



EAC



Руководство по эксплуатации

CookTop V6000 I705 FullFlex

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 V6000 I705 FullFlex	СТI6T–31132

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	4	5.3	Язык	22
1.1	Используемые символы	4	5.4	Дисплей	22
1.2	Общие указания по технике безопасности	4	5.5	Дата	22
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	5	5.6	Часы	22
1.4	Инструкции по использованию	6	5.7	Оповещения	22
2	Первый ввод в эксплуатацию	8	5.8	Звуки	23
3	Описание прибора	8	5.9	Вспомогательные функции	23
3.1	Варочная поверхность	8	5.10	Блокировка кнопок	24
3.2	Элементы управления и индикации	8	5.11	Информация о приборе	24
3.3	Обзор уровней мощности	9	5.12	EcoManagement	24
3.4	Индикатор остаточного тепла	10	5.13	Заводские настройки	24
3.5	Функция индукционных варочных поверхностей	10	5.14	Функции обслуживания	25
3.6	Готовка на всей панели	10	6	Обслуживание и уход	25
3.7	Кухонная посуда	10	6.1	Средство для чистки	26
4	Управление	12	7	Устранение неисправностей	26
4.1	Включение прибора	12	7.1	Сообщения о неисправностях	26
4.2	Управление дисплеем	12	7.2	После перебоя в электроснабжении	28
4.3	Применение посуды	13	7.3	Другие возможные проблемы	28
4.4	Функция памяти	14	8	Принадлежности	29
4.5	Функция Terpan Yaki	14	9	Технические характеристики	30
4.6	Функция PowerPlus	15	9.1	Информация об изделии	30
4.7	ПрофиРежим	16	9.2	EcoStandby	30
4.8	GourmetGuide	17	10	Полезные советы	31
4.9	Продолжительность включения	18	10.1	Энергосберегающее приготовление пищи	31
4.10	Функция восстановления настроек	19	10.2	Фритирование или кипячение воды	31
4.11	Пауза	19	11	Утилизация	31
4.12	Защита при вытирании	19	12	Указатель ключевых слов	34
4.13	Таймер	19	14	Служба поддержки и сервисного обслуживания	39
4.14	EcoManagement	20			
4.15	Выключение конфорки	21			
4.16	Выключение прибора	21			
5	Настройки пользователя	21			
5.1	Обзор настроек пользователя	21			
5.2	Регулировка настроек пользователя	22			

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Отмечены все важные для обеспечения безопасности указания. Несоблюдение таких указаний может привести к травмам, повреждению прибора или оборудования!



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 ими рисков, связанных с использованием прибора. Обеспечить надлежащий контроль над детьми и не допускать, чтобы они играли 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:** на дисплей ни в коем случае нельзя ставить горячие сковородки или кастрюли.
- **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 управле-

ния, 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. Непродолжительные процессы приготовления контролировать непрерывно в течение всего времени приготовления.
- Эксплуатация прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления запрещена.
- Горячий дисплей нельзя охлаждать холодной жидкостью или холодным предметом.

1.4 Инструкции по использованию

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Установка, подключение и ввод в эксплуатацию прибора должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Если прибор установлен иначе, из-за изменения выходной мощности будет отличаться и результат.
- 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:

- Горячий дисплей нельзя охлаждать холодной жидкостью или холодным предметом.
- При перегреве выключить варочную поверхность и дать ей 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



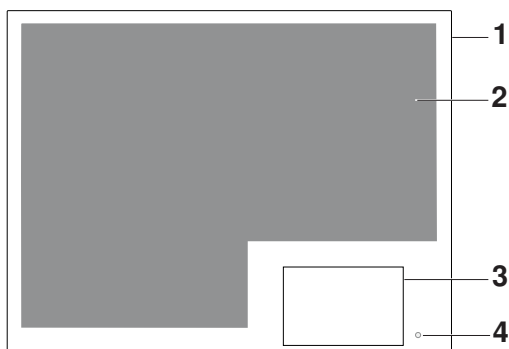
Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Допускайте к выполнению необходимых работ только лицензированных специалистов.



В первые часы эксплуатации прибора возможно появление неприятных запахов. Это нормальное явление для новых приборов. Следует обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

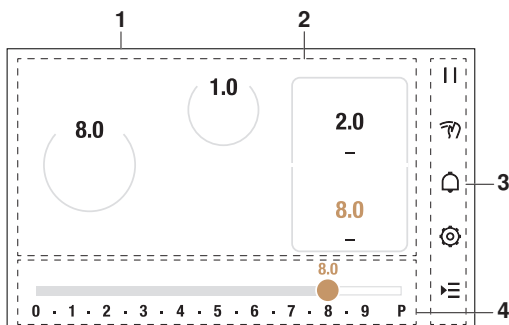
3 Описание прибора

3.1 Варочная поверхность



- 1 Варочная поверхность
- 2 Конфорка
- 3 Дисплей
- 4 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

3.2 Элементы управления и индикации



- 1 Дисплей
- 2 Индикатор конфорки
- 3 Кнопки
- 4 Индикатор состояния/диапазон настройки

Индикатор состояния

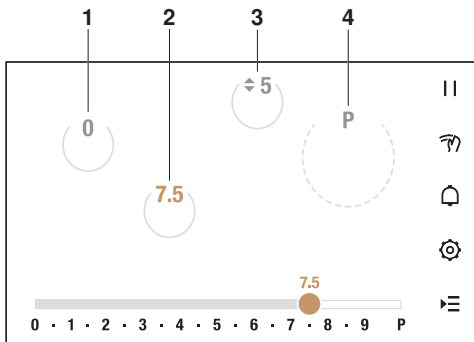
- V-ZUG-Home
- Демонстрационный режим
- Индикация потребления
- 12:34 Время
- Таймер

Кнопки

- Пауза во время приготовления
- Защита при вытирании
- Таймер
- Настройки пользователя
- Опции настройки

Индикатор конфорки

На индикаторе конфорок отображаются выбранные уровни мощности и опции настройки. Уровень мощности, цвет и тип контура указывают на активность конфорки.

