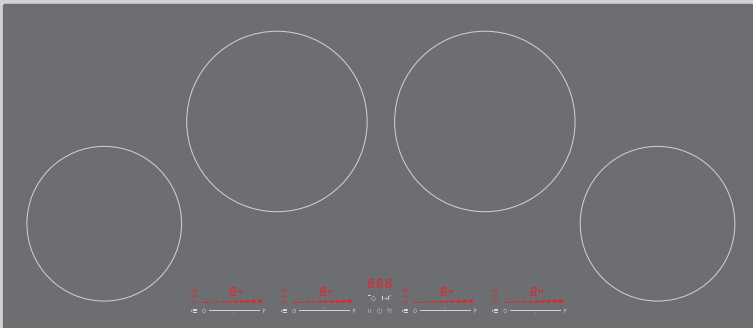




EAC



Руководство по эксплуатации

CookTop V6000 I904

Индукционная варочная панель

Благодарим за покупку нашего изделия. Приобретенное устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, следует внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Необходимо соблюдать указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также приведенные данные, соответствуют техническому уровню устройства на момент публикации данного руководства. Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию устройства с целью совершенствования изделия.

Область применения

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Наименование модели	Тип
CookTop V4000 I904	СТ14Т-31142

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	4	7	Самостоятельное устранение неисправностей	22
1.1	Используемые символы	4	7.1	Сообщения о неисправностях.....	22
1.2	Общие указания по технике безопасности	4	7.2	Другие возможные проблемы	24
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	5	8	Технические характеристики	24
1.4	Инструкции по использованию	5	8.1	Технический паспорт изделия.....	24
2	Первый ввод в эксплуатацию	8	9	Утилизация	24
3	Прибор	8	10	Указатель ключевых слов	27
3.1	Обзор прибора.....	8	11	Для заметок	29
3.2	Элементы управления и индикации.....	8	12	Служба поддержки и сервисного обслуживания	31
3.3	Функция индукционных варочных поверхностей	9			
3.4	Функция распознавания посуды.....	9			
3.5	Кухонная посуда	10			
4	Управление	12			
4.1	Включение и выключение прибора.....	12			
4.2	Настройка конфорки	12			
4.3	Выключение конфорки.....	12			
4.4	Индикатор остаточного тепла	12			
4.5	Обзор уровней мощности.....	12			
4.6	Функция растапливания	13			
4.7	Функция поддержания в горячем состоянии	13			
4.8	Функция слабого кипения	13			
4.9	Функция PowerPlus	13			
4.10	Автоматическое доведение до кипения	14			
4.11	Длительность включения	15			
4.12	Таймер	16			
4.13	Блокировка кнопок	17			
4.14	Функция восстановления настроек	17			
4.15	Перерыв в готовке.....	18			
4.16	Защита при вытирании	18			
5	Настройки пользователя	18			
5.1	Изменение настроек пользователя	19			
6	Обслуживание и уход	20			
6.1	Средство для чистки.....	21			

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Отмечены все важные для обеспечения безопасности указания. Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данным символом отмечены операции, выполняемые по порядку.
 - Данным символом отмечена информация о реакции прибора на выполненную операцию.
- Отмечен перечень.

1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с задержкой физического, сенсорного или умственного развития, а также лицами, не имеющими необ-

ходимых знаний и опыта использования прибора, только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Перед началом работы пользователи должны понимать опасности, возникающие при эксплуатации прибора. Не позволять детям играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора детьми без присмотра взрослых недопустимы.

- Если прибор не оснащен сетевым кабелем и штекером или другими средствами для отключения от сети, расстояние между контактами которых на каждом полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III для полного размыкания, в стационарную электропроводку необходимо интегрировать устройство размыкания согласно условиям монтажа.
- При повреждении сетевого кабеля этого прибора необходимо, чтобы замена кабеля производилась производителем, его сервисной службой или специалистом,

имеющим соответствующую квалификацию, что позволит избежать опасных ситуаций.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если поверхность треснула (материал поверхности поврежден по всей толщине), отключить прибор и отсоединить его от электросети, чтобы предотвратить возможность удара током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- Не класть на варочную поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки и алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Приготовление пищи без присмотра на варочной поверхности с использованием жира или масла опасно и может привести к пожару. НИ В КОЕМ

СЛУЧАЕ не пробовать тушить огонь водой, а выключить прибор, и затем осторожно накрыть пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Из-за риска возгорания запрещено хранить предметы на варочной поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Постоянно контролировать процесс приготовления. Непродолжительные процессы приготовления контролировать непрерывно в течение всего времени приготовления.
- Эксплуатация прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления запрещена.

1.4 Инструкции по использованию

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения необходимых работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.
- Утилизировать упаковочный материал согласно местным предписаниям.

Целевое использование

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- Ремонт, изменения или манипуляции на или в приборе, особенно с токопроводящими деталями прибора, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Некомпетентный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также к нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или при необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращаться в нашу сервисную службу.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить для обращения к нему в будущем. При продаже прибора или его передаче в пользование новому владельцу следует также передать данное руководство по эксплуатации и руководство по монтажу. В этом случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами управления прибором и соответствующими инструкциями.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и соответствующим правилам техники безопасности. Во избежание возникновения повреждений или несчастных случаев с прибором следует обращаться надлежащим образом. Соблюдать указания, содержащиеся в данном руководстве.

