



Built-in Hob

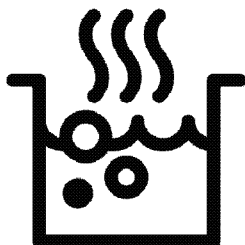
User Manual

Einbau-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HIC 64503 TX

EN / DE / RU

185.9284.44/R.AI/10.08.2023/6-1

7756282901



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

TABLE OF CONTENTS

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

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

2 General information **8**

Overview	8
Technical specifications	9

3 Installation **10**

Before installation	10
Installation and connection	10
Future Transportation	13

4 Preparation **14**

Tips for saving energy	14
Initial use	14
First cleaning of the appliance	14

5 How to use the hob **15**

General information about cooking	15
Using the hobs	15
Control panel	16

6 Maintenance and care **24**

General information	24
Cleaning the hob	24

7 Troubleshooting **25**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated

unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be

completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your

dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut

off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.

- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

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

Safety for children

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

product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

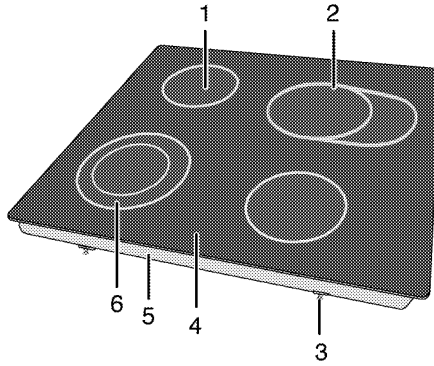
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

2 General information

Overview





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


- 4 Vitroceramic surface
- 5 Base cover
- 6 Dual-circuit cooking plate

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W

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

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

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

- i** Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Electrical connection

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

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

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

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

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

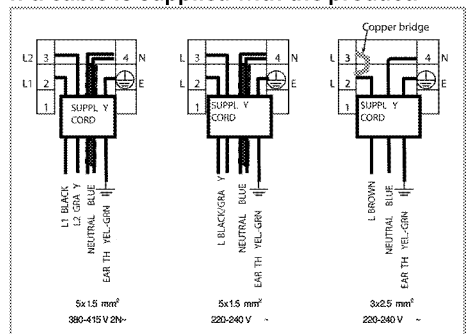
Connecting the power cable

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



- 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 a cable is supplied with the product:

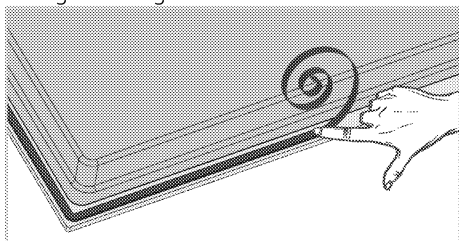


- For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
 - » Or
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E) (Ground)
- For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

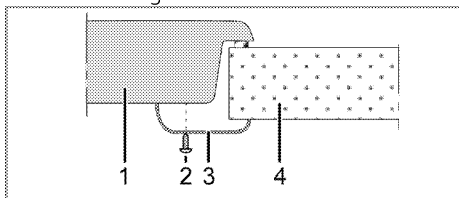
- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
 - Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product


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



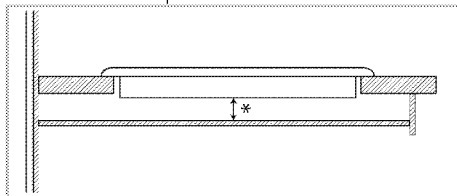
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



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


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

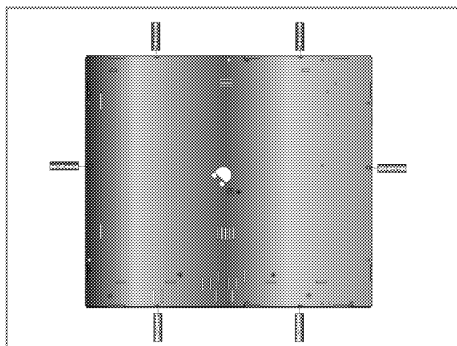
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.





* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

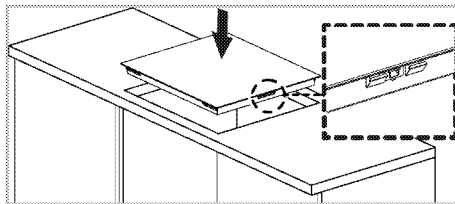
-  Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



-  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


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



Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy


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

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

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
1. Remove all packaging materials.
 2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

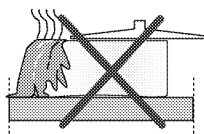
Overheated oils bring risk of fire.

Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

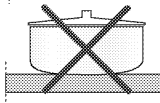
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles.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

Tips about glass ceramic hobs

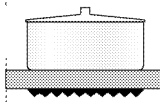
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels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



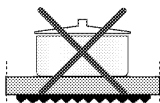
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.

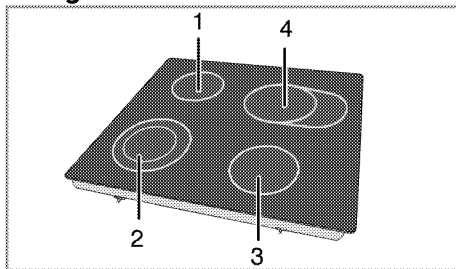


Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



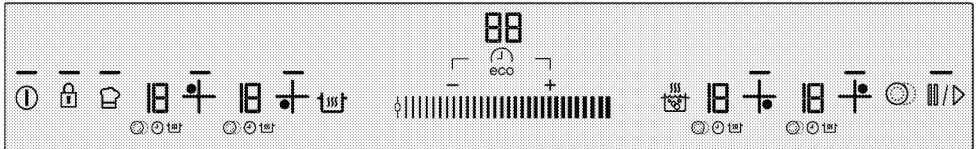
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



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











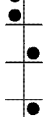
Control panel



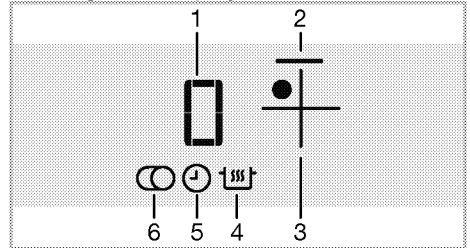
Specifications



Adjustment area (for temperature level)

- Light indicating that the relevant key is functioning
-  On / Off key
-  Keylock key
-  Multi-segmented Cooking Zone Selection key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Quick Heating key / Booster key
-  Keep Warm key
-  Stop key
-  Memory key
-  Cooking zone selection controls

Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
 - 2 Cooking zone light
 - 3 Cooking Zone Selection key
 - 4 Keep Warm Function symbol (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.



This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.



Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "On" key on the control panel.

Light of the "0" key turns on. The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key (lock key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "0" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

i "H" or "h" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" and "-" symbol meaning less hot.

i When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones. If power fails and restores before the cooking zones cool down, "-" appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

Turning on the cooking zones



1. Touch "0" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "0" symbol on the hob display will disappear. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function

For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting Booster directly:

1. Touch "0" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "Booster" key.

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "🔥" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

i Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

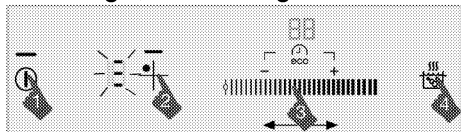
Touch "🔥" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

i Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "🔥" key.