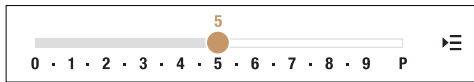


- 1 **Уровень мощности «0»:** конфорка выключена
- 2 **Оранжевая:** выбрана на дисплее
- 3 **Серая:** на дисплее не выбрана, но может быть выбрана
- 4 **Серая, с пунктирным контуром:** положение кухонной посуды рассчитывается заново

Диапазон настройки

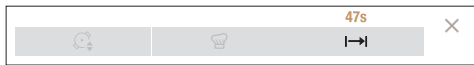
В зависимости от желаемой настройки в диапазоне настройки отображаются следующие варианты взаимодействия:

- Слайдер уровня мощности



- 0 ... 9 Уровни мощности
- P PowerPlus
- Активный уровень мощности
- ≡ Опции настройки

- Опции настройки



- ⌚ ПрофиРежим
- 👨‍🍳 GourmetGuide
- ↔ Длительность включения
- ✕ Закреть опции настройки

3.3 Обзор уровней мощности

Выбранный уровень мощности отображается в области настроек и на индикаторе соответствующей конфорки. Уровни мощности можно устанавливать полушагами.

Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
1	Растапливание, разогревание на медленном огне	Масло, шоколад, желатин, соусы
2		
3	Источники	Рис
4	Продолжение готовки, уваривание, томление	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5		
6	Продолжение готовки, тушение	Макаронные изделия, супы, жаркое
7	Щадящая жарка	Рёшти, омлеты, панированные изделия, колбаски

Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
8	Жарка, фритирование	Мясо, картофель фри
9	Жарка на сильном огне	Стейки

3.4 Индикатор остаточного тепла

Пока существует опасность ожога, после выключения на дисплее отображается сообщение «Остаточное тепло».

3.5 Функция индукционных варочных поверхностей

Принцип действия индукционных варочных панелей значительно отличается от обычных варочных поверхностей и электроплиток. Расположенные под стеклокерамической поверхностью индукционные катушки создают быстро изменяющееся магнитное поле, которое напрямую нагревает намагничивающееся дно кухонной посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается только от горячей кухонной посуды.

Индукционные варочные панели исключительно быстро реагируют на команды, точно регулируются, мощные, энергоэффективные и безопасные.

3.6 Готовка на всей панели

При готовке на всей панели не существует отдельных конфорок.

Варочная поверхность распознает посуду диаметром от 11 см и отображает для нее конфорку на дисплее. На варочной поверхности можно разместить до 5 кастрюль.

Функция распознавания посуды

В следующих ситуациях варочная поверхность определяет положение и размер кухонной посуды:

- посуду ставят на включенную варочную поверхность;
- посуду перемещают или переставляют на включенной варочной поверхности.

Индикатор конфорок

Каждая распознанная конфорка отображается на дисплее в виде круга или прямоугольника. На дисплее можно выполнять настройки для каждой распознанной конфорки.

Изменение положения посуды

Если переместить посуду или поднять ее и поставить на новое место, варочная поверхность распознает новое положение посуды и автоматически применит все настройки предыдущего положения. Более подробная информация содержится в главе «Функция памяти» (см. страницу 14).

3.7 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.

- Кухонную посуду можно выбирать на дисплее, переставлять или перемещать по варочной поверхности, если не появилось сообщение «Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной панелью».



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



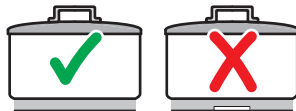
Неудовлетворительно

Общая информация о посуде

- Необходимо следить, чтобы размер дна посуды максимально соответствовал размеру самой посуды.
- Не рекомендуется использование посуды с впрыснутым 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.



Кухонная посуда с покрытием

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



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.

Звуки, возникающие при выключенной конфорке

При выключенной конфорке прибор может издавать звук щелчка. Это не является признаком неисправности и ни в коем случае не влияет на функциональность прибора.

4 Управление

4.1 Включение прибора

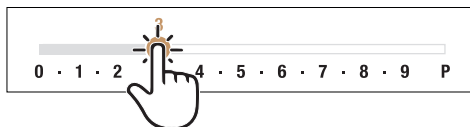
- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появятся индикаторы.

4.2 Управление дисплеем

Различные уровни мощности, функции и опции настройки выбираются с помощью различных движений руки.

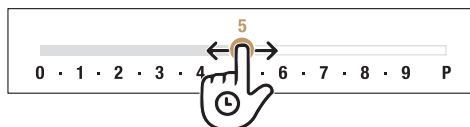
Нажатие

- ▶ Нажать нужное значение над шкалой.
 - Функция активируется после нажатия.



Проведение пальцем

- ▶ Провести пальцем влево или вправо над шкалой.
- ▶ Отпустить палец.
 - Необходимое значение установлено.



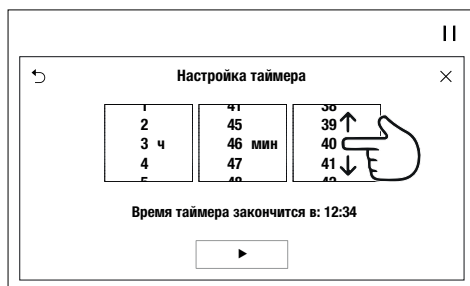
Листание

- ▶ Проводить пальцем слева направо или справа налево.
 - Появляются другие возможные значения или настройки.



Прокрутка

- ▶ Проводить пальцем сверху вниз или снизу вверх.
 - Появляются другие возможные значения.



4.3 Применение посуды

- ▶ Включить прибор.
- ▶ Поставить посуду на варочную поверхность таким образом, чтобы дно посуды полностью находилось на поверхности.
 - На дисплее появляется распознанная конфорка.
- ▶ Нажать отображаемую конфорку на дисплее.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальцем или нажатием выбрать на слайдере необходимый уровень мощности.
 - На отображаемой конфорке появляется выбранный уровень мощности.
- ▶ При необходимости нажать кнопку , установить и подтвердить необходимые опции настройки.

Описание опций настройки:

- ПрофиРежим (см. страницу 16)
- GourmetGuide (см. страницу 17)
- Длительность включения

4.4 Функция памяти

При перемещении или перестановке посуды настройки предыдущей конфорки сохраняются и автоматически применяются к новой конфорке.

