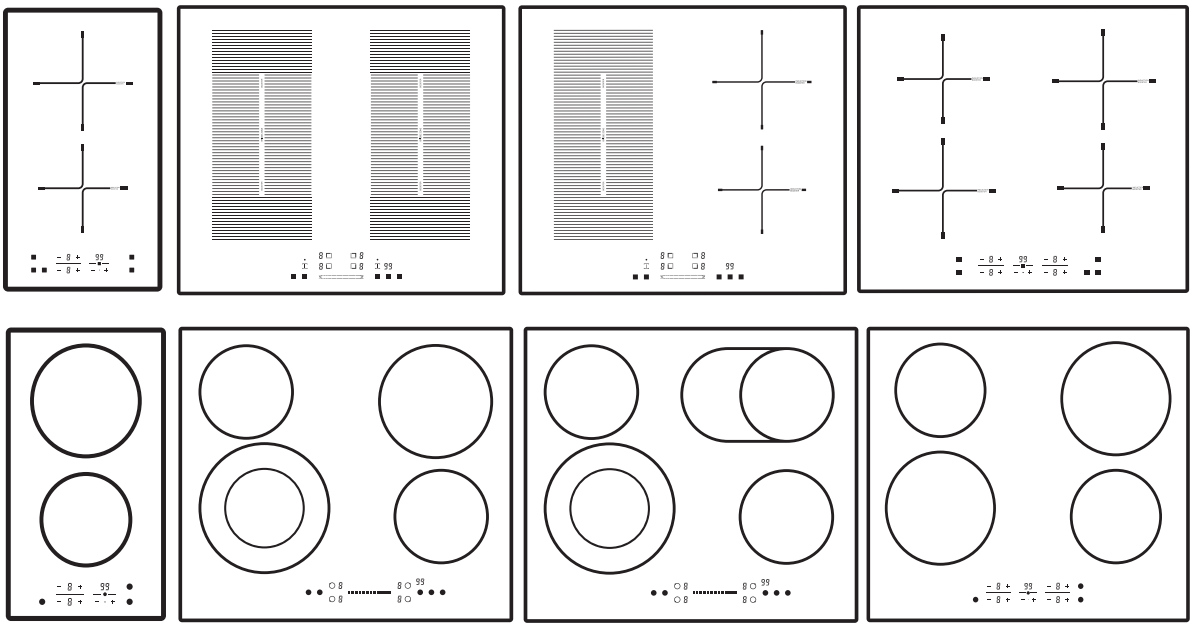


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

IM32BT2/GK-ID303617EB IM64BT2/GK-IF607227EB
IM64B1FS2/GK-IF607224EBF IM64B2FS2/GK-IF607224EBFF

Электрическая варочная панель

VCM32BT2/GK-CD303017E VCM64BT2/GK-CF606027E
VCM64BDT2/GK-CF606429E VCM64BS2/GK-CF606629E

RU-ENG

ZERO WASTE

Этот продукт производится на современных предприятиях, которые бережно относятся к окружающей среде, не нанося ей вреда.

This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming it.

содержание:

Часть 1. Предупреждения по технике безопасности

Часть 2. Установка

Часть 3. Инструкции по эксплуатации

Часть 4. Очистка и техническое обслуживание

Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели и благодарим за то, что выбрали нас!

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните это руководство для дальнейшего использования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Техника безопасности

Для нас важна ваша безопасность. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведенную ниже информацию перед установкой или использованием вашей варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные меры предосторожности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку варочной панели, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасности при установке данного прибора следуйте данным инструкциям по монтажу.
- Правильная установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к электрической сети с изолирующим выключателем, обеспечивающим полное отключение от сети электропитания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели повреждена, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель от сети электропитания.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лица, у которых установлены кардиостимуляторы или другие электрические имплантаты (например, инсулиновые помпы), должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого указания может привести к летальному исходу.

Горячие поверхности

- Во время использования некоторые части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды, с керамической поверхностью, до тех пор, пока она не остынет.
- Будьте осторожны: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте детей к прибору во время работы.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не нависают над другими включенными конфорками. Храните съемные ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза

- При снятой защитной крышке открывается острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Перегрев приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут привести к возгоранию.

- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения продуктов.
- Никогда не оставляйте на нем какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорки при отсутствии посуды на них.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом. Инструктор должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали прибора, если это не рекомендовано в руководстве по эксплуатации. Все остальные работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не перемещайте их по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен производить только квалифицированный специалист.
- Данный прибор предназначен только для частного домашнего использования.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять уборку и техническое обслуживание устройства без присмотра пользователя.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой, сначала выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

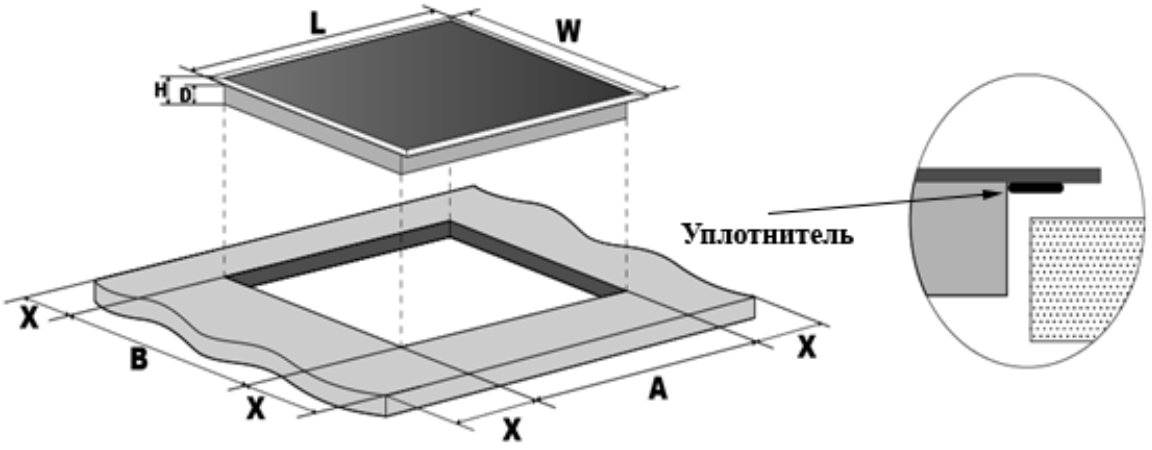
УСТАНОВКА

Инструкции по установке

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его и немедленно обратитесь к продавцу.

Подготовка места для установки

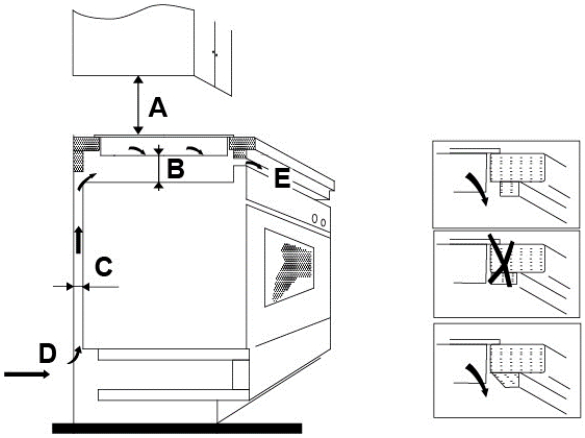
- Выпилите отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- Для установки и использования необходимо оставить минимум 5 см пространства вокруг отверстия.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите жаропрочный материал для рабочей поверхности, чтобы избежать значительной деформации, вызванной тепловым излучением. Размеры на изображении ниже указаны в миллиметрах:



Модель	L	W	H	D	A	B	X
30 см Керамическая варочная панель	288	520	51	47	265+5 -0	495+5 -0	50 мин.
30 см Индукционная варочная панель	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 мин.
60 см Керамическая варочная панель	590	520	51	47	555+5 -0	495+5 -0	50 мин.
60 см Индукционная варочная панель	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 мин.

При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая варочная панель находится в надлежащем рабочем состоянии. Как показано ниже:

Примечание: Безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



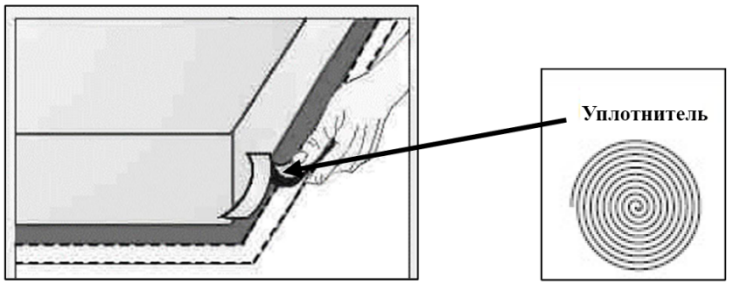
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 минимум	20 минимум	Приточный канал	Вытяжной канал 5 мм

Установка уплотнителя

Перед установкой варочной панели в отверстие столешницы, необходимо прикрепить прилагаемый поролоновый уплотнитель к нижней стороне.

Не устанавливайте варочную панель без поролонового уплотнителя!
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла рядом с краем.
- Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине края стекла и не должен перекрываться углами.
- При установке уплотнителя убедитесь, что стекло не соприкасается с острыми предметами.



Перед установкой крепежных кронштейнов

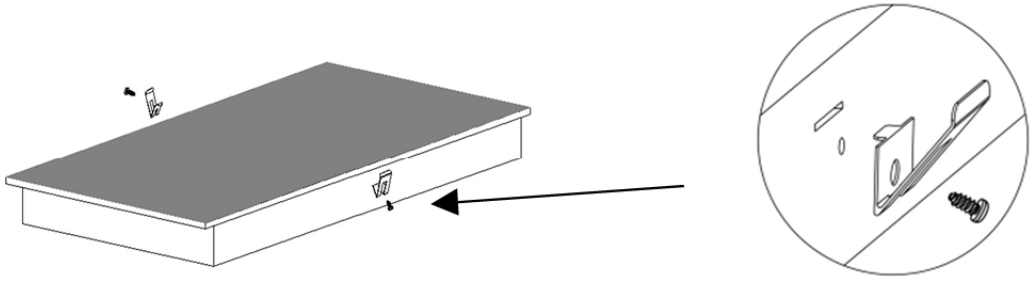
Прибор следует поставить на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте усилие к выступающим из варочной панели элементам управления.

Комплект для установки

Для каждой варочной панели предусмотрен один комплект креплений, включающий крепежные клипсы и винты (всего 2 клипсы и 2 винта).

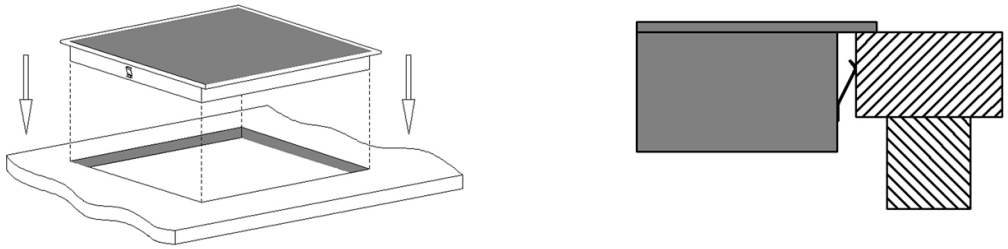
Закрепите клипсы на варочной панели

Вставьте клипсы в крепежные отверстия, расположенные с двух сторон корпуса, закрепите клипсы на корпусе с помощью винтов, затем вставьте варочную панель в отверстие рабочей поверхности.



Закрепите варочную панель в рабочей поверхности

Вставьте варочную панель в рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже. Установленные по бокам зажимы надежно закрепят варочную панель.



Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Прибор имеет высокую номинальную мощность и должен подключаться к электросети только квалифицированным электриком.

