneb kasutatavast keedunõoust.

#### Valmistusjuhised

- Keemaajamiseks kasutage võimsusastet 9.
- Paksemaid roogi segage aegajalt.
- Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tulub praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige väikestes portsjonites.
- Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks. → Lk 21

#### Sulatamine

Roog	Edasikee tmise võimsusaste	Edasikee tmise kestus minutites
Või, želatiin	1	-
Roogade praadimine ilma kaaneta.		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Karbonaad, naturaalne või paneeritud <sup>1</sup>	6-7	8-12
Lihalõik, 3 cm paksune	7-8	8-12
Kala või kalafilee, naturaalne või paneeritud	4-5	8-20

<sup>1</sup> Keerake rooga mitu korda.

#### Soojendamine või soojana hoidmine

Ühepajatoit, nt läätsesupp	1	-
Piim <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Valmistage rooga ilma kaaneta.

#### Hüüvitamine või paisutamine

Kneedlid, klimbid <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
Kala <sup>1, 2</sup>	3	10-15
Valge kaste, nt bešamellkaste	1	3-6

<sup>1</sup> Ajage vesi suletud kaanega keema.

<sup>2</sup> Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

#### Keetmine, aurutamine või hautamine

Kahekordse veekogusega riis	3	15-30
Koorega keedukartulid	3-4	25-30
Kooritud keedukartulid	3-4	15-25
Tainatooted, nuudlid <sup>1, 2</sup>	5	6-10
Ühepajatoit, supp	3-4	15-60
Köögivilji, värske või sügavkülmutatud	3-4	10-20
Toit kirkeedupotis	3-4	-

<sup>1</sup> Ajage vesi suletud kaanega keema.

<sup>2</sup> Keetke rooga ilma kaaneta edasi.

#### Moorimine

Rulaadid	3-4	50-60
Pajapraad	3-4	60-100
guljašš	3-4	50-60

#### Praadimine väheste õliga

Kala või kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10
Pannkoogid	5-6	ükssteise järel

<sup>1</sup> Keerake rooga mitu korda.

## 6 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jäiks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

### 6.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiate klienditeenindusest, veebipoest või kaubandusvõrgust.

## TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.

## Ebasobivad puhastusvahendid

- Lahjendamata loputusvahend
- Nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- Küürimisvahendid
- Agressiivsed puhastusvahendid nt ahjupuhastusaserosool või plekieemaldusvahend
- Kriipivad käsnad
- Survepesur ja aurpuhasti

## 6.2 Klaaskeraamika puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

**Märkus:** Pöörake tähelepanu ebasobivate puhastusvahendite kohta esitatud teabele. → Lk 23

**Nõue:** Pliidiplat on jahtunud.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga.  
Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid.

**Nõuanne:** Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.

## 6.3 Pliidiplandi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamis, kui sellel on mustust või plekke.

### Märkused

- Jälgige teavet ebasobivate puhastusvahendite kohta. → Lk 23
  - Ärge kasutage klaasikaabitsat.
1. Puhastage pliidiplaadi raami sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga.  
Peske uued pesulapid enne kasutamist põhjalikult läbi.
  2. Kuivatage pehme lapiga.

## 7 Jäätmekäitlus

### 7.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekätlusega saab väärthuslikke tooraineid taaskasutada.

- Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusesse.  
Teavet nõuetekohaste jäätmekätlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiiville 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## 8 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määruselə vətavaid orijinalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelasmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

**Märkus:** Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantii tingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiaaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

### 8.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbr (E-Nr) ja tootmisnumbr (FD) leiate seadme tüübislildilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

## 9 Paigaldusjuhend

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.



## ⚠ 9.1 Ohutu paigaldamine

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Elektriühendus: lasta teha elektriala asjatundjal. Nõuetevastase ühenduse korral kustub seadmele antud garantii.
- Ainult käesolevale paigaldusjuhendile vastav paigaldus tagab seadme ohutu kasutamise. Valest paigaldusest tekkiva kahju eest kannab vastutust paigaldaja.

## 9.4 Mööbli ettevalmistamine

Töötasapind peab olema ühetasane, horisontaalne, stabiilne.

