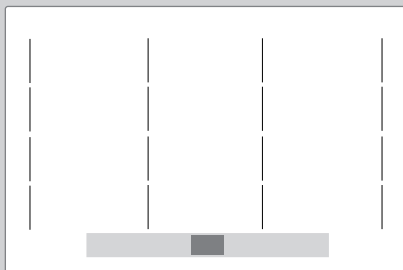
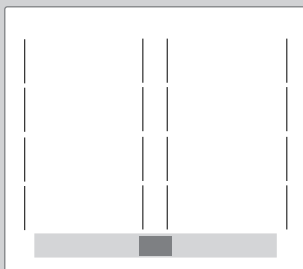




EAC



# Руководство по эксплуатации

CookTop V4000 I604 | I804

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 усовершенствования изделия.

### **Область применения**

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Наименование модели	Тип
CookTop V4000 I604	СТI4T-31157
CookTop V4000 I804	СТI4T-31158

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

			2	4.17	Выключение зоны конфорок .....	20
1	Указания по технике безопасности	4	4.18	Выключение прибора .....	20	
1.1	Используемые символы .....	4	5	OptiLink	20	
1.2	Общие указания по технике безопасности .....	4	5.1	Подключение варочной поверхности к вытяжке.....	20	
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора .....	5	5.2	Выключение функции OptiLink .....	21	
1.4	Инструкции по использованию .....	6	6	Настройки пользователя	21	
2	Первый ввод в эксплуатацию	8	6.1	Изменение настроек пользователя .....	22	
3	Описание прибора	8	6.2	Сброс до заводских настроек.....	22	
3.1	Обзор прибора.....	8	7	Обслуживание и уход	23	
3.2	Варочная поверхность .....	8	7.1	Средство для чистки.....	24	
3.3	Элементы управления и индикации.....	9	8	Самостоятельное устранение неисправностей	24	
3.4	Функция индукционных варочных поверхностей .....	9	8.1	Сообщения о неисправностях.....	25	
3.5	Готовка на конфорках ZoneFlex .....	10	8.2	Другие возможные проблемы .....	27	
3.6	Функция распознавания посуды.....	10	9	Технические характеристики	28	
3.7	Функция памяти.....	11	10	Утилизация	28	
3.8	Кухонная посуда .....	11	11	Указатель ключевых слов	30	
4	Управление	13	12	Для заметок	32	
4.1	Включение прибора.....	13	13	Служба поддержки и сервисного обслуживания	35	
4.2	Настройка уровня мощности .....	13				
4.3	Обзор уровней мощности.....	13				
4.4	Объед.сос.конф. ....	14				
4.5	Индикатор остаточного тепла .....	14				
4.6	PowerPlus .....	14				
4.7	Длительность включения .....	15				
4.8	Функция растапливания.....	16				
4.9	Функция поддержания в горячем состоянии .....	17				
4.10	Функция слабого кипения .....	17				
4.11	Таймер .....	17				
4.12	Блокировка клавиш .....	18				
4.13	Пауза во время приготовления.....	19				
4.14	Защита при вытирании .....	19				
4.15	Функция восстановления настроек .....	20				
4.16	Демонстрационный режим .....	20				

# 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 старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями, а также лицами без опыта и/или знаний,

только под присмотром или после прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора, при условии понимания ними рисков, связанных с использованием прибора. Не позволять детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание прибора не могут производиться детьми без присмотра взрослых.

- 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.
- Если сетевой кабель данного прибора поврежден, в целях безопасности он может заменяться только производителем, сервисным центром производителя или лицами с соответствующей квалификацией.

### 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.
- После использования конфорку необходимо выключить посредством устройства регулировки и управления, а не только с помощью функции распознавания посуды.
- **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. Непрерывные 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.

## **Осторожно! Опасно для жизни!**

- Элементы упаковки, например пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей и животных. Опасность удушья! 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.
- 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.

## 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.



Все наклейки на приборе должны быть удалены перед первым использованием.

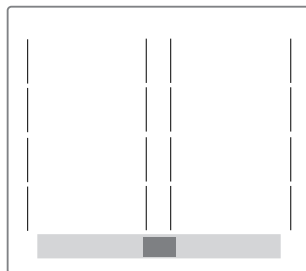


В первые часы эксплуатации конфорки возможно появление неприятных запахов. Это нормальное явление для новых приборов. Обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

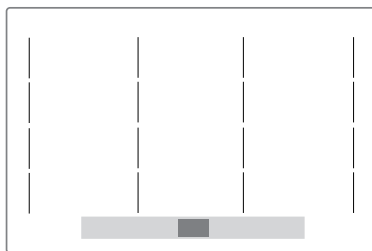
## 3 Описание прибора

### 3.1 Обзор прибора

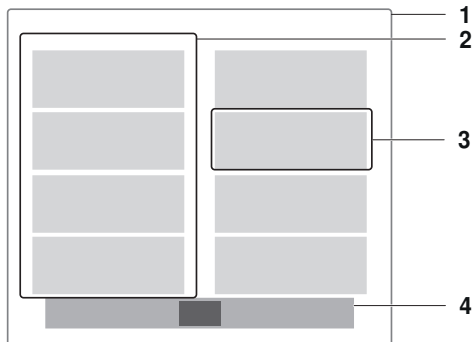
- 2 конфорки ZoneFlex 220 × 370 мм  
с 4 зонами каждая