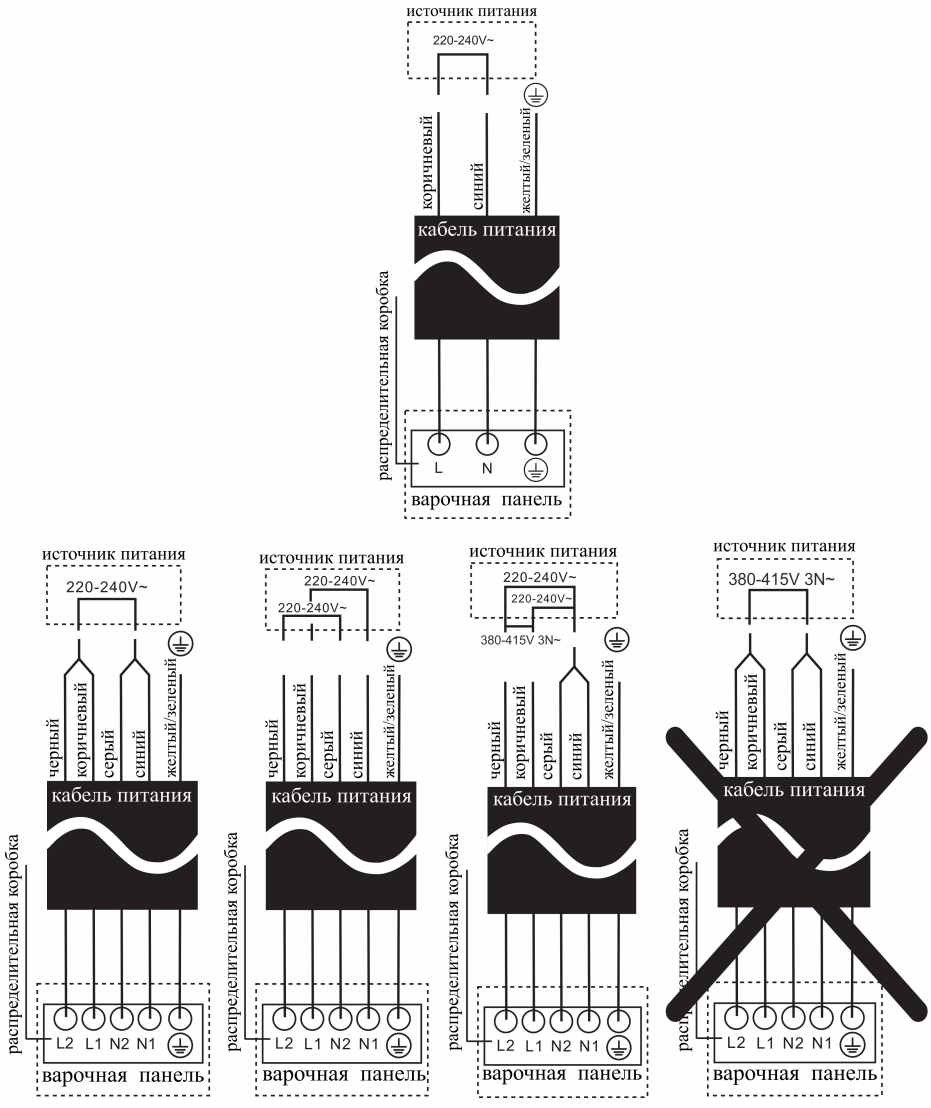
Примечание:

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен произвести специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключен непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
3. Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения и соблюдении техники безопасности.
4. Кабель не должен быть перегнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите работы самостоятельно.
2. Электрическая варочная панель не должна устанавливаться над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.
3. Электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стенка и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
5. Во избежание повреждений рабочая поверхность и клей должны быть термостойкими.
6. Не допускается использование пароочистителя для чистки варочной панели.
7. Эта электрическая варочная панель может быть подключена к сети с сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости обратитесь к поставщику за информацией об импедансе системы.

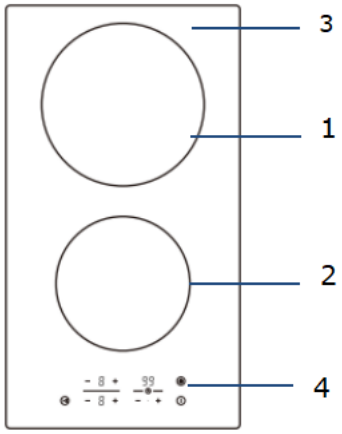
Примечание: для некоторых моделей может использоваться шнур питания с вилкой. Если это так, вы можете подключить устройство непосредственно к розетке. Пожалуйста, после использования не вынимайте вилку из розетки.
Для шнура питания без вилки используйте способ подключения, показанный ниже.



ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

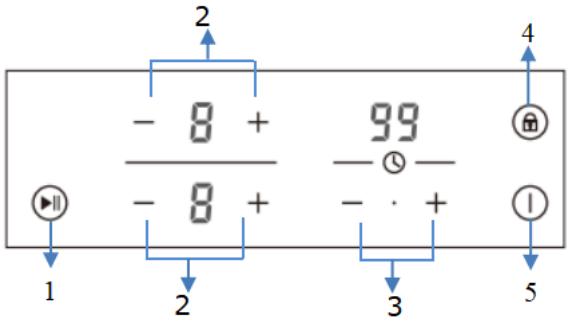
Описание прибора

VCM32BT2/GK-CD303017E



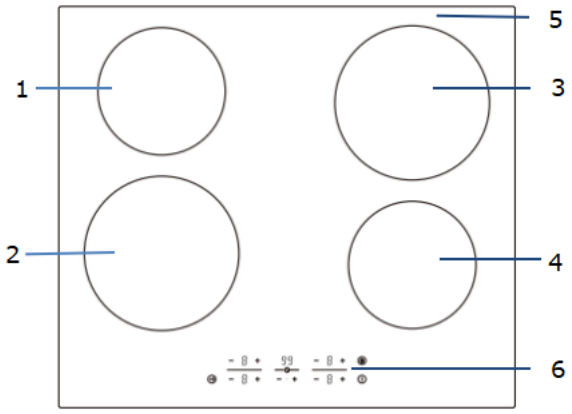
1. 1800 Вт Варочная зона
2. 1200 Вт Варочная зона
3. Стеклокерамическая поверхность
4. Панель управления

Панель управления



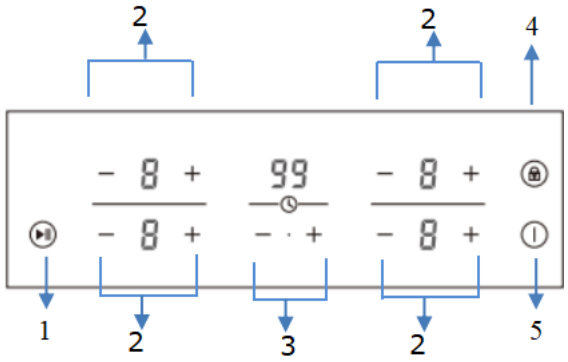
1. Кнопка "Стоп-энд-Гоу"
2. Кнопка “-”/ “+” уровня нагрева
3. Кнопка “-”/ “+” таймера
4. Кнопка блокировки от детей
5. Кнопка включения / выключения

VCM64BT2/GK-CF606027E



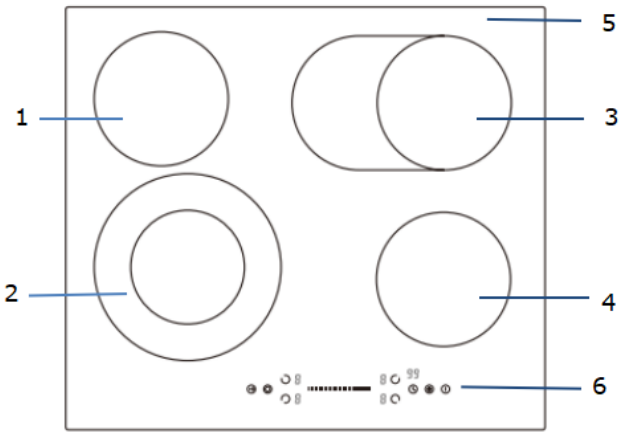
1. Конфорка мощностью 1200 Вт
2. Конфорка мощностью 1800 Вт
3. Конфорка мощностью 1800 Вт
4. Конфорка мощностью 1200 Вт
5. Стеклянная плита
6. Панель управления

Панель управления



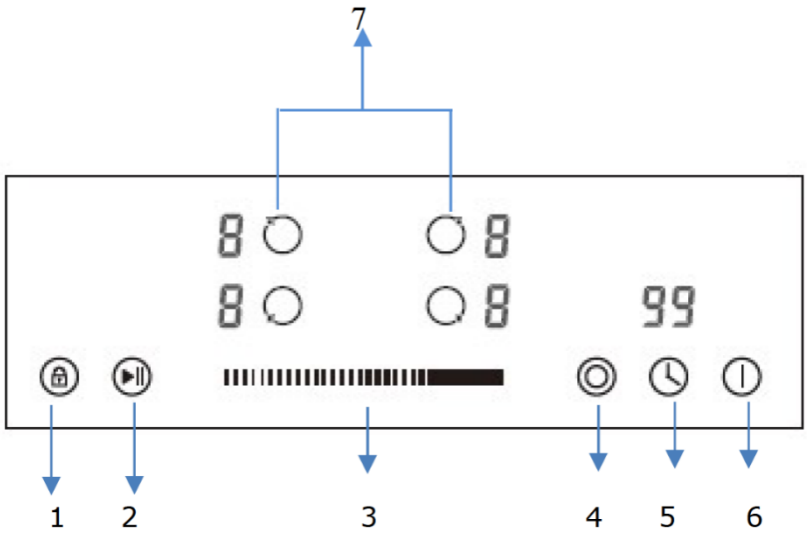
1. Кнопка "Стоп-энд-Гоу"
2. Кнопка “-”/ “+” уровня нагрева
3. Кнопка “-”/ “+” таймера
4. Кнопка блокировки от детей
5. Кнопка включения / выключения

VCM64BS2/GK-CF606629E



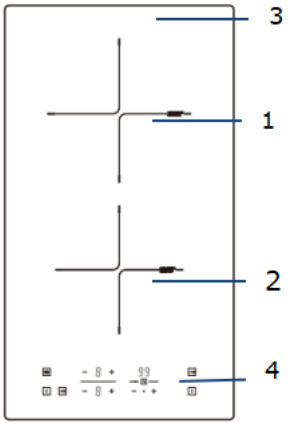
1. Конфорка мощностью 1200 Вт
2. Овальная конфорка мощностью 2000 Вт/1100 Вт
3. Двойная конфорка мощностью 2200 Вт/1100 Вт
4. Конфорка мощностью 1200 Вт
5. Стеклянная плита
6. Панель управления

Панель управления



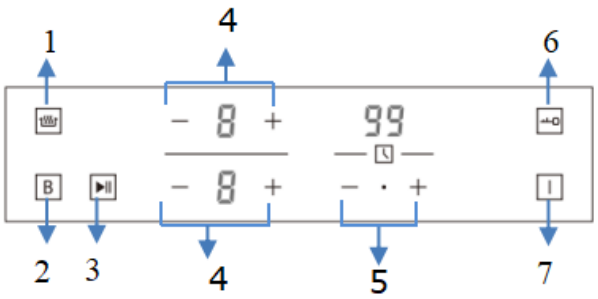
1. Кнопка включения и выключения
2. Кнопка управления расширенной зоной
3. Регулятор уровня нагрева / таймера
4. Кнопка выбора зоны приготовления
5. Кнопка управления таймером
6. Кнопка управления блокировкой от детей
7. Кнопка включения / выключения

