

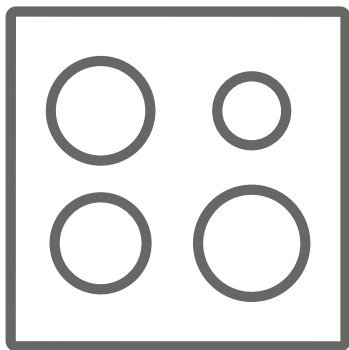
# VESTEL

RU

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ –  
руководство пользователя

EN

Hob / User Manual








**VH64E261B**

## **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.

<b>Значок</b>	<b>Тип</b>	<b>Значение</b>
	<b>ВНИМАНИЕ!</b>	Серьезная травма или риск смерти
	<b>ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ</b>	Опасное напряжение
	<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЯ</b>	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	<b>ОСТОРОЖНО!</b>	Травма или риск повреждения имущества
	<b>ВАЖНО! / Примечание</b>	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 .....	7
1.4. При чистке и обслуживании .....	8
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	9
2.1. Указания для мастера-установщика .....	9
2.2. Подключение к электросети и безопасность .....	11
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА .....	12
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	13
4.1. Управление варочной поверхностью .....	13
5.ЧИСТКА И УХОД .....	19
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА .....	20
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	20
6.2. Транспортировка.....	20
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	21
7.1. Класс энергопотребления .....	21

# 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием данного прибора 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 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 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, 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.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не управляйте 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 должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные


неправомерными 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 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, например, запрещено использование вне домашних условий или в коммерческом помещении либо для обогрева комнаты.
-  Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, соблюдайте осторожность при его чистке, старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или специалист, имеющий соответствующую квалификацию.
- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.


## 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) должен 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. Если газовый бытовой прибор не используется, перекройте газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

#### **1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ**

-  Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на 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.

## 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 действующими местными нормативами.

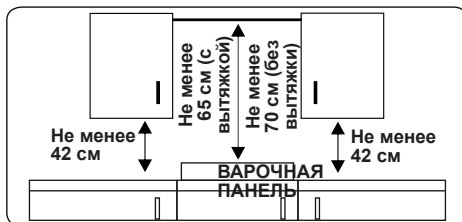
- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его 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.).

### 2.1. УКАЗАНИЯ ДЛЯ МАСТЕРА-УСТАНОВЩИКА

#### Общие указания

- После удаления с 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, расстояние между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.



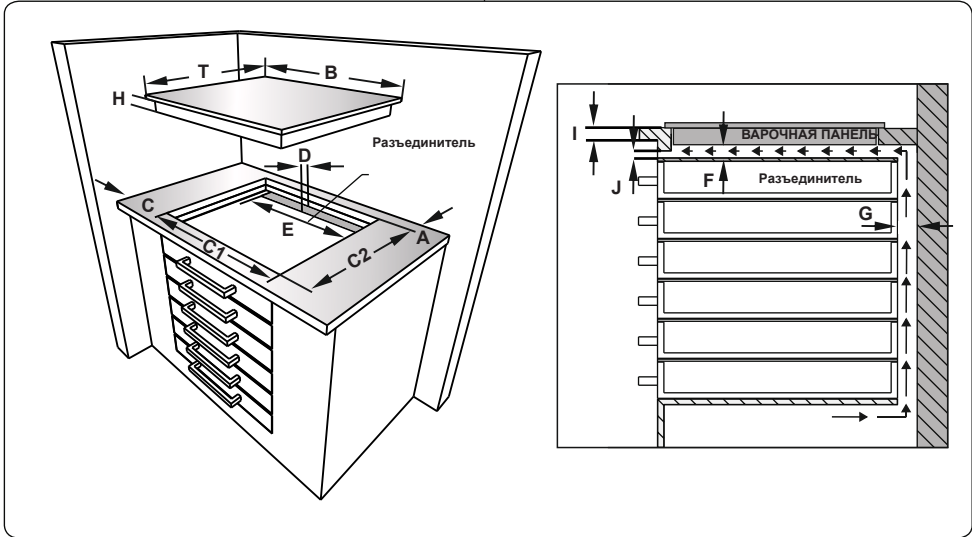
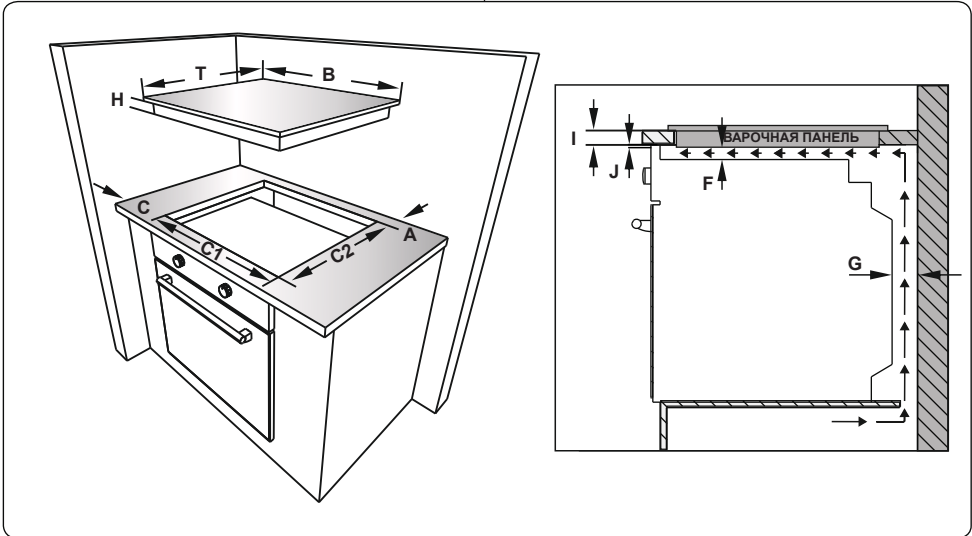
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.

