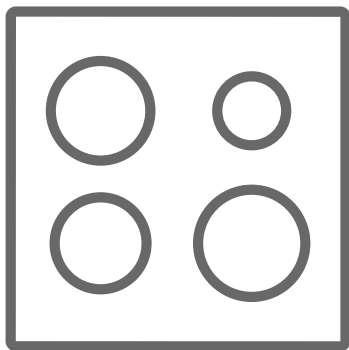


vestfrost

UA Плита/Інструкція з використання

RU Варочная поверхность — руководство пользователя

EN Hob / User Manual



IHV 15

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	7
1.3 Під час використання.....	8
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування.....	8
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ.....	10
2.1 Вказівки зі встановлення.....	10
2.2 Встановлення плити.....	10
2.3 Підключення до електромережі та техніка безпеки.....	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.....	13
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	14
4.1 Панель керування плити.....	14
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	18
5.1 Чистка.....	19
6..ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	20
6.1 Виявлення несправностей.....	20
6.2 Транспортування.....	20
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	21
7.1. Мікрофіша електроенергії.....	21

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

⚠⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Неакуратне приготування з використанням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтесь погасити пожежу водою, вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою або протипожежною тканиною.


 **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування повинен відбуватись під наглядом. Не залишайте прилад без нагляду під час швидкого приготування.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Не можна класти металічні предмети, наприклад, ножі, вилки, ложки чи кришки на поверхню індукційної плити, оскільки вони можуть нагрітись.
- Після завершення використання індукційної плити, вимкніть її за допомогою кнопки керування. Не покладайтесь виключно на детектор сковорідок.
- Для моделей з накриттям для плити, перед їх накриттям необхідно очищати прилад від будь-яких розсипаних залишків, а також переконатись, що прилад охолов.
- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера, або системи дистанційного керування.
- Для поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів або дротяних губок. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.

- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної застережливості може спричинити нещасний випадок.
- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

 **ОБЕРЕЖНО:** Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки приладу для уникнення подряпин, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь аксесуарами.
- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути

забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.

- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.
- Під час роботи індукційної плити, зберігайте речі, які здатні намагнічуватись (наприклад, кредитні картки, банківські карточки, годинники і т.п.) подалі від приладу. Перш, ніж починати користуватись індукційною плитою, особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватись з лікарями.

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Не користуйтеся приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтеся приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал (нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.
- Прилад необхідно захищати від впливу зовнішнього повітря. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом або в приміщення з надлишковою вологістю.

- Предмети, що оточують прилад (наприклад, шафи) повинні бути розраховані на можливість витримувати температуру щонайменше 100°C.
- Під час роботи плити нижня поверхня плити може нагріватись, тому між плитою та підлогою повинна бути встановлена дошка.

1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього або всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.



Не залишайте ваш прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

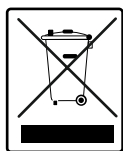
- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його. Якщо газова плита не використовуватиметься протягом тривалого періоду, перекрийте газовий кран.
- Сковороду завжди розміщуйте посередині варильної поверхні, і повертайте ручки так, щоб не пошкодити їх полум'ям.
- Переконайтесь, що кнопка керування приладом знаходиться в положенні "0" (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.

1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.

- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених осіб сервісного центру.

Утилізація старого приладу



Це позначення означає, що прилад чи пакування приладу не можуть бути утилізовані як звичайні побутові відходи. Прилад повинен бути зданий у відповідний пункт збору електричних та електронних приладів для їх переробки. Забезпечуючи належну утилізацію приладу, ви запобігаєте заподіяння навколишньому середовищу потенційних негативних наслідків, які можуть бути спричинені в результаті неправильної утилізації відходів. Для детальної інформації щодо можливості утилізації приладу, зв'яжіться з місцевим офісом виробника, або центром утилізації побутових відходів чи продавцем, у якого ви придбали прилад.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

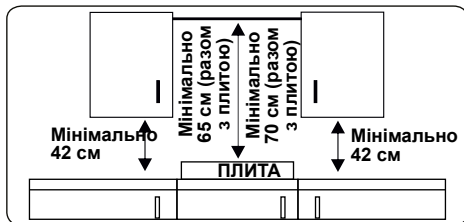
- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота та/чи вид і тиск газу) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.
- Стільниця та інші меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Якщо над приладом необхідно встановити кухонну витяжку чи варильну поверхню, необхідно забезпечити безпечну відстань між стільницею та будь-якою такою

варильною поверхню/кухонною витяжкою як це показано на рисунку нижче.



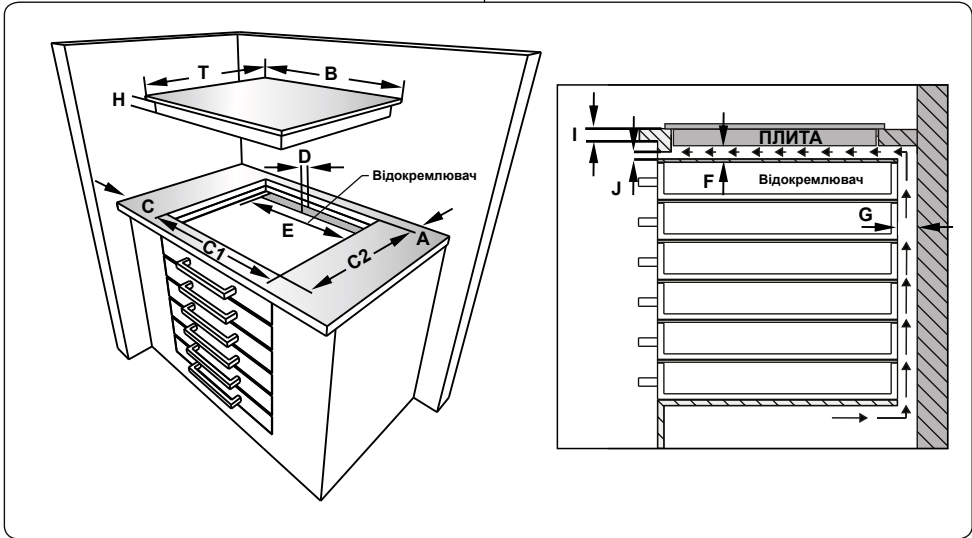
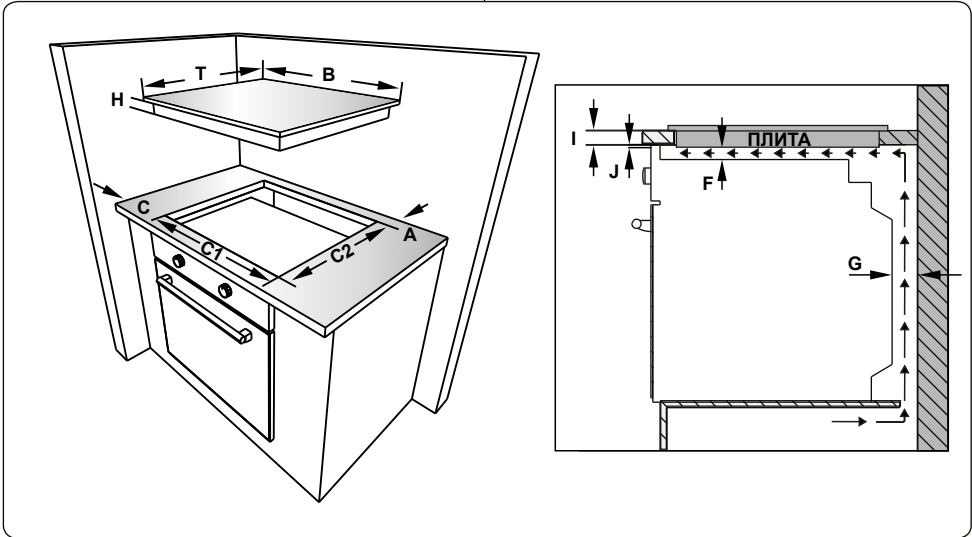
- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною чи сушкою для одягу.
- Якщо до нижньої частини приладу є прямий доступ, під такою нижньою частиною приладу необхідно встановити спеціальний бар'єр так, щоб закрити доступ.
- Якщо плита встановлюється над духовою шафою, така духови шафа повинна бути обладнана пристроєм вентиляції.
- Переконайтесь, щоб індукційна плита добре провітрювалась, а також щоб отвір забору та випуску повітря не були заблоковані.