The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.

5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

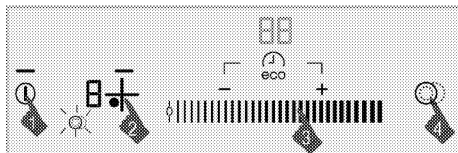
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off Quick heating function:

Touch "🔥" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Turning on multi-segmented cooking zones



1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
 2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
 3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
 4. Touch "⊙" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.
- "⊙" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.

i The multi-segment will be activated only if a temperature level between "1" and "19" is set for the main segment of the cooking zone. Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

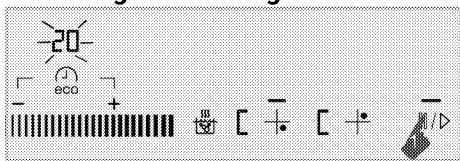
Turning off multi-segment cooking zones

1. Touch "⊙" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.
- "⊙" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "||/▷" until 20 is displayed on the time display of the hob.
- » "||/▷" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will

appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "ⓘ".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "||/▷" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

i If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "||/▷" until "C" disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "🔒" key until **two signal sounds** are heard.
- The Child Lock will be activated and the light of the "🔒" key will turn off.

i If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "🔒" key until a **single signal sound** is heard.
- » Child Lock will be deactivated and the light of the "🔒" key will turn off.



Keylock


You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

1. **When the hob is operating**, touch and hold "🔒" until **two signal sounds** are heard.

The light of the  key will flash and all cooking zones will be locked.

 You can activate the keylock in **operation mode** only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other

key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep  key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible


signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.

Economic timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.


Activating the timer


1. Touch  key to turn on the hob.





2. Select the desired cooking zone by


touching the Cooking Zone Selection keys.


3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.


4. Touch  key to activate the timer.


"00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.


5. Set the desired duration by touching  . You can touch and hold  or  to move forward faster.


After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently.

Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.

 The timer can only be set for the cooking zones already in use.

 Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.

 Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

 When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.


Turning off the timers earlier



If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.


You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.

2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.

3. Decrease the value until "00" appears on the timer display touching . You can touch and hold  to move forward faster.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.

2. Touch "eco" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "eco" key for about 3 seconds. "⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

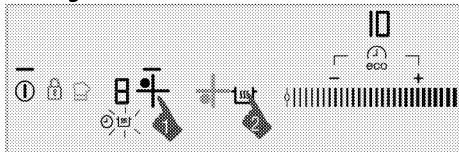
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "⏸" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

i The cooking zone will go on operating at low temperature. "⏸" and "U" symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⏸" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone. "⏸" symbol appears on the cooking zone display.

The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "U" symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch "⏸" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

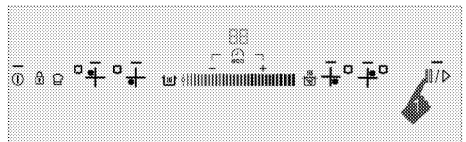
The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

i You can cancel the keep warm function by touching the "⌚" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

i If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.



1. Touch the "stop" key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch "stop" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory.

Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.

i Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "0" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "👤" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "👤" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is "0", touch "👤" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later. Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)


Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:


- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.


Error codes / warning messages and error sources


Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"  symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"F x^{**} " symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"E x^{**} " symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display

Cause of error	Indicator	Display
Induction hardware error.	"E x^{**} " symbol flashes	Cooking zone display
x** : "1,2,...,9"		

-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.


-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.

-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.


6 Maintenance and care

General information

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


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

There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it.


Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

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

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

Cleaning the hob


Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

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

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

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

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

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

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

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



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

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

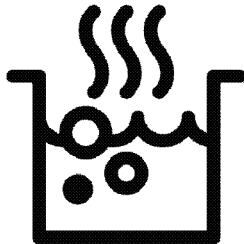
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two _ the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

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



Einbau-Kochfeld
Gebrauchsanleitung



DE

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zum Gebrauch.



Warnung vor gefährlichen Situationen, in denen es zu Verletzungen oder Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr.



Warnung vor heißen Flächen.



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

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit.....	4
Elektrische Sicherheit.....	5
Produktsicherheit.....	6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheit von Kindern.....	8
Informationen zur Entsorgung.....	8
Verpackungsmaterialien entsorgen.....	9

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteübersicht.....	10
Technische Daten.....	10

3 Installation **12**

Vor der Installation.....	12
Einbauen und Anschließen.....	13
Transport.....	15

4 Vorbereitungen **16**

Tipps zum Energiesparen.....	16
Erste Inbetriebnahme.....	16
Erstreinigung des Gerätes.....	16

5 Bedienung Kochfeld **17**

Allgemeine Hinweise zum Kochen.....	17
Kochfeld verwenden.....	18
Bedienfeld.....	18

6 Reinigung und Wartung **27**

Allgemeine Hinweise.....	27
Kochfeld reinigen.....	27

7 Problemlösungen **28**

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten

dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Benutzung übergeben wird, sollten Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile ebenfalls übergeben werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser

Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und

Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.

- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät abschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist,

Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.

- Falls das Glas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Stellen Sie daher sicher, dass die Kochfeldoberfläche und der Boden der Töpfe immer trocken sind.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet

angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG:** Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet.

Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreter

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem

Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

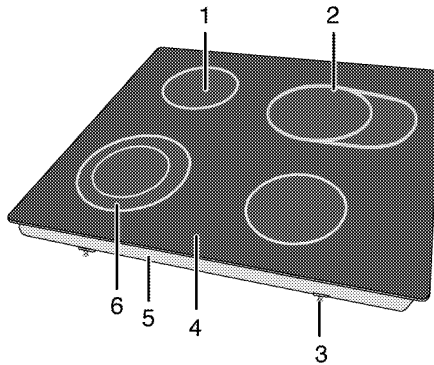
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 1 Einzelkochplatte | 4 Glaskeramikkochfeld |
| 2 Erweiterte Kochplatte | 5 Basisabdeckung |
| 3 Montagemulde | 6 Doppelkochplatte |

Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6900 W
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm (Berücksichtigen Sie bei Modellen mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen die Breiten- und Tiefenmaße als 10 mm mehr als diese Maße.)
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
Kochzonen	
Hinten links	Einzelkochplatte
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Vorne links	Doppelkochplatte
Abmessungen	120/210 mm
Leistung	750/2200 W
Vorne rechts	Einzelkochplatte
Abmessungen	160 mm
Leistung	1500 W
Hinten rechts	Erweiterte Kochplatte
Abmessungen	140/250 mm
Leistung	1100/2000 W

i Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.

i Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.

i Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.

i Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.

! Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.

