



Instructions for use and maintenance

**Руководство по эксплуатации и
техническому обслуживанию**

Istruzioni di uso e mantenimento

**Інструкція з експлуатації та
обслуговування**

**VH6121BL
VH6123BL**

Dear customers,

Thank you for having chosen our high-light ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

| | |
|--|-----------|
| SAFETY | 4 |
| PRECAUTIONS BEFORE USING | 4 |
| USING THE APPLIANCE | 4 |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE | 5 |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE | 6 |
| OTHER PROTECTIONS | 6 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 7 |
| TECHNICAL DATA | 7 |
| CONTROL PANEL | 7 |
| USE OF THE APPLIANCE | 8 |
| SENSITIVE TOUCHES | 8 |
| DISPLAY | 8 |
| STARTING UP AND APPLIANCE MANAGEMNT | 8 |
| BEFORE USING YOUR NEW HOB | 8 |
| STARTING-UP | 8 |
| RESIDUAL HEAT INDICATION | 8 |
| TIMER | 9 |
| “KEEP WARM” FUNCTION | 9 |
| AUTOMATIC COOKING | 10 |
| CONTROL PANEL LOCKING | 10 |
| COOKING ADVICES | 11 |
| MAINTENANCE AND CLEANING | 11 |
| WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM | 11 |
| ENVIRONMENT PROTECTION | 12 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS | 13 |
| ELECTRICAL CONNECTION | 14 |

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: as steam may cause damage.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the hob whilst cooking using grease or oils that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object on the hob except for pans or cooking utensils. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This could become very hot and catch fire.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.

- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroc ceramic hob. All cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off at the main electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from the retailer or from the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- 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.

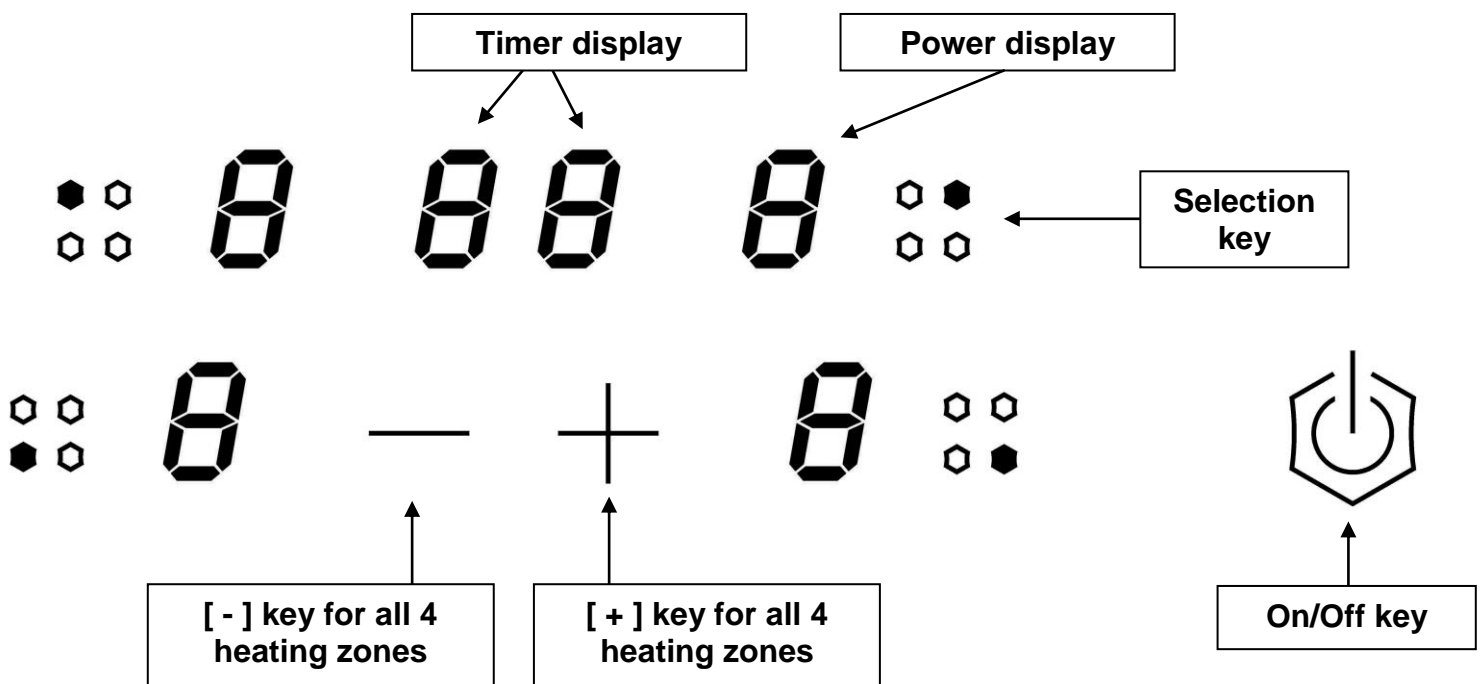
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

| Type | VH6121BL VH6123BL |
|---|----------------------|
| Total power | 6500 W |
| Energy consumption for the hob EC_{hob}^* | 178.3 Wh/kg |
| Front left heating zone | Ø 220 mm |
| Nominal power | 2300 W |
| Standardised cookware category* | C |
| Energy consumption EC_{cw}^* | 174.4 Wh/kg |
| Rear left heating zone | Ø 155 mm |
| Nominal power | 1200 W |
| Standardised cookware category* | A |
| Energy consumption EC_{cw}^* | 173.8 Wh/kg |
| Rear right heating zone | Ø 190 mm |
| Nominal power | 1800 W |
| Booster power* | B |
| Energy consumption EC_{cw}^* | 191.3 Wh/kg |
| Front right heating zone | Ø 155 mm |
| Nominal power | 1200 W |
| Standardised cookware category* | A |
| Energy consumption EC_{cw}^* | 173.8 Wh/kg |

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

Touch only one key on the same time.

Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Function</u> |
|----------------|--------------------|--------------------------------|
| 0 | Zero | The heating zone is activated |
| 1...9 | Power level | Selection of the cooking level |
| E | Error message | Electronic failure |
| A | Heat accelerator | Automatic cooking |
| H | Residual heat | The heating zone is hot |
| L | Locking | The control panel is locked |



STARTING UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

- **Start-up/ switch off the hob :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|---------------|---|------------------|
| To start | Press key [] | [0] |
| To stop | Press key [] | nothing or [H] |

- **Start-up/ switch off a heating zone :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------|--|----------------|
| Zone selection | Press selection key from the zone | [0] |
| Increase power | Press key [+] | [1] to [9] |
| Decrease power | Press key [-] | [9] to [1] |
| Stop | Press simultaneous [+] and [-] or press [-] | [0] or [H] |

Residual heat indication

After switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 99 minutes) for each heating zone

- **Start timer**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Zone selection | press selection key | [0] |
| Increase power | press key [+] | [1] to [9] |
| To select « Timer » | Press simultaneously [-] and [+] | Timer [00] min |
| Decrease the time | Press key [-] | [00] goes to 30,29.... |
| Increase the time | Press key [+] | time increase |

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **Stop timer**


| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Zone selection | press selection key | [0] |
| To select « Timer » | Press simultaneously [-] and [+] | The remaining time |
| To stop the « Timer » | Press key [-] | [00] then stops |

- **Automatic stop at the end of the cooking time :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|---|--------------------------|
| Activate the hob | Press key [] | [0] or [H] |
| Select « Timer » | Press simultaneously [-] and [+] | Timer [00] min |
| Decrease the time | Press key [-] | [00] goes to 30,29.... |
| Increase the time | Press key [+] | time increase |

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

“Keep warm” Function

This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 70°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.

- **Start-up:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Zone selection | press selection key | [0] |
| Power level selection | press key one time [+] | [1] |
| Keep warm function | repress key [-] | [U] |

- **Switching off the Keep warm function:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Zone selection | press selection key | [U] |
| Stop the keep warm function | press key [-] or [+] | [0] to [9] |

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.


- **Start-up:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--|-----------------------------|---|
| Zone selection | press selection key | [0] |
| Full power setting | press key [+] | [1] to [9] |
| Automatic cooking | repress key [+] | [9] is blinking with [A] |
| Power level selection (for example « 7 ») | press key [-] | [9] goes to [8] [7] [7] is blinking with [A] |


- **Switching off the automatic cooking:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Zone selection (for example « 7 ») | press selection key | [7] is blinking with [A] |
| Power level selection | press key [-] or [+] | Level selected |

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

- **Locking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|-----------------------|
| Activate the hob | Press key [] | [0] or [H] |
| Hob locking | Press key [-] and after the front left selection key | [L] |

- **Unlocking :**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|---|-----------------------|
| Activate the hob | Press key [] | [L] |

In the 5 seconds after start :

| | | |
|-------------------|---|----------------|
| Unlocking the hob | Press key [-] and after the front left selection key | [0] or [H] |
|-------------------|---|----------------|

COOKING ADVICES

Examples of power setting:
(the values below are indicative)

| | | |
|--------|---------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting, Reheating | Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering, Defrosting | Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking, Simmering | Meat, liver, eggs, sausages, |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, waffles |
| 9 | Frying, roasting, Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes, water |

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system functioned
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]

The control panel displays [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [ER21]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [U400], [Er25] or [U4]:

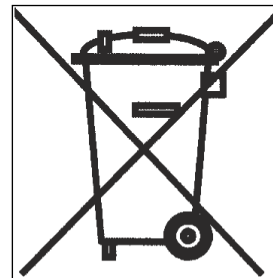
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
 - Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

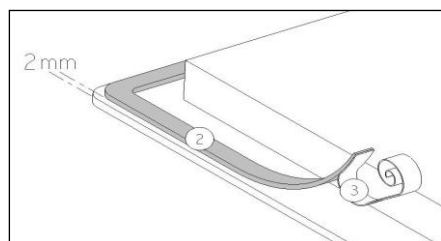
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

| Reference | Glass-size | Cut-size |
|--------------------|------------|-----------|
| VH6121BL, VH6123BL | 590x520mm | 560x490mm |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **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.