2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

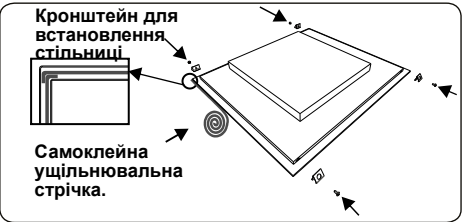
В комплекті разом з приладом передбачено матеріали ущільнення, затискачі та гвинти.

- Виріжте отвір (виріз) необхідних розмірів, як показано на рисунку. Розмістіть виріз поверх стільниці таким чином, щоб встановити плиту з дотриманням всіх необхідних вимог.

В (mm)	590	мін. А (mm)	50
Т (mm)	520	мін. С (mm)	50
Н (mm)	56	мін. Е (mm)	500
С1 (mm)	560	мін. F (mm)	10
С2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Прикріпіть наявну у комплектації липку стрічку уздовж всього нижнього краю варильної поверхні. Не розтягуйте її.



- Вкрутіть 4 кронштейни для встановлення стільниці в бокову стінку стільниці.
- Вставте прилад у виріз.

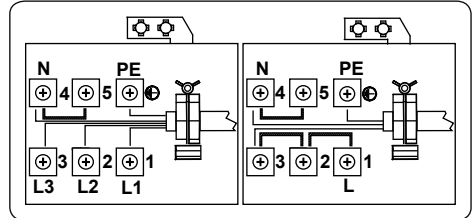
2.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.

- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки подавати напругу максимальної потужності для приладу (також вказано на табличці).
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізольовані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентним працівником.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи перетисненню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).

- Вмикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.

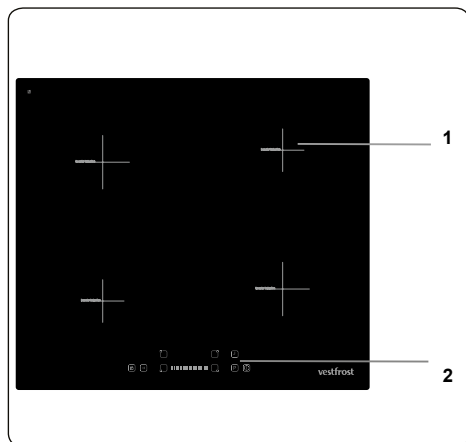


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ



Важливо: Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Індукційна
2. Панель управління

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ПЛИТИ

Індукційна поверхня

Інформація, наведена в таблиці нижче, призначена виключно для ознайомлення.

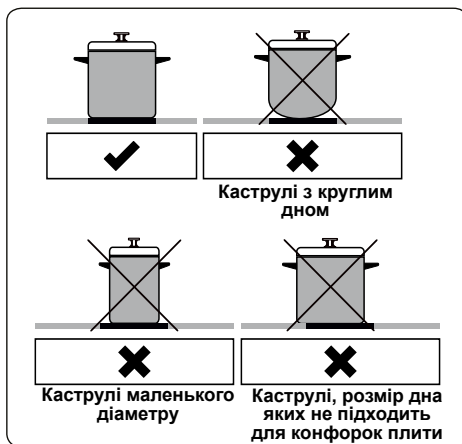
Налаштування	Застосування
0	Елемент вимкнено
1-3	Делікатне нагрівання
4-5	Повільне закипання, легке нагрівання
6-7	Підігрів і швидке закипання
8	Кип'ятіння, жарка і обжарення
9	Максимальне нагрівання
P	Функція підсилення нагрівання

Посуд

- Користуйтеся якісним кухонним посудом із товстим плоским дном, виготовленим зі сталі, емальованої сталі, чавуну чи неіржавної сталі. Якість і склад матеріалу, з якого виготовлено кухонний посуд, безпосередньо впливають на режим приготування..
- Не користуйтеся кухонним посудом із опуклим чи ввігнутим дном. Кухонний посуд з алюмінію, скла, міді, бронзи, кераміки та фарфору, а також посуд із неіржавної сталі з неферромагнітним дном непридатні для індукційного нагрівання.
- Щоб перевірити, чи придатний кухонний посуд для використання на індукційній варильній поверхні, піднесіть до його дна магніт. Якщо магніт пристане до дна, посуд загалом придатний. Можна також налити у посуд трохи води, поставити його на варильну зону і перевести її на максимальну потужність. За кілька секунд вода має почати нагріватися.
- Під час користування певними видами посуду можна почути, як він видає різні звуки. Це відбувається внаслідок конструкції посуду і не впливає на характеристики чи безпеку варильної поверхні.
- Щоб посуд нагрівався якнайкраще, його слід ставити посередині

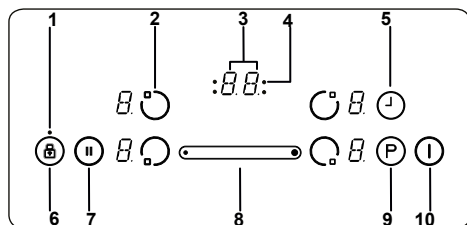
варильної зони.

- Якщо під час вибору рівня потужності на відповідній варильній зоні нема посуду чи встановлено непридатний посуд, на дисплеї блимає символ . У такому разі варильну зону буде автоматично вимкнено за 2 хвилини.
- Якщо на цю зону поставити відповідний посуд, символ  згасне, і нагрівання продовжиться з вибраним рівнем потужності.
- Щоб енергія найкраще передавалась із варильної зони до кухонного посуду, його дно має відповідати відповідати за діаметром варильній зоні.
- Мінімальний діаметр дна кухонного посуду, який можна встановлювати на варильні зони діаметром 160 мм, дорівнює D120 мм, на варильні зони діаметром 210 мм — D140 мм, а на варильні зони діаметром 290 мм — D160 мм.



Прилад працює за допомогою кнопок керування, відповідно до натискання яких на дисплеї з'являються вибрані функції, що супроводжується звуковим сигналом.

Пристрій сенсорного керування



- 1- Індикатор блокування кнопок
- 2- Вибір нагрівального елемента
- 3- Дисплей таймера
- 4- Індикатори функції таймера на варильній поверхні
- 5- Вибір таймера
- 6- Блокування кнопок
- 7- Розумна зупинка
- 8- Сенсорна кнопка
- 9- Функція підсилення нагрівання
- 10- Увімкнено/Вимкнено

Використовуйте належний кухонний посуд для індукційної плити.

Після подачі електроживлення засвітяться всі дисплеї. Після цього, можна вважати, що прилад перебуває в режимі готовності, готовим для початку роботи.

Керування плитою відбувається за допомогою відповідної електронної кнопки. Кожне натискання такої кнопки супроводжується звуком зумеру.

Вмикання приладу

Ввімкніть прилад, натиснувши кнопку Ввімк./Вимк. (I). На дисплеї нагрівальних елементів з'явиться «0», та замигнєть лампочка знизу справа. (Якщо протягом 20 секунд не буде вибрано варильної поверхні, прилад автоматично вимкнеться)

Вимикання приладу

Плиту можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши (I).

Кнопка Ввімк./Вимк. (I) завжди переважає над функцією вимикання.

