

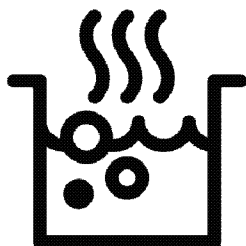
Hotpoint

Built-in Hob

User Manual

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



HB 1560B NE

EN / RU

185.2621.28/R.AA/18.10.2022

7757189258



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Hotpoint thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6

34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY



Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage	4
Child, vulnerable person and pet safety	4
Electrical safety	5
Transportation safety	6
Installation safety	6
Safety of use	7
Temperature warnings	7
Accessory use	7
Cooking safety	8
Induction	8
Maintenance and cleaning safety	8

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction	11
Product control panel introduction and usage	11

Hob control	11
General information on hob	12
Technical specifications	13

4 First use 14

First cleaning	14
----------------------	----

5 How to use the hob 15

General information on hob usage	15
Control panel	18

6 General information about cooking 25





General warnings about cooking with hob .	25
---	----

7 Maintenance and care 26

General cleaning information	26
Cleaning the hob	27
Cleaning the control panel	27

8 Troubleshooting 28

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
-  Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
-  Use genuine spare parts and accessories only.
-  Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
-  Do not perform technical modifications on the product.



Purpose of usage

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



Child, vulnerable person and pet safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children

unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of

children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.

Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage

and frequency values specified on the type label.

- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).

- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the

hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.

- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Accessory use

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.

The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for

people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to

scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware. Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

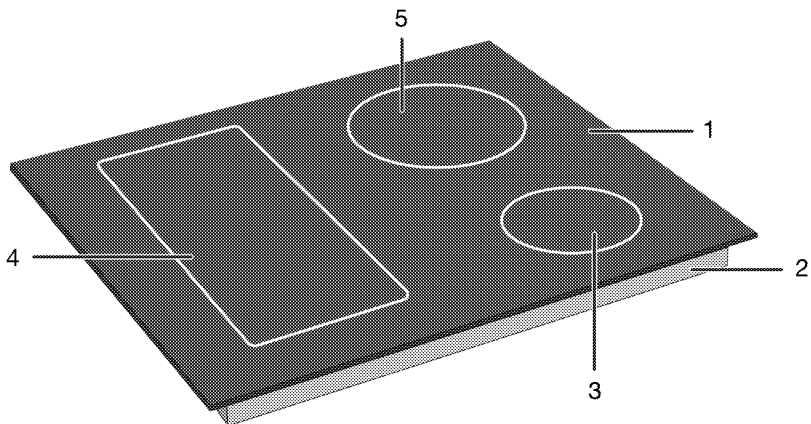
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction

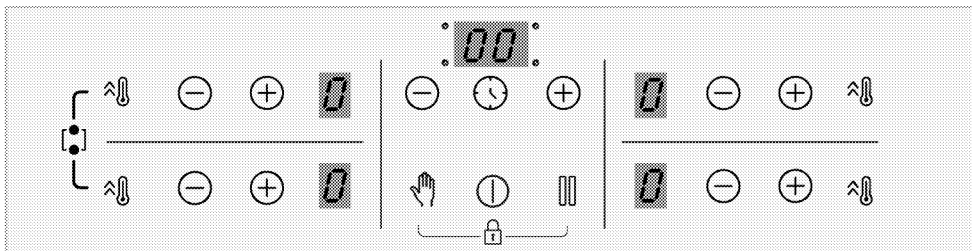


- 1 Glass cooking surface
- 2 Lower housing
- 3 Induction cooking zone
- 4 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone








Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



Hob control

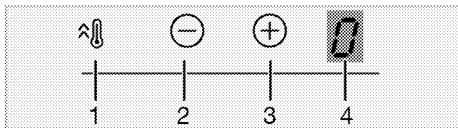
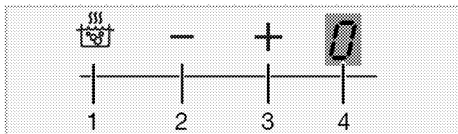


Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick Heating key/High power setting (booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

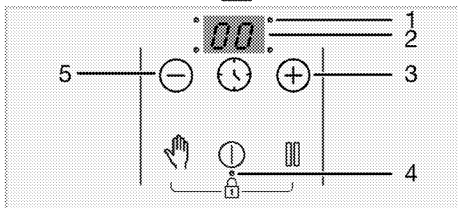
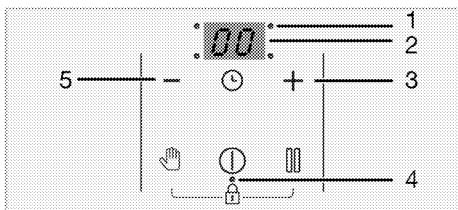
Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol
-  : Key lock symbol