- 2 конфорки ZoneFlex 220 × 370 мм  
с 4 зонами каждая



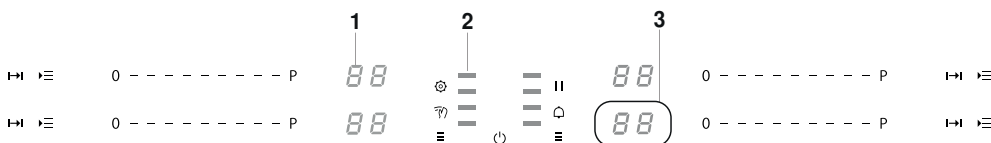
### 3.2 Варочная поверхность



- 1 Варочная поверхность
- 2 Конфорка ZoneFlex для макс. 2 предметов посуды
- 3 Зона конфорок
- 4 Элементы управления и индикации



### 3.3 Элементы управления и индикации



#### Кнопки

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> Длительность включения</li> <li> Многофункциональная кнопка</li> <li>0 – – Слайдер</li> <li>– – P PowerPlus</li> <li> Настройки пользователя</li> <li> Включение/выключение защиты при вытирании</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li> Функция объединения соседних конфорок для каждой конфорки ZoneFlex</li> <li> Включение/выключение прибора</li> <li> Включение/выключение паузы во время приготовления и функция восстановления настроек</li> <li> Таймер</li> </ul> |
|---|---|

#### Дисплей

##### 1 Цифровой дисплей

Для каждой активной зоны конфорок на всех цифровых индикаторах отображаются такие параметры, как уровень мощности, настройки пользователя и длительность включения.

##### 2 Функция распознавания посуды

- Темно-красного цвета: Зоны конфорок используются
- Приглушенно-красного цвета: Зоны конфорок готовы к эксплуатации

##### 3 Таймер

Таймер отображается только в правом нижнем углу цифрового дисплея и может использоваться независимо от каждой конфорки ZoneFlex.

### 3.4 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:

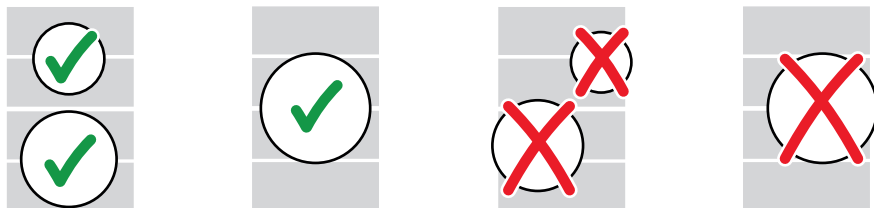
- исключительно быстро реагируют;
- точно регулируются;
- обладают повышенной мощностью;
- отличаются энергоэффективностью;
- безопасны.



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

### 3.5 Готовка на конфорках ZoneFlex

На каждой конфорке ZoneFlex может быть размещено не более двух предметов посуды. Варочная поверхность распознает наличие посуды диаметром от 10 см, отображает ее положение на индикаторе распознавания посуды и активирует соответствующий слайдер. Посуду разного диаметра можно свободно размещать на конфорках ZoneFlex в вертикальном положении. Для распознавания посуды она должна располагаться в центре зоны конфорки.

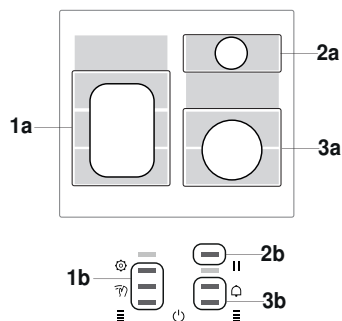


Для равномерного приготовления блюд посуду следует располагать по центру зоны конфорки. Диаметр дна кухонной посуды не должен быть больше зон конфорки.

### 3.6 Функция распознавания посуды

Каждая зона конфорки оснащена функцией распознавания посуды. Она распознает соответствующую кухонную посуду с намагничивающимся дном, подходящую для использования с индукционной варочной поверхностью. Функция распознавания посуды отображается темно-красным цветом рядом с цифровой индикацией (1b, 2b, 3b). Она показывает, какие зоны конфорки (1a, 2a, 3a) на данный момент активны.

- Если во время работы прибора кухонная посуда удаляется или используется неподходящая кухонная посуда,
  - на цифровой индикации начинает мигать выбранный уровень мощности попеременно с **1b**.
- Если в течение 20 секунд, соответствующих продолжительности действия функции распознавания посуды, на конфорку не ставится подходящая кухонная посуда,
  - зоны конфорки отключаются.
  - Цифровая индикация изменяется с **1b** на «0».
  - Если при этом не включены другие зоны конфорки, прибор выключится через 30 секунд.



Если только на одной зоне конфорки присутствует посуда, диаметр которой слишком мал ( $\leq \varnothing 10$  см), она не будет распознана и не начнет нагреваться. Слайдер останется неактивным.

### 3.7 Функция памяти

Если посуду перемещать или поднимать в пределах конфорки ZoneFlex, настройки сохраняются и автоматически применяются для нового положения. На индикаторе распознавания посуды отображается новое положение, а на цифровом дисплее – соответствующие настройки.

### 3.8 Кухонная посуда

#### Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи с помощью индукционной варочной панели подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном (от  $\varnothing 10$  см).

Пригодность посуды можно проверить следующим образом:

- Магнит притягивается к поверхности в любой точке дна кухонной посуды.
- На панели светится только индикатор выбранного уровня мощности.



**Не нагревать непригодную для этого кухонную посуду с помощью вспомогательных средств, например металлических дисков и т. п. Это может повредить варочную поверхность.**

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

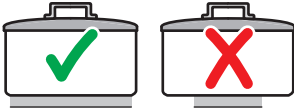

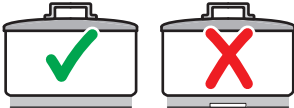


Удовлетворительно



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 функции «Автоматическое доведение до кипения» и «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 прибора

- ▶ Нажать и удерживать кнопку  в течение 1 секунды.
  - Раздается звуковой сигнал и в течение макс. 2 секунд происходит анимация слайдера.
  - Клавиши ,  и  горят в течение 30 секунд.