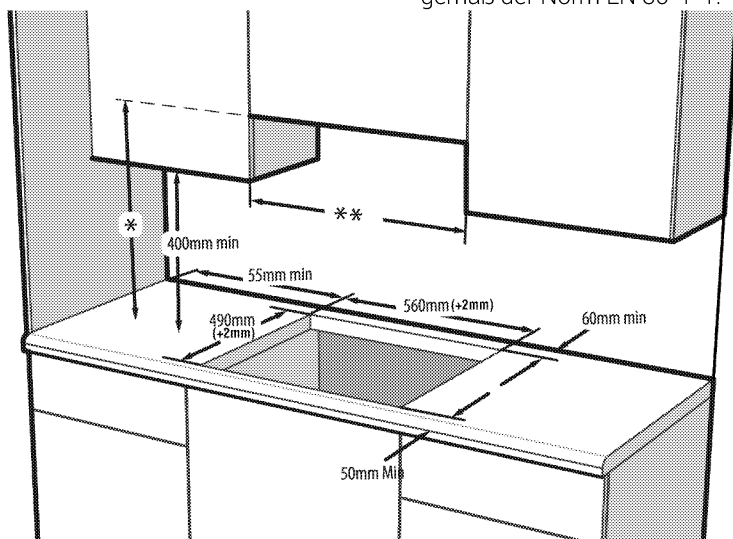
! Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).

- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Verpackungsmaterial und Transportsicherungen entfernen.
- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

Einbauen und Anschließen

- Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Gas- und Elektroinstallation erfolgen.

i Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von scharfen Ecken oder Kanten auf. Glaskeramik kann bei unsachgemäßer Handhabung brechen!

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einem Miniatur-Leistungstrennschalter passender Kapazität gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgesichert wird. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.

! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.

! Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.

Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.

! Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

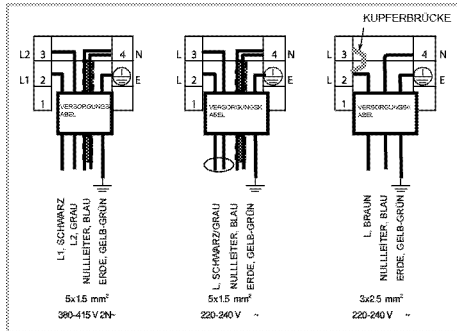
Netzkabel anschließen

i Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen die nationalen/lokalen Elektroinstallationsregeln eingehalten und muss eine korrekte Steckdose und ein passender Stecker für den Ofen verwendet werden. Falls die Anschlusswerte des Geräts zu hoch für den Steckeranschluss sind, muss es ohne Steckverbindung mit direktem Kabelanschluss fest installiert werden.

1. Falls der Netzanschluss nicht vollständig getrennt werden kann, muss ein Trennschalter (Sicherung, Netzschalter oder dergleichen) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand zwischengeschaltet werden. Die einschlägigen Installationsvorschriften (in Deutschland VDE 0100) sind dabei einzuhalten. Bei Nichtbeachtung kann es zu Betriebsstörungen und zum Erlöschen der Garantie kommen.

Wir empfehlen eine zusätzliche Absicherung mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter).

Netzanschluss am Gerät :



2. Bei **Einphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

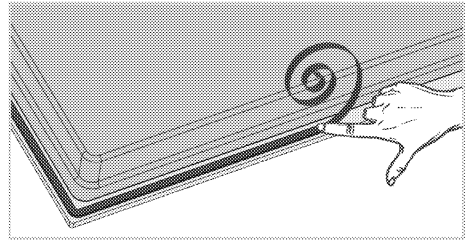
- Braunes/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- » oder
- Graues/Schwarzes Kabel = L (Phase)
 - Blaues/braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

3. Bei **Zweiphasenanschluss** erfolgt der Anschluss der Kabel wie folgt:

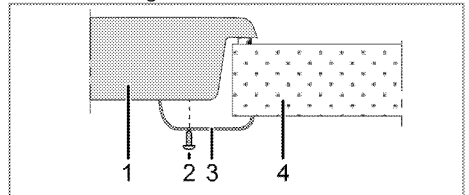
- Braunes Kabel = L1 oder L2 (Phase 1 oder Phase 2)
 - Schwarzes Kabel = L2 oder L1 (Phase 2 oder Phase 1)
 - Blaues/graues Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)
- » oder
- Schwarzes Kabel = L1 (Phase 1)
 - Graues Kabel = L2 (Phase 2)
 - Blaues/Braunes Kabel = N (Nullleiter)
 - Grünes/gelbes Kabel = (E) (Erde)

Gerät installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld herum; platzieren Sie es auf einem flachen Untergrund.
2. Bringen Sie bei Installation des Kochfeldes wie abgebildet die mitgelieferte Dichtung rund um das Kochfeld an. Achten Sie darauf, einen Abstand von 1 bis 2 mm von der Innenseite des Glasaußenrandes einzuhalten.



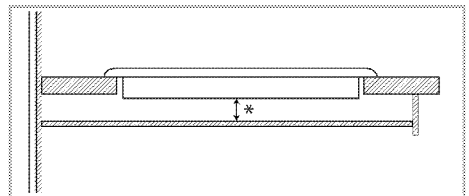
3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Montageklammer
- 4 Arbeitsplatte

i Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

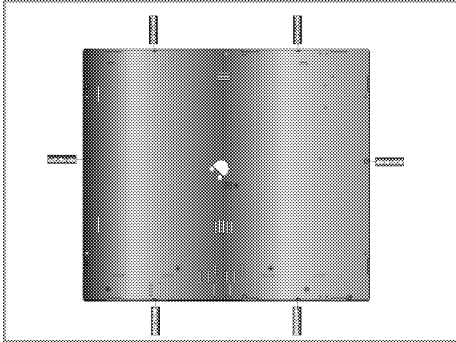
Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



* Minimum 15 mm

Rückansicht (Anschlussöffnungen)

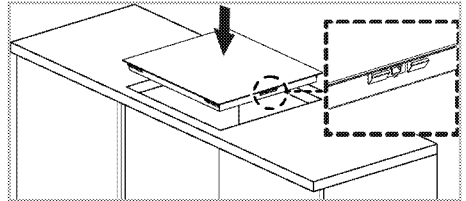
- i** Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungslöcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.



- !** Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

- !** Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlichem Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Einfache Installation: Einige Modelle werden mit am Produkt angebrachten Befestigungsfedern und Dichtungen geliefert. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die im Handbuch beschriebenen Befestigungsanweisungen für Befestigungsfedern und Halterungen. Platzieren Sie Ihr Produkt direkt an der Stelle, an der das Produkt platziert werden soll (siehe Abbildung unten). Berücksichtigen Sie bei diesen Modellen die in der Bedienungsanleitung angegebenen Breiten- und Tiefenmaße als weitere 10 mm.



Endkontrolle

1. Betrieb des Geräts.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.

- i** Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:


- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel. Beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zum Bodendurchmesser des Kochgeschirrs passende Kochstelle. Entscheiden Sie sich immer für Kochgeschirr in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit Elektroherden grundsätzlich Kochgeschirr mit flachem Boden zu verwenden. Kochgeschirr mit dickem Boden leitet die Wärme besser und speichert diese eine Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu ein Drittel Energie einsparen.
- Die Größe des Kochgeschirrs muss grundsätzlich zur Kochzone passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht kleiner als die Kochstelle sein.
- Halten Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgeschirrs sauber. Verschmutzungen verschlechtern die

Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.

- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, schalten Sie die Kochzone 5–10 Minuten vor Ablauf der Garzeit ab. Durch Ausnutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Energie einsparen.
- Informationen zur Energieeffizienz nach EU 66/2014 finden Sie auf dem beigelegten Datenblatt.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Gerätes

-  Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

5 Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. **Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen!** Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass dessen Griffe oder Stiele nicht von anderen Kochstellen erhitzt werden. Stellen Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die zum Kippen neigen.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf eingeschaltete Kochzonen. Es kann zu Beschädigungen kommen.
- Wenn Sie eine Kochzone verwenden, ohne Kochgeschirr darauf zu platzieren, verursacht dies Schäden am Gerät. Schalten Sie die Kochzonen nach dem Gebrauch aus.
- Da sich die Oberfläche des Gerätes erhitzt, legen Sie niemals Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf ab. Entfernen Sie geschmolzene Rückstände solcher Materialien sofort von der Oberfläche. Übrigens sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen gelagert werden.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmitteln in das jeweilige

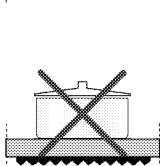
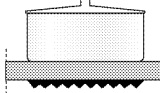
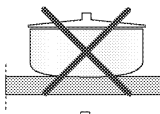
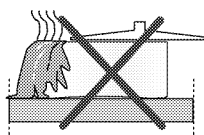
Kochgeschirr, nicht überfüllen. Dadurch ersparen Sie sich unnötige Reinigungsarbeit durch überlaufende Speisen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf den Kochzonen ab.

Stellen Sie Kochgeschirr so auf das Kochfeld, dass es exakt in der Mitte der Kochzone steht. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, anstatt es über das Kochfeld zu schieben, da es ansonsten zu Schäden der Glaskeramik kommt.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

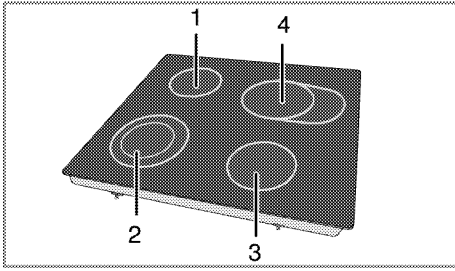
- Glaskeramik ist hitzefest und beständig gegen starke Temperaturdifferenzen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage oder als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechend bearbeitetem Boden. Scharfe Kanten verursachen Kratzer auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr aus Aluminium. Aluminium beschädigt die Glaskeramik.



Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen. Kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.

Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser verschwenden Sie Energie.

Kochfeld verwenden



- 1 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 2 Doppelkochplatte 12-14/21-23 cm
- 3 Einzelkochplatte 16-18 cm
- 4 Erweiterte Kochplatte 14-16/25-27 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.

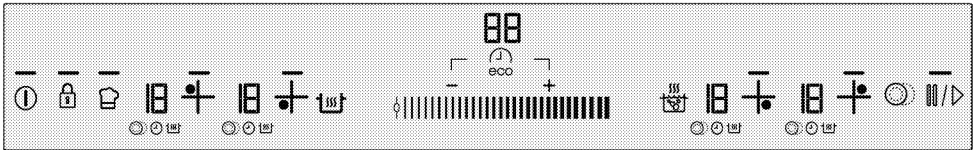


Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen. Falls Sie Beschädigungen der Glaskeramik (z. B. sichtbare Sprünge) bemerken sollten, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung, damit es nicht zu Stromschlägen kommt.



Glaskeramik-Schnellkochstellen leuchten nach dem Einschalten hell auf. Nicht in das helle Licht schauen.

Bedienfeld



Spezifikationen



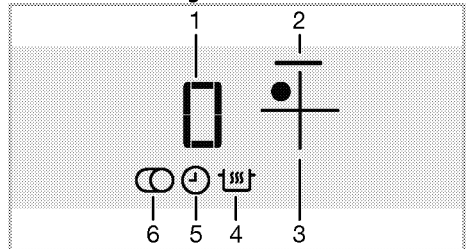
Einstellbereich (Temperaturstufe)

- Die Leuchte zeigt an, dass die jeweilige Taste aktiv ist.
- Ein-/Austaste
- Tastensperre
- Mehrsegment-Kochzone-Taste
- Timer-Taste (zum Ein- und Abschalten)
- Timer-erhöhen-Taste
- Timer-verringern-Taste
- Schnellheizen-Taste
- Warmhalten-Taste
- Stoptaste
- Speicher-Taste
- Steuerung der Kochzonenwahl
- Kochzonenwahl
- Kochzonenwahl
- Kochzonenwahl



Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das Aussehen Ihres Kochfeldes kann je nach Modell etwas abweichen.

Kochzonenanzeige



- 1 Temperaturanzeige (0 19/ 0 ... 9. (Variiert je nach Produktmodell.))
 - 2 Kochzonenlicht
 - 3 Kochzonenauswahlstaste
 - 4 Warmhalten-Symbol (*)
 - 5 Timer-Symbol
 - 6 Mehrsegment-Kochzone-Symbol (*)
- * Je nach Modell unterschiedlich.

i Das Gerät wird über ein Sensorbedienfeld bedient. Bei jeder Berührung der Sensortasten hören Sie einen kurzen Quittungston.

i Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Ein feuchtes und/oder verschmutztes Bedienfeld kann Funktionsstörungen verursachen.

Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.

Das Licht der "ⓘ"-Taste leuchtet auf. Ihr Kochfeld ist jetzt einsatzbereit.

i Falls innerhalb von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

i Wenn längere Zeit keine Tasten betätigt werden, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen von selbst ab.

Kochfeld abschalten

1. Berühren Sie die "ⓘ"-Taste am Bedienfeld.

Das Kochfeld schaltet sich ab und wechselt in den Bereitschaftsmodus.

i Falls H bzw. h und dann das Symbol - nach Abschalten des Kochfeldes auf der Kochzonenanzeige erscheinen, ist die Kochzone immer noch heiß. Kochzonen nicht berühren!

Restwärmeanzeige

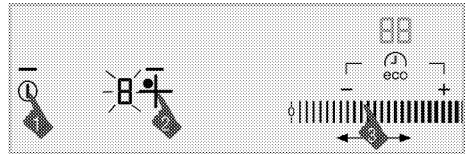
Wenn H und dann - angezeigt werden, ist die jeweilige Kochstelle noch heiß und kann zum Warmhalten kleinerer Speisen verwendet werden. Dieses Symbol wird kurze Zeit später durch h und - abgelöst;

dies zeigt an, dass die Kochstelle jetzt weniger heiß ist.

i Bei unterbrochener Stromversorgung leuchtet die Restwärmeanzeige nicht, warnt also auch nicht vor heißen Kochstellen.

Wenn vor dem Abkühlen der Kochzonen ein kurzer Stromausfall auftritt, erscheint - auf der jeweiligen Kochzonenanzeige. Dieses Symbol wird ausgeblendet, wenn die entsprechende Kochzone bedient ist.

Kochzonen einschalten



1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "ⓘ" ein.

2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

Das Symbol 0 erscheint auf der Kochzonenanzeige, die Anzeigeleuchte der jeweiligen Kochzone leuchtet auf.

i Falls innerhalb von von 20 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.

Temperaturstufe einstellen

Durch Berühren des Einstellbereiches und indem Sie mit dem Finger darüber streichen, wählen Sie eine Temperaturstufe zwischen 0 und 19 aus.

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Kochzonen abschalten:

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. **Durch Einstellen der Temperaturstufe auf 0**

Sie können eine Kochzone abschalten, indem Sie deren Temperaturstufe auf 0 einstellen.

