



## **Built-in Hob**

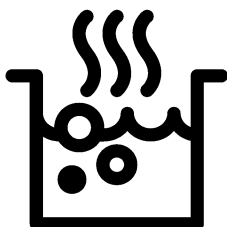
User Manual

## **Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung

## **Įmontuojama viryklė**

Vartotojo vadovas



HIC 64400 E

**EN / DE / LT**

185.9279.17/R.AD/28.10.2020/6-1

7756287601

## Please read this user manual first!

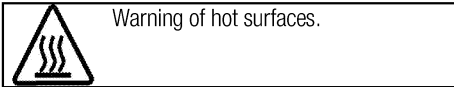
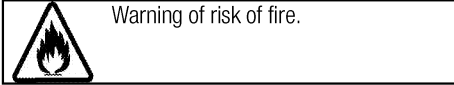
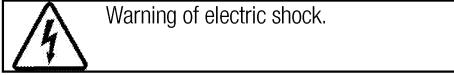
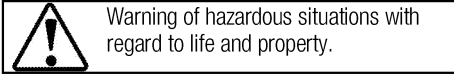
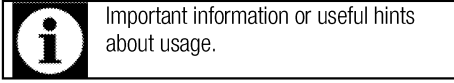
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

CE

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

## TABLE OF CONTENTS

<b>1 Important instructions and warnings for safety and environment</b>	<b>4</b>	<b>4 Preparation</b>	<b>12</b>
General safety .....	4	Tips for saving energy .....	12
Electrical safety .....	4	Initial use.....	12
Product safety .....	5	First cleaning of the appliance.....	12
Intended use .....	6	<b>5 How to use the hob</b>	<b>13</b>
Safety for children.....	6	General information about cooking .....	13
Disposing of the old product.....	7	Using the hobs.....	13
Package information .....	7	Control panel .....	14
<b>2 General information</b>	<b>8</b>	<b>6 Maintenance and care</b>	<b>20</b>
Overview .....	8	General information.....	20
Technical specifications .....	8	Cleaning the hob.....	20
<b>3 Installation</b>	<b>9</b>	<b>7 Troubleshooting</b>	<b>21</b>
Before installation .....	9		
Installation and connection .....	9		
Future Transportation.....	11		

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

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

### **General safety**

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

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

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

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

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

### **Electrical safety**

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

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the “Technical specifications”.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it

from the mains. To do this, turn off the fuse at home.

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

### **Product safety**

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

appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

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

### **Safety for children**

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

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

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

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



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

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

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

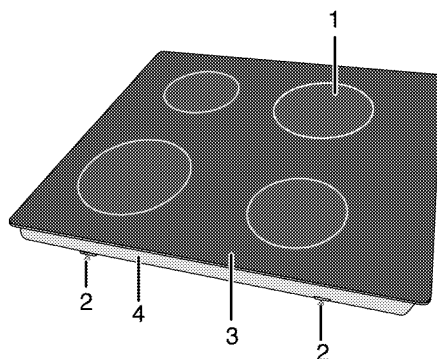
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

#### **Package information**

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

## 2 General information


### Overview





- |   |                              |   |                        |
|---|------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 3 | Vitroc ceramic surface |
| 2 | Assembly clamp               | 4 | Base cover             |

### Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	6000 W
Fuse	16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Front left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Rear left	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Rear right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	180 mm
Power	1800 W
Front right	<b>Single-circuit cooking plate</b>
Dimension	140 mm
Power	1200 W

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

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

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



### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

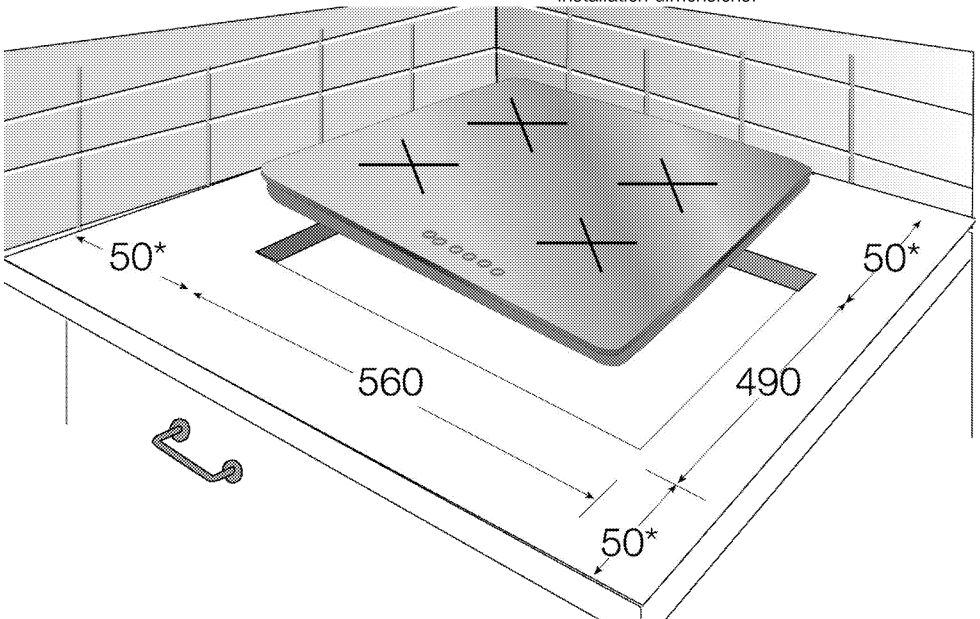
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

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

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



\* min.

#### Installation and connection

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



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.

There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

## Electrical connection

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



### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



### DANGER:

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

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

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



### DANGER:

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

There is the risk of electric shock!

## Connecting the power cable



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

1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you would select from the table (*Technical specifications*,

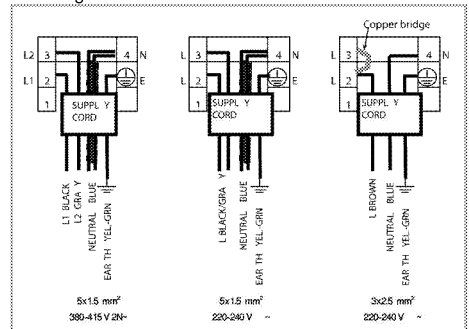
page 8) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

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



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

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



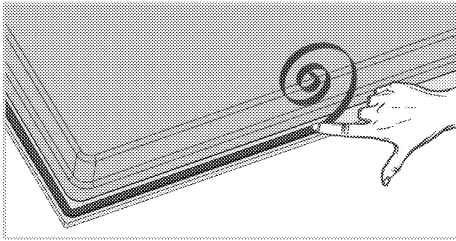
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.



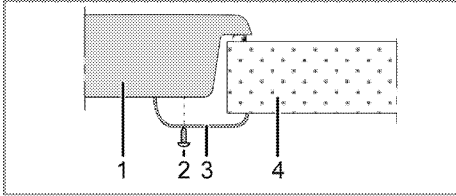
Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.

## Installing the product

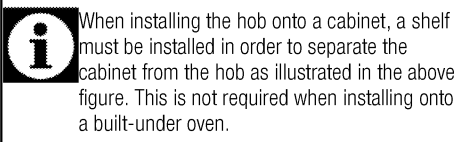
1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



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.

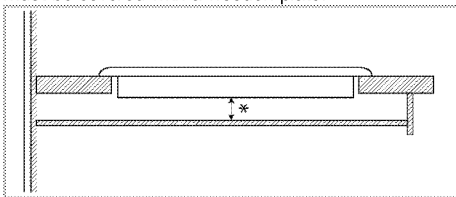


- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter



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.

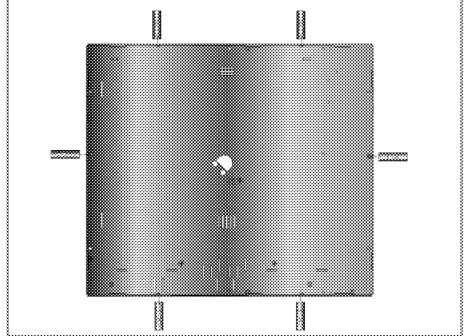


\* min. 15 mm

## 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.



### DANGER:

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



### DANGER:

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

## 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.

### 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



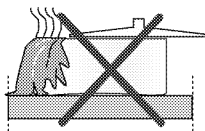
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

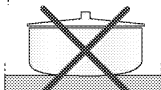
### Tips about glass ceramic hobs

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

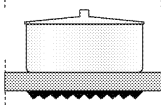
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



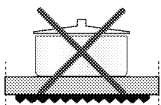
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



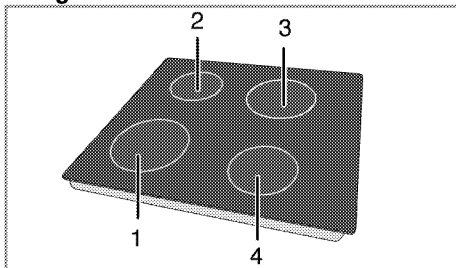
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



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



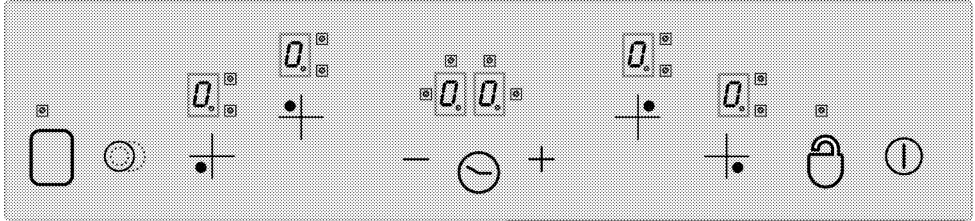
- 1 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 2 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 18-20 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 14-16 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**DANGER:**

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.  
Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



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

**Control panel****Specifications**

Main key - ON/OFF key



Keylock



Temperature setting/Increasing timer



Temperature setting/Decreasing timer



\*\* Dual/Triple cooking zone selection key



\* Enable/disable timer



\*\* Enable/disable cooking zone



Cooking zone selection controls



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



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



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



This unit is controlled over the touch control unit. Each operation you make on your touch control will be confirmed by an audible signal if your touch control unit is equipped with a timer.



Always keep the control panels clean and dry. Humidity and dirt can cause problems in functions.



(\*) If your hob is equipped with a timer.



\*\* If your hob is equipped with these functions

In models with a clock

Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearance or functions may vary.

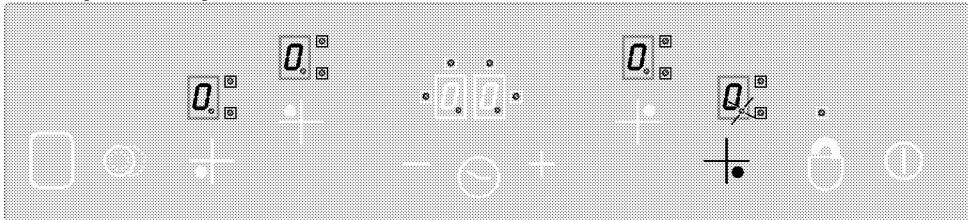
**Turning on the hob**

Touch the "⓪" key on control panel for 1 second. Cooking zone displays illuminate. The hob is ready for use now. You can select different cooking zones within the following 10 seconds. Other controls are not allowed to function when main key "⓪" is being operated.