ELECTRICAL CONNECTION

- It is mandatory to use a power point with a ground terminal, connected in accordance with current safety regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The installation of this appliance and the connection to the electrical system should be entrusted only to a qualified electrician.
- Protection against the parts under tension must be ensured after installation
- The data of connection necessary are on the stickers placed on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains | Cable diameter | Cable | Protection calibre |
|---------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|
| 230V~ 1 Phase + N 50/60Hz | 3 x 2,5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор керамической варочной панели.

Для того чтобы Вы могли наилучшим образом использовать приобретенное Вами устройство, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с содержанием данной инструкции, сохранить ее и обращаться к ней в будущем по мере возникновения вопросов.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----------|
| БЕЗОПАСНОСТЬ | 16 |
| Предварительные меры предосторожности | 16 |
| Эксплуатация оборудования | 17 |
| Меры по сохранности оборудования | 18 |
| Меры предосторожности при неисправности варочной панели | 19 |
| Другие меры предосторожности | 19 |
| ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ..... | 20 |
| Технические характеристики..... | 20 |
| Панель управления | 20 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ | 21 |
| Сенсорное управление | 21 |
| Дисплей..... | 21 |
| ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ..... | 21 |
| Перед первым включением..... | 21 |
| Запуск..... | 21 |
| Индикация остаточного нагрева | 21 |
| Таймер | 22 |
| Автоматическое приготовление пищи..... | 22 |
| Функция “KEEP WARM” | 23 |
| Блокировка панели управления..... | 23 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ..... | 24 |
| Примеры настройки уровня мощности для приготовления пищи | 24 |
| УХОД И ОЧИСТКА | 24 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК | 25 |
| ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 25 |
| УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ | 26 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ..... | 27 |

БЕЗОПАСНОСТЬ

Предварительные меры предосторожности

- Удалите весь упаковочный материал.
- Установка и подключение данного оборудования должны проводиться только квалифицированными специалистами. Производитель не несёт ответственность за ущерб, причиненный вследствие ошибок при встраивании оборудования или его подключении к электрической сети.
- Данное оборудование может использоваться только будучи установленным должным образом в комплект кухонной мебели с подходящими рабочими поверхностями, сертифицированными для использования с данным оборудованием.
- Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.
- Снимите все этикетки и самоклеящуюся плёнку со стеклокерамической поверхности.
- Не изменяйте технические параметры и не вносите изменение в конструкцию данного оборудования.
- Запрещается автономная эксплуатация варочной панели, а также её использование в качестве рабочей поверхности.
- Данное оборудование должно быть подключено к электрической сети и заземлено в соответствии с местными стандартами.
- Не используйте удлинитель для подключения данного оборудования к электрической сети.
- Размещение данного оборудования над посудомоечной или сушильной машиной запрещается, так как пар может повредить электронные компоненты данного оборудования.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Эксплуатация оборудования

- Выключайте конфорки после использования оборудования.
- Будьте внимательны при использовании масла или жира для приготовления пищи, поскольку они легко воспламеняются.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься во время или после использования оборудования.
- Не допускайте контакта проводов какого-либо стационарного или передвижного оборудования со стеклокерамической поверхностью или горячей посудой.
- Размещение источников магнитного поля (кредитных карт, дискет, калькуляторов) вблизи работающего оборудования запрещено.
- Размещение на конфорках металлических предметов (ножей, вилок, ложек, крышек и т.п.) запрещено, так как они могут нагреться.
- Используйте специальную посуду для индукционных варочных панелей. Запрещается размещение на стеклокерамической поверхности любых металлических предметов, за исключением термостойких контейнеров. Если оборудование включено слишком быстро, или при наличии остаточного тепла, другие материалы могут расплавиться или воспламениться.
- Никогда не накрывайте оборудование тканью или защитным чехлом, поскольку они могут сильно нагреться и воспламениться.
- Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями, если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и осознают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.
- Очистка и уход за оборудованием не должны осуществляться детьми без присмотра.

Меры по сохранности оборудования

- Посуда с дном из обычного металла или с повреждённым дном (к примеру, не эмалированная чугунная посуда) может повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Не допускайте падения предметов, даже небольших, на стеклокерамическую поверхность.
- Не бейте посудой по краям стеклокерамической поверхности.
- Убедитесь, что вентиляционная система оборудования работает в соответствии с инструкцией завода-изготовителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы или алюминиевые листы не должны подвергаться воздействию тепла от горячих конфорок, поскольку при охлаждении они могут вызвать трещины или другие повреждения стеклокерамической поверхности. Следует выключить оборудование и немедленно удалить их (будьте осторожны, чтобы не обжечься).
- **ВНИМАНИЕ:** опасность воспламенения: не размещайте предметы на варочной поверхности.
- Никогда не ставьте горячие контейнеры на панель управления.
- Если под встроенным оборудованием расположен выдвижной ящик, убедитесь, что зазор между содержимым ящика и нижней частью устройства достаточно велик (2 см). Это необходимо для обеспечения правильной вентиляции.
- Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы и вещества (к примеру, аэрозоли) в ящик, расположенный под стеклокерамической варочной панелью. Ящики для хранения столовых приборов должны быть сделаны только из термостойких материалов.

Меры предосторожности при неисправности варочной панели

- В случае неисправности, выключите устройство и отключите электропитание.
- Если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, отключите устройство от сети электропитания и обратитесь в сервисный центр.
- Ремонт данного оборудования должен производиться квалифицированными специалистами. Не открывайте корпус устройства самостоятельно.
- **ВНИМАНИЕ:** если стеклокерамическая поверхность разбита или на ней имеются трещины, во избежание поражения электрическим током, выключите устройство.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда расположена по центру конфорки. Днище посуды должно закрывать как можно большую поверхность конфорки.
- Не используйте контейнеры из алюминия или синтетических материалов, поскольку они могут расплавиться на горячих конфорках.
- **НИКОГДА** не пытайтесь потушить пламя водой, сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или пожарным покрывалом.

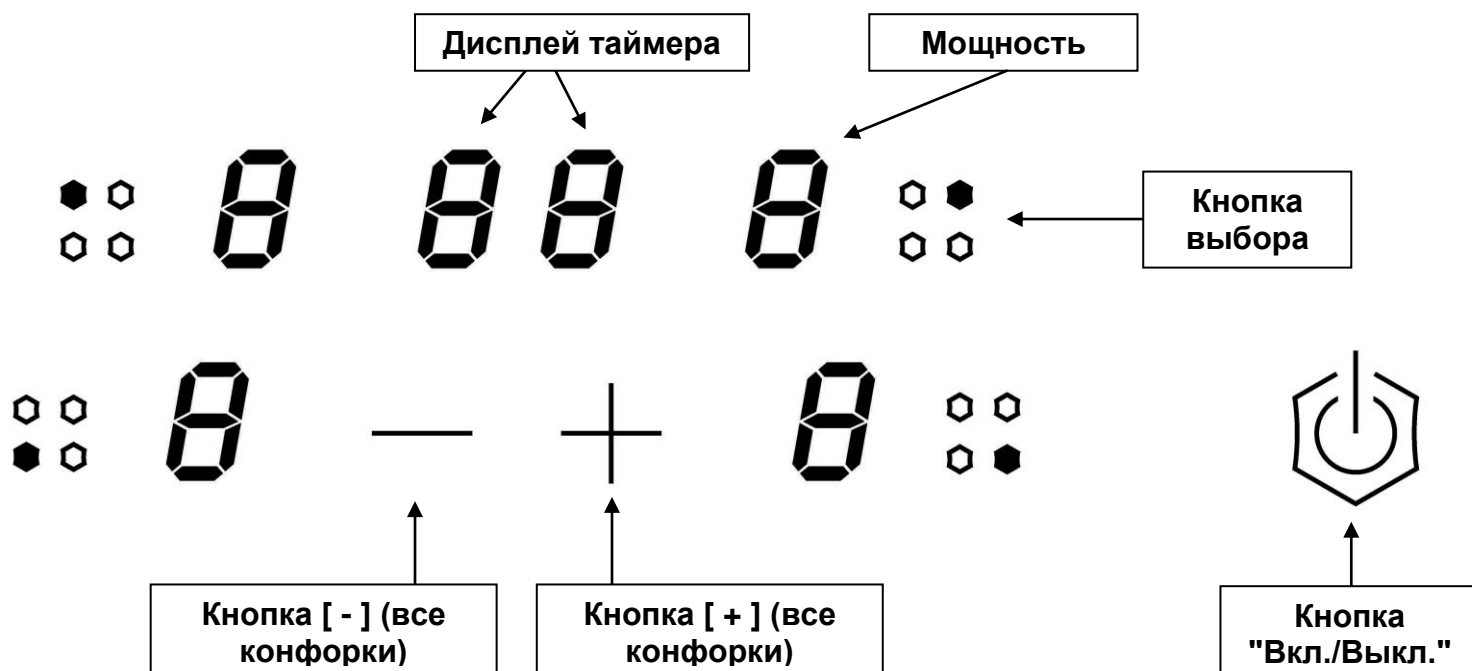
ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Технические характеристики

| Тип | VH6121BL VH6123BL |
|---|----------------------|
| Полная мощность | 6500 Вт |
| Потребление энергии поверхностью EC_{hob} * | 178.3 Втч/кг |
| Передняя левая расположение конфорок | Ø 220 мм |
| Номинальная мощность | 2300 Вт |
| Категория стандартного оборудования * | C |
| Потребление энергии EC_{CW} * | 174.4 Втч/кг |
| Задняя левая расположение конфорок | Ø 155 мм |
| Номинальная мощность | 1200 Вт |
| Категория стандартного оборудования * | A |
| Потребление энергии EC_{CW} * | 173.8 Втч/кг |
| Задняя правая расположение конфорок | Ø 190 мм |
| Номинальная мощность | 1800 Вт |
| Категория стандартного оборудования * | B |
| Потребление энергии EC_{CW} * | 191.3 Втч/кг |
| Передняя правая расположение конфорок | Ø 155 мм |
| Номинальная мощность | 1200 Вт |
| Категория стандартного оборудования * | A |
| Потребление энергии EC_{CW} * | 173.8 Втч/кг |