IM32BT2/GK-ID303617EB



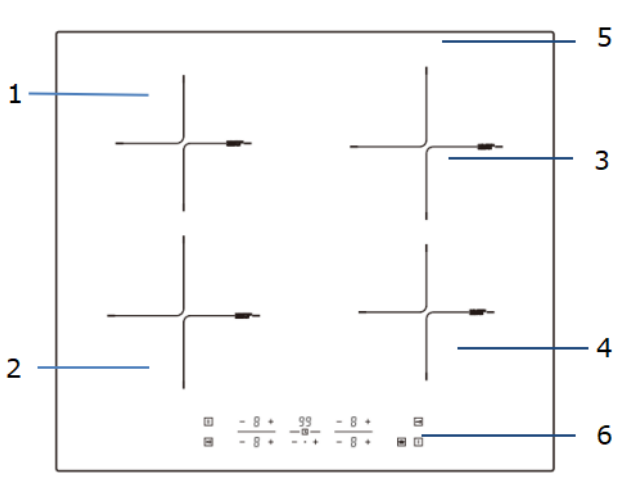
1. Конфорка мощностью 1900 Вт и 2200 Вт соответственно
2. Конфорка мощностью 1300 Вт и 1500 Вт соответственно
3. Стеклянная панель
4. Панель управления

Панель управления



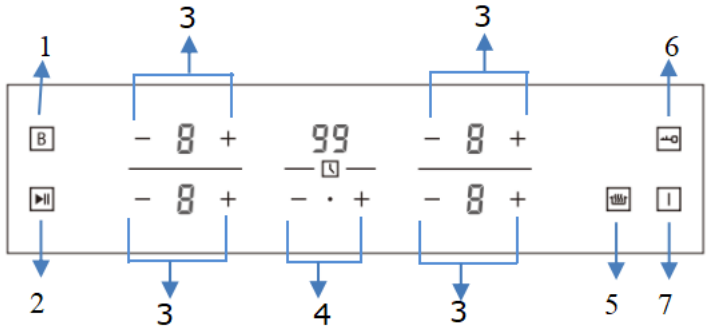
1. Функциональная кнопка "Сохранить тепло"
2. Функциональная кнопка "Усилить"
3. Кнопка "Стоп" и "Продолжить"
4. Кнопка "-"/ "+" уровня нагрева
5. Кнопка "-"/ "+" таймера
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка включения / выключения

IM64BT2/GK-IF607227EB



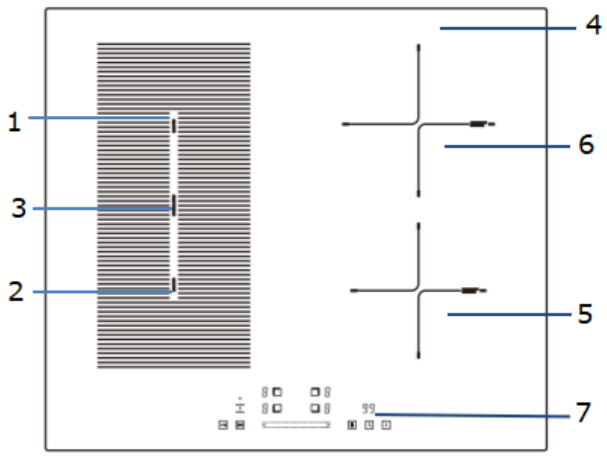
1. Конфорка мощностью 1300 Вт увеличена до 1500 Вт
2. Конфорка мощностью 1900 Вт увеличена до 2200 Вт
3. Конфорка мощностью 1900 Вт увеличена до 2200 Вт
4. Конфорка мощностью 1300 Вт, увеличивающая мощность конфорки до 1500 Вт
5. Стеклянная плита
6. Панель управления

Панель управления



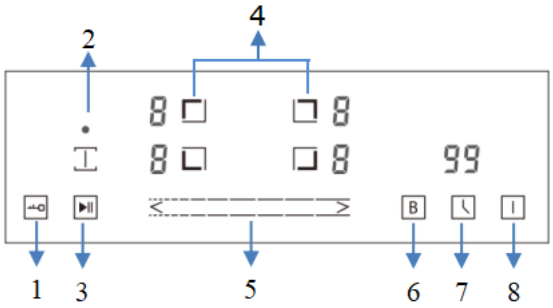
1. Функциональная кнопка Booster
2. Кнопка Stop & Go
3. Кнопка уровня нагрева “-”/ “+”
4. Кнопка таймера “-”/ “+”
5. Функциональная кнопка сохранения тепла
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка включения / выключения

IM64B1FS2/GK-IF607224EBF



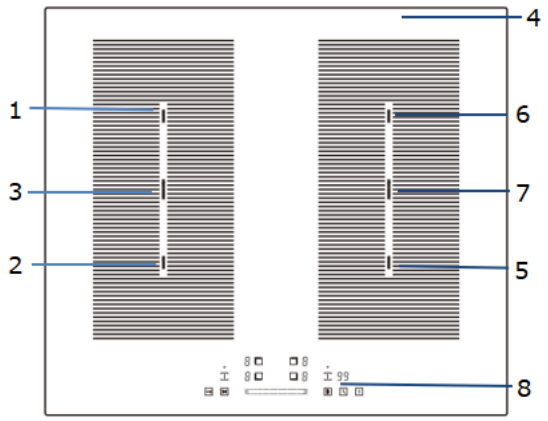
1. Конфорка мощностью 1300 Вт и 1500 Вт соответственно
2. Конфорка мощностью 1900 Вт и 2200 Вт соответственно
3. Зона повышенной мощности мощностью 3000 Вт и 3600 Вт соответственно
4. Конфорка мощностью 1900 Вт и 2200 Вт соответственно
5. Конфорка мощностью 1300 Вт и 1500 Вт соответственно
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

Панель управления



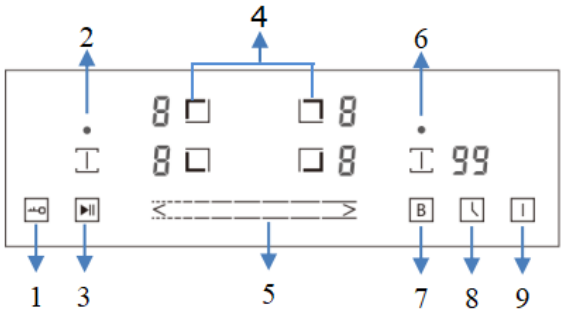
1. Кнопка блокировки от детей
2. Кнопка регулировки зоны нагрева
3. Кнопка включения /выключения
4. Кнопка выбора зоны приготовления
5. Регулятор уровня нагрева/ таймера
6. Кнопка включения / выключения функции бустера
7. Кнопка таймера
8. Кнопка включения / выключения

IM64B2FS2/GK-IF607224EBFF



1. Конфорка мощностью 1300 Вт и 1500 Вт соответственно
2. Конфорка мощностью 1900 Вт и 2200 Вт соответственно
3. Зона повышенной мощности мощностью 3000 Вт и 3600 Вт соответственно
4. Конфорка мощностью 1900 Вт и мощностью 2200 Вт соответственно
5. Конфорка мощностью 1300 Вт и мощностью 1500 Вт соответственно
6. Гибкая зона мощностью 3000 Вт и мощностью 3600 Вт соответственно
7. Стеклянная панель
8. Панель управления

Панель управления



1.Кнопка блокировки от детей
2/6.Кнопка "Гибкая зона"
3.Кнопка "Стоп" и "Вперед"
4. Кнопка выбора зоны приготовления
5.Регулятор уровня нагрева / таймера
7.Функциональная кнопка "Бустер"
8.Кнопка "Таймер"
9.Кнопка включения / выключения

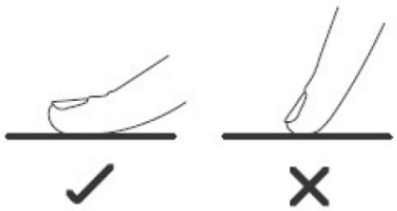
Примечание: описание прибора в руководстве приведены только для справки, возможны незначительные отличия в связи с постоянным совершенствованием продуктов.

Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите защитную пленку или наклейки, которые могут быть на вашей новой варочной панели.

Использование сенсорного управления

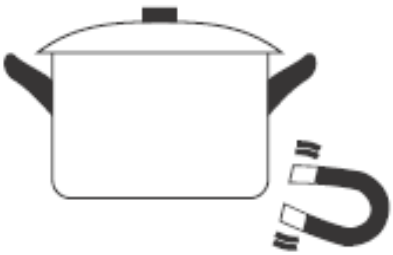
- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими, и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу с элементами управления.



Выбор подходящей посуды



- Используйте посуду с подходящим для индукционного приготовления дном. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.



- Вы можете проверить подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если магнит притягивается, то кастрюля подходит для индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
    1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
    2. Если на дисплее не появляется индикатор U и вода нагревается, то посуда подходит для использования.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной варочной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Индукционные варочные панели сделаны из гладкого керамического стекла, тепло поступает от магнитной индукционной катушки, которая нагревает посуду, но не поверхность для приготовления. Тепло от посуды передается на еду.
- Важно использовать только металлическую посуду, специально разработанную и/или подходящую для использования на индукционных варочных панелях. Никогда не позволяйте меламиновым или пластиковым контейнерам

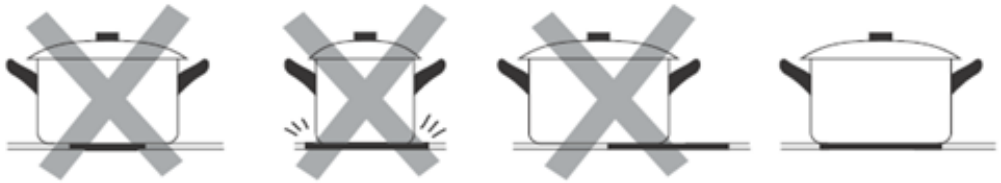
контактировать с зонами нагрева.

- Посуда с диаметром менее 140 мм может не быть обнаружена индукционной варочной панелью.

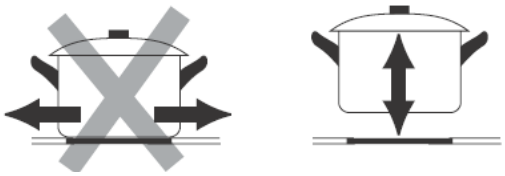
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру варочной поверхности.



Всегда поднимайте посуду с варочной поверхности - не сдвигая ее, иначе она может поцарапать стекло.



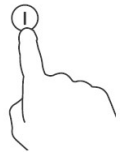
Рекомендуемые размеры посуды для индукционной варочной панели
Зоны приготовления до определенного размера автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако, дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с зоной приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, поместите посуду в центр зоны приготовления.

Стандартный диаметр основания кастрюли:

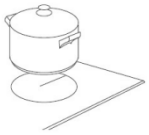
Зона приготовления	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
Расширяемая зона	200	180x380

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для начала приготовления



1. Подключите варочную панель к электросети, затем нажмите и удерживайте кнопку Вкл./Выкл. ⏻ в течение примерно 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, указывающий на ее включение. Теперь варочная панель перейдет в режим ожидания, а все индикаторы настройки температуры будут отображать «-».



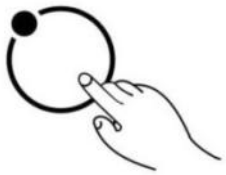
2. Поставьте подходящую посуду в зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность для приготовления чистые и сухие.
3. Установите уровень нагрева для зоны приготовления.

1) Для моделей: IM32BT2, IM64BT2, VCM32BT2, VCM64BT2

• Для этих моделей имеется отдельная кнопка управления уровнем нагрева "-" и "+" для каждой зоны готовки. Установите уровень нагрева, касаясь кнопки "-" или "+" для соответствующей зоны готовки.

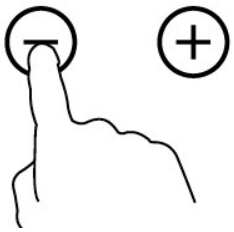
• Если удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро изменяться вверх или вниз, от 0 до 9 по кругу.