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

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

### Selecting the cooking zones



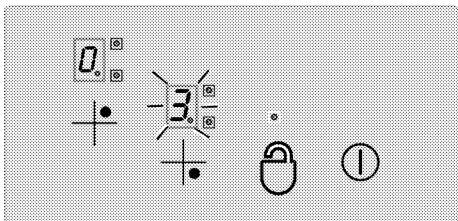
1. Turn on the hob.
2. Touch one of the cooking zone selection controls to turn on the desired cooking zone. After selecting the cooking zone of the hob, "0." decimal point will flash on the relevant cooking zone display.

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

3. Touch "+" or "-" keys to set the temperature level to a value between "1" and "9" or between "9" and "1".

"+" and "-" keys are equipped with repeat function. If you touch any of these keys for a long time, temperature level will continuously increase or decrease at every 0,4 seconds.

If you start with "+" key, "1" appears on display. If you start with "-" key, set value appears on display (e.g., half second "A" and half second "9"). This indicates that Booster is activated.



### When your hob gets overheated;

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

If you press main key "0" for longer than 2 seconds, the hob will turn off and return to Standby mode.

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

### Booster

This function facilitates cooking. When Booster is activated, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time (see, Table-1). Booster time depends on the selected temperature level. This is indicated with an "A" and the set temperature value which flash alternately on cooking zone display (e.g., half second "A", half second "9"). Once the Booster time is over, power of cooking zone will be reduced and the temperature value will be displayed continuously.

All cooking zones are equipped with Booster function.

### Enabling the Booster function:

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



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

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

### Turning off the Booster function:

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

### Turn off the hob.

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

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

### Turning off cooking zones individually:

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

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

#### 1. Touching "+/-" and "—" keys simultaneously

Select the desired cooking zone with cooking zone selection key "+/-". Decimal point appears on "0." cooking zone display. Touch "+/-" and "—" keys simultaneously to turn off the cooking zone.

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

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

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

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" and "00" will appear

on all displays. Dual/triplet cooking zone and the LEDs connected to the timer will be deactivated.

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

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

#### Turning on the dual cooking zone:

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

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

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

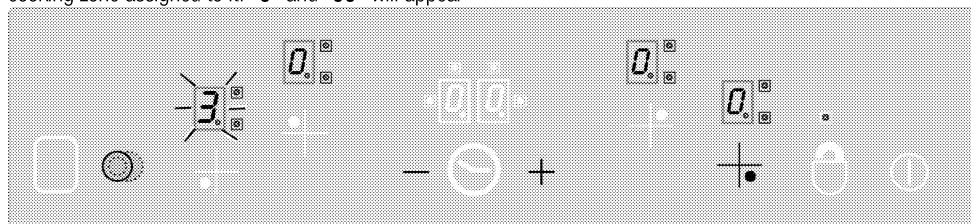
Expansion zone will only be activated if the main zone of the cooking zone is set to a temperature level between "1" and "9".

#### Turning on the triplet cooking zone:

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

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

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



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

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

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

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

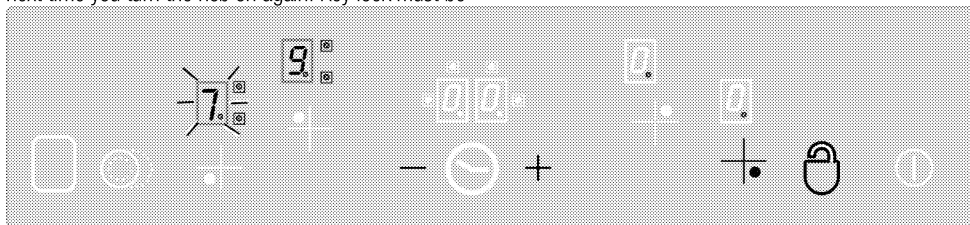
Cooking zones, can only be locked in the operation mode. If the cooking zones are locked: only the main

key "Ⓜ" can be operated. "Ⓜ" LED will flash and indicate a key lock module. If you turn the hob off



when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be

deactivated in order to be able to operate the hob.



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

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

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

### Child Lock

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

### Locking the module:

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

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

### Disabling the Child Lock:

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

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

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

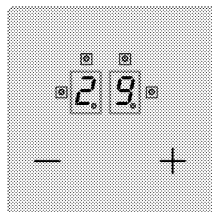
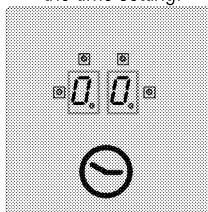
### Timer function \* (in models with clock)

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

### Timer as an alarm

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

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



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

### Cooking zone timer:

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

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

### To set the hob timers:

1. After enabling the first cooking zone timer, touch the **Ⓜ** key again. The control will turn clockwise

towards the next active cooking zone assigned to the timer. Assignment proposal will be shown with a flashing "☐" LED.

2. Set the desired time value by touching "+" and "—" keys.
3. Timer activated for the cooking zone which was set first is indicated with a continuously flashing "☐" LED.
  - More timers can be assigned for other active cooking zones by touching the "☐" key once again.
  - After 10 seconds, timer display reverts back to the timer that will end first.
  - "☐☐☐☐" LEDs that illuminate continuously on the timer display indicate the timer that is currently counting down.
  - You can display the values set for cooking zone timers and egg timer by changing the position of

"☐" key. A flashing front right "☐" LED always shows an assignment.

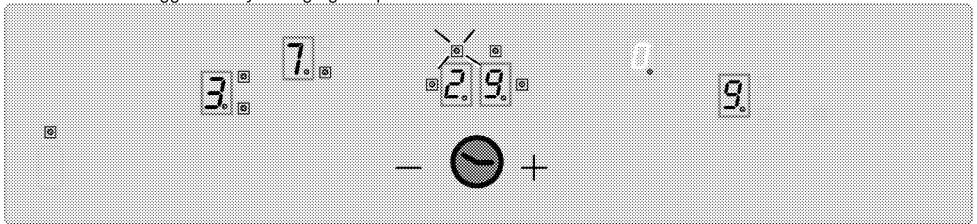
If no LED is flashing, value of the egg timer will be displayed on the timer screen.

### Disabling the timers:

First you must display the timer by changing the position of the "☐" key until the timer appears. This value can later be cancelled in 2 different ways:

- By decreasing the value step by step to "00" by touching "—" key.
- By touching "+" and "—" keys simultaneously for half second until "00" appears on timer display.

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



Display the remaining time value of the cooking zone timer 3 (indicator LED flashes) to the timer display (the indicator LEDs of the active timers of the cooking zones 1 and 4 in fact will not be visible on the timer display).

### Keep warm function (if any)

Keep Warm function of the cooking zone helps to keep the food warm by selecting an additional temperature level between 0 and 1. Touch "☐" key to activate the Keep Warm function.

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

### Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on

unintentionally, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time. (see, Table-1). Operation time limit depends on the selected temperature setting. If there is a timer assigned for the cooking zone, "00" appears on the timer display for 10 seconds (10 seconds later, residual heat indicator turns on).

Then, timer display is turned off.

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

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

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

### Residual Heat Functions

For a deactivated cooking zone whose surface temperature is sensed to be above 60°C or whose display indicates a value above 60°C, a "H" (residual heat) symbol appears on the display. When residual heat falls below 60°C, "0" appears on the display. When power restores after a power failure and if the residual heat of the relevant cooking zone was above 60°C before the failure, residual heat display flashes. Display continues to flash until the maximum residual heat time is over or the cooking zone is selected and enabled.

### Sensor Calibration and Error Messages

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

**Table-2:** Error codes and error sources

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

### Sample application:

#### Following lightning conditions will allow a smooth calibration:

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

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

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



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

## 6 Maintenance and care

### General information

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



**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surfaces

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

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

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

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



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

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

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

## 7 Troubleshooting

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

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



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

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 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.

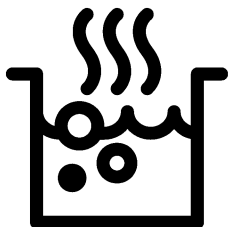
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.





## **Einbau-Kochfeld**

Gebrauchsanleitung



**DE**

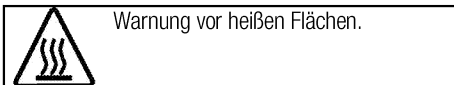
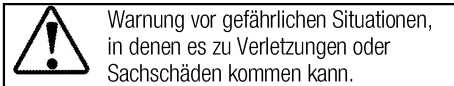
## Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

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:



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



<b>1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise</b>	<b>4</b>	<b>4 Vorbereitungen</b>	<b>13</b>
Allgemeine Sicherheit.....	4	Tipps zum Energiesparen.....	13
Elektrische Sicherheit.....	5	Erste Inbetriebnahme .....	13
Produktsicherheit.....	5	Erstreinigung des Gerätes.....	13
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	7	<b>5 Bedienung Kochfeld</b>	<b>14</b>
Sicherheit von Kindern .....	7	Allgemeine Hinweise zum Kochen .....	14
Altgeräte entsorgen.....	7	Kochfeld verwenden .....	15
Verpackungsmaterialien entsorgen .....	8	Bedienfeld .....	15
<b>2 Allgemeine Informationen</b>	<b>9</b>	<b>6 Reinigung und Wartung</b>	<b>22</b>
Geräteübersicht.....	9	Allgemeine Hinweise .....	22
Technische Daten .....	9	Kochfeld reinigen .....	22
<b>3 Installation</b>	<b>10</b>	<b>7 Problemlösungen</b>	<b>23</b>
Vor der Installation .....	10		
Einbauen und Anschließen .....	10		
Transport .....	12		

## **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.

- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- 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. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs 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.

### **Altgeräte entsorgen**

**Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:**



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

**Einhaltung von RoHS-Vorgaben:**

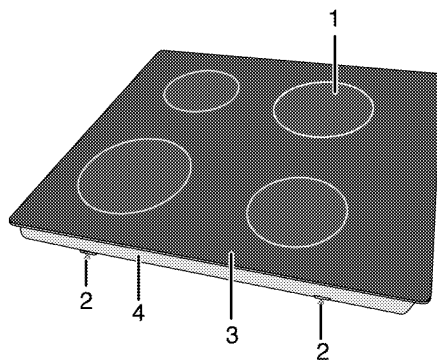
Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

**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 | 3 | Glaskeramikkochfeld |
| 2 | Montageklemme    | 4 | Basisabdeckung      |

### Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	6000 W
Sicherung	16 A x 2 / 32 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	MinimumH05V2V2 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	55 mm/580 mm/510 mm
Einbaumaße (Breite/Tiefe)	560 mm/490 mm
<b>Kochzonen</b>	
Vorne links	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W
Hinten links	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W
Hinten rechts	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	180 mm
Leistung	1800 W
Vorne rechts	<b>Einzelkochplatte</b>
Abmessungen	140 mm
Leistung	1200 W



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



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



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.