Вмикання варильної поверхні

Натисніть кнопку вибору нагрівального елемента, який ви бажаєте використовувати. На вибраному дисплеї нагрівального елемента буде показано статичну точку, а на всіх інших дисплеях нагрівача зникне миготіння.

Натиснувши сенсорну кнопку (H) можна встановити бажаний рівень нагрівання для обраної зони. Тепер нагрівальний елемент готовий до використання.

Для пришвидшення часу кипіння виберіть бажаний рівень приготування, потім натисніть кнопку «P», щоб активувати функцію Boost (підсилення нагрівання).

Вимикання варильної поверхні

Виберіть нагрівач, який ви бажаєте вимкнути, натиснувши кнопку вибору нагрівального елемента. Натиснувши кнопку (H), зменшіть температуру до «0». Одночасне натискання сенсорної кнопки зліва та справа перемикає температуру на «0»

Якщо варильна поверхня гаряча, замість «0» з'явиться «0».

Вимикання всіх варильних поверхонь

Щоб вимкнути всі варильні поверхні одночасно, натисніть кнопку (I).

Під час перебування приладу в режимі готовності, на всіх гарячих варильних поверхнях з'явиться «H».

Індикатор залишкового тепла

Індикатор залишкового тепла вказує, що температура скло-керамічного покриття висока і може стати причиною травми в разі доторкання до нього.

Після вимкнення варильної поверхні, відповідний дисплей буде відображати знак «H» поки відповідна варильна поверхня не охолоне до безпечної температури.

Розумна зупинка

При активації розумної зупинки, ця функція сприяє зменшенню потужності ввімкненої конфорки.

Деактивація функції розумної зупинки автоматично приведе до повернення конфорок до їх попередньої температури.

Якщо функцію розумної зупинки не дезактивовано, варильна поверхня буде вимкнена після спливу 30 хвилин.

Натисніть (H), щоб активувати функцію розумної зупинки. Потужність активних нагрівальних елементів зменшиться до рівня 1 і на всіх дисплеях з'явиться «H».



Натисніть (H) знову, щоб дезактивувати розумну зупинку. «H» зникне і нагрівальні елементи повернуться на рівень попереднього налаштування.

Функція вимкнення режиму безпеки



Якщо налаштування температури нагрівального елемента не змінено відповідно від певного вибраного часу роботи, варильна поверхня автоматично вимикається. Зміна налаштування температури варильної поверхні поверне прилад до попередньо налаштованого часу роботи. Початкове значення залежить від початкового вибору температури, як показано нижче.

Налаштування нагрівання	Вимкнення режиму безпеки
1-2	6 годин
3-4	5 годин
5	4 години
6-9	1,5 години

Блокування від дітей


Функція блокування від дітей може бути ввімкнена після включення приладу. Щоб активувати блокування від дітей, одночасно натисніть сенсорну кнопку  зліва та справа, а потім знову натисніть її  справа. На всіх дисплеях нагрівальних елементів з'явиться знак "L", що означає - ЗАБЛОКОВАНО, та блокує панель керування. (Якщо варильна поверхня - гаряча, з'являться знаки L і "H" почергово).

Навіть якщо прилад буде вимкнено і увімкнено, він все одно буде заблокованим доки його не розблокувати.

Щоб дезактивувати функцію блокування від дітей, спочатку необхідно включити прилад. Щоб активувати блокування від дітей, одночасно натисніть сенсорну кнопку  зліва та справа, а потім знову натисніть її  справа. Знак "L" більше не буде відображатись і плита вимкнеться.

Блокування кнопок

Функція блокування кнопок використовується для встановлення «режиму безпечності» приладу в робочому режимі. Жодні налаштування за допомогою натискання кнопок не будуть доступні (наприклад, налаштування нагрівання). Можливим буде лише вимкнення приладу.

Функція блокування активується шляхом натискання на кнопку блокування  протягом щонайменше 2 секунд. Ця дія супроводжується підтвердженням


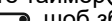
звучає. Після успішного виконання дії засвітиться індикатор функції блокування, і нагрівальний елемент заблокується.

Функція таймера




Функція таймера доступна у двох параметрах наступним чином.

Таймер зворотнього відліку (1 - 99 мін.)

Таймер зворотнього відліку можна вмикати якщо вимкнені варильні поверхні. На дисплеї таймера відображатиметься "00" з миготливою крапкою.


Використовуйте таймер  та сенсорну кнопку , щоб збільшити / зменшити час. Діапазон - від 0 до 99 хвилин. Якщо протягом 10 секунд не буде налаштовано час, встановиться таймер зворотнього відліку і миготлива точка зникне. Відлік почнеться як тільки таймер буде встановлено.

Коли таймер досягне нуля, пролунає сигнал, і індикатор таймера почне блимати. Звуковий сигнал автоматично припиняється через 2 хвилини та / або натисканням будь-якої кнопки.

Таймер зворотнього відліку можна змінити або вимкнути в будь-який час за допомогою кнопки налаштування таймера та  або кнопки зменшення таймера . Якщо вимкнути варильну поверхню, торкнувшись  в будь-який час, таймер зворотнього відліку також вимкнеться.

Таймер варильної поверхні (1 - 99 хв.)

Коли плита увімкнена, для кожної варильної поверхні можна запрограмувати окремий таймер.

Оберіть варильну поверхню, потім оберіть температуру та, нарешті, активуйте кнопку налаштування таймера , таймер можна запрограмувати, щоб вимкнути варильну поверхню. Навколо таймера розташовані чотири світлодіоди, які вказують, для якої варильної поверхні встановлено таймер.

Через 10 секунд після останньої операції індикатор таймера переключиться на таймер, час відліку якого є наступним у черзі (у випадках установки таймера для більш ніж однієї варильної поверхні).

Після закінчення часу пролунає звуковий сигнал і індикатор таймера покаже 00, а світлодіод таймера відповідно

зони почне блимати. Запрограмована поверхня вимкнеться, і з'явиться символ H, якщо варильна поверхня гаряча.

Звуковий сигнал автоматично припиняється через 2 хвилини та / або натисканням будь-якої кнопки.

Зумер

Під час роботи плити, звуковим сигналом будуть супроводжуватися наступні дії

- Звичайна активація кнопок супроводжується коротким звуковим сигналом.
- Безперервна робота кнопки протягом тривалого періоду часу (10 секунд) буде супроводжуватися більш тривалим, переривчастим звуковим сигналом.

Функція підсилення нагрівання

Для застосування цієї функції виберіть варильну поверхню і задайте їй бажаний рівень потужності, натисніть кнопку підсилення нагрівання «P» (Підсилення нагрівання).

Функція підсилення нагрівання доступна лише для вибраної варильної поверхні. Якщо функція підсилення нагрівання активована, на відповідному дисплеї з'явиться «P».

Активація підсилувача може перевищувати максимальну потужність, в цьому випадку активується інтегрована система управління потужністю.

Необхідне зменшення потужності відображається миганням дисплея відповідної варильної поверхні. Для подальшого приведення параметрів у відповідність до зменшення потужності, мигання буде активним протягом 3 секунд.

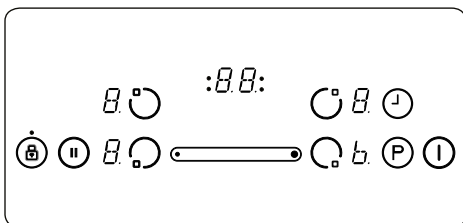
Спеціальна функція приготування

Натисніть та відпустіть кнопку вибору нагрівача, щоб обрати спеціальні режими кипіння, смаження, зберігання тепла та розтоплення шоколаду. Спеціальні функції приготування можна увімкнути лише з правої сторони плити. Не можна одночасно обрати функції кипіння та смаження, доки не пролунає один звуковий сигнал.