2. Durch Timer-gesteuerte Abschaltung der ausgewählten Kochzone

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. 0 oder 00 erscheinen auf allen Anzeigen. Das Symbol "⌚" verschwindet aus dem Display.

Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

3. Durch 3 Sekunden langes Berühren des jeweiligen Kochzonensymbols

Berühren Sie etwa 3 Sekunden lang das Symbol der Kochzone, die Sie abschalten möchten.

Turboheizen-Funktion

Die Turboheizen-Funktion nutzen Sie, wenn es einmal schnell gehen muss. Wir raten davon ab, diese Funktion längere Zeit zu nutzen. Die Turboheizen-Funktion kann eventuell nicht bei sämtlichen Kochzonen genutzt werden.

Turboheizen direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Berühren Sie die Taste "🔥".

Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet sich die Kochzone ab.

Turboheizen bei aktiver Kochzone auswählen:

1. Berühren Sie die Taste "🔥", nachdem die Kochzone mindestens 20 Sekunden lang eingeschaltet war.

i Die jeweilige Kochzone sollte zuvor mindestens 20 Sekunden lang mit einer bestimmten Leistungsstufe arbeiten.

2. Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun mit maximaler Leistung, 3 Leuchten blinken in der Kochzonenanzeige. Nach

Ablauf der Turboheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Turboheizen-Funktion vorzeitig abschalten:

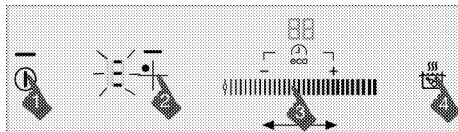
Durch Berühren der Taste "🔥" können Sie die Turboheizen-Funktion jederzeit abschalten.

Schnellheizen

Die Schnellheizen-Funktion sorgt dafür, dass sich die Kochzonen besonders schnell aufheizen. Praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet. Diese Funktion können Sie nutzen, indem Sie die gewünschte Leistungsstufe zuvor auswählen.

i Die Schnellheizen-Funktion lässt sich erst 20 Sekunden nach Einschalten und Temperatureinstellung der Kochzone auswählen.

Schnellheizen-Funktion auswählen:




1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏻" ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahl-tasten.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
4. Berühren Sie die Taste "🔥". Die ausgewählte Kochzone arbeitet nun eine bestimmte Zeit lang mit hoher Leistung (siehe nachstehende Tabelle). In der Kochzonenanzeige leuchten 3 Leuchten und die eingestellte Temperaturstufe auf.
5. Nach Ablauf der Schnellheizen-Zeit schaltet die Kochzone auf die zuvor eingestellte Temperaturstufe zurück, die ausgewählte Temperaturstufe wird angezeigt.

Bedienfeldes mit Ausnahme der Taste  "ohne Funktion.

Reinigungssperre aufheben


Zum Aufheben der Reinigungssperre müssen Sie keine Tasten berühren. Nach 20 Sekunden erklingt ein Tonsignal, die "|||▷"-Leuchte schaltet sich ab, die Reinigungssperre wird danach automatisch aufgehoben.


 Falls Sie die Reinigungssperre vorzeitig aufheben möchten, halten Sie "|||▷" gedrückt, bis "C" aus den Kochzonenanzeigen verschwindet.



Kindersicherung

Im **Bereitschaftsmodus** können Sie das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten durch Kinder sperren. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.


Kindersicherung einschalten


1. Halten Sie im Bereitschaftsmodus die Taste  so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Die Kindersicherung schaltet sich ein, die Anzeigeleuchte der Taste  leuchtet auf.

 Falls bei aktiver Kindersicherung Tasten betätigt werden, blinkt die Anzeigeleuchte der Taste .

Kindersicherung abschalten


1. Bei aktiver Kindersicherung halten Sie die Taste  so lange berührt, bis Sie einen **einzelnen Signaltöne** hören.


» Die Kindersicherung schaltet sich aus, die Anzeigeleuchte der Taste  erlischt



Tastensperre


Mit der Tastensperre können Sie das Kochfeld **im Betrieb** gegen unabsichtliche Bedienung sperren.

Tastensperre einschalten

1. Halten Sie im **Betriebsmodus** die Taste  so lange berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.


Die Anzeigeleuchte der Taste  blinkt, sämtliche Kochzonen werden gesperrt.

 Die Tastensperre lässt sich **nur im Betrieb** einschalten. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Kochfeld nur noch auf die Taste . Falls andere Tasten berührt werden, blinkt


die Anzeigeleuchte der Taste  und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiv ist.

Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, müssen Sie die Tastensperre zum Einschalten des Kochfeldes wieder aufheben.

Tastensperre ausschalten

1. Halten Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt.

Ein Signaltöne erklingt zur Bestätigung. Die

Anzeigeleuchte der Taste  erlischt, das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Ökonomische Timerfunktion

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen bei der Zubereitung nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben. Die Kochzone schaltet sich am Ende der von Ihnen ausgewählten Zeit automatisch aus.

Wenn Sie mit dieser Funktion kochen, passt der Herd die Leistung zum Ende des Garens automatisch an und spart durch Nutzung der Restwärme etwas Energie.

Timer einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste  ein.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

4. Berühren Sie zum Aktivieren des Timers die Taste .

1. Wählen Sie zur Nutzung der Warmhalten-Funktion die gewünschte Kochzone, bei der Temperatur und Timer eingestellt wurden.

2. Zum Einschalten der Warmhalten-Funktion berühren Sie nun die Taste "⏸". Nun erscheint das Symbol "⏸" auf der Kochzonenanzeige.

Die Kochzone arbeitet nun mit der zuvor eingestellten Temperaturstufe weiter, bis der Timer abläuft. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochstelle auf eine niedrige Temperaturstufe um und beginnt mit dem

Warmhalten. Das Symbol U erscheint auf der Kochzonenanzeige.

Warmhalten-Funktion abschalten

1. Bei eingeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion.

Nun können Sie die Warmhalten-Funktion durch Berühren der Taste "⏸" abschalten. Die Kochzone arbeitet mit den zuvor festgelegten Zeit- und Temperaturstufeneinstellungen weiter.

2. Bei abgeschaltetem Timer wählen Sie die Kochzone mit aktiver Warmhalten-Funktion. Zum Abschalten der Warmhalten-Funktion stellen Sie nun die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

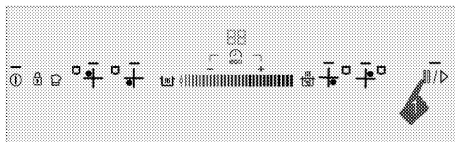
Die Kochzone arbeitet nun bei der von Ihnen neu eingestellten Temperatur.

i Sie können die Warmhalten-Funktion auch abschalten, indem Sie die Taste "⏸" berühren und das Kochfeld dabei komplett ausschalten.

Stoppfunktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche laufenden Funktionen des Kochfeldes (**mit Ausnahme des Timers**) eine bestimmte Zeit lang unterbrechen.

i Falls Timer gestartet wurden, laufen diese auch beim Stopp unbeeinflusst weiter.



1. Berühren Sie im laufenden Betrieb die Taste "⏸".

Sämtliche aktiven Kochzonen werden vorübergehend abgeschaltet.