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



#### GEFAHR:

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



#### GEFAHR:

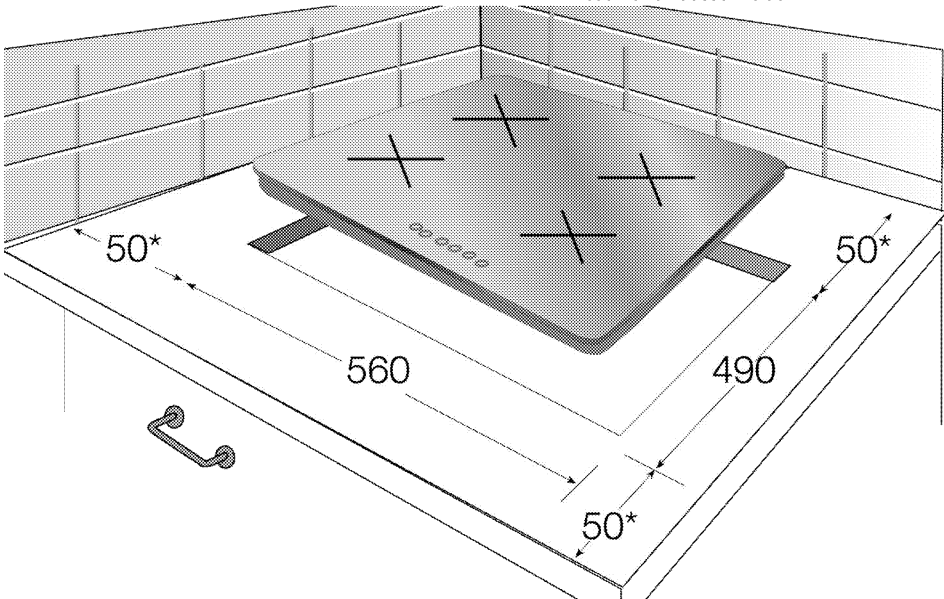
Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden.

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).

- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. 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 (mindestens 650 mm Abstand).
- 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.



\* Minimum

### Einbauen und Anschließen

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



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-Leistungtrennschalter 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.



### GEFAHR:

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.



### GEFAHR:

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.



### GEFAHR:

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

## Netzkabel anschließen



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 bei Ihrem Produkt kein Netzkabel mitgeliefert wurde, wählen Sie bitte entsprechend der Elektroinstallation bei Ihnen

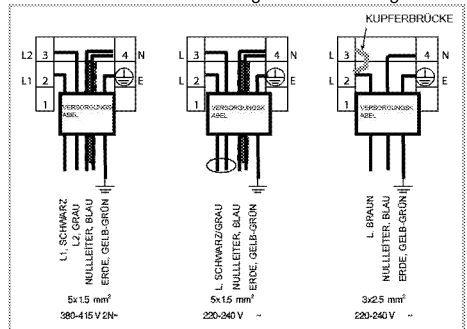
zuhause ein Netzkabel aus der Tabelle (*Technische Daten, Seite 9*); befolgen Sie zum Anschließen Ihres Produktes die Anweisungen im Kabeldiagramm.

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).

2. Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
3. Stecken Sie das Netzkabel durch die Kabelklemme unter dem Anschluss; befestigen Sie es mit der an der Kabelklemmkomponente integrierten Schraube am Hauptgerät.
4. Schließen Sie die Kabel gemäß Abbildung an.



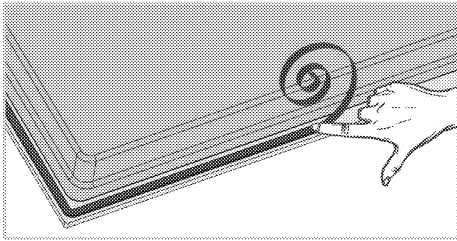
5. Nach Abschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
6. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt noch zwischen Produkt und Wand eingeklemmt wird.



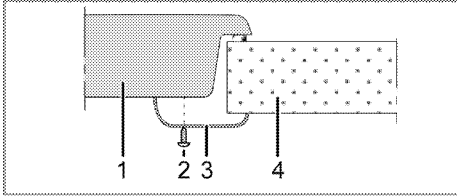
Die Länge des Netzkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 2 m betragen.

## 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.



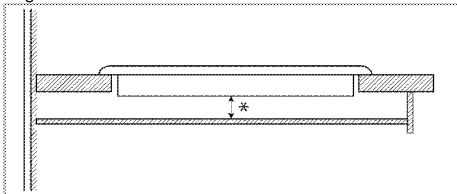
3. Zentrieren Sie das Produkt auf der Arbeitsplatte.
4. Fixieren Sie das Kochfeld durch die Aussparungen im Unterteil hindurch mit den Montageklammern.



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

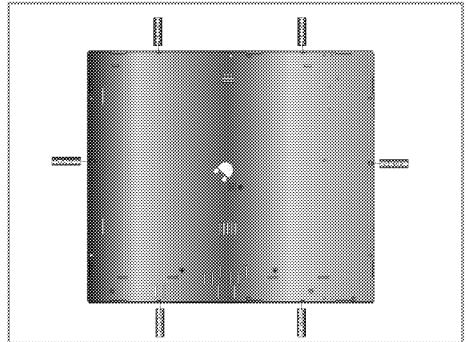
**i** Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Kochfeld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

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 Verbindungs-löcher sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungs-löchern an Ihrem Produkt.



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

**GEFAHR:**  
 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.

**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.

### 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.

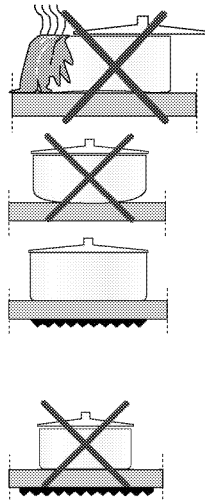
- Vor dem Frittieren trocknen Sie die Lebensmittel gründlich und lassen sie langsam in das heiße Öl hinab. Achten Sie darauf, dass gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren restlos aufgetaut sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Frittieren nicht ab.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, 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.



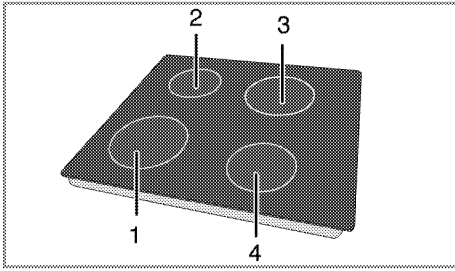
Überlaufende Speisen können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.

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 18-20 cm
- 2 Einzelkochplatte 14-16 cm
- 3 Einzelkochplatte 18-20 cm
- 4 Einzelkochplatte 14-16 cm ist eine Liste mit für die jeweiligen Brenner empfohlenen Geschirrdurchmessern.



### GEFAHR:

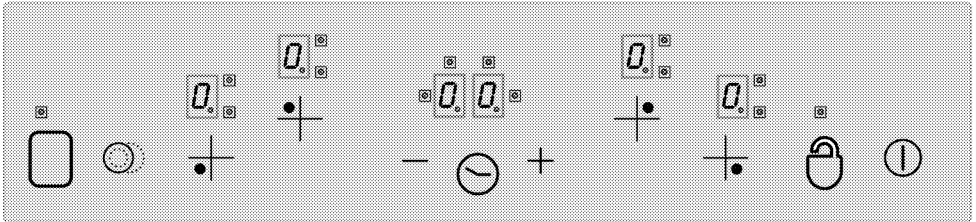
Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine Kochfelder, die gesprungen sind. Durch die Sprünge kann Wasser eindringen und einen gehörigen Kurzschluss verursachen.

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

- Haupttaste - Ein-/Austaste
- Tastensperre
- Temperaturstufe/Timer (steigend)
- Temperaturstufe/Timer (fallend)
- \*\* Doppel-/Dreifach-Kochzonenauswahltaste
- \* Timer de-/aktivieren
- \*\* Kochzone de-/aktivieren
- Steuerung der Kochzonenwahl
- Steuerung der Kochzonenwahl
- Steuerung der Kochzonenwahl
- Steuerung der Kochzonenwahl



Kochzonenanzeige  
(Temperatureinstellung 0 – 9)



Doppel-/Dreifach-Kochzonenbetriebs-LED (Kochzonenanzeige)



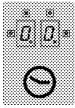
\* Timeranzeige (4 LEDs für 4 verschiedene Kochzonen)



Dieses Gerät wird über Sensortasten gesteuert. Jede Ihrer Eingaben am Sensorbedienfeld wird durch einen Signalton bestätigt, sofern Ihr Sensorbedienfeld über einen Timer verfügt.



Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz können Funktionsprobleme verursachen.



(\*) Falls Ihr Herd mit einem Timer ausgestattet ist.



\*\* Falls Ihr Herd mit diesen Funktionen ausgestattet ist

Bei Modellen mit einer Uhr

Sämtliche Abbildungen dienen lediglich der Veranschaulichung. Das tatsächliche Aussehen und die Funktionen können variieren.

einsatzbereit. Sie können innerhalb der folgenden 10 Sekunden andere Kochzonen auswählen. Wenn die Haupttaste "1" betätigt wurde, sind keine anderen Bedienelemente verfügbar.

"0" und alle relevanten Dezimalpunkte blinken auf sämtlichen Kochzonenanzeigen.

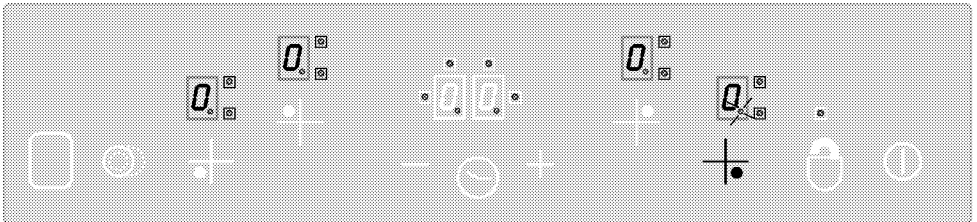
**Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.**

Wenn Sie die Haupttaste "1" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus.

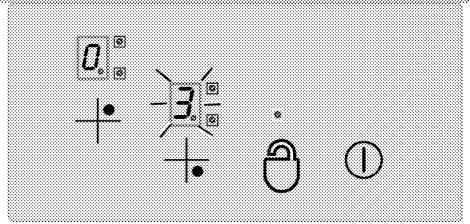
### Kochfeld einschalten

Berühren Sie die Taste "1" etwa 1 Sekunde lang. Die Kochzonenanzeigen leuchten auf. Ihr Kochfeld ist jetzt

### Kochzonen wählen



1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie eines der Bedienelemente zur Auswahl der gewünschten Kochzone. Nach Auswahl der Kochzone des Kochfeldes, erscheint das Symbol "0" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige.