* Указанная мощность может изменяться в зависимости от размеров и материала посуды.

Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Сенсорное управление

Ваша варочная панель оснащена электронным управлением с чувствительными сенсорными кнопками. При касании пальцем кнопки, соответствующая команда активируется. Эта активация подтверждается загоранием контрольной лампочки, символа или числа на дисплее и / или звуком «Бип».

Необходимо нажимать только одну кнопку за раз.

Дисплей

| <u>Символ</u> | <u>Значение</u> | <u>Функция/Сообщение</u> |
|---------------|---------------------|---------------------------------------|
| 0 | Нуль | Включение конфорки. |
| 1...9 | Уровень мощности | Задание уровня нагрева конфорки. |
| A | Ускорение нагрева | Автоматическое приготовление пищи. |
| E | Сообщение об ошибке | Неисправность электронной аппаратуры. |
| H | Остаточное тепло | Конфорка горячая. |
| L | Блокировка | Блокировка панели управления. |



ЗАПУСК И КОНТРОЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ

Перед первым включением

Тщательно очистите варочную панель сначала влажной тканью, а затем сухой. Не используйте растворители, поскольку они могут вызвать окрашивание стеклянной поверхности в синий цвет.

Запуск

- **Включение/выключение устройства:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------|--|-----------------------|
| Включение: | Нажмите кнопку [] | [0] |
| Выключение: | Нажмите кнопку [] | Нет символа или [H] |

- **Включение / выключение зон нагрева:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|--------------------|--|------------------------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку выбора | Дисплей включен |
| Повышение мощности | Нажмите кнопку [+] | [1] [9] |
| Понижение мощности | Нажмите кнопку [-] | [9] до [1] |
| Выключение | Нажмите одновременно [+] и [-] Или нажмите кнопку [-] | [0] или [H] [0] или [H] |

Индикация остаточного нагрева

После выключения конфорки или всего устройства, конфорки ещё горячие, и на дисплее отображается символ [H].

Когда до конфорок можно безопасно дотрагиваться, символ [H] исчезает.

Пока индикаторы остаточного тепла светятся, не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы. **Опасность ожога и пожара!**

Таймер

Таймер может быть использован одновременно со всеми зонами нагрева при различных установленных промежутках времени (от 0 до 99 минут) для каждой зоны нагрева.

- **Установка и изменение времени приготовления:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку [+] зоны | [0] |
| Увеличение мощности | Нажмите кнопку [+] или [-] | [1] до[9] |
| Выбор «Таймера» | Нажмите одновременно [+] или [-] | Таймер [00] мин |
| Уменьшение времени | Нажмите кнопку [-] | [00] до 60,59... |
| Увеличение времени | Нажмите кнопку [+] | Время увеличено |

Время подтверждено и приготовление пищи будет продолжаться до тех пор, пока не достигнет показателя таймера [00].

- **Остановка таймера**


| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку [+] зоны | [0] |
| Выбор «Таймера» | Нажмите одновременно [-] и [+] | Оставшееся время |
| Остановка « Таймера » | Нажмите кнопку [-] | [00] потом остановка |

Автоостановка в конце времени приготовления:

Как только выбранное время приготовления закончилось, таймер начинает отображать мигающий символ [00] и индицирует окончания звуковым сигналом.

Чтобы остановить звук и мигающий сигнал достаточно нажать любую кнопку

- **Функция таймера минутника :**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|--|-----------------------|
| Включение поверхности | Нажмите кнопку [] | 4 x [0] или [H] |
| Выбор «Таймера» | Нажмите одновременно [+] или [-] | Таймер [00] мин |
| Уменьшение времени | Нажмите кнопку [-] | [00] до 60,59... |
| Увеличение времени | Нажмите кнопку [+] | |

Время увеличено

Через несколько секунд индикатор перестает мигать.

Автоматическое приготовление пищи

Все конфорки оснащены автоматическим приготовлением пищи. Конфорка начинает работать на полную мощность в течение определенного времени, а затем автоматически снижает свою мощность на заранее выбранный уровень.

- **Начало работы:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|--|---------------------------------|--|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку выбора | [0] |
| Выбор полной мощности | Нажмите кнопку [+] | [1] до [9] |
| Автоматическое приготовление | Перенажмите кнопку [+] | [9] мигает с [A] |
| Выбор уровня мощности (например « 7 ») | Нажмите кнопку [-] | [9] идет к [8] [7] [7] мигает с [A] |

- **Отключение автоматического приготовления :**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|--|---------------------------------|-----------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку выбора | [7] мигает с [A] |
| Выбор уровня мощности (например « 7 ») | Нажмите кнопку [-] или [+] | уровень выбран |

Функция “Keep warm”

Эта функция позволяет зонам нагрева достигать и автоматически поддерживать температуру 70 ° C, для того, чтобы избежать протечек жидкостей и горения во время приготовления.


- **Запуск:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку выбора | [0] |
| Выбор уровня мощности | нажмите кнопку один раз [+] | [1] |
| Активация функции Keep warm | перенажмите кнопку [-] | [U] |


- **Отключение функции Keep warm:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Выбор зоны | Нажмите кнопку выбора | [U] |
| Отключение функции keep warm | Нажмите кнопку [-] или [+] | [0] до [9] |


Блокировка панели управления

Для предотвращения изменения настроенных параметров конфорок, в частности, во время чистки панели управления, предусмотрена функция блокировки панели (за исключением кнопки Вкл./Выкл. []).

- **Блокировка:**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------------------|--|--------------------------|
| Старт | Нажмите кнопку [] | [0] или [H] |
| Блокировка | Нажмите одновременно [-] и Кнопку выбора левой фронтальной зоны | [0] или [H] [L] |

- **Разблокировка :**

| <u>Действие</u> | <u>Панель управления</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|--|-----------------------|
| Старт | Нажмите кнопку [] | [L] |
| Через пять минут после старта: Разблокировка поверхности | Нажмите одновременно [-] и Кнопку выбора левой фронтальной зоны | [0] или [H] |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

Примеры настройки уровня мощности для приготовления пиццы

(приведённые в таблице значения являются ориентировочными)

| | | |
|-------|--|--|
| 1 – 2 | Растапливание Подогревание | Соусы, масло, шоколад, желатин Блюда, приготовленные ранее |
| 2 – 3 | Варка на медленном огне Размораживание | Рис, пудинг, сахарный сироп Сушеные овощи, рыба, замороженные продукты |
| 3 – 4 | Приготовление на пару | Овощи, рыба, мясо |
| 4 – 5 | Отваривание | Картофель на пару, супы, паста, свежие овощи |
| 6 – 7 | Среднее обжаривание Варка на медленном огне | Мясо, печень, яйца, сосиски Гуляш, рулет, ливер |
| 7 – 8 | Обычное приготовление пиццы | Картофель, оладьи, вафли |
| 9 | Жарение, сильное обжаривание Кипячение воды | Стейк, омлет, жареные блюда Вода |

УХОД И ОЧИСТКА

Перед очисткой необходимо выключить устройство.

Не приступайте к очистке варочной панели, если стеклокерамическая поверхность слишком горячая, так как **существует опасность ожога.**

- Удалите небольшие загрязнения влажной тканью с чистящим средством, разведённым в небольшом количестве воды, после чего промойте поверхность холодной водой и тщательно высушите.
- Использование агрессивных или абразивных чистящих средств и оборудования для очистки категорически запрещено, так как это может привести к появлению царапин.
- Использование оборудования с паровым приводом, а также оборудования, оказывающего давление на обрабатываемую поверхность, запрещается.
- Использование любых предметов, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность, запрещено.
- Убедитесь, что посуда сухая и чистая. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности и посуде нет пылинок. При перемещении посуды по стеклокерамической поверхности, шероховатое дно посуды может поцарапать её.
- Необходимо немедленно удалить сахар, джем, желе и т.д., попавшие на стеклокерамическую поверхность, предотвращая тем самым её повреждение.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Варочная панель или конфорка не включается:

- Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.
- Перегорел защитный предохранитель.
- Оборудование заблокировано.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- На панели управления находятся предметы.