- Нагретая поверхность остается горячей еще долго после выключения и только медленно охлаждается до комнатной температуры. Поэтому перед проведением, например, очистки следует выждать достаточно длительное время.

Техника безопасности при эксплуатации

- Опыты показали, что при нормальных условиях риск для носителей кардиостимуляторов отсутствует. Если носитель кардиостимулятора (а также слухового аппарата или другого имплантата/протеза) желает быть полностью уверенным, что обращение с прибором безопасно для него, следует обратиться за подробной информацией в соответствующее компетентное медицинское учреждение.
- Запрещается вводить в эксплуатацию прибор, имеющий видимые повреждения. Следует обратиться в сервисный центр.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и не открывать двери и окна.
- Открытые поверхности варочной панели при использовании посуды могут сильно нагреваться.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Не подпускать к прибору домашних животных.

- Прибор предназначен для использования взрослыми, ознакомившимися с данным руководством по эксплуатации. Дети не всегда осознают опасности, которые могут возникнуть при обращении с электроприборами. Поэтому необходимо обеспечить надлежащий контроль за детьми и не допускать, чтобы они играли с прибором, так как это может привести к получению травм.
- Не следует использовать посуду с медным или алюминиевым дном, так как она может оставлять трудноочищаемые следы. Если не удалить эти следы сразу после окончания готовки с помощью подходящего чистящего средства, они будут пригорать и портить внешний вид поверхности.
- При перемещении сковородок и кухонной посуды по стеклокерамической варочной поверхности могут образовываться царапины. Чтобы избежать подобного повреждения, следует приподнимать сковородки и посуду во время их перестановки.
- Варочная поверхность — предмет ежедневного пользования. Поэтому царапины на ней или видимый износ сковородок и кухонной посуды — обычное дело. При частом использовании последствия эксплуатации будут заметнее, однако это не влияет на работу прибора и не является предметом претензий покупателя. Безопасность в любом случае гарантирована.
- Стекла, на котором бы совсем не появлялось царапин, не существует. Даже сапфировое стекло, которое применяется в часовой промышленности, подвержено образованию царапин. Используемый стеклокерамический материал соответствует мировым стандартам качества.

Осторожно! Опасно для жизни!

- Элементы упаковки, например, пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей и животных. Опасность душья! Детали упаковки хранить в недоступном для детей и животных месте.

Во избежание повреждения прибора:

- При перегреве выключить конфорку и дать прибору полностью остыть. Не ставить посуду на прибор. Ни в коем случае не охлаждать его холодной водой.
- Не вставать на прибор.
- Не ставить на раму прибора горячую кухонную посуду, чтобы не повредить силиконовые швы.
- Избегать выполнения на поверхности резки или вспомогательных работ и ударов твердыми предметами. Не двигать кухонную посуду по поверхности.
- Следить за тем, чтобы на горячие конфорки не попадали остатки блюд с содержанием сахара или соуса. Это может повредить поверхность. Если на горячие конфорки все-таки попали остатки блюд с содержанием сахара или соуса, сразу же очистить конфорки (еще в горячем состоянии) при помощи скребка для очистки стеклокерамики.

2 Первый ввод в эксплуатацию



Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения необходимых работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

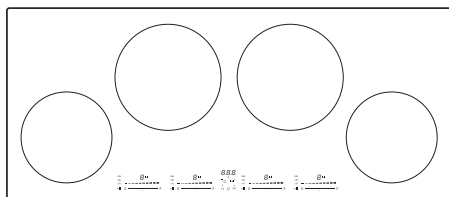


В первые часы эксплуатации конфорки возможно появление неприятных запахов. Это нормальное явление для новых приборов. Обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

3 Прибор

3.1 Обзор прибора

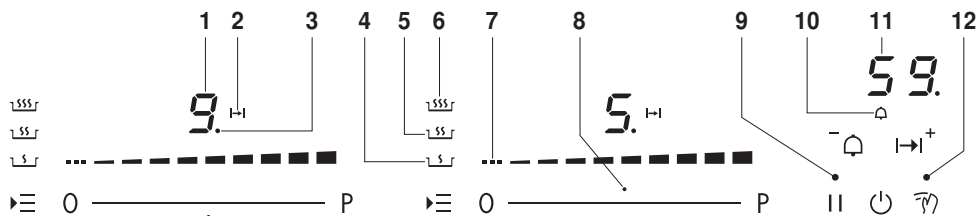
- 2 конфорки \varnothing 210 мм (задние)
- 2 конфорки \varnothing 180 мм (передние)



3.2 Элементы управления и индикации



Никогда не ставьте предметы на элементы управления! Это может привести к повреждению прибора и произвольному включению функций.



Кнопки

- | | |
|--|--|
| Включение/выключение прибора | Слайдер (настройка уровня мощности) |
| PowerPlus | Включение/выключение защиты при вытирании |
| Включение/выключение паузы и функция восстановления настроек | Длительность включения/функция кнопки «плюс» |
| Таймер/функция кнопки «минус» | Многофункциональная кнопка |

Индикаторы

1	Уровень мощности конфорки	7	Активирована специальная функция
2	Активирована функция длительности включения	8	Соотнесение слайдера с конфоркой
3	Активирована функция длительности включения конфорки	9	Пауза активирована/доступна функция восстановления настроек
4	Активирован уровень мощности растапливания	10	Активирован таймер
5	Активирован уровень мощности поддержания в горячем состоянии	11	Длительность включения/таймер
6	Активирован уровень мощности слабого кипения	12	Активирована защита при вытирании

3.3 Функция индукционных варочных поверхностей

Принцип действия индукционных варочных панелей значительно отличается от обычных варочных поверхностей и электроплиток. Расположенная под стеклокерамической поверхностью индукционная катушка создает быстро изменяющееся магнитное поле, которое напрямую нагревает намагничивающееся дно кухонной посуды.