- Mööbel, kuhu seade paigaldatakse, ja seinaliistud peavad taluma vähemalt temperatuuri  $90^{\circ}\text{C}$ .
- Nišš tuleb tagaseinast 50 mm raadiuses vooder-dada tulekindla materjaliga (nt keraamilised plaadid, kivi).

## 9.2 Paigaldamine tööpinna alla

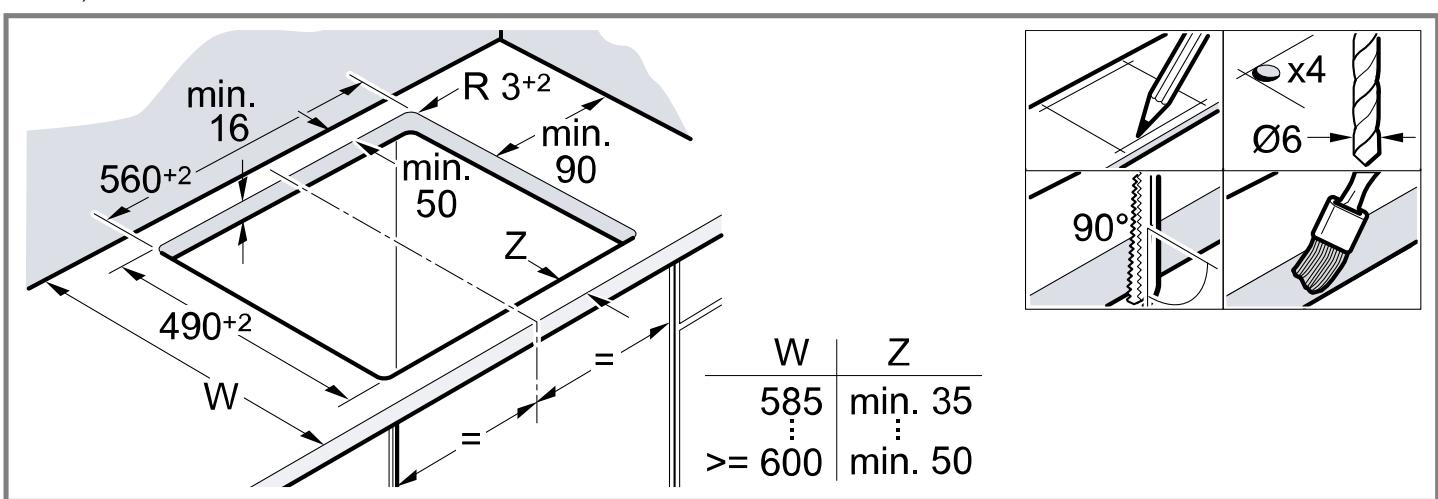
Pliidiplandi alla ei tohi paigaldada külmkappi, nõudepesumasinat, ventilaatorita ahju, pesumasinat.

- Kui paigaldate seadme alla ahju, peab tööpinna paikus olema vähemalt 20 mm, mõningatel juhtidel ka rohkem. Järgige ahju paigaldusjuhendis sisalduvaid juhiseid.
- Jälgitage, et väljaalatuvad osad, nt võrguühenduskorpus või võrguühenduskaabel ei põrkuks kokku näiteks sahtliga.

## 9.3 Vahetasapind

Kui pliidiplandi alumine pool on ligipääsetav, tuleb paigaldada vahetasapind.

- Lisatarvikuna pakutavat vahetasapinda küsige müügiesindusest.
- Kui kasutate enda vahetasapinda, peab minimaal-kaugus seadme võrguühendusest olema 10 mm.



## 9.5 Ühendamine vooluvõrku

Kaitseks võtke seade stüropoorist välja alles siis, kui surute selle väljalöikesse. Ärge asetage seadet kunagi maha nii, et see toetub ühele servale.

- Enne elektriühenduse teostamist kontrollige majasisest vooluvõrku.
- Seade vastab kaitseklassile I ja seda tohib kasutada vaid koos kaitsejuhiga.
- Elektreinstallatsioonis tuleb ette näha faaside lahutuseade vastavalt kehtivatele eeskirjadale.
- Kui seadme ekraanile ilmub **ÜHENDUSVÄLJALÖIKE**, siis on seade vooluvõrku valesti ühendatud. Lahutage seade vooluvõrgust, kontrollige ühendust.