Спустя 30 секунд индикация исчезает.

### 4.2 Настройка уровня мощности


- ▶ Если прибор выключен, удерживайте клавишу  нажатой 1 секунду.
- ▶ Поставить посуду на одну из конфорок ZoneFlex.
  - На индикаторе распознавания посуды соответствующие зоны конфорок отображаются темно-красным цветом.
  - Активируется необходимый слайдер.
  - Если на варочной поверхности уже стоит какой-либо предмет посуды, он будет распознан и активируется соответствующий слайдер.
- ▶ Для настройки уровня мощности коснуться слайдера 0 – – – Р или провести по нему пальцем.
  - Уровень мощности можно регулировать до тех пор, пока отображаются зоны конфорок на индикаторе распознавания посуды, а также слайдер.
  - После отпускания слайдера будет применен выбранный уровень мощности.
  - Вскоре после последнего ввода слайдер исчезает.

### 4.3 Обзор уровней мощности




Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
–	Растапливание	Масло, шоколад, желатин, соусы; прибл. 40 °C
=	Поддержание в горячем состоянии	Поддержка блюд в горячем состоянии, прибл. 65 °C
≡	Медленное приготовление	Температура воды остается ниже точки кипения
/	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

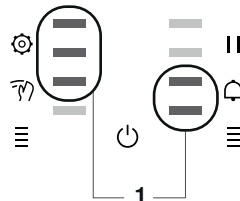
Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
<b>9</b>	Жарка на сильном огне	Стейки
<b>P</b>	Быстрый разогрев	Кипячение воды

#### 4.4 Объед.сос.конф.

При распознавании посуды на конфорке ZoneFlex автоматически активируются соответствующие зоны конфорок. При помощи функции объединения соседних конфорок  можно вручную настроить расположение соответствующих зон конфорок, на которые установлена посуда в случае, если конфорки ZoneFlex не начали нагреваться самостоятельно.

##### Включение функции объединения соседних конфорок

- ▶ Нажать и удерживать кнопку  в течение 1 секунды.
- ▶ Нажать кнопку  необходимой конфорки ZoneFlex.
- ▶ Нажимать кнопку  до тех пор, пока на индикаторе распознавания посуды **1** не отобразится нужный порядок расположения зон конфорок.
  - Выбранные зоны конфорок будут активированы.
- ▶ Поставить кухонную посуду конфорку ZoneFlex.
- ▶ Отрегулировать (см. страницу 13) уровень мощности.




Если порядок расположения зон конфорок был отрегулирован вручную, то для каждого последующего предмета посуды расположение зон конфорок тоже необходимо будет настраивать вручную.


##### Выключение функции объединения соседних конфорок

Для того чтобы порядок расположения зон конфорок снова стал регулироваться автоматически, прибор необходимо будет отключить.

Или:

- ▶ Нажать и удерживать кнопку  в течение 1 секунды.
  - Все зоны конфорок будут отключены.
  - Если зоны конфорок еще горячие, то до тех пор, пока будет существовать опасность получения ожогов, будет светиться цифровой дисплей **H**.

Или:

- ▶ Убрать кухонную посуду.
- ▶ Нажимать кнопку  до тех пор, пока на индикаторе распознавания посуды **1** все зоны конфорок не будут подсвечиваться приглушенно-красным цветом.

#### 4.5 Индикатор остаточного тепла

До тех пор пока существует опасность получения ожогов, на соответствующем цифровом дисплее будет светиться символ **H**.

#### 4.6 PowerPlus

Все зоны конфорок оборудованы функцией усиления мощности PowerPlus.

Если дополнительно включена функция PowerPlus, то выбранные зоны конфорок в течение 10 минут работают на максимальной мощности. С помощью функции PowerPlus можно, например, быстро нагреть большое количество воды.



Для достижения полной мощности функции PowerPlus минимальный диаметр посуды должен составлять 21 см.

### Включение функции PowerPlus

- ▶ На слайдере 0 – – – Р необходимой зоны конфорок нажать «Р».
  - На цифровом дисплее загорится Р
  - Через 10 минут автоматически снова включается уровень мощности 9.



Если убрать посуду с конфорки, выполнение функции PowerPlus прерывается. Как только кухонная посуда снова будет поставлена на конфорку, выполнение функции PowerPlus продолжится.



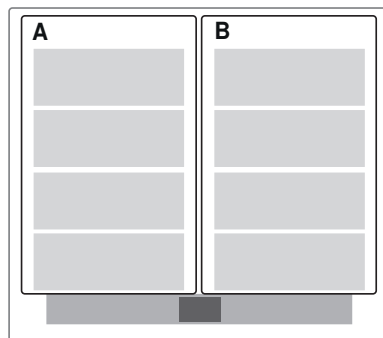
Если активация функции PowerPlus невозможна, в течение 3 секунд мигает Р и функция PowerPlus отключается.

### Преждевременное завершение функции PowerPlus

- ▶ На слайдере 0 – – – Р нужной зоны конфорок выбрать необходимый уровень мощности.
  - Действие функции PowerPlus завершается.

### Распределение мощности

Высокие уровни мощности нельзя одновременно использовать на двух конфорках ZoneFlex одной группы (А или В). Если в одной группе конфорок ZoneFlex предпринимается попытка настроить высокий уровень мощности одновременно для 2 предметов посуды, мощность, заданная для первого предмета посуды, уменьшается. Снижение мощности защищает элемент подключения прибора от перегрева.