Стеклокерамическая поверхность нагревается только от кухонной посуды. Когда кухонная посуда снимается с конфорки, подача мощности сразу же прерывается.

Индукционные варочные панели:




- исключительно быстро реагируют;
- точно регулируются;
- обладают повышенной мощностью;
- отличаются энергоэффективностью;
- безопасны.



Необходимым условием для работы с индукционной варочной панелью является использование кухонной посуды с полностью намагничивающимся дном.

3.4 Функция распознавания посуды

Каждая конфорка оснащена функцией распознавания посуды. Она распознает соответствующую кухонную посуду с намагничивающимся дном, подходящую для использования с индукционной варочной поверхностью.


- Если во время работы прибора кухонная посуда удаляется или используется неподходящая кухонная посуда,
 - попеременно с  начинает мигать выбранный уровень мощности.
- Если в течение 10 минут, соответствующих продолжительности действия функции распознавания посуды, на конфорку не ставится подходящая кухонная посуда:
 - конфорка выключается;
 - индикация изменяется с  на ;
 - если не включена другая конфорка, прибор выключится через 10 секунд.

3.5 Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда
















































Для приготовления пищи с помощью индукционной панели подходит только кухонная посуда с полностью намагничивающимся дном.

Пригодность посуды можно проверить следующим образом:

- магнит притягивается к поверхности в любой точке дна кухонной посуды.
- На варочной поверхности светится установленный уровень мощности, а не  попеременно с уровнем мощности.



Не нагревать несовместимую кухонную посуду с помощью вспомогательных средств, например металлических дисков и т. п. Это может повредить варочную панель.

						
Сэндвич-дно						
Капсульное дно						
Многослойный материал						
Впрессованное дно						
Чугун						
Эмалированный чугун						
Эмалированная сталь						

Условные обозначения:



Распределения тепла



Скорость реакции



Шумообразование



Уход



Вес



Сталь



Алюминий



Эмаль



Хорошо



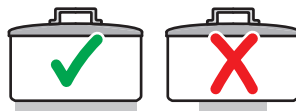
Удовлетворительно



Неудовлетворительно

Общая информация о посуде

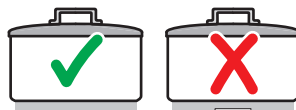
► Необходимо следить, чтобы размер дна посуды максимально соответствовал размеру самой посуды.



► Не рекомендуется использование посуды с впрессованным дном, так как посуда этого типа работает не на всех индукционных варочных панелях.



► Некоторые индукционные варочные панели снабжены функциями растапливания, поддержки в горячем состоянии или слабого кипения. Для использования этих функций рекомендуется применять посуду без углубления дна.



► Плохой контакт ручек и полые ручки могут стать причиной сильных свистящих шумов.

► Во время работы снижается прочность сцепления кухонной посуды. Это может увеличить возможность смещения посуды.

► Толстые стенки кастрюли гасят вибрацию и уменьшают шум.

Энергосберегающее приготовление пищи

Для максимально эффективного потребления энергии и равномерного распределения тепла учитывать следующее:

- Дно кухонной посуды должно быть чистым, сухим и гладким.
- Ставить кухонную посуду по центру конфорки.
- Использовать хорошо закрывающиеся крышки.
- Диаметр кухонной посуды должен соответствовать объему ее заполнения.

Кухонная посуда с покрытием

- Для жарки использовать уровень мощности не выше «7».
- Использовать посуду с покрытием выше уровня «7» можно только в том случае, если дно посуды полностью покрыто жидкостью.
 - В противном случае покрытие может перегреться и получить повреждения.



Не использовать функцию PowerPlus для обжарочных сковород с покрытием.

Шумы во время работы



Во время работы панели кухонная посуда может создавать шумы. Это не является признаком неисправности и ни в коем случае не влияет на функциональность прибора.



Шумы зависят от особенностей используемой кухонной посуды. При сильном шуме рекомендуется сменить кухонную посуду.

4 Управление

4.1 Включение и выключение прибора

- ▶ Включение прибора Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
 - Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, из соображений безопасности прибор выключится.
- ▶ Выключение прибора Нажать кнопку .

4.2 Настройка конфорки

- ▶ Коснуться слайдера **0** — **P** необходимой конфорки или провести по нему пальцем для настройки уровня мощности.

4.3 Выключение конфорки

- ▶ Путем касания слайдера настроить уровень мощности **0**.
 - Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.


4.4 Индикатор остаточного тепла

Пока существует опасность ожога, после выключения конфорки на индикаторе светится **H**.



