

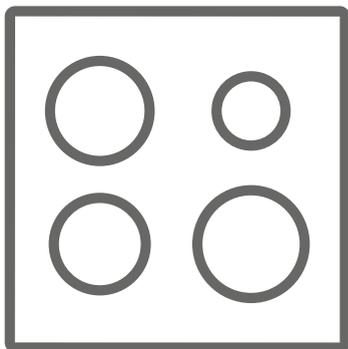
# VESTEL

RU

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ –  
руководство пользователя

EN

Hob / User Manual



VH64E222B

## **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
4.2. Принадлежности .....	19
5.ЧИСТКА И УХОД.....	19
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	21
6.1. Поиск и устранение неисправностей .....	21
6.2. Транспортировка.....	21
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	22
7.1. Класс энергопотребления .....	22

# 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 бытовом 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.

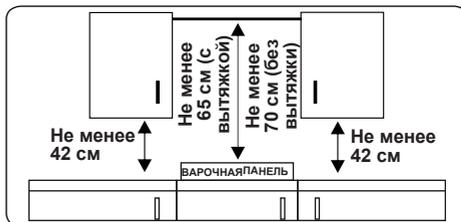
- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота и/или свойства газа и его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



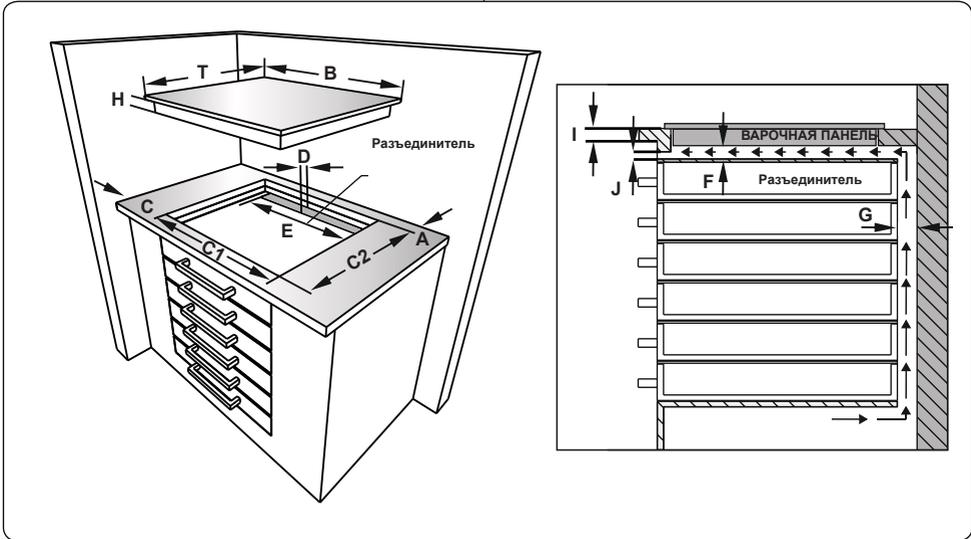
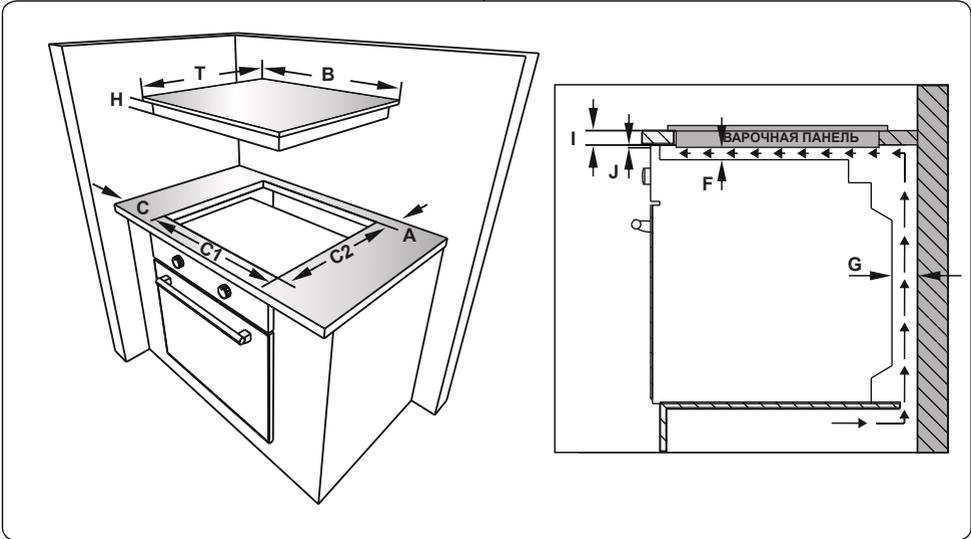
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если до основания прибора можно дотянуться руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться,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