#### Установка варочной поверхности

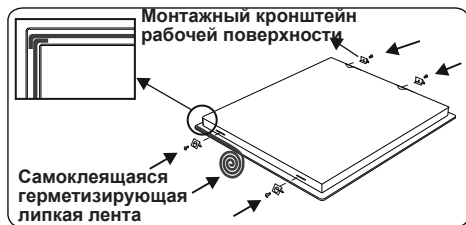
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

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

<b>B (mm)</b>	590	<b>мин. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>мин. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	41-47.5	<b>мин. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>мин. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	25
<b>J (mm)</b>	5		



- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.



- Прикрутите 4 монтажных кронштейна рабочей поверхности на боковые стенки прибора.
- Вставьте прибор в проем.

## 2.2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

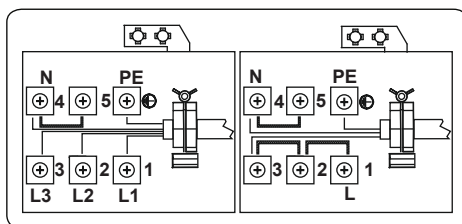
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**⚠ 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, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагреваемых 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.

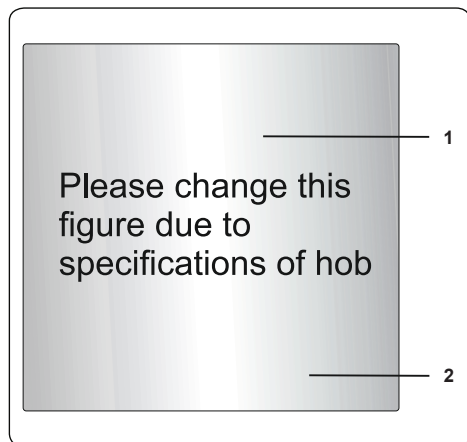


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



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

#### Перечень компонентов



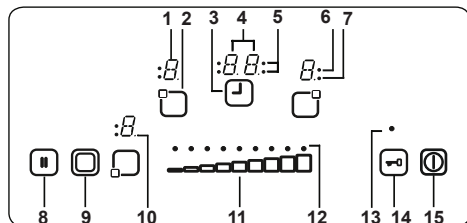
1.Керамический подогреватель

2.Панель управления

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Прибор управляется от сенсорных кнопок, а выполнение функций подтверждается показаниями дисплеев и звуковыми сигналами.



- 1- Дисплей нагревателя
- 2- Включение/выключение нагревателя
- 3- Включение/выключение таймера
- 4- Дисплей таймера
- 5-Индикаторы зоны приготовления / функции таймера
- 6- Индикатор тройной зоны нагрева
- 7- Индикатор двойной зоны нагрева
- 8- Остановка/продолжение
- 9- Выбор двойной/тройной зоны нагрева
- 10- Десятичная точка
- 11- Скользящая кнопка настройки нагрева/таймера
- 12- Индикатор настройки нагрева/таймера
- 13- Индикатор блокировки кнопок
- 14- Блокировка кнопок
- 15- Вкл./Выкл.

Описания режимов		
Режим ожидания	Режим S	На элементы управления варочной панелью подано питание от сети, а все дисплеи нагревателей выключены, либо включен дисплей остаточного тепла.
Режим работы	Режим В	Как минимум на одном дисплее отображается уровень нагрева от «0» до «9».
Режим блокировки	Режим VR	Элементы управления варочной панелью заблокированы.

### Включение и выключение прибора

Если прибор находится в режиме ожидания, переключите его в режим работы путем нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» в течение как минимум 1 секунды. Звуковой сигнал зуммера обозначит успешное завершение операции.

На всех дисплеях нагревателей появится «0», а все десятичные точки нагревателей будут мигать (1 секунда вкл.; 1 секунда выкл.).

При отсутствии действий в течение 10 секунд дисплеи всех нагревателей отключатся.

Если дисплеи отключились, нагреватель перейдет в режим ожидания.

Если кнопка нажата более 2 секунд (в режиме работы), прибор выключится и снова перейдет в режим S. Для отключения прибора можно в любой момент нажать кнопку , даже при одновременном нажатии других кнопок.

При наличии в нагревателе остаточного тепла, это будет показано на соответствующем дисплее нагревателя символом «Н».

### Выбор нагревателя

При выборе одного нагревателя нажатием соответствующей кнопки «Включение/выключение нагревателя» десятичная точка на дисплее нагревателя будет мигать. Для выбранного нагревателя можно задать уровень нагрева от 1 до 9 с помощью скользящей кнопки настройки нагрева .