2. Durch erneutes Berühren der Taste "⏸" werden sämtliche abgeschalteten Kochzonen wieder eingeschaltet; die vorherigen Einstellungen bleiben dabei erhalten.

Speicherfunktion

Ihr Kochfeld kann sich eine Kombination aus Temperaturstufe und Zeit „merken“. Dank dieser Funktion können Sie eine besonders gelungene Kombination aus Temperatur und Zeit problemlos festhalten.

i Es kann nur eine Einstellungskombination gespeichert werden. Da beim Speichern einer neuen Kombination die zuvor gespeicherte beschrieben wird, merkt sich das Kochfeld grundsätzlich nur die zuletzt gespeicherte Kombination.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Taste "⏸" ein.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.

4. Stellen Sie auch die gewünschte Zeit ein.

5. Nach der Einstellung von Temperaturstufe und Zeit halten Sie das Symbol "⏸" berührt, bis Sie **zwei Signaltöne** hören.

Das Symbol "⏸" leuchtet auf, eingestellte Temperaturstufe und eingestellte Zeit werden gespeichert.

Einstellungen aus dem Speicher abrufen

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.

2. Während 0 als Temperaturstufe ausgewählt ist, halten Sie die Taste "☺" berührt, bis Sie einen **einzelnen Signalton** hören.

Nun werden die gespeicherte Temperaturstufe und die gespeicherte Zeit aus dem Speicher abgerufen, die Kochzone arbeitet jetzt mit den gespeicherten Werten.

Betriebszeitbegrenzung

Ihr Kochfeld ist mit einer praktischen Betriebszeitbegrenzung ausgestattet, die zur Sicherheit beiträgt und auch gehörig Energie sparen kann. Wenn Sie bei einer oder mehreren Kochzonen das Abschalten vergessen sollten, werden die Kochzonen nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle 1) automatisch abgeschaltet. Falls die Kochzone mit einem Timer arbeitet, wird auch die Timeranzeige mit abgeschaltet. Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Die maximale Betriebszeit wird bei dieser Temperaturstufe angewandt. Nachdem eine Kochzone auf diese Weise abgeschaltet wurde, kann sie natürlich auch wieder eingeschaltet werden.

Tabelle 1: Betriebszeitbegrenzung

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Stunde
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5

Temperaturstufe		Betriebszeitbegrenzung in Stunde
18	9.	0,5
19	-	0,5
Turboheizen-Funktion	Turboheizen-Funktion	10 Minuten

Temperaturstufe beträgt an einigen Modellen 1, 2, 3...19 an einigen Modellen, während sie an anderen Modellen 1.1, 2.2, ... 9. beträgt. (Variiert je nach Produktmodell.)

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld ist mit einigen Sensoren ausgestattet, die einen guten Schutz gegen Überhitzung bieten. Folgendes gilt bei Überhitzung:


- Aktive Kochzonen können abgeschaltet werden.
- Die Temperaturstufe kann verringert werden. Dies wird allerdings nicht angezeigt.


Fehlercodes, Warmmeldungen und Ursachen


Tabelle 2:

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Zwei oder mehr Tasten gedrückt oder übergelaufene Lebensmittel auf den Tasten.	E-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kochfeld überhitzt	H-Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Zone.	Symbol "L" leuchtet auf	Kochzonenanzeige
Sensorbedienfeld-Hardwarefehler.	„F***“ - Symbol leuchtet	Timeranzeige

Fehlerursache	Anzeige	Anzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX**“ - Symbol leuchtet	Kochzonenanzeige
Sensorempfindlichkeitsfehler	F2- Symbol leuchtet	Timeranzeige
Sensorbedienfeld-Kommunikationsfehler.	F3- Symbol leuchtet	Timeranzeige
Induktionshardware-Fehler.	„EX**“ - Symbol blinkt	Kochzonenanzeige
x**: „1, 2, ..., 9“		

 Weitere Hinweise zu möglichen Fehlermeldungen finden Sie in Tabelle 2. Falls die Meldungen „Fx“ und „Ex“ ständig angezeigt werden, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

 Falls das Bedienfeld starkem Dampf ausgesetzt wird, kann sich das Bedienfeld abschalten, ein „E“-Fehlercode wird ausgegeben. Ein Signalton erklingt.

 Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen kommen.

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen.

Es besteht Stromschlaggefahr!



Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können beim nächsten Einsatz des Gerätes nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramikoberfläche mit warmes Wasser ab; achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben; anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben; andernfalls kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden. Versuchen Sie niemals, Rückstände mit Messern, Stahlwolle und ähnlichen Hilfsmitteln von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit handelsüblichem Kalkentferner oder einer kleinen Menge alternativer Kalkentferner, wie Essig oder Zitronensaft. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und warten ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingezogen ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik des Kochfeldes mit einem feuchten Tuch sauber.



Stark zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort entfernt werden, bevor die Glaskeramik abkühlt. Andernfalls kann die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Dies wirkt sich nicht auf den Betrieb des Produktes aus. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

7 Problemlösungen

Beim Kochen bilden sich Wassertropfen.

- Der beim Kochen entstehenden Dampf kann sich niederschlagen und Wassertropfchen bilden, wenn er mit den kälteren Flächen des Gerätes in Berührung kommt. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Anzeige leuchtet beim erneuten Einschalten des Kochfeldes nicht auf. >>> *Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen oder Sicherung abschalten). 20 Sekunden abwarten, anschließend wieder anschließen.*

Der Kühlungslüfter arbeitet, obwohl das Kochfeld abgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Der Lüfter läuft weiter, bis die Elektronik im Herd auf eine akzeptable Temperatur abgekühlt ist.

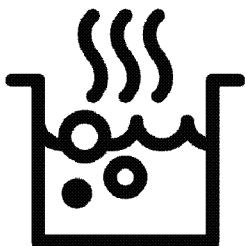


Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

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

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

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

Общие правила техники безопасности .	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению.....	8
Безопасность детей.....	8
Утилизация старого изделия.....	9
Утилизация упаковочных материалов .	9

2 Общие сведения 10

Обзор	10
Технические характеристики.....	10

3 Установка 12

До начала установки	12
Установка и подключение	13
Для будущей транспортировки.....	16

4 Подготовка к эксплуатации 17

Рекомендации по экономии электроэнергии	17
Подготовка к эксплуатации.....	17
Очистка прибора перед началом эксплуатации	17

5 Правила эксплуатации варочной панели 18

Общие сведения о приготовлении пищи	18
Эксплуатация варочных панелей.....	19
Панель управления.....	19

6 Уход и техническое обслуживание 29

Общие сведения.....	29
Чистка варочной панели.....	29

7 Поиск и устранение неисправностей 30

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

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

Общие правила техники безопасности

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

устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только

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

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

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к

заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

- должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Все работы с электрическим оборудованием должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
 - В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
 - Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.
- Безопасность изделия**
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
 - Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
 - Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
 - Не располагайте рядом с прибором

- легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
 - Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
 - **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
 - **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смешению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность

варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.