### 3-soonelise juhtmega ühendamine

Veenduge, et elektrikilbi kaitse on sobiv.

Ühendusuhtme soonte ühendamisel tuleb lähtuda järgmistes värvikoodidest:

- rohelise-kollane = kaitsejuhe  $\oplus$
- sinine = neutraaljuhe (nulljuhe)
- pruun = faasijuhe (välisjuhe)
- Juhed saab vajaduse korral asendada mitmefaasilise ühendusuhtmega. Juhtme väljavahetamise korral juhinduge järgmisest lõigust.

### Ühendus ilma eelnevalt monteeritud juhtmeta

Ühendage pliidiplaat vastavalt ühendusjoonisele.

- Vajaduse korral monteerige komplekti kuuluvad vaskspillid.
- Ühendusuht: tüüp H05 VV-F või kõrgem.
- Valige voolutugevusele vastav soone ristlõige. Ristlõike  $< 1,5 \text{ mm}^2$  kasutamine ei ole lubatud.

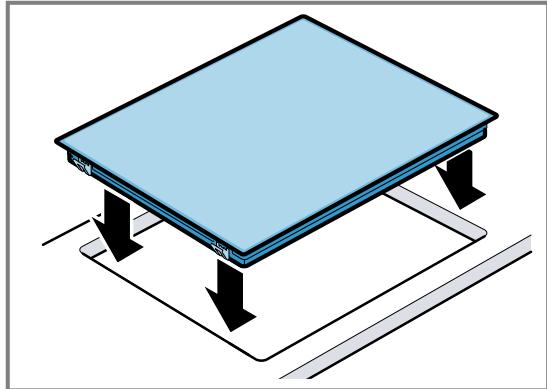
## Ühendamine eelnevalt monteeritud 5-soonelise ühendusjuhtmega

Ühendusjuhet tohivad vahetada vaid asjaomase väljapeega tehnikud.

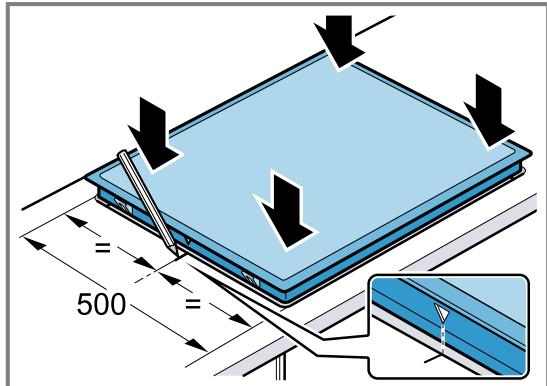
### 9.6 Pliidiplandi paigaldamine

Veenduge, et ühenduskaabel ei jäää millegi vahele ega puutu kokku esemete teravate servadega.

- Tööpinna alla paigaldatavaa ahju ühendusjuhe viige ühenduspessa ahju tagant.



- Pliidiplati saab sisse ehitada ka olemasolevasse 500 mm sügavusse avasse.



### 9.7 Pliidipladi mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Suruge pliidiplaat alt välja.

**Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.**



## Вміст

### КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1    Безпека .....	27
2    Як запобігти матеріальним збиткам.....	29
3    Охорона довкілля й ощадливе користування.....	29
4    Знайомство.....	31
5    Основні відомості про користування .....	32
6    Чищення та догляд .....	33
7    Утилізація.....	33
8    Сервісні центри .....	33
9    ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ .....	34
9.1 Безпечний монтаж .....	34

## ⚠ 1 Безпека

Дотримуйтесь наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкції, технічний паспорт й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

### 1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекера дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтесь приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.

- під наглядом. Контролюйте короткочасне приготування без перерви.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Не використовуйте прилад:

- із зовнішнім таймером або окремим пультом дистанційного керування. Це не застосовується у разі, якщо не передбачена експлуатація з приладами, які підпадають під дію стандарту EN 50615.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечною користуванням приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

### 1.4 Безпечне користування

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Приготування на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним та спричинити пожежу.