Cooking zone display

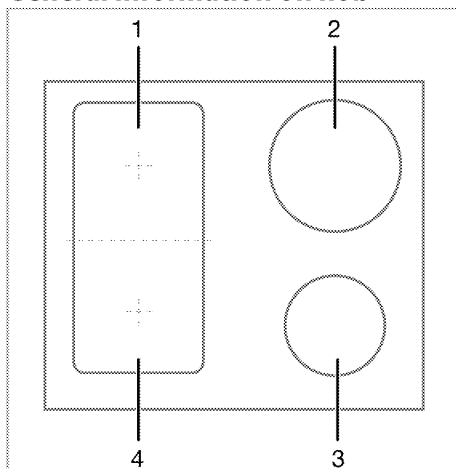
- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone



Timer indicator

- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	52 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Total power consumption	max. 7200 W

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000W / Booster: 2300 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster: 1800 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster: 2300 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

4 First use

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking

energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage

the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

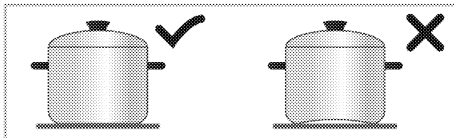
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

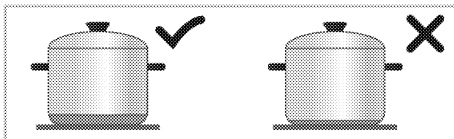
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

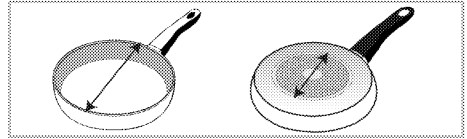


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

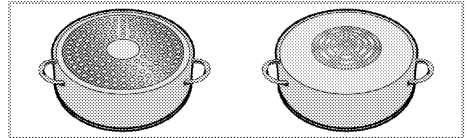


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the

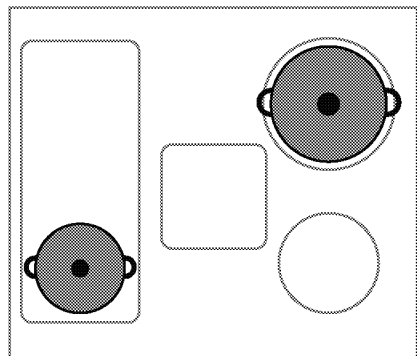
hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.

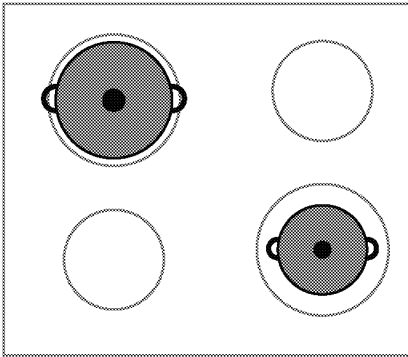


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.





Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if "L" does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

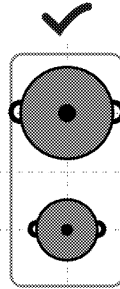
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

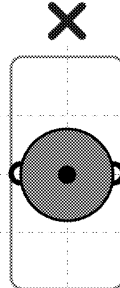
Cooking zone with wide surface (flexi)

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones

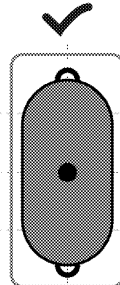


Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



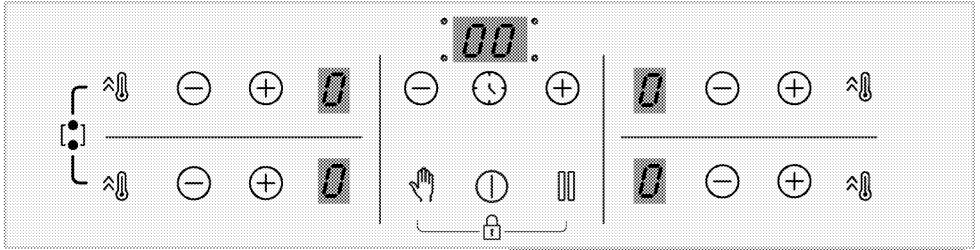
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone










For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.