4.5 Обзор уровней мощности

Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
	Растапливание	Масло, шоколад, желатин, соусы; прибл. 40 °C
	Поддержание в горячем состоянии	Поддержание блюд в горячем состоянии, прибл. 65 °C
	Слабое кипение	Температура воды остается ниже точки кипения, прибл. 94 °C
1	Растапливание, разогревание на медленном огне	Масло, шоколад, желатин, соусы
2		
3	Замачивание	Рис
4	Продолжение готовки, уваривание, бланширование	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5		
6	Продолжение готовки, тушение	Макаронные изделия, супы, жаркое
7	Щадящая жарка	Изделия из картофеля, омлеты, панированные изделия, колбаски
8	Жарка, фритирование	Мясо, картофель фри
9	Жарка на сильном огне	Стейки

4.6 Функция растапливания

Функция растапливания  позволяет бережно растапливать такие продукты, как масло, шоколад или мед при температуре примерно 40 °С.


Включение функции растапливания

- ▶ 1 раза нажать кнопку .
 - Светится символ .



Выключение функции растапливания

- ▶ С помощью слайдера 0 — P выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.7 Функция поддержания в горячем состоянии

Функция поддержания в горячем состоянии  сохраняет готовые блюда горячими при температуре около 65 °С.

Включение функции поддержания в горячем состоянии

- ▶ 2 раза нажать кнопку .
 - Светится символ .
 - На индикаторе уровня мощности светится L.

Выключение функции поддержания в горячем состоянии

- ▶ С помощью слайдера 0 — P выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.8 Функция слабого кипения





Точность функции слабого кипения в большей степени зависит от используемой посуды. Поэтому вода может закипеть. В этом случае мы рекомендуем использовать функцию слабого кипения на сковороде без крышки.

При нахождении на высоте свыше 1500 м над уровнем моря мы рекомендуем использовать функцию постепенного разогревания на сковороде без крышки.

При помощи функции слабого кипения  можно приготовить, например, сосиски, кнедли или фаршированные изделия из теста при температуре ниже точки кипения.

Включение функции слабого кипения

- ▶ 3 раза нажать кнопку .
 - Светится символ .

Выключение функции слабого кипения

- ▶ С помощью слайдера 0 — P выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.9 Функция PowerPlus

Все конфорки оборудованы функцией усиления мощности PowerPlus.

Если дополнительно включена функция PowerPlus, то выбранная конфорка работает в течение 10 минут на максимальной мощности. С помощью функции PowerPlus можно, например, быстро нагреть большое количество воды.

Включение Power Plus

- ▶ Коснуться слайдера P.
 - На индикаторе загорается P.
 - Через 10 минут автоматически снова включается уровень мощности 9.



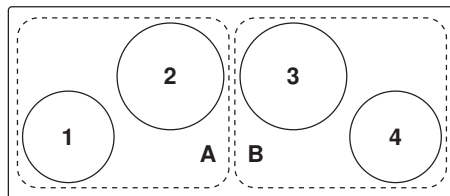
Если кухонная посуда удаляется с конфорки, то выполнение функции PowerPlus прерывается. Выполнение функции PowerPlus продолжится, как только кухонная посуда снова будет установлена на конфорку.

Преждевременное завершение функции PowerPlus

- ▶ Нажать на слайдере нужный уровень мощности.

Распределение мощности

Функцию PowerPlus нельзя одновременно использовать на двух конфорках одной группы (A или B). Если активировать функцию PowerPlus на обеих конфорках одной группы, то мощность первой настроенной конфорки уменьшится.



Функция PowerPlus на конфорке	Группа А *		Функция PowerPlus на конфорке	Группа В *	
	1	2		3	4
1	P	7	3	P	Б
2	Б	P	4	7	P

* Макс. возможный уровень мощности конфорок



Если повысить уровень мощности выше приведенного значения, функция PowerPlus отключится.

4.10 Автоматическое доведение до кипения



Наблюдать за приготовляемым продуктом, пока включена функция автоматического доведения до кипения. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!

Все конфорки оснащены дополнительной функцией автоматического доведения до кипения. При помощи этой функции конфорка в течение определенного периода времени (см. таблицу) нагревается с уровнем мощности «9». После этого времени автоматически происходит возврат к настроенному уровню мощности.



Функцию автоматического доведения до кипения необходимо активировать заново при каждом включении конфорки.

Уровень мощности / функция	1	2/ └ 5 ─┘	3	4	5/ └ 55 ─┘	6	7/ └ 555 ─┘	8/9
Продолжительность доведения до кипения в мин:с	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15



Если при автоматическом доведении до кипения выбирается более высокий уровень мощности, автоматически становится действительной другая продолжительность.

Включение функции автоматического доведения до кипения

- ▶ Удерживать слайдер $0 \text{ — } P$ необходимого уровня мощности нажатым в течение 3 секунд.
 - Пока функция автоматического доведения до кипения активна, на индикаторе попеременно светится R и значение уровня мощности.
 - По истечении продолжительности доведения до кипения мощность нагрева снова снижается до выбранного уровня мощности.

Преждевременное выключение автоматического доведения до кипения

- ▶ При помощи слайдера установить более низкий уровень мощности.

4.11 Длительность включения



Наблюдать заготавливаемым продуктом, пока конфорка включена. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!

Благодаря функции длительности включения, Конфорка по истечении установленного времени (1–99 мин) автоматически выключается.