Скользящую кнопку необходимо нажать в течение 3 секунд после выбора нагревателя, поскольку в противном случае функция выбора нагревателя будет сброшена, а десятичная точка настройки нагрева погаснет. Если в течение последующих 10 секунд никакие операции не выполнялись, нагреватель вернется в режим S.

Настройку нагрева всегда можно изменить в диапазоне от 1 до 9 нажатием кнопки .

Каждое нажатие скользящей кнопки и каждое изменение дисплея сопровождается звуковым сигналом зуммера.



### Включение двойной и тройной зон нагрева


#### Включение двойной зоны нагрева

Для активации двойной зоны нагрева сначала выбирают нагреватель и соответствующий желаемый уровень нагрева (от 1 до 9), а затем нажимают . Звуковой сигнал зуммера обозначит завершение операции. Одновременно загорится соответствующий индикатор двойной зоны нагрева. Для деактивации двойной зоны нагрева повторно нажмите .

### Включение тройной зоны нагрева

Для активации тройной зоны нагрева (как и для активации двойной зоны нагрева) сначала выбирают нагреватель и соответствующий желаемый уровень нагрева (от 1 до 9). При этом загорится соответствующая десятичная точка нагревателя.

При нажатии кнопки  раздастся звуковой сигнал и загорится индикатор двойной зоны нагрева. При втором нажатии кнопки  раздастся звуковой сигнал зуммера, обозначающий активацию тройной зоны нагрева. Для подтверждения этого загорится индикатор тройной зоны нагрева.

После повторного нажатия кнопки  тройная зона нагревателя выключится. Каждая операция приводит к изменению статуса двойной/тройной зон нагрева: включается/выключается двойная зона, включается тройная зона, все расширенные зоны выключаются, двойная зона включается/выключается, тройная зона включается, все зоны выключаются и т. д.

### Установка уровня приготовления с функцией быстрого нагрева и без нее

Все нагреватели оснащены функцией быстрого нагрева.

Если необходимо включить функцию быстрого нагрева, с помощью скользящей кнопки установите уровень нагрева на 0, затем на 9. После достижения уровня 9 на дисплее попеременно будут мигать «А» и значение настройки нагрева «9», указывая, что функция быстрого нагрева включена.

Если включена функция быстрого нагрева, нагреватель будет работать с максимальной мощностью в течение определенного периода времени в зависимости от настройки нагрева, заданной до активации функции быстрого нагрева.



По завершении периода быстрого

нагрева на дисплее нагревателя будет показываться только настройка нагрева.

Функцию быстрого нагрева можно деактивировать, задав с помощью скользящей кнопки настройку нагрева «0».


### Выключение отдельных нагревателей


Выключение выбранного нагревателя можно осуществить 3 различными способами:


- Одновременное нажатие на правую и левую части скользящей кнопки .
- Снижение уровня нагрева до 0 нажатием скользящей кнопки .
- Использование функции выключения соответствующего нагревателя с помощью таймера.


### Функция таймера

Блок управления может одновременно запускать не более 4 назначенных таймеров нагревателя и 1 таймер напоминания (который не связан с нагревателем). Все таймеры можно использовать только в режиме В. Таймер нагревателя можно назначить только для активного нагревателя с установленным уровнем от 1 до 9. Таймер напоминания не зависит от какого-либо нагревателя.


Для использования обеих функций необходимо включить функцию таймера кнопкой «Включение/выключение таймера» .

При первом нажатии кнопки  после включения нагревателей активируется управление таймером напоминания (ни один индикатор зоны приготовления не мигает — они все либо горят, либо не горят).


При втором нажатии кнопки  таймер назначается одному из активных нагревателей. Индикатор зоны приготовления будет мигать.

При следующем нажатии кнопки  таймер, расположенный следующим по часовой стрелке, назначается следующему активному нагревателю и т. д.

### Таймер напоминания

Для включения таймера напоминания служит кнопка ; таймер не зависит от того, включены нагреватели или нет, и его запуск возможен, только когда

индикаторы зоны приготовления либо горят, либо не горят (но не мигают).



Дисплей включенного таймера покажет «00». Десятичная точка на дисплее таймера указывает на то, что  теперь может использоваться для установки значения таймера.



После установки таймер напоминания начинает обратный отсчет. Он не остановится даже при выключении прибора или активации блокировки кнопок.


По достижении нуля на дисплее таймера отобразится «00» и раздастся звуковой сигнал зуммера. Для выключения звукового сигнала зуммера нажмите любую кнопку.


### Таймер нагревателя

Таймеры можно назначить только для активных нагревателей (уровень нагревателя должен быть от 1 до 9).


При однократном нажатии  активируется таймер напоминания, при повторном нажатии  таймер назначается активному нагревателю. На это указывает соответствующий мигающий индикатор зоны приготовления.

Третье нажатие кнопки  после активации первого таймера нагревателя включает таймер для следующего активного нагревателя по часовой стрелке. На это указывает соответствующий мигающий индикатор зоны приготовления. Нажав , можно задать значение таймера для активного нагревателя.

На таймер для нагревателя, который был установлен первым, указывает активность индикатора соответствующей зоны приготовления. При следующем нажатии кнопки  можно назначить следующие таймеры для других включенных нагревателей. Через 10 секунд после последней операции дисплей таймера переключится на таймер, время работы которого истечет первым. Количество работающих таймеров можно определить по количеству постоянно горящих индикаторов зон приготовления.