Control panel

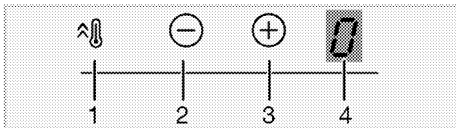
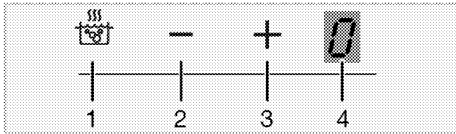


Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick Heating key/High power setting (booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

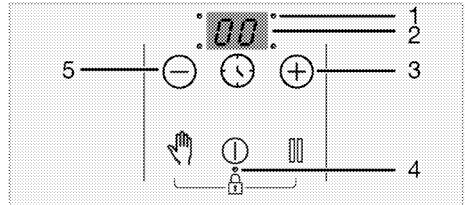
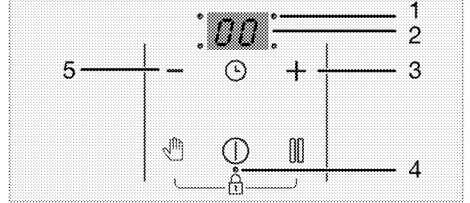
Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol
-  : Key lock symbol



Cooking zone display

- 1 Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant cooking zone




Timer indicator

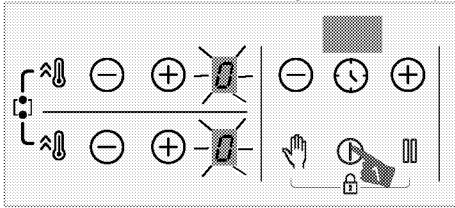
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

General warnings for the control panel

- i** This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- i** Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- i** The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..
- i** The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.





Switching on the hob:



1. Switch on the hob by touching  key. "0" appears on all the cooking zones display.



Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the  key**
Touch the  key.
2. **By dropping the temperature to "0" level;**
You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
4. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;**

You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.




- i** If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.

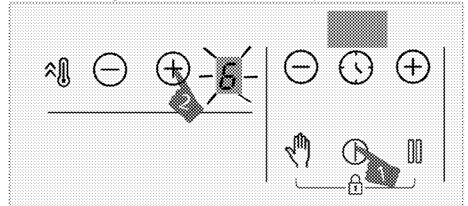
Residual heat indicator

If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

- i** When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

- i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

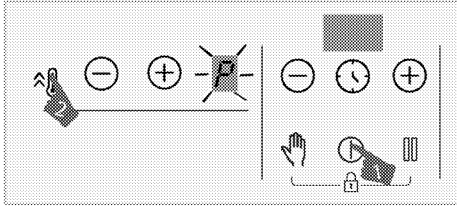
High power setting (BOOSTER)

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

Selecting the high power setting (BOOSTER):



1. Switch on the hob by touching  key.

2. Touch the  key of related zone.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:



You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key.

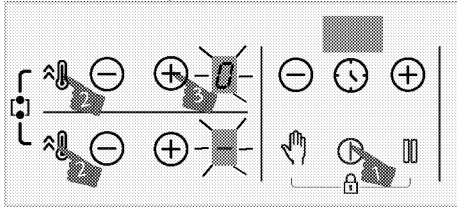
Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".


Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:



If one zone is set to level booster and then the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.





Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch  to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



» "0" will appear on the display of the rear-left cooking zone.  will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch /  keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between "0" and "9".

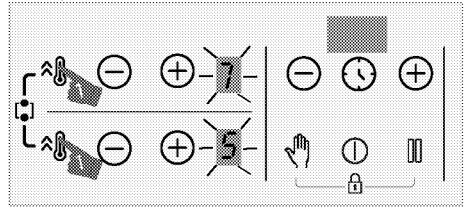
i Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with /  keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using /  keys of the front-left cooking zone.


i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

» Cooking zone starts to run.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

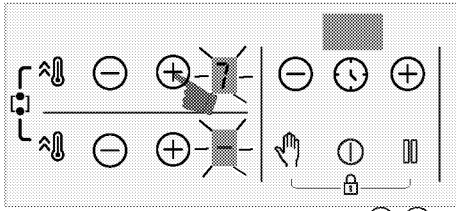
While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

» Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

» Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



» To change the temperature, touch \ominus/\oplus keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

i If you touch $\hat{\wedge}$ key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

Turning off the wide surface cooking zones

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

- 1. By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
- 2. By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display.
- 3. By touching \ominus/\oplus keys of any of the left cooking zones simultaneously**

If you touch \ominus/\oplus keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.