На панели управления отображается символ [E]:

- Электронные системы оборудования неисправны.
- Отключите устройство от сети электропитания и снова подключите его.
- Обратитесь в центр послепродажного обслуживания

Отключение одной или нескольких конфорок:

- Срабатывание системы безопасности.
- Конфорка не выключалась в течение длительного времени.
- Сенсорные кнопки намокли или покрыты жиром.
- Чрезмерно нагрето днище пустой посуды.

Не активируется функция автоматического приготовления пищи:

- Конфорка не остыла (отображается символ [H]).
- Установлен максимальный уровень мощности ([9]).
- Уровень мощности был понижен с помощью кнопки [-]

На панели управления отображается символ [L]:

- См. раздел "Блокировка панели управления" настоящего Руководства.

На дисплее панели управления отображается символ [Er03]:

- Кнопки управления закрыты каким-либо предметом или жидкостью. Символ перестанет отображаться после освобождения или очистки клавиш.

На дисплее панели управления отображается символ [ER21]:

- Варочная панель перегрета, дождитесь, пока она остынет, и затем включите ее снова.

На дисплее панели управления отображается символ [U400], [Er25] или [U4]:

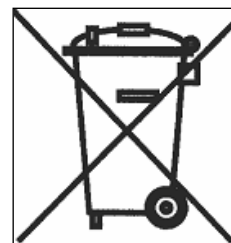
- Варочная панель не подключена к сети электропитания. Проверьте состояние кабелей и подключите варочную панель.

Если один из символов продолжает отображаться на дисплее, обратитесь в сервисную службу.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов и может быть повторно переработана.
- Электронные компоненты отслужившего свой срок оборудования могут содержать благородные металлы. Обратитесь к местным властям по поводу переработки.

- Не выбрасывайте оборудование совместно с прочими бытовыми отходами
- Обратитесь в местный центр сбора отходов, осуществляющий утилизацию бытовой техники.



УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

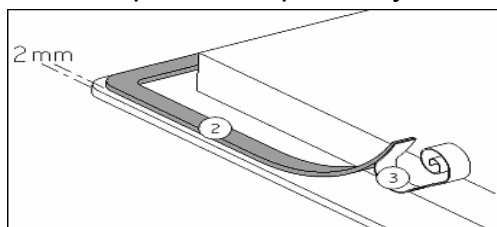
Установку могут проводить только квалифицированные специалисты.

Установщик обязан следовать действующему законодательству и правилам, принятым в стране

Приклеивание уплотнительной прокладки:

Уплотнительная прокладка, поставляемая с устройством, предотвращает проникновение влаги.

Необходимо осторожно закрепить уплотнительную прокладку, как показано на рисунке.



Приклейте прокладку (2) в 2 мм от внешнего края панели, сняв защитную ленту (3).

Установка:

Габариты (вырез панели):

| Модель | Габариты (стеклянная поверхность) | Габариты (вырез) |
|--------------------|-----------------------------------|------------------|
| VH6121BL, VH6123BL | 590x520 mm | 560x490 mm |

- **Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или какими-либо предметами составляет как минимум 50 мм.**
- Панель сертифицирована по классу "Y" теплозащиты. В идеале, при установке панели следует предусмотреть много свободного места с обеих сторон. Сзади может быть стена, а с одной стороны – стена или высокие предметы. Однако, с другой стороны не должно быть стены или разделительных перегородок, высота которых превышает уровень, на котором установлена панель.
- Кухонная мебель или опора, в которой установлена панель, а также края мебели, покрытие из ламината и клей должны выдерживать температуру до 100 ° C.
- Декоративные элементы мебели, находящиеся вблизи края панели, должны быть жаропрочными.
- Запрещается устанавливать варочную панель над невентилируемой плитой или посудомоечной машиной.
- Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха у электронных компонентов оборудования следует предусмотреть **свободное пространство (20 мм) под корпусом варочной панели.**
- Если под варочной панелью находится ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся или не термостойкие предметы и вещества (к примеру, аэрозоли).
- Материалы, из которых изготовлены рабочие поверхности (к примеру, столешница) зачастую расширяются при контакте с водой. Для защиты выреза панели следует нанести слой лака или специального герметика. Необходимо соблюдать особую осторожность при монтаже уплотнительной прокладки, поставляющейся с варочной панелью для предотвращения утечки жидкости. Данная прокладка гарантирует качественное уплотнение при взаимодействии с гладкой поверхностью мебели.
- Пространство между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над ней, должно соответствовать требованиям производителя вытяжки. При отсутствии конкретных указаний, данное пространство должно быть не менее 760 мм.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к шнуру электропитания, при этом его не должны загромождать какие-либо предметы (к примеру, ящики).
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только те кожухи варочной поверхности, которые созданы производителем данного устройства, или указаны производителем в инструкции по эксплуатации, как подходящие, или идущие в комплекте с устройством. Использование неподходящих кожухов может привести к повреждениям.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

- Установка оборудования и его подключение оборудования к сети электропитания должно выполняться только квалифицированными специалистами, которые должны неукоснительно соблюдать действующие нормы и стандарты.
- После встраивания оборудования, необходимо обеспечить защиту от воздействия напряжения.
- Информация об электрических соединениях указана на наклейке, находящейся на корпусе устройства рядом с клеммной коробкой.
- Подключение к сети электропитания должно осуществляться с помощью заземленного штепселя или многополярного выключателя с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Если устройство не оснащено штепселем, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Воздушный шланг не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

Внимание!

Устройство должно быть подключено только к сети электропитания напряжением 220/240 В и частотой 50/60 Гц.

Требуется наличие заземляющего провода.

Необходимо следовать схеме подключения.

Клеммная коробка находится сзади и снизу устройства. Для того, чтобы открыть корпус устройства, следует использовать отвёртку для винтом со средним размером шлица. Следует вставить отвёртку в шлиц, после чего открыть корпус устройства.

| Электросеть | Соединение | Сечение провода | Провод | Класс защиты |
|------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|--------------|
| 230 В ~ 50/60 Гц | 1 фаза + нейтраль | 3 x 2,5 мм ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 А * |

* рассчитано при факторе одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6

Подключение варочной панели

Однофазная сеть 230 В, 1 фаза + нейтраль

Установите перемычку между клеммами 1 и 2.

Подсоедините провод заземления к клемме «earth», нейтраль N к клемме 4, фазу L к одной из клемм 1 или 2.

Внимание! Необходимо убедиться, что провода правильно подключены и закреплены.

Производитель не несёт ответственность за несчастные случаи, которые могут возникнуть вследствие неправильного подключения или при использовании незаземлённого оборудования, а также при неисправном заземлении.

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano cottura in vetroceramica.

Al fine di utilizzare al meglio il vostro dispositivo, vi consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per future consultazioni.

INDICE

| | |
|--|-----------|
| SICUREZZA | 29 |
| PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO | 29 |
| INDICAZIONI DI SICUREZZA GENERALE..... | 29 |
| PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO | 30 |
| PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO | 31 |
| ALTRE PRECAUZIONI | 32 |
| DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO | 33 |
| DATI TECNICI..... | 33 |
| PANNELLO DEI COMANDI | 33 |
| USO DEL PIANO DI COTTURA..... | 34 |
| TOCCHI SENSIBILI..... | 34 |
| INDICAZIONE | 34 |
| PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA..... | 34 |
| PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO..... | 34 |
| SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA | 34 |
| INDICATORE DI CALORE RESIDUO | 34 |
| TIMER | 35 |
| COTTURA AUTOMATICA | 36 |
| BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO | 36 |
| LA FUNZIONE "KEEP WARM" | 36 |
| CONSIGLI PER LA COTTURA | 37 |
| ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA..... | 37 |
| PULIZIA E MANUTENZIONE..... | 37 |
| COSA FARE SE..... | 37 |
| TUTELA AMBIENTALE | 38 |
| ISTRUZIONI DI MONTAGGIO..... | 39 |
| ALLACCIAMENTO ELETTRICO | 40 |

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Eliminare tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Indicazioni di sicurezza generale

- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.

- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.

- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile

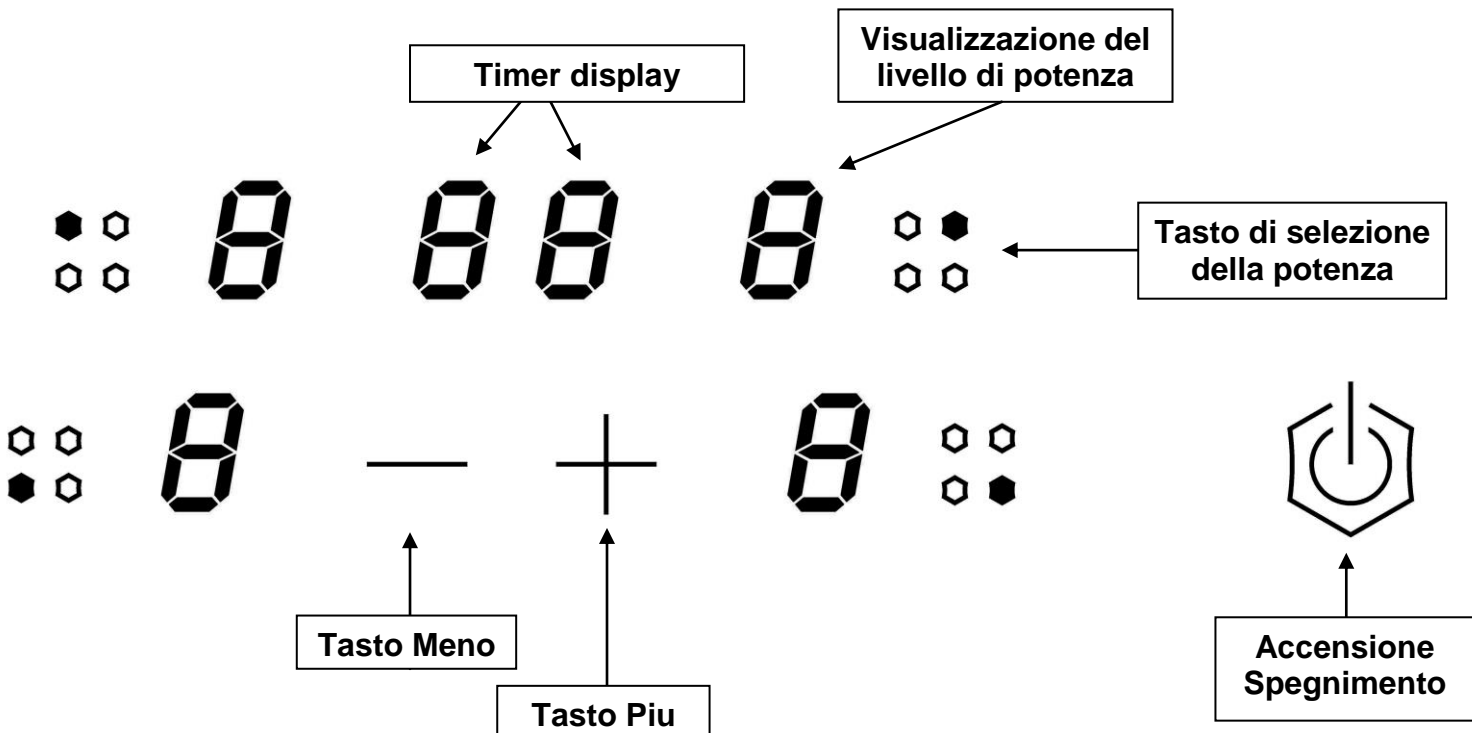
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

| | |
|--|------------------------------------|
| Typo | VH6121BL VH6123BL |
| Potenza totale | 6500 W |
| Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} * | 178.3 Wh/kg |
| Posizione anteriore sinistra | Ø 220 mm |
| Potenza nominale | 2300 W |
| Categoria standard di pentola * | C |
| Consumo di energia EC _{cw} * | 174.4 Wh/kg |
| Posizione posteriore sinistra | Ø 155 mm |
| Potenza nominale | 1200 W |
| Categoria standard di pentola * | A |
| Consumo di energia EC _{cw} * | 173.8 Wh/kg |
| Posizione posteriore destra | Ø 190 mm |
| Potenza nominale | 1800 W |
| Categoria standard di pentola * | B |
| Consumo di energia EC _{cw} * | 191.3 Wh/kg |
| Posizione anteriore destra | Ø 155 mm |
| Potenza nominale | 1200 W |
| Categoria standard di pentola * | A |
| Consumo di energia EC _{cw} * | 173.8 Wh/kg |

* metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Tocchi Sensibili

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di comandi elettronici con tasti a sfioramento sensibili. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente è attivata. Questa attivazione è convalidato da una luce di controllo, una lettera o un numero sul display e / o di un suono "beep".
Premere solo una chiave sullo stesso tempo.

Indicazione

| <u>Indicazione</u> | <u>Definizione</u> | <u>Descrizione</u> |
|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| 0 | Zero | Zona di cottura attivata |
| 1...9 | Livello di potenza | Selezione del livello |
| A | Cottura con avvio rapido | Potenza massima + cottura preliminare |
| E | Indicazione guasto | Anomalia dei dispositivi elettronici |
| H | Calore residuo | La zona di cottura è ancora calda |
| L | Blocco | Blocco del pannello di controllo |



PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- Piano di cottura - Accensione/spegnimento:

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|-------------------|---|--------------------|
| Accendere | Premere [] | [0] |
| Spegnere | Premere [] | nessuna o [H] |

- Avvio / spegnere una zona di riscaldamento:

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|----------------------|---|--------------------|
| Zone selezione | Premere il tasto di selezione dalla zona | [0] |
| aumentare la potenza | Premere il tasto [+] | [1] a [9] |
| diminuire potere | Premere il tasto [-] | [9] a [1] |
| Stop | Premere simultanea [+] e [-] o premere [-] | [0] o [H] |

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento la piastra riscaldante o dopo aver disattivato completamente il piano cottura, la piastra di cottura è ancora calda e il display mostra [H].

Il simbolo [H] scompare quando la piastra di cottura può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi sopra alcun oggetto sensibile al calore. **Ci sono rischi di ustione e incendio.**

Timer

Il timer può essere utilizzato contemporaneamente con tutte le zone di riscaldamento e questo con diverse impostazioni di tempo (da 1 a 99 minuti) per ogni zona di riscaldamento

- **Timer Inizio**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|---|--|---|
| Zone selezione | Premere il tasto di selezione dalla zona | [0] |
| Aumentare la potenza Selezionare « Timer » | Premere il tasto [+] Premere contemporaneamente [-] e [+] | [1] a [9] |
| Diminuire il tempo Aumentare il tempo | Premere il tasto [-] Premere il tasto [+] | Timer [00] min [00] andare a 30,29.... Aumentare il tempo |

Il tempo è confermato e la cottura inizia fino a quando il tempo raggiunge [00].

- **Stop timer**


| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|---|---|---|
| Zone selezione Selezionare « Timer » | Premere il tasto di selezione Premere contemporaneamente [-] e [+] | [0] |
| Stop « Timer » | Premere il tasto [-] | Il tempo rimanente [00] poi si ferma |

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura:**

Appena il tempo di cottura selezionato è terminato di visualizzazione del timer lampeggiante [00] e un suono anelli.

Per arrestare il suono e il lampeggio è sufficiente premere un tasto qualsiasi.

- **Funzione timer Egg:**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|---|--|---|
| Attivare il piano di cottura Selezionare « Timer » | Premere il tasto [] Premere contemporaneamente [-] e [+] | [0] o [H] |
| Diminuire il tempo Aumentare il tempo | Premere il tasto [-] Premere il tasto [+] | Timer [00] min [00] andare a 30,29.... Aumentare il tempo |

Dopo alcuni secondi la spia smette di lampeggiare con.

Appena il tempo di cottura selezionato è terminato di visualizzazione del timer lampeggiante [00] e un suono anelli.

Cottura automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura automatica "go and stop". La zona di cottura inizia a piena potenza per un certo tempo, quindi riduce automaticamente la potenza al livello preselezionato.


- **Avviare:**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|--|-------------------------------|---|
| Zone selezione | premere il tasto di selezione | [0] |
| Regolazione della potenza completa | Premere il tasto [+] | [1] a [9] |
| Cottura automatica | Premere il tasto [+] | [9] lampeggia con [A] |
| Selezione del livello di potenza (per esempio « 7 ») | Premere il tasto [-] | [9] andare a [8] [7] [7] lampeggia con [A] |


- **Spegnimento cottura automatica:**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| Zone selezione (per esempio « 7 ») | Premere il tasto di selezione | [7] lampeggia con [A] |
| Selezione del livello di potenza | Premere il tasto [-] o [+] | Livello selezionato |


Blocco del pannello di controllo

Per evitare di modificare un'impostazione di punti cottura, in particolare nell'ambito della pulizia il pannello di controllo può essere bloccato (con eccezione alla tasto On / Off []).

- **Blocco :**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|--------------------------------|--|--------------------|
| Attivare il piano di cottura | Premere il tasto [] | [0] o [H] |
| bloccaggio il piano di cottura | Premere il tasto [-] a dopo il tasto di selezione anteriore sinistro | [L] |

- **Sblocco :**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|------------------------------|--|--------------------|
| Attivare il piano di cottura | Premere il tasto [] | [L] |

Nei 5 secondi dopo l'avvio:

| | | |
|------------------------------|--|---------------|
| Sblocco del piano di cottura | Premere il tasto [-] e dopo il tasto di selezione anteriore sinistro | [0] o [H] |
|------------------------------|--|---------------|

La funzione "Keep warm"

Questa funzione consente le zone di cottura per raggiungere e mantenere una temperatura di 70 ° C automaticamente, questo per evitare i liquidi che scorre sopra e padelle in fiamme.

- **Avviare:**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|----------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| Zone selezione | Premere il tasto di selezione | [0] |
| Selezione del livello di potenza | Premere il tasto una volta [+] | [1] |
| La funzione keep warm | Premere il tasto [-] | [U] |

- **Spegnimento la funzione keep warm:**

| <u>Operazione</u> | <u>Sensore di comando</u> | <u>Indicazione</u> |
|------------------------------------|--------------------------------|--------------------|
| Zone selezione | Premere il tasto di selezione | [U] |
| Interrompere la funzione keep warm | Premere il tasto [-] o [+] | [0] a [9] |

CONSIGLI PER LA COTTURA

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

| | | |
|-------|--|--|
| 1 - 2 | far sciogliere, stemperare, riscaldare | salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt |
| 2 - 3 | mettere in ammollo, scongelare, riscaldare | riso, prodotti congelati, pesce, verdura |
| 3 - 4 | cuocere con acqua | pesce, verdura, frutta |
| 4 - 5 | cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare | pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato |
| 6 - 7 | cuocere (di proseguimento) | carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittate |
| 7 - 8 | arrostire | pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata |
| 9 | arrostire, portare ad ebollizione | bistecche, frittate lenticchie |

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

- Spegnerne il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

COSA FARE SE...