Установка продолжительности включения

- ▶ Настроить необходимую конфорку.
- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I^+$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
- ▶ Коснуться слайдера $0 \text{ — } P$ необходимой конфорки.
 - Светится символ $I \rightarrow I$ выбранной конфорки.
 - Светится светящаяся точка выбранной конфорки.
- ▶ С помощью кнопки $I \rightarrow I^+$ длительность включения можно увеличить, а с помощью кнопки $I \rightarrow I^-$ — уменьшить.
 - При первом нажатии кнопки $I \rightarrow I^+$ на индикаторе светится 1 .
 - При первом нажатии кнопки $I \rightarrow I^-$ на индикаторе светится 30 .



Значение по умолчанию 30 можно изменить в настройках пользователя.

Изменение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I^+$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
- ▶ Коснуться слайдера $0 \text{ — } P$ необходимой конфорки.
 - На индикаторе отображается оставшаяся длительность включения выбранной конфорки.
 - Загорается светящаяся точка распределения конфорок.
- ▶ С помощью кнопки $I \rightarrow I^-$ или $I \rightarrow I^+$ изменить длительность включения.



Быстрое изменение длительности включения возможно длительным нажатием на кнопку $I \rightarrow I^-$ или $I \rightarrow I^+$.

Если заданное значение больше не меняется, оно автоматически подтверждается через 5 секунд. Кроме того, настройки можно подтвердить также вручную. Для этого нужно коснуться слайдера соответствующей конфорки.

Преждевременное выключение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I^+$.
- ▶ Коснуться слайдера $O \text{ — } P$ необходимой конфорки.
- ▶ Нажать одновременно кнопки $\text{ } \overline{I} \leftarrow I^-$ и $I \rightarrow I^+$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
 - Конфорка продолжает работать.

Истечение продолжительности включения

По истечении длительности включения:

- соответствующая конфорка выключается;
- раздается звуковой сигнал;
- над слайдером мигают символы 00 и 0 .

Выключить звуковой сигнал и индикацию, нажав на кнопку $\text{ } \overline{I} \leftarrow I^-$ или $I \rightarrow I^+$.

- Если ни одна кнопка не нажимается, звуковой сигнал автоматически отключается через 1 минуту.

Несколько уровней продолжительности включения

Если длительность включения настроена на нескольких конфорках:

- отображается длительность включения, которая истекает раньше;
- светится соответствующая светящаяся точка распределения конфорок;
- для каждой конфорки с установленной длительностью включения светится символ $I \rightarrow I$.

Для отображения другой длительности включения выполнить следующие действия:

- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I^+$.
- ▶ Коснуться слайдера $O \text{ — } P$ необходимой конфорки.
 - Отображается значение длительности включения, которое можно изменить.

4.12 Таймер

Таймер работает как часы для определения готовности яиц при варке (1–99 мин). Его можно использовать всегда и независимо от других функций.

Настройка таймера

- ▶ Включение прибора
- ▶ Нажать кнопку $\text{ } \overline{I} \leftarrow I^-$.
 - Светится символ $\overline{I} \leftarrow I^-$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
- ▶ При помощи кнопки $I \rightarrow I^+$ повысить значение времени на таймере или понизить его при помощи кнопки $I \rightarrow I^+$.
 - При первом нажатии кнопки $I \rightarrow I^+$ на индикаторе светится I .
- ▶ При первом нажатии кнопки $\text{ } \overline{I} \leftarrow I^-$ на индикаторе светится 30 .






Значение по умолчанию 30 можно изменить в настройках пользователя.



Быстрое изменение продолжительности работы таймера возможно длительным нажатием на кнопку $\text{ } \overline{I} \leftarrow I^-$ или $I \rightarrow I^+$.





Изменение значения таймера

Если не включена ни одна из Конфорка, сначала включить прибор.

- ▶ Нажать кнопку .
- На индикаторе начинает мигать оставшаяся продолжительность работы таймера.
- ▶ С помощью кнопки  или  изменить продолжительность работы таймера.

Преждевременное выключение таймера





Если не включена ни одна из Конфорка, сначала включить прибор.

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать одновременно кнопки  и .
- На индикаторе начинает мигать .



4.13 Блокировка кнопок

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.

Включение функции блокировки кнопок





- ▶ Включить прибор.
- Ни одна конфорка не должна работать.
- ▶ Нажать одновременно кнопки  и .
- Раздается звуковой сигнал.
- ▶ Повторно нажать кнопку .
- Раздается звуковой сигнал.
- В данный момент блокировка кнопок включена.
- На всех индикаторах уровня мощности в течение 10 секунд светится .

Управление при активированной функции блокировки кнопок


- ▶ Включить прибор.
- ▶ Нажать одновременно кнопки  и .
- Раздается звуковой сигнал.
- Функция блокировки кнопок отменена. Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.



Через 1 минуту после выключения конфорки функция блокировки кнопок снова автоматически активируется.

Выключение функции блокировки кнопок

- ▶ Включить прибор.
- Ни одна конфорка не должна работать.
- ▶ Нажать одновременно кнопки  и .
- Раздается звуковой сигнал.
- ▶ Повторно нажать кнопку .
- Раздается двойной звуковой сигнал.
- В данный момент блокировка кнопок выключена.
- На всех индикаторах уровня мощности в течение 10 секунд мигает .

4.14 Функция восстановления настроек

Если прибор был случайно выключен нажатием кнопки , то в течение 6 секунд настройки можно восстановить.

- ▶ Включить прибор.
- Начинает мигать светящаяся точка возле кнопки .
- ▶ Нажать кнопку .

4.15 Перерыв в готовке

После перерыва можно продолжить приготовление в соответствии с выбранными ранее настройками.