Сохранение настроек

При перемещении или поднятии посуды появляется индикатор конфорок. Если не поставить посуду на панель в течение установленного периода времени, все настройки исчезнут. Период времени можно изменить в настройке пользователя «Вспомогательные функции» в разделе «Функция памяти» (см. страницу 23).

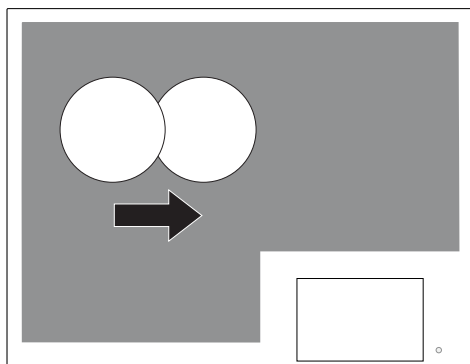


Перед тем как перемещать или поднимать новую посуду, ее необходимо сначала поставить и применить. Варочная поверхность сохраняет настройки только одного предмета посуды.

Продолжение процесса приготовления

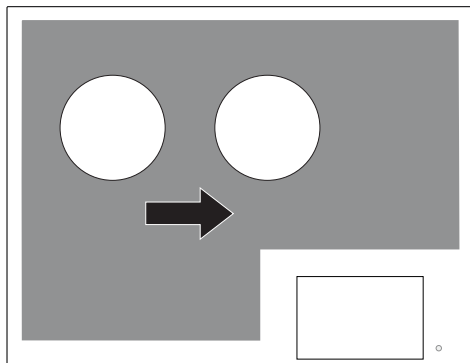
Если предыдущее и новое положение кастрюли пересекаются:

- посуда применяется сразу;
- применяются все настройки предыдущего положения.



Если предыдущее и новое положение кастрюли не пересекаются:

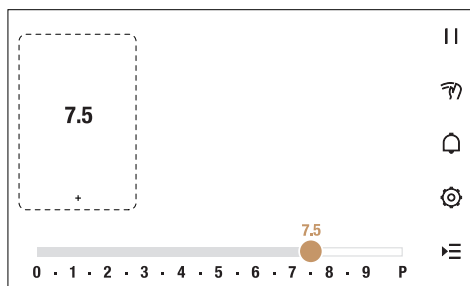
- подача мощности на посуду ненадолго прерывается;
- на дисплее появляется слайдер для изменения уровня мощности.
- применяются все настройки предыдущего положения.



4.5 Функция Терран Yaki

При использовании панели Терран Yaki функция PowerPlus и ПрофиРежим недоступны. На варочной поверхности можно использовать только одну панель Терран Yaki.

- ▶ Положить панель Террап Yaki вплотную к левой границе зоны приготовления, слева от дисплея.
 - Варочная поверхность распознает панель Террап Yaki и делит расположенную под ней поверхность на две конфорки.



Объединение конфорок

- ▶ Нажать на дисплее на одну из двух конфорок.
- ▶ На индикаторе конфорок нажать кнопку — .
 - Две конфорки объединяются в одну.
- ▶ Управлять прибором в соответствии с разделом «Применение посуды» (см. страницу 13).

Разделение конфорки

- ▶ Нажать конфорку на дисплее.
- ▶ На индикаторе конфорок нажать кнопку + .
 - Конфорка делится на две конфорки.
- ▶ Управлять прибором в соответствии с разделом «Применение посуды» (см. страницу 13).

Использование панели Террап Yaki вместе с посудой

Для другой посуды на варочной поверхности доступны все опции настройки и функции. Ее можно использовать независимо от панели Террап Yaki.

- если установлена одна панель Террап Yaki, можно использовать еще максимум 2 предмета посуды;



Если панель Террап Yaki устанавливается не в предусмотренное положение, она будет работать как обычная посуда.

4.6 Функция PowerPlus

Если подключена функция PowerPlus, выбранная конфорка работает с очень высокой мощностью на протяжении макс. 15 минут. Затем конфорка продолжает работать на первоначально выбранном уровне мощности. Технология PowerPlus позволяет быстро нагреть большое количество воды.

Включение функции PowerPlus

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальцем или нажатием выбрать на слайдере уровень мощности «P».
 - На индикаторе конфорок появляется P.
 - Кухонная посуда нагревается.

Спустя макс. 15 минут

- раздается звуковой сигнал;
- конфорка продолжит работать на первоначально выбранном уровне мощности.



Если функция PowerPlus была включена на уровне мощности «0», конфорка будет продолжать работать на уровне мощности «5».

Отмена функции PowerPlus

- ▶ Нажать конфорку на дисплее.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальцем или нажатием изменить на слайдере уровень мощности.
 - На индикаторе конфорок погаснет **P**, работа PowerPlus прерывается.
 - Конфорка продолжает работать на включенном уровне мощности.

4.7 ПрофиРежим

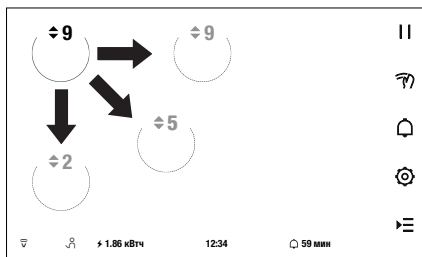
ПрофиРежим  изменяет уровень мощности в случае перемещения посуды в новое положение.

Включение ПрофиРежим

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать кнопку .
 - На индикаторе конфорок появляется , ПрофиРежим включен.

Изменение уровня мощности

- ▶ Переместить посуду вперед или назад на варочной поверхности.
 - Уровень мощности нового выбранного положения посуды активен.



Уровень мощности меняется только при перемещении посуды вертикально или по диагонали. Уровень мощности остается прежним при перемещении посуды горизонтально.



В настройке пользователя «Вспомогательные функции» в «ПрофиРежим» можно установить, где должен применяться максимальный уровень мощности «9»: на переднем или заднем крае конфорок.

Выключение ПрофиРежим

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ На дисплее изменить уровень мощности.
 - На индикаторе конфорок гаснет , ПрофиРежим выключен.
 - Конфорка продолжает работать на включенном уровне мощности.