**Falls innerhalb 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wechselt das Kochfeld automatisch wieder in den Bereitschaftsmodus.**

3. Stellen Sie die Temperaturstufe mit den Tasten "+" / "-" auf einen Wert zwischen 1 und 9 bzw. zwischen 9 und 1 ein.

Die Tasten "+" und "-" verfügen über eine Wiederholungsfunktion. Wenn Sie eine dieser Tasten längere Zeit gedrückt halten, erhöht bzw. verringert sich der Wert konstant alle 0,4 Sekunden. Wenn Sie mit der Taste "+" beginnen, erscheint 1 auf der Anzeige. Wenn Sie mit der Taste "-" beginnen, erscheint der eingestellte Wert auf der Anzeige (z. B. eine halbe Sekunde lang **A** und eine halbe Sekunde lang **9**). Dies zeigt an, dass die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.

### Schnellheizen

Diese Funktion vereinfacht die Zubereitung. Wenn die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist, erfolgt die Zubereitung über einen bestimmten Zeitraum bei maximaler Leistung (siehe Tabelle 1). Die Schnellheizen-Zeit ist von der ausgewählten Temperaturstufe abhängig. Dies wird durch abwechselndes Blinken von **A** und dem eingestellten Temperaturwert auf der Kochzonenanzeige angezeigt (z. B. eine halbe Sekunde lang **A**, eine halbe Sekunde lang **9**). Sobald die Zeit zum Schnellheizen abgelaufen ist, wird die Leistung der Kochzone reduziert; die Temperatur wird dauerhaft angezeigt. Sämtliche Kochzonen sind mit der Schnellheizen-Funktion ausgestattet.

### Schnellheizen-Funktion aktivieren:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten.
3. Stellen Sie die Temperatur der Kochzone mit "—" auf **9** ein. Nach Abschluss der Temperatureinstellung zeigt das Display abwechselnd **9** und **A** an. Dies bedeutet, dass die Temperatur auf **9** eingestellt und die Schnellheizen-Funktion aktiviert ist.
4. Wählen Sie dann innerhalb 10 Sekunden mit der Taste "—" die Temperaturstufe, die nach dem Schnellheizen während der verbleibenden Zubereitung aktiviert werden soll. Stellen Sie die Kochzone mit den Tasten "+"/"—" auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein (im Folgenden wird von der Auswahl der Stufe 6 ausgegangen).
5. **A** und **6** erscheinen während der Schnellheizen-Funktion abwechselnd auf der Anzeige (nach Ablauf der Schnellheizen-Funktion wird nur noch **6** angezeigt).

#### **Schnellheizen-Funktion deaktivieren:**

- Verringern Sie mit der Taste "—" die Temperaturstufe auf den Wert **0**; dadurch wird die Schnellheizen-Funktion schneller deaktiviert.
- Wenn nach Ablauf des Schnellheizens **9** als Temperaturstufe ausgewählt ist (also kein geringerer Wert), hört die Anzeige nach 10 Sekunden auf zu blinken. Die Schnellheizen-Funktion ist nun deaktiviert.

#### **Schalten Sie das Kochfeld aus.**

Wenn Sie die Haupttaste "⓪" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, schaltet sich das Kochfeld aus und wechselt wieder in den Bereitschaftsmodus. Wenn nach dem Abschalten des Kochfeldes noch eine nutzbare Restwärme vorhanden ist, wird dies durch das Symbol "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

#### **Kochzonen einzeln ausschalten:**

Kochzonen lassen sich auf drei unterschiedliche Weisen abschalten:

1. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "+"/"—" und "—".
2. Durch Verringern der Temperaturstufe auf **0**; verwenden Sie dazu die Taste "—".
3. Durch die Verwendung der Timerfunktion (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone

#### **1. Die Tasten "+"/"—" gleichzeitig drücken**

Wählen Sie mit der Kochzonenauswahltaste "+/—" die gewünschte Kochzone. Der Dezimalpunkt erscheint auf der "E" Kochzonenanzeige. Berühren Sie zum

Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die Tasten "+/—" und "—".

#### **2. Temperaturstufe der gewünschten Kochzone auf 0 einstellen (mit der Taste "—")**

Sie können eine Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Temperaturstufe auf **0** einstellen.

#### **3. Den Abschalttimer (sofern vorhanden) der entsprechenden Kochzone verwenden**

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet der Timer die ihm zugewiesene Kochzone selbsttätig ab. **0** und **00** erscheinen auf allen Anzeigen. Die Doppel-/Dreifach-Kochzone und die mit dem Timer verbundenen LEDs werden deaktiviert.

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

#### **Doppel-/Dreifach-Kochzonen einschalten\*\***

##### **Doppel-Kochzone einschalten:**

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dualzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "⓪".

Auch die LED "E" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. "⓪" Der Status der Dual-Kochzone ändert sich, wenn Sie die Taste ein weiteres Mal berühren: Die Doppel-Kochzone schaltet sich abwechselnd ein und aus.

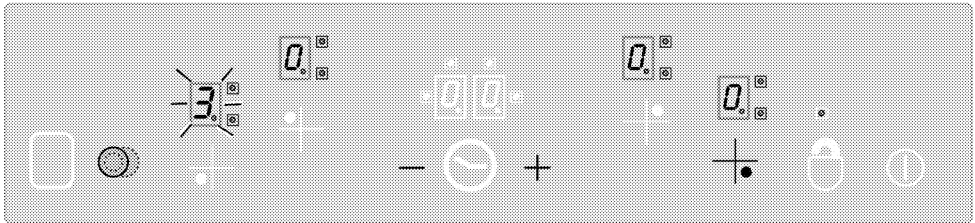
Die Erweiterungszone wird nur aktiviert, wenn die Hauptzone der Kochzone auf einen eine Temperaturstufe zwischen **1** und **9** eingestellt ist.

##### **Dreifach-Kochzone einschalten:**

Wählen Sie die gewünschte Kochzone, die mit einer Dreifachzone ausgestattet ist. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken. Stellen Sie die Temperaturstufe auf einen Wert zwischen **1** und **9** ein; berühren Sie zum Aktivieren der Dualzone dieser Kochzone die Taste "⓪".

Auch die LED "E" der zugehörigen Dualzone leuchtet dauerhaft. Wenn Sie die Taste "⓪" noch einmal berühren, blinkt die LED "E" der Dreifachzone; die Dreifach-Kochzone ist aktiviert.

**Wenn Sie die Taste "⓪" ein weiteres Mal berühren, schaltet sich die Dreifachzone der Kochzone wieder aus. Der oben genannte Vorgang ändert stets den Status der Doppel-/Dreifach-Kochzonen.**



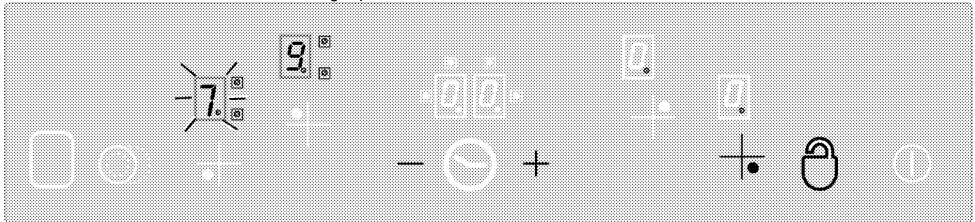
Die Aktivierung der Doppel- und Dreifachzonen erfolgt durch Berühren der Taste "0" der ausgewählten Kochzone.

### Tastensperre \* (bei Modellen mit Uhr)

Berühren Sie die Taste "0" zum Sperren des Bedienfeldes länger als 2 Sekunden. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend blinkt die LED "0" und alle Kochzonen sind gesperrt.

Die Kochzonen können nur im Betriebsmodus gesperrt werden. Wenn die Kochzonen gesperrt sind: Nur die

Haupttaste "0" ist verfügbar. Die "0" LED blinkt und zeigt ein Tastensperre-Modul an. Falls Sie das Kochfeld bei aktiver Tastensperre abschalten, bleibt die Tastensperre auch beim nächsten Einschalten des Kochfeldes aktiv. Sie müssen die Tastensperre zur Bedienung des Kochfeldes aufheben.



### "0" ermöglicht Ihnen im Betriebsmodus die Sperrung bzw. Freigabe des Bedienfeldes.

Berühren Sie die Taste "0" zur Freigabe der Kochzonen 2 Sekunden lang. Der Vorgang wird durch einen Signalton bestätigt. Anschließend erlischt die LED "0". Nun ist das Bedienfeld freigegeben und kann normal betrieben werden.

### Kindersicherung

Sie können das Kochfeld vor unbeabsichtigtem Betrieb schützen und dadurch z. B. verhindern, dass Kinder die Kochzone(n) aktivieren. Die Kindersicherung umfasst einige komplexe Schritte zur Sperrung des Bedienfeldes. Die Kindersicherung lässt sich nur im Bereitschaftsmodus ein- und ausschalten.

#### Das Modul sperren:

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "0" ein.
2. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "+".

» Die Kindersicherung ist aktiviert und "L" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.

#### Kindersicherung ausschalten:

Die Schritte zur Aufhebung der Kindersicherung sind mit denen der Aktivierung identisch.

1. Schalten Sie das Kochfeld mit der Haupttaste "0" ein.
2. Halten Sie die Tasten "+" und "-" mindestens 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
3. Berühren Sie dann noch einmal die Taste "-".

» Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint "L" auf allen Kochzonenanzeigen. Sobald die Sperre erfolgreich deaktiviert wurde, wird "L" nicht mehr angezeigt.

#### Timerfunktionen \* (bei Modellen mit Uhr)

Diese praktische Funktion nimmt Ihnen ein bisschen Kocharbeit ab. Sie müssen beim Kochen nicht ständig in der Nähe des Kochfeldes bleiben, da sich die gewünschte Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

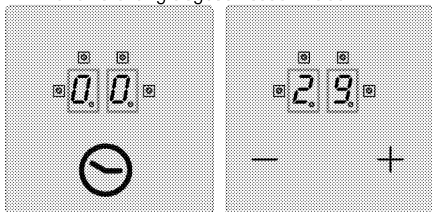
Der Timer bietet folgende Funktionen: Das Bedienfeld kann maximal 4 Kochzontimer und einen zugewiesenen Alarmtimer gleichzeitig steuern. Alle Timer können nur im Betriebsmodus genutzt werden.



## Alarmtimer

**Der Alarmtimer funktioniert unabhängig von anderen Kochzonen. Daher ist es nicht erforderlich, dass eine Kochzone ausgewählt ist.**

1. Berühren Sie zum Aktivieren des Alarmtimers die Taste "⏸". "00" und "⏸" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch ist der Alarmtimer aktiviert.
2. Stellen Sie dann durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der Timer startet automatisch, nachdem Sie die Zeiteinstellung abgeschlossen haben.



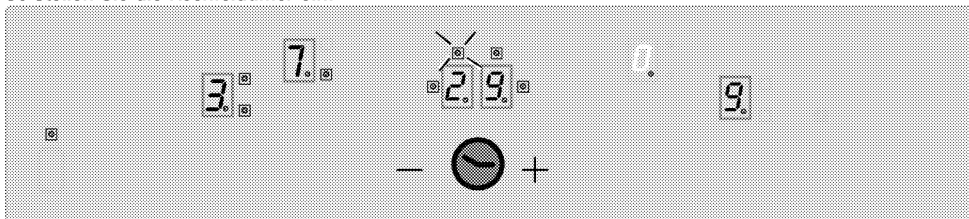
» Nach Ablauf der Zeit erklingt ein Signalton. Zum Abstellen des Signaltons berühren Sie einfach eine beliebige Taste am Bedienfeld.