#### Установка варочной поверхности

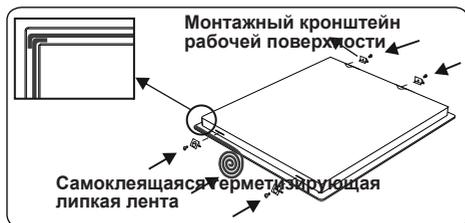
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

- 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

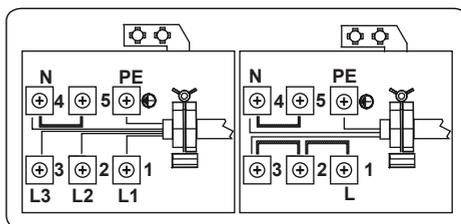
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.

**⚠ 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.

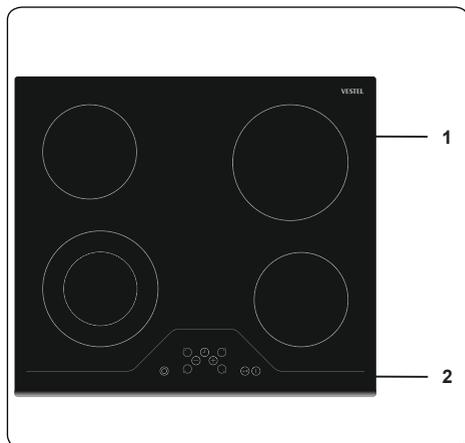


### 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



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

#### Перечень компонентов



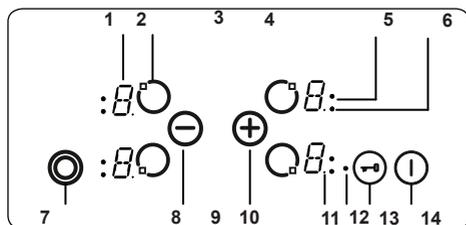
1.Керамический подогреватель

2.Панель управления

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1. УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

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



- 1- Дисплей нагревателя
- 2- Включение/выключение нагревателя
- 3-Дисплей таймера
- 4-Индикаторы зоны приготовления функции таймера
- 5-Индикатор тройной зоны нагрева
- 6-Индикатор двойной зоны нагрева
- 7-Выбор двойной/тройной зоны нагрева
- 8- Настройка нагрева/уменьшение таймера
- 9-Включение/выключение таймера
- 10- Настройка нагрева/увеличение таймера
- 11-Десятичная точка
- 12-Индикатор блокировки кнопок
- 13- Блокировка кнопок
- 14-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	Элемент управления варочной панелью заблокирован.

#### Включение и отключение прибора

Если прибор находится в режиме

ожидания, переключите его в режим работы путем нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» ① в течение как минимум 1 секунды. Звуковой сигнал зуммера свидетельствует об успешно завершенной операции.

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

При отсутствии работы в течение 10 с дисплеи всех зон нагрева отключаются.

Если дисплеи отключились, нагреватель перейдет в режим ожидания.

Если кнопка ① нажата более 2 секунд (в режиме работы), прибор выключится и снова перейдет в режим S. Для отключения прибора можно в любой момент нажать кнопку ①, даже при одновременном нажатии нескольких кнопок.

При наличии в нагревателе остаточного тепла, это будет показано на соответствующем дисплее нагревателя.

#### Выбор нагревателя

При выборе одного нагревателя нажатием соответствующей кнопки «Включить/выключить нагреватель» ⑦ десятичная точка будет мигать на дисплее нагревателя. Для выбранного нагревателя можно установить уровень нагрева от 1 до 9, нажимая кнопки уровня нагрева ⊕ или ⊖.

Кнопки необходимо нажимать в течение 3 секунд, поскольку в противном случае функция выбора нагревателя будет сброшена и точка регулировки нагрева исчезнет (десятичная точка). Если в течение последующих 10 секунд никакие операции не выполнялись, нагреватель вернется в режим S.

Уровень нагрева всегда можно изменить нажатием кнопок ⊕ или ⊖. Доступные настройки находятся в диапазоне от 1 до 9.

Каждое нажатие кнопок и каждое изменение дисплея сопровождаются звуковым сигналом зуммера.

#### Включение двойной и тройной зон нагрева

##### Включение двойной зоны нагрева

Включение двойной зоны нагрева выполняется после выбора нужного нагревателя кнопкой ⑧. Это подтверждается сигналом зуммера. Одновременно горит постоянным светом соответствующий индикатор

двойной зоны нагрева. При каждом прикосновении к кнопке двойная зона нагрева либо включается, либо выключается.

Расширенную зону нагрева можно включить только после установки уровня нагрева 1-9 в основной зоне нагревателя.