## 4.7 Длительность включения



**Наблюдать за приготовляемым продуктом, пока конфорка включена. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!**

Благодаря функции «Длительность включения» Einschaltdauer Kochfeldtyp по истечении установленного времени (1–99 мин) зоны конфорок автоматически выключаются.

### Настройка длительности включения

- ▶ Дотронуться до слайдера 0 – – – Р нужной зоны конфорок и установить минимальный уровень мощности !.
- ▶ Нажать кнопку I→I необходимой зоны конфорок.
  - Подсветка кнопки I→I мигает.
  - На цифровом дисплее слайдера мигает индикатор длительности включения 00.
- ▶ Коснуться слайдера 0 – – – Р.
  - На цифровом дисплее слайдера отобразится длительность включения 30.

- ▶ Для регулировки длительности включения переместить слайдер 0 – – – Р влево или вправо.
  - На цифровом дисплее отобразится новое значение длительности включения.
  - Через 5 секунд без дальнейших манипуляций новое значение длительности включения будет принято.
  - На дисплее появится отсчет времени, оставшегося до выключения.



Длительность включения можно быстро изменить в большую или меньшую сторону.

- ▶ Для быстрого увеличения длительности включения удерживать нажатой правую половину слайдера 0 – – – Р.
- ▶ Для быстрого уменьшения длительности включения удерживать нажатой левую половину слайдера 0 – – – Р.



Стандартную величину **30** можно изменить (см. страницу 22) в настройках пользователя.

### Изменение длительности включения

- ▶ Нажать кнопку I→I необходимой зоны конфорок.
  - На цифровом дисплее появляется выбранная длительность включения.
- ▶ Для изменения длительности включения следует переместить слайдер 0 – – – Р влево или вправо.
  - На цифровом дисплее отобразится новое значение длительности включения.
  - Через 5 секунд без дальнейших манипуляций новое значение длительности включения будет принято.
  - На дисплее появится отсчет времени, оставшегося до выключения.

### Преждевременное выключение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку I→I необходимой зоны конфорок.
  - На цифровом дисплее появляется выбранная длительность включения.
- ▶ На слайдере 0 – – – Р необходимой зоны конфорок нажать «0».
  - Через 5 секунд функция «Длительность включения» отключается.

### Завершение длительности включения

По истечении времени включения:

- соответствующая зона конфорок выключается;
  - раздается звуковой сигнал;
  - на цифровом дисплее мигает **00**.
- ▶ Выключить звуковой сигнал и дисплей, нажав на любую кнопку.

## 4.8 Функция растапливания


Функция растапливания \_ позволяет бережно растапливать такие продукты, как сливочное масло, шоколад или мед при температуре примерно 40 °C.

### Включение функции растапливания


- ▶ 1 раза нажать кнопку ▶≡.
  - На цифровом дисплее светится \_.





## Выключение функции растапливания

- ▶ На слайдере 0 – – – Р нужной зоны конфорок нажать «0» или же нажать кнопку .
- Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.


## 4.9 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 .
- На цифровом дисплее светится .

### Выключение функции поддержания в горячем состоянии

- ▶ На слайдере 0 – – – Р нужной зоны конфорок нажать «0» или же нажать кнопку .
- Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.

## 4.10 Функция слабого кипения



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

### Включение функции слабого кипения

- ▶ 3 раза нажать кнопку .
- На цифровом дисплее светится .





### Выключение функции слабого кипения

- ▶ На слайдере 0 – – – Р нужной зоны конфорок нажать «0» или же нажать кнопку .
- Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.

## 4.11 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

- ▶ Нажать кнопку .
- Подсветка кнопки  мигает.
- На цифровом дисплее таймера мигает значение времени .
- ▶ Коснуться слайдера 0 – – – Р.
- На цифровом дисплее таймера отобразится значение времени .

- ▶ Для настройки значения времени переместить слайдер 0 – – – Р таймера влево или вправо.
  - На дисплее отобразится новое значение времени.
  - Через 5 секунд без дальнейших манипуляций новое значение времени будет принято.
  - На цифровом дисплее таймера отображается оставшееся до конца программы время.




Значение времени также можно быстро увеличивать или уменьшать:

- ▶ Для быстрого увеличения значения времени удерживать нажатой правую половину слайдера 0 – – – Р.
- ▶ Для быстрого уменьшения значения времени удерживать нажатой левую половину слайдера 0 – – – Р.




Стандартную величину **30** можно изменить (см. страницу 22) в настройках пользователя.

### Изменение времени таймера

- ▶ Нажать кнопку .
- На цифровом дисплее таймера появляется выбранное значение времени.
- ▶ Для изменения значения времени переместить слайдер 0 – – – Р таймера влево или вправо.
  - На дисплее отобразится новое значение времени.
  - Через 5 секунд без дальнейших манипуляций новое значение времени будет принято.
  - На цифровом дисплее таймера отображается оставшееся до конца программы время.

### Преждевременное выключение таймера

- ▶ Нажать кнопку .
- На цифровом дисплее таймера появляется выбранное значение времени.
- ▶ На слайдере 0 – – – Р таймера нажать «0».
  - Спустя 5 секунд таймер выключится.

### Завершение отсчета времени таймером





По истечении установленного на таймере времени



- раздается звуковой сигнал;
- На цифровом дисплее таймера мигает **00**.
- ▶ Выключить звуковой сигнал и дисплей, нажав на любую кнопку.

## 4.12 Блокировка клавиш






Функция блокировки клавиш предотвращает включение прибора детьми.

### Включение блокировки кнопок







- ▶ Если прибор выключен, удерживайте клавишу  нажатой 1 секунду.
- ▶ Одновременно нажать кнопки  и .
- Раздается звуковой сигнал.
- ▶ В течение последующих 3 секунд нажать кнопку .
- Раздается звуковой сигнал.