- ▶ Ніколи не залишайте гарячу олію та жир без нагляду.
- ▶ Ніколи не намагайтесь загасити вогонь водою! Вимкніть прилад, а потім накройте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.

Варильна поверхня сильно нагрівається.

- У жодному разі не кладіть легкозаймисті предмети на варильну поверхню або безпосередньо поруч від неї.
- Не зберігайте на варильній поверхні предмети.

Прилад дуже сильно нагрівається.

- Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхнею.

Кришки варильних поверхонь — потенційне джерело нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

- Не накривайте варильну поверхню кришкою.

Харчові продукти можуть загорітись.

- Стежте за процесом приготування. Потрібно постійно стежити навіть за коротким приготуванням.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час використання прилад та його деталі, що виступають, особливо рама варильної панелі (якщо вона є), нагріваються.

- Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Маленькі діти, молодше 8 років, не повинні підходити до приладу.

Захисні решітки варильної поверхні можуть спричинити травми.

- Не використовуйте захисні решітки варильної поверхні.

Під час роботи прилад нагрівається.

- Перш ніж чистити прилад, дайте йому охолонути.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть складати небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- У разі пошкодження мережного або з'єднувального кабелю цього приладу його потрібно замінити спеціальним мережним або з'єднувальним кабелем, який можна замовити у виробника або в сервісному центрі.

Пошкоджений прилад становить небезпеку.

- Ніколи не користуйтесь пошкодженим приладом.
- Якщо на поверхні утворилася тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Встановіть перемикач варильної поверхні на нуль.
- Зателефонуйте до сервісного центру.
- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу. На гарячих деталях може розтопитися ізоляція кабелів електроприладів.
- Стежте, щоб кабелі електроприладів не торкалися гарячих деталей.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Кастрюля може раптово підскочити на конфорці через наявність рідини між дном каструлі й конфоркою.

- Пильнуйте, щоб конфорка й дно каструлі завжди були сухими.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з дрібними деталями.

## 2 Як запобігти матеріальним збиткам

### УВАГА!

Шорстке дно каструль і сковорід дряпає склокераміку.

- ▶ Перевіряйте посуд.

Нагрівання в порожньому стані може пошкодити посуд або прилад.

- ▶ У жодному разі не ставте порожні каструлі на гарячу конфорку й не нагрівайте порожній посуд.

Неправильно розташований посуд може спричиняти перегрів приладу.

- ▶ У жодному разі не ставте гарячі сковорідки або каструлі на елементи управління або раму варильної поверхні.

Тут розглянуто найчастіші пошкодження й наведено поради, як їх уникати.

По- шкодже- ння	Можлива при- чина	Рішення
Плями	Страва збігла під час готування	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкрабка для скла.
Плями	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосуйте лише очисні засоби, призначенні для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор або пісок	Не застосуйте варильну поверхню як робочу поверхню або полицю для предметів.
Подряпини	Шорстке дно каструль і сковорід	Перевіряйте посуд.

Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може спричинити пошкодження.

- ▶ Бережіть варильну поверхню від падіння твердих або гострих предметів.

Матеріали, нестійкі до високих температур, плавляться на гарячих конфорках.

- ▶ Не застосуйте захисну фольгу, призначену для плит.
- ▶ Не застосуйте алюмінієву фольгу або пластиковий посуд.

### 2.1 Огляд найчастіших пошкоджень

По- шкодже- ння	Можлива при- чина	Рішення
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосуйте лише очисні засоби, призначенні для склокераміки.
Зміна кольору	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Пересуваючи каструлі або сковороди, підіймайте їх.
Нагар	Цукор або страви з високим вмістом цукру	Відразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкрабка для скла.

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортовувати й утилізувати роздільно.

### 3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Виберайте конфорку під розмір каструлі. Ставте посуд по центру.

Використовуйте посуд з діаметром дна, відповідним діаметру конфорки.

**Порада:** Виробники посуду часто вказують верхній діаметр каструлі. Він нерідко перевищує діаметр дна.

- Непідходящий посуд або неповне накриття конфорок підвищує споживання енергії.

Накривайте каструлі відповідними кришками.

- Якщо готуєте без кришки, прилад споживає значно більше енергії.