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

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно

пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

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

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное

изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

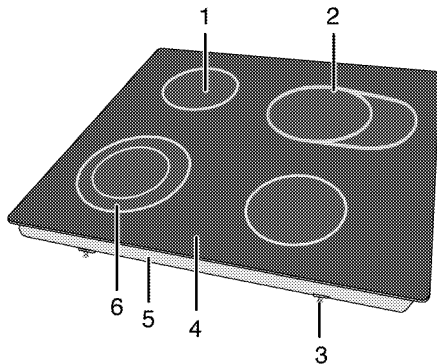
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1 Одноконтурная зона нагрева | 4 Стеклокерамическая поверхность |
| 2 Расширенная зона нагрева | 5 Нижний корпус прибора |
| 3 Монтажный зажим | 6 Двухконтурная зона нагрева |

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм (Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм

Конфорки

Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	120/210 мм
Мощность	750/2200 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт

Класс защиты - I

Степень защиты IP 44

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



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

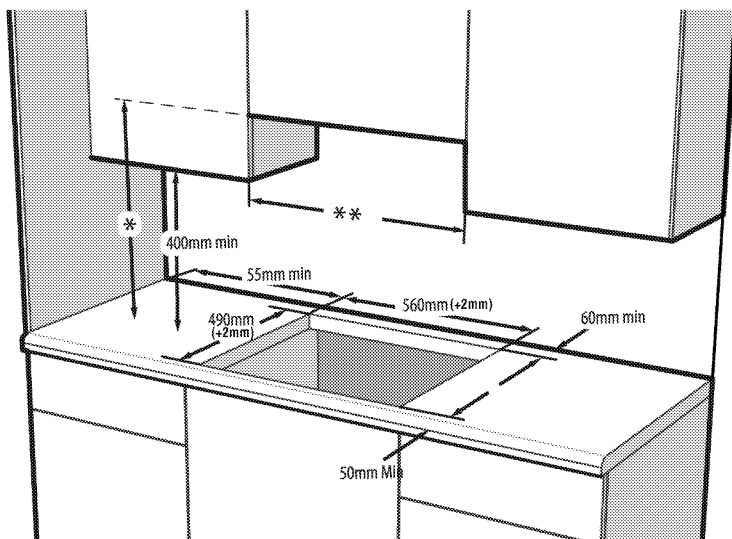


Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукт. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

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

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



- * Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.
- ** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

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

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

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за

ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



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



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

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



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

Подключение кабеля питания

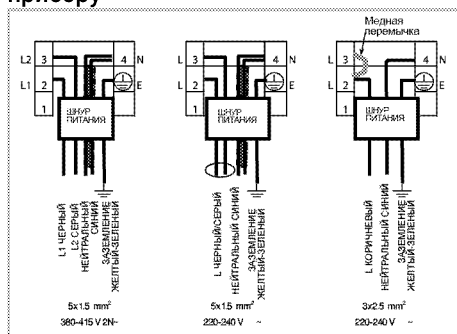


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

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

эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

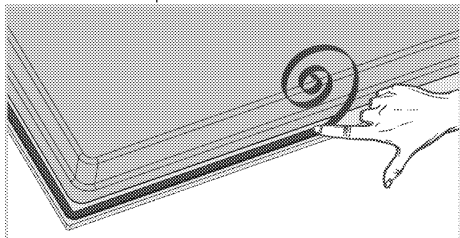
Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



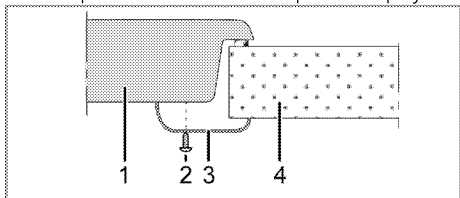
2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети
 - коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
 » или
 - серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
3. Инструкция по **подключению к двухфазной электрической сети**
 - коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
 - черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)
 » или
 - черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E)

Инструкция по монтажу

1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



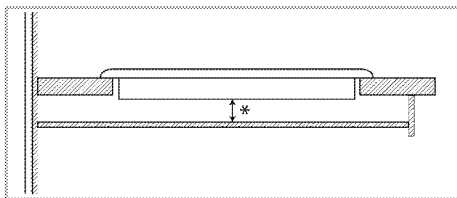
3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
4. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

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

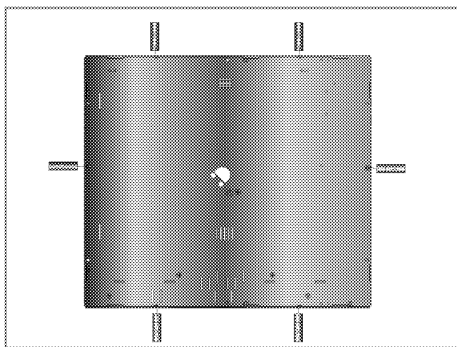
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



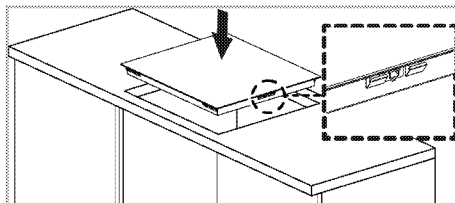
! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Простая установка: некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию. Для этих моделей игнорируйте монтажные пружины и инструкции по установке кронштейна, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где оно будет размешено, как показано на рисунке ниже. Для этих моделей считайте размеры ширины и глубины,

указанные в руководстве пользователя, на 10 мм больше.



Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

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



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



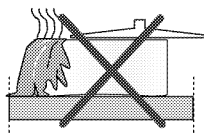
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

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

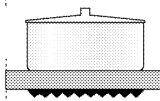
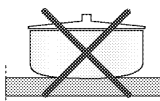
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размешайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

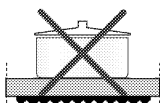
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.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



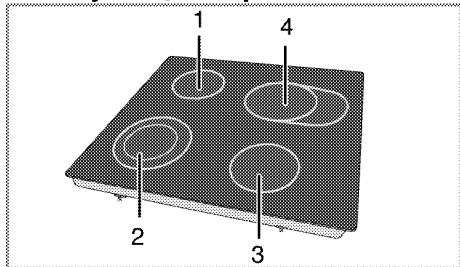
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



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



Эксплуатация варочных панелей



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



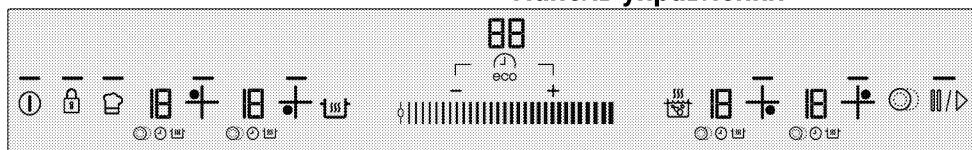
Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

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











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

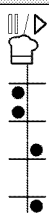
Панель управления



Технические характеристики

Диапазон регулирования (уровня температуры)

- Сигнальный индикатор включения кнопки
-  Выключатель
-  Выключатель блокировки кнопок
-  Кнопка выбора многоконтурной конфорки
-  Кнопка включения/выключения таймера
-  Кнопка увеличения значения для настройки таймера
-  Кнопка уменьшения значения для настройки таймера
-  Кнопка быстрого нагрева / Кнопка ускоренного разогрева
-  Кнопка подогрева

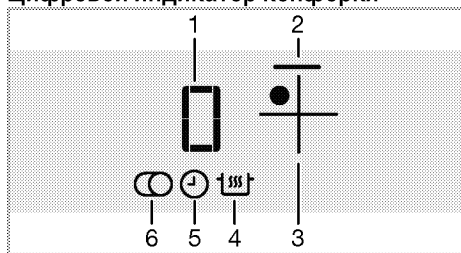


- Кнопка останова
- Кнопка «Память»
- Кнопки выбора конфорок



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Цифровой индикатор конфорки



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19/ 0 ... 9. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
 - 2 Световой индикатор конфорки
 - 3 Кнопка выбора конфорки
 - 4 Символ функции подогрева (*)
 - 5 Символ таймера
 - 6 Символ многоконтурной конфорки (*)
- * В зависимости от модели.