Для показа значений времени таймера нагревателя и таймера напоминания служит кнопка ; индикатор зоны приготовления соответствующего

таймера будет мигать. Если ни один индикатор зоны приготовления не мигает, на дисплее таймера отображается время, заданное для таймера напоминания.


Все таймеры нагревателей можно выключить, переведя прибор в режим S с помощью кнопки ; тем не менее, это не затронет таймер напоминания, который продолжит обратный отсчет времени.


Для выключения таймера в режиме работы сначала необходимо выбрать таймер, нажимая кнопку «Включение/выключение таймера» до тех пор, пока требуемый таймер не отобразится на дисплее таймера. Затем его можно выключить двумя способами:


- Уменьшение значения времени с помощью слайдера, пока на дисплее таймера не появится значение «00».
- Одновременное нажатие на правую и левую части слайдера, пока на дисплее таймера не появится значение «0».


Когда таймер достигнет «00», уровень соответствующего нагревателя снизится до «0». Окончание отсчета таймера нагревателя или таймера напоминания сопровождается звуковым сигналом зуммера. Прервать его можно нажатием любой кнопки.

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для установки безопасного режима работы прибора и используется только в режиме работы (режим В). Функция блокировки включается после нажатия кнопки блокировки кнопок  в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым сигналом. Будет также мигать индикатор блокировки кнопок, указывая на блокировку нагревателя.


Если нагреватель заблокирован, можно будет только выключить прибор нажатием . Все остальные кнопки будут заблокированы и ими не удастся внести какие-либо изменения. Если в режиме блокировки нажать любую другую кнопку, раздастся звуковой сигнал и замигает индикатор блокировки кнопок.

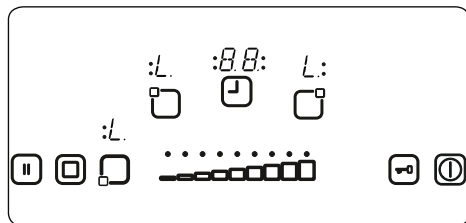
Доступно только отключение прибора нажатием . Если прибор выключен, его не удастся перезапустить без снятия блокировки.

Нажмите  для выключения функции блокировки кнопок. Индикатор блокировки кнопок погаснет. Элементами управления варочной панелью теперь можно пользоваться обычным способом.


### Блокировка от детей

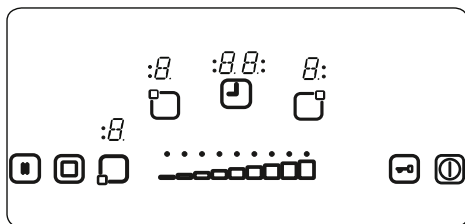
Функция блокировки от детей предназначена для блокировки прибора с использованием усложненного многоступенчатого процесса. Блокировка от детей (и разблокировка) доступна только в режиме S.

Сначала нажимайте кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал. Затем одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки в течение не менее 0,5 секунды, но не более 1 секунды. После этого нажмите правую часть скользящей кнопки, чтобы включить блокировку от детей. Блокировка будет подтверждена отображением **L** на дисплеях всех нагревателей.





Если таймер напоминания продолжает работать, этот процесс продлится до достижения «00», после чего раздастся звуковой сигнал. После подтверждения завершения времени таймера прибор будет полностью заблокирован. На заблокированном приборе не удастся нажать ни одну из кнопок.

Для отключения блокировки от детей нажимайте  до звукового сигнала зуммера. Затем одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки и удерживайте их не менее 0,5 секунды, после чего нажмите только на левую часть скользящей кнопки. В качестве подтверждения успешной разблокировки символ «L» больше не будет отображаться.



### Функция остановки и продолжения

Функция остановки и продолжения используется для приостановки работы нагревателей в процессе работы. Если нажать кнопку остановки и продолжения  в процессе работы нагревателей, все они выключатся. При повторном нажатии кнопки  все нагреватели снова включатся.

### Функция защиты сенсорных элементов управления

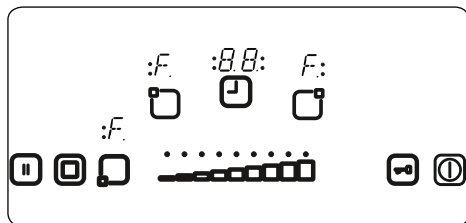
Во избежание непреднамеренной эксплуатации доступны следующие функции защиты.

### Функция защитного отключения сенсора

Во избежание нежелательного срабатывания кнопки в приборе предусмотрен кнопочный контроль. В случае если нажатие какой-либо кнопки длится более 12 секунд, раздастся десятиминутный звуковой сигнал зуммера, свидетельствующий о неправильной работе, и прибор отключается. Например, на кнопку поместили предмет, произошел сбой сенсора и т. д.

Функция защитного отключения переключает варочную панель в режим S; на всех дисплеях нагревателей отобразится мигающий символ «F». После восстановления правильной эксплуатации подача визуального и звукового сигналов прекратится.

При наличии остаточного тепла, на всех остальных дисплеях нагревателей отобразится «H».