Il piano o le zone di cottura non si accendono:

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Il pannello di controllo indica [E]:

- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Il pannello di controllo indica [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [Er21] :

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

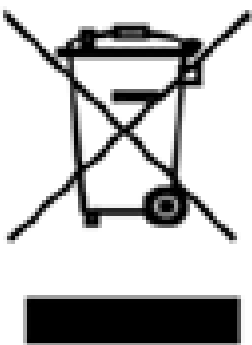
Il pannello di controllo indica [U400], [Er25] o [U4]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



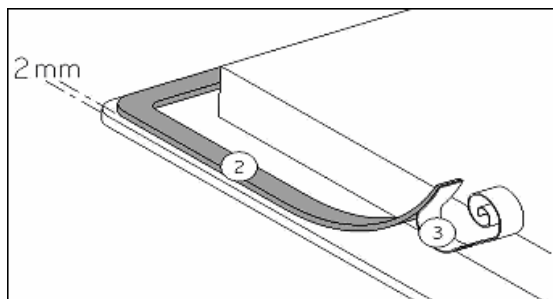
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:



Incollare la guarnizione a (2) 2mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Incasso :

| Tipo | Dimensioni del vetro | Dimensioni del taglio |
|--------------------|----------------------|-----------------------|
| VH6121BL, VH6123BL | 590 x 520 mm | 560 x 490 mm |

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato. Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 75 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione. I cavi di connessione devono essere perfettamente coperti.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz.

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

| Rete | Allacciamento | Diametro | Cavo | Fusibile |
|---------------|---------------|-------------------------|----------------------------|----------|
| 230V, 50/60Hz | 1 fase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

* secondo la norma EN 60 335-2-6

Collegamento del piano di cottura:

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L al morsetto 1 o 2.

Attenzione ! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa

Шановний клієнт,

Дякуємо за те, що Ви обрали нашу склокерамічну варильну поверхню. Для того, щоб найкращим чином використовувати Ваш прилад, ми рекомендуємо Вам уважно ознайомитись з даною інструкцією зберегти її для подальшого консультування.

ЗМІСТ

| | |
|--|-----------|
| БЕЗПЕКА | 42 |
| Запобіжні заходи перед використанням | 42 |
| Використання приладу | 42 |
| Запобігання пошкоджень приладу | 43 |
| Запобіжні заходи у разі відмови приладу | 44 |
| Інші заходи захисту | 45 |
| ОПИС ПРИЛАДУ | 46 |
| Технічні характеристики | 46 |
| Панель управління..... | 46 |
| ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ | 47 |
| Дисплей | 47 |
| ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ | 47 |
| Перед першим використанням | 47 |
| Початок роботи | 47 |
| Індикатор залишкового тепла..... | 47 |
| Автоматичне приготування..... | 47 |
| Таймер | 48 |
| Блокування панелі управління..... | 49 |
| Функція “KEEP WARM” | 49 |
| ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ | 50 |
| Прилади налаштувань потужностей приготування | 50 |
| ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ | 50 |
| ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ | 50 |
| ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА | 51 |
| ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ | 52 |
| ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПАСТАЧАННЯ | 53 |

БЕЗПЕКА

Запобіжні заходи перед використанням

- Розпакуйте всі матеріали.
- монтаж і підключення приладу повинні бути зроблені сертифікованими фахівцями. Виробник не може нести відповідальність за шкоду, заподіяну в наслідок помилок при підключенні або встановленні.
- Для використання прилад повинен бути добре оснащений і встановлений в робочу поверхню кухні, добре зафіксований в робочій поверхні.
- Даний прилад призначений виключно для приготування їжі в домашніх умовах, виключається промислове або інше використання даного приладу.
- Видаліть всі ярлики і стікери з керамічного скла.
- Ні в якому випадку не змінюйте конструкцію даного приладу.
- Варильна поверхня не може використовуватися без вбудування або в якості кухонної робочої поверхні (не можна різати на варильній поверхні, зберігати на ній продукти і т.д.).
- Прилад повинен бути заземлений і при'єднаний відповідно до місцевих стандартів.
- Не використовуйте подовжувач, щоб підключити прилад.
- Прилад не може бути вбудований над посудомийною машиною або сушаркою: пар може пошкодити електронні прилади.
- Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Використання приладу

- Вимикайте зони нагріву після використання.
- Пильно слідкуйте за приготуванням з використанням жиру або олій, які можуть: швидко спалахнути.
- Будьте обережні, щоб не обпектися під час або після використання приладу.

- Переконайтеся, що жоден кабель від будь-яких вбудованих або рухомих електроприладів не торкається скла або гарячої каструлі. Магнітні об'єкти (кредитні карти, дискети, калькулятори) не слід розміщувати поруч з включеним приладом.
- В цілому не ставте металеві предмети, крім нагрівальних контейнерів на поверхню скла. За допомогою тепла, що виробляється під час роботи нагрівальними елементами, або завдяки залишковому теплу сторонні предмети можуть бути нагріті, розтоплені або навіть спалені.
- Ніколи не накривайте прилад тканиною або захисним листом. Це може служити причиною перегрівання та займання.
- Даний прилад може бути використаний дітьми у віці від 8 років і доросліше, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, якщо вони знаходяться під контролем або отримали інструкції щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли рівень можливої небезпеки.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Під час чищення і технічного обслуговування приладу користувач не повинен залишати дітей без нагляду.

Запобігання пошкоджень приладу

- Сировина, з якої виготовлено дно посуду або пошкоджені каструлі (Неемальовані чавунні горщики,) можуть призвести до пошкодження склокерамічної поверхні приладу.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Не допускайте падіння предметів, навіть маленьких, на керамічне скло.
- Не бийте по краю скла посудом.
- Переконайтеся, що вентиляція приладу працює відповідно до вказівок виробника.
- Не залишайте порожніх каструль на склокерамічній плиті.

- Цукор, синтетичні матеріали або вироби з алюмінію не повинні контактувати з зонами нагріву. Це може призвести до поломок або іншим чином негативно вплинути на поверхню зі склокераміки при охолодженні: необхідно включити прилад і одразу прийняти їх із зони нагрівання (будьте обережні, існує ризик опіків).
- **УВАГА:** Небезпека пожежі: не можна зберігати предмети на варильній поверхні.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель управління.
- Якщо ящик знаходиться під вбудованим приладом, переконайтеся, що простір між вмістом ящика і нижньою частиною приладу досить великий (2 см). Це важливо для забезпечення правильної вентиляції.
- Ніколи не ставте легкозаймисті об'єкти (напр. спреї) в ящик, розташований під склокерамічною варильною панеллю. Меблі, в які вбудовуються кухонні прилади, повинні бути стійкі до нагрівання.

Запобіжні заходи у разі відмови приладу

- Якщо Ви помітили некоретну роботу приладу чи зовнішній дефект, відключіть прилад і від'єднайте його від мережі енергопостачання.
- Якщо на керамічній поверхні з'явилися тріщини, необхідно від'єднати прилад і зв'язатися з сервісом післяпродажного обслуговування.
- Ремонт повинен бути зроблений кваліфікованими фахівцями. Не відкривайте прилад самостійно, це може бути причиною зняття з гарантії.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Інші заходи захисту

- Зверніть увагу, щоб дно каструлі завжди було розташоване якомога точніше по центру робочої зони. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу площу конфорки.
- Важлива інформація для користувачів кардіостимуляторів. Магнітне поле може впливати на роботу кардіостимуляторів. Ми рекомендуємо отримати інформацію продавця кардіостимуляторів або додаткову консультацію лікаря.
- Не застосовувати посуд, що виготовлений з алюмінієвих або синтетичних матеріалів: вони можуть розтанути на ще гарячій конфорці.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я наприклад кришкою або пожежною ковдрою.