### **Включение тройной зоны нагрева**

Двойную или тройную зону нагрева можно включать только в том случае, если уровень нагрева основной зоны нагревателя установлен в значение от 1 до 9, и выбран нагреватель (на дисплее горит точка).

При нажатии на кнопку  звучит сигнал зуммера, а индикатор двойной зоны нагрева горит постоянным светом. При повторном нажатии на кнопку  звучит еще один звуковой сигнал, и включается тройная зона нагревателя. Загорается индикатор тройной зоны нагрева и на нее подается питание.

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

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

Все нагреватели оснащены функцией быстрого нагрева.

Если включена функция быстрого нагрева, нагреватель будет работать с максимальной мощностью в течение всего заданного периода нагревания. Работа функции обозначается мигающим символом «**A**», чередующимся со значением уровня нагрева (например, полсекунды «**A**» и полсекунды «**9**») на дисплее нагревателя. По завершении периода быстрого нагрева на дисплее будет показываться только уровень нагрева.

Если требуется быстрый нагрев, необходимо выбрать уровень 9, нажимая кнопку , начиная с уровня 0. После установки уровня нагрева на 9 будут чередоваться «**A**» и 9. Это означает, что в настоящий момент уровень 9 и быстрый нагрев активны.

Функцию быстрого нагрева можно отключить, нажимая кнопку  до тех

пор, пока не появится уровень нагрева «**0**».

Если требуется быстрый нагрев, его можно включить, нажав кнопку . Если уровень нагрева установлен в значение 9. На дисплее нагрева мигает «**A/9**».

### **Выключение отдельных нагревателей**

Выключение нагревателя можно осуществить 3 различными способами:

- Одновременное нажатие кнопок  и 
- Снижение уровня нагрева до «**0**» нажатием кнопки 
- Использование функции выключения соответствующего нагревателя с помощью таймера

### **Одновременное нажатие кнопок и**

Соответствующий нагреватель необходимо выбрать кнопкой «Включить/выключить нагреватель» , и тогда будет вспыхивать десятичная точка на соответствующем дисплее нагревателя. Для отключения нагревателя необходимо одновременно нажать кнопки  и . Прозвучит звуковой сигнал зуммера, и на дисплее уровня нагрева появится символ «**0**».

Если включен таймер выбранного нагревателя, на дисплее нагревателя, а также на индикаторе зоны приготовления соответствующего таймера появится символ «**0**». Функция таймера и дисплей таймера выключаются.

Если на нагревателе сохранится остаточное тепло, это будет обозначено отображением символа «**H**» на дисплее уровня нагрева.

### **Снижение уровня нагрева до 0 нажатием кнопки**

Кроме того, нагреватель можно выключить, уменьшив уровень нагрева до «**0**». Когда на дисплее нагревателя появится символ «**0**», соответствующая десятичная точка нагревателя также отключится.

Выключение активного нагревателя помимо отображения на дисплее нагревателя символа «**0**» вызывает отключение индикатора зоны приготовления соответствующего таймера и дисплея таймера.

Если на нагревателе сохранится остаточное тепло, это будет обозначено отображением символа «Н» на дисплее уровня нагрева.

### **Использование функции отключения таймера для соответствующего нагревателя**

После завершения обратного отсчета до нуля таймер останавливается. На дисплее соответствующего нагревателя отображается «0», а на дисплее таймера - 00. Индикатор зоны приготовления соответствующего таймера отключится.

Также отключится назначенный индикатор выбора двойной/тройной зоны нагрева, если он был включен.

Кроме того, после остановки таймера прозвучит звуковой сигнал. Прикосновение к любой кнопке прекращает звуковой сигнал таймера.

### **Функция таймера**

Таймер обеспечивает выполнение следующих функций:

Элемент управления может одновременно запускать все назначенные таймеры нагревателя и одновременно 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 нажатием кнопки «Включить/выключить таймер» .

При первом нажатии на кнопку  после включения нагревателей элементы управления предлагают активировать таймер напоминания (ни один Индикатор зоны приготовления не мигает – они все либо включены, либо выключены).

При втором нажатии на кнопку  предлагается назначить таймер одному из активных нагревателей. Индикатор зоны приготовления будет вспыхивать.

При следующем нажатии на кнопку  предлагается назначить таймер, расположенный следующим в направлении по часовой стрелке, следующему активному нагревателю. И так далее...

### **Таймер напоминания**

Вне зависимости от того, включен нагреватель или нет, таймером напоминания можно управлять нажатием кнопки . Отображается «00» и показывает, что таймер активен. Точка на дисплее таймера указывает на то, что  и  теперь могут использоваться для установки значения таймера.

Таймер напоминания можно выбрать, когда все индикаторы зоны приготовления включены или выключены (ни один индикатор зоны приготовления не мигает).

Значение таймера можно установить с помощью кнопок  и . После установки таймер напоминания начинает обратный отсчет.