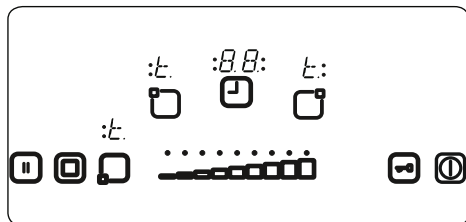



### Отключение при перегреве

В связи с тем, что элементы управления располагаются очень близко к нагревателю посередине переднего элемента варочной панели, может случиться, что функция защитного отключения сенсора не зафиксирует то, что посуда размещена неправильно, и варочная панель нагревается до очень высокой температуры. Из-за этого касание стекла и кнопок может быть опасным.

Во избежание повреждения блока управления варочной панелью в течение всего времени производится контроль температуры, и при возникновении опасности перегрева варочная панель отключается.

На это будет указывать символ «t» на дисплее нагревателя, отображающийся до тех пор, пока температура не снизится.



При снижении температуры символ «t» на дисплее нагревателя исчезнет, а блок управления варочной панелью вернется в режим S. Это означает, что можно снова включить прибор, нажав кнопку .

### Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью имеет ограничение по времени работы. Если настройка нагрева для нагревателя не менялась в течение определенного времени, то нагреватель отключится автоматически. В течение 10 секунд будет отображаться символ «0»; может

присутствовать остаточное тепло. Предельное значение времени работы зависит от выбранной настройки нагрева. Если таймер был назначен для определенного нагревателя, на дисплее таймера в течение 10 секунд будет отображаться «00». После этого дисплей таймера отключится.

После автоматического выключения нагревателя, как описано выше, он снова готов к использованию, и для данной настройки нагрева применяется максимальное время работы.

### Функции остаточного тепла

После приготовления пищи на стеклокерамической поверхности сохраняется некоторое количество тепла, которое называют остаточным теплом. Прибор может ориентировочно определить насколько горячим является стекло. Если расчетная температура превышает +60 °C, то это будет показываться на соответствующем дисплее нагревателя даже в случае выключения прибора, пока расчетная температура не опустится ниже +60 °C.

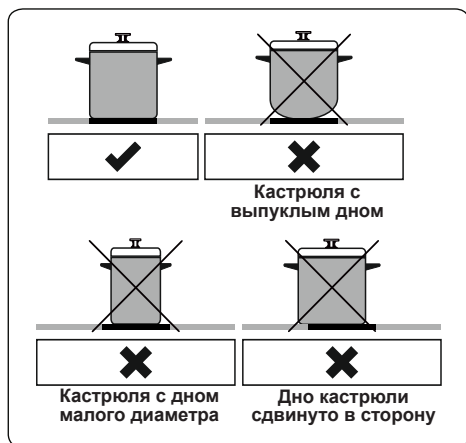
Индикатор остаточного тепла имеет самую низкую степень приоритетности, и поверх его данных отображаются любые другие значения дисплея, в частности, связанные с функцией защитного отключения и отображением кодов ошибок. Если после прерывания подачи питания на варочную панель подается напряжение, индикатор остаточного тепла на дисплее будет мигать. Если у нагревателя было остаточное тепло с температурой, превышающей +60 °C, перед прерыванием питания, то дисплей будет мигать, если сохраняется остаточное тепло, или пока не будет выбрана еще одна операция приготовления на нагревателе.

### Полезные советы

 **Важно!** При эксплуатации керамических нагревателей с повышенными настройками нагрева можно наблюдать включение и отключение зон нагрева. Это срабатывает предохранительное устройство, защищающее стекло от перегрева. Это является нормальным при достижении высоких температур, не приводит к повреждению варочной панели и почти не вызывает задержки во времени приготовления.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Запрещается включать варочную панель, предварительно не установив на зону приготовления кастрюлю.
- Пользуйтесь только кастрюлями с плоским и достаточно толстым дном.
- Устанавливайте на варочную панель кастрюлю только с сухим дном.
- При эксплуатации зоны приготовления очень важно правильно расположить кастрюлю по центру зоны.




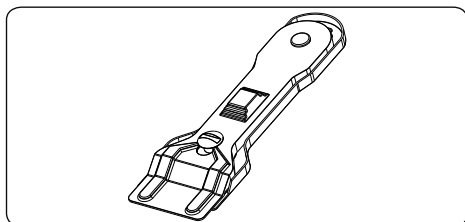
- Запрещается использовать кастрюли с грубым дном, потому что они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Во время эксплуатации прибора открытые наружные поверхности могут нагреваться. Во время работы не подпускайте детей и животных к варочной панели до ее полного остывания после использования.
- В случае обнаружения трещины в плите ее необходимо немедленно отключить, и привлечь для ее замены уполномоченный обслуживающий персонал. Принадлежности

### Скребок для стеклокерамической поверхности

Всегда используйте скребок для очистки


поверхности перед использованием химических чистящих средств. Это идеальный способ удаления даже самых маленьких загрязнений с поверхности, а также удаление загрязнений с горячей зоны нагрева до их горения.

 **Важно:** Всегда устанавливайте защитную крышку назад на лезвие бритвы после использования. Будьте осторожны при использовании скребка и держите его в недоступном для детей месте.



## 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

### 6.1. 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, попытайтесь 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.