- Мигает подсветка кнопок  и .
- На всех цифровых индикаторах отображается «-».


### Управление при активированной функции блокировки кнопок

- ▶ Если прибор выключен, удерживайте клавишу  нажатой 1 секунду.
  - Мигает подсветка кнопок  и .
  - На всех цифровых индикаторах отображается «-».
- ▶ Одновременно нажать кнопки  и .
  - Раздается звуковой сигнал.
  - Функция блокировки клавиш деактивирована. Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.



### Выключение блокировки кнопок

- ▶ Если прибор выключен, удерживайте клавишу  нажатой 1 секунду.
  - Мигает подсветка кнопок  и .
  - На всех цифровых индикаторах отображается «-».
- ▶ Одновременно нажать кнопки  и .
  - Раздается звуковой сигнал.
- ▶ В течение последующих 3 секунд нажать кнопку .
  - Раздается двукратный тональный сигнал.
  - Блокировка клавиш выключена.

## 4.13 Пауза во время приготовления

С помощью этой функции все включенные конфорки можно переключить на уровень мощности  на время до 10 мин. После паузы можно продолжить приготовление в соответствии с выбранными ранее настройками.


### Включение паузы во время приготовления

- ▶ Нажать и удерживать кнопку  в течение 1 секунды.
  - Все включенные конфорки переключатся на уровень мощности .
  - Длительность включения не отсчитывается.
  - Таймер продолжает работать.
  - Защита при вытирании деактивирована.



Пауза может длиться максимум 10 мин. Если не завершить ее за это время, прибор выключится.

### Выключение паузы во время приготовления


- ▶ Нажать и удерживать кнопку  в течение 1 секунды.
  - Все конфорки снова переключаются на предыдущую настройку.
  - Отсчет продолжительности включения продолжается.

## 4.14 Защита при вытирании

### Включение защиты при вытирании

- ▶ Нажать кнопку .
  - Защита при вытирании активируется до момента ее отмены.

### Выключение защиты при вытирании

- ▶ Нажать кнопку .
  - Защита при вытирании отключена, все элементы управления доступны.



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

## 4.15 Функция восстановления настроек

В случае непреднамеренного отключения варочной панели ее можно включить в течение 6 секунд с восстановлением предыдущих настроек.

- ▶ Удерживать кнопку **⏻** нажатой в течение 1 секунды.
  - Кнопка **II** мигает в течение 6 секунд.
- ▶ В течение этих 6 секунд до кнопки **II** следует дотронуться.
  - Последние настройки будут восстановлены.

## 4.16 Демонстрационный режим

Эта настройка позволяет перевести устройство в демонстрационный режим в местах специализированной торговли. С помощью этой настройки можно продемонстрировать функции, не включая устройство. не рекомендуется использовать эту настройку для личного пользования.



Демонстрационный режим можно выключить только с помощью работника сервисной службы.

## 4.17 Выключение зоны конфорок

- ▶ На слайдере **0** – – – **P** необходимой зоны конфорок нажать **⏻**.
  - Зона конфорок выключается.
  - Если зона конфорок еще горячая, цифровой дисплей **H** будет светиться до тех пор, пока существует опасность получения ожогов.
  - Если в течение 30 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.

## 4.18 Выключение прибора

- ▶ Нажать и удерживать кнопку **⏻** в течение 1 секунды.
  - Все зоны конфорок будут отключены.
  - До тех пор пока зоны конфорок будут горячими, цифровой дисплей **H** будет светиться для предотвращения опасности получения ожогов.

# 5 OptiLink

## 5.1 Подключение варочной поверхности к вытяжке



Варочную поверхность можно подключить только к вытяжке с функцией OptiLink.

### Активация режима соединения на варочной поверхности

- ▶ Выключить (см. страницу 20) варочную поверхность.
- ▶ Перейти в настройку пользователя (см. страницу 22).
- ▶ Выбрать настройку пользователя **P 7**.
- ▶ На слайдере **0** – – – **P** выбрать настройку **!**, коснувшись его или проведя по нему пальцем, и не предпринимать никаких дальнейших действий.
  - На цифровых индикаторах светятся **P 7** и настройка **!**.

## Активация режима соединения на вытяжке

► Выполнить настройки в соответствии с руководством по эксплуатации вытяжки. Если соединение между варочной поверхностью и вытяжкой было успешно установлено, это отобразится на вытяжке. Данная информация описана в руководстве по эксплуатации вытяжки.

## 5.2 Выключение функции OptiLink

Отсоединение вытяжки от варочной поверхности:

- Перейти в настройку пользователя (см. страницу 22).
- Выбрать настройку пользователя **P 7**.
- На слайдере **0** – – – **P** выбрать настройку **0**, коснувшись его или проведя по нему пальцем.
- Для сохранения изменений удерживать клавишу **⏻** нажатой в течение 2 секунд.
  - Настройка сохраняется, и настройки пользователя закрываются.
  - Соединение с вытяжкой прекращается.
  - Функция OptiLink выключена.



Порядок действий для завершения функции OptiLink описан в руководстве по эксплуатации вытяжки.