Таймер напоминания не отключится при выключении прибора или активизации функции блокировки нажатия кнопок. Он будет продолжать обратный отсчет до его полного истечения.

Когда значение таймера достигнет «00», прозвучит звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

### **Таймер нагревателя**

Таймеры можно назначить только для активных нагревателей (уровень нагрева от 1 до 9).

При первом нажатии на кнопку  включается таймер напоминания. При втором нажатии на кнопку  предлагается назначить таймер для активного нагревателя. Это указывается соответствующим мигающим индикатором зоны приготовления.

Повторное нажатие на кнопку  после активации первого таймера нагревателя включает таймер для следующего активного нагревателя в направлении по часовой стрелке. Это указывается мигающим индикатором зоны приготовления.

Значение таймера для нагревателя можно установить с помощью кнопок  и .

На таймер для нагревателя, который был установлен первым, указывает активность индикатора зоны приготовления.

При следующем нажатии на кнопку  можно назначить следующие таймеры для других включенных нагревателей.

Через 10 секунд после последней операции дисплей таймера

переключится на таймер, время работы которого истечет первым. О назначении этого таймера всегда свидетельствует мигающий индикатор зоны приготовления. Количество работающих таймеров можно определить по количеству постоянно горящих индикаторов зон приготовления.

Переключая кнопку  можно отобразить значения таймеров нагревателей и таймера напоминания. О назначении всегда свидетельствует мигающий индикатор зоны приготовления. Если ни один индикатор зоны приготовления не мигает, на 2-разрядном дисплее таймера отображается время, заданное для таймера напоминания.

Все таймеры нагревателей можно сбросить, переключив прибор в режим S с помощью кнопки . Таймер напоминания сброшен не будет; он продолжит обратный отсчет.

Для сброса таймера в режиме работы сначала необходимо выбрать таймер, переключая кнопку «Включить/выключить таймер» до тех пор, пока нужный таймер не отобразится. Затем настройку можно сбросить 2 различными способами:

- Уменьшать значение времени, нажимая на кнопку , до тех пор, пока на дисплее таймера не появится значение «00».
- Нажмите одновременно на кнопки  и  в течение 0,5 секунд до тех пор, пока на дисплее таймера не появится значение «00».

Когда таймер достигнет значения «00», соответствующий уровень нагревания будет установлен в «0». Окончание отсчета таймера нагревания или таймера напоминания сопровождается звуковым сигналом. Прервать звуковой сигнал можно нажатием любой кнопки.

### Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для задания «режима сохранения» на приборе во время его работы. Выполнение каких-либо регулировок прикосновением к кнопкам (например, установкой уровня нагревания) будет невозможно. Возможным будет только выключение прибора.

Функция блокировки будет активной при нажатии кнопки блокировки  в течение более 2 секунд. Эта операция

подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки замигает индикатор блокировки кнопок и заблокируется нагреватель.

Нагреватель можно заблокировать только в режиме работы (режим В).

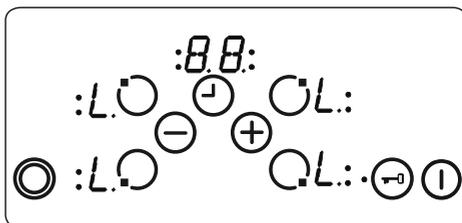
Если нагреватель заблокирован, можно использовать только кнопку . Все остальные кнопки будут заблокированы. Если в режиме блокировки нажать любую другую кнопку, раздастся звуковой сигнал и замигает индикатор блокировки кнопок. Возможной является только операция выключения с помощью кнопки . Однако если прибор выключить, его нельзя будет снова включить без разблокировки.

После нажатия кнопки  в течение 2 секунд индикатор блокировки кнопок исчезнет. Теперь элемент управления варочной панелью разблокирован и может управляться в обычном порядке.

### Блокировка от детей

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

Сначала необходимо нажать кнопку  до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал, затем следует одновременно нажать кнопки  и  в течение не менее 0,5 секунды, но не более 1 секунды. После этого прибор можно заблокировать, нажав . В качестве подтверждения на всех дисплеях нагревателей отображается символ «L».



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



«00». После этого дисплей таймера отключится.

После автоматического выключения нагревателя, как описано выше, он снова готов к использованию, и для данного уровня 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 вычисленная температура превышает  $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ , то это будет показано на соответствующем дисплее нагревателя. После отключения нагревателя или элемента управления варочной панелью индикатор остаточного тепла работает, пока рассчитанная температура превышает  $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Индикатор остаточного тепла имеет самую низкую степень приоритетности, и поверх его данных записываются значения любого другого дисплея, возникающие при срабатывании функции защитного отключения и отображения кодов ошибок. Если после прерывания подачи питания на варочную панель подается напряжение, индикатор остаточного тепла на дисплее мигает. Если у нагревателя было остаточное тепло с температурой, превышающей  $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ , перед прерыванием питания дисплей будет мигать, если сохраняется остаточное тепло, или пока не будет выбрана еще одна операция приготовления на нагревателе.