### 6.2. 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, был защищен от внешних опасных воздействий.

## 7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ






### 7.1. КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Марка		<b>VESTEL</b>
Модель		VH64E261B
Тип варочной поверхности		Электрическая
Количество зон варки		3
Технология нагрева-1		Галогенная
Размер-1	см	Ø14,5
Энергопотребление-1	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-2		Галогенная
Размер-2	см	Ø18,0
Энергопотребление-2	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-3		Галогенная
Размер-3	см	Ø 29,0
Энергопотребление-3	Вт*ч/кг	191,0
Энергопотребление варочной панели	Вт*ч/кг	191,7
Советы по энергосбережению		
Плита		
– При готовке используйте посуду с плоским дном.		
– При готовке используйте посуду соответствующего размера.		
– При готовке используйте посуду с крышкой.		
- Используйте минимальное количество жидкости или жира.		
– Снизьте мощность, когда жидкость закипит.		

**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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	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 .....	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	8
2.1 Installation of the Hob.....	8
2.2 Electrical Connection and Safety.....	10
3.PRODUCT FEATURES .....	11
4.USE OF PRODUCT .....	12
4.1 Control of Hob .....	12
4.2 Accessories .....	16
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	16
5.1 Cleaning .....	16
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport .....	18
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	19
7.1 Injector Table .....	19
7.2 Energy Fiche .....	19



# 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 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 by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads 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 when 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.

## **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 from the atmosphere. Do not expose it to 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 while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when 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.

- 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.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance 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

when needed.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

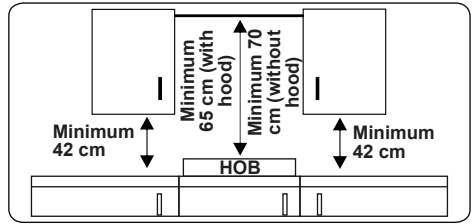
**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.).

### 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.



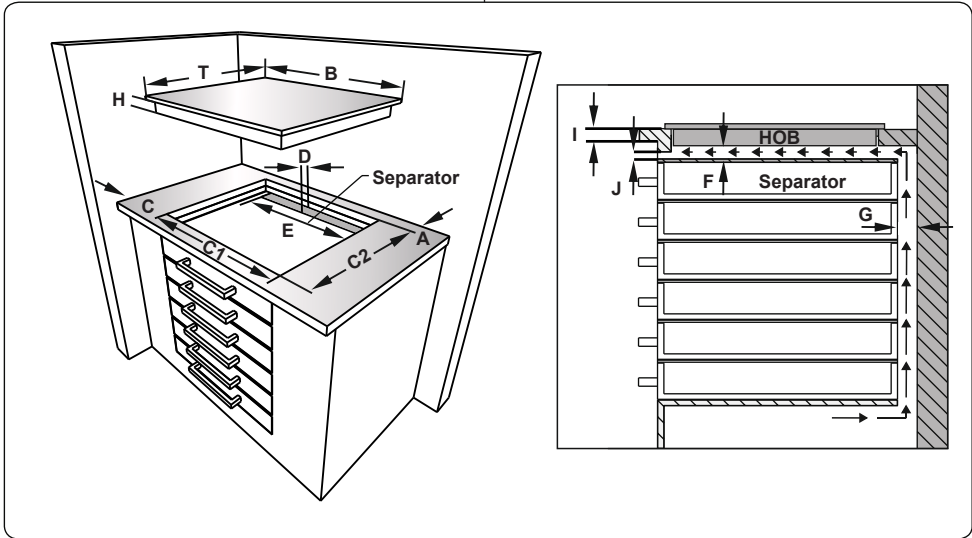
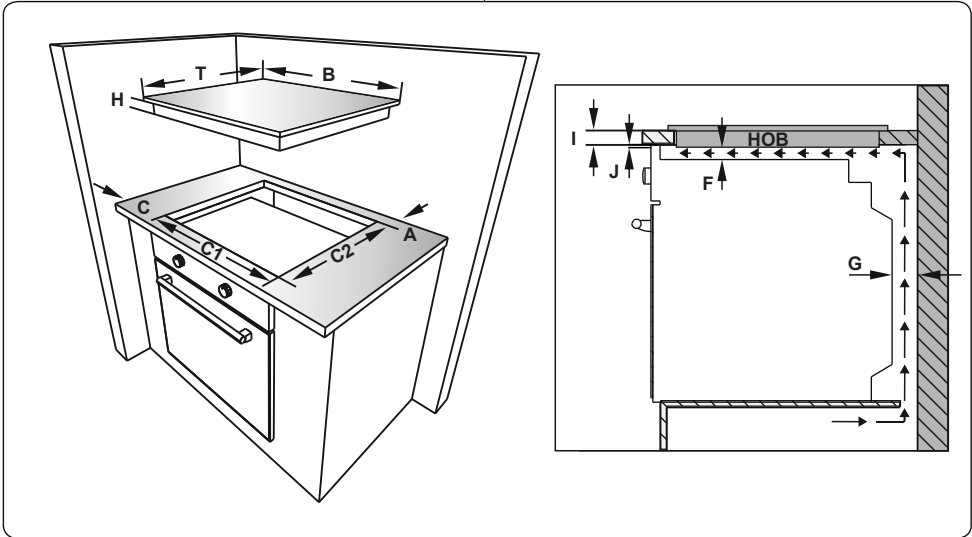
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