Спеціальні режими приготування

Функція кипіння

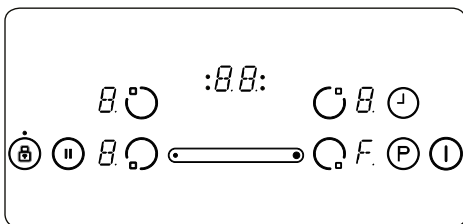
Ця функція використовується для кип'ятіння води та підтримки температури, близької до температури кипіння. Щоб активувати режим кипіння, натисніть кнопку вибору нагрівача двічі. При активації режиму кипіння на відповідному дисплеї буде відображено «b». Плита видасть одноразовий звуковий сигнал що підтверджує, що вода закипіла та переводячи активне кипіння у варіння на повільному вогні



На наведеному вище рисунку показаний дисплей переднього правого нагрівача, що вказує на режим кипіння.

Функція смаження

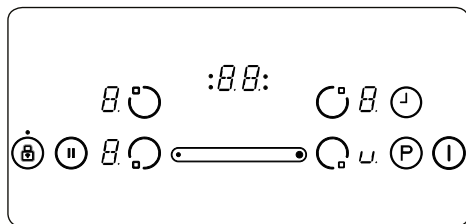
При виборі цього режиму температура для смаження олії становитиме 160 °C. Щоб активувати цей режим, натисніть кнопку вибору нагрівача двічі. При активації режиму смаження на відповідному дисплеї буде відображатись «F». Плита видасть звуковий сигнал, коли олія буде готова для смаження.



На наведеному вище рисунку показаний дисплей переднього правого нагрівача, що вказує на режим смаження.

Функція збереження тепла

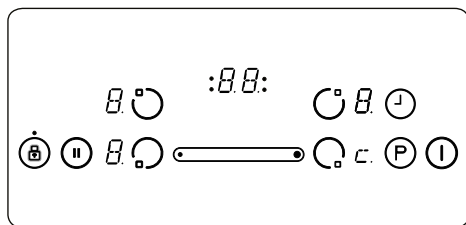
Ця функція дозволяє підтримувати температуру їжі на рівні близько 50°C. Щоб активувати функцію збереження тепла, натисніть кнопку вибору нагрівача двічі. При активації функції збереження тепла на відповідному дисплеї буде відображатись «u».




На наведеному вище рисунку показаний дисплей переднього правого нагрівача, що вказує на режим збереження тепла.

Функція розплавлення шоколаду







При виборі цієї функції шоколад або подібні продукти розплавляються при температурі близько 40°C. Щоб активувати функцію розплавлення шоколаду, натисніть кнопку вибору нагрівача двічі. При активації функції розплавлення шоколаду на відповідному дисплеї буде відображатись «с».



На наведеному вище рисунку показаний дисплей переднього правого нагрівача, що вказує на режим розплавлення шоколаду.


 Ефективність і час приготування можуть відрізнятись залежно від кількості їжі в каструлі та якості каструлі. 1,5 літра води або 0,5 літра олії забезпечують найкращі характеристики приготування при виборі зазначених функцій.

Коди помилок	
Якщо наявна помилка, на дисплеї нагрівального елемента відобразиться код.	
E1	Пристрій вентиляції вимкнено. Зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.

E3	Подача електроживлення відрізняється від значення показників. Вимкніть плиту, натиснувши  , зачекайте, поки на всіх поверхнях не з'явиться знак "H", увімкніть прилад, натиснувши  , продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.
E4	Частота електроживлення відрізняється від значення показників. Вимкніть плиту, натиснувши кнопку  , зачекайте, поки на всіх поверхнях не з'явиться знак "H", увімкніть прилад, натиснувши  , продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, витягніть вилку приладу з розетки та під'єднайте заново. Ввимкніть прилад, натиснувши кнопку  , та продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.
E5	Внутрішня температура плити висока, вимкніть плиту, натиснувши кнопку  , і дозвольте нагрівачам охолонути.
E6	Проблема контакту між панеллю сенсорного керування та нагрівальними елементами. Зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.
E7	Не працює сенсорна кнопка регулювання температури. Зв'яжіться із уповноваженим працівником сервісного центру.
E8	Не працює сенсорна кнопка зменшення температури. Зв'яжіться із уповноваженим працівником сервісного центру.
EA	Помилка максимального значення температури. Вимкніть плиту, натиснувши кнопку ввімк./вимк., увімкніть прилад, натиснувши ввімк./вимк. продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.
EC	Помилка потужності подачі електроживлення. Вимкніть плиту, натиснувши кнопку ввімк./вимк., ввимкніть прилад, натиснувши ввімк./вимк. продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.
C1-C8	Попереджувальний сигнал мікропроцесора. Вимкніть плиту, натиснувши кнопку ввімк./вимк., увімкніть прилад, натиснувши ввімк./вимк. продовжуйте його використання. В разі повторення тієї ж помилки ще раз, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру.


5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремоподібні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремоподібні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.


 Не використовуйте засоби для чистки, що місять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.

- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.


 Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

Чистка кераміки:

Керамічне покриття може витримувати важкі предмети, проте при ударах гострими предметами, воно може бути пошкоджено.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для варильної поверхні з керамічним покриттям: якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом та зв'яжіться з сервісним центром.

- Для чистки склокераміки використовуйте кремоподібні або рідкі засоби. Після чистки приладу засобами, прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть поверхню.



 Не використовуйте матеріали, призначені для чистки сталевих предметів, для очищення скляних поверхонь. Це може пошкодити скляні поверхні.

- Використання матеріалів з низькою температурою плавлення може пошкодити скляну варильну поверхню. При попаданні пластику, фольги, цукру чи солодких продуктів на гарячу варильну поверхню зі склокераміки, одразу ж очистіть прилад від цих матеріалів в безпечний спосіб. При плавленні таких предметів, вони можуть пошкодити поверхню зі склокераміки. При приготуванні дуже солодких продуктів, наприклад, джему, заздалегідь застосовуйте захисні матеріали для поверхні вашого приладу.
- Протирайте поверхню вологою серветкою від пилу.
- Будь-які зміни кольору керамічного покриття не впливають на його структуру і термін його придатності, та не можуть бути причиною зміни структури керамічного матеріалу.

Зміни кольору керамічного покриття можуть виникнути в зв'язку з низкою таких причин:

1. Поверхня не була очищена від пролитого рідини.
2. Використання невідповідної посуду може призвести до пошкодження покриття.
3. Використання неправильних миючих засобів.

Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.
-  Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.
-  Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі

6. .ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Затемнене відображення панелі керування. Плита або варильна поверхня не вмикаються.	Відсутнє електроживлення.	Перевірте запобіжник приладу, розміщений в приміщенні, де знаходиться прилад. Перевірте, чи є підключення до електромережі, включивши інші електричні прилади в приміщенні.
Плита виключилась під час роботи, на всіх дисплеях відобразились сигнали «F».	Кнопки керування вологі, або на них відбувається натиск.	Висушіть кнопки керування та усуньте предмет тиску.
Плита виключається під час користування.	Якась з варильних поверхонь перебуває задовго у ввімкненому стані.	Варильною поверхнею можна скористатись, включивши плиту ще раз.
Плита перебуває в неробочому стані, включена функція блокування доступу від дітей.	Функція блокування доступу від дітей активна.	Відключіть функцію блокування доступу від дітей.
Під час приготування чуто шум кастроль, або клацання плити.	Це нормально для посуду, призначеної для індукційної плити. Це спричиняється передачею енергії від індукційної плити посуді.	Це нормально. Це не спричиняє ризику пошкодження ні вашого приладу, ні вашого посуду.
На дисплеї однієї з варильних поверхонь відображається символ «U».	На варильній поверхні нема сковороди, або присутня сковорода не призначена для використання на індукційній плиті.	Використовуйте належну сковороду.
9 рівень потужності або рівень «P» автоматично зменшуються. Якщо ви вибрали рівень «P» або 9-у потужність на двох варильних поверхнях з однієї сторони одночасно.	Максимального рівня потужності на обох варильних поверхнях досягнуто.	Робота обох варильних поверхонь на найвищих потужностях «P» or 9 рівні призведе до вичерпання ліміту потужності.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити його, особливо його зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ





7.1. МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		vestfrost
Модель		ІНV 15
Тип варильної поверхні		Електрична
Кількість зон варіння		4
Технологія нагріву-1		Індукційна
Розмір-1	см	Ø16,0
Енергоспоживання-1	Вт*г/кг	182,0
Технологія нагріву-2		Індукційна
Розмір-2	см	Ø16,0
Енергоспоживання-2	Вт*г/кг	182,0
Технологія нагріву-3		Індукційна
Розмір-3	см	Ø21,0
Енергоспоживання-3	Вт*г/кг	182,0
Технологія нагріву-4		Індукційна
Розмір-4	см	Ø21,0
Енергоспоживання-4	Вт*г/кг	182,0
Енергоспоживання варильної поверхні	Вт*г/кг	182,0
Ця варильна поверхня відповідає вимогам EN 60350-2		
Поради щодо енергозбереження		
Плита		
- При готуванні використовуйте посуд із плоским дном.		
- При готуванні використовуйте посуд відповідного розміру.		
- Використовуйте для готування посуд із кришкою.		
- Використовуйте якнайменшу кількість рідини або жиру.		
- Коли рідина закипить, зменшіть потужність .		

Благодарим вас за выбор нашего продукта.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.

Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ	Опасное напряжение
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО!	Травма или риск повреждения имущества
	ВАЖНО! / Примечание	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4
1.1. Общие меры предосторожности	4
1.2. Меры предосторожности при установке	7
1.3. При использовании	8
1.4. При чистке и уходе	9
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	13
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	14
4.1. Элементы управления варочной панелью	14
5.ЧИСТКА И УХОД.....	19
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	21



1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед тем как пользоваться данным прибором изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых из функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайтесь особое внимание на рисунки.

1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- **▲ ВНИМАНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- **▲ ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, а затем накройте

пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

-  **ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.
-  **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
-   **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не следует помещать на индукционные поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Отключайте индукционные поверхности после использования. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не оперируйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должны производить только лица уполномоченного обслуживающего персонала. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением своего бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.
-  **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий, или в коммерческом помещении, или для обогрева комнаты.
-  Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке; старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стучков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь в том, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если

шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.
- Во время работы индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (например, кредитные и банковские карты, часы и т. д.), на удалении от этой варочной панели. Лицам с кардиостимуляторами перед использованием индукционной варочной панели настоятельно рекомендуется проконсультироваться с кардиологом.

1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать правомочный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных


воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.

- Материал вокруг прибора (корпуса прибора) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.
- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться. Поэтому под изделием следует установить доску.

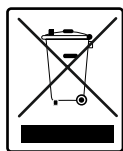
1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
-  Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.
- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так, чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.
-  Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. При пользовании газовым бытовым прибором перекройте также газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И УХОДЕ

-  Перед выполнением чистки или операций по уходу удостоверьтесь, что ввод питания на ваш бытовой прибор отключен.
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а гарантия не будет действительна.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота, и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

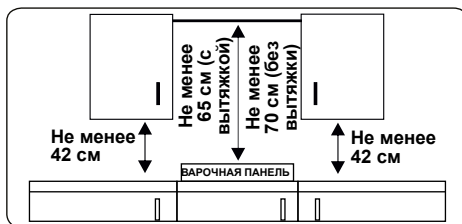
Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

Указания для мастера-установщика

Общие указания

- После удаления из прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °С.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, между варочной

поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.



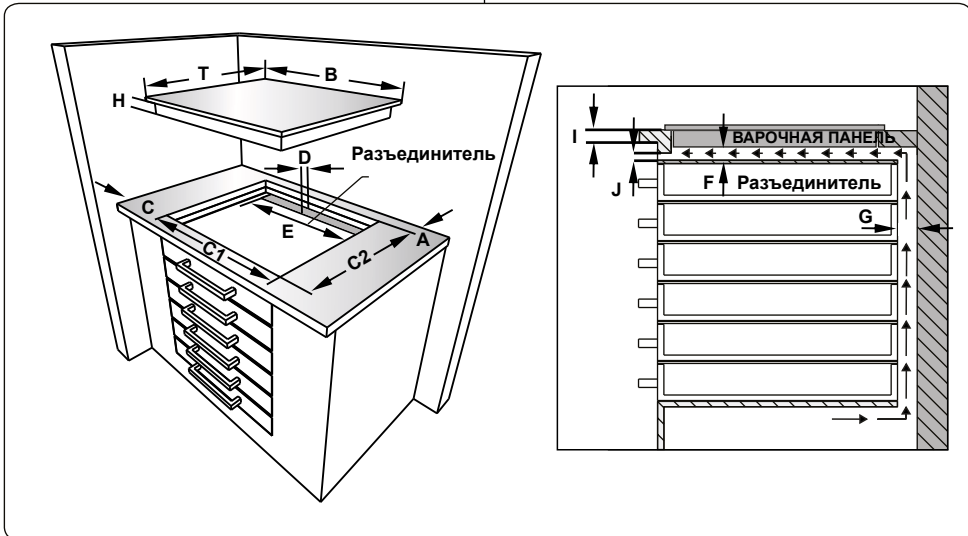
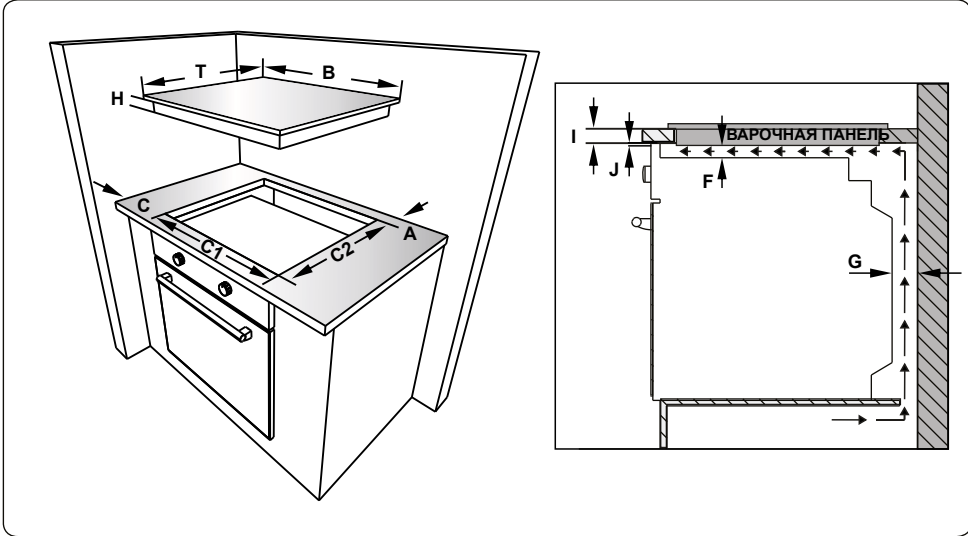
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если основание прибора доступно для доступа руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.
- Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, последняя должна иметь вентилятор охлаждения.
- Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не преграждены.

Установка варочной поверхности

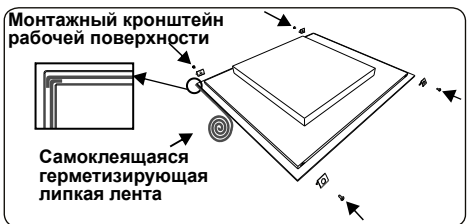
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:

В (мм)	590	мин. А (мм)	50
Т (мм)	520	мин. С (мм)	50
Н (мм)	56	мин. Е (мм)	500
С1 (мм)	560	мин. F (мм)	10
С2 (мм)	490	G (мм)	20
D (мм)	50	I (мм)	38
J (мм)	5		



- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижней поверхности варочной панели. Не растягивайте ленту.