Знімайте кришку якомога рідше.

- Коли ви знімаєте кришку, витрачається багато енергії.

Використовуйте скляну кришку.

- Крізь скляну кришку можна зазирати в каструлю, не відкриваючи її.

Використовуйте каструлі й сковороди з рівним дном.

- Нерівне дно підвищує енерговитрати.

Використовуйте посуд, що відповідає кількості продуктів.

- Великий посуд з малим вмістом продуктів потребує більше енергії, щоб нагрітися.

Готуйте з невеликою кількістю води.

- Що більше води в посуді, то більше енергії потрібно, щоб його нагріти.

Своєчасно перемикайте прилад на нижчий рівень нагрівання.

- Із зависоким рівнем подальшого нагрівання марно витрачається енергія.

Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5–10 хвилин до того, як знімете з плити кастрюлю чи сковорідку.

- Невикористане залишкове тепло підвищує споживання електроенергії.

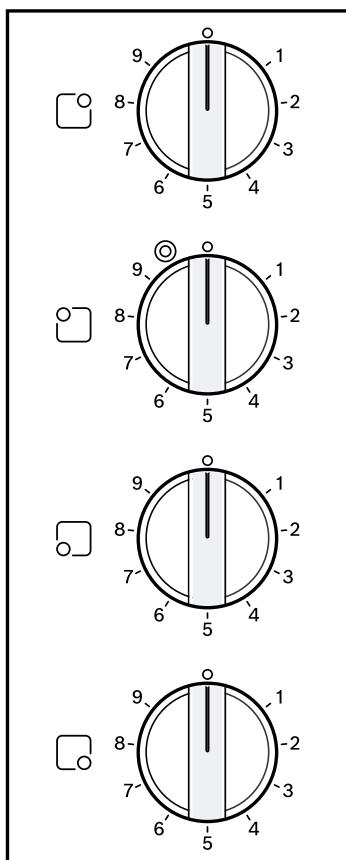
Інформацію про виріб відповідно до (ЄС) 66/2014 ви знайдете у паспорті приладу, що додається, та в Інтернеті на сторінці виробу вашого приладу.

## 4 Знайомство

Ця інструкція з експлуатації підходить для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь можна знайти в огляді видів варильних поверхонь.  
→ Стор. 2

### 4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна настроювати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.



Тут ви знайдете огляд різних способів перемикання конфорки.

Конфорка	Підключення та відключення
○ Одноконтурна конфорка	
◎ Двоконтурна конфорка	Підключення: поверніть перемикач конфорки вправо до положення ◎. Установіть рівень нагрівання. Відключення: поверніть перемикач конфорок на 0 і встановіть нову конфігурацію. Ніколи не повертайте перемикач конфорок у положення 0 через символ ◎.

### Перемикач конфорок

Перемикачі конфорок змонтовані стаціонарно. Знімати їх не можна. Спроба зняти перемикачі конфорок силоміць приведе до їх поломки.

### 4.2 Конфорки

#### Вказівки

- Темні ділянки у зоні свічення конфорки обумовлені технічними причинами. Вони не впливають на функціонування конфорки.
- Конфорка регулює температуру, вмикаючи та вимикаючи нагрівання. Нагрівання може вимикатись і вимикатись навіть на максимальній потужності.
  - Це захищає чутливі компоненти від перегріву.
  - Прилад захищений від електричних перевантажень.

### 4.3 Індикація конфорки й залишкового тепла

На варильній поверхні є індикація конфорки й залишкового тепла. Індикація світиться, коли одна з конфорок гаряча.

Індикація	Значення
Індикація конфорки	Підсвічується під час роботи, невдовзі після ввімкнення.

Індикація	Значення
Індикація залишкового тепла	Підсвічується після готування, коли конфорка ще тепла. <b>Зауваження:</b> Можна підігрівати малі страви або розтоплювати глазур.

## 5 Основні відомості про користування

### 5.1 Увімкнення або вимкнення конфорки

Варильна поверхня вмикається і вимикається за допомогою перемикача конфорок.

### 5.2 Настроювання конфорок

За допомогою перемикача конфорок установлюється потужність нагрівання конфорки.