Или:

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать кнопку .
 - На индикаторе конфорок гаснет , ПрофиРежим выключен.
 - Конфорка продолжает работать на включенном уровне мощности.

4.8 GourmetGuide

GourmetGuide  включает в себя несколько функций, максимально упрощающих приготовление блюд. Можно запросить приведенные ниже функции:

- | | |
|---|--|
| Растапливание  | С помощью функции «Растапливание» можно бережно растопить масло, шоколад или мед при температуре около 40 °С. |
| Томление  | С помощью функции «Томление» можно приготовить, например, сосиски, кнедли или изделия из теста с начинкой в горячей воде при температуре ниже точки кипения. |
| Поддержка в горячем состоянии  | С помощью функции «Поддержка в горячем состоянии» горячие блюда можно поддерживать в горячем состоянии при температуре около 65 °С в течение максимум 2 часов. |

 Точность функции «Томление» в значительной степени зависит от используемой посуды. Поэтому вода может закипеть. В этом случае рекомендуем использовать функцию «Томление» без крышки.

При нахождении на высоте свыше 1500 м над уровнем моря рекомендуем использовать функцию «Томление» без крышки.

Запуск функции

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать кнопку .
 - На дисплее появляются функции.
- ▶ Выбрать функцию.
 - На дисплее появляется примечание к выбранной функции.
- ▶ Чтобы отключить отображение примечания, нажать .
- ▶ Чтобы запустить функцию, нажать кнопку .
 - Выбранная функция отображается на индикаторе конфорок.
 - Запустить выбранную функцию.

 Если включена функция GourmetGuide, не перемещать посуду по варочной поверхности. В результате этого может нарушиться точность температуры.

Прерывание выполнения функции

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
 - На слайдере появляется выбранная функция.
- ▶ Проведением пальца или нажатием выбрать на слайдере уровень мощности «0».
 - Выбранная функция гаснет на индикаторе конфорок.
 - Выполнение выбранной функции прерывается.

Или:

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать кнопку .
 - На дисплее появляется примечание к выбранной функции.
 - На дисплее отобразится сообщение: «Для прерывания выполнения функции нажать кнопку ».
- ▶ Нажать кнопку .
 - Выбранная функция гаснет на индикаторе конфорок.
 - Выполнение выбранной функции прерывается.

4.9 Продолжительность включения



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

Благодаря функции продолжительности включения **I→I** по истечении установленно-го времени (от 00 ч 00 мин 00 с до 99 ч 59 мин 59 с) конфорка автоматически вы-ключается.

Настройка продолжительности включения и запуск отсчета времени

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку **▶≡**.
- ▶ Нажать кнопку **I→I**.
 - На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Путем прокрутки настроить необходимую продолжительность включения.
 - На дисплее появляется время окончания продолжительности включения.
- ▶ Для запуска отсчета продолжительности включения нажать кнопку **▶**.
 - Отсчет продолжительности включения запускается.
 - На индикаторе конфорок появляется текущее оставшееся время.

Изменение продолжительности включения

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку **▶≡**.
- ▶ Нажать кнопку **I→I**.
 - На дисплее отображается текущее остаточное время продолжительности вклю-чения.
- ▶ Для изменения продолжительности включения нажать кнопку **■**.
 - На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Путем прокрутки уменьшить или увеличить продолжительность включения.
 - На дисплее появляется время окончания продолжительности включения.
- ▶ Для продления продолжительности включения нажать кнопку **▶**.
 - Продолжительность включения продлевается.
 - На индикаторе конфорок появляется текущее оставшееся время.

Истечение продолжительности включения

По истечении установленной продолжительности включения:

- конфорка выключается;
- раздается звуковой сигнал;
- на индикаторе конфорок мигает **I→I 0ч 00**.

Преждевременное выключение продолжительности включения

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
- ▶ Нажать кнопку **▶≡**.
- ▶ Нажать кнопку **I→I**.
 - На дисплее появляется текущее остаточное время работы.
- ▶ Нажать кнопку **■**.
 - На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Для преждевременного выключения продолжительности включения нажать **X** или **↶**.
 - Отсчет продолжительности включения выключается.

4.10 Функция восстановления настроек

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

- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появятся индикаторы.
 - Конфорки снова включатся согласно выбранным ранее настройкам.

4.11 Пауза

С помощью этой функции можно временно переключить все включенные конфорки максимум на 10 мин на уровень мощности «0». После паузы можно продолжить приготовление в соответствии с выбранными ранее настройками.

Включение паузы

- ▶ Нажать кнопку **II**.
 - Все конфорки переключаются на уровень мощности «0».
 - Отсчет продолжительности включения каждой конфорки приостанавливается.
 - На дисплее отображается сообщение: «Конфорки были временно выключены. Если не выключить паузу, варочная поверхность выключится автоматически».



Если пауза не будет выключена в течение 10 минут, прибор выключится автоматически.

Выключение паузы

- ▶ В сообщении нажать кнопку **▶**.
 - Каждый предмет посуды будет использоваться согласно выбранным ранее настройкам.

4.12 Защита при вытирании

Эта функция блокирует возможность ввода на дисплее, чтобы можно было очистить варочную поверхность. При этом подача мощности на варочную панель не прекращается.

Включение защиты при вытирании

- ▶ Нажать кнопку .
 - Защита при вытирании активна в течение 20 секунд.



Если защита при вытирании не будет выключена в течение 20 секунд, прибор выключится автоматически.

Преждевременное отключение защиты при вытирании

- ▶ Для преждевременного выключения защиты от протирания нажать **▶** и удерживать в течение 3 секунд.
 - Защита при вытирании выключается.



Прибор можно выключить в любое время, удерживая кнопку  в течение 3 секунд.

4.13 Таймер

Таймер работает как песочные часы. Его можно использовать всегда и независимо от других функций.

Настройка и запуск таймера

- ▶ Нажать кнопку .
- На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Путем прокрутки настроить необходимую длительность.
- На дисплее появляется окончание времени таймера.
- ▶ Для запуска таймера нажать .
- Таймер включается.
- На индикаторе состояния появляется текущее оставшееся время.