# 6 Настройки пользователя

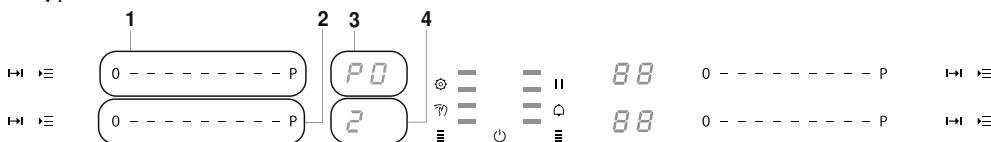
Ниже приведен перечень настроек пользователя, которые можно установить индивидуально и сохранить в памяти:

Настройка пользователя		Настраиваемое значение	Заводская настройка
<b>P 0</b>	Громкость звука кнопок	<b>0</b> Выкл.	<b>2</b>
		<b>1</b> Тихо	
		<b>2</b> Средне	
		<b>3</b> Громко	
<b>P 1</b>	Громкость звукового сигнала	<b>0</b> Тихо	<b>2</b>
		<b>1</b> Средне	
		<b>2</b> Громко	
<b>P 2</b>	Звуковой сигнал по истечении времени таймера	<b>0</b> Без звукового сигнала	<b>1</b>
		<b>1</b> Окончание спустя 10 секунд	
		<b>2</b> Окончание спустя 1 минуту	
<b>P 3</b>	Время действия функции PowerPlus	<b>0</b> Окончание спустя 5 минут	<b>1</b>
		<b>1</b> Окончание спустя 10 минут	
<b>P 4</b>	Предварительно заданная длительность действия таймера	<b>0</b> 0 минут	<b>3</b>
		<b>1 - 9</b> Настраивается пошагово от 10 до 90 минут	
<b>P 5</b>	Отмена защиты при вытирании	<b>0</b> Нажатием клавиши <b>↵</b>	<b>1</b>
		<b>1</b> Автоматически спустя 30 секунд	

Настройка пользователя	Настраиваемое значение	Заводская настройка
<b>P6</b> Яркость	<b>0</b> Минимальная	<b>1</b>
	<b>1</b> Слабая	
	<b>2</b> Средняя	
	<b>3</b> Максимальная	
<b>P7</b> OptiLink	<b>0</b> Выкл.	<b>0</b>
	<b>1</b> Вкл.	
<b>P8</b> Восстановление заводских настроек	- Восстановление заводских настроек	-

## 6.1 Изменение настроек пользователя


- ▶ 6 секунд удерживать нажатой кнопку .
  - Раздается звуковой сигнал.
  - На верхнем цифровом индикаторе **3** отображается индекс настройки пользователя, например, **P0**.
  - На нижнем цифровом индикаторе **4** отображается актуальное значение данной настройки пользователя, напр. **2**.
- ▶ Для вызова другой настройки пользователя следует переместить верхний слайдер **1** влево или вправо.
- ▶ Для изменения текущего значения настроек пользователя следует переместить нижний слайдер **2** влево или вправо.
- ▶ Для сохранения изменений удерживать клавишу  нажатой в течение 2 секунд.
  - Раздается звуковой сигнал.
  - Прибор выключается.
- ▶ Для выхода из настроек пользователя без сохранения изменений нажать кнопку .



При отсутствии ввода иных команд выход из настроек пользователя будет автоматически выполнен через 1 минуту.

## 6.2 Сброс до заводских настроек

Измененные настройки пользователя можно сбросить на заводские настройки.

- ▶ Выбрать настройку пользователя **P8**.
- ▶ 2 секунды удерживать нажатой кнопку .
  - Все настройки пользователя будут сброшены до заводских настроек.

## 7 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.



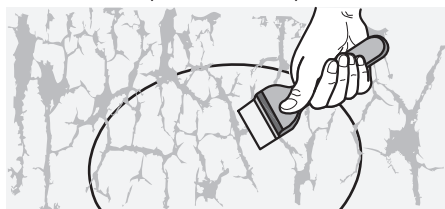
Ни в коем случае не очищать стеклокерамическую поверхность чистящими средствами с абразивным действием, царапающими универсальными абразивными губками, металлической ватой и т. д. Это может повредить поверхность.

- ▶ 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 удалить 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 24).

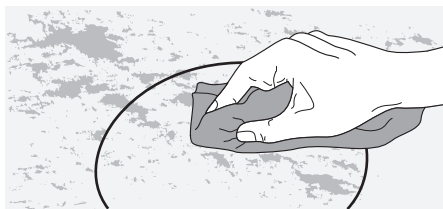
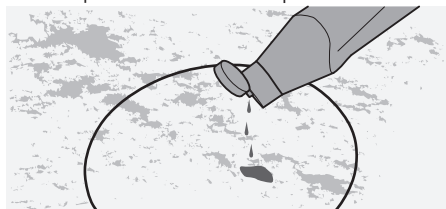
### Очистка

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 24) 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.

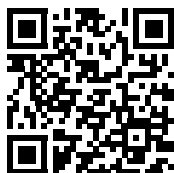


### 7.1 Средство для чистки

#### Стеклокерамика с OptiGlass



При использовании неподходящих средств для чистки покрытие может быть подвергнуто действию коррозии и повреждено.



- ▶ Следует использовать только те средства и способы чистки, которые рекомендованы нами для стеклокерамики с OptiGlass.