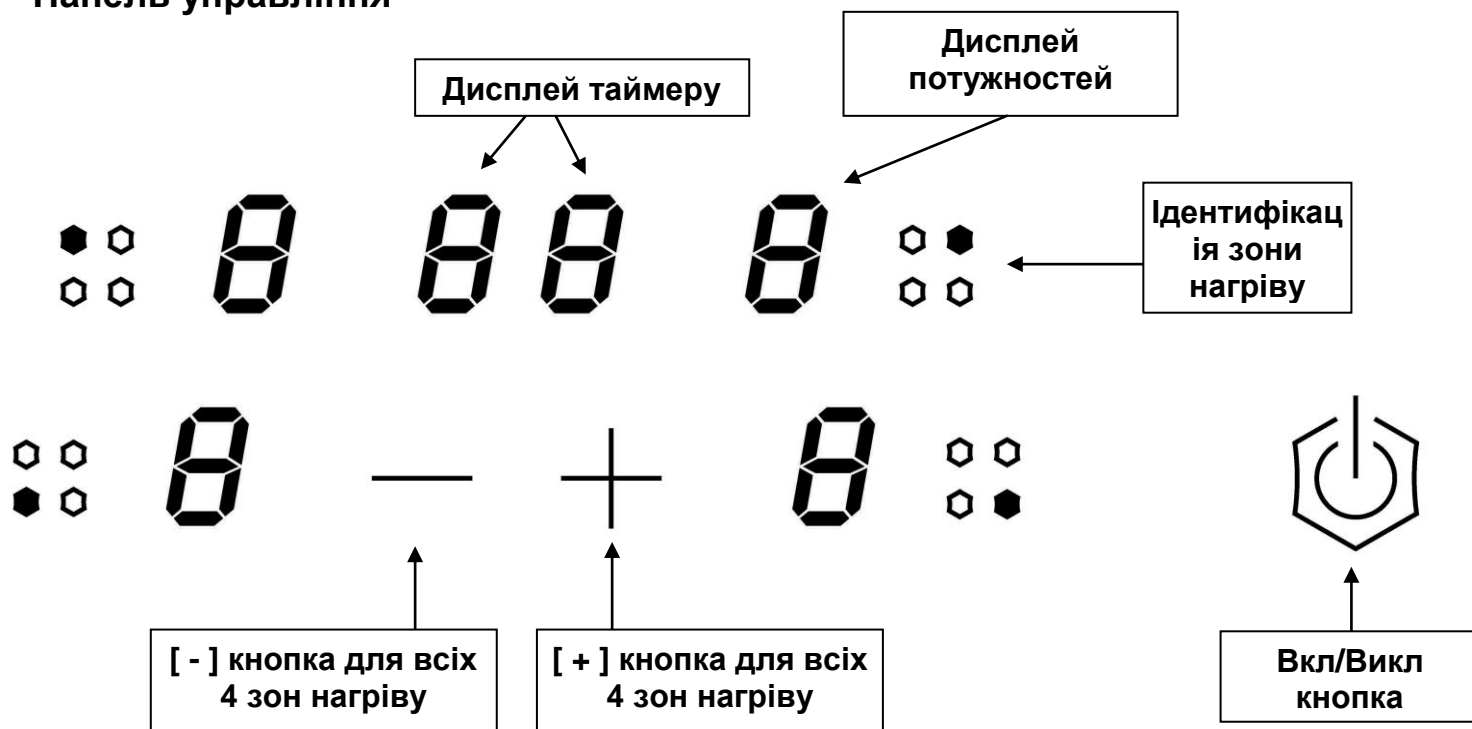
ОПИС ПРИЛАДУ

Технічні характеристики

| | |
|--|--|
| Модель | VH6121BL VH6123BL |
| Загальна потужність Споживання енергії плитою EChob * | 6500 W 178.9 Wh/kg |
| Передня ліва зона нагріву Номінальна потужність Клас енергоспоживання * Споживання енергії ECsw * | Ø 220 mm 2300 W C 174.4 Wh/kg |
| Задня ліва зона нагріву Номінальна потужність Клас енергоспоживання * Споживання енергії ECsw * | Ø 155 mm 1200 W A 173.8 Wh/kg |
| Задня права зона нагріву Номінальна потужність Клас енергоспоживання * (для Booster) Споживання енергії ECsw * | Ø 190 mm 1800 W C 191.3 Wh/kg |
| Передня права зона нагріву Номінальна потужність Клас енергоспоживання * Споживання енергії ECsw * | Ø 155 mm 1200 W A 173.8 Wh/kg |

* Дана потужність може змінюватися в залежності від розмірів і матеріалу каstrулі.

Панель управління



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Дисплей

| <u>Дисплей</u> | <u>Позначення</u> | <u>Опис</u> |
|----------------|------------------------|--------------------------------------|
| 0 | Нуль | Зона нагріву активована. |
| 1...9 | Рівень потужності | Вибір рівня потужності приготування. |
| A | Тепловий акселератор | Автоматичне приготування |
| E | Сповіщення про помилку | Електронна поламка. |
| H | Залишкове тепло | Зона нагріву гаряча. |
| L | Блокування | Панель управління заблоковано |



ПОЧАТОК РОБОТИ ТА УПРАВЛІННЯ ПРИЛАДОМ

Перед першим використанням

Очистіть варильну панель вологою ганчіркою, а потім ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте миючі засоби, які можуть спричинити пошкодження тонованого кольору на поверхні скла.

Початок роботи

- **Початок роботи / виключення поверхні:**

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------|--|------------------|
| Включення | Натисніть кнопку [] | [0] |
| Виключення | Натисніть кнопку [] | нічого або [H] |

- **Включення / виключення зон нагріву:**

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------------|------------------------------------|-------------------|
| Вибір зони | Натисніть кнопку вибору | Дисплей ввімкнено |
| Підвищення потужності | Натисніть кнопку [+] | [1] до [9] |
| Зниження потужності | Натисніть кнопку [-] | [9] до [1] |
| Виключення | Натисніть одночасно [+] та [-] | [0] чи [H] |
| | Чи натисніть кнопку [-] | [0] чи [H] |

Індикатор залишкового тепла

Після відключення варильної панелі, зона нагріву залишається гарячою і на дисплеї світиться символ [H].

Символ [H] зникне, коли до зони нагріву може бути торкнутися безпечно.

Коли індикатор залишкового тепла горить, не можна торкатися зони нагріву і класти теплочутливі об'єкти на неї. Є ризики опіків і пожежі.

Автоматичне приготування

Всі конфорки оснащені автоматичним пристроєм для приготування їжі. Конфорка починає працювати на повну потужність протягом певного часу, а потім автоматично знижує свою потужність на заздалегідь обраний рівень.

- **Початок роботи:**

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|---------------------------------|--|
| Вибір зони | Натисніть кнопку вибору | [0] |
| Вибір повної потужності | Натисніть кнопку [+] | [1] до [9] |
| Автоматичне приготування | Перенатисніть кнопку [+] | [9] блимає з [A] |
| Вибір рівня потужності (наприклад « 7 ») | Натисніть кнопку [-] | [9] йде до [8] [7] [7] блимає з [A] |

- **Вимкнення автоматичного приготування :**

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Вибір зони (наприклад « 7 ») | Натисніть кнопку вибору | [7] блимає з [A] |
| Вибір рівня потужності | Натисніть кнопку [-] чи [+] | Рівень вибрано |

Таймер

Таймер може бути використаний одночасно з усіма зонами нагрівання і при різних встановлених проміжках часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної зони нагріву.

- **Установка і модифікація часу приготування:**

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Вибір зони | Натисніть кнопку [+] зони | [0] |
| Підвищення потужності | Натисніть кнопку [+] чи [-] | [1] до [9] |
| Вибір «Таймеру» | Натисніть одночасно [+] та [-] | Таймер[00]хв |
| Зменшення часу | Натисніть кнопку [-] | [00] до 60,59... |
| Збільшення часу | Натисніть кнопку [+] | Час збільшено |

Час підтверджено і приготування їжі продовжуватиметься до тих пір, доки не досягне показника таймеру [00].

- **Зупинка таймеру**


| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|---------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Вибір зони | Натисніть кнопку вибору | [0] |
| Вибір «Таймеру» | Натисніть одночасно [-] та [+] | Час, що залишився |
| Зупинка « Таймеру » | Натисніть кнопку [-] | [00] потім зупинка |

- **Автозупинка в кінці часу приготування :**

Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикуює закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий сигнал досить натиснути будь-яку клавішу

- **Функція таймеру хвилиника :**


| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|-------------------|--|-----------------------|
| Включення плити | Натисніть кнопку [] | 4 x [0] чи [H] |
| Вибір «Таймеру» | Натисніть одночасно [+] та [-] | Таймер [00] хв |
| Зменшення часу | Натисніть кнопку [-] | [00] до 60,59... |
| Збільшення часу | Натисніть кнопку [+] | Час збільшено |

Через кілька секунд контрольна лампочка перестає блимати.


Як тільки обраний час приготування закінчився, таймер починає відображати миготливий символ [00] і індикуює закінчення звуковим сигналом.

Щоб зупинити звук і миготливий **сигнал** досить натиснути будь-яку клавішу


Блокування панелі управління

Щоб уникнути зміни налаштувань зон нагріву, зокрема, під час очищення панелі управління, вона може бути заблокована (за винятком Вкл / Викл кнопки []).

• Блокування :

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|------------|--|-----------------------------|
| Старт | Натисніть кнопку [] | [0] чи [H] |
| Блокування | Натисніть одночасно [-] та кнопку вибору лівої фронтальної зони | [0] чи [H] [L] |

• Розблокування :

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|---|--|----------------|
| Старт | Натисніть кнопку [] | [L] |
| Через п'ять хвилин після старту : Розблокування поверхні | Натисніть одночасно [-] та кнопку [+] лівої фронтальної зони | [0] чи [H] |

Функція “Keep warm”

Ця функція дозволяє зонам нагріву досягати і автоматично підтримувати температуру 70 ° C, для того, щоб уникнути протікання рідини під час приготування.

• Запуск:

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|-----------------------------|---------------------------------|----------------|
| Вибір зони | Натисніть кнопку вибору | [0] |
| Вибір рівня потужності | натисніть кнопку один раз [+] | [1] |
| Активація функції Keep warm | перенатисніть кнопку [-] | [U] |

• Вимкнення функції Keep warm:

| <u>Дія</u> | <u>Панель управління</u> | <u>Дисплей</u> |
|---------------------------|---------------------------------|----------------|
| Вибір зони | Натисніть кнопку вибору | [U] |
| Зупинка функції keep warm | натисніть кнопку [-] чи [+] | [0] до [9] |

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Прилади налаштувань потужностей приготування

(Нижче наведені дані є індикативними)

| | | |
|--------|---|---|
| 1 до 2 | Плавлення Розігрів | Соуси, масло, шоколад, желатин Страви, приготовлені заздалегідь |
| 2 до 3 | Томління, розморожування | Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риба, заморожені продукти |
| 3 до 4 | Приготування на парі | Овочі, риба, м'ясо |
| 4 до 5 | Варіння | Тушена картопля, супи, макаронні вироби, свіжі овочі |
| 6 до 7 | Приготування на середньої потужності, тушіння | М'ясо, печінка, яйця, сосиски Гуляш, рулет, рубець |
| 7 до 8 | Смаження | Картопля, оладки, вафлі |
| 9 | Смаження, обсмажування Кип'ятіння | Стейки, омлети, смажені страви, Страви, що потребують кип'ятіння |

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Вимкніть прилад перед очищенням.