- Приверните 4 монтажных кронштейна на столешнице к боковым стенкам прибора.
- Вставьте прибор в проем.

Подключение к электросети и безопасность

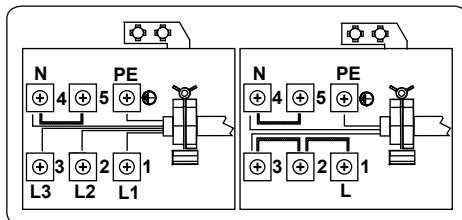
⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

⚠ ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед выполнением подключения к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь в том, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходима его замена, это должен делать лицо квалифицированного персонала.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный

доступ к выключателю с плавким предохранителем.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.

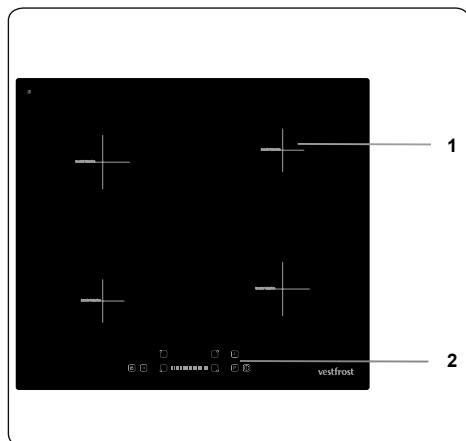


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1.Керамический подогреватель

2.Панель управления

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Индукционная зона

Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

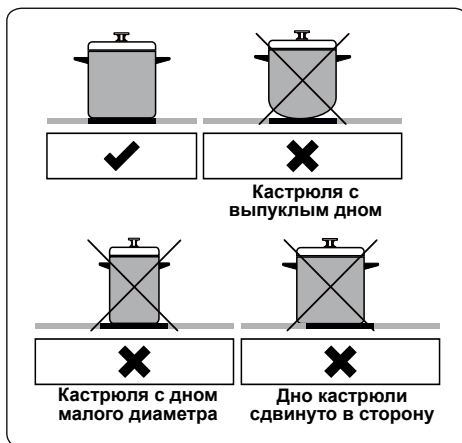
Настройки	Использование
0	Элемент отключен
1–3	Подогрев
4–5	Варка на медленном огне, длительный нагрев
6–7	Повторный разогрев и быстрая варка
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание
9	Максимальный нагрев
P	Функция повышения мощности «Бустер»

Кухонная посуда

- Используйте толстостенную, плоскую посуду с гладким дном, изготовленную из стали, эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали. Качество и состав посуды непосредственным образом влияют на результат приготовления.
- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном. Посуда из алюминия и нержавеющей стали с ферромагнитным дном, а также посуда из стекла, меди, латуни, керамики, фарфора не подходит для индукционного нагрева.
- Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, поднесите магнит к ее основанию. Если магнит притягивается, посуда подходит. Или же можно налить в емкость немного воды и поставить ее на конфорку, установив максимальную мощность. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- При использовании некоторых типов кастрюль могут быть слышны различные звуки. Это связано с их дизайном и не влияет на производительность или безопасность варочной поверхности.
- Для получения наилучшего

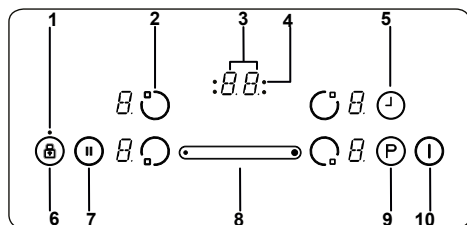
результата кастрюлю следует размещать в центре конфорки.

- Если на дисплее зоны приготовления выбран уровень мощности, но на конфорку установлена неподходящая посуда или же посуда отсутствует, мигает символ . Через 2 минут конфорка автоматически выключается.
- Если установить на конфорку подходящую посуду, символ  исчезает и продолжается приготовление на выбранном уровне мощности.
- Для оптимальной передачи энергии диаметр основания емкости должен соответствовать диаметру конфорки.
- Минимальный диаметр емкости должен составлять D120 мм для конфорок диаметром 160 мм, D140 мм для конфорок диаметром 210 мм и D160 мм для конфорок диаметром 290 мм.



Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, а выполнение функций подтверждается показаниями дисплеев и звуковыми сигналами.

Блок сенсорного управления



- 1- Индикатор блокировки кнопок
- 2- Выбор нагревателя
- 3- Отображение таймера
- 4- Индикаторы зоны приготовления / функции таймера
- 5- Выбор таймера
- 6- Блокировка кнопок
- 7- Интеллектуальная пауза
- 8- Скользящая кнопка
- 9- Ускорение
- 10- Вкл./Выкл.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.

После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загораются. После этого варочная поверхность перейдет в режим ожидания и будет готова к работе.

Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Включение прибора

Варочная панель включается нажатием кнопки «Вкл./Откл» (1). На всех дисплеях нагревателей постоянно отображается значок «0»; нижние правые точки мигают. (Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность выключится автоматически.)

Выключение прибора

Варочную поверхность можно в любое время выключить нажатием (1).

Кнопка «Вкл./Откл» (1) имеет более высокий приоритет, чем функция выключения.

Включение зон приготовления

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую требуется использовать. На индикаторе выбранной зоны нагрева

точка будет светиться постоянно, а мигающие точки на индикаторах других зон нагрева больше не будут светиться.

Для указанного нагревателя можно установить уровень нагрева касанием скользящей кнопки (8). Теперь элемент готов к использованию. Для ускоренного доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи, затем нажмите кнопку Р, чтобы включить функцию повышения мощности.

Выключение зон приготовления

Выберите элемент, который хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Используя скользящие кнопки (8), уменьшите температуру до 0. (Нажав одновременно правую и левую части скользящей кнопки, можно также уменьшить температуру до 0.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо значения 0 отобразится значок Н.

Выключение всех зон приготовления

Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку (1).

В режиме ожидания для всех горячих зон приготовления пищи будет отображаться значок Н.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.

После выключения зоны приготовления пищи на соответствующем дисплее будет отображаться значок Н до тех пор, пока температура зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.

Интеллектуальная пауза


Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернутся к предыдущему уровню температуры.

Если функция интеллектуальной паузы не отключена, по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Чтобы включить функцию интеллектуальной паузы, нажмите (II). Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех

дисплеях отобразится значок II.



Повторно нажмите кнопку , чтобы отключить функцию интеллектуальной паузы. Значок II исчезнет, а для зон нагрева будет восстановлен ранее выбранный уровень.

Функция безопасного выключения



Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного периода. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, возобновляет отсчет с первоначального значения. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры, как показано ниже.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1–2	6 часов
3–4	5 часов
5	4 часа
6–9	1,5 часа

Блокировка от детей


После включения прибора можно активировать функцию блокировки от детей. Чтобы активировать функцию блокировки от детей, одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки , затем повторно нажмите правую часть скользящей кнопки . Значок L, который указывает на состояние БЛОКИРОВКИ, отобразится на всех дисплеях зон нагрева. После этого кнопки управления будут заблокированы. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы L и H.)

Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Чтобы отключить блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки , затем повторно нажмите левую часть скользящей кнопки . Значок L исчезнет и варочная поверхность выключится.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для установки безопасного режима работы прибора. Выполнение каких-либо регулировок нажатием кнопок (например, установки уровня нагревания) будет невозможно. Можно будет только выключить прибор.



Функция блокировки будет активной после нажатия кнопки блокировки кнопок  в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки будет мигать индикатор блокировки кнопок, а нагреватель будет заблокирован.