## Kochzontimer:

**Die Kochzontimer können nur bei den aktivierten Kochzonen eingerichtet werden.**

1. Schalten Sie zuerst das Kochfeld ein; aktivieren Sie dann die gewünschte Kochzone. (Die Kochzone muss auf einen Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden)
2. Aktivieren Sie den Kochzontimer wie den Alarmtimer mit der Taste "⏸". "00" und "⏸" werden auf dem Timer-Display angezeigt; ein Punkt erscheint unten rechts. Dadurch wird der Kochzontimer aktiviert.
3. Zur Aktivierung des Kochzontimers müssen Sie die Taste "⏸" ein zweites Mal berühren. Nun können Sie den Timer zuweisen.
4. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.

**So stellen Sie die Kochfeldtimer ein:**



Zeigen Sie die verbleibende Zeit des Kochzontimers 3 (LED blinkt) im Timerdisplay an (die LEDs der aktiven

1. Berühren Sie nach Aktivierung des ersten Kochzontimers noch einmal die Taste "⏸". Die Steuerung springt im Uhrzeigersinn weiter zur nächsten aktiven Kochzone, die dem Timer zugewiesen wurde. Die Zuweisung wird durch eine blinkende LED "⏸" angezeigt.
2. Stellen Sie durch Berühren der Tasten "+" und "-" den gewünschten Zeitwert ein.
3. Der bei der zuerst eingestellten Kochzone aktivierte Timer wird durch eine kontinuierlich blinkende LED "⏸" angezeigt.
  - Sie können anderen aktiven Kochzonen weitere Timer zuweisen, indem Sie die Taste "⏸" einmal berühren.
  - Nach 10 Sekunden kehrt die Timeranzeige zu dem Timer zurück, der als erstes endet.
  - Die LEDs "⏸", die dauerhaft auf der Timeranzeige leuchten, zeigen den Timer an, der aktuell herunterzählt.
  - Sie können die bei den Kochzontimern und dem Eiertimer eingestellten Werte anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⏸" ändern. Eine blinkende LED "⏸" vorne rechts zeigt stets eine Zuweisung an. Falls keine LED blinkt, wird der Wert des Eiertimers auf der Timeranzeige angegeben.

## Timer deaktivieren:

Sie müssen zuerst den Timer anzeigen, indem Sie die Position der Taste "⏸" ändern, bis der Timer erscheint. Dieser Wert kann später auf 2 verschiedene Weisen abgebrochen werden:

- Durch schrittweise Verringerung des Wertes auf "00" (durch Berühren der Taste "-").
- Durch kurzes (halbe Sekunde) gleichzeitiges Berühren der Tasten "+" und "-", bis "00" auf der Timeranzeige erscheint.

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

Timer der Kochzonen 1 und 4 sind im Timerdisplay nicht sichtbar.

## Warmhalten (je nach Modell)

Die Warmhalte-Funktion der Kochzone dient dazu, Lebensmittel durch Auswahl einer zusätzlichen Temperaturstufe zwischen 0 und 1 warmzuhalten. Aktivieren Sie mit der Taste "☐" die Warmhalte-Funktion.

Daraufhin blinkt die LED "☐". Berühren Sie die Taste "☐" zum Deaktivieren der Kochzone noch einmal.

## 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

**Tabelle 1:** Temperatureinstellungsparameter; Zykluszeit: 47,0 Sekunden

Temperaturstufe	Aus-Zeit in Sekunden	Ein-Zeit in Sekunden	Betriebszeitbegrenzung in Stunden	Schnellheizen-Zeit in Sekunden
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

## Restwärmefunktionen

Bei einer deaktivierten Kochzone, bei deren Oberflächentemperatur der Sensor mehr als 60 °C misst bzw. dessen Anzeige einen Wert über 60 °C anzeigt, erscheint das Symbol "H" (Restwärme) auf dem Display. Wenn die Restwärme unter 60 °C fällt, erscheint 0 auf dem Display.

Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wieder hergestellt ist und die Restwärme der entsprechenden Kochzone vor dem Ausfall über 60 °C betrug, blinkt die Restwärmeanzeige. Die Anzeige blinkt, bis die maximale Restwärmezeit abgelaufen ist bzw. die Kochzone ausgewählt und aktiviert wird.

## Sensorkalibrierung und Fehlermeldungen

Wenn die Stromversorgung hergestellt ist, führt das Kontrollsystem des Kochfeldes je nach Sensor-, Glas- und Umgebungsbedingungen eine Kalibrierung durch. Decken Sie das Glas des Sensors während der Kalibrierung nicht ab. Das Kontrollsystem des Kochfeldes sollte zudem keinen starken Lichtquellen (Sonnenlicht, starken Halogenlampen etc.) ausgesetzt sein.

nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle 1) Die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Temperatureinstellung abhängig. Falls der Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, erscheint 10 Sekunden 00 auf der Timeranzeige (10 Sekunden später leuchtet die Restwärmeanzeige).

Dann schaltet sich die Timeranzeige aus. Nachdem sich die Kochzone wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat, ist sie wieder einsatzfähig und die maximale Betriebszeit wird entsprechend dieser Temperatureinstellung angewandt.

**Tabelle 2:** Fehlermeldungen und Ursachen

Fehlerursache	Anzeige
Umgebungslicht ist zu hell	F1
Fluoreszierendes Licht	F2
Der Sensor ist durch einen hellen Gegenstand verdeckt	F3
Das Umgebungslicht ist starken Schwankungen ausgesetzt	F4

**Beispielanwendung:****Folgende Lichtbedingungen gewährleisten eine reibungslose Kalibrierung:**

Belichtung mit einer Glühlampe ohne Reflektor (100 W, matt) 70 cm über dem Glaskeramikkochfeld. Nach einer erfolgreichen Kalibrierung funktioniert das Kochfeld auch unter starker Beleuchtung, wie z. B. Halogenstrahlern mit Reflektor (50 W). Falls ein Fehler auftritt, wird die Kalibrierung wiederholt, bis die Umgebungsbedingungen eine erfolgreiche Kalibrierung ermöglichen. Das Kontrollsystem des Kochfeldes kann nur bei erfolgreicher Kalibrierung aller Sensoren betrieben werden.

Während der Kalibrierung dürfen sich keine Gegenstände auf dem Kochfeld befinden. Zudem darf die Beleuchtung während der Kalibrierung nicht zu stark sein. Wenn eine der Meldungen F1, F2 oder F4 angezeigt wird, müssen Sie während der Kalibrierung bei der ersten Herstellung der Stromversorgung alle Lichtquellen ausschalten bzw. das Fenster schließen. Wenn die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen wurde, kann das Kontrollsystem helleres Umgebungslicht tolerieren.

Das Kontrollsystem des Kochfeldes übernimmt die Einstellungen und kalibriert sich während des Betriebs entsprechend den Änderungen der Umgebungsbedingungen neu.



Ihr Bedienfeld ist mit einem Sensoren ausgestattet, der einen guten Schutz gegen Überhitzung bietet. Wenn dieser Sensor reagiert, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert. Weitere Informationen über die Fehlermeldungen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Falls eine Taste wiederholt betätigt wird (länger als 10 Sekunden), wird das gesamte Kontrollsystem deaktiviert; zudem erklingt ein Signalton.

## 6 Reinigung und Wartung

### Allgemeine Hinweise

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



#### GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



#### GEFAHR:

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 Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. 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 Glaskeramik zu entfernen.

Entfernen Sie Kalkflecken (beige bis gelbe Flecken) mit etwas Kalkentferner; Essig oder Zitronensaft funktionieren ebenfalls. Alternativ können Sie entsprechende handelsübliche Produkte verwenden. 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 Glaskeramik dauerhaft beschädigt werden.

Mit der Zeit kann es zu leichten Farbveränderungen der Glaskeramik und der Markierungen kommen. Die Funktion des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen und sonstige leichte optische Veränderungen sind bei Glaskeramik normal; es handelt sich nicht um einen Defekt.

## 7 Problemlösungen

### 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.*



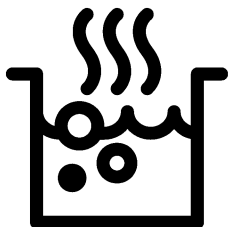
Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.





## Įmontuojama viryklė

Vartotojo vadovas



LT

## Pirmiausia įdėmiai perskaitykite šį vartotojo vadovą!

Gerbiamas pirkėjų,

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

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

### Simbolių paaiškinimas

Šiame vartotojo vadove naudojami šie simboliai:



Svarbi informacija arba naudingi patarimai apie šio prietaiso naudojimą.



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



Įspėjimas dėl elektros smūgio.



Įspėjimas dėl gaisro pavojaus.



Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.



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



**1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos 4**

Bendrieji saugos reikalavimai.....	4
Elektros sauga.....	4
Gaminio sauga.....	5
Numatytoji naudojimo paskirtis.....	6
Vaikų sauga.....	6
Seno gaminio išmetimas.....	7
Pakavimo medžiagų išmetimas.....	7

**2 Bendra informacija 8**

Apžvalga.....	8
Techniniai duomenys.....	8

**3 Įrengimas 9**

Prieš įrengiant.....	9
Įrengimas ir prijungimas.....	9
Būsimas transportavimas.....	11

**4 Paruošimo Darbai 12**

Patarimai, kaip taupyti energiją.....	12
Naudojant pirmą kartą.....	12
Pirmasis prietaiso valymas.....	12

**5 Kaip naudoti šią viryklę 13**

Bendroji informacija apie maisto gaminimą.....	13
Kaitlenčių naudojimas.....	13
Valdymo skydelis.....	14

**6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra 20**

Bendroji informacija.....	20
Kaitlentės valymas.....	20

**7 Triukščių nustatymas 21**

## **1 Svarbūs nurodymai ir įspėjimai dėl saugos ir aplinkosaugos**

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

### **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent juos prižiūrėtų suaugusieji.
- Šio prietaiso negalima naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems fizinių, jutimo ar psichinių negalių arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie būtų prižiūrimi arba instruktuoti. Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Perduodant įrenginį kitam žmogui asmeniniam naudojimui ar atiduodant kaip panaudotą daiktą, taip pat būtina perduoti naudotojo

vadovą, įrenginio etiketes ir kitus susijusius dokumentus.

- Remonto ir techninės priežiūros darbus visuomet privalo atlikti įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovai. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, kilusią dėl darbų, kuriuos atliko neįgalieji asmenys; tokiu atveju garantija gali nebegalioti. Prieš montuodami atidžiai perskaitykite instrukcijas.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis turi defektų arba yra regimai pažeistas.
- Po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar išjungėte prietaiso valdymo mygtukus.