Контроль и изменение

- ▶ Нажать кнопку .
- На дисплее появляется текущее остаточное время.
- ▶ Для изменения длительности нажать кнопку .
- На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Путем прокрутки уменьшить или увеличить длительность.
- На дисплее появляется окончание времени таймера.
- ▶ Для продления времени таймера нажать кнопку .
- Время таймера будет продлено.
- На индикаторе состояния появляется текущее оставшееся время.

Завершение времени таймера

По истечении установленного времени:

- раздается звуковой сигнал;
- на дисплее появляется «0 ч 0 мин 0 с» и «Время таймера истекло».
- ▶ Для закрытия сообщения нажать .

Преждевременное выключение таймера

- ▶ Нажать кнопку .
- На дисплее появляется текущее остаточное время.
- ▶ Нажать кнопку .
- На дисплее появляются индикаторы часов, минут и секунд.
- ▶ Для преждевременного выключения таймера нажать  или .
- Таймер выключается.

4.14 EcoManagement

EcoManagement  предоставляет информацию о расходе электроэнергии прибором. Информация может отображаться до, во время и после приготовления и способствовать бережному использованию энергии.

Индикация расхода во время приготовления

Индикация потребления показывает, сколько энергии (кВт/ч) потребляет вся варочная поверхность с момента ее включения до момента выключения.

- ▶ В настройке пользователя «EcoManagement» включить функцию «Индикация потребления» (см. страницу 24).
- На индикаторе состояния появляется расход электроэнергии всей варочной поверхности.

Информация о расходе

Информация о потреблении показывает, сколько энергии (кВт·ч) было потреблено за определенный период.

- ▶ В настройке пользователя «EcoManagement» выбрать функцию «Информация о потреблении» (см. страницу 24).
 - На индикаторе состояния появляется потребление электроэнергии в течение следующих периодов времени:
 - общее потребление (с даты последнего сброса);
 - среднее потребление (за последние 7 дней);
 - потребление с момента включения.



Отображаемые значения потребления не являются обязательными и могут отклоняться от заявленных и измеренных значений.

4.15 Выключение конфорки

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальца или нажатием выбрать на слайдере уровень мощности «0».
 - Конфорка выключается.
 - На индикаторе конфорок отображается уровень мощности «0».
- ▶ Снять посуду с варочной поверхности.
 - Индикатор конфорок гаснет.

4.16 Выключение прибора

При включенном таймере

- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Остаточное тепло», а также текущее остаточное время.
 - Прибор охлаждается.
- ▶ По истечении остаточного времени нажать .
 - После охлаждения прибор выключается.

При выключенном таймере

- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Остаточное тепло».
 - Прибор охлаждается.
 - После охлаждения прибор выключается.

5 Настройки пользователя

5.1 Обзор настроек пользователя

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| ▪ Язык | ▪ Блокировка клавиш |
| ▪ Дисплей | ▪ V-ZUG-Home |
| ▪ Дата | ▪ Информация о приборе |
| ▪ Часы | ▪ EcoManagement |
| ▪ Оповещения | ▪ Заводские настройки |
| ▪ Звуки | ▪ Функции обслуживания |
| ▪ Вспомогательные функции | |

5.2 Регулировка настроек пользователя

- ▶ Если прибор выключен, сначала нажать .
- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Путем листания или нажатия выбрать необходимую настройку пользователя.
- ▶ Выполнить необходимую настройку.
 - Выбранные настройки пользователя сохраняются.
- ▶ Если появляется примечание, подтвердить, нажав .
- ▶ Для выхода из подменю в главное меню настроек пользователя нажать .
- ▶ Для выхода из настроек пользователя нажать .

5.3 Язык

Можно изменить язык сообщений на экране. Пользователь может выбрать язык сообщений из нескольких предусмотренных в приборе.

- Немецкий
- ...

5.4 Дисплей

Яркость

Яркость дисплея можно менять. Пользователь может выбрать яркость из 5 предусмотренных степеней яркости.

- Степень 1: очень темно
- Степень 3: средняя яркость (заводская настройка)
- Степень 5: очень светло

Время выключения

Если на варочной панели посуда не используется, а прибор включен, он автоматически выключается через определенное время без вмешательства пользователя.

- 3 минуты (заводская настройка)
- 15 минут
- ...
- 30 минут

5.5 Дата

Возможность вызова и изменения даты.

5.6 Часы

Время

Индикацию времени можно настроить в 24-часовом или в американском 12-часовом (a. m./p. m.) формате.

- 12-часовой формат
- 24-часовой формат (заводская настройка)

Переход на летнее время

Если функция активирована, переход с летнего на зимнее время (и обратно) происходит автоматически.

- Вкл. (заводская настройка)
- Выкл.

5.7 Оповещения

Сообщения и указания, которые появляются во время работы, можно выключить или заблокировать.

- Вкл.
- Выкл. (заводская настройка)

5.8 Звуки

Звуковые сигналы

Громкость звуковых сигналов можно изменить или выключить. Пользователь может выбрать громкость из 3 предусмотренных уровней громкости.

- Выкл.
- Тихо
- Средне (заводская настройка)
- Громко



Сигнал выключения и аварийные звуковые сигналы отключить невозможно.

Звуки кнопок

Громкость звуков кнопок можно изменить или выключить. Пользователь может выбрать громкость из 3 предусмотренных уровней громкости.

- Выкл. (заводская настройка)
- Тихо
- Средне
- Громко

5.9 Вспомогательные функции

Функция памяти

Если посуда перемещается или поднимается, настройки сохраняются в течение установленного времени и автоматически применяются при установке посуды (см. страницу 14). Настройки можно сохранять до 60 секунд.

- 0 секунд
- ...
- 20 секунд (заводская настройка)
- ...
- 60 секунд

ПрофиРежим

Уровень мощности при использовании посуды можно изменить, перемещая посуду, в зависимости от того, насколько далеко вперед или назад на варочной поверхности перемещается посуда. Максимальная мощность соответствует уровню мощности «9», минимальная мощность – уровню мощности «1».