2) Для других моделей:



Установите уровень нагрева для зоны приготовления. Перед регулировкой уровня нагрева вам необходимо нажать кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать зону приготовления, которую вы хотите использовать. Когда выбранная зона активна, индикатор настройки температуры в ней будет мигать, и вы сможете отрегулировать уровень нагрева, с помощью следующих действий:

Сенсорное управление:



- Установите уровень нагрева, нажав **-** или **+** кнопку.
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет меняться в сторону уменьшения или увеличения, циклично от 0 до 9.

Слайдер:

- Отрегулируйте нагрев с помощью слайдера.



Примечания:

1. При включении, после подключения к электричеству, варочная панель подает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, и вы не используете ее в течение 1 мин, панель автоматически выключится, при этом подаст один

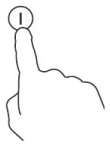
звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления Вкл./Выкл. ⏻ и удерживайте ее около 3 секунд. Чтобы выключить ее, просто нажмите кнопку Вкл./Выкл. ⏻ еще раз.
4. Мощность можно регулировать в диапазоне от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.
5. При настройке мигает индикатор нагрева выбранной зоны. После настройки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать. После этого настройка будет подтверждена.

Выключение варочной панели



1. Вы можете выключить зону приготовления, установив режим нагрева на «0», о чем свидетельствует индикатор, показывающий «-».
2. Вы также можете выключить всю варочную панель, нажав кнопку управления Вкл./Выкл. ⏻.

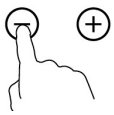


Примечание:
Если во время приготовления отключится электричество, все настройки будут отменены. Вентилятор охлаждения индукционной варочной панели будет оставаться включенным в течение 1 минуты после выключения варочной панели.

Использование большой зоны нагрева

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширяемых зон приготовления (овальная/двойная/тройная зона). Эти расширяемые зоны обеспечивают большую площадь приготовления и дополнительный нагрев, подходящий для посуды разного размера.

Чтобы использовать зону при работе варочной панели, выполните следующее:



1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать ее для настройки.
2. Центральная зона будет включена при первой настройке уровня нагрева для расширяемой зоны приготовления.
3. Когда зона нагрева будет выбрана и активна (индикатор уровня мощности мигает), нажмите кнопку управления расширяемой зоной ◎, чтобы активировать больший нагревательный элемент, чтобы получить большую площадь нагрева.



Примечания:
При длительном нажатии на кнопку управления расширяемой зоной, зоны работают в следующей последовательности:
Овальная: «Центральная-овальная-центральная-овальная-центральная зона...».
Двойная: «Центральная-двойная-центральная-двойная-центральная зона...».
Тройная: «Центральная-двойная-тройная-центральная-двойная-тройная-центральная зона...».
2. Когда овальная зона или двойная зона активны, светодиодный индикатор отобразит

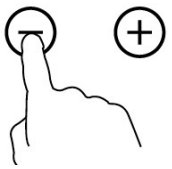
настройку нагрева и 8 поочерёдно. Когда активна тройная зона, то на светодиодном индикаторе будут поочередно отображаться настройки мощности и 3.

Использование функции Boost

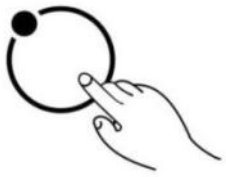
Некоторые модели индукционных варочных панелей могут иметь одну или несколько зон, оснащенных функцией Boost. С помощью этой функции вы можете увеличить мощность соответствующей варочной зоны до максимальной на 5 минут. Это позволит сократить время приготовления!

Чтобы использовать функцию Boost, выполните следующие действия:

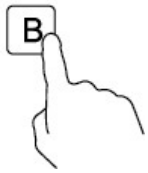
1. Включите зону нагрева, на которой вы хотите использовать функцию boost.
   - **(IM64BT2, IM64BT2)** Нажмите кнопку + или - на зоне нагрева, которую вы хотите использовать для функции boost, чтобы активировать зону приготовления.



   - Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления, для которой вы хотите использовать функцию повышения температуры.



2. Нажмите кнопку управления функцией Boost, индикатор зоны нагрева отобразит «b» и будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать. После этого функция Boost будет активирована.



Примечание: после окончания работы функции зона приготовления вернется к исходным настройкам

Отключение функции Boost

- Пожалуйста, следуйте приведенным выше инструкциям, чтобы активировать функцию Boost повторно.
- Вы также можете отключить функцию Boost, изменив настройки уровня мощности.

Функция поддержания температуры

Для **IM32BT2, IM64BT2**: Вы можете использовать функцию подогрева для поддержания температуры продуктов. Эта функция позволяет сохранить вкус и питательные вещества блюда, а также облегчает его разогрев и улучшает вкус.

Примечание: после завершения работы функции соответствующая зона нагрева автоматически выключится.

Отмена функции поддержания температуры: функцию поддержания температуры

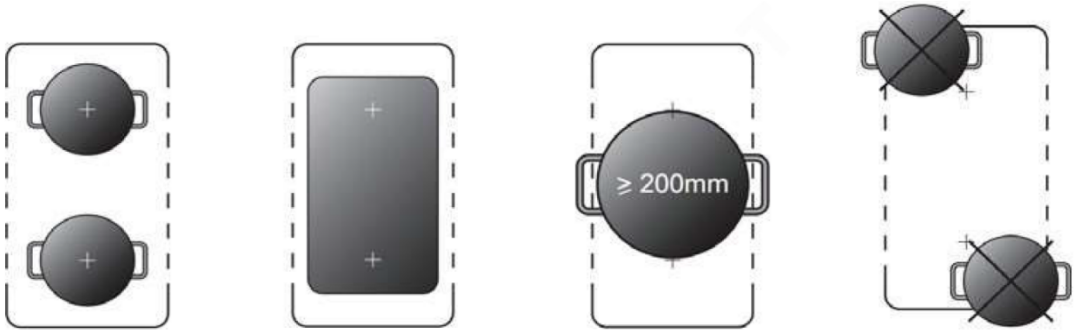
можно отменить во время ее работы.

Расширяемая зона приготовления

Некоторые модели могут иметь одну или несколько расширяемых варочных зон (Flex Zone - объединение двух варочных зон). Они могут использоваться как одна зона или как две независимые зоны, в зависимости от потребностей приготовления.

Данные зоны состоят из двух независимых индукторов, которыми можно управлять по отдельности. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах расширяемой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где она была изначально размещена. Та часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключается.

Внимание:
Убедитесь, что посуда расположена в центре одной варочной зоны. В случае использования большой посуды (овальной, прямоугольной и вытянутой), устанавливайте их по центру на варочную зону, охватывающую обе стороны.



Активация расширяемой зоны
Чтобы активировать расширяемую зону как одну большую, сначала нажмите одну из двух кнопок выбора зоны приготовления этой расширяемой зоны, затем нажмите кнопку управления расширяемой зоной. Когда расширяемая зона работает, индикатор над соответствующей кнопкой управления загорается, а индикатор уровня мощности мигает. Вы можете отрегулировать уровень мощности расширяемой зоны, передвинув слайдер.

Отключение гибкой зоны
Чтобы отключить расширяемую зону, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора зоны приготовления этой расширяемой зоны, когда индикатор уровня мощности начнет мигать, снова нажмите кнопку управления расширяемой зоной. После отключения индикатор погаснет.

Функция блокировки от детей

Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение детьми), включив функцию блокировки от детей.

Когда функция активна, все элементы управления заблокированы, за исключением кнопки включения/выключения и кнопки блокировки от детей.

Блокировка элементов управления

Нажмите кнопку управления блокировкой от детей один раз. Индикатор таймера отобразит «Lo», и функция блокировки от детей будет активирована.

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что электрическая варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку управления блокировкой от детей около 3 секунд, прозвучит сигнал, а на индикаторе таймера исчезнет индикация «Lo», блокировка будет отключена.
3. Теперь вы можете начать пользоваться вашей варочной панелью.



Если функция блокировки от детей активна, то отключаются все элементы управления, кроме кнопки Вкл./Выкл. и кнопки блокировки от детей. В случае необходимости вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки Вкл./Выкл., но для выполнения следующей операции необходимо отключить блокировку.

Примечание: если выключить варочную панель, не отключив функцию защиты от детей, то при последующем включении варочной панели функция будет продолжать действовать.

Функция паузы

- Сделайте приготовление пищи легким! Когда вы готовите, в дверь звонят, телефон звонит или ребенок зовет из другой комнаты. Нужно выйти из кухни? Это значит, что ужин может подгореть или на его приготовление уйдет больше времени, если вы все выключите.
- Функция паузы может отключить все зоны приготовления, а когда вы вернетесь, одним нажатием кнопки варочная панель возобновит свою работу и продолжит приготовление пищи.

1. Активация функции паузы

Чтобы активировать функцию паузы, нажмите кнопку один раз. После этого все настройки будут сохранены, а варочная панель перестанет нагреваться, все индикаторы нагрева отобразят символ «p».

2. Отмена функции паузы

Чтобы отменить функцию, вы можете нажать кнопку еще раз, после того как вернетесь к приготовлению. После этого все настройки вернутся в состояние до паузы, а индикация «p» погаснет.



Когда функция паузы активна, все кнопки управления не работают, кроме кнопок Вкл./Выкл. и Старт/пауза.

Примечание: варочная панель автоматически выключится, если функция

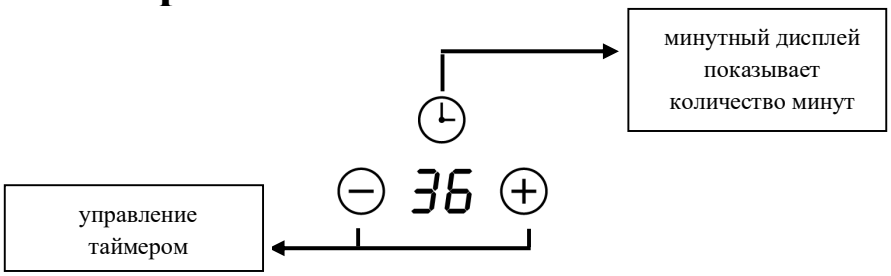
паузы продлится более 10 минут.

Использование таймера

Когда варочная панель включена, таймер можно использовать несколькими способами:

- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну варочную зону по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Таймер можно установить максимум на 99 минут.

Управление таймером



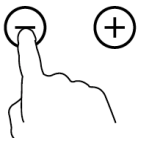
Использование таймера как счетчика минут
Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

1. Коснитесь кнопки управления таймером, цифра на индикаторе таймера начнет мигать.
2. Затем отрегулируйте настройки интервала времени, как показано ниже:



1) Модели с сенсорным управлением:

- Задайте параметры нагрева, нажав кнопку ⊖ или ⊕.
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.



Примечание: если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера.

Для моделей: **IM32BT2, IM64BT2, VCM32BT2, VCM64BT2,** пропустите шаг 1. Просто коснитесь кнопки "-" или "+" таймера для настройки и установки Minute Minder.

2) Модели со слайдером:

- Нажмите кнопку управления таймером один раз, на индикаторе таймера замигает цифра единиц. Отрегулируйте настройку единиц минутного таймера, с помощью слайдера.
- Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера замигает цифра десятков, затем отрегулируйте настройки десятков минут, с помощью слайдера.

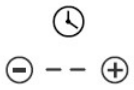


Примечание: при непрерывном нажатии кнопки управления таймером, слайдер

работает в следующем порядке: «Единицы - Десятки - Подтверждение настройки - Единицы - ...».

3. Когда минутный таймер будет установлен, он сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.
4. Звуковой сигнал будет подаваться в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «- -» когда время истечет. Любое случайное прикосновение к кнопкам управления приведет к появлению звукового сигнала.