### 2.1 INSTALLATION OF THE HOB

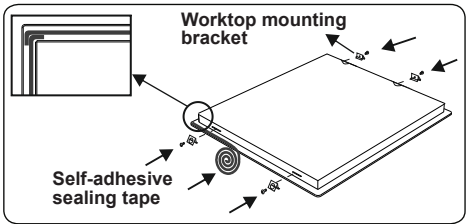
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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>B (mm)</b>	590	<b>min. A (mm)</b>	50
<b>T (mm)</b>	520	<b>min. C (mm)</b>	50
<b>H (mm)</b>	41-47.5	<b>min. E (mm)</b>	500
<b>C1 (mm)</b>	560	<b>min. F (mm)</b>	10
<b>C2 (mm)</b>	490	<b>G (mm)</b>	20
<b>D (mm)</b>	50	<b>I (mm)</b>	25
<b>J (mm)</b>	5		



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



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

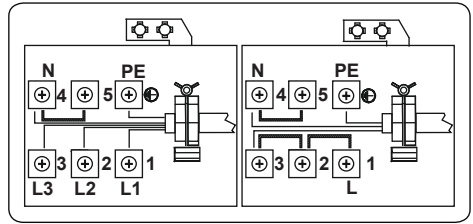
- Insert the appliance into the aperture.

## 2.2 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.**

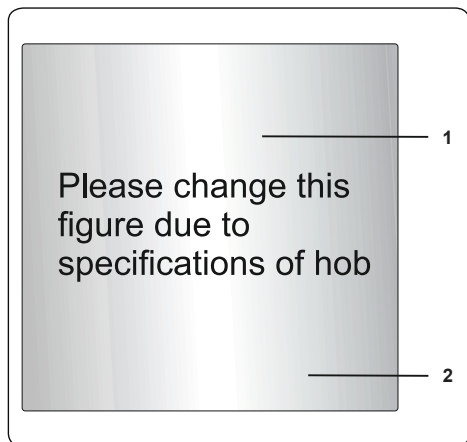
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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

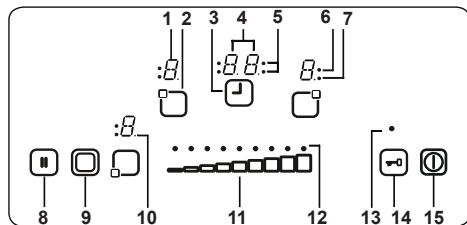


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 CONTROL OF HOB


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



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Activate/Deactivate timer
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Triple zone indicator
- 7- Dual zone indicator
- 8- Stop/Go
- 9- Dual/Triple zone selection
- 10- Decimal point
- 11- Heat setting/Timer sliding button
- 12- Heat setting/Timer sliding indicator
- 13- Key lock indicator
- 14- Key lock
- 15- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	The mains is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.



#### Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button  for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points for the heaters will flash (1 second on, 1 second off).



If there is no operation within 10 seconds, the display for all heaters will switch off.

If the displays switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If  is pressed for more than 2 seconds (in Operating-Mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display by a "H".

#### Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button , the Decimal Point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by touching the Heat Setting Slider Button .



The slider button must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be cleared and the heat setting Decimal Point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will return to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing  to set a level between 1 and 9.

Each slider button operation or each display change will be accompanied by a buzzer sound.



#### Switching On the Dual and Triple Zones


##### Switching on the Dual Zone

The Dual Zone can be activated by pressing , after a heater and its corresponding desired heat level (between 1 and 9) has been selected. A buzzer will sound to confirm this operation. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press  again.

##### Switching on the Triple Zone

Similar to activating the Dual Zone, a triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater has been selected and its corresponding heat level, between 1 and 9, has been set. This will be indicated by the illumination of the heater's corresponding decimal point.

If  is pressed, the signal will sound and the Dual Zone Indicator will illuminate. If  is pressed a second time, another buzzer will sound to indicate the activation of the Triple Zone. The Triple Zone Indicator will illuminate to confirm this.

Pressing  again will switch off the Triple Zone of the heater. Each operation causes a status change of the Dual and Triple Zones in the following manner: dual zone on/off, triple zone on, all extended zones off, dual zone on/off, triple zone on, all zones off, and so on.

### Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat to 0 using the slider then to level 9. Once level 9 has been reached, the display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.



If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing the Sliding Button until the heat setting "0" is displayed.


### Switching Off Individual Heaters


A selected heater can be turned off in 3 different ways:


- Simultaneous pressing of the right and left sides of the slider button  

- Reduction of the heat setting to '0' using the slider button  

- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.


### Timer Function

The control can run a maximum of 4 heater-assigned timers and 1 minute minder timer simultaneously. The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater which has been set to a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.


In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button .


Pressing  for the first time after activating the heaters will control the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will be flashing, they are all on or off).

Pressing  for a second time will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will flash.

Pressing  again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

### Minute Minder Timer

The minute minder timer can be operated by pressing , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none will be flashing.



The Timer Display will show "00" to indicate the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that  can now be used to set the timer value.



The minute minder timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.


Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sounding.


### Heater Timer

Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9.