Не починайте очищення поверхні, якщо скло ще гаряче, тому що існує ризик возгорання.

- Видалити легкі забруднення вологою ганчіркою з м'якими засобами, розведеними в невеликій кількості води. Потім промийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- Необхідно уникати високоагресивних або абразивних м'яких засобів та використання обладнання для очищення, що, ймовірно, може призвести до виникнення подряпин.
- Ніколи не використовуйте парові очищувачі або очищувачі високого тиску
- Не використовуйте будь-які об'єкти, які можуть подряпати склокерамічну поверхню.
- Переконайтеся, що посуд, який використовується для приготування, є сухим і чистим. Переконайтеся, що немає жодного зерна пилу на керамічній поверхні або на сковороді. Тертя дна посуду по поверхні призводить до подряпин.
- Розливи цукру, варення, желе, тощо повинні бути негайно видалені. Таким чином, Ви будете запобігати ушкодженню поверхні.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ ПРОБЛЕМИ

Поверхня або варильна зона не запускаються:

- Дана варильна панель некоректно приєднана до мережі електропостачання.
- Запобіжник перегорів.
- Функція огляду активована.
- Сенсорні кнопки покриті жиром або водою.
- Прилад в режимі блокування від дітей.

На контрольній панелі світиться символ [E]:

- Електронна система несправна.
- Вимкніть і знову підключіть варильну панель.
- Зателефонуйте до сервісу післяпродажного обслуговування

Одна або всі зони нагріву не підключаються:

- Система безпеки функціонує.
- Ви забули вимкнути зону нагріву і вона процювала протягом тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок накріті.

На панелі управління світиться [Er03] :

- Об'єкт або рідина покриває сенсорні кнопки управління. Символ зникне, як тільки об'єкт буде прибрано або поверхня очищена від рідини.

На панелі управління світиться [ER21] :

- Поверхня перегрілася. Дайте їй охолонути, а потім ввимкніть її.

На панелі управління світиться [U400], [Er25] або [U4] :

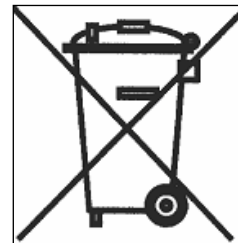
- Поверхня не коректно підключена до мережі. Перевірте підключення і включіть варильну панель.

Якщо після проведення вищезазначених рекомендацій один із символів продовжує відображатися на дисплеї, зверніться до сервісу післяпродажного обслуговування.

ЗБЕРЕЖЕННЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Матеріали упаковки є екологічними і підлягають переробці.
- Електронні прилади складаються з матеріалів, що підлягають повторній переробці, і іноді шкідливих для навколишнього середовища матеріалів, які, проте, необхідні для правильного і безпечного функціонування приладу.

- Не можна утилізувати прилад разом з побутовими відходами
- Зв'яжіться з центром збору відходів, який призначений для збору та утилізації побутової



ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

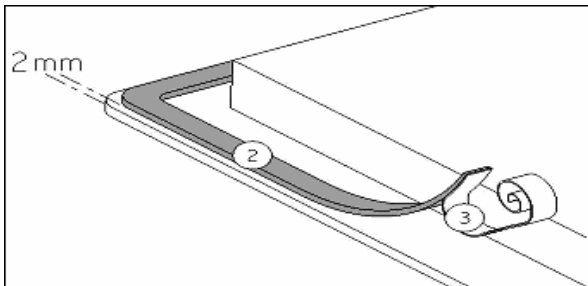
Установка повинна бути виконана під виключну відповідальність кваліфікованих фахівців.

Технічний спеціаліст з установки має дотримуватися норм законодавства та стандартів, що встановлені та діють у країні використання приладу.

Як правильно інсталиювати ізоляційну прокладку:

Ізоляційна прокладка поставляється з плитою і призначена для запобігання проникнення будь-яких рідин в середину шафи.

Її установка повинна бути зроблена ретельно, відповідно до наступної схеми.



Після видалення захисної плівки (3) потрібно наклеїти ізоляційну прокладку (2) так, щоб ніж її початком та зовнішнім краєм скла було два міліметри.

Розміри для вбудування:

- Розміри для вбудування:

| Моделі | Розмір поверхні | Розмір ніші |
|--------------------|-----------------|--------------|
| VH6121BL, VH6123BL | 590 x 520 мм | 560 x 490 мм |

- Переконайтеся, що існує відстань у 50 мм між плитою і стіною або стороною меблів.
- Варильні панелі класифікуються як прилади класу "Y" теплового захисту. В ідеалі плита повинна бути встановлена з великою кількістю простору по обидві сторони. Може бути стіна ззаду і високі меблі або стіна з одного боку. З іншого боку, однак, жодна одиниця меблів чи стіна не повинні стояти вище, ніж варильна поверхня.
- Частина меблів, в якій плита повинна бути встановлена, а також краї меблів, ламінатні покриття і клей, що використовуються при вбудуванні, повинні бути в змозі протистояти температурам до 100 ° C.
- Настінні покриття, бокові панелі меблів повинні бути жаростійкими.
- Не можна встановлювати поверхню над невентильованою духовою шафою або посудомийною машиною.
- При встановленні необхідно залишити вільний простір 20 мм між нижньою частиною кожуха варильної поверхні та меблями, щоб забезпечити хорошу циркуляцію повітря навколо електронного пристрою.
- Якщо ящик знаходиться під робочою поверхнею, необхідно уникати класти в шухляду вогнебезпечні об'єкти (наприклад: спреї) або НЕ термостійкі об'єкти.
- Матеріали, які часто використовуються при виробництві меблів не є герметичними і можуть пропускати вологу. Для захисту приладу в місці вбудування необхідно по краю меблів нанести спеціальний герметик. Особлива увага повинна бути приділена застосуванню клейової ізоляційної прокладки, що встановлюється з плитою, щоб запобігти будь-якому протіканню меблів. Ця прокладка гарантує правильне ущільнення при використанні в місцях приєднання поверхні з меблями.
- Безпечна відстань між плитою і витяжкою, розташованою над плитою, повинна бути вказана виробником витяжки у відповідній документації до приладу У разі відсутності **вказівок необхідно дотримуватися дистанції мінімум 760 мм.**
- Підключений шнур повинен бути ізольований від меблів та інших приладів, без механічного обмеження, з боку, наприклад, меблевих ящиків

- **УВАГА:** Використовуйте тільки системи захисту від дітей для поверхонь, які розроблені виробником пристрою для приготування їжі або вказані виробником приладу в інструкції для використання в якості підходящих, або системи захисту від дітей для поверхонь, що входять в комплектацію приладу. Використання невідповідних систем захисту від дітей для поверхонь може призвести до нещасних випадків.

ПРИЄДНАННЯ ДО МЕРЕЖІ ЕНЕРГОПАСТАЧАННЯ

- Встановлення даного приладу і підключення до електричної мережі повинно бути виконано тільки кваліфікованим спеціалістом відповідно до нормативних правил.
- Захист користувача від частин приладу, що знаходяться під напругою повинно бути забезпечено після вбудовування.
- Дані, що необхідні для приєднання до електромережі знаходяться на стікері, що розташований на корпусі приладу поряд зі сполучною коробкою.
- Підключення до мережі енергопостачання повинно бути зроблено за допомогою заземленої вилки або за допомогою багатополюсного відключаючого пристрою з контактним отвором не менше 3 мм.
- Електричний ланцюг повинен бути відокремлений від мережі, адаптованих пристроїв, наприклад: автоматичних вимикачів, запобіжників або контакторів.
- Відповідно до правил монтажу при встановленні приладу у житлових приміщеннях, якщо прилад не оснащений вилкою, то до механізму, що приєднує прилад до електромережі мають бути включені спеціальні прилади, що відключають поверхню.
- Кабель подачі повинен бути розташований так, щоб він не торкався гарячих частин плити або духовки.

Увага!

Даний прилад може бути приєднаний лише до мережі 230 V~ 50/60 Hz.

Заземлення є необхідним для установки.

Уважно дотримуйтесь схеми установки.

| Мережа | Приєднання | Діаметр кабелю | Кабель | Рівень захисту кабелю |
|---------------|------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Фаза + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 16 A * |

* розраховано для вказаних показників відповідно до стандарту EN 60 335-2-6

Приєднання поверхні

Для різних видів з'єднань, використовуються мідні з'єднувачі, які знаходяться в полі поруч з терміналом

Монофази 230V~1P+N:

Помістіть з'єднувач між терміналами 1 і 2.

Приєднайте землю до терміналу "земля", нуль N до терміналу 4, фазу L до терміналів 1 або 2.

Увага! Будьте обережні, що кабелі були правильно приєднані та ізольовані.

Виробник не несе відповідальність за будь-який інцидент, що стався в результаті неправильного підключення, або виник в результаті використання приладу, який не був заземленим або був обладнаний несправним заземленням.