Установка таймера для выключения варочной зоны

1. Коснитесь кнопки управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону, для которой вы хотите установить таймер.

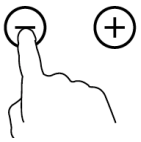


Для моделей: IM32BT2, IM64BT2, VCM32BT2, VCM64BT2, коснитесь кнопки "-" или "+" соответствующей зоны готовки, чтобы активировать её.

2. Коснитесь кнопки управления таймером, цифра на индикаторе таймера замигает.

Для моделей: IM32BT2, IM64BT2, VCM32BT2, VCM64BT2, коснитесь кнопки "-" или "+" таймера, чтобы активировать его.

3. Затем отрегулируйте настройки таймера.
   1) **Модели с сенсорным управлением:**
   - Задайте параметры нагрева, нажав кнопку - или +.
   - Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.



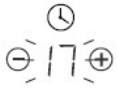
Примечание: если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера.

   2) **Модели со слайдером:**
   - Нажмите кнопку управления таймером один раз, на индикаторе таймера замигает цифра единиц. Отрегулируйте настройку единиц минутного таймера, с помощью слайдера.
   - Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера замигает цифра десятков, затем отрегулируйте настройки десятков минут, с помощью слайдера.

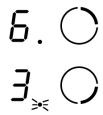


Примечание: при непрерывном нажатии кнопки управления таймером, слайдер работает в следующем порядке: «Единицы - Десятки - Подтверждение настройки - Единицы - ...».

4. Когда таймер будет установлен, начнется обратный отсчет. На дисплее сразу же отобразится оставшееся время.



Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет гореть для тех зон, в которых установлен таймер. Вы можете проверить таймеры на разных зонах приготовления, активировав эту зону.



Примечание: если в нескольких зонах нагрева установлен таймер, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

5. По истечении таймера приготовления, соответствующая зона приготовления выключится автоматически.



Примечание: по умолчанию для таймера установлено время 30 минут.
Примечание: после настройки, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет, после чего настройка будет подтверждена.
Примечание: минутное напоминание и таймер могут использоваться одновременно, индикатор таймера показывает минимальную настройку времени. Если самая низкая настройка - минутное напоминание, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если в качестве минимальной настройки используется таймер, мигает красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны приготовления.
Примечание: индикатор показывает настройку таймера варочной зоны. Чтобы проверить настройку минутного напоминания, нажмите кнопку управления таймером и на индикаторе отобразится настройка минутного напоминания.

Обнаружение посуды
Для индукционных варочных панелей, если на дисплее мигает при заданном режиме нагрева.

- вы не поставили посуду на нужную варочную поверхность;
- используемая вами посуда не подходит для индукционных плит;
- посуда слишком мала или неправильно расположена на варочной поверхности.

Примечание:

1. Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей посуды.
2. Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на варочную панель не поставлена подходящая кастрюля.
3. Если на варочной панели оставлена неподходящая посуда (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая варочная зона автоматически отключится через 1 минуту.

Предупреждение об остаточном нагреве
Горячие поверхности
Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, в ней остается остаточное тепло. На индикаторе настройки мощности появляется символ «H», чтобы предупредить вас о необходимости быть осторожным.



Это также может использоваться как функция энергосбережения: если вы хотите

разогреть еще одну кастрюлю, используйте еще горячую зону нагрева.

Автоматическое выключение
Еще одна функция безопасности варочной панели - автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли выключить варочную зону. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от перегрева
Датчик позволяет контролировать температуру внутри варочной панели. При повышении температуры, варочная панель автоматически прекращает работу.
Защита от переливания
Для вашей безопасности, питание автоматически отключится, если на сенсорную панель управления попадет кипящая жидкость или влажная ткань. Все кнопки управления, кроме кнопки Вкл./выкл. и кнопки блокировки от детей, не будут работать, если не вытереть насухо область сенсорного управления.

Рекомендации по приготовлению еды
Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost. При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает угрозу пожара.

Кулинарные советы:
- Когда пища дойдет до кипения, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Чтобы сократить время приготовления, уменьшите количество жидкости или жира.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища нагреется.

Варка, приготовление риса:
- Варка происходит ниже точки кипения, при температуре около 85˚C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, так как вкус раскрывается без пережаривания продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса методом абсорбции, может потребоваться установка более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Приготовление стейка:
Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:
1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20

минут.
2. Разогрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Вылейте небольшое количество масла на горячую сковороду и положите мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и степени его готовности. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень готовности - чем он тверже на ощупь, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он потомился и стал более нежным перед подачей.

Настройки нагрева панели

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от разных факторов, включая вашу посуду и количество приготовляемой пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие для вас настройки.

Нагрев	Применение
1 - 2	- деликатное подогревание небольшого количества пищи - растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают - слабое кипение - медленное нагревание
3 - 4	- повторный нагрев - сильное кипение - приготовление риса
5 - 6	- блины, оладьи
7 - 8	- пассирование/обжаривание - приготовление пасты
9	- хрустящая корочка - обжаривание - доведение супа до кипения - кипячение воды

Чистка и обслуживание

Внимание: перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке, ОТКЛЮЧИТЕ прибор от электросети и убедитесь, что прибор полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Сразу же после использования, очистите поверхность варочной панели от остатков пищи. Перед чисткой убедитесь, что поверхность остыла. Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные салфетки. Если пролитая жидкость засохла на поверхности, вам может понадобиться специальное средство для чистки стеклокерамики, которое продается в большинстве супермаркетов.
Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную губку и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность варочной панели.

Повреждения от разлитого сахара и расплавленного пластика

Во избежание необратимого повреждения стеклянной поверхности, необходимо соблюдать особую осторожность при удалении горячих веществ.
Пролитые на варочную поверхность сладкие вещества (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик, могут вызвать точечные повреждения поверхности варочной панели (**гарантия не распространяется**), если не удалить пролитое вещество, пока оно еще горячее. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность.

Советы

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или не сахаристых жидкостей на стекле)	Выключите источник питания. Нанесите средство для очистки стекла, пока оно еще теплое (но не горячее!). Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. Включите варочную панель в сеть.	После отключения питания варочной панели индикация «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. Сильнодействующие чистящие средства, некоторые нейлоновые чистящие средства и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше средство подходит. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной поверхности варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Выкипание, плавление, пролитие горячего сахара на стекло	Немедленно удалите с помощью скребка с лезвием, подходящего для керамического стекла варочной панели, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: Выключите электропитание. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или пятно на прохладную поверхность варочной панели. Вытрите загрязнение или разлив тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. Выполните шаги 2-4 для «Повседневных загрязнений на стекле».	Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленной и засахаренной пищи или пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже необратимо повредить поверхность стекла. Опасность порезов: когда защитная крышка задвинута, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте его с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорных элементах управления	Выключите источник питания. Впитайте пролитую жидкость. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. Включите питание варочной панели.	Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.

Уход за варочной панелью

Если вы обнаружили, что с вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте:

1. К прибору не подается питание:
    - Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии;
    - Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
    - Не истек ли установленный таймер;
    - Достигнуто ли максимальное время приготовления и не отключился ли прибор автоматически;
    - Не закипела ли жидкость на сенсорной панели управления и не отключились ли устройства защиты от перелива;

2. Кнопки сенсорной панели управления не могут быть активными:
- Включена ли блокировка от детей, при этом на дисплее таймера отображается «Lo»;
- Если жидкость/ мокрая ткань над сенсорной панелью управления, активна ли защита от перелива;
3. После приготовления на дисплее отображается «H»:
- Это нормально. Варочная панель оснащена функцией предупреждения об остаточном тепле. Она будет гореть до тех пор, пока поверхность не станет достаточно холодной для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной варочной панели продолжает работать некоторое время:
- Это нормально, это необходимо для того, чтобы помочь прибору полностью остыть.

5. Некоторые кастрюли издают треск или щелчки во время использования индукционной варочной панели:
- Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и для разных конструкций вашей посуды щелчки могут немного отличаться.

6. Царапается стекло:
- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например посуду с грубыми краями.
- Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные чистящие средства.

7. Нагревательный элемент керамической варочной панели попеременно включается и выключается во время работы:
- Это нормальное и естественное явление для керамической варочной панели. Программатор керамической варочной панели, вместе с термостатом или термопарой в нагревательном элементе, может контролировать работу варочной панели на заданном уровне мощности и избегать перегрева за счет попеременного включения/выключения нагревательного элемента.
- При работе на максимальной мощности нагревательный элемент будет

продолжать включаться в течение определенного времени, а затем попеременно включаться/выключаться.

- При работе на другом, более низком уровне мощности, нагревательный элемент будет включаться/выключаться попеременно с определенной частотой с самого начала в зависимости от мощности, установленной для варочной зоны.

8. Моя новая индукционная варочная панель издает много различных звуков. Означает ли это, что она неисправна?

- Раздается потрескивание. Обычно эти звуки можно отнести на счет использования противней и различных материалов, из которых они изготовлены. Основание сковороды изготовлено из различных материалов, которые при нагревании будут расширяться с разной скоростью.
- Звуки щелчка. Обычно они возникают из-за работы электронных компонентов прибора при их включении и выключении.
- Свистящие звуки. Они могут возникать, когда одна или несколько конфорок работают на высокой мощности, а также из-за того, что посуда изготовлена из разных материалов.
- Жужжащие звуки. Эти звуки могут возникать, когда выбран высокий уровень мощности, т.е. функция boost.
- Шумы, связанные с высоким уровнем мощности, будут уменьшаться по мере нагревания посуды и снижения уровня мощности.
- Шипение/жужжание. Эти шумы обычно слышны при включенном вентиляторе охлаждения варочной панели.

Все перечисленные выше шумы вполне нормальны и не указывают на неисправность. Если вам нужны дополнительные рекомендации, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Коды неисправностей

При возникновении неисправности, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты и отображает соответствующие коды защиты:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли питание. Включите прибор после того, как электропитание будет в норме.
E3	Высокая температура датчика посуды	Проверьте, нет испарилась ли жидкость в посуде, долейте жидкость и снова запустите.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

При возникновении любых других кодов ошибок выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с Вашим местной службой утилизации бытовых отходов.

Страна происхождения - Китай

Изготовитель: GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 74 Дунгфу Северная Дорога, Город Нантоу, Чжуншань, Гуандун, Китай

Импортёр/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупатетелей в Рф : ООО «АРТ ТЕХНИКА» ,КИЕВСКОЕ ШОССЕ 22-Й (П МОСКОВСКИЙ) КМ,
ДВЛД. 4, СТР. 2, ПОМЕЩ. 68Н/2, МОСКВА Г. 108811

При возникновении гарантийноро случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы пртобрели товар. Получить информацию о сервисном обслуживании в вашем городе вы можете на сайте : **service@arttechnic.ru и www.arttechnic.ru**

Срок службы : 10 лет
Гарантийный срок : 12 месяцев
Дата изготовления : Указана на изделии

USER MANUEL

Built-In Electric Hob

CONTENTS:

Part 1. Safety Warnings

Part 2. Installation

Part 3. Operation Instructions

Part 4. Cleaning and Maintenance

Congratulations on the purchase of your new hob and thank you for choosing us!

Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.

Part 1. Safety Warnings

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.

Installation

Electrical Shock Hazard

• Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
• Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
• Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
• Failure to follow this advice may result in

electrical shock or death.

Cut Hazard

• Take care - panel edges are sharp.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
• No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
• Please make this information available to the person responsible for installing the hob as it could reduce your installation costs.
• In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
• This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
• This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
• Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability

claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

• Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
• Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
• Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• This appliance complies with electromagnetic safety standards.
• However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
• Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

• During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
• Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
• Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• Keep children away.
• Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
• Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

• The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
• Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

• Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
• Never use your appliance as a work or storage surface.
• Never leave any objects or utensils on the appliance.
• Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
• Never use your appliance for warming or heating the room.
• After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
• Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
• Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.

• Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
• Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
• Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
• Do not use steam cleaner to clean hob.
• Do not place or drop heavy objects on hob.
• Do not stand on your hob.
• Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
• Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
• If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
•This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- 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.Keep the appliance and its supply cord out of the reach of children less than 8 years old.

WARNING:

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

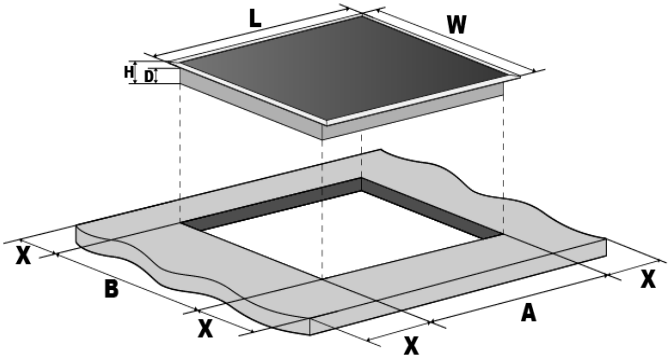
Part 2. Installation

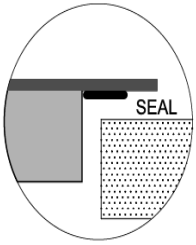
Installation Instructions

The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.
After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Selection of installation equipment

-Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
-For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
-Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



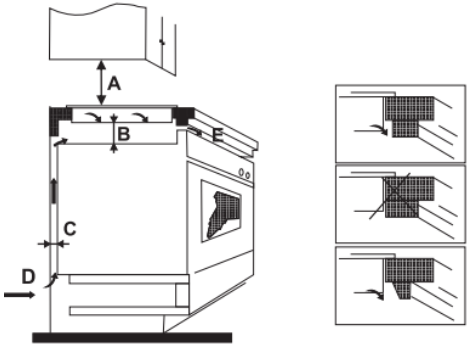


Model	L	W	H	D	A	B	X
30cm ceramic hob	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 min
30cm induction hob	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 min
60cm ceramic hob	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 min

60cm induction hob	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 min

Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760mm	50mm minimal	20mm minimal	Air intake	Air exit 5mm

Installing the foam gasket

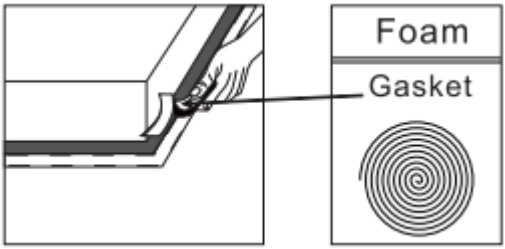
Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

Do not install the hob without the foam gasket!

The gasket should be attached to the hob in the following method:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.

- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.



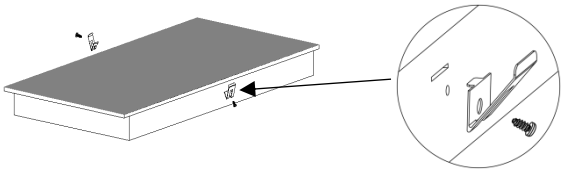
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

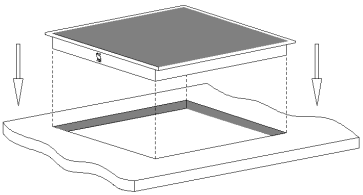
Easy Fit kits

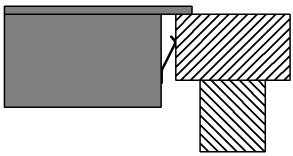
There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws. Find the easy fit kit package first.

Fix clips to hob: Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



Fix hob to cabinet: Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.





Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician**.

Notes:

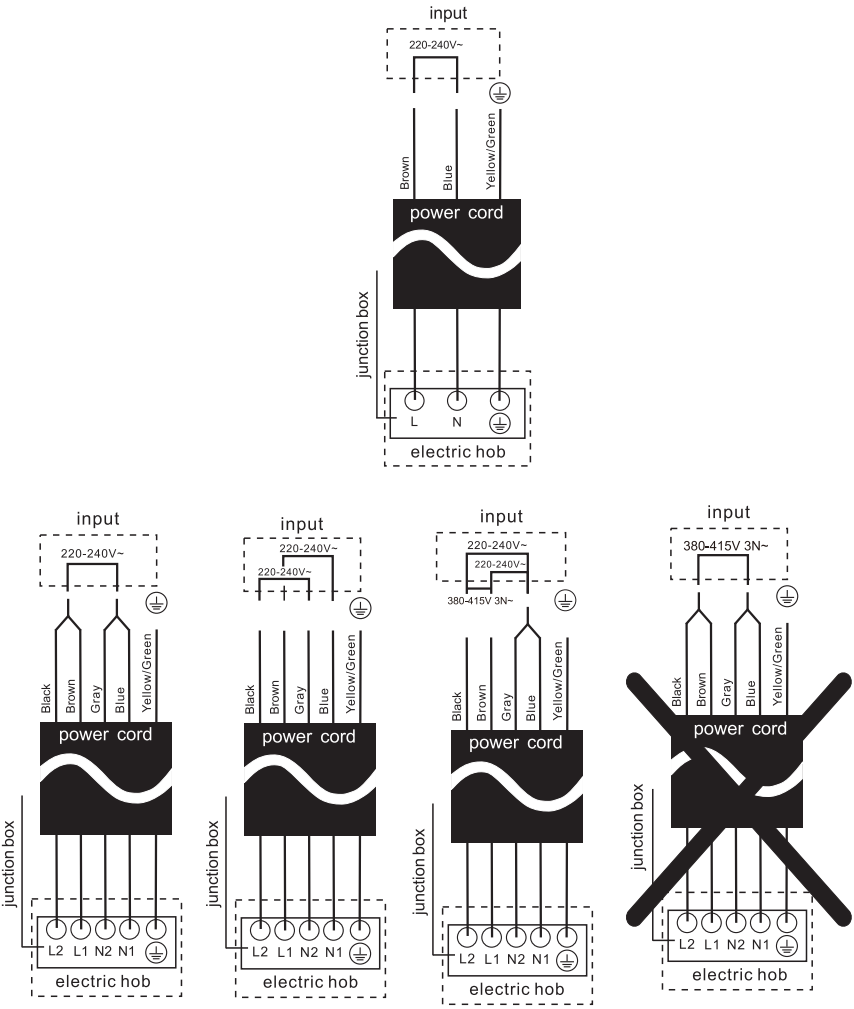
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omni polar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by qualified technician.

Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The electric hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The electric hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This electric hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use, for those model power cord without plug.

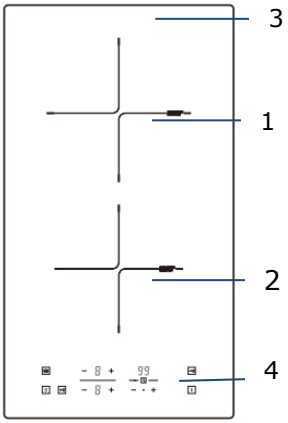
The method of connections shown below.



Part 3. Operation Instructions

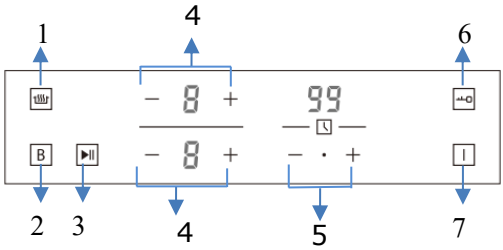
Product Overview

Model: GK-ID303617EB(IM32BT2)



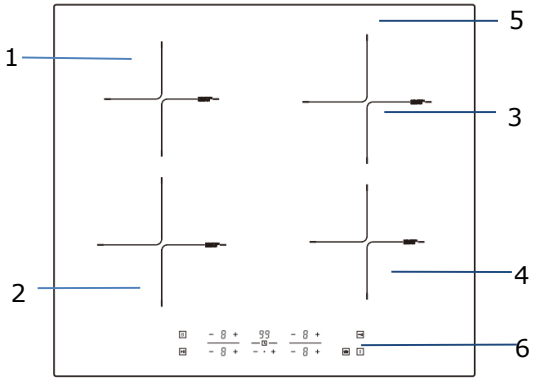
1. 1900W boost 2200W Cooking Zone
2. 1300W boost 1500W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



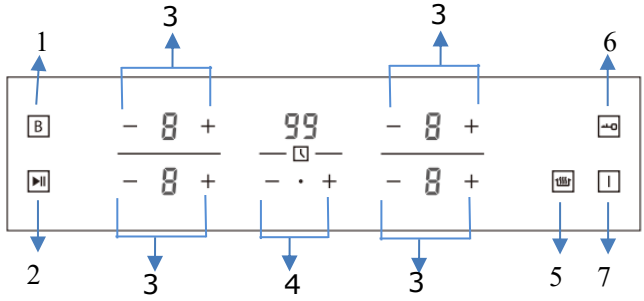
1. Keep warm function button
2. Booster function button
3. Stop & Go button
4. Heating level "-"/ "+" button
5. Timer "-"/ "+" button
6. Child Lock button
7. ON/OFF button

Model: GK-IF607227EB(IM64BT2)



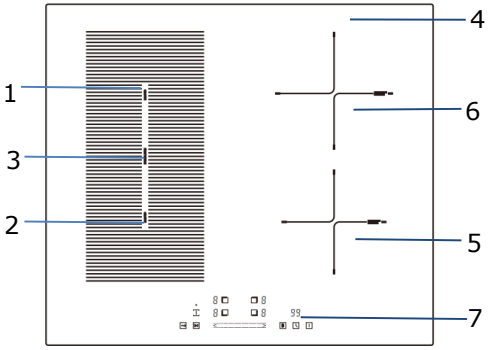
1. 1300W boost 1500W Cooking Zone
2. 1900W boost 2200W Cooking Zone
3. 1900W boost 2200W Cooking Zone
4. 1300W boost 1500W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



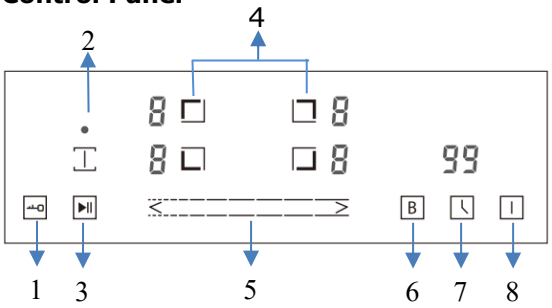
1. Booster function button
2. Stop & Go button
3. Heating level "-"/ "+" button
4. Timer "-"/ "+" button
5. Keep warm function button
6. Child Lock button
7. ON/OFF button

Model: GK-IF607224EBF(IM64B1FS2)



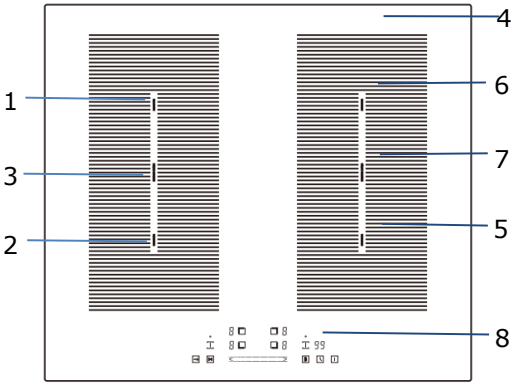
1. 1300W boost 1500W Cooking Zone
2. 1900W boost 2200W Cooking Zone
3. 3000W boost 3600W Flexi Zone
4. 1900W boost 2200W Cooking Zone
5. 1300W boost 1500W Cooking Zone
6. Glass plate
7. Control panel