#### Рівень нагрівання

1	найнижча потужність
9	найвища потужність

Символ на дисплеї вказує, для якої конфорки відображені дані: наприклад, ☐ відповідає правій задній конфорці.

### 5.3 Рекомендації з настроювання для готовування

Тут наведено огляд різних страв з відповідними рівнями нагрівання. Час приготування варіється залежно від типу, ваги, товщини та якості продуктів. Рівень подальшого нагрівання залежить від використованого посуду.

#### Вказівки щодо готовування

- Для доведення до кипіння використовуйте рівень нагрівання 9.
- Періодично помішуйте густі страви.
- Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, обсмажуйте малими порціями.
- Поради з енергоощадного готовування. → Стор. 29

#### Розтоплювання

Страва	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Вершкове масло, желатин	1	-
Смажте страви без кришки.		
Шніцелі, паніровані або без панірування	6-7	6-10
Котлети, звичайні або паніровані <sup>1</sup>	6-7	8-12
Стейки, 3 см завтовшки	7-8	8-12

<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.

#### Розігрівання або підтримання страв у гарячому стані

Рагу, наприклад, рагу з чечевицею	1	-
-----------------------------------	---	---

Молоко <sup>1</sup>	1-2	-
---------------------	-----	---

<sup>1</sup> Готуйте страву без кришки.

#### Доведення до готовності або повільне кип'ятіння

Кнедлі, галушки <sup>1, 2</sup>	3-4	20-30
---------------------------------	-----	-------

Риба <sup>1, 2</sup>	3	10-15
----------------------	---	-------

Білий соус, наприклад, бешамель	1	3-6
---------------------------------	---	-----

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

#### Варіння, приготування на парі або тушкування

Рис з подвійною кількістю води	3	15-30
--------------------------------	---	-------

Картопля «в мундирі»	3-4	25-30
----------------------	-----	-------

Варена картопля	3-4	15-25
-----------------	-----	-------

Вироби з тіста, макарони <sup>1, 2</sup>	5	6-10
--	---	------

Рагу, суп	3-4	15-60
-----------	-----	-------

Овочі, свіжі або глибокозаморожені	3-4	10-20
------------------------------------	-----	-------

Страви у сковоріці	3-4	-
--------------------	-----	---

<sup>1</sup> Доведіть воду до кипіння в закритій посудині.

<sup>2</sup> Далі готуйте страву без кришки.

#### Тушкування

Голубці	3-4	50-60
---------	-----	-------

Печеня	3-4	60-100
--------	-----	--------

Гуляш	3-4	50-60
-------	-----	-------

#### Смаження на невеликій кількості олії

Риба або рибне філе, без панірування або з ним	4-5	8-20
--	-----	------

<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.

Риба або рибне філе, панірована та глибокого замороження, наприклад, рибні палички	6-7	8-12
<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.		

Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6-10
Млинці	5-6	Без перерви
<sup>1</sup> Кілька разів переверніть страву.		

## 6 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

### 6.1 Засоби для чищення

Придатні очисні засоби й шкрабки для скла можна придбати через сервісну службу, в інтернет-магазині або крамницях.

#### УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- У жодному разі не застосовуйте непридатних очисних засобів.

#### Очисні засоби, не придатні для чищення

- Нерозбавлені розчинники
- Засоби для миття посуду в посудомийній машині
- Абрязивні засоби
- Агресивні мийні засоби, як-от аерозоль для духових шаф або засіб для видалення плям.
- Жорсткі губки
- Очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади

### 6.2 Чищення склокераміки

Очищуйте варильну поверхню після кожного використання, щоб залишки їжі не пригорали.

**Зауваження:** Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 33

**Вимога:** Варильна поверхня охолода.

1. Стійкі забруднення видаляйте шкрабком для скла.
2. Очистіть варильну поверхню засобом для чищення склокерамічних поверхонь.

Зверніть увагу на інформацію на упаковці засобу для чищення.

**Порада:** Досягти гарних результатів очищення можна за допомогою спеціальної губки для склокерамічних поверхонь.

### 6.3 Чищення рами варильної поверхні

Чистьте раму варильної поверхні після користування, якщо на ній є бруд або плями.