- ▶ Нажать кнопку **II**.
 - Уровень мощности варочной зоны изменяется на **I**.
 - Отсчет длительности включения приостанавливается.
 - Таймер продолжает работать.
 - Все кнопки, кроме **⏻**, **II** и **⏸**, неактивны.



Если не отменить паузу в течение 10 минут, прибор выключится полностью.

- ▶ Для продолжения готовки снова нажать кнопку **II**.
 - Конфорки снова включатся согласно выбранным ранее настройкам.

4.16 Защита при вытирании

Эта функция предотвращает случайное изменение уровня мощности, например при протирании тряпкой панели управления.

- ▶ Нажать кнопку **⏸**.
 - Светится светящаяся точка кнопки **⏸**.
- ▶ Повторным нажатием кнопки **⏸** или автоматически через 30 секунд защита при вытирании выключается.



Прибор можно выключить в любое время касанием кнопки **⏻**.

5 Настройки пользователя

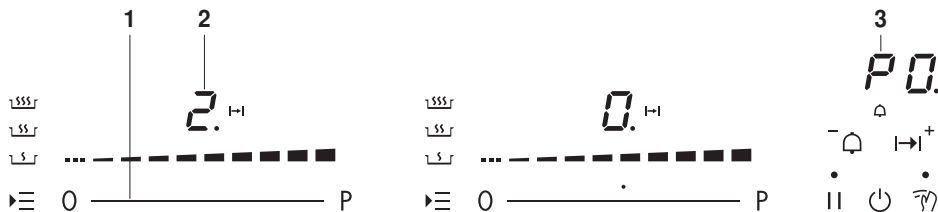
Ниже приведен перечень настроек пользователя, которые можно установить индивидуально и сохранить в памяти:

Настройка пользователя	Настраиваемое значение	Заводская настройка
P0 Громкость звукового сигнала	0 Тихо	2
	1 средне	
	2 Громко	
P1 Звуковой сигнал по истечении длительности включения / действия таймера	0 Без звукового сигнала	2
	1 Выключается автоматически через 10 с	
	2 Выключается автоматически через 1 мин	
P2 Время включения функции PowerPlus	0 Окончание через 5 мин	1
	1 Окончание через 10 мин	
	2 Окончание через 15 мин	
P3 Автоматическое доведение до кипения	0 Функция выключена	1
	1 Функция включена	

Настройка пользователя	Настраиваемое значение	Заводская настройка
P4 Предварительно заданная длительность включения / действия таймера	0 Предварительно заданная длительность 0 мин	3
	1-9 настраивается пошагово от 10 до 90 минут.	
P5 Звуковой сигнал при нажатии кнопки	0 Звуковой сигнал выкл.	1
	1 Звуковой сигнал вкл.	
P6 Восстановление заводских настроек	0 Восстановление заводских настроек: кнопку II удерживать нажатой 2 секунды.	

5.1 Изменение настроек пользователя

- ▶ При выключенном приборе одновременно удерживать нажатыми кнопки $\bar{\cup}$ и \rightarrow $\bar{+}$ в течение 2 секунд.
 - Раздается звуковой сигнал.
- ▶ Коснуться двух слайдеров слева от индикатора **3**.
 - Раздается звуковой сигнал.
 - На индикаторе **3** отображается индекс настройки пользователя, например, **P0**.
 - На индикаторе **2** отображается текущее значение настройки пользователя.



- ▶ Кнопка \rightarrow $\bar{+}$ позволяет выбрать следующее верхнее, а кнопка $\bar{\cup}$ – следующее нижнее значение.
- ▶ Нажав с левой или правой стороны активного слайдера **1**, можно выбрать большее или меньшее значение настройки.

Сохранение настройки

- ▶ удерживать нажатой кнопку **II** в течение 2 секунд.
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Происходит выход из режима «Настройки пользователя».

Преждевременное выключение режима настроек пользователя

- ▶ Нажать кнопку \cup .
 - Измененные настраиваемые значения не сохраняются в памяти.
 - Происходит выход из режима «Настройки пользователя».

6 Обслуживание и уход



**Прибор рекомендуется очищать в холодном состоянии.
Опасность ожога!**

Варочную поверхность рекомендуется очищать после каждого использования, тем самым предотвращая пригорание остатков пищи. Присохшие и подгоревшие остатки пищи устраняются труднее.

При ненадлежащей очистке можно повредить отделку или поверхность прибора.



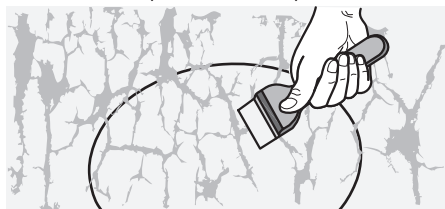
Ни в коем случае не очищать стеклокерамическую поверхность чистящими средствами с абразивным действием, царапающими универсальными абразивными губками, металлической ватой и т. д. Это может повредить поверхность.