### **Elektros sauga**

- Jeigu gaminys turi defektų, jo negalima naudoti, kol jo nepataisys įgaliotojo techninio aptarnavimo centro atstovas. Kyla elektros smūgio pavojus!
- Prijunkite šį gaminį prie įžeminto lizdo/elektros linijos, apsaugoto tinkamos kategorijos saugikliu kaip nurodyta skyriuje „Techniniai duomenys“. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga už jokių nuostolių, patirtus naudojant gaminį, kuris

nėra įžemintas pagal vietos reglamentus.

- Niekada neplaukite gaminio, purkšdami arba pildami ant jo vandenį! Kyla elektros smūgio pavojus!
- Atliekant montavimo, techninės priežiūros ir remonto darbus, šis gaminys privalo būti atjungtas nuo maitinimo tinklo.
- Jeigu gaminio jungiamasis kabelis būtų pažeistas, jį privalo pakeisti gamintojas, techninės priežiūros specialistas arba kiti panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Naudokite tik skyriuje „Techniniai duomenys“ nurodytą jungiamąjį kabelį.
- Prietaisą privaloma įrengti taip, kad prirėkus jį galima būtų visiškai atjungti nuo tinklo. Nuo tinklo privaloma arba ištraukiant elektros kištuką, arba naudojant elektros sistemoje įrengtą jungiklį atsižvelgiant į statybos reglamentus.
- Darbus su bet kokiais elektriniais prietaisais ir sistemomis gali atlikti tik įgaliotieji kvalifikuoti specialistai.
- Esant gedimui, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo maitinimo tinklo. Norint tai padaryti, pirma išjunkite namų tinklo saugiklį.

- Patikrinkite, ar saugiklio elektros saugos klasė yra tinkama šiam gaminiui.

### **Gaminio sauga**

- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Neleiskite jaunesniems nei 8 metų amžiaus vaikams būti prie prietaiso, jeigu nuolat jų neprižiūrite.
- Nesinaudokite virykle, kai jūsų dėmesys arba koordinacija yra susilpnėjusi dėl alkoholio ir/arba narkotikų vartojimo.
- Būkite atsargūs, naudodami pateikaluose bet kokius alkoholinius gėrimus. Esant aukštai temperatūrai, alkoholis garuoja; prisilietęs prie karšto paviršiaus, jis gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.
- Nelaikykite šalia buitinio prietaiso jokių degių medžiagų, nes jo šonai naudojimo metu įkaista.
- Pasirūpinkite, kad visos ventiliacijos angos būtų atviros.
- Nevalykite prietaiso gariniais valymo prietaisais, nes galite patirti elektros smūgį.
- ĮSPĖJIMAS: Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. NIEKADA negesinkite gaisro

vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- **DĖMESIO:** Maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti. Trumpalaikį maisto ruošimo procesą reikia prižiūrėti nuolat.
- **ĮSPĖJIMAS:** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamtinimo paviršių.
- **ĮSPĖJIMAS:** Jei paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Sudužus kaitvietės stiklui: nedelsdami išjunkite visus degiklius ir elektrinius kaitinimo elementus ir atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Nelieskite prietaiso paviršiaus. Nebenaudokite prietaiso.
- Prietaisas neskirtas dirbti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Garų slėgis, kuris susidaro dėl ant viryklės paviršiaus arba puodo dugno esančios drėgmės, gali priversti puodą judėti. Todėl puodų dugnai ir viryklės paviršius visuomet turi būti sausi.
- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gamtinimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas tinkamas apsaugas arba apsaugas, įrengtas prietaise.

Naudojant netinkamas apsaugas, gali įvykti nelaimingų atsitikimų. Norėdami užtikrinti gaminio apsaugą nuo gaisro:

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

### **Numatytoji naudojimo paskirtis**

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

### **Vaikų sauga**

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Neleiskite prie jų būti mažamečiams vaikams.
- Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Saugokite pakavimo medžiagas nuo vaikų. Išmeskite visas pakuotės dalis atsižvelgdami į aplinkosaugos reikalavimus.

- Elektriniai prietaisai gali būti pavojingi vaikams. Gaminiui veikiant, neleiskite artyn vaikų ir neleiskite jiems žaisti su šiuo prietaisu.
- Virš prietaiso nelaikykite daiktų, kuriuos vaikai gali bandyti pasiekti.

### **Seno gaminio išmetimas**

#### **WEEE Direktyvos ir senų gaminių išmetimo taisyklių atitikties:**



Šis gaminys atitinka ES WEEE Direktyvą (2012/19/ES).

Šis gaminys paženklintas elektros ir elektroninės įrangos klasifikavimo (WEEE) ženklu.

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

Surinkimo punktų adresus sužinosite vietos savivaldybėje.

### **RoHS direktyvos atitikties:**

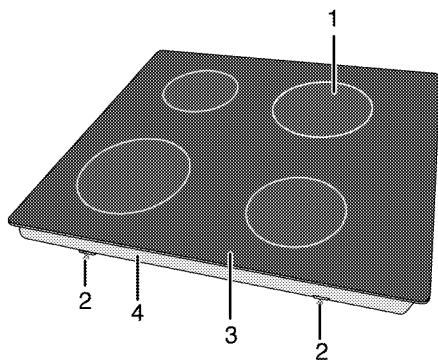
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS Direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra šioje Direktyvoje nurodytų kenksmingų ir draudžiamų medžiagų.

### **Pakavimo medžiagų išmetimas**

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

## 2 Bendra informacija

### Apžvalga



- |   |                                 |   |                            |
|---|---------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Vienos grandinės kepimo plokštė | 3 | Stiklo keramikos paviršius |
| 2 | Montavimo spaustukas            | 4 | Pagrindo dangtis           |

### Techniniai duomenys

Įtampa/dažnis	220-240 V ~ 50/60 Hz
Bendrosios energijos sąnaudos	6000 W
Saugiklis	16 A x 2 / 32 A
Laido tipas/ skerspjūvis	min.H05V2V2 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> / 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Išoriniai matmenys (aukštis / plotis / gylis)	55 mm/580 mm/510 mm
Montavimo matmenys (aukštis / gylis)	560 mm/490 mm
<b>2 degikliai</b>	
Priekinis kairysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W
Galinis kairysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W
Galinis dešinysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	180 mm
Energija	1800 W
Priekinis dešinysis	<b>Vienos grandinės kepimo plokštė</b>
Matmenys	140 mm
Energija	1200 W



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



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



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

### 3 Įrengimas

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



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



#### PAVOJUS:

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



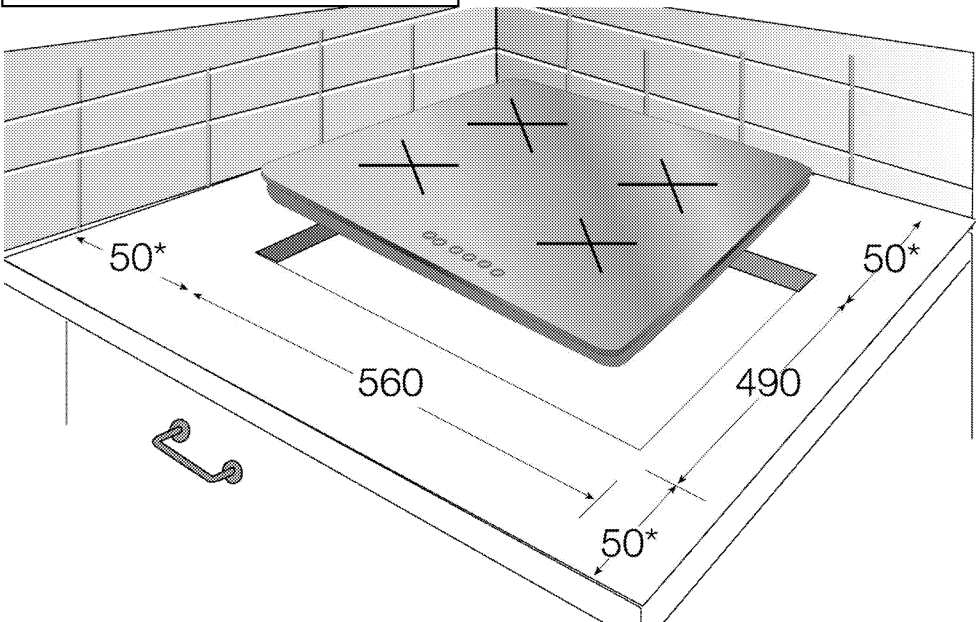
#### PAVOJUS:

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

### Prieš įrengiant

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

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



\* min.

### Įrengimas ir prijungimas

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



Kaitvietės nedėkite ten, kur yra aštrių kraštų ar kampų.

Kyla pavojus sudaužyti stiklo keramikos paviršių!

### Elektros įvadas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo, apsaugoto tinkamos kategorijos miniatiūriniu grandinės pertraukikliu, kaip nurodyta techninių duomenų lentelėje. Ir naudojant su transformatoriumi, ir be jo, įsitikinkite, ar įžeminimo instaliavimą atliko kvalifikuotas elektrikas. Mūsų bendrovė nėra atsakinga

už jokią žalą, kuri gali atsirasti naudojant gaminį, kuris nėra įžemintas atsižvelgiant į vietos reglamentus.

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

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

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

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

### Maitinimo kabelio prijungimas

**i** Atliekant elektros instaliaciją, privalote laikytis nacionalinių / vietos elektros taisyklių ir naudoti orkaitei tinkančius kištukinį lizdą / elektros liniją ir kištuką. Jeigu gaminio galios apribojimai viršija elektros linijos lizdo ir kištuko srovės perdavimo gebą, gaminį reikia jungti naudojant stacionariąją elektros instaliaciją tiesiogiai, nenaudojant elektros linijos kištuko ir lizdo.

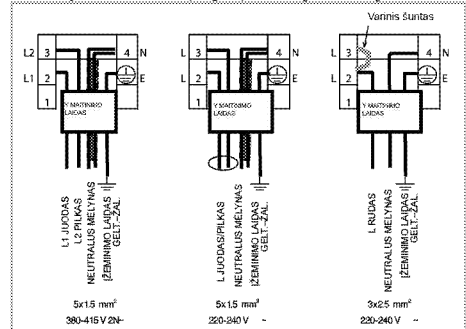
1. **Maitinimo laidas su šiuo buitiniu prietaisu nepateikiamas**, maitinimo laidą prie buitinio prietaiso privalo prijungti įgijotasis asmuo, kuris parinks laidą pagal lentelę (*Techniniai duomenys, puslapis 8*), remdamasis jūsų namo elektros instaliacija, vadovaudamasis laidų jungimo schema.

Jeigu neįmanoma iš maitinimo tinklo išjungti visų polių, išjungimo prietaisai (saugikliai, grandinės apsaugos jungikliai, kontaktoriai) turi būti prijungti paliekant bent 3 mm tarpelius tarp kontaktų; visi poliai turi būti šalia

(bet ne virš) viryklės, atsižvelgiant į IEE reglamentus. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti naudojimo problemų ir gaminio garantija nebegalios.