- 🔊: высокая мощность спереди / низкая мощность сзади
- 🔊: низкая мощность спереди / высокая мощность сзади (заводская настройка)

Максимальная потребляемая мощность

(Максимальное) потребление электрической мощности варочной поверхности может быть ограничено необходимым значением. В этом случае варочная поверхность не получает большей мощности от сети.

- 600 Вт
- ...
- 7400 Вт (заводская настройка)



Как правило, мы рекомендуем, чтобы изменение настроек выполнялось только сервисной службой.

5.10 Блокировка кнопок

Блокировка кнопок предотвращает случайное включение прибора. Если включена функция блокировки кнопок, прибором можно управлять, только если ввести код 3221 в обратном порядке. Функции «Таймер» и «Защита при вытирании» могут использоваться также с активированной блокировкой кнопок.

- Вкл.
- Выкл. (заводская настройка)

5.11 Информация о приборе

В опции «Информация» указаны модель, номер артикула и серийный номер (SN), а также контакты сервисной службы.

В опции «HW» указана информация об аппаратном обеспечении, а в опции «SW» — информация о программном обеспечении, «Lib1» и «Lib2» являются библиотеками программного обеспечения.

- Информация
- HW
- SW
- Lib1
- Lib2

5.12 EcoManagement

Индикация расхода

Если функция включена, она показывает, сколько энергии (кВт·ч) потребляет вся варочная поверхность с момента ее включения до момента выключения..

- Вкл.
- Выкл. (заводская настройка)

Информация о расходе

Отображаются значения общего и среднего потребления, а также потребления с момента включения прибора (см. страницу 20). Все значения потребления можно сбросить. Отображается также последний сброс данных потребления.

- Общее потребление
- Среднее потребление
- Потребление с момента включения
- Последний сброс

5.13 Заводские настройки

Измененные настройки пользователя можно сбросить на заводские настройки. Следующие настройки пользователя сбросить невозможно:

- Язык
- Дата
- Время
- Максимальная потребляемая мощность
- Блокировка кнопок
- Информация о потреблении EcoManagement

5.14 Функции обслуживания

Доступ к функциям обслуживания имеют только специалисты по обслуживанию компании V-ZUG.

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.



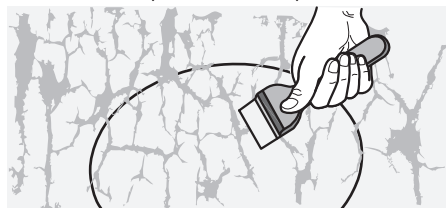
Ни в коем случае не очищать стеклокерамическую поверхность чистящими средствами с абразивным действием, царапающими универсальными абразивными губками, металлической ватой и т. д. Это может повредить поверхность.

- ▶ 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 26).

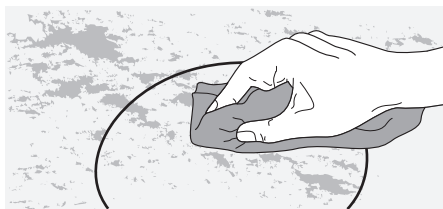
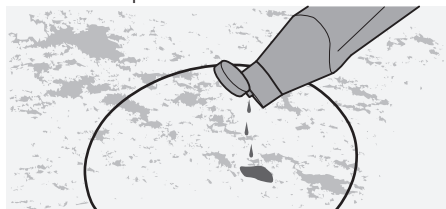
Очистка

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.



- ▶ Капнуть несколько капель соответствующего моющего средства (см. страницу 26) на остывшую варочную поверхность и растереть бумажным полотенцем или чистой тряпкой.

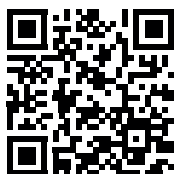


- ▶ Затем протереть варочную поверхность влажной тряпкой и вытереть насухо чистой тряпкой или мягкой стороной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



6.1 Средство для чистки

Стеклокерамика со стандартной стеклокерамикой



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

7 Устранение неисправностей

При определенных обстоятельствах следующие неисправности можно устранить самостоятельно. Если это невозможно, запишите полное сообщение о неисправности (текст, заводской номер и номер ошибки) и позвоните в сервисный центр.

7.1 Сообщения о неисправностях

При появлении сообщений U и F все включенные конфорки выключаются.

Сообщение	Возможная причина	Устранение
«Сообщение U» См. руководство по эксплуатации SN XXXXX XXXXXX	▪ Различные ситуации могут привести к появлению «Сообщения U».	▶ Поручить проверку домашней электросети электрику. ▶ Записать весь текст сообщения о неисправности и серийный номер (SN) прибора. ▶ Обратиться в сервисный центр.

Сообщение	Возможная причина	Устранение
«Сообщение F» См. руководство по эксплуатации SN XXXXX XXXXXX	Различные ситуации могут привести к появлению «Сообщения F».	- Записать весь текст сообщения о неисправности и серийный номер (SN) прибора. - Обратиться в сервисный центр.
«Аварийное отключение»	Кухонная посуда находилась в эксплуатации более 2 часов без перерыва или изменения настроек.	Чтобы иметь возможность эксплуатировать кухонную посуду дольше 2 часов без перерыва, настроить длительность включения.
«Предмет или жидкость на дисплее»	На дисплее находится предмет или жидкость.	- Удалить предмет или жидкость с дисплея. - Квитировать сообщение. — Сообщение исчезает.
«Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. блокируется»	- На дисплее находится предмет или жидкость. - Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. неисправна.	- Проверить, не закрыта ли кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.» предметом и не залита ли жидкостью. - Записать серийный номер прибора. - Обратиться в сервисный центр.
«Горячий предмет на дисплее»	На дисплее находится горячий предмет или горячая жидкость.	- Удалить предмет или жидкость с дисплея. - Квитировать сообщения. — Сообщения исчезают.
«Максимальная мощность превышена»	«PowerPlus» требует больше мощности, чем позволяют тип подключения и/или максимальные значения, заданные в настройках пользователя.	Отменить функцию «PowerPlus» (см. страницу 16).
	Если сообщение появляется снова:	В настройках пользователя в разделе «Вспомогательные функции» и «Максимальная потребляемая мощность» увеличить значение потребляемой мощности или установить максимальную мощность варочной поверхности (см. страницу 23).
	Если сообщение появляется снова:	Обратиться в сервисный центр.
«Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью»	Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.	Использовать подходящую кухонную посуду, способную намагничиваться (см. страницу 10).