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

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

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "ⓘ". Это означает, что варочная панель готова к работе.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "🔒") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "ⓘ" на панели управления.
Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

i После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h», а затем _ символ «-». Это означает, что конфорка еще не остыла. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символы «Н» и «-», которые последовательно появляются на цифровом индикаторе конфорки, означают, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Эти символы вскоре сменяются символами «h» и «-», что означает, что конфорка уже немного остыла.

i При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.
После восстановления электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, которые на момент отключения еще не остыли, появятся символы «-». При включении конфорки этот символ исчезнет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «I».
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. _ на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до «0»**
При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.
2. **Выключение конфорки по таймеру**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «0» или «00», а символ "⌚" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

3. Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд

Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «I».
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⚡".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "⚡" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.

i Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка

переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

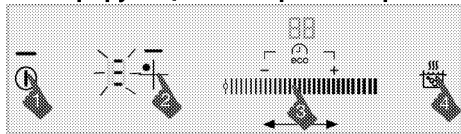
Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "☺".

Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.

i Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "☺".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.
5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и

будет отображаться только значение температуры.

Таблица: Время работы быстрого нагрева

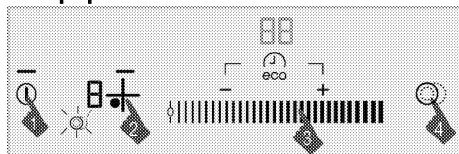
Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. _ на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "☺".

Включение многоконтурных конфорок





1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".

2. Выберите нужную многоконтурную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
 3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
 4. Включите дополнительные контуры конфорки, коснувшись кнопки  на панели управления.
- На цифровом индикаторе соответствующей конфорки появится символ .

i Дополнительные контуры можно включить только в том случае, если для основного контура конфорки выбран уровень температуры от «1» до «19». На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Выключение многоконтурных конфорок

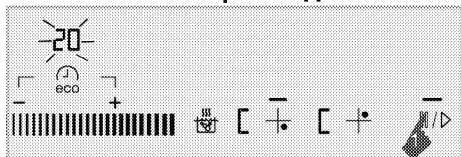
1. Выключите дополнительные контуры, коснувшись кнопки  на панели управления.

Символ  на цифровом индикаторе соответствующей конфорки исчезнет, и дополнительный контур выключится. Основной контур соответствующей конфорки будет продолжать работу при заданном уровне температуры.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

Установка блокировки для чистки



1. Во время работы варочной панели нажмите и удерживайте «>» до появления индикации «20» на дисплее времени варочной панели.
- » «>» включится, и на дисплее времени начнется обратный отсчет начиная с показания 20. «С» появится на дисплеях зон нагрева. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме «<».

Отмена блокировки для чистки



Для отмены блокировки для чистки никакие кнопки нажимать не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, индикатор «>» погаснет, и блокировка для чистки будет автоматически отменена.


- i** Если необходимо отменить режим блокировки для чистки, нажмите и удерживайте «>», пока «С» не исчезнет с дисплеев зон нагрева.

Блокировка от детей


На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.


Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучат два звуковых сигнала.
- Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки .

- i** Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит один звуковой сигнал.


» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки .

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек **во время работы варочной панели**.


Включение блокировки кнопок

1. **Во время работы варочной панели**, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.


После этого начнет мигать индикатор кнопки , и кнопки управления всех конфорок блокируются.

 Блокирование кнопок управления возможно только **в рабочем режиме**. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку  и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом.



После этого индикатор кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.




Таймер экономичного режима


Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании


заданного времени конфорка выключится автоматически. При приготовлении с этой функцией варочная панель автоматически отрегулирует мощность к концу процесса приготовления и позволит сэкономить электроэнергию за счет использования остаточного тепла.


Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки .

На цифровом индикаторе таймера появятся цифры «00», а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ . 5. Установите нужное время, коснувшись "-----"/"++". Можно коснуться и удерживать "-----" или "++" для быстрого увеличения значения времени. Символ  будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ  светится постоянно, значит, таймер работает.

 Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

 Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

 Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

i После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "eco".
3. Уменьшайте значение на таймере времени до тех пор, пока не появятся цифры «00», нажав и удерживая "-----". Можно коснуться и удерживать "-----" для быстрого увеличения значения.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "eco".
3. Коснитесь кнопки "eco" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время

мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)

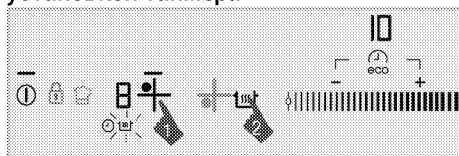
Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☞☞☞".

i Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "☞☞☞" и «U».

Включение режима подогрева с установкой таймера




1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☞☞☞".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "☞☞☞". В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом

индикаторе конфорки появится символ «U».

Выключение режима подогрева



1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева.

Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «».


Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

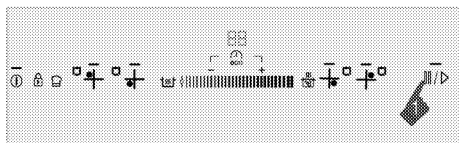
2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.


Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.

 Режим подогрева также отменяется при выключении варочной панели кнопкой «».


Пауза

 Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.




1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки «».



Все работающие конфорки выключатся.


2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки «».

Функция памяти


В этой варочной панели предусмотрена возможность сохранения в памяти настроек температуры и времени. Таким образом можно сохранить значения температуры и времени для удачно приготовленного блюда.

 В память можно записать только один набор настроек. При записи нового набора настроек предыдущие настройки стираются, поэтому в памяти сохраняются только настройки, записанные последними.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «».
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужную температуру, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Затем задайте нужное время.
5. После установки температуры и времени коснитесь символа «» и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Включится индикатор символа «», и заданные настройки температуры и времени будут сохранены.

Вызов настроек из памяти

1. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
2. Убедитесь, что установлена температура «0», и коснитесь кнопки «». Не отпускайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Для выбранной конфорки будут заданы сохраненные в памяти значения температуры и времени, и конфорка начнет работать при этих настройках.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. _ на других.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или на кнопки пролита жидкость.	Мигающий символ «E»	Цифровой индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «H»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ «L»	Цифровой индикатор конфорки
Аппаратная ошибка сенсорной панели управления.	Отображается символ «Fx***»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ex***»	Цифровой индикатор конфорки
Ошибка чувствительности сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ex***»	Цифровой индикатор конфорки
x***: «1,2,...,9»		

i Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fx» и «Ex» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.

i Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «E». Подаются звуковые сигналы.

i Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



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



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

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



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



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

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении. Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



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

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

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности — это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор не работает.

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

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.

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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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