## 8 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.



## 8.1 Сообщения о неисправностях

Индикация	Возможная причина	Устранение
У поочередно мигает с уровнем мощности	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.</li> <li>Кухонная посуда находится не в зоне конфорки.</li> <li>Кухонная посуда слишком мала для выбранной зоны конфорки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Использовать подходящую кухонную посуду, способную намагничиваться (см. страницу 11).</li> <li>Выбрать кухонную посуду, соответствующую размеру зоны конфорки.</li> </ul>
Светится -	<ul style="list-style-type: none"> <li>Функция блокировки клавиш активирована.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Учитывать (см. страницу 19) особенности управления при включенной функции блокировки клавиш.</li> <li>Отключить функцию блокировки клавиш (см. страницу 19).</li> </ul>
Звучит продолжительный сигнал и мигает ↗	<ul style="list-style-type: none"> <li>Прикосновение к какой-то кнопке или слайдеру превысило 10 секунд.</li> <li>На панели управления находится предмет или на нее попал перелившийся через край продукт.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалить предмет или перелившийся через край продукт.</li> <li>Нажать ↗.               <ul style="list-style-type: none"> <li>↗ гаснет и продолжительный сигнал прекращается.</li> </ul> </li> <li>Снова включить прибор обычным способом.</li> </ul>
Мигает H	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сработала функция защиты зоны конфорки от перегрева.</li> <li>Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха.</li> <li>Неисправна вентиляция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дать зоне конфорки остыть.</li> <li>Продолжить приготовление пищи на другой зоне конфорки.</li> <li>Проверить кухонную посуду.</li> <li>Удалить предметы из выдвижного ящика под варочной поверхностью.</li> <li>Квитировать ошибку, коснувшись любой кнопки.</li> <li>Через 10 минут снова обычным способом включить прибор.</li> <li>Записать весь текст сообщения о неисправности и серийный номер прибора.</li> <li>Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
Мигает UU	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перебой в электроснабжении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выключить индикацию, нажав на любую кнопку.</li> <li>Снова включить прибор обычным способом.</li> </ul>

Индикация	Возможная причина	Устранение
Светятся $\mathcal{E}$ и $\mathcal{O}3$	<ul style="list-style-type: none"> <li>На панель управления был помещен какой-либо предмет (сковорода, миска и пр.).</li> <li>На панель управления попала пролившаяся пища.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалить предмет или перелившийся через край продукт.</li> <li>Снова включить прибор обычным способом.</li> </ul>
Светятся $\mathcal{E}$ и $\mathcal{Z}1$	<ul style="list-style-type: none"> <li>Система управления перегрелась, например, из-за установки горячей посуды или попадания горячего продукта на панель управления.</li> <li>Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха.</li> <li>Неисправна вентиляция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Немедленно убрать с панели управления горячую посуду или попавший продукт.</li> <li>Квитировать ошибку, коснувшись кнопки <math>\mathcal{O}</math>.</li> <li>Удалить предметы из выдвижного ящика под варочной поверхностью.</li> <li>Квитировать ошибку, коснувшись любой кнопки.</li> <li>Через 10 минут снова обычным способом включить прибор.</li> <li>Записать весь текст сообщения о неисправности и серийный номер прибора.</li> <li>Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
Светится $\mathcal{E}$ и $\mathcal{E}$ и одна цифра	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возникла внутрисистемная ошибка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Записать весь текст сообщения о неисправности и серийный номер прибора.</li> <li>Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
Светятся $\mathcal{E}$ и $\mathcal{Z}$ , и зона конфорки выключается	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.</li> <li>Кухонная посуда слишком мала для выбранной зоны конфорки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Использовать подходящую кухонную посуду, способную намагничиваться (см. страницу 11).</li> <li>Диаметр дна посуды должен составлять не менее 10 см.</li> </ul>
Светятся $\mathcal{E}$ и $\mathcal{Z}$	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сработала автоматическая функция защитного отключения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При необходимости снова включить (см. страницу 13) варочную поверхность.</li> </ul>



Если зона конфорок долго работает без изменения настроек, через некоторое время она автоматически отключается. Отключение осуществляется в зависимости от установленного уровня мощности.

Уровень мощности / функция	$\mathcal{E}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$
Защитное отключение через 4:мин	2:00	10:00	5:00	5:00	4:00
	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$	$\mathcal{Z}$
	3:00	2:00	2:00	2:00	1:00

## 8.2 Другие возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
Сковорода не нагревается, и на зону конфорки не подается мощность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Демонстрационный режим включен.</li> </ul>	<p>Демонстрационный режим можно выключить только с помощью работника сервисной службы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
Прибор не работает, не светится ни один индикатор.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заменить предохранитель.</li> <li>▶ Снова включить защитный автомат.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Перебой в электроснабжении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверить электроснабжение.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Записать серийный номер прибора.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
Кухонная посуда не распознается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Размер посуды слишком маленький.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Переместить посуду в центр зоны конфорки.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью или повреждена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Использовать (см. страницу 11) неповрежденную кухонную посуду, которая подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.</li> </ul>
Зоны конфорки неправильно распределены относительно посуды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Посуда расположена не по центру зоны конфорки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поставить посуду по центру зоны конфорки.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Посуда была поставлена на зону конфорки до включения варочной поверхности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поставить посуду на зону конфорки после включения варочной поверхности.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Вручную назначить (см. страницу 14) зоны конфорки.</li> </ul>
Функция OptiLink не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Не удалось установить соединение.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Деактивировать OptiLink на варочной поверхности.</li> <li>▶ Повторить попытку соединения.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Если проблема не устранена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Записать серийный номер прибора.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>

## 9 Технические характеристики

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Описание	Единица измерения	Значение	
Номер модели GK		31157, 31158	
Обозначение типа GK		СТІ4Т-31157, СТІ4Т-31158	
Количество конфорок/варочных зон		2	
Технология нагрева		Индукция	
Размер конфорки/варочной зоны	см	22 × 37	22 × 37
Энергопотребление конфорки/варочной зоны	Вт·ч/кг	191,3	191,7
Энергопотребление всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг	191,5	