Control Panel



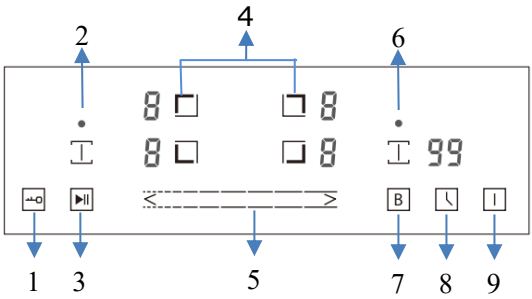
1. Child Lock button
2. Flexi zone button
3. Stop & Go button
4. Cooking Zone selection button
5. Heating level/Timer slider control
6. Booster function button
7. Timer button
8. ON/OFF button

Model: GK-IF607224EBFF(IM64B2FS2)



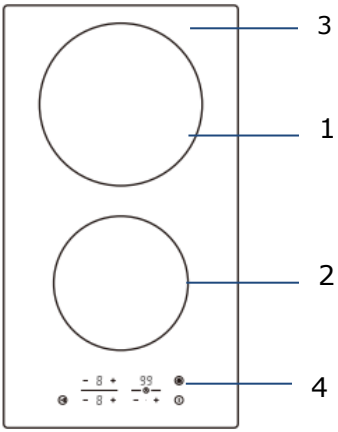
1.1300W boost 1500W Cooking Zone
2.1900W boost 2200W Cooking Zone
3.3000W boost 3600W Flexi Zone
4.1900W boost 2200W Cooking Zone
5.1300W boost 1500W Cooking Zone
6.3000W boost 3600W Flexi Zone
7.Glass plate
8.Control panel

Control Panel



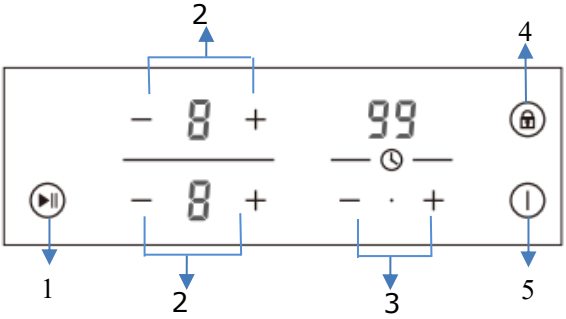
1.Child Lock button
2/6.Flexi zone button
3.Stop & Go button
4.Cooking Zone selection button
5.Heating level/Timer slider control
7.Booster function button
8.Timer button
9.ON/OFF button

Model: GK-CD303017E(VCM32BT2)



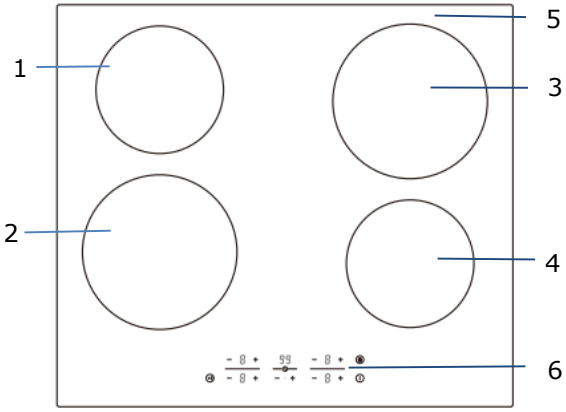
1. 1800W Cooking Zone
2. 1200W Cooking Zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



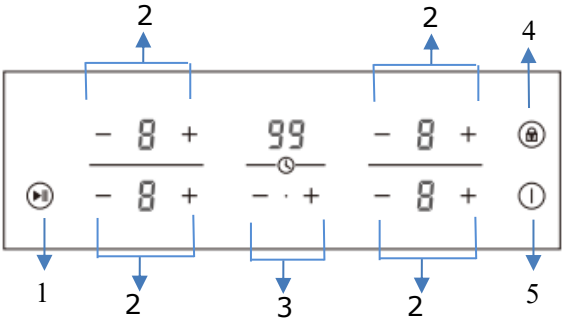
1. Stop & Go button
2. Heating level "-"/ "+" button
3. Timer "-"/ "+" button
4. Child Lock button
5. ON/OFF button

Model: GK-CF606027E(VCM64BT2)



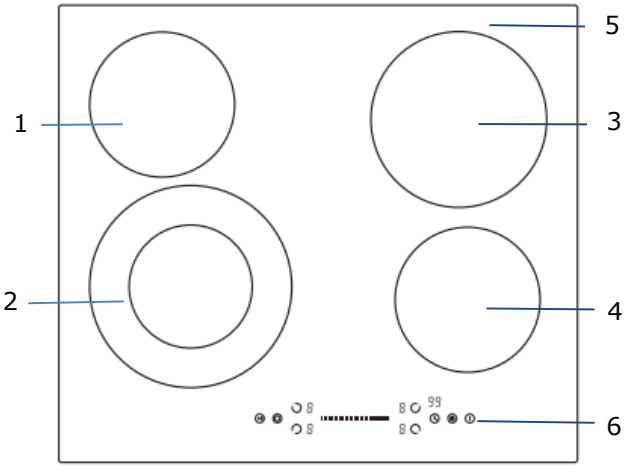
1. 1200W Cooking Zone
2. 1800W Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



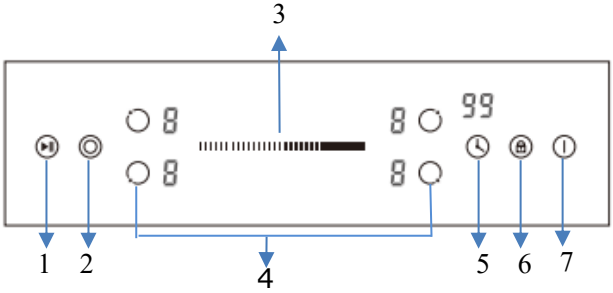
6. Stop & Go button
7. Heating level "-"/ "+" button
8. Timer "-"/ "+" button
9. Child Lock button
10. ON/OFF button

Model: GK-CF606429E(VCM64BDT2)



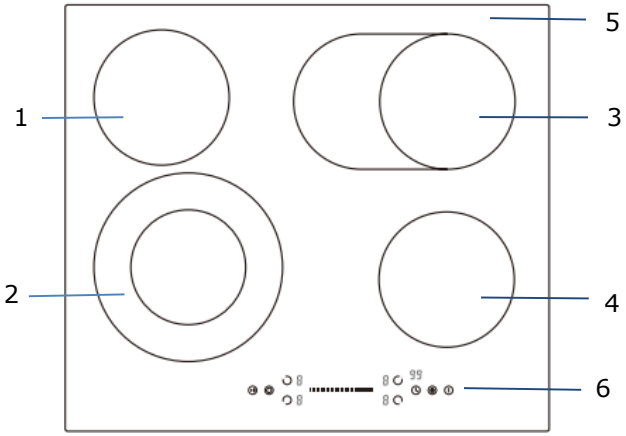
1. 1200W Cooking Zone
2. 2200/1100W Oval Cooking Zone
3. 1800W Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



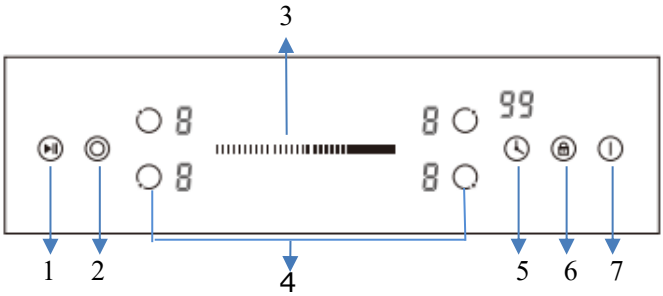
1. Stop & Go control button
2. Extended zone control button
3. Heating level/Timer slider control
4. Cooking Zone selection button
5. Timer control button
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

Model: GK-CF606629E(VCM64BS2)



1. 1200W Cooking Zone
2. 2000W/1100W Oval Cooking Zone
3. 2200W/1100W Dual Cooking Zone
4. 1200W Cooking Zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



1. Stop & Go control button
2. Extended zone control button
3. Heating level/Timer slider control
4. Cooking Zone selection button
5. Timer control button
6. Child Lock control button
7. ON/OFF button

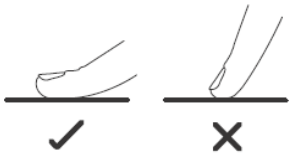
Notes: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choose the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If ⊔ does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

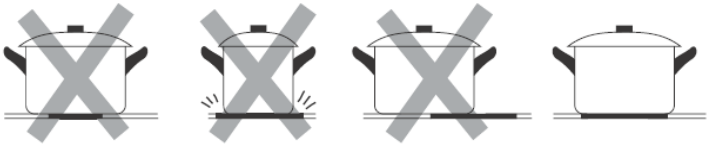
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hob are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

• A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

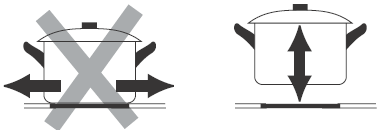
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Notes: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

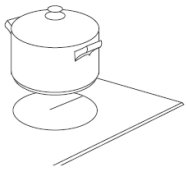
Cooking zone	*Minimum (mm)*	*Maximum (mm)*
160mm	140	160
180mm	140	180
210mm	160	210
280mm	230	280

Flexible zones	200	380 x 180

Using your Hob

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.
   Press and hold the ON/OFF ⏻ control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "-"
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

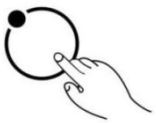


3. Set heating level of cooking zone

   1) For model GK-ID303617EB, GK-IF607227EB, GK-CD303017E, GK-CF606027E:

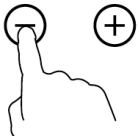
   - There is separate ⊖ and ⊕ heat level control button for each cooking zone for these models. Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button for corresponding cooking zone.
   - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

   2) For other models, before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below:



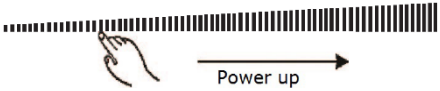
   -Touch control models:

   - Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
   - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.



   -Slider Touch control models:

   - adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

To turn off hob



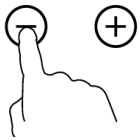
1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows"-".
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF ⏻ control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.
Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

Using Large Heating Area-Ceramic Hob

Some of **ceramic hob** models might have one or several extended cooking zones (Oval/Dual/Triple zone), these extended zones can provide larger cooking area and additional heat to fit for different size of cooking pan.

To use Extended zone when hob is working, follows below:



1. Select and active the cooking zone which you would like to use extended zones, for those cooking zone with this feature. Touch the heating zone selection control button to select and active it for adjustment.
2. The central zone will be switched on, when first adjust of heat level for extended cooking zone.
3. When the heating zone be selected and active (power level indicator flashing), touch extended zone control button ◎ to active extended heating element to get a large heating area.



Notes:
1. By continuous touch the control button, the extended zones work at below consequence:
-Oval zone: "Central-Oval-Central-Oval-Central zone…"
-Dual zone: "Central-Dual-Central-Dual-Central zone…"
-Triple zone: "Central-Dual-Triple-Central-Dual-Triple-Central zone…"
2. When Oval Zone or Dual Zone active, the LED indicator of it will show heat setting and "8" alternately ; When Triple Zone active, the LED indicator of it will show power setting and "3" alternately.

Using Keep Warm Function-Induction Hob

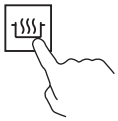
For GK-ID303617EB, GK-IF607227EB:

You can use the **Keep warm function** to maintain the temperature of the food. This function could maintain the deliciousness and nutrients of the food, while also making it easier to warm and taste better.

To use keep warm function when hob is working, follows below:

Select the cooking zone you want to use function.

Touch the Keep warm function control button, the heating zone indicator will show "U" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Keep warm function be activated.