- ▶ Для очистки повседневных загрязнений использовать только мягкую тряпку или губку с водой и обычным средством для мытья посуды.
- ▶ Сильные загрязнения в виде корочки, например, пригоревшее молоко можно удалить в теплом состоянии при помощи скребка для очистки стеклокерамики. Учитывать при этом указания производителя скребка для очистки.
- ▶ Остатки перелившихся через край блюд с высоким содержанием сахара, например варенья, следует удалять в горячем состоянии с помощью скребка для очистки стеклокерамики. В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▶ Расплавленный пластик удалять еще в теплом состоянии при помощи скребка для очистки стеклокерамики. В противном случае можно повредить стеклокерамическую поверхность.
- ▶ Пятна от накипи удалять в остывшем состоянии небольшим количеством мягкого уксуса или лимонного сока. Затем протереть влажной тряпкой.
- ▶ Для удаления стойких загрязнений можно использовать подходящее средство Средство для чистки (см. страницу 21).

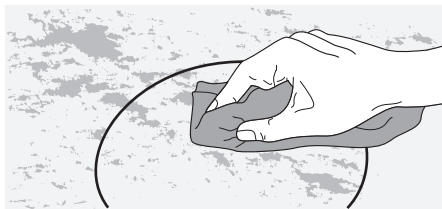
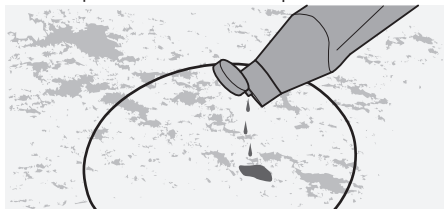
Очистка

Соблюдать следующие указания по очистке для получения положительного результата.

- ▶ Для тщательной очистки удалять сначала крупные остатки еды и загрязнения с помощью скребка для очистки или специальной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



- ▶ Нанести несколько капель подходящего средства Средство для чистки (см. страницу 21) на остывшую варочную поверхность и протереть ее бумажными полотенцами или чистой тряпкой.

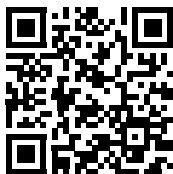


- ▶ Затем протереть варочную поверхность влажной тряпкой и вытереть насухо чистой тряпкой или мягкой стороной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



6.1 Средство для чистки

Стеклокерамика со стандартным стеклом




- ▶ Следует использовать только рекомендованные нами средства и способы чистки для стеклокерамики.

7 Самостоятельное устранение неисправностей

При определенных обстоятельствах следующие неисправности можно устранить самостоятельно. Если это невозможно, записать полное сообщение о неисправности (текст и номер ошибки) и позвонить в сервисный центр или сообщить об этом через Интернет.




7.1 Сообщения о неисправностях

Индикация	Возможная причина	Устранение
 поочередно мигает с уровнем мощности	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью. ▪ Кухонная посуда слишком мала для выбранной конфорки. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Использовать подходящую кухонную посуду, Кухонная посуда (см. страницу 10). ▶ Выбрать кухонную посуду, соответствующую размеру конфорки.
Светится 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Функция блокировки клавиш активирована. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Учитывать особенности управления при включенной функции блокировки клавиш. ▶ Отключить функцию Блокировка кнопок (см. страницу 17).
Звучит постоянный сигнал, мигает  и устройство выключается	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Прикосновение к какой-то кнопке или слайдеру превысило 10 секунд. ▪ На панель управления был помещен какой-либо предмет (сковорода, миска и пр.). ▪ Перелившийся через край продукт попал на панель управления. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить предмет или перелившийся через край продукт. ▶ Снова включить прибор обычным способом.
Мигает 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сработала функция защиты конфорки от перегрева. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Дать конфорке остыть. ▶ Продолжить приготовление пищи на другой конфорке. ▶ Проверить кухонную посуду.
Мигает 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перебой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключить индикацию, нажав на любую кнопку. ▶ Снова включить прибор обычным способом.

Индикация	Возможная причина	Устранение
Светится E r или E и число	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Возникла внутрисистемная ошибка. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Записать номер ошибки. ▶ Записать серийный номер прибора (см. заводскую табличку). ▶ Обратиться в сервисный центр.
Светятся E и B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха. ▪ Неисправна вентиляция. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить предметы из выдвижного ящика под варочной поверхностью. ▶ Квитировать ошибку, коснувшись любой кнопки. ▶ Через 10 минут снова обычным способом включить прибор. ▶ Записать номер ошибки ▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку. ▶ Обратиться в сервисный центр.
Поочередно мигают H и B	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сработала автоматическая функция защитного отключения. ▪ Конфорка горячая, и на ней стоит кастрюля. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ При необходимости снова включить конфорку.



Если конфорка работает продолжительное время без изменения настроек, прибор автоматически отключает ее. Отключение осуществляется в зависимости от установленного уровня мощности.

Уровень мощности / функция				1	2	3	4
Защитное отключение через 4:мин	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30		
	5	6	7	8	9		
	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30		

7.2 Другие возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, и отсутствует вся индикация.	▪ Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
	▪ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает.	▶ Записать серийный номер прибора. ▶ Обратиться в сервисный центр.
	▪ Кухонная посуда слишком мала для выбранной конфорки.	▶ Выбрать кухонную посуду, соответствующую размеру конфорки.

8 Технические характеристики

8.1 Технический паспорт изделия

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Номер модели GK		31142			
Обозначение типа GK		СТ16Т-31142			
Число конфорок		4			
Технология нагрева		Индукционная конфорка			
Диаметр круглых конфорок	см	18	21	21	18
Расход электроэнергии одной конфорки	Вт·ч/кг	173,8	192,8	191,7	177,1
Расход электроэнергии всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг	183,8			

9 Утилизация

9.1 Упаковка



Детям ни в коем случае нельзя играть с упаковочным материалом (опасность травм и удушья). Храните упаковочный материал в безопасном месте или утилизируйте его согласно действующим предписаниям по охране окружающей среды.