#### Вказівки

- Зважайте на інформацію про непридатні засоби для чищення. → Стор. 33
  - Не застосовуйте шкрабок для скла.
1. Протирайте раму варильної поверхні м'якою ганчіркою, змоченою в гарячому лужному розчині. Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.
  2. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

## 7 Утилізація

### 7.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

- Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директива визначається можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## 8 Сервісні центри

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній

службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

**Зауваження:** Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.

Виробник: "BCX Hauzgerete GmbH" вул. Карл-Вері-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "BCX Побутова Техніка" вул. Радищєва, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додатковому довіднику або на нашому сайті.

## 8.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській таблиці.

Фірмову табличку можна знайти:

- у паспорті приладу.
- знизу варильної поверхні.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

## 9 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



### 9.1 Безпечний монтаж

Під час монтажу приладу дотримуйтесь цих правил техніки безпеки.

- Приєднання до електромережі дозволяється виконувати лише кваліфікованим спеціалістам. У випадку неправильного підключення гарантійні умови втрачають свою силу.
- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне будовування згідно з інструкцією з монтажу. Монтажник несе відповідальність за пошкодження, спричинені неправильним монтажем.

### 9.4 Підготовка меблів

Стільниця повинна бути стійкою, рівною та горизонтальною.

- Меблі для будовування, включаючи пристінкову панель, повинні витримувати температуру щонайменше 90 °C.

## 9.2 Будовування під стільницю

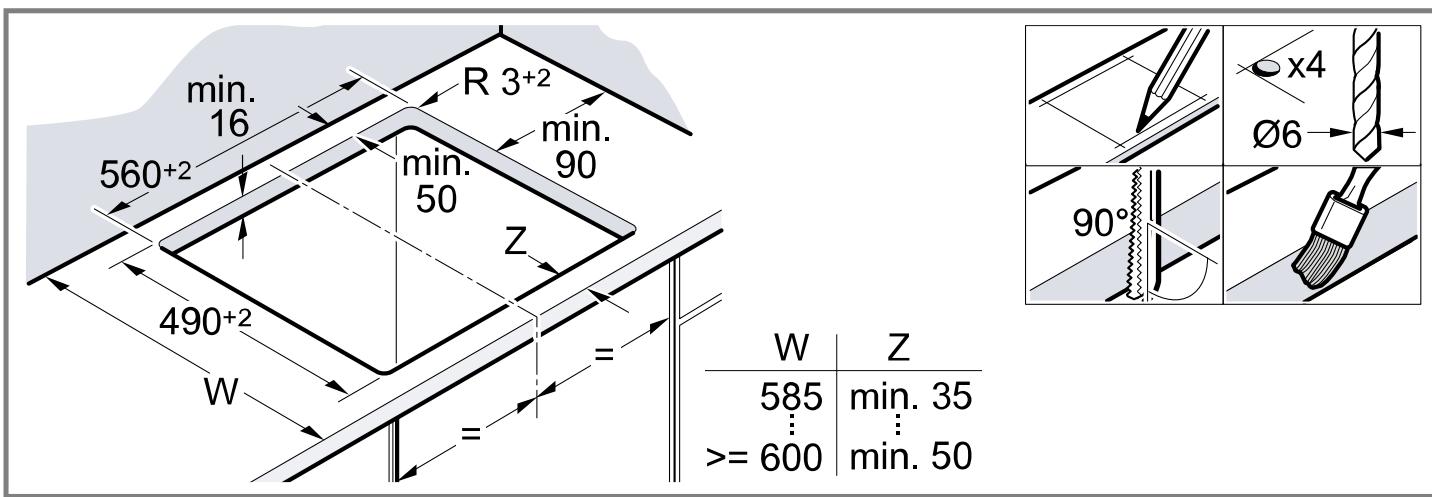
Не дозволяється встановлювати під прилад холодильники, посудомийні машини, духові шафи без вентиляції та пральні машини.

- Якщо Ви плануєте будувати під варильною поверхнею духову шафу, стільниця повинна мати товщину щонайменше 20 мм, в окремих випадках навіть більше. Дотримуйтесь вказівок по монтажу духових шаф.
- Пильнуйте, щоб випнуті деталі, наприклад корпус розетки або кабель живлення, не стикалися з, наприклад, шухлядою.