Note:
After keep warm function finish, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

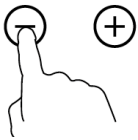
Cancel the keep warm function
-Follow above practice of active keep warm function one more time when keep warm function is working, could cancel the keep warm function.

Using Booster Function-Induction Hob

Some of **induction hob** models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the "Booster" function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function.



1) For model GK-ID303617EB, GK-IF607227EB, GK-CD303017E, GK-CF606027E:

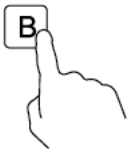
Touch the ⊖ or ⊕ button of heating zone you want to use boost function to active the cooking zone.



2) For all other models:

Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.

2. Touch the Booster function control button [B], the heating zone indicator will show "b" and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be actived.



Note:

After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

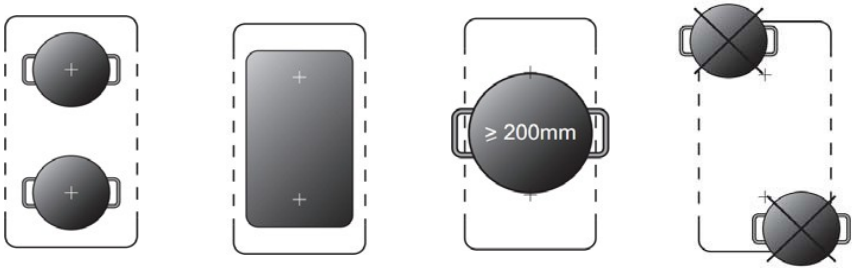
-Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.

-You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Flexible Areas-Induction Hob

Some of models might have one or several Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.



Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot,oval,rectangular and elon- gated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Active the flexible induction area

To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.

Inactive the flexible induction area

To in active the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again. The indicator will off after inactive it.

Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button once. The timer indicator will show "Lo", and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button around 3 seconds, the buzzer beeps once and "Lo" disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob.

Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button and child lock button.
You can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button ⏯, hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show "P".

2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.

⚠ When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

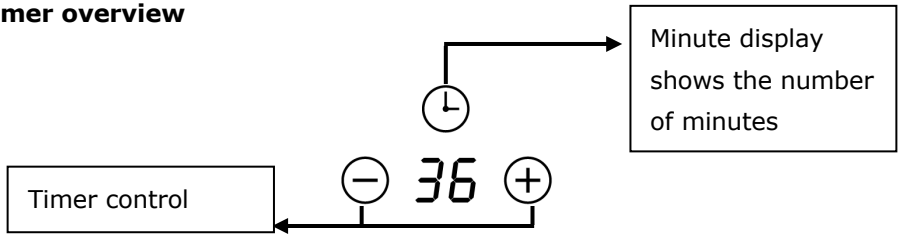
Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

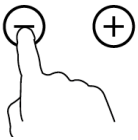
If you have not selected any cooking zones



1.Touch the timer control button, the number in timer indicator flashing.

2. Then adjust Minute Minder setting follows below:

1) Touch control models:



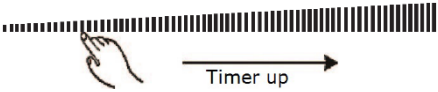
- Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

Note: For model GK-ID303617EB, GK-IF607227EB, GK-CD303017E, GK-CF606027E, please skip step 1, just need to directly touch the ⊖ or ⊕ button of timer to adjust setting and set Minute Minder.

2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.

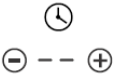


Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit -Confirm Setting-Single Digit-…"

3. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



4. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- - "when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.



Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.



Note: For model GK-ID303617EB, GK-IF607227EB, GK-CD303017E, GK-CF606027E

touch the ⊖ or ⊕ button of corresponding cooking zone to active it.

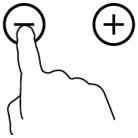
2. Touch the timer control button ◷, the number in timer indicator flashing.



Note: GK-ID303617EB, GK-IF607227EB, GK-CD303017E, GK-CF606027E, directly touch the ⊖ or ⊕ button of timer to active it.

3. Then adjust Timer setting

1) Touch control models:



- Set heat setting by touching the ⊖ or ⊕ button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

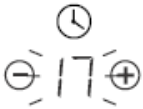
Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

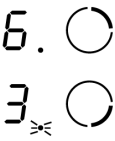
- Touch the timer control button ◷ once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting -Single Digit-…"



4. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.
Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.
Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.
Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles

For induction hob, if display flashes" "alternately with heat setting.

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning

Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " **H** "appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.



It can also be used as an energy saving function:
if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups an d tender stews because flavors develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend

on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Part 4. Cleaning and Maintenance

Cleaning and Maintenance

Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.

Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.
Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.
Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**.
Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Hints and Tips

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch off the power supply. 2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the power supply to the hob.	• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch off the power supply. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power supply. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch on the power supply to the hob.	• The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

Maintenance of the Hob

If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:

1. There is no power to the appliance:
- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:
- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:
- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:
- This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. The glass is being scratched:
- Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.
- Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

6. The heating element of ceramic hob turns on and off alternately when working:
- This is normal and natural feature for ceramic hob. Programmer of ceramic hob, together with the thermostat or thermocouple in heating element, could control the hob work at set power level and avoid overheat by heating element work on/off alternately.
- If working at highest power level, heating element will continue turn on for a certain time then on/off alternately.
- If working at other lower power level, heating element will on/off alternately at

certain frequency since beginning based on power setting of the cooking zone.
7. Induction Cooking: My new induction hob makes a lot of different noises. Does this mean that it is faulty?
Induction cooking is a safe, advanced and efficient cooking technology. It works by generating electromagnetic radiation in a suitable pan that then cooks the food. There is no direct heat from the glass, though the surface will get hot due to convection heating from the pan itself; this is perfectly normal.
- Crackling sounds. These noises can normally be attributed to the pans and the different materials used in their construction. The pan base will be a composition of different materials which will expand at different rates as the pan heats. Clicking noises. These are normally created by the electronic components within the appliance as they
switch on and off.
- Whistling noises. These can be caused when one or more cooking zones are in operation at a high
power level and as a result of the cookware being constructed of different materials.
- Humming noises. These noises can be created when a high power level is selected i.e. boost function. Noises related to high power levels will reduce as the pans heat to temperature and the power level is reduced. Hissing/humming noises. These noises can be normally heard when the hob's cooling fan is in operation.

All of the noises listed above are quite normal and do not indicate a fault. Contact Customer Services shown in the Care & maintenance section below if you need further guidance.

Failure Inspection for induction hob

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

Important Note:



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

№ талона 1 _____

Дата продажи "_____"_____202___r.

Наименование_____

Зав.№_____

Дата приемки "_____" _____202___r.

Дата выдачи "_____" _____202___r.

Дефект_____

_____

_____

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

№ талона 2 _____

Дата продажи "_____"_____202___r.

Наименование_____

Зав.№_____

Дата приемки "_____" _____202___r.

Дата выдачи "_____" _____202___r.

Дефект_____

_____

_____

Срок гарантии исчисляется с даты продажи

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № _____

Дата продажи "_____"_____202__r.

Наименование_____

Зав.№_____

Цена_____руб.

Штамп магазина

Уважаемый покупатель! Просим Вас ознакомиться с условиями гарантийного обслуживания.

1. Производитель предоставляет 12-месячную гарантию на мини-печь, электрическая варочная панель, индукционная варочная панель и микроволновая печь, а для Духовой шкаф, варочных панелей, вытяжек, электрогриль, срок гарантии составляет 24 месяца с даты покупки.

2. При обращении за гарантийным ремонтом в сервисныйцентр необходимо предъявить полностью заполненныйгарантийный талон (с указанием серийного номераприбора, даты продажи, чётко различимой печатипродавца). Если талон не заполнен, потребитель дляполучения гарантийного ремонта может обращатьсятолько к продавцу и/или изготовителю товара.

3. Продавец (и/или изготовитель, уполномоченныйпредставитель изготовителя) оставляет за собой правоотказаться от гарантийных обязательств, если сервиснойслужбой будет доказано, что недостатки товара возниклипосле передачи товара потребителю вследствие нарушенияпотребителем правил пользования, транспортировки,хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы(пожар, катастрофа, др.), попадания бытовых насекомых игрызунов, а также вследствие существенных нарушенийтехнических требований, указанных в инструкции поэксплуатации, в том числе нестабильности параметровэлектросети.

4. Настоящая гарантия не ущемляет законных правпотребителя, предоставленных ему действующимзаконодательством РФ.

Предпродажная подготовка произведена в присутствии покупателя. Внешний вид – без повреждений, комплектность полная.

С условиями гарантийного обслуживания согласен:

_____Подпись покупателя

service@arttechnic.ru **www.arttechnic.ru**

Сервисный центр расположен по адресу:

Ф.И.О. покупателя_____

_____

Контактный телефон _____

Заполняется в сервисном центре

_____

Сервисный центр расположен по адресу:

Ф.И.О. покупателя_____

_____

Контактный телефон _____

Заполняется в сервисном центре

WARRANTY REPAIR COUPON

No. of coupon 1 _____

Date of Sale "____"_____202____

Name_____

Head No._____

Date of acceptance "_____" _____202____

Date of issue"_____" _____202____

Defect_____

_____

_____

WARRANTY REPAIR COUPON

No. of coupon 2 _____

Date of Sale "_____"_____202___

Name_____

Head No._____

Date of acceptance "_____" _____202____

Date of issue"_____" _____202____

Defect_____

_____

_____

The warranty period is calculated from the date of sale

WARRANTY CARD No._____

Date of Sale "_____"_____202____

Name_____

Head No._____

Price_____rub.

Shop stamp

Ardo

Dear Customer! Please read the terms and conditions of warranty service.

1. The manufacturer provides a 12-month warranty for the mini oven, microwave ovens, vitroceramic built-in hobs and induction built-in hobs, for built-in ovens, hobs, hoods, contact grills the warranty period is 24 months from the date of purchase.

2. When applying for warranty repair to the service centre, it is necessary to present a fully completed warranty card (with the serial number of the device, date of sale, clearly legible seal of the seller). If the warranty card is not filled in, the consumer can apply for warranty repair only to the seller and/or manufacturer of the product.

3. The seller (and/or manufacturer, authorised representative of the manufacturer) reserves the right to refuse warranty obligations, if it is proved by the service department that defects of the goods occurred after the goods were handed over to the consumer due to the consumer's violation of the rules of use, transportation, storage, actions of third parties, force majeure (fire, catastrophe, etc.), ingress of household insects and rodents, as well as due to significant violations of the technical requirements specified in the operating instructions, including instability of the product.

4. This guarantee shall not prejudice the consumer's legal rights granted to him by the applicable laws of the Russian Federation.

Pre-sale preparation was made in the presence of the buyer.
Appearance - without damage, complete set

I agree with the terms and conditions of warranty service:

_____Buyer's signature

service@arttechnic.ru **www.arttechnic.ru**

The service centre is located at:

Full name of the buyer_____
_____
Contact telephone number_____

To be filled in at the service centre
_____

The service centre is located at:

Full name of the buyer_____
_____
Contact telephone number _____

To be filled in at the service centre

Country of Origin – China

Manufacturer: GETROM Kitchen Appliances Co., Ltd.

Manufacturer's address: 74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong P.R. China

Importer/Organization authorized to accept claims from buyers in the Russian Federation: ARTTEKNIKA LIMITED LIABILITY COMPANY ,108811, Kievskoe Shosse (Moskovskiy Settlement) 22 KM ,DVLD.4,STR.2

If a warranty case arises, you must contact authorized service centers. A list of authorized service centers in your city is provided in this instruction manual. If there is no authorized service center in your city, you should contact the store where you purchased the product. You can get information about service in your city on the website: **service@arttechnic.ru and www.arttechnic.ru**

Service life : 10 years
Warranty period : 12 months
Date of manufacture : Indicated on the product


Ardo