- 4. By pressing $\hat{\wedge}$ key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds**

The cooking zones will turn off if you press $\hat{\wedge}$ keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.

Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the $\hat{\wedge}$ key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the \ominus key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.

- i** If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the $\hat{\wedge}$ key until **two signal sound** is heard.

Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

1. Touch and hold the both $\hat{\wedge}$ and $\hat{\wedge}$ keys simultaneously until a **single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated. **"L"** will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the $\hat{\wedge}$ key will be turned on.

- i** If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and **"L"** will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock



1. Touch and hold the both $\hat{\wedge}$ and $\hat{\wedge}$ keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
- » The child lock function will be deactivated. **"L"** will blink on all cooking zones display and the light of the $\hat{\wedge}$ key goes out.


Key Lock



You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

- i** Key lock will be cancelled in case of power failure.



Activating the key lock


1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.

The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.

- i** You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.

Deactivating the key lock




1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.

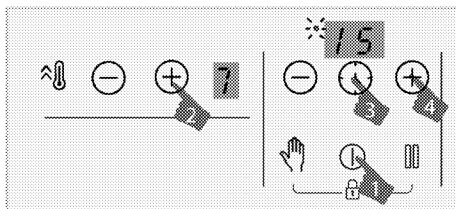
» The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




Timer function

This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.


Activating the timer

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

- i** If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

- i** You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

- i** Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value

- i** The timer can only be set for the operating cooking zones.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

1. Touch the timer \ominus/\oplus keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently go off and the timer will be canceled.

Deactivating the timer for related zone by touching the related zone \ominus/\oplus keys simultaneously:

1. Touch the related zone \ominus/\oplus keys simultaneously.

» Decimal point symbol of the related zone will permanently go off and the timer will be canceled.

i After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

Stop function

You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

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

1. Touch the ||| key when any of the cooking zones is operating.

All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1). "□" symbol will appear on the display of the active cooking zones.

2. Touch the ||| key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function

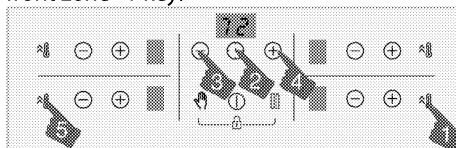
Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

Power management function - Total power levels that may be set

Power management display indicator	Total power
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

To change the total power;

1. Turn the hob on by touching the ⓪ key. Turn off the hob on by touching the ⓪ again.
2. Then touch respectively the $\text{^{\wedge}}$ key of the right front zone, the ⓪ key, the timer \ominus key, the timer \oplus key, and finally the left front zone $\text{^{\wedge}}$ key.



3. The power management level set is displayed on the timer display.
4. Touch the ||| key to switch between levels and set the total power value you want to set.
5. Confirm the setting by touching the ⓪ key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.

i The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.

i If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

i Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

i The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutes
P (Booster)	10 minutes (*)
(*) The hob will drop to level 9 after 10 minutes	

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. "E" warning appears on the indicator during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.

i If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.

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

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stain.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox

surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions - For hob

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: "IHP Appliances Sales"

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

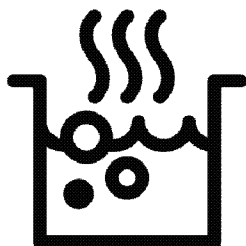
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May,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

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Hotpoint

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Hotpoint. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя.

Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1	Инструкции по технике безопасности	4
	Цель использования.....	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность при транспортировке.....	7
	Меры безопасности во время монтажа.....	7
	Безопасность использования.....	7
	Предупреждения о температуре.....	8
	Использование аксессуаров.....	9
	Безопасность во время приготовления.....	9
	Индукция.....	9
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10
2	Руководство по окружающей среде	11
	Регламент утилизации отходов.....	11
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	11
	Утилизация упаковочных материалов.....	11
	Советы по энергосбережению.....	11
3	Ваш прибор	12
	Принципы работы устройства.....	12
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	12
	Управление варочной панелью.....	12
	Общая информация о варочной поверхности.....	13
	Технические характеристики.....	14
4	Первая эксплуатация	15
	Первая очистка.....	15
5	Правила эксплуатации варочной панели	16
	Общая информация по использованию варочной поверхности.....	16
	Панель управления.....	20
6	Общая информация по приготовлению	28
	Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности.....	28
7	Уход и техническое обслуживание	29
	Общая информация по уходу.....	29
	Очистка варочной панели.....	30
	Очистка панели управления.....	30
8	Устранение неполадок	31

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
- ⚠ Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует

использовать для таких целей, как обогрев помещения.