## 9.3 проміжна поверхня

Якщо нижня сторона варильної поверхні відкрита і її можна торкнутися, необхідно встановити проміжну поверхню.

- Проміжну поверхню можна отримати у спеціалізованій мережі у відділі приладдя.
- Якщо Ви використовуєте власну проміжну поверхню, зверніть увагу на те, що мінімальна відстань від неї до підключення до електромережі повинна складати 10 мм.



## 9.5 Приєднання до електромережі

Для захисту не виймайте прилад з пінопластової оболонки, поки ви не встановите прилад у виріз. Николи не ставте прилад на ребро.

- Перед підключенням приладу перевірте, чи розрахована проводка у домі на відповідні напруги струму.
- Прилад відповідає класу захисту I та може бути введений в експлуатацію лише після підключення до запобіжників.
- При нерухомому електричному встановленні необхідно встановити розподільник в фазах відповідно до вимог з монтажу.
- Якщо на дисплеї приладу з'являється ***U400***, то він підключений неправильно. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки підключення.

## Підключення за допомогою 3-жильного кабелю

Зверніть увагу на відповідні запобіжники при побутовій установці.

Зверніть увагу на кольорове кодування мережного кабелю.

- Зелено-жовтий - це провід захисного заземлення  $\oplus$ .
- Синій - нульовий провід.
- Коричневий - фаза (зовнішній провід).
- При необхідності лінію можна замінити багатофазною лінією підключення. У разі заміни лінії зверніть увагу на наступний абзац.

## Підключення без передньо зібраним кабелю

Підключайте варильну поверхню лише за схемою підключення.

- При необхідності встановіть мідні містки, що є в комплекті.
- Мережевий кабель повинен відповідати типу H05 VV-F або вище.
- Перетин дроту слід визначати відповідно до точного навантаження. Перетин  $< 1,5 \text{ mm}^2$  не допустимий.

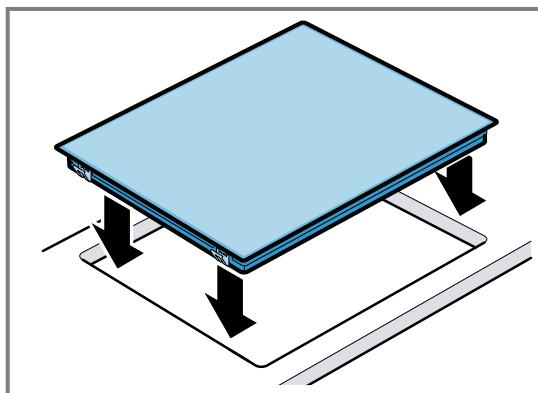
## Підключення з передньо зібраним 5-жильним з'єднувальним кабелем

Тільки кваліфікований персонал сервісної служби може замінити з'єднувальний кабель.

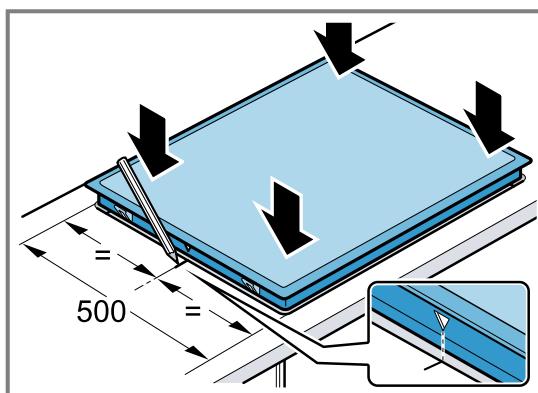
## 9.6 Монтаж варильної поверхні

Слідкуйте, щоб з'єднувальні кабелі не затискалися та не потрапляли на гострі краї предметів.

- При встановленні над духовою шафою кабель до розетки слід вивести за заднім кутом духової шафи.



- Можна також будувати варильну поверхню у наявний виріз глибиною 500 мм.



## 9.7 Демонтаж варильної поверхні

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Витягніть варильну поверхню, виштовхнувши її знизу.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001807836** (030703)

It, lv, et, uk