### Полезные советы

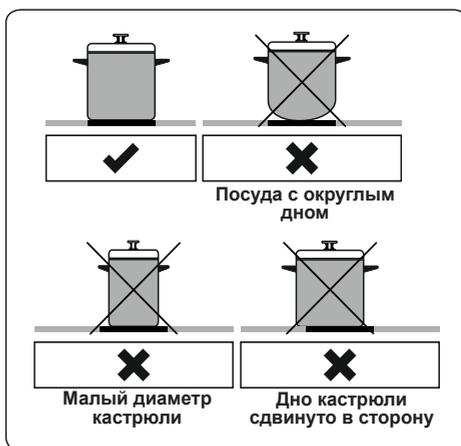
 **Важно!** При эксплуатации керамических нагревателей на повышенных уровнях тепла можно видеть включение и отключение зон нагрева. Это срабатывает предохранительное устройство, защищающее стекло от перегрева. При готовке на высоких температурах включение и отключение являются вполне нормальной работой варочной панели, это не приводит к ее повреждению и почти не вызывает задержки во времени приготовления.

### ВНИМАНИЕ!

- 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 над зоной.
- Для сохранения энергии запрещается использовать кастрюлю с диаметром, отличным от используемой электроконфорки.



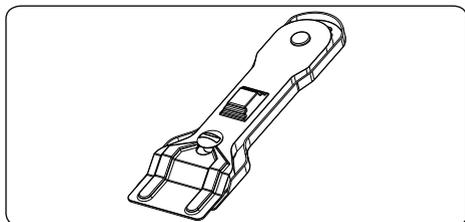
- Запрещается использовать кастрюли с неровным дном, потому что они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- По возможности всегда накрывайте кастрюлю крышкой.
- Во время эксплуатации прибора открытые поверхности могут сильно нагреваться. Во время работы не подпускайте детей и животных к варочной панели до ее полного остывания после использования.
- В случае обнаружения трещины на плите ее немедленное отключение и замену должен произвести уполномоченный обслуживающий персонал.

## 4.2. 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		VN64E222B
Тип варочной поверхности		Электрическая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Галогенная
Размер-1	см	Ø14,5
Энергопотребление-1	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-2		Галогенная
Размер-2	см	Ø14,5
Энергопотребление-2	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-3		Галогенная
Размер-3	см	Ø18,0
Энергопотребление-3	Вт*ч/кг	192,0
Технология нагрева-4		Галогенная
Размер-4	см	Ø18,0
Энергопотребление-4	Вт*ч/кг	191,0
Энергопотребление варочной панели	Вт*ч/кг	191,8
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 60350-2		
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.....	17
5.1 Cleaning .....	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	18
6.1 Troubleshooting.....	18
6.2 Transport .....	18
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	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

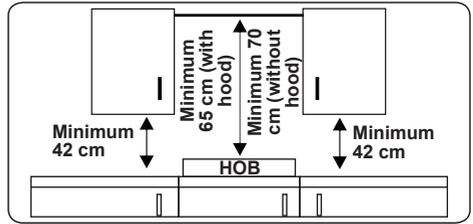
**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.