 **Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.

 **Электробезопасность**

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной

- предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- (Если у вашего продукта есть вилка)
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта

с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и

позвоните в авторизованный сервис.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите ими по поверхности.
- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли,

может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.

- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.

Использование

аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель

без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

Индукция

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Индукционные варочные панели создают магнитное

поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш

продукт может быть поврежден.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

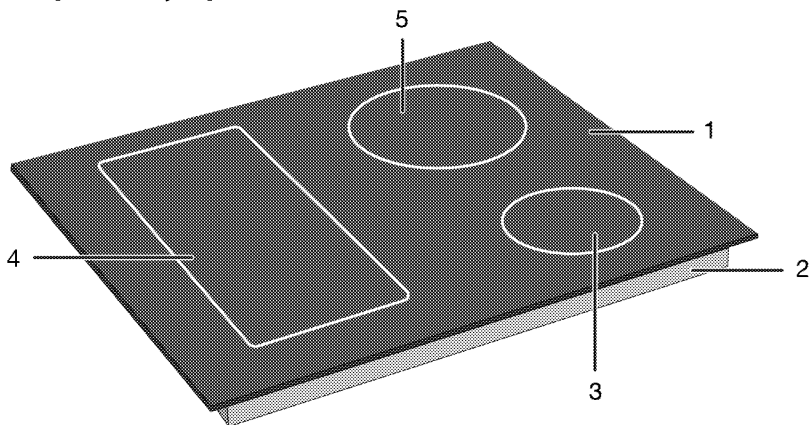
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для посуды неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Следите за чистой поверхностью варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства

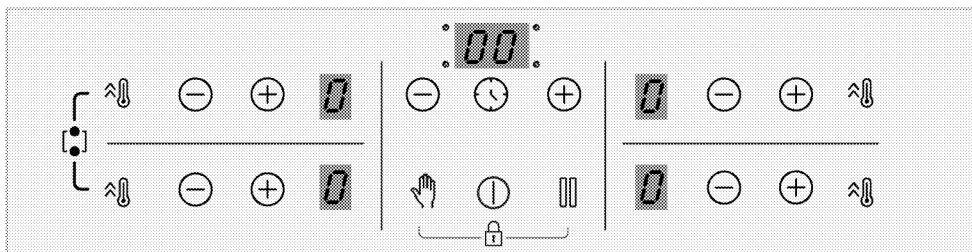


- 1 Стеклокерамическая варочная поверхность
- 2 Нижний корпус
- 3 Индукционная варочная зона
- 4 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление варочной панелью

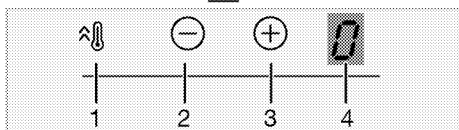
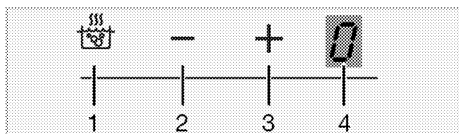


Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка остановки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

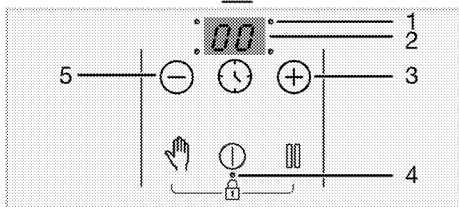
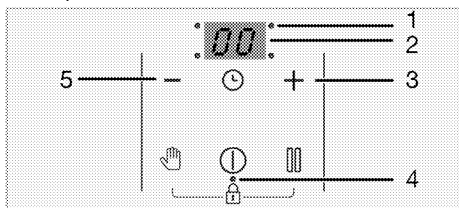
Символы

- : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
- : Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

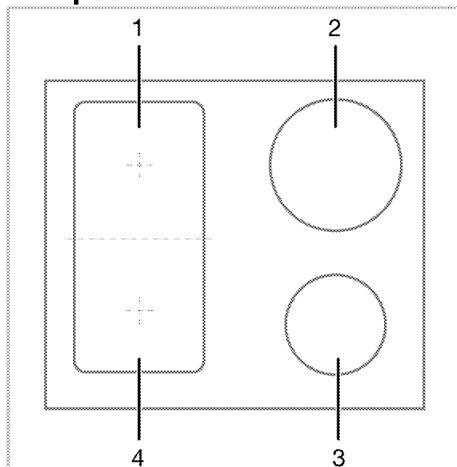
- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

Общая информация о варочной поверхности



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (зоны Flexi). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную зону для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 мм*/580 мм/510 мм (Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Монтажные размеры варочной поверхности (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт




Зоны нагрева

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2000Вт / Бустер: 2300 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Мощность	1600 Вт / Бустер: 1800 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Мощность	2000 Вт / Бустер: 2300 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

- * Высота варочной поверхности, указанная в технической таблице, является высотой от основания устройства.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

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

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.

- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклянная поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается

напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут

работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

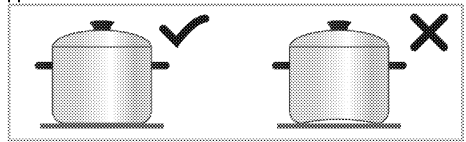
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

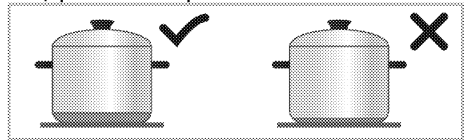
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

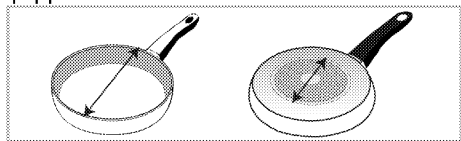


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.

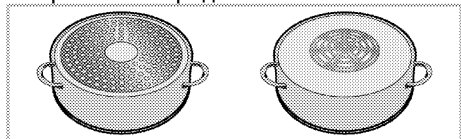


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность

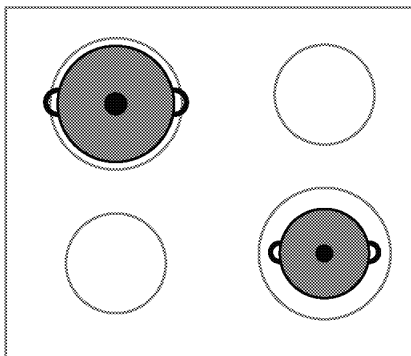
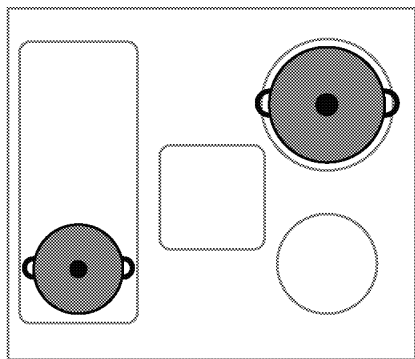
приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



- i** Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.



Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной поверхности, используя следующие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если "L" не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

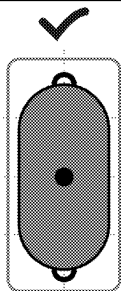
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более

равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

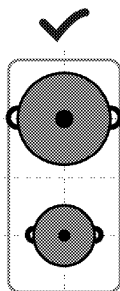
Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде одной конфорки

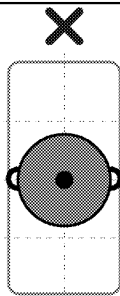


При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.

В виде двух независимых конфорок

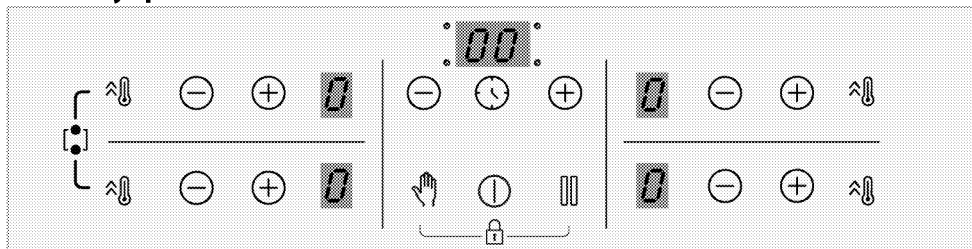


Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.

Панель управления

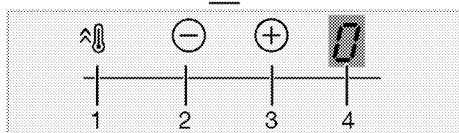
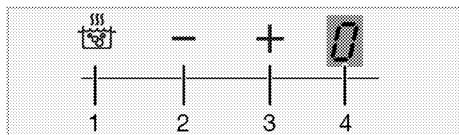


Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка остановки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