Функция таймера




Функция таймера доступна в двух следующих версиях.

Таймер обратного отсчета (1–99 мин)

Таймер обратного отсчета можно включить, если зоны приготовления пищи выключены. На дисплее таймера отобразится значение 00 с мигающей точкой.


Используйте таймер  и скользящую кнопку  для увеличения/уменьшения времени. Диапазон — от 0 до 99 минут. Если в течение 10 секунд значение времени не будет изменено, таймер обратного отсчета будет установлен и мигающая точка исчезнет. После установки значения таймера начнется обратный отсчет.

Когда значение таймера достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал, а дисплей таймера начнет мигать. Звуковой сигнал прекратится автоматически по прошествии 2 минут и/или после нажатия любой кнопки.

Таймер обратного отсчета можно переустановить или выключить в любое время с помощью таймера  и скользящей кнопки . Таймер обратного отсчета также выключится, если варочная поверхность будет выключена кнопкой .

Таймер зоны приготовления пищи (1–99 мин)

Если варочная поверхность включена, для каждой зоны приготовления пищи можно запрограммировать отдельный таймер.

Выберите зону приготовления пищи, после этого выберите настройки температуры и нажмите кнопку  настройки таймера; таймер также

можно запрограммировать для выключения зоны приготовления пищи. Вокруг таймера расположены четыре светодиодных индикатора. Они показывают, для какой зоны приготовления пищи установлен таймер. Через 10 секунд после последней операции индикатор таймера переклится на таймер, время отсчета которого является следующим в очереди (в случаях установки таймера для более чем одной зоны приготовления пищи).

По истечении времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится статический значок **00**, а светодиод таймера соответствующей зоны приготовления пищи начнет мигать. Запрограммированная зона приготовления пищи выключится и отобразится значок **H**, если зона приготовления пищи горячая.

Звуковой сигнал и мигающий светодиод таймера автоматически отключатся через 2 минуты и/или при нажатии любой кнопки.

Звуковой сигнал

Во время работы варочной поверхности следующие действия будут сопровождаться звуковым сигналом.

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

Функция повышения мощности «УСКОРЕНИЕ»

Чтобы использовать эту функцию, выберите зону приготовления пищи и установите требуемый уровень нагрева, затем нажмите кнопку **P** (Ускорение).

Функцию ускорения можно активировать, только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция ускорения активна, на соответствующем дисплее будет отображаться значок **P**.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью.

Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится

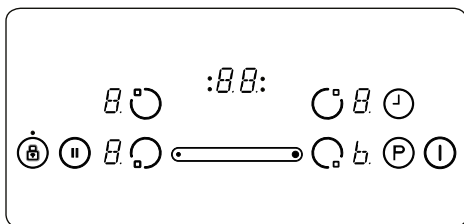
3 секунды, что позволяет настроить параметры до снижения мощности.

Специальный режим приготовления

Нажмите и отпустите кнопку выбора нагревателя, чтобы последовательно выбрать специальные режимы приготовления: кипячение, обжаривание во фритюре, поддержание в теплоте, расплавление шоколада. Специальные режимы приготовления доступны только в правой части варочной поверхности. Одновременный выбор кипячения и жарки возможен только после подачи варочной поверхностью одного звукового сигнала.

Специальные режимы приготовления Режим кипячения

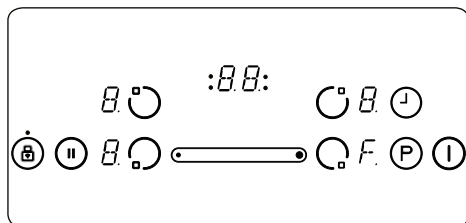
Этот режим используется для кипячения воды и поддержания температуры кипения. Чтобы выбрать режим кипячения, дважды нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима кипячения на соответствующем дисплее отобразится значок **b**. После того как вода закипит, варочная поверхность подаст звуковой сигнал и перейдет в режим медленного кипячения.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим кипячения.

Режим обжаривания во фритюре

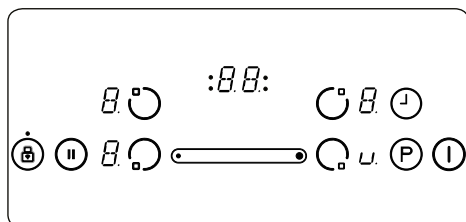
В этом режиме масло нагревается до температуры около 160 °С. Чтобы выбрать этот режим, три раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима обжаривания во фритюре на соответствующем дисплее отобразится значок **F**. Когда масло будет готово для обжаривания, варочная поверхность подаст звуковой сигнал.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим обжаривания во фритюре.

Режим поддержания в теплоте

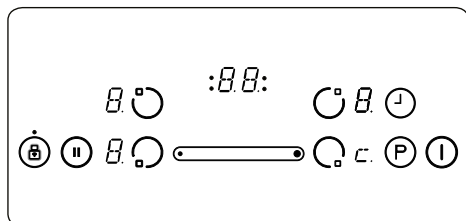
Этот режим позволяет поддерживать температуру блюда на уровне около 50 °С. Чтобы выбрать режим поддержания в теплоте, четыре раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима поддержания в теплоте на соответствующем дисплее отобразится значок **u**.




На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим поддержания в теплоте.

Режим расплавления шоколада

В этом режиме можно расплавлять шоколад или аналогичные продукты при температуре около 40 °С. Чтобы выбрать режим расплавления шоколада, пять раз нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима расплавления шоколада на соответствующем дисплее отобразится значок **c**.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим расплавления шоколада.


 Эффективность и время зависят от количества продуктов в сковороде и качества сковороды. Для наилучших результатов приготовления в этих режимах используйте 1,5 литра воды или 0,5 литра масла.

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
E1	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку U , дождитесь, пока значок H исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку U , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку U , дождитесь, пока значок H исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку U , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, отсоедините и снова подсоедините вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, нажав кнопку U , и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку U , и дайте зонам нагрева остыть.
E6	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.



EA	Ошибка насыщения крупногабаритной катушки. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EC	Ошибка питающего напряжения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
C1-C8	Предупреждение об ошибке микропроцессора. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

5. ЧИСТКА И УХОД

Чистка


 **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.


Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.
-  Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.
- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.
-  Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

 **ВНИМАНИЕ!** Керамические варочные поверхности - если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.
-  Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить

стекло.

- Если в основании или покрытиях посуды используются вещества с низкой температурой плавления, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Если пластмасса, оловянная фольга, сахар или сладкие продукты попали на горячую стеклокерамическую варочную панель, то очистите горячую поверхность, как можно быстрее и безопаснее. Если эти вещества расплавятся, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Когда Вы готовите очень сладкие продукты, такие как варенье, то, по возможности, заблаговременно нанесите слой соответствующего защитного средства.
- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.
2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.
3. Применение неподходящих чистящих средств.

Чистка частей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев их сухой тканью.
-  Не промывайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.
-  Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

Поиск и устранение неисправностей



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, пытаясь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает «F».	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ \cup .	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышаете максимально допустимый уровень мощности для двух зон.

Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.






Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности были защищены от внешних опасных воздействий.