## 10 Утилизация

### 10.1 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.

### 10.2 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.

### 10.3 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	<b>V-ZUG Australia Pty. Ltd.</b> 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	LB	<b>Kitchen Avenue SAL</b> Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
CN	<b>V-ZUG (Shanghai)</b> <b>Domestic Appliance Co. Ltd.</b> Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	RU	<b>ООО «ХОМТЕК»</b> ул. Дубининская, 57, корпус 1 113054 Москва Российская Федерация
AT/BE/ DK/DE/ ES/FR/ NO/NL/ LU/SE	<b>V-ZUG Europe BV</b> Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	SG	<b>V-ZUG Singapore Pte. Ltd.</b> 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
GB/IE	<b>V-ZUG UK Ltd.</b> 27 Wigmore Street London W1U 1PN GREAT BRITAIN	TH	<b>V-ZUG (Thailand) Ltd.</b> 140/36, 17th Floor ITF Tower, Silom Road Suriyawong Sub-district Bangrak District Bangkok 10500 THAILAND
HK/MO	<b>V-ZUG Hong Kong Co. Ltd.</b> 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	<b>GÜRELLER</b> Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	<b>Frigo 2000 S.p.A</b> Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	<b>Приватне підприємство «Стіріон» (корпорация МИПС)</b> Вулиця Осипова, 37 65012 Одеса УКРАЇНА
IL	<b>Digital Kitchen</b> Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL	VN	<b>V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD.</b> 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi Ben Nghe Ward, District 1 Ho Chi Minh City, 700000 VIETNAM

# 11      Указатель ключевых слов

## Символы

### OptiLink

Включение .....	20
Выключение .....	21
Настройка пользователя.....	22
PowerPlus.....	9
Включение .....	15
Настройка пользователя.....	21
Преждевременное завершение .....	15

## А

Адреса импортеров.....	29
------------------------	----

## Б

Блокировка клавиш .....	18
Включение .....	18
Выключение .....	19
Разблокировка .....	19

## В

Варочная поверхность.....	8
Отсоединение от вытяжки .....	21
Подключение к вытяжке .....	20
Вытяжка	
Отсоединение от варочной поверхности .....	21
Соединение с варочной поверхностью	21

## Д

Демонстрационный режим .....	20
Длительность включения.....	9, 15
Завершение .....	16
Изменение .....	16
Настройка .....	15
Преждевременное выключение .....	16
Для заметок .....	32

## Ж

Жарка.....	13
------------	----

## З

Зав.наст. ....	22
Замачивание .....	13
Защита при выпирании .....	9
Включение .....	19
Выключение .....	19
Настройка пользователя.....	21
Звук кнопок .....	21
Звуки	
Звук кнопок .....	21

Звуковой сигнал.....	21
Звуковой сигнал .....	21
Зона конфорок .....	8, 9
Автоматическая регулировка .....	14
Включение .....	13
Выключение .....	20
Постановка на паузу .....	19
Ручная регулировка расположения.....	14

## И

Индикатор остаточного тепла .....	14
-----------------------------------	----

## К

Конфорка ZoneFlex .....	8, 10
Краткое руководство .....	36
Кухонная посуда с покрытием .....	12

## М

Многофункциональная кнопка .....	9
Медленное приготовление .....	17
Поддержание в горячем состоянии.....	17
Растапливание .....	16

## Н

Настройки пользователя.....	9, 21
Зав.наст. ....	22
Изменение .....	22
Неисправности.....	24
Номер модели.....	2

## О

Обзор прибора .....	8
Обзор уровней мощности.....	13
Область применения.....	2
Обозначение модели .....	2
Объед.сос.конф. ....	9, 14

## П

Пауза во время приготовления .....	9, 19
Включение .....	19
Выключение .....	19
Первый ввод в эксплуатацию .....	8
Послегарантийное обслуживание .....	35
Прибор	
Включение .....	9, 13
Выключение .....	9, 20

Утилизация .....	28
Принцип действия индукционных варочных панелей .....	9
Проблемы .....	24
Продолжение готовки .....	13

**р**

Разогрев .....	14
Разогревание .....	13
Распределение мощности .....	15

**с**

Серийный номер (CH).....	35
Символы .....	4
Слайдер .....	9
Служба поддержки и сервисного обслуживания.....	35
Средство для чистки OptiGlass.....	24

**т**

Табличка со схемой подключения .....	35
Таймер.....	9, 17
Завершение .....	18
Изменение .....	18
Настройка .....	17
Настройка пользователя.....	21
Преждевременное выключение .....	18
Технические вопросы .....	35
Технический паспорт изделия .....	28
Техническое обслуживание и уход .....	23
Тип.....	2
Тушение .....	13

**у**

Уваривание .....	13
Указания по технике безопасности	
Общая информация.....	4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	5
Уровни мощности	
Настройка .....	13
Обзор .....	13
Утилизация .....	28

**ф**

Фритирование .....	13
Функция восстановления настроек.....	9, 20
Функция защитного отключения .....	26
Функция памяти.....	11

Функция поддержания в горячем состоянии 9, 13, 17	
Включение .....	17
Выключение .....	17
Функция распознавания посуды .....	9, 10
Функция растапливания .....	9, 13, 16
Включение .....	16
Выключение .....	17
Функция слабого кипения .....	9, 13, 17
Включение .....	17
Выключение .....	17

**ш**

Шумы во время работы .....	12
----------------------------	----

**э**

Элементы управления и индикации .....	8, 9
Дисплей .....	9
Кнопки.....	9
Энергосберегающее приготовление пищи....	12

**я**

Яркость .....	22
---------------	----

## 12 Для заметок







## 13 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](http://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](http://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 (CH) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

CH: \_\_\_\_\_ Прибор: \_\_\_\_\_

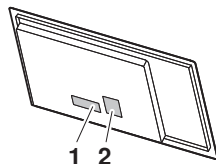
Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

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

1 Заводская табличка с серийным номером (CH)

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](http://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.

# Краткое руководство

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

## Включение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.

## Настройка зоны конфорок

- ▶ Поставить кухонную посуду на варочную поверхность.
- ▶ Коснуться слайдера 0 – – – Р необходимой зоны конфорок или провести по нему пальцем для настройки уровня мощности.

## Выключение зоны конфорок

- ▶ На слайдере 0 – – – Р необходимой зоны конфорок нажать «0».

## Выключение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.



1146983-06