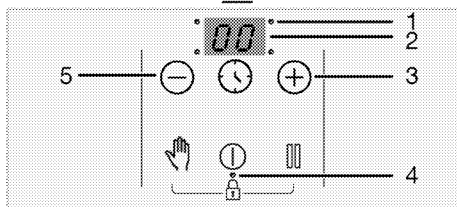
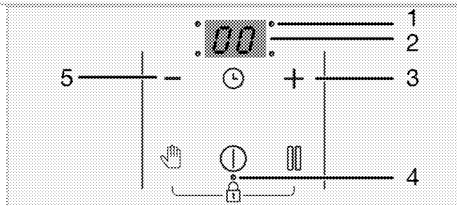
Символы

- : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности
- : Символ блокировки кнопок



Дисплей варочной зоны

- 1 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры
- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны



Индикатор таймера

- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

Общие предупреждения для панели управления


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

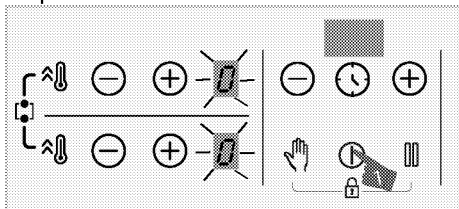
i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

i Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Включение варочной панели:


1. Варочная панель включается кнопкой . «0» отображается на всех индикаторах зон нагрева.



Выключение зоны нагрева:

Активную зону нагрева можно выключить 3 различными способами:

1. **С помощью кнопки** 

Коснитесь кнопки .



2. **Понижением температуры до «0»**



Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня «0».

3. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева.**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится «0» или «00».

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

4. **С помощью одновременного нажатия кнопок**   **для нужной зоны нагрева**

Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки  .


i Если символ «Н» или «h» отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.

Индикатор остаточного тепла

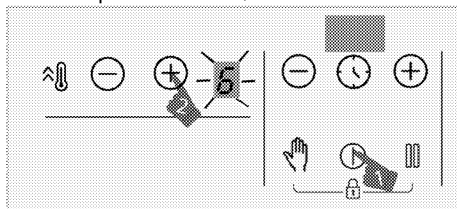
Если на индикаторе зоны нагрева вспыхивает символ «Н», это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», это означает, что зона нагрева уже немного остыла.

i При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой .

2. Установите нужную температуру с помощью кнопок  .





» Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.

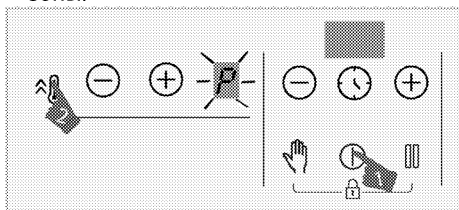
i Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.



Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой .
2. Коснитесь кнопки  соответствующей зоны.



» Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на индикаторе зоны появится символ «P». Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».




Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

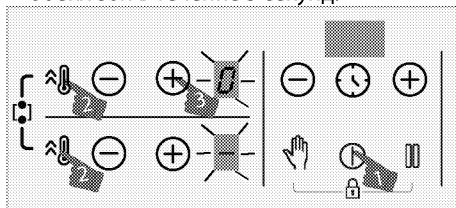
Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку  или . Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне «9».


Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:



Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.






Включение большой зоны нагрева


1. Коснитесь кнопки , чтобы включить варочную панель.
2. Чтобы включить большую зону нагрева, удерживайте одновременно кнопки  и  обеих зон в течение 3 секунд.



» На индикаторе левой задней зоны нагрева будет отображаться цифра «0», символ  появится на индикаторе левой передней зоны нагрева, включится большая зона нагрева.

3. С помощью кнопок / левой задней зоны нагрева установите температуру от «0» до «9».

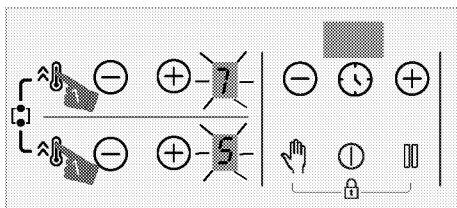
 После включения большой зоны нагрева температуру можно установить с помощью кнопок / левой задней зоны нагрева. Невозможно установить температуру, используя кнопки / левой передней зоны нагрева.

 В качестве примера взяты большие левые зоны нагрева. Кроме того, если на правой стороне находится большая зона нагрева, те же инструкции применяются и к вышеупомянутой зоне.

» Зона нагрева начнет работать.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

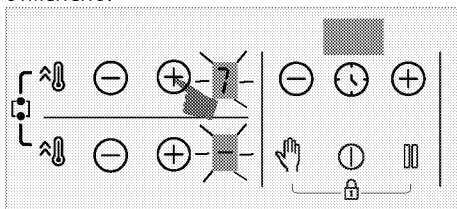
Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны, включив большую зону. Таким образом, вы сможете использовать большую зону нагрева почти с такими же параметрами.