6.1.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Hob.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob controls	13
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport	18



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame 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.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



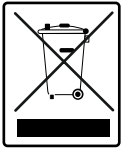
Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

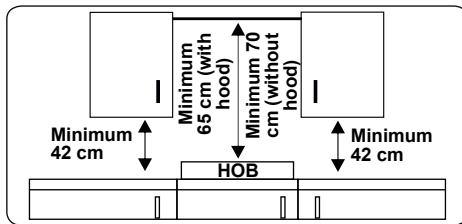
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



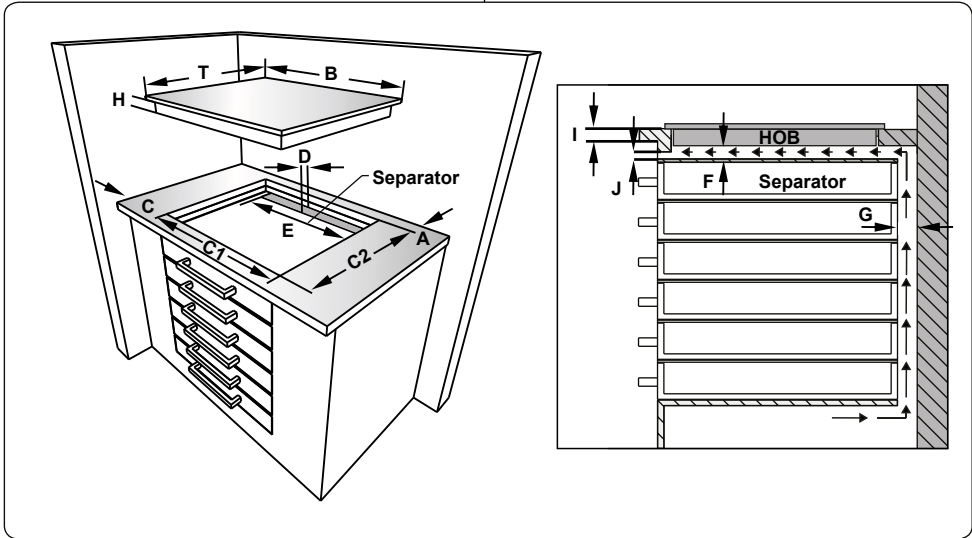
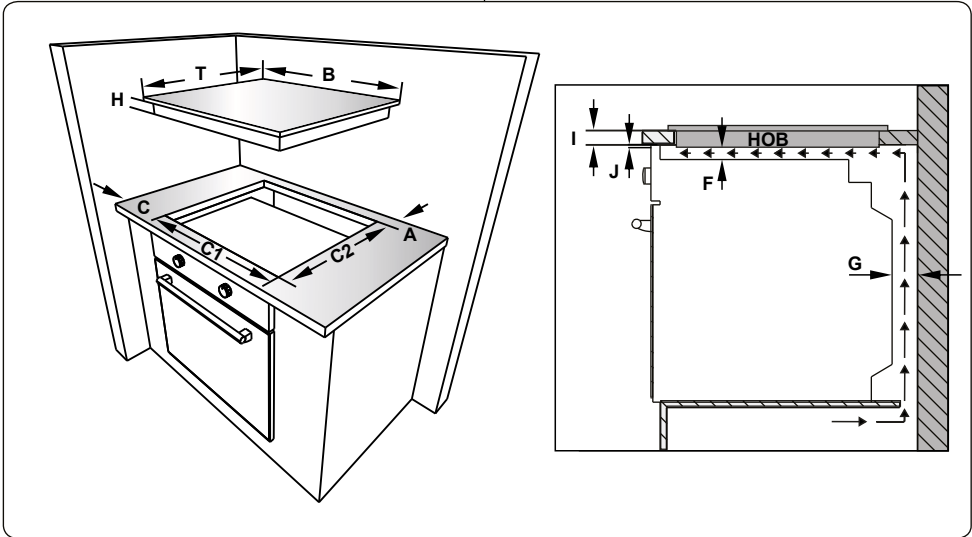
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

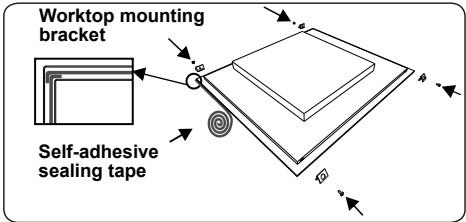
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

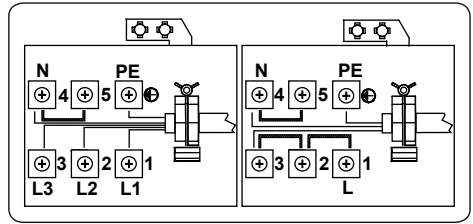
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

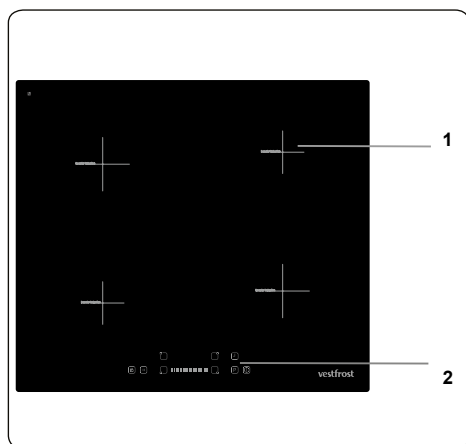
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

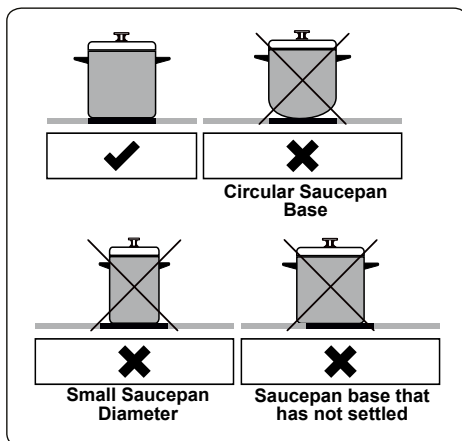
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

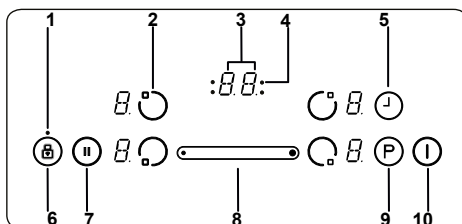
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ☐ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ☐ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- Key Lock indicator
- Heater selection
- Timer display
- Timer function cooking zone indicators
- Timer selection
- Key Lock
- Smart Pause
- Slider button
- Boost
- Boost


10- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.


The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).


Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .


The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.


For the selected heater, you can set the heat level by touching the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "0" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the


respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

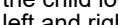
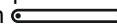
Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function


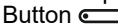
A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.


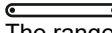
The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function


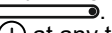

The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will

blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

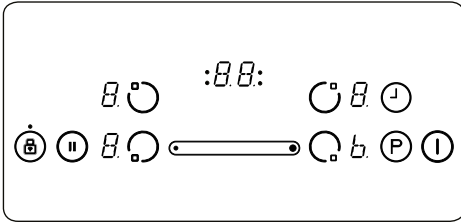
Special Cooking Function

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Special Cooking Modes

Boiling Function

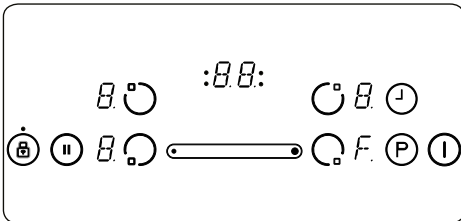
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show 'b'. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

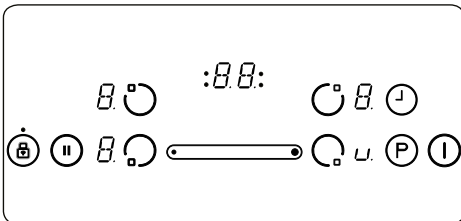
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F'. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the above image, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.

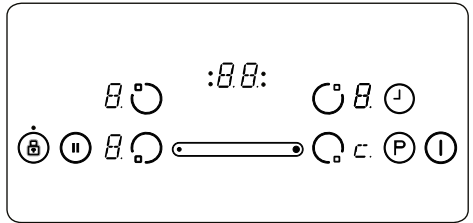


The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.


Chocolate-Melting Function







This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the

chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.



The image above shows the front right heater display indicating the chocolate-melting function.


 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.

EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the

glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52299774