Сообщение	Возможная причина	Устранение
«Блокировка кнопок активирована»	▪ Функция блокировки кнопок активирована.	► Отключить функцию блокировки кнопок (см. страницу 24).

7.2 После перебоя в электроснабжении



Настройки пользователя сохраняются без изменений.

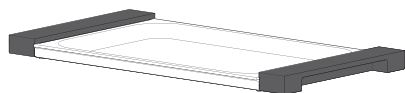
Проблема	Устранение
Перебой в электроснабжении	► Удерживать нажатой кнопку . – На дисплее отобразится сообщение: «Сбой сети». ► Нажать кнопку . – При необходимости заново установить дату и время (см. страницу 22).

7.3 Другие возможные проблемы

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, не светится ни один индикатор.	▪ Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен	► Заменить предохранитель. ► Снова включить защитный автомат.
	▪ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает	► Обратиться в сервисный центр.
	▪ Сбой в электроснабжении	► Проверить электроснабжение.
Прибор больше не обеспечивает полную мощность.	▪ Прибор находился в эксплуатации без перерыва в течение длительного времени	► Поставить кухонную посуду в холодное место на варочную поверхность.
		► Выключить прибор и подождать, пока он охладится.
Тепло в посуде распределяется плохо или недостаточно равномерно.	▪ Неблагоприятное размещение посуды на варочной поверхности	► Немного сместить посуду на варочной поверхности.
	▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью или повреждена	► Использовать неповрежденную кухонную посуду, которая подходит для использования с индукционной варочной поверхностью (см. страницу 10).
Функция памяти не работает.	▪ Время, установленное во вспомогательных функциях, слишком короткое, чтобы изменить положение посуды.	► Установить значение времени минимум на 5 секунд (см. страницу 23).

Проблема	Возможная причина	Устранение
Кухонная посуда не распознается.	▪ Размер посуды слишком маленький.	▶ Немного сместить посуду на варочной поверхности.
	▪ Две кастрюли находятся слишком близко друг к другу	▶ Поставить кастрюли подальше друг от друга. ▶ Поднять и снова поставить посуду на варочную поверхность.
	▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью или повреждена	▶ Использовать неповрежденную кухонную посуду, которая подходит для использования с индукционной варочной поверхностью (см. страницу 10).
	▪ Посуда находилась на варочной поверхности еще до ее включения.	▶ Поднять и снова поставить посуду на варочную поверхность.
Дисплей не работает.	▪ На работу дисплея влияют магнитные поля.	▶ Выключить прибор, нажав и удерживая кнопку  нажатой в течение 3 секунд.
	▪ На дисплее находится предмет или жидкость.	▶ Снова включить прибор, нажав и удерживая кнопку  нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится индикация.
На дисплее пересекаются конфорки.	▪ Варочная поверхность не распознает размер кухонной посуды.	▶ Поднять и снова поставить посуду на варочную поверхность.
	▪ Дно кухонной посуды не полностью находится на варочной поверхности.	
Во время работы конфорка переключается на уровень мощности «0».	▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью или имеет диаметр ≤ 10 см.	▶ Использовать неповрежденную кухонную посуду (см. страницу 10) диаметром ≥ 11 см, которая подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.

8 Принадлежности



Панель Premium Terpan Yaki

9 Технические характеристики

9.1 Информация об изделии

Согласно Регламенту ЕС № 66/2014

Товарный знак	V-ZUG	
Вид прибора	Встраиваемая варочная поверхность	
Номер модели	31132	
Тип	СТИ6Т–31132	
Число конфорок	1	
Технология нагрева	Индукционная конфорка	
Размер конфорки	см	48 × 58
Энергопотребление одной конфорки	Вт·ч/кг	191.5
Энергопотребление всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг	191.5
Применяемый метод измерения/расчета	EN 60350-2	

9.2 EcoStandby

Согласно Постановлению ЕС № 2023/826

Состояние «ВЫКЛ.»	Вт	–
Энергопотребление в режиме ожидания	Вт	0.50
Состояние готовности с отображением информации или состояния	Вт	–
Сетевой режим ожидания	Вт	2.0
Время, необходимое прибору для автоматического перехода в соответствующий режим сбережения энергии	мин	1

Во избежание чрезмерного потребления электроэнергии прибор оснащен системой экономии EcoStandby.



Наименьшее значение потребления электроэнергии может быть достигнуто при соблюдении следующих условий:

- Выбрана настройка пользователя «Режим V-ZUG-Home ☼»
- Таймер выключен
- Вентилятор выключен
- Индикатор остаточного тепла выключен
- Не появляется ни одно сообщение об ошибке
- В течение последних 5 минут прибор находится в режиме ожидания



Несмотря на систему экономии EcoStandby функции безопасности остаются активными.

10 Полезные советы

10.1 Энергосберегающее приготовление пищи

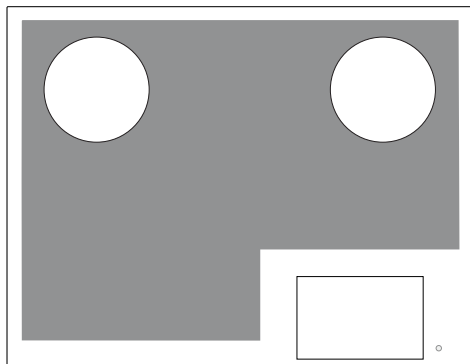
Для максимально эффективного потребления энергии и равномерного распределения тепла учитывать следующее:

- Дно кухонной посуды должно быть чистым, сухим и гладким.
- Дно посуды должно быть плоским.
- Использовать хорошо закрывающиеся крышки.
- Диаметр кухонной посуды должен соответствовать объему ее заполнения.
- Для блюд длительного приготовления использовать кастрюли-пароварки и сковороды-пароварки.
- Для приготовления овощей, например картофеля, использовать вкладыш для варки паром.