9.2 Безопасность

Прибор следует сделать непригодным для эксплуатации, чтобы избежать несчастных случаев, вызванных неправильным использованием (например, в случае играющих детей):





- ▶ отсоединить прибор от электросети. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным электриком. Затем обрезать сетевой кабель прибора.

9.3 Утилизация



- Символ «перечеркнутый мусорный бак» означает, что отработанные электрические и электронные приборы необходимо утилизировать отдельно (WEEE, Директива ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования). Такие приборы могут содержать опасные для человека и окружающей среды вещества.
- Эти приборы необходимо утилизировать в специально отведенных пунктах сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Их нельзя утилизировать вместе с несортированными бытовыми отходами. Тем самым вы вносите свой вклад в защиту ресурсов и окружающей среды.
- За дополнительной информацией обращайтесь в местные органы власти.

Адреса импортеров

			
AU/ NZ	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
AT/ BE/ DE/ FR/ NL/LU	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. One Pancras Square Gridiron Building N1C 4G London GREAT BRITAIN	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
HK/ MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	Private enterprise "Stirion" (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE

10 Указатель ключевых слов

Символы

PowerPlus.....	13
Включение	14

А

Автоматическое доведение до кипения ..	14
Включение	15
Преждевременное выключение	15
Адреса импортеров.....	26

б

Блокировка клавиш.....	17
Включение	17
Выключение	17
Управление при активированной функции блокировки кнопок.....	17

д

Длительность включения.....	15
Изменение	15
Истечение	16
Настройки	15
Несколько значений длительности включения	16
Преждевременное выключение	16
Для заметок	29

з

Защита при вытирании	18
----------------------------	----

и

Индикатор остаточного тепла	12
-----------------------------------	----

к

Конфорка	12
Кухонная посуда	
Подходящая кухонная посуда	10
Кухонная посуда с покрытием	11

н

Настройки пользователя.....	18
Изменение	19
Преждевременное выключение	19
Неисправности.....	22
Номер модели.....	2

о

Обзор прибора	8
Обзор уровней мощности.....	12
Область применения.....	2
Обозначение модели	2

п

Первый ввод в эксплуатацию	8
Перерыв в готовке.....	18
Послегарантийное обслуживание	31
Прибор	
Включение и выключение	12
Утилизация	25
Принцип действия индукционных варочных панелей	9
Проблемы.....	22

с

Серийный номер (СН).....	31
Символы	4
Служба поддержки и сервисного обслуживания.....	31
Средство для очистки Стеклокерамика.....	21

т

Табличка со схемой подключения	31
Таймер.....	16
Изменение	17
Настройки	16
Преждевременное завершение	17
Технические вопросы	31
Технические характеристики	24
Технический паспорт изделия	24
Техническое обслуживание и уход	20
Тип.....	2

у

Указания по технике безопасности	
Общие	4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	5
Уровни мощности	14
Утилизация	24

Ф

Функция PowerPlus	
Преждевременное завершение	
.....	14
Функция восстановления настроек.....	17
Функция защитного отключения	
.....	23
Функция поддержания в горячем состоянии	
13	
Включение	13
Выключение	13
Функция распознавания посуды	
.....	9
Функция растапливания	13
Включение	13
Выключение	13
Функция слабого кипения	13
Включение	13
Выключение	13

Ш

Шумы во время работы	11
----------------------------	----

Э

Элементы управления и индикации.....	8
Индикаторы	9
Кнопки.....	8
Энергосберегающее приготовление пищи....	
11	

11 Для заметок

12 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Устранение неисправностей» можно получить ценные указания по устранению мелких неисправностей. Таким образом, необходимость в вызове сервисного техника отпадает, и появляется возможность сэкономить на связанных с этим затратах.

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в интернете на сайте

www.vzug.com →Сервисное обслуживание

→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

SN: _____ Прибор: _____

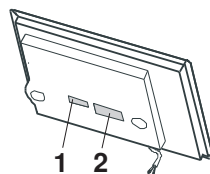
Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

Заводская табличка и табличка со схемой подключения расположены на нижней стороне варочной поверхности.

1 Заводская табличка с серийным номером (SN)

2 Табличка со схемой подключения

Кроме того, прилагается вторая заводская табличка, которая должна быть наклеена на мебельный элемент под варочной поверхностью.



Заказ на ремонт

На сайте www.vzug.com→Сервисное обслуживание→Номер сервисной службы указан телефонный номер ближайшего к вам сервисного центра компании V-ZUG.


Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

Сотрудники компании V-ZUG охотно помогут решить все организационные и технические вопросы, примут заказ на комплектующие и запасные части или проинформируют о новейших договорах на сервисное обслуживание.



Краткая инструкция

Перед началом эксплуатации прибора следует прочитать указания по технике безопасности в данном руководстве!

Включение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.

Настройка конфорки

- ▶ Коснуться слайдера  —  необходимой конфорки или провести по нему пальцем для настройки уровня мощности.

Или:

- ▶ для быстрого нагрева большого количества воды нажать — .

Выключение конфорки

- ▶ Коснуться слайдера  —.

Выключение прибора

Нажать кнопку .



1097769-02