**i** Rekomenduojama papildoma apsauga, panaudojant elektros grandinės pertraukiklį.

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

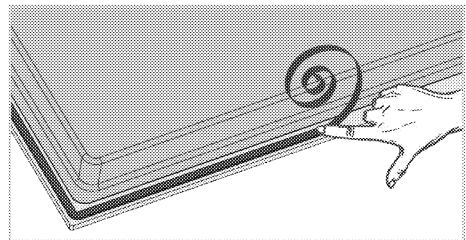


5. Sujungę laidus, uždarykite įvado bloko dangtį.
6. Nuteikite maitinimo kabelį taip, kad jis nesiliestų prie gaminio ir nebūtų suspaustas tarp gaminio ir sienos.

**i** Saugos smetimais, maitinimo kabelis neturi būti ilgesnis nei 2 metrai.

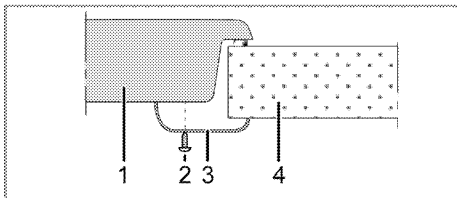
### Gaminio įrengimas

1. Apverskite kaitlentę ir padėkite ją ant lygaus paviršiaus.
2. Montuodami dujinės viryklės viršų, įstatykite pakuotėje esančią tarpinę aplink dujinę viryklę, kaip tai parodyta paveikslėlyje. Užtikrinkite, kad tarpinė lieka viduje 1-2 mm nuo išorinio stiklo krašto.

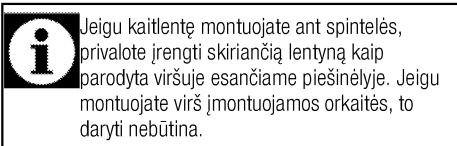


3. Dėkite kaitlentę į ant stalviršio ir sulygininkite ją.
4. Montavimo spaustukais pritvirtinkite kaitlentę, prakišdami juos pro skylės apatiniam korpusu.



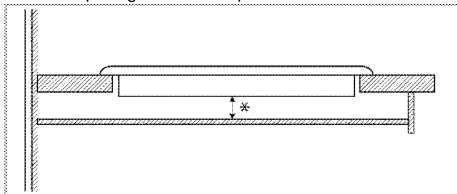


- 1 Kaitlentė
- 2 Varžtas
- 3 Montavimo spaustukas
- 4 Stalviršis



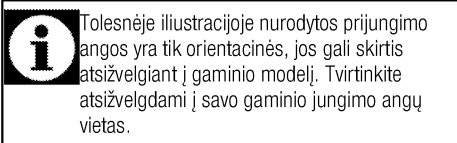
Jeigu kaitlentę montuojate ant spintelės, privalote įrengti skiriančią lentyną kaip parodyta viršuje esančiame piešinyje. Jeigu montuojate virš įmontuojamos orkaitės, to daryti nebūtina.

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

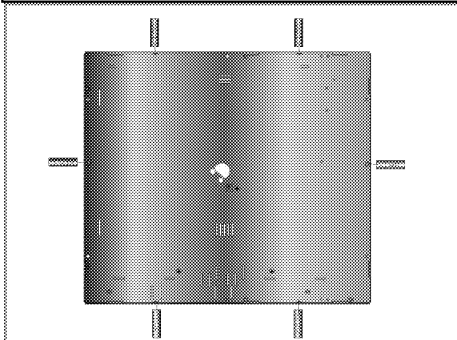


\* min. 15 mm

### Vaizdas iš galo (prijungimo skylės)



Tolesnėje iliustracijoje nurodytos prijungimo angos yra tik orientacinės, jos gali skirtis atsižvelgiant į gaminio modelį. Tvirtinkite atsižvelgdami į savo gaminio jungimo angų vietas.



### PAVOJUS:

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



### PAVOJUS:

Kaitlentėje yra komponentų, naudojančių dujas ir elektrą. Todėl šią kaitlentę reikia montuoti ant stalviršio tik pro tvirtinimo skylės, naudojant tik pateiktuosius tvirtinimo elementus ir varžtus, ir tik taip, kaip nurodyta instrukcijoje. Antraip gali kilti pavojus gyvybei ir turtui.

### Galutinis patikrinimas

1. Gaminio eksploatavimas.
2. Patikrinkite, ar funkcijos veikia.

### Būsimas transportavimas

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



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

## 4 Paruošimo Darbai

### Patarimai, kaip taupyti energiją

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

- Atšildykite užšaldytus maisto produktus prieš gamindami juos.
- Kepimui naudokite puodus/keptuves su dangčiais. Nenaudojant dangčių, energijos sąnaudos gali padidėti iki 4 kartų.
- Pasirinkite degiklį, labiausiai tinkamą pagal prikaistuvio, kurį naudosite, dugno dydį. Visuomet parinkite tinkamo dydžio prikaistuvius patiekalams ruošti. Didesniems prikaistuviams reikia daugiau energijos.
- Gamindami ant elektrinių kaitlenčių, būtinai naudokite prikaistuvius plokščiais dugnais. Puodai storais dugnais užtikrina geresnį šilumos laidumą. Taip galite sutaupyti iki 1/3 elektros energijos.
- Indai ir prikaistuviai privalo atitikti kaitinimo vietos dydį. Indų arba prikaistuvių dugnai neturi būti mažesni už kaitvietės skersmenį.
- Kaitinimo vietos ir prikaistuvių dugnai privalo būti švarūs. Purvas sumažins šilumos perdavimą iš kaitinimo vietos puodo dugnui.
- Gamindami ilgai, išjunkite kaitinimo vietą 5 arba 10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Taip galite sutaupyti iki 20 % elektros energijos, naudodami likusią šilumą.

### Naudojant pirmą kartą

#### Pirmasis prietaiso valymas



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

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

## 5 Kaip naudoti šią viryklę

### Bendroji informacija apie maisto gaminimą



Aliejumi nepripildykite daugiau nei trečdaliai keptuvės. Kaitindami aliejų kaitvietės nepalikite be priežiūros. Dėl perkaitusio aliejaus gali kilti gaisras.

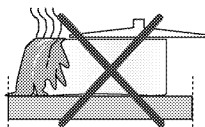
**Niekuomet nebandykite gaisro gesinti vandeniu!** Aliejui užsidegus, uždekite jį audiniu gaisrui gesinti ar drėgnu skudurėliu. Išjunkite kaitvietę, jei tai padaryti saugu, ir kvieskite ugniagesius.

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

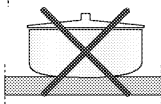
### Patarimai dėl stiklo keramikos kaitlenčių

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

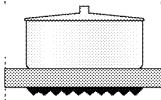
- Ant stiklo keramikos paviršiaus nelaikykite jokių daiktų; nenaudokite jo vietoje pjaustymo lentos.
- Naudokite keptuves ir puodus tik lygiais, glotniais dugnais. Aštrūs kraštai subraižo paviršius.
- Nenaudokite aliumininių puodų ir keptuvių. Aliuminis gadina stiklo keramikos paviršius.



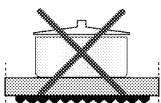
Išsiliejęs maistas gali sugadinti stiklo keramikos paviršius ir sukelti gaisrą.



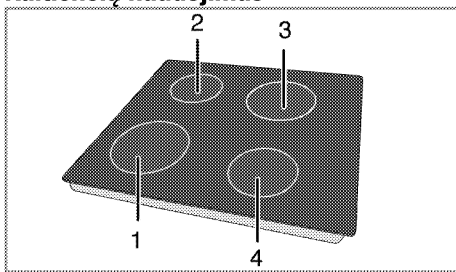
Nenaudokite puodų su įdubusiais arba išgaubtais dugnais.



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



### Kaitlenčių naudojimas



- 1 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- 2 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm
- 3 Vienos grandinės kepimo plokštė 18-20 cm
- 4 Vienos grandinės kepimo plokštė 14-16 cm yra rekomenduojamo skersmens puodų, kuriuos reikia naudoti ant atitinkamų degiklių, sąrašas.



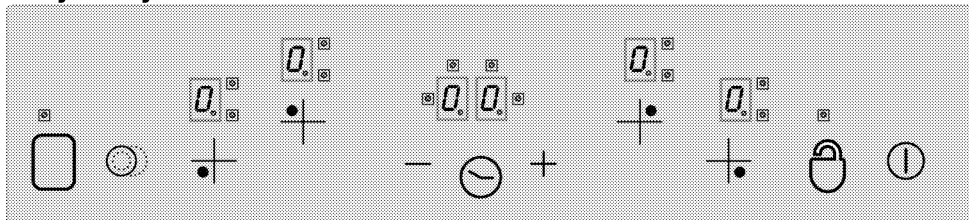
### PAVOJUS:

Saugokite kaitvietę, kad ant jos kas nors nenukristų. Net ir tokie maži daiktai kaip druskinė gali sugadinti kaitvietę. Nenaudokite įskilusių kaitviečių. Pro šiuos įskilimus gali pratekėti vanduo ir gali sukelti trumpąjį jungimą. Jei paviršius būtų sugadintas (pvz., yra matomų įskilimų), nedelsiant išjunkite prietaisą, kad sumažintumėte elektros smūgio riziką.



Ijungtos greitai kaistančios stiklokeraminės kaitvietės skleidžia ryškią šviesą. Nežiūrėkite įdėmiai į ryškią lempuotę.

## Valdymo skydelis



### Techniniai duomenys



Pagrindinis jungiklis – įjungimo/išjungimo mygtukas



Mygtukų užraktas



Temperatūros / laikmačio nuostatų didinimas



Temperatūros / laikmačio nuostatų mažinimas



\*\* Dvigubos/trigubos kaitvietės pasirinkimo mygtukas



\* Laikmačio įjungimas / išjungimas



\*\* Kaitvietės įjungimas / išjungimas



Kaitvietės pasirinkimo valdikliai



Kaitvietės ekranas (temperatūros nuostata 0... 9)



Dvigubos/trigubos kaitvietės naudojimo šviesos diodas (kaitvietės ekranas)



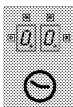
\* Laikmačio ekranas (4 šviesos diodai, skirti 4 skirtingoms kaitvietėms)



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



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



(\*) Jei kaitlentėje yra laikmatis.



\*\* Jeigu kaitlentėje yra šios funkcijos

Modeliuose su laikrodžiu

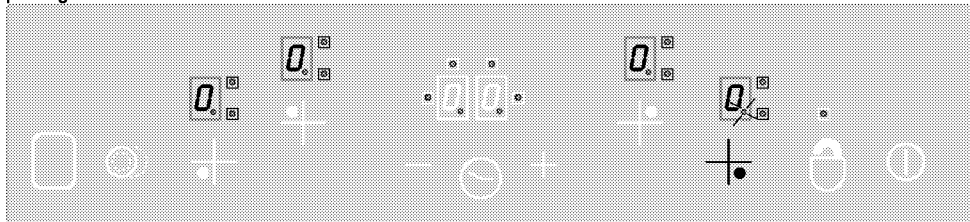
Brėžiniai ir paveikslėliai pateikiami tik iliustravimo tikslais. Faktinė išvaizda arba funkcijos gali skirtis.