1. Чтобы включить большую зону нагрева во время работы одной или двух левых зон нагрева, удерживайте одновременно кнопки обеих зон в течение 3 секунд.

» На индикаторе левой задней зоны нагрева появится значение температуры последней выбранной зоны, и включится большая зона нагрева.

» Совмещенные зоны нагрева продолжат работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая была настроена первой перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



» Чтобы изменить температуру, нажмите кнопки левой задней зоны нагрева и установите нужную температуру.

i Если вы коснетесь кнопки левой зоны нагрева во время работы большой зоны нагрева, зоны нагрева будут работать в режиме ускоренного разогрева.

Выключение больших зон нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшением установки температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. При помощи функции выключения по таймеру для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На индикаторе левой зоны нагрева появится **0**, а на индикаторе таймера появится **00**.

3. Одновременным нажатием кнопок

любой из левых зон нагрева

При одновременном нажатии кнопок любой из левых зон нагрева произойдет разделение и выключение зон нагрева.

4. С помощью одновременного нажатия кнопок обеих зон нагрева в течение 3 секунд

Зоны нагрева выключатся при одновременном нажатии на кнопки в течение 3 секунд.

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.

Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчет с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки .

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.



i Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


Блокировка от детей

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей

можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).



Включение блокировки от детей


1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ «L», и включится десятичная точка кнопки .

i Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ «L».

Отключение блокировки от доступа детей

1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.



» Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ «L», и погаснет подсветка кнопки .


Блокировка кнопок



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

i Режим блокировки кнопок отключается при сбое питания.



Включение блокировки кнопок


1. Нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Включится блокировка кнопки и десятичная точка кнопки  после вспыхивания.

i Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ «L» на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.

Выключение блокировки кнопок




1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

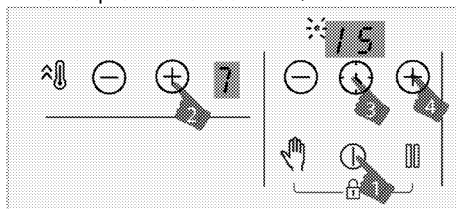
» Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.



Таймер


Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.



Включение таймера


1. Включите варочную панель, нажав кнопку .
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок зоны / .




3. Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ «00» и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера .
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.

 Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.

 Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке  любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.

 Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры

 Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.


Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

Преждевременное отключение таймеров


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

Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до «00»


1. Нажимайте кнопки таймера , пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры «00».

» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок


1. Одновременно коснитесь кнопок  соответствующей зоны.


» Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

 После этого температура соответствующей зоны будет равняться «0» с уровнем таймера.


Пауза

С помощью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).

 Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке .

Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ "□".

2. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки .







Функция управления мощностью

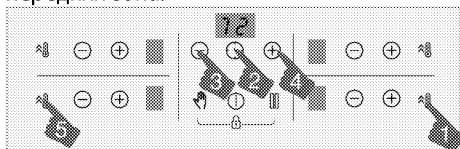
Ваше прибор оснащен функцией полного управления мощностью. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять варочная поверхность. Для функции управления мощностью доступно 8 уровней.



Функция управления мощностью - общие уровни мощности, которые можно установить

Индикатор дисплея управления питанием	Общая мощность
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Чтобы изменить общую мощность:

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке . Выключите варочную поверхность, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку  правой передней зоны, кнопку , кнопку таймера  и, в последнюю очередь, кнопку  левая передняя зона.



3. Установленный уровень управления мощностью отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку , и выключите варочную поверхность. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.

i Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности варочной поверхности. Это не является неисправностью.

i Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается. Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.

i Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

i Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не является неисправностью.

Система автоматического выключения

Панель управления варочной поверхности оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического выключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минут
P (ускоренный разогрев)	10 минут (*)
(*) Через 10 минут варочная панель переключится на уровень 9	

Защита от перегрева

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

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «E».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на команды. Мощность можно изменить достаточно быстро. Таким образом, можно предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.

i Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.

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

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.

- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для варочной панели:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклannой поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

Стеклопанельная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует

очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.

- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

На дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в варочной поверхности не остынет до подходящей температуры.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Варочная поверхность оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонная посуда сделана из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне варочной поверхности используются для приготовления с разными уровнями нагрева.

Коды ошибок/причины и возможные решения - Для варочной поверхности

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная варочная поверхность перегрета.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс»

Юридический адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 1

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-3333-887.

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

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