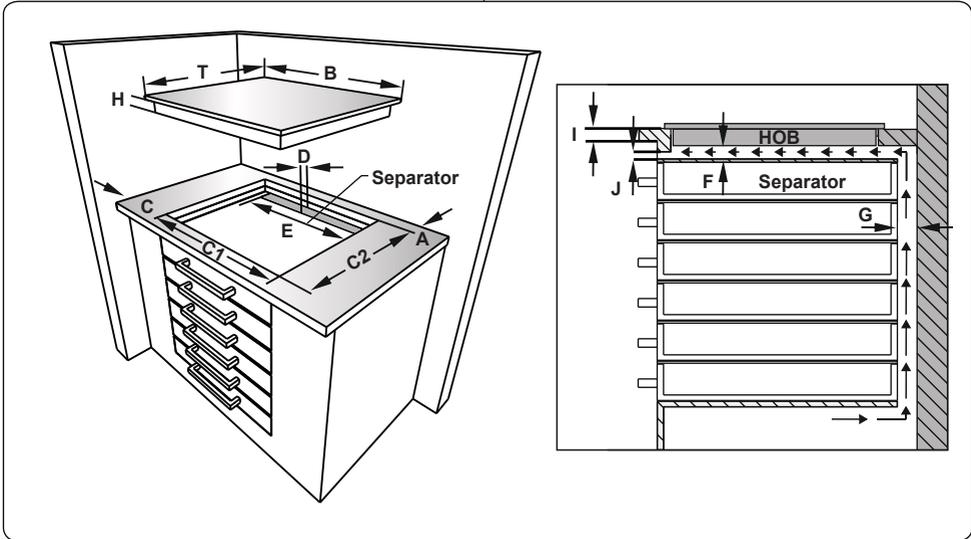
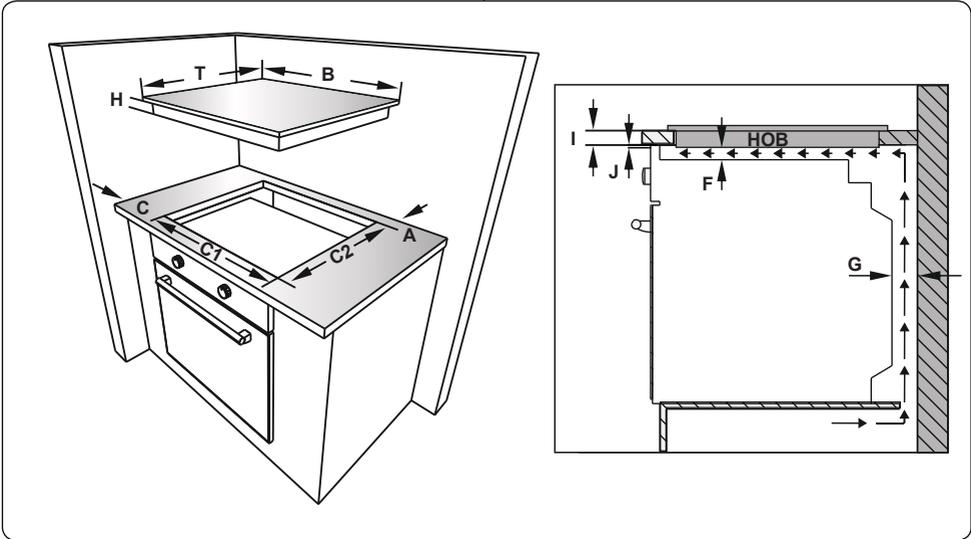
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the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

#### 2.1 INSTALLATION OF THE HOB

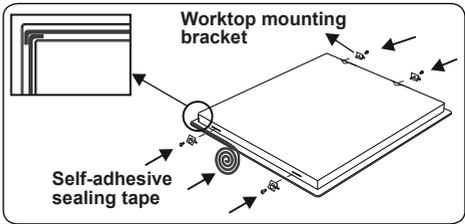
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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.

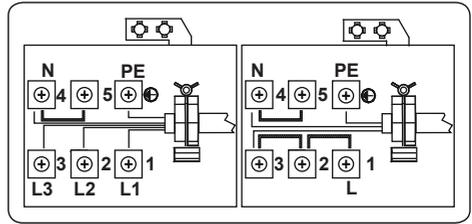
- Insert the appliance into the aperture.

## 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.

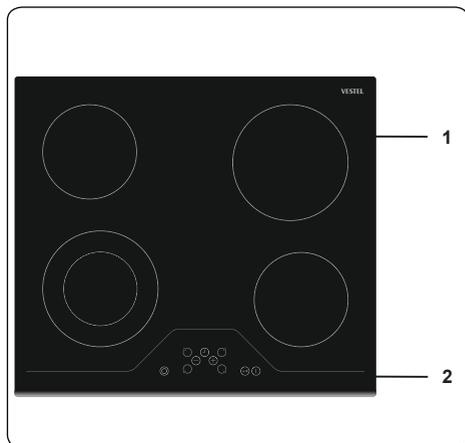


### 3. PRODUCT FEATURES



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

#### List of Components

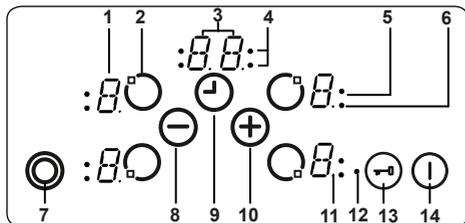


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 CONTROL OF HOB

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



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

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply 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.

#### Turn on and Turn off the Appliance

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (14) for at least 1 second. A buzzer sound indicates the successful operation.

On all heaters a "0" will appear and all decimal points of the heaters will flash (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If (1) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance is switched off and is sent into S-Mode again. The appliance can be turned off by pressing (14) 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.

#### Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2) the decimal point of the Heater Display flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by pressing the Heat Setting Buttons (8) or (9).

The buttons must be pressed within 3 seconds, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (8) or (9). The available settings are between 1-9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

#### Turn on Dual and Triple Zones

##### Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is carried out after selecting the desired heater by pressing (7). This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator illuminates. Touching for a second time, toggles the status of the dual zone; it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can only be activated after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

##### Turn on triple zone

A dual or triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater is set to a level between 1–9 and the heater is selected (this is indicated by the dot being illuminated).