Pressing  once will activate the minute minder timer, pressing  again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Pressing  for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing  will allow the timer to be set a value for the active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing  again will allow more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running will be indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the heater timer and minute minder timer can be displayed by pressing , a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no

Cooking Zone Indicator flashes, the minute minder timer value will be shown on the Timer Display.

All heater timers can be removed by switching the appliance to S-Mode using **(1)**, however this will have no effect on the minute minder timer which will continue counting down.

To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in two ways:

- Decrease the value by using the slider button until "00" is shown on the Timer Display
- Press the right and left sides of the slider button simultaneously until "00" is shown on the Timer Display

Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "0". The end of both the heater timer and the minute minder timer is indicated by a buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the Key Lock button **(2)** is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater will be locked.

If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing **(1)**, all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

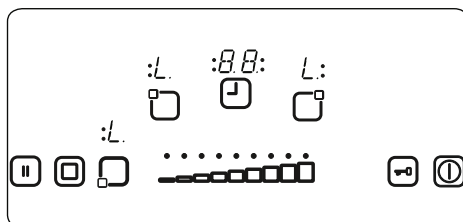
Only the switch-off operation by pressing **(1)** is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

Press **(2)** to deactivate the Key Lock function, the Key Lock Indicator will disappear. The hob controls can now be operated as normal.

### Child Lock

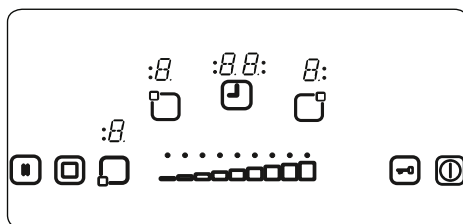
The Child Lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First, **(1)** must be pressed until the buzzer sounds, then simultaneously press the right and left sides of the slider button for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, press the right side of the slider button only to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will sound. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing **(1)** until the buzzer sounds. Then press the left and right sides of the slider button simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing the left side of the slider button only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



### Stop & Go

The Stop & Go function is used for pausing the operation of the heaters during use. If the Stop & Go button **(3)** is pressed while the heaters are in operation, all the heaters will switch off. Pressing **(3)** for a second time, will switch all the heaters back on.

### Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations.

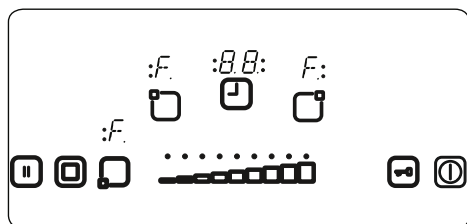
#### Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation.

In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation and the appliance will switch off. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

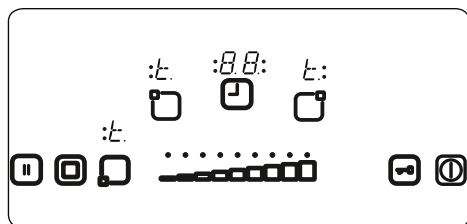



### Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and the hob will automatically switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter "t" in the heater displays until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing .

### Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting. If a timer was associated with the heater, '00' will be shown on the Timer Display for 10 seconds. After this, the Timer Display will switch off.


After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

### Residual Heat Functions


After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

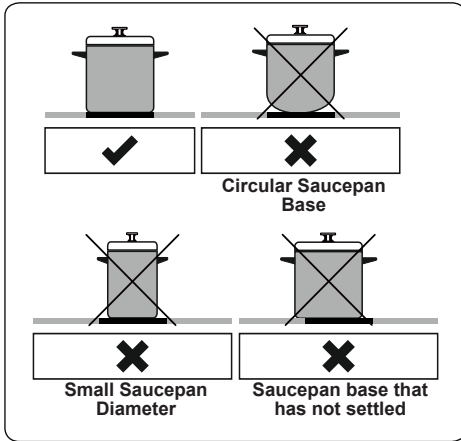
### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

### WARNING:

-  Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Only use flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.

- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.




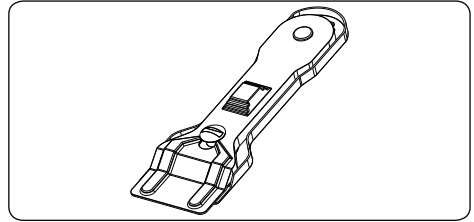
- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

#### 4.2 ACCESSORIES

##### The Vitroceramic Glass Spatula


Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

 **Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.




## 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.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

### 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.

**Импортер**

**ООО «Вестел - СНГ»**

**601655 г. Александров Владимирская обл.,  
ул. Гагарина д.16**

**Тел: (495) 980 50 43**

**Факс: (49244) 6 91 68**

**Made in Turkey**

**Vestel Beyaz Euya San, Ve Tic A.S. Ac  
Sanayi Bolgesi 45030 Manisa / TURKEY**

**Tel: (+90) 236 226 30 00**

**FAX (+90) 236 226 32 15**

**Произведено в Турции**

**«Вестель Бейаз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.» Адрес: Организе Санайи  
Болгеси**

**45030 Маниса / ТУРЦИЯ**

**Тел: (+90) 236 226 30 00**

**Факс (+90) 236 226 32 15**

Производитель оставляет за собой право  
вносить изменения в конструкцию данного  
прибора.



**52356095**