### Kaitlentės įjungimas

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

Visų kaitviečių ekranuose žybcios "0" ir visi atitinkami dešimtainiai kableliai.

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

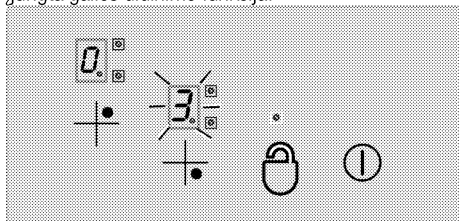


1. Įjunkite viryklę.
2. Norėdami įjungti norimą kaitvietę, palieskite atitinkamas kaitvietės pasirinkimo valdiklį. Pasirinkus kaitlentės kaitvietę, atitinkamos kaitvietės ekrane žybcios simbolis "0" dešimtainis kablelis.

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

3. Palieskite mygtuką "+" arba "-" ir nustatykite temperatūros lygį nuo „1“ iki „9“ arba nuo „9“ iki „1“.

Mygtukai "+" ir "-" turi kartojimo funkciją. Jeigu ilgai laikykite nuspaudę vieną iš mygtukų, temperatūros lygis bus nuolat didinamas arba mažinamas kas 0,4 sekundės. Jeigu pradėsite nuo mygtuko "+", ekrane pasirodys skaičius „1“. Jeigu pradėsite nuo mygtuko "-", ekrane bus rodoma nustatyta reikšmė (pvz., pusė sekundės „A“ ir pusė sekundės „9“). Tai reiškia, kad įjungta galios didinimo funkcija.



### Galios didinimo funkcija

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

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką "0" ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

### Kaitviečių pasirinkimas

laikui pasibaigus, kaitvietės galia bus sumažinta ir ekrane bus nuolat rodoma temperatūros reikšmė. Visose kaitvietėse įrengta galios didinimo funkcija.

### Galios didinimo funkcijos įjungimas:

1. Įjunkite viryklę.
2. Paliesdami atitinkamas kaitvietės pasirinkimo mygtuką, pasirinkite norimą kaitvietę.
3. Mygtuku "-" nustatykite kaitvietės temperatūros reikšmę „9“. Nustačius temperatūrą, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „9“, tai „A“. Tai reiškia, kad temperatūros reikšmė nustatyta ties „9“ ir veikia galios didinimo funkcija.
4. Tuomet per 10 sekundžių mygtuku "-" nustatykite temperatūrą, kuri bus naudojama ir rodoma po to, kai pasibaigs galios didinimo funkcijos veikimo laikas. Mygtukais "+" arba "-" nustatykite kaitvietės temperatūrą nuo „1“ iki „9“ (pavyzdyje parodyta, kad parinktas 6 lygis).
5. Galios didinimo funkcijai veikiant, ekrane pakaitomis bus rodoma tai „A“, tai „6“ (pasibaigus galios didinimo funkcijos veikimo laikui, ekrane bus nuolat rodoma „6“).

### Galios didinimo funkcijos išjungimas:

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

### Išjunkite kaitlentę.

Jeigu palaikysite nuspaudę pagrindinį mygtuką "0" ilgiau nei 2 sekundes, kaitlentė bus išjungta ir automatiškai ims veikti parengties režimu.

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

### Atskirų kaitviečių išjungimas:

Kaitvietę galima išjungti 3 skirtingais būdais:

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

### 1. Mygtukų "+" ir "-" palietimas vienu metu

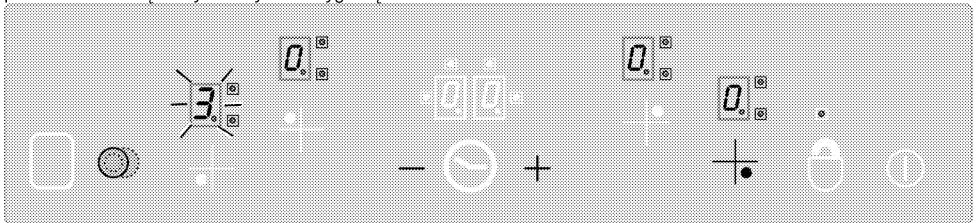
Paliesdami atitinkamos kaitvietės pasirinkimo mygtuką "+", pasirinkite norimą kaitvietę. Kaitvietės ekrane "0" rodomas dešimtainis kabelis. Norėdami išjungti kaitvietę, vienu metu palieskite mygtukus "+" ir "-".

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

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

### 3. Laikmačio funkcijos (jeigu ji yra) naudojimas atitinkamai kaitvietei

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



Antrosios ir trečiosios zonų įjungimas paliečiant pasirinktos kaitvietės mygtuką "0".

### Mygtukų užraktas \* (modeliuose su laikrodžiu)

Norėdami užrakinti valdymo skydelį, paspauskite ir ilgiau nei 2 sekundes palaikykite paspaudę mygtuką "0". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu. Tuomet pradės žibčioti "0" šviesos diodas ir visos kaitinimo zonos bus užrakintos.

### Dvigubų/trigubų kaitviečių įjungimas\*\*

#### Dvigubos kaitvietės įjungimas:

Pasirinkite norimą kaitvietę su dviem kaitinimo zonomis. Turi pradėti žibčioti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis.

Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 – 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką "0".

"0" Taip pat be perstojo žibčios atitinkamos dvigubos kaitvietės šviesos diodas. "0" Dvigubos kaitvietės būseną pasikeis, jeigu mygtuką paliesite dar kartą: dviguba kaitvietė bus įjungta arba išjungta. Papildoma zona įjungiama tik tuomet, jeigu kaitvietės pagrindinės zonos temperatūros lygis yra 1 – 9.

#### Trigubos kaitvietės įjungimas:

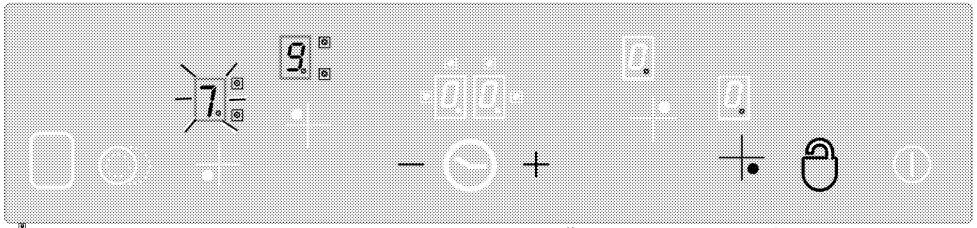
Pasirinkite norimą kaitvietę su trimis kaitinimo zonomis. Turi pradėti žibčioti atitinkamos kaitvietės dešimtainis kabelis. Norėdami įjungti kaitvietės dvigubą zoną, nustatykite 1 – 9 temperatūros lygį ir paspauskite mygtuką "0".

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

Dar kartą palietus mygtuką "0", trečioji kaitvietės zona vėl bus išjungta. Pirmiau nurodytas veiksmas visuomet pakels antrosios/trečiosios kaitinimo zonų būseną.

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

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



**"⊖" mygtukas leis atrakinti arba užrakinti jutiklinį valdiklį, kai prietaisas veikia.**

Norėdami atrakinti kaitvietes, 2 sekundes palaikykite nuspaukę mygtuką "⊖". Veiksmas bus patvirtintas garso signalu.

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

**Apsaugos nuo vaikų užraktas**

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

**Užrakinimas:**

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "⊖".
  2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaukę mygtukus "+ ir -".
  3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "+".
- » Apsaugos nuo vaikų funkcija įjungta ir visų kaitviečių ekranuose rodoma "L".

**Apsaugos nuo vaikų užrakto išjungimas:**

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

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite pagrindinį mygtuką "⊖".
  2. Vienu metu paspauskite ir bent 2 sekundes palaikykite nuspaukę mygtukus "+ ir -".
  3. Tada dar kartą paspauskite mygtuką "-".
- » Apsaugos nuo vaikų užrakto funkcijai veikiant, visų kaitviečių ekranuose rodoma "L". Šią užrakto funkciją išjungus, "L" dings.

**Laikmačio funkcija\* (modeliuose su laikrodžiu)**

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

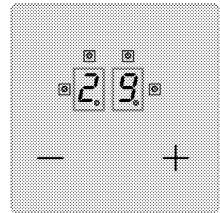
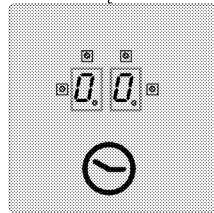
Laikmatis užtikrina tokias funkcijas: Jutiklinis valdiklis vienu metu gali valdyti daugiausia 4 kaitviečių

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

**Įspėjamojo laikmačio naudojimas**

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

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



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

**Kaitvietės laikmatis:**

**Kaitviečių laikmačius galima nustatyti tik veikiančioms kaitvietėms.**

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

## Norėdami nustatyti kaitviečių laikmačius:

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

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

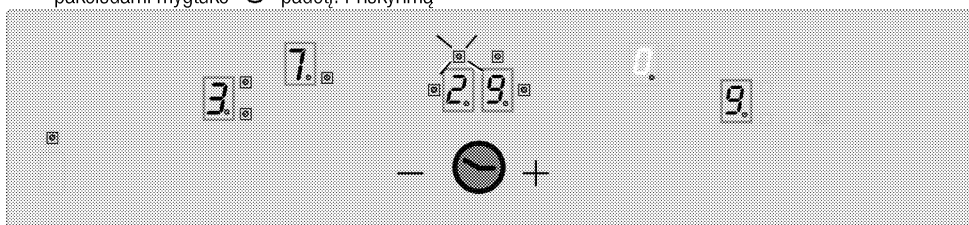
Jeigu nežybojioja joks šviesos diodas, laikmačio ekrane rodoma kiaušinių virimo laikmačio reikšmė.

## Laikmačių išjungimas:

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

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

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



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

## Šilumos palaikymo funkcija (jeigu ji yra)

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

Pradedą žybojoti "□" šviesos diodas. Norėdami išjungti kaitvietę, dar kartą palieskite mygtuką "□".

## Naudojimo laiko apribojimai

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



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

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

### Likusio karščio funkcijos

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

### Jutiklio kalibravimas ir klaidų pranešimai

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

2 lentelė: Klaidų kodai ir klaidų šaltiniai

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

### Pavyzdinė programa:

#### Šios apšvietimo sąlygos užtikrins sklاندų kalibravimą:

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



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

## 6 Techninis aptarnavimas ir priežiūra

### Bendroji informacija

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



#### PAVOJUS:

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

Kyla elektros smūgio pavojus!



#### PAVOJUS:

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

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



Tam tikros valymo priemonės ar valymo medžiagos gali apgadinti paviršių.

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



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

### Kaitlentės valymas

#### Stiklo keramikos paviršiai

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

Likučiai gali pažeisti stiklo keramikos paviršių naudojant kaitlentę kitą kartą.

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

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

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



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

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

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

## 7 Trikčių nustatymas

### **Kaisdomos ir vėsdomos metalinės prietaiso dalys skleidžia garsus.**

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

### **Prietaisas neveikia.**

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



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