If (6) is pressed, the signal sounds and the Dual Zone Indicator is illuminated. If (6) is pressed once again, there is another buzzer and the triple heater is switched on. The Triple Zone Indicator will be illuminated and the triple zone will be energized.

Pressing (6) again will switch off the triple zone of the heater. Each operation causes

a status change of the dual/triple zones in the following manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)

### Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, which is dependent on the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0.5 sec "A" and 0.5 sec "9") in the heater display. Once the heat boost time has ended only the heat setting will be indicated.

If the heat boost is to be used for a heater, level 9 must be selected by pressing ⊖ starting from level 0. After setting the heat to level 9, "A", will be displayed alternating with the 9. This means that level 9 and heat boost is now active.

The heat boost can be turned off by pressing ⊖ until heat setting "0" appears.

If the heat boost is required, it can be activated by pressing ⊕. If the heat setting is set to level 9. In the heat display "A/9" flashes.

### Turn Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of ⊕ and ⊖ buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the ⊖ button
- Use of the timer turn off function for the corresponding heater

### Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button ⊖, the Decimal Point of the related Heater Display flashes. To turn off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer sounds and "0" appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater display and also the related timer Cooking Zone Indicator. The Timer Function and the Timer Display is turned off.

If there is any residual heat for the heater,

this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

### Reduction of the heat setting to "0" by operating ⊖ button.

The heater can also be turned off by reducing the heat setting to "0". When a Heater Display indicates "0", the associated Decimal Point of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater causes not only "0" to appear in the Heater Display, but also the related timer Cooking Zone Indicator and the Timer Display to turn off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

### Use of timer turn off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer stops. The corresponding heater shows '0' in the Heater Display and the Timer Display shows "00". The corresponding timer Cooking Zone Indicator disappears.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator also disappears if it is active.

Additionally the buzzer sounds when the timer stops. Touching any button will silence the timer.

### Timer Function

The timer provides following features:

The control can run all heater assigned timers and 1 minute minder (which is not assigned to a heater) simultaneously.

All timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater, set at a level between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

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

Touching ⊕ for the first time after activating the heaters, controls the minute minder (no Cooking Zone Indicator is flashing, they are all on or off).

Touching ⊖ for a second time, assigns a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will be flashing.

Touching ⊖ again, assigns the next timer in a clockwise direction to the next active heater. And so on...

### Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by

pressing  $\odot$ , "00" is displayed and shows that timer is active. The dot in the Timer Display indicates that  $\oplus$  and  $\ominus$  can now be used to set the timer value.

The minute minder can be selected when all Cooking Zone Indicators are on or off (no Cooking Zone Indicator is flashing).

With  $\oplus$  and  $\ominus$ , the timer value can be set. The minute minder timer begins counting down once it has been set.

The minute minder cannot be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will continue to count down.

After reaching the "00", the timer, buzzer sounds. To stop the buzzer, press any button.

### Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9).

The first touch of  $\odot$ , activates the minute minder. After touching  $\odot$  for a second time, the timer is assigned to the activated heater. This is indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Touching  $\odot$  again after activating the first heater timer, activates the timer for the next active heater in a clockwise direction. This is indicated by the flashing Cooking Zone Indicator.

Pressing  $\oplus$  and  $\ominus$ , will allow you to set the timer value for the heater.

The timer for the heater that was set first is indicated by the illuminated Cooking Zone Indicator.

Touching  $\odot$  once again allows further timers to be assigned to other activated heaters.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next. The assignment of the timer is displayed by a flashing Cooking Zone Indicator. The number of timers that are running is indicated by the number of cooking zone indicators that are illuminated.

By toggling  $\odot$ , you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing Cooking Zone Indicator. If no Cooking Zone Indicator flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit Timer Display.

All heater timers can be cleared by

switching the appliance into S-Mode using  $\textcircled{1}$ . A minute minder will not be cleared, it will continue to count down,

To clear a timer in Operation Mode, you first have to select the timer by toggling the Activate/Deactivate Timer Button until it is displayed. The value can be cleared in 2 different ways:

- Decrement, by pressing  $\ominus$  until "00" appears on the Timer Display.
- Press  $\oplus$  and  $\ominus$  simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown in Timer Display.

Once a timer reaches "00", the corresponding heat level will be set to "0". The end of a heater timer or the minute minder is indicated by a buzzer. This can be stopped by pressing any button.

### Key Lock

The key lock function is used to set 'save mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching 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  $\textcircled{\rightarrow}$  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in Operating Mode (B-Mode).

If the heater is locked, only the  $\textcircled{1}$  button can be used. All other buttons are blocked. If any other button is pressed in the blocked mode, the buzzer sounds and the Key Lock Indicator flashes. Only the switch off by operation by using  $\textcircled{1}$  is possible. However, if you switch off the appliance, you can not restart it again without unlocking.