10.2 Фритирование или кипячение воды

Из-за высокой температуры, создаваемой во время фритирования или быстрого доведения воды до кипения, мощность варочной поверхности/прибора может быть снижена.

- ▶ Поставить посуду на заднюю часть варочной поверхности слева или справа.



11 Утилизация

11.1 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.

11.2 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.

11.3 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



AE	ALPENHAUS APPLIANCES TRADING L.L.C. Property No. C-10, Building Name/No: PR1005 – OF 708, Port Saeed, Dubai, UNITED ARAB EMIRATES
AT/BE/DK/ DE/ES/FR/ NO/NL/LU/ SE	V-ZUG Europe BV Evolis 102, 8530 Harelbeke, BELGIUM
AU/NZ	V-ZUG Studio Melbourne R7, 459 Church Street, Richmond 3121, Victoria, AUSTRALIA
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3, No. 1193 Changning Road, 200051 Shanghai, CHINA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. 27 Wigmore Street, London W1U 1PN, GREAT BRITAIN
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street, Causeway Bay, HONG KONG
IL	Digital Kitchen Hataarucha 3, 6350903 Tel Aviv, ISRAEL
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125, 20092 Cinisello Balsamo (Milano), ITALY
LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway, Wakim Bldg, Jdeihah, Beirut, LEBANON
RU	ООО «Хомтек» ул. Дубининская, 57, стр. 1, 113054 Москва, РОССИЯ
SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. ION Orchard, 2 Orchard Turn #02-07B, Singapore 238801, SINGAPORE
TH	V-ZUG (Thailand) Limited. 20 Bubhajit Building, G Floor, North Sathon Rd Silom, Bang Rak, Bangkok. 10500, Thailand
TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu, 06690 ÇANKAYA/ANKARA, TURKEY
UA	PRIVATE ENTERPRISE «LUCKY FENIX» Office 551, Osipova str, 37, 65012 Odessa, UKRAINE
VN	V-ZUG VIETNAM COMPANY LTD. 21st Floor, Saigon Centre, 67 Le Loi, Saigon Ward, Ho Chi Minh City, VIETNAM

12 Указатель ключевых слов

Символы

EcoManagement	20, 24
Индикация потребления	20
Информация о потреблении	20
EcoStandby	30
GourmetGuide	9
PowerPlus	9, 15
V-ZUG-Home	8

А

Аварийные звуковые сигналы	23
Адреса импортеров	33

Б

Блокировка кнопок	24
-------------------------	----

В

Варочная поверхность	8
Время	
Индикация	8
Летнее/зимнее время	22
Настройка	22
Вспомогательные функции	23

Г

Громкость	23
-----------------	----

Д

Дата	22
Демонстрационный режим	8
Дисплей	8, 12
Настройка яркости	22
Окончание	22
Длительность включения	9

Ж

Жарка	10
На сильном огне	10
Щадящая	9

З

Заводская табличка	39
Защита при вытирании	8, 19
Звуки кнопок	23
Звуковые сигналы	23

И

Индикатор состояния	8
Индикация потребления	20, 24
Информация о потреблении	20
Сброс	24

Информация об изделии	30
Источники	9

К

Кипячение воды	31
Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	8
Конфорка	8
Индикация	10
Сохранение настроек	14
Краткое руководство	40
Кухонная посуда	
Изменение положения	10, 23
Нагрев воды (PowerPlus)	15
Обнаружение	10
Подходящая кухонная посуда	10

Л

Летнее/зимнее время	22
---------------------------	----

Н

Настройка яркости	22
Настройки пользователя	8
Неисправности	26
Неисправность	
Перебой в электроснабжении	28
Сообщения	26
Номер модели	2

О

Область применения	2
Обозначение модели	2
Опции настройки	9

П

Панель Terraп Yaki	14, 29
Пауза	8, 19
Первый ввод в эксплуатацию	8
Перебой в электроснабжении	28
Поддержка в горячем состоянии	17
Послегарантийное обслуживание	39
Прибор	
Утилизация	32
Проблемы	26
Продолжение готовки	9
Продолжительность включения	18
ПрофиРежим	9, 16, 23

р

Разогревание	9
Растапливание	9, 17

с

Сигнал выключения	23
Символы	4
Служба поддержки и сервисного обслуживания	39
Сообщения	
Выключение	22
Ошибки	26
Сообщения об ошибках	26
Средства для очистки	
Стеклокерамика	26

т

Таймер	8, 19
Технические вопросы	39
Технические характеристики	30
Техническое обслуживание и уход	25
Тип	2
Томление	9, 17

у

Уваривание	9
указания по технике безопасности	
Общие	4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	5
Уровни мощности	9
Автоматическое изменение (ПрофиРежим)	16, 23
Утилизация	31

ф

Фритирование	10, 31
Функция памяти	14, 23

ш

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

э

Энергосберегающее приготовление пищи....	
31	

я

Язык	22
------------	----

13 Для заметок

14 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 (CH) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

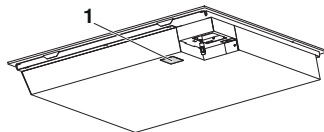
Информация о приборе:

CH: _____ Прибор: _____

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

Где находится заводская табличка?

1 Заводская табличка с серийным номером (CH)



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.

Краткое руководство

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

Включение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появятся индикаторы.

Применение посуды

- ▶ Поставить посуду на варочную поверхность таким образом, чтобы дно посуды полностью находилось на поверхности.
 - На дисплее появляется распознанная конфорка.
- ▶ Нажать отображаемую конфорку на дисплее.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальцем или нажатием выбрать на слайдере необходимый уровень мощности.
 - На отображаемой конфорке появляется выбранный уровень мощности.

Выключение конфорки

- ▶ На дисплее выбрать конфорку.
 - На дисплее появляется слайдер.
- ▶ Проведением пальца или нажатием выбрать на слайдере уровень мощности «0».
 - Конфорка выключается.
 - На индикаторе конфорок отображается уровень мощности «0».
- ▶ Снять посуду с варочной поверхности.
 - Индикатор конфорок гаснет.

Выключение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Остаточное тепло».
 - Прибор охлаждается.
 - После охлаждения прибор выключается.



1339488-01

