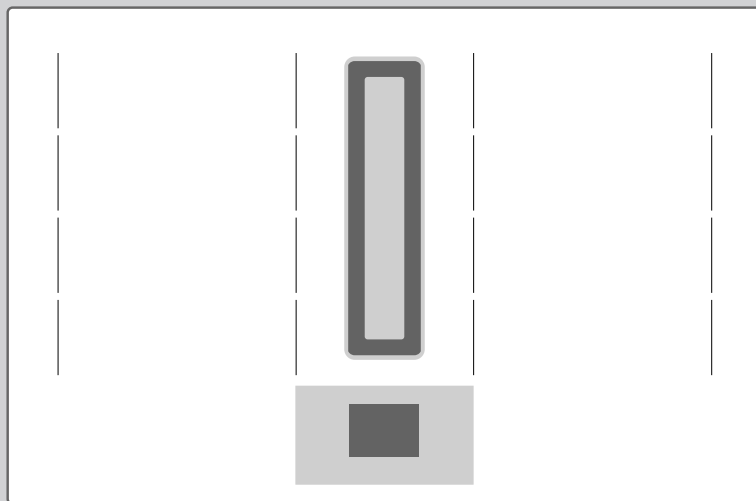




**ERC**



# Руководство по эксплуатации

## CombiCookTop V4000 I804

Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

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:

<b>Наименование модели</b>	<b>Тип</b>	<b>Обозначение модели</b>
CombiCookTop V4000 I804	ССТ4Т-31096	ССТ4Т84ZFTOLD

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

# Содержание

<b>1</b>	<b>Указания по технике безопасности</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>Управление вытяжкой</b>	<b>24</b>
1.1	Используемые символы.....	4	6.1	Включение вытяжки вручную во время готовки .....	24
1.2	Общие указания по технике безопасности .....	4	6.2	Уровень мощности вытяжки «Р».....	24
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора.....	5	6.3	Выключение вытяжки.....	24
1.4	Указания по использованию.....	6	6.4	Вентиляция помещения.....	24
<b>2</b>	<b>Первый ввод в эксплуатацию</b>	<b>10</b>	6.5	OptiLink.....	25
<b>3</b>	<b>Описание прибора</b>	<b>10</b>	6.6	CleanAir.....	26
3.1	Обзор прибора.....	10	6.7	Задержка выключения.....	27
3.2	Элементы управления и индикации.....	10	6.8	Фильтры.....	27
3.3	Функция индукционных варочных поверхностей.....	11	<b>7</b>	<b>Настройки пользователя</b>	<b>28</b>
3.4	Готовка на конфорках ZoneFlex.....	11	7.1	Блокировка клавиш.....	28
3.5	Функция распознавания посуды.....	11	7.2	Языки.....	29
3.6	Функция памяти.....	12	7.3	Яркость.....	29
3.7	Кухонная посуда.....	12	7.4	Громкость.....	29
3.8	Вытяжка.....	14	7.5	Звук кнопок.....	30
<b>4</b>	<b>Общая информация об управлении</b>	<b>15</b>	7.6	Вентиляция.....	30
<b>5</b>	<b>Управление варочной панелью</b>	<b>15</b>	7.7	Указания.....	30
5.1	Включение прибора.....	15	7.8	Заводские настройки.....	30
5.2	Настройка уровня мощности конфорки.....	15	<b>8</b>	<b>Техническое обслуживание и уход</b>	<b>31</b>
5.3	Обзор уровней мощности.....	16	8.1	Стеклокерамические поверхности.....	31
5.4	Использование функции объединения соседних конфорок.....	16	8.2	Вытяжка.....	33
5.5	Выключение конфорки.....	17	<b>9</b>	<b>Самостоятельное устранение непола- док</b>	<b>36</b>
5.6	Индикатор остаточного тепла.....	17	9.1	Другие возможные проблемы.....	38
5.7	Распределение мощности.....	17	<b>10</b>	<b>Принадлежности и запасные части</b>	<b>40</b>
5.8	Функция PowerPlus.....	17	<b>11</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>40</b>
5.9	Длительность включения.....	17	11.1	Варочная панель.....	40
5.10	Использование функций готовки.....	19	11.2	Вытяжка.....	41
5.11	Комфортная готовка.....	20	<b>12</b>	<b>Утилизация</b>	<b>42</b>
5.12	Таймер.....	21	<b>13</b>	<b>Указатель ключевых слов</b>	<b>44</b>
5.13	Пауза.....	22	<b>14</b>	<b>Для заметок</b>	<b>46</b>
5.14	Защита при вытирании.....	23	<b>15</b>	<b>Служба поддержки и сервисного об- служивания</b>	<b>47</b>
5.15	Функция повторного включения.....	23			
5.16	Демонстрационный режим.....	23			

# 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 ими 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:** 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 управления, а не только с помощью функции распознавания посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Приготовление пищи без присмотра на варочной панели с использованием жира или масла опасно и может привести к пожару. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытаться потушить огонь водой. Выключить прибор. Попытаться накрыть пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Из-за риска возгорания запрещено хранить предметы на варочной панели.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** За процессом приготовления пищи необходимо постоянно следить. Непродолжительные процессы приготовления контролировать непрерывно в течение всего времени приготовления.
- Эксплуатация прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления запрещена.
- При эксплуатации вытяжки одновременно с приборами, работающими на газе или других горючих веществах,

необходимо обеспечить достаточную вентиляцию помещения.

- Относительно отвода вытяжного воздуха соблюдать официальные предписания.
- Вытяжной воздух нельзя направлять в дымовую трубу, которая используется для отвода газов от приборов, работающих на газе или других горючих веществах.

#### **1.4 Указания по использованию**

##### **Перед первым вводом в эксплуатацию**

- Установка прибора и подключение к электросети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Соответствующие работы должны выполняться квалифицированным монтажником/электриком.
- Утилизировать упаковочный материал согласно местным предписаниям.

##### **Целевое использование**

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. В случае нецелевого использования или неправильного обращения с прибором производитель не принимает на себя ответственности за возможный ущерб.
- Данный прибор предназначен для вытяжки паров над плитой в домашнем хозяйстве.
- 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.

- Разрешается использовать только оригинальные запасные детали.
- 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.
- Данный прибор соответствует общепринятым техническим нормам и действующим правилам техники безопасности. Чтобы избежать повреждений или несчастных случаев, необходимо обращаться с прибором надлежащим образом. Просьба учитывать указания настоящего руководства по эксплуатации.
- 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.

##### **Если в доме есть дети**

- Детали упаковки, например пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей. Опасность удущья! Хранить детали упаковки вне зоны досягаемости детьми.

- Прибор предназначен для использования взрослыми, ознакомившимися с данным руководством по эксплуатации. Дети не всегда осознают опасности, которые могут возникнуть при обращении с электроприборами. Поэтому необходимо обеспечить надлежащий контроль за детьми и не допускать, чтобы они играли с прибором, так как это может привести к получению травм.
- Не ставить горячую посуду на силиконовые швы во избежание их повреждений.
- Не выполнять на поверхности резку или вспомогательные работы и не наносить удары 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.

### **Осторожно! Опасность получения ожогов!**

- Раскаленный жир и масло легко воспламеняются. Никогда не пытайтесь гасить горящее масло или жир водой. Взрывоопасно! Накройте участок возгорания противопожарным одеялом и держите окна и двери закрытыми.
- Открытые поверхности варочной панели при использовании посуды могут сильно нагреваться.

### **Осторожно! Опасность травмирования!**

- Использование неоригинальных защитных решеток может стать причиной несчастного случая.
- Не подпускать к прибору домашних животных.

### **Осторожно! Опасно для жизни!**

- Детали упаковки, например пленка или пенопласт, могут представлять опасность для детей. Опасность удушья! Хранить детали упаковки вне зоны досягаемости детьми.

### **Во избежание повреждения прибора:**

- Ни в коем случае нельзя ставить на дисплей горячие кастрюли и сковородки!
- При перегреве выключить варочную поверхность 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 горячую посуду на силиконовые швы во избежание их повреждений.
- Не выполнять на поверхности резку или вспомогательные работы и не наносить удары 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.
- Во избежание перегрева прибора и кухонной мебели и их дальнейшего повреждения запрещается включать отдельные конфорки плиты без стоящей на них наполненной посуды.
- Во время работы вытяжного вентилятора следует обеспечить достаточный приток свежего воздуха в кухню, чтобы избежать снижения давления в помещении и гарантировать оптимальный воздухоотвод.

### **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.
- При обнаружении неполадок в работе прибора необходимо отсоединить его от электрической сети.
- Если сетевой кабель прибора поврежден, то во избежание опасных ситуаций необходимо поручить сотруднику сервисного центра заменить кабель.
- Осторожно! Открытые части прибора во время работы могут нагреваться.
- Рядом с вытяжкой запрещено фламбировать блюда.
- Во время фритирования на плите следует постоянно следить за работой прибора. Используемое для фритюры масло при перегревании может воспламениться и привести к возгоранию прибора. В этой связи следует постоянно следить за температурой масла и не допускать его нагревания до температуры воспламенения. Настоятельно рекомендуется также следить за чистотой масла, так как загрязненное масло легче воспламеняется.
- Следует избегать сквозняков в поперечном направлении, которые могут сдувать поднимающийся над плитой пар.
- При параллельном использовании других приборов (работающих на газе или других горючих веществах) следует обеспечить достаточный приток свежего воздуха в помещение. Неприменимо к приборам, работающим в режиме рециркуляции.
- При одновременной работе нагревательных приборов (например, печей, работающих на дровах, газе, масле или угле) безопасная работа обеспечивается только в том случае, если в помещении, в котором установлен прибор, разрежение составляет не более 4 Па (0,04 мбар). Опасность отравления! Должен быть обеспечен достаточный подвод свежего воздуха, например, с помощью не закрывающихся проемов в дверях или окнах в сочетании с приточными/вытяжными коробками или путем принятия иных технических мер.
- При техническом обслуживании прибора, в том числе при замене ламп, его следует обесточить: для этого необходимо вынуть из гнезд ввинчиваемые предохранители, выключить защитный автомат или вытащить вилку из розетки.

- При мытье прибора следует следить за тем, чтобы в него не попала вода. Использовать умеренно влажную тряпку. Не допускать попадания брызг воды на внутреннюю или внешнюю поверхность прибора. Попавшая внутрь вода может вызвать повреждение.
- Соблюдать интервалы очистки. При несоблюдении этого указания существует риск возгорания вследствие сильной пропитки частицами жира металлических жироулавливающих фильтров.
- Если очистка не выполняется в соответствии с инструкцией, возникает опасность пожара.

## 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.



Перед первым вводом в эксплуатацию удалить все наклейки, расположенные на приборе.

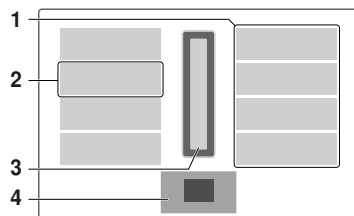


В первые часы эксплуатации конфорки возможно появление неприятных запахов. Это нормальное явление для новых приборов. Обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

## 3 Описание прибора

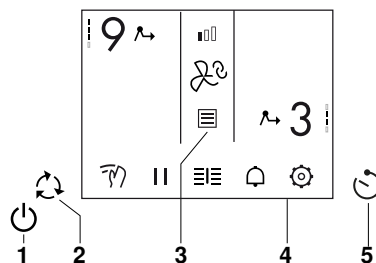
### 3.1 Обзор прибора

- 1 Конфорка ZoneFlex 220 × 370 мм с 4 зонами каждая
- 2 Зона конфорки
- 3 Вытяжка с кассетой фильтра
- 4 Элементы управления и индикации



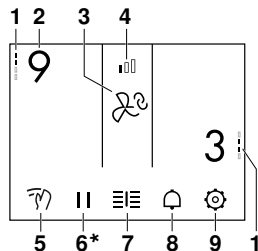
### 3.2 Элементы управления и индикации

- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функция CleanAir активна
- 3 Угольный фильтр/металлический жироулавливающий фильтр
- 4 Дисплей
- 5 Задержка выключения вытяжки активна



### Дисплей во время приготовления

- 1 Обнаруженная зона конфорки
- 2 Уровень мощности соответствующей конфорки
- 3 Режим работы вытяжки
- 4 Режим OptiLink
- 5 Защита при вытирании
- 6 Пауза\*
- 7 Функция объединения соседних конфорок
- 8 Таймер
- 9 Настройки



- (\*) Если ни одна конфорка не включена, отображается символ вентиляции помещения  $\text{⌘}$ .

### 3.3 Функция индукционных варочных поверхностей

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

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

Индукционные варочные панели:

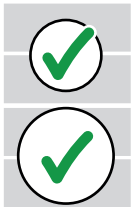
- исключительно быстро реагируют;
- точно регулируются;
- обладают повышенной мощностью;
- отличаются энергоэффективностью;
- безопасны.



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

### 3.4 Готовка на конфорках ZoneFlex

На каждой конфорке ZoneFlex может быть размещено не более двух предметов посуды. Варочная поверхность распознает посуду диаметром от 11 см и отображает ее положение на дисплее. Посуду разного диаметра можно свободно размещать на конфорках ZoneFlex в вертикальном положении. Однако для распознавания посуды она должна располагаться в центре зоны конфорки.




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

### 3.5 Функция распознавания посуды

Каждая зона конфорок оснащена функцией распознавания посуды. Она распознает соответствующую кухонную посуду с намагничивающимся дном, подходящую для использования с индукционной варочной поверхностью. Индикация распознавания посуды появляется рядом с индикацией уровня мощности. Она показывает, какие зоны конфорок активны.

- Если во время работы прибора кухонная посуда удаляется или используется неподходящая кухонная посуда,
  - попеременно с  $\text{⌘}$  начинает мигать выбранный уровень мощности.

## 3 Описание прибора

- Если в течение продолжительности действия функции распознавания посуды 20 секунд на конфорку не ставится подходящая кухонная посуда:
  - конфорка выключается;
  - индикация изменяется с  на «0»;
  - если не включена другая конфорка, прибор выключится через 30 секунд.

### 3.6 Функция памяти

Если посуду перемещать или поднимать в пределах конфорки ZoneFlex, настройки сохраняются и автоматически применяются для нового положения. На дисплее отображается новое положение с настройками.


### 3.7 Кухонная посуда
















































#### Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи с помощью индукционной варочной панели подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном (от  $\varnothing 11$  см).

Пригодность посуды можно проверить следующим образом:

- Магнит притягивается к поверхности в любой точке дна кухонной посуды.
- На варочной поверхности светится только установленный уровень 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



Сталь



Алюминий



Эмаль



Уход



Вес



Хорошо



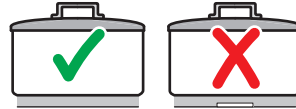
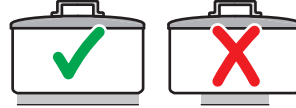
Удовлетворительно



Неудовлетворительно

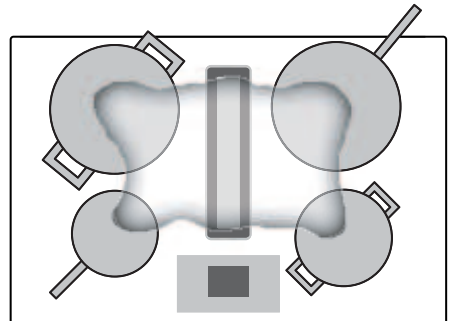
### Общая информация о посуде

- ▶ 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.



### Положение посуды

Ставить кастрюли и сковороды на варочную панель таким образом, чтобы пар поступал в вытяжку не над ручками.



#### **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 свыше 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.

### **3.8 Вытяжка**

Вытяжка предназначена для всасывания пара, возникающего во время приготовления, и может работать в режимах вытяжной вентиляции и рециркуляции воздуха.

#### **Режим вытяжной вентиляции**

Возникающие над плитой пары вытягиваются вентилятором. Вытяжной воздух очищается с помощью металлического жировлавливающего фильтра, после чего выводится наружу через патрубок со встроенным обратным клапаном и вытяжную трубу.



Во время работы необходимо обеспечить достаточную подачу свежего воздуха. Для отвода воздуха необходимо наличие притока воздуха.

#### **Режим рециркуляции воздуха с угольным фильтром**




Возникающие над плитой пары вытягиваются вентилятором. Через металлический жировлавливающий фильтр и угольный фильтр воздух в значительной степени очищается от жировых частиц и запахов, а затем возвращается в помещение.



Если прибор не снабжен угольными фильтрами, их необходимо заказать и установить перед вводом прибора в эксплуатацию.




## 4 Общая информация об управлении

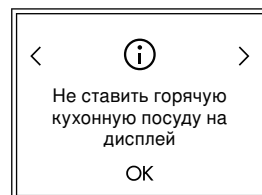
Обзор различных меню, функций и опций варочной панели:

Меню	Выбор	Активация меню
Функции конфорок	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Длительность включения</li> <li>▪ Функции готовки</li> <li>▪ Комфортная готовка</li> </ul>	▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться соответствующей конфорки
Функции вытяжки	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ OptiLink</li> <li>▪ Задержка выключения</li> <li>▪ CleanAir</li> <li>▪ Фильтры</li> </ul>	▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться  или 
Пользовательское меню	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Блокировка кнопок</li> <li>▪ Язык</li> <li>▪ Яркость</li> <li>▪ Громкость</li> <li>▪ Звук кнопок</li> <li>▪ Указания</li> <li>▪ Вентиляция</li> <li>▪ Заводская настройка</li> </ul>	▶ нажать 

## 5 Управление варочной панелью

### 5.1 Включение прибора

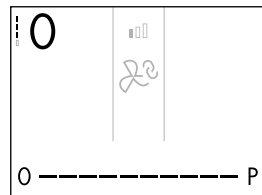
- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
  - Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее появятся сообщения с указаниями.
- ▶ Подтвердить с помощью **OK** или перейти с помощью   к следующему сообщению с указанием.



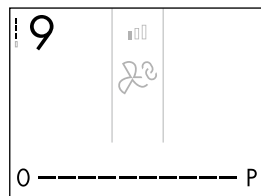
Через 5 секунд сообщение автоматически исчезнет.

### 5.2 Настройка уровня мощности конфорки

- ▶ Коснуться необходимой конфорки.
  - Выбранная конфорка будет выделена, и появится слайдер.



- ▶ Для настройки уровня мощности коснуться слайдера «0—P» или провести по нему пальцем.
  - Настройка возможна, пока отображаются конфорка и слайдер.
  - После отпускания слайдера выбранный уровень мощность будет применен.
  - Вскоре после последнего ввода слайдер исчезает.



### 5.3 Обзор уровней мощности

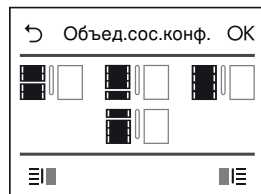
Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
☼	Растапливание	Масло, шоколад, желатин, соусы; прибл. 40 °С
☰	Поддержка в горячем состоянии	Поддержка блюд в горячем состоянии, прибл. 65 °С
☱	Слабое кипение	Температура воды остается ниже точки кипения
1	Медленный нагрев	Желатин, соусы
2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

«PowerPlus»

### 5.4 Использование функции объединения соседних конфорок

Варочная поверхность распознает размер и положение посуды и отображает их на дисплее. Одна или несколько зон конфорок объединяются автоматически. С помощью функции объединения соседних конфорок зоны конфорок могут быть назначены вручную, если на конфорку ZoneFlex не подается мощность:

- ▶ Коснуться символа функции объединения соседних конфорок ☰.
- ▶ Выбрать левую или правую конфорку.
- ▶ Выбрать необходимое назначение зон конфорок.
  - Выбранная зона конфорок активируется.
- ▶ Подтвердить выбор с помощью ОК.



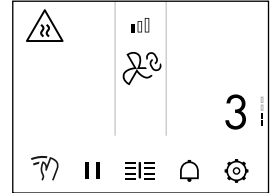
## 5.5 Выключение конфорки

- ▶ Коснуться необходимой конфорки.
  - Отобразится выбранная конфорка, и появится слайдер.
- ▶ Выбрать на слайдере цифру «0».
  - Если в течение 30 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.



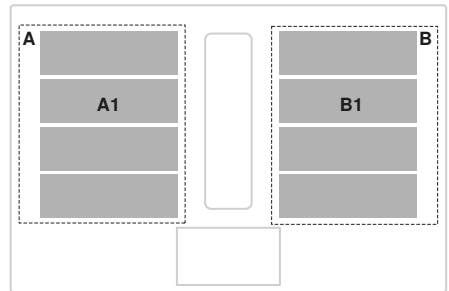
## 5.6 Индикатор остаточного тепла

Пока существует опасность ожога, на месте соответствующей конфорки светится .



## 5.7 Распределение мощности

Невозможно одновременно установить высокие уровни мощности для обоих предметов посуды на конфорке ZoneFlex (A или B). Если в пределах конфорки 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.



## 5.8 Функция PowerPlus

Все конфорки оборудованы функцией усиления мощности PowerPlus. Если дополнительно включена функция PowerPlus, то выбранная конфорка в течение 10 минут работает с повышенной мощностью. С помощью функции PowerPlus можно, например, быстро нагреть большое количество воды.


## 5.9 Длительность включения

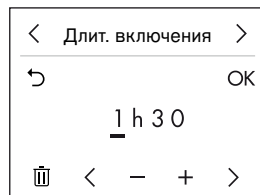
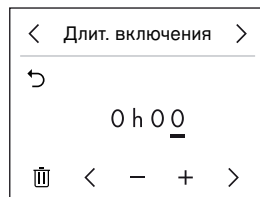


**Наблюдать за приготовляемым продуктом, пока конфорка включена. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!**

Функция длительности включения обеспечивает автоматическое выключение конфорки по истечении установленной длительности (от 1 минуты до 2 часов).

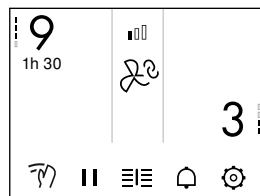
## Настройка длительности включения

- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться активной конфорки.
- ▶ Выбрать пункт меню «Длительность включения» с помощью < или >.
- ▶ Выбранное значение увеличить с помощью + или уменьшить с помощью -.
- ▶ В зоне настройки ниже переход от часов к минутам выполняется с помощью < и >.
- ▶ Нажать .
- Длительность включения настраивается на «0 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью ОК или продолжить с помощью >.



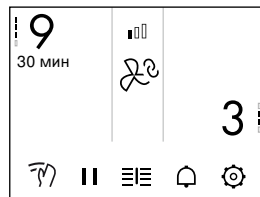
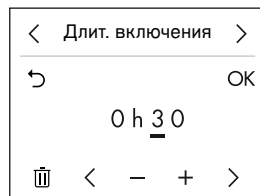
Для выхода из меню и отмены настройки коснуться кнопки ↶.

- На дисплее под конфоркой отображается длительность включения.




## Изменение длительности включения

- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки с функцией длительности включения.
- ▶ Выбранное значение увеличить с помощью + или уменьшить с помощью -.
- ▶ В зоне настройки ниже переход между знаками выполняется с помощью < и >.
- ▶ Подтвердить ввод с помощью ОК.
- На дисплее под конфоркой будет отображаться длительность включения.



## Преждевременное завершение длительности включения

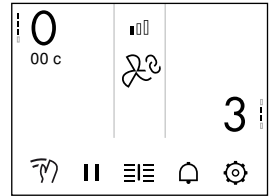
- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки с активированной функцией длительности включения.
- ▶ Нажать .
  - Длительность включения сбрасывается на «0 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью ОК.






## Истечение длительности включения

По истечении длительности включения:

- соответствующая конфорка выключается;
  - раздается звуковой сигнал;
  - под конфоркой мигает «00 с».
- ▶ Выключить звуковой сигнал и индикацию, коснувшись конфорки.

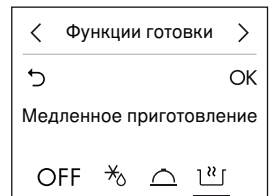


## 5.10 Использование функций готовки

- |   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
|  | Растапливание                 | Позволяет бережно растапливать такие продукты, как масло, шоколад или мед при температуре прибл. 40 °С.                                |
|  | Поддержка в горячем состоянии | Позволяет поддерживать уже приготовленные блюда в горячем состоянии при температуре 65 °С.   |
|  | Слабое кипение                | Позволяет приготовить, например, сосиски, кнедли или фаршированные изделия из теста в горячей воде при температуре ниже точки кипения. |

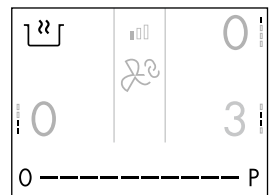
## Включение функции приготовления

- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки.
- ▶ Выбрать пункт меню «Функции готовки» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться выбранной функции и подтвердить с помощью ОК.



## Преждевременное завершение функции приготовления

- ▶ Коснуться конфорки.
- ▶ Выбрать на слайдере цифру «0».
  - Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.



## 5.11 Комфортная готовка



Наблюдать за приготовляемым продуктом, пока включена функция комфортной готовки. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!


### Автоматическое доведение до кипения

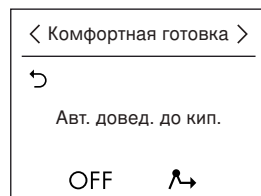
Все конфорки оснащены дополнительной функцией автоматического доведения до кипения. При помощи этой функции конфорка в течение определенного периода времени (см. таблицу) нагревается с уровнем мощности «9». По истечении этого времени происходит автоматический возврат на ранее установленный уровень дальнейшей готовки.

Уровень дальнейшей готовки	1	2	3	4	5	6	7	8
Продолжительность доведения до кипения в мин:с	0:40	01:15	02:00	03:00	04:15	07:15	02:00	02:15

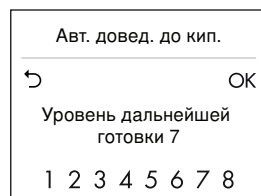
### Применение функции автоматического доведения до кипения

При активации функции автоматического доведения до кипения необходимо выбрать уровень мощности 1–8.

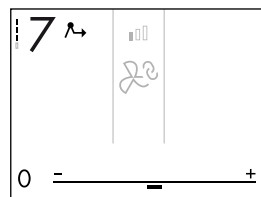
- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки.
- ▶ Выбрать пункт меню «Комфортная готовка» с помощью < или >.
- ▶ Нажать .



- ▶ Выбрать необходимый уровень дальнейшей готовки, коснувшись цифры.
- ▶ Подтвердить ввод с помощью ОК.
  - Запускается функция автоматического доведения до кипения.
  - Отображается конфорка с выбранным уровнем дальнейшей готовки.



- ▶ Коснуться конфорки.
  - На дисплее появится слайдер.
  - При касании «0» выполнение функции завершается.





Если при автоматическом доведении до кипения выбирается более высокий уровень мощности, автоматически становится действительной другая продолжительность. При выборе более низкого уровня мощности функция автоматического доведения до кипения выключается.


## 5.12 Таймер


Таймер работает, как часы для определения готовности яиц при варке (от 1 минуты до 99 часов 59 минут). Его можно использовать всегда и независимо от других функций.

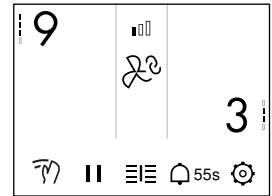
### Настройка таймера

- ▶ Нажать .
- ▶ Выбранное значение увеличить с помощью **+** или уменьшить с помощью **-**.
- ▶ Переход от часов к минутам с помощью **<** и **>**.
- ▶ Коснуться , таймер устанавливается на «00 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью **OK**.




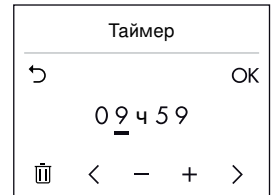
Для выхода из меню и отмены настройки коснуться кнопки .

- ▶ На дисплее рядом с  отображается текущее время таймера.





### Изменение остаточного времени таймера

- ▶ Коснуться  или цифры таймера.
- ▶ Выбранное значение увеличить с помощью **+** или уменьшить с помощью **-**.
- ▶ Переход от часов к минутам с помощью **<** и **>**.
- ▶ Подтвердить ввод с помощью **OK**.





### Преждевременное выключение таймера

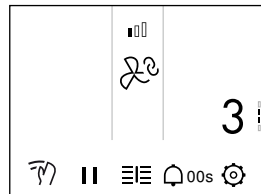
- ▶ Коснуться  или цифры таймера.
- ▶ Нажать .
  - Таймер устанавливается на «00 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью **OK**.



## Завершение времени таймера


По истечении времени таймера

- раздается звуковой сигнал;
  - рядом с  мигает «00 с».
- Выключить звуковой сигнал и индикацию, коснувшись «00 с» или .



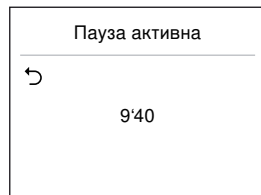
## 5.13 Пауза

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

 Функции автоматической регулировки температуры и автоматического кипения во время паузы выключаются.

### Включение паузы

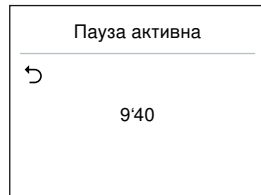
- Нажать **II**.
- Все включенные конфорки переключатся на уровень мощности «0».
  - Длительность включения не отсчитывается.
  - Таймер продолжает работать.



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

### Выключение паузы


- Нажать **↶**.
- Все конфорки снова переключаются на предыдущую настройку.
  - Отсчет продолжительности включения продолжается.

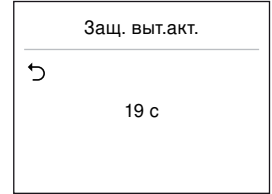


## 5.14 Защита при вытирании


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


### Включение защиты при вытирании

- ▶ Нажать .
  - Защита при вытирании активируется на 20 секунд или до отмены.



### Преждевременное выключение защиты при вытирании

В течение первых 3 секунд защита при вытирании может быть отменена. После этого исчезает .



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

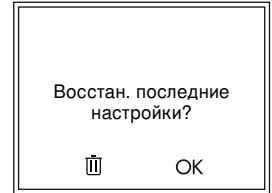


Прибор можно выключить в любое время касанием кнопки .

## 5.15 Функция повторного включения

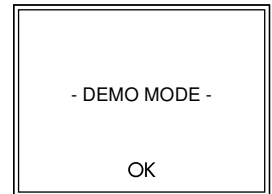
В случае непреднамеренного отключения варочной панели ее можно включить в течение 5 секунд с восстановлением предыдущих настроек.

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
- ▶ Для восстановления последних настроек коснуться **OK**.
- ▶ Для отмены функции коснуться .



## 5.16 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.

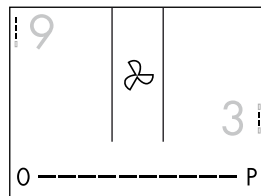


Демонстрационный режим можно выключить только с помощью работника сервисной службы.

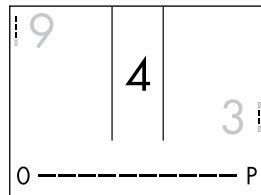
## 6 Управление вытяжкой

### 6.1 Включение вытяжки вручную во время готовки

- ▶ Нажать .
  - Вытяжка будет выделена, и появится слайдер.



- ▶ Для настройки уровня мощности вытяжки коснуться слайдера «0–P» или провести по нему пальцем.
  - Необходимая настройка может выполняться, пока мигает дисплей.
  - Настройка применяется после отпускания слайдера.
  - Вскоре после последнего ввода слайдер исчезает.

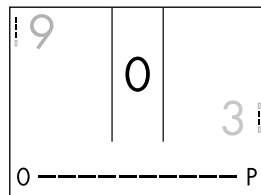


### 6.2 Уровень мощности вытяжки «P»

Уровень мощности вытяжки «P» – самый мощный уровень мощности вытяжки. Спустя 6 минут вытяжка автоматически переключает мощность вновь на более низкий уровень.

### 6.3 Выключение вытяжки

- ▶ Коснуться уровня мощности вытяжки.
  - Уровень мощности вытяжки будет выделен, и появится слайдер.
- ▶ Выбрать на слайдере цифру «0».
  - Вытяжка выключается.








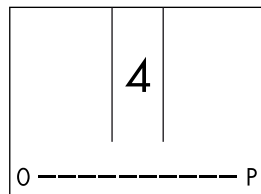
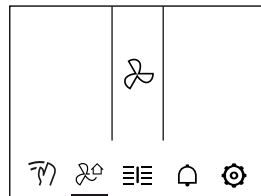
### 6.4 Вентиляция помещения

Функция вентиляции помещения позволяет очищать воздух независимо от использования конфорок. Вытяжка включается и выключается вручную.



Конфорки не могут работать во время выполнения функции вентиляции помещения.




- ▶ Заранее убрать всю посуду с конфорок.
- ▶ Нажать кнопку .
  - Прибор включается.
- ▶ Нажать .
  -  отображается с подчеркиванием.
- ▶ Нажать .
  - Появится слайдер.
- ▶ Установить необходимый уровень мощности вытяжки.
  - Функция проветривания помещения включается.
  
- ▶ Функция выключается нажатием на .
  - Работа вытяжки продолжается за счет задержки выключения.



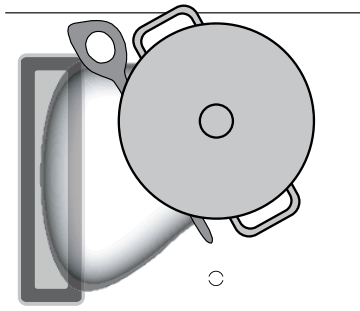
## 6.5 OptiLink

С помощью этой функции пользователю больше не нужно вручную управлять вытяжкой. OptiLink контролирует настроенные уровни мощности конфорок и автоматически настраивает соответствующий уровень мощности вытяжки.






Доступны следующие настройки:

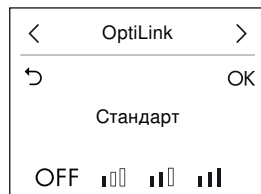
OFF	ВЫКЛ.	Функция OptiLink выключена
	Режим работы Silent	Низкий уровень шума вытяжки
	Режим работы Standard	Нормальный режим работы
	Интенсивный режим работы	Высокая мощность вытяжки пара

- ▶ Направить пар с помощью крышки кастрюли ко входу вытяжки, используя деревянную ложку.



### Настройка OptiLink

- ▶ На две секунды или 2 раза коснуться .
- ▶ Выбрать пункт меню «OptiLink» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться необходимого режима работы и подтвердить, нажав ОК.
  - При активированной функции OptiLink на дисплее отображаются символы ,  или  над .



## Поведение вытяжки при активной функции OptiLink

### При включенной функции OptiLink:

- После включения вытяжка включается на уровень мощности 1, как только конкретной конфорке будет присвоен определенный уровень мощности. Уровень мощности вытяжки 1 адаптируется к уровню мощности варочной поверхности в соответствии с выбранным режимом работы.
- Вытяжка регулирует свой уровень мощности в соответствии с текущей настройкой варочной поверхности.

### Ручной режим работы

- Если варочная поверхность включена, а конфорки не используются, возможно ручное управление с функцией вентиляции помещения.

### Ручное управление

- При включенной варочной поверхности и активированной функции OptiLink ручное управление возможно в любое время. Через 3 минуты после последнего ввода возобновляется управление функцией OptiLink.



### Задержка выключения (только если функция включена)

- Подробнее о задержке выключения (см. страницу 27).
- Задержка выключения активируется сразу после окончания процесса приготовления.
- Во время задержки выключения светится ☺.




## 6.6 CleanAir

С помощью этой функции вытяжка регулярно включается после работы для очистки воздуха от неприятных запахов.

Доступны следующие настройки:

OFF	ВЫКЛ.	Функция CleanAir выключена
	Стандартный	Нормальный режим работы. Каждые 60 минут вытяжка включается на уровне 1 на 10 минут. Эта функция не ограничена во времени.
	Интенсивный	В течение 8 часов вытяжка будет работать на уровне 1 для удаления стойких запахов, например, рыбы или фондю.

### Настройка CleanAir

- ▶ На 2 секунды или 2 раза коснуться  или .
- ▶ Выбрать пункт меню «CleanAir» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться выбранной функции и подтвердить с помощью ОК.
  - Пока функция активна, светится индикатор CleanAir .






## 6.7 Задержка выключения

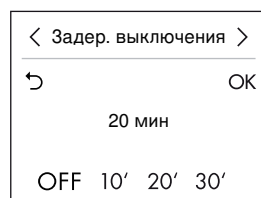
После выключения прибора работа вытяжки может продолжаться в течение определенного времени на уровне 1. Это позволяет устранить остаточные запахи после приготовления и просушить вытяжку. Задержка выключения активируется в том случае, если до этого работала хотя бы одна конфорка прибора и использовалась вытяжка.

Доступны следующие настройки:

OFF	ВЫКЛ.	Задержка выключения выключена
10'	10 мин	Работа вытяжки продолжается в течение 10 минут на уровне 1.
20'	20 мин	Работа вытяжки продолжается в течение 20 минут на уровне 1.
30'	30 мин	Работа вытяжки продолжается в течение 30 минут на уровне 1.

### Включение задержки выключения




- ▶ На 2 секунды или 2 раза коснуться  или .
- ▶ Выбрать пункт меню «Задержка выключения» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться выбранной функции и подтвердить с помощью ОК.
  - Пока функция активна, светится индикатор задержки выключения .








## 6.8 Фильтры

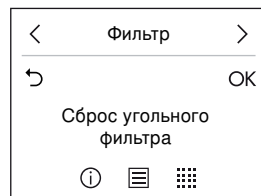
С помощью этой функции отображается и настраивается состояние жировулавливающих и угольных фильтров.

Доступны следующие настройки:

	Состояние	Показывает состояние фильтров.
	Угольный фильтр	Сбросить показания счетчика угольного фильтра.
	Металлический жировулавливающий фильтр	Сбросить показания счетчика металлического жировулавливающего фильтра.

### Сброс счетчика фильтра

- ▶ Для включения прибора на 1 секунду коснуться .
- ▶ На 2 секунды или 2 раза коснуться  или .
- ▶ Выбрать пункт меню «Фильтры» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться выбранной функции  или  и подтвердить с помощью ОК.





## 7 Настройки пользователя

### Обзор настроек пользователя

- Блокировка кнопок
- Язык
- Яркость
- Громкость
- Звук кнопок
- Вентиляция
- Указания
- Заводская настройка

### Изменение настройки пользователя


Для изменения настроек пользователя прибор должен быть включен.

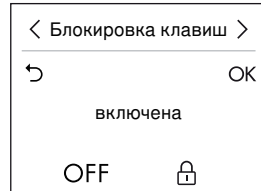
- ▶ Нажать .
- ▶ Выбрать необходимую страницу настройки пользователя с помощью < или >.
- ▶ Выполнить необходимую настройку.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.
  - Настройка сохраняется.
- ▶ Чтобы подтвердить несколько измененных настроек пользователя одновременно, после каждого изменения продолжить с помощью < или > или подтвердить непосредственно с помощью ОК.
- ▶ Для выхода из настроек пользователя без сохранения изменений коснуться .

### 7.1 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш предотвращает включение прибора детьми.

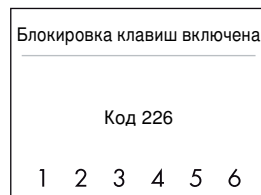
#### Включение функции блокировки клавиш

- ▶ Выбрать настройку пользователя «Блокировка клавиш».
- ▶ Для активации блокировки клавиш коснуться .
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



#### Временное выключение функции блокировки клавиш на период готовки

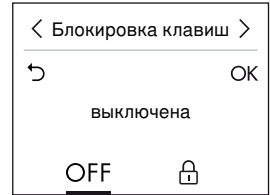
- ▶ Включить прибор.
  - В центре дисплея появляется код, генерируемый каждый раз заново.
- ▶ Ввести указанный код с помощью расположенных ниже цифр.
  - При вводе каждой цифры раздается звуковой сигнал.
  - После ввода кода функция блокировки клавиш временно выключена и прибор можно использовать для готовки без ограничений.



После выключения прибора блокировка клавиш будет снова активирована.

## Выключение функции блокировки клавиш

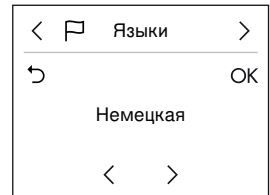
- ▶ При активной блокировке клавиш выбрать настройку пользователя «Блокировка клавиш».
- ▶ Для деактивации блокировки клавиш коснуться OFF.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



## 7.2 Языки

Язык дисплея можно менять. Пользователь может выбрать язык сообщений из нескольких предусмотренных в приборе.

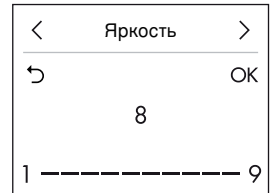
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Языки».
- ▶ Выбор языков можно изменять с помощью < и >, расположенных под языком.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



## 7.3 Яркость

Яркость дисплея можно менять. Пользователь может выбрать яркость из 9 предусмотренных степеней яркости.

- ▶ Выбрать настройку пользователя «Яркость».
- ▶ Выбрать степень яркости «1–9» на слайдере.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



## 7.4 Громкость


Можно изменить громкость звука кнопок. Пользователь может выбрать громкость из 9 предусмотренных уровней громкости.

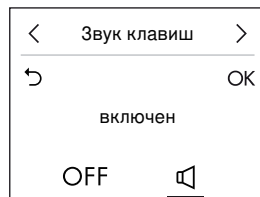
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Громкость».
- ▶ Выбрать уровень громкости «1–9» на слайдере.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.





## 7.5 Звук кнопок

Звук кнопок можно включать и выключать.

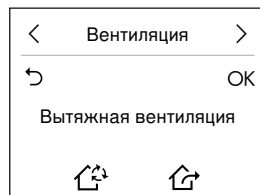
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Звук кнопок».
- ▶ Для активации звука кнопок коснуться .
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



## 7.6 Вентиляция


Режим работы вытяжки можно менять. Может быть выбран режим рециркуляции воздуха  или режим вытяжной вентиляции .

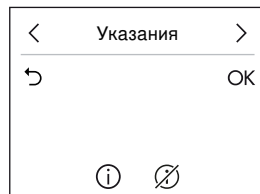
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Вентиляция».
- ▶ Выбрать необходимый режим вентиляции.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



## 7.7 Указания

Сообщения при запуске прибора можно отключить.

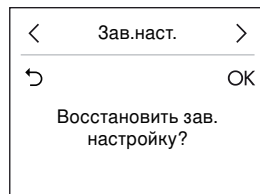
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Указания».
- ▶ Коснуться  и отключить сообщения.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



## 7.8 Заводские настройки

Измененные настройки пользователя можно сбросить на заводские настройки.

- ▶ Выбрать настройку пользователя «Заводские настройки».
- ▶ Для сброса настроек прибора на заводские настройки коснуться ОК.
- ▶ Подтвердить с помощью ОК.



Следующие функции определены в приборе как заводские настройки:

Функция	Заводская настройка
Блокировка кнопок	ВЫКЛ.
Языки	Немецкая
Яркость	Степень 9 (сильная)
Громкость	Уровень 5 (средний)
Звук кнопок	ВЫКЛ.
Вентиляция	Циркуляция воздуха
Указания	ВКЛ.
OptiLink	Режим работы Standard
Задержка выключения	20 мин
CleanAir	ВЫКЛ.

## 8 Техническое обслуживание и уход

### 8.1 Стеклокерамические поверхности



**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.



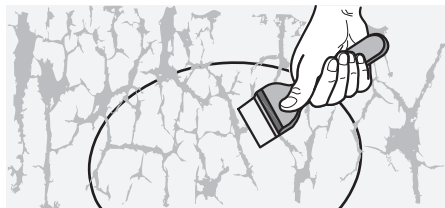
Ни в коем случае не очищать стеклокерамическую поверхность чистящими средствами с абразивным действием, царапающими универсальными абразивными губками, металлической ватой и т. д. Это может повредить поверхность.

- ▶ 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 растворяющего накипь средства, например уксуса или лимонного сока. Затем протереть влажной тряпкой.
- ▶ Для удаления стойких загрязнений использовать подходящее чистящее средство (см. страницу 32).

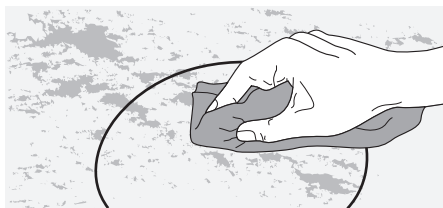
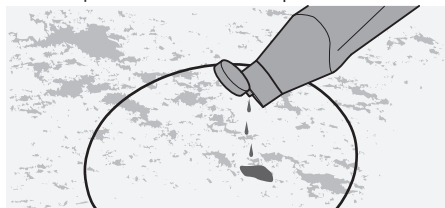
## Очистка

Соблюдать следующие указания по очистке для получения положительного результата.

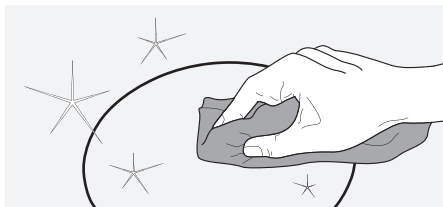
- ▶ Для тщательной очистки удалять сначала крупные остатки еды и загрязнения с помощью скребка для очистки или специальной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



- ▶ Нанести несколько капель подходящего средства Средство для чистки (см. страницу 32) на остывшую варочную поверхность и протереть ее бумажными полотенцами или чистой тряпкой.




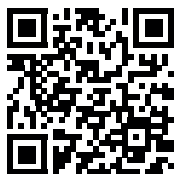
- ▶ Затем протереть варочную поверхность влажной тряпкой и вытереть насухо чистой тряпкой или мягкой стороной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



## 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.

## 8.2 Вытяжка




**Следить за тем, чтобы в прибор не попала вода. Вода в приборе может привести к повреждениям.**

Если жидкость попадает в отверстие вытяжки: сразу вытереть и просушить. Запрещается использовать для очистки абразивные чистящие средства, абразивные губки, металлическую вату и т. п. Они могут повредить поверхность.

### Очистка внутренней поверхности

- ▶ Выключить прибор. **Вытяжка должна быть выключена!**
- ▶ Извлечь кассету фильтра из прибора.
- ▶ В режиме рециркуляции воздуха: извлечь угольный фильтр из прибора.
- ▶ Очистить чистой тряпкой, смоченной в теплой воде, с добавлением мягкого моющего средства. При необходимости использовать мягкую щетку.
- ▶ Хорошо просушить бумажными полотенцами.

### Очистка кассеты металлических жирулавливающих фильтров

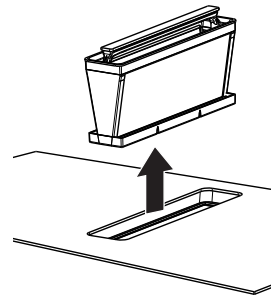
Кассета содержит металлические жирулавливающие фильтры. При нормальной работе металлические жирулавливающие фильтры необходимо очищать минимум раз в месяц или всегда, когда появляется аварийный сигнал индикатора загрязнения . При оптимальном уходе функциональность металлических жирулавливающих фильтров гарантируется в течение многих лет.



Не повредить кассету металлических жирулавливающих фильтров при вытягивании/установке.

### Съем кассеты фильтров

- ▶ Выключить прибор.
- ▶ Приподнять кассету фильтров за ручку и полностью извлечь ее, потянув вверх.
  - Видны металлические жирулавливающие фильтры.



### Промывание кассеты фильтров

- ▶ Помыть кассету фильтров в посудомоечной машине.
- ▶ Выбрать программу мойки посуды «Интенсивная» или «Сильное загрязнение».



В результате мойки жирулавливающие фильтры могут слегка изменить цвет. Но это никак не влияет на эффективность работы фильтров.

Если посудомоечная машина отсутствует:

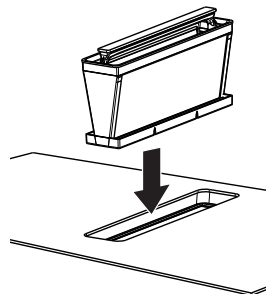
- ▶ Замочить кассету фильтров примерно на 2 часа в горячей воде и затем очистить с помощью мягкой щетки. Тщательно промыть чистой холодной водой и хорошо просушить бумажными полотенцами.
  - Очищенная кассета фильтров снова готова к использованию.




Кассету металлических жирулавливающих фильтров можно мыть в посудомоечной машине. Для этого поместить кассету металлических жирулавливающих фильтров ручкой вниз или в сторону в посудомоечную машину.

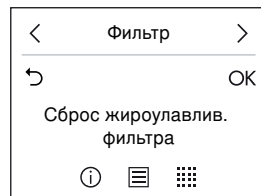
### Установка кассеты фильтров

- ▶ Установка осуществляется в обратной последовательности.
- ▶ Проверить, чтобы кассета фильтров была вставлена полностью.



### Сброс аварийного сигнала индикатора загрязнения металлических жирулавливающих фильтров

- ▶ Коснуться символа металлического жирулавливающего фильтра  на дисплее.
  - Отобразится меню «Фильтры».
- ▶ Сбросить фильтры в соответствии с описанием.



Аварийный сигнал индикатора загрязнения можно также сбросить через меню «Фильтры» вытяжки.

### Очистка угольного фильтра

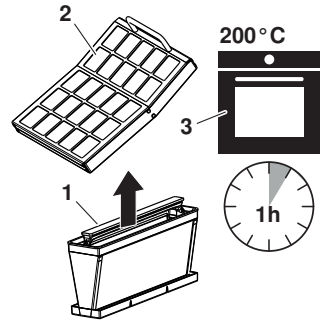
При нормальном использовании угольный фильтр следует очищать и регенерировать каждые 3–6 месяцев и всегда при срабатывании аварийного сигнала индикатора