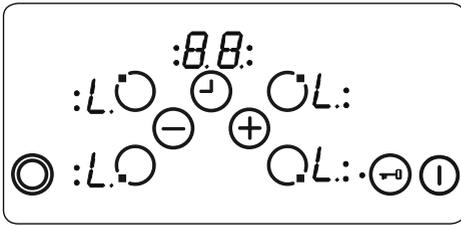
After pressing  $\textcircled{\rightarrow}$  for 2 seconds, the Key Lock Indicator disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

### Child Lock

Child lock functionality is used to lock the appliance in a complicated multi-Step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

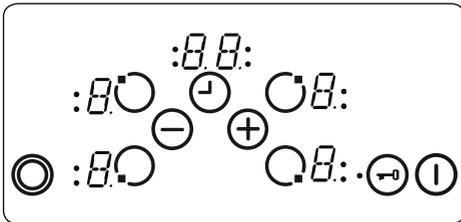
First  $\textcircled{1}$  has to be pressed until the buzzer beeps, then  $\oplus$  and  $\ominus$  have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 sec. Following that, the appliance can be locked by touching  $\textcircled{\oplus}$ . All

heater displays show "L" as confirmation.



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

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing ① a beep is heard, + and - have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing only -. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



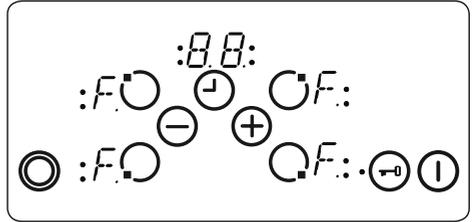
### Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations

#### Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted button operation, button monitoring is included. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, there is an audible noise to indicate an incorrect operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and the appliance switches off.

The safety turn off causes the hob to go into S-Mode. An "F" will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go into S-Mode. At the same time a buzzer sounds. After 10 minutes the buzzer will stop.

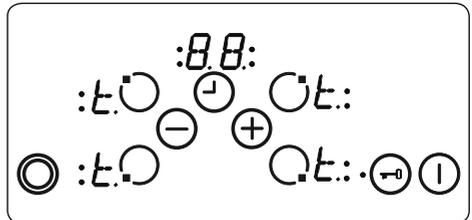
If there is no erroneous operation present, both the visual and the audible signals will disappear.

#### 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 (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

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

This is indicated with the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will be cleared and the hob control unit reverts back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ①.

#### 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 turn off automatically (for 10 sec a "0" is displayed. Some residual heat may be 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 sec. After this, the timer display turns off.

After a heater has been automatically turned 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 there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display. After the heater or the hob control has been turned off, the residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 °C.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value and during safety switch offs and the displaying of error codes. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator flashes. If a heater had a residual heat of greater + 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.

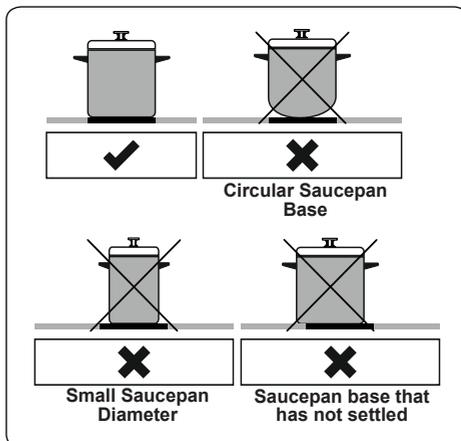
### Hints and Tips

 **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. Some switching on and off when cooking at high temperatures is quite normal, causes no damage to the hob and little delay in cooking times.

### WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans and 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.
- In order to conserve energy, never use a

pan with a different diameter to hotplate being used.



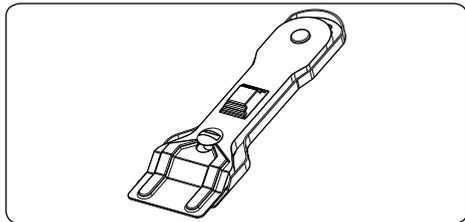
- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cook top 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.

# EAC

Импортер  
ООО «Вестел - СНГ»  
601655 г. Александров  
Владимирская обл.,  
ул. Гагарина д.16  
Тел: (495) 980 50 43  
Факс: (49244) 6 91 68  
<http://www.vestel.ru>

Made in Turkey  
Vestel Beyaz Esya San, Ve Tic A.S.  
Adress: Organize Sanayi Bolgesi  
45030 Manisa / TURKEY  
Tel: (+90) 236 226 30 00  
FAX (+90) 236 226 32 15

Произведено в Турции  
«Вестель Беяз 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  
<http://www.vestel.ru>



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

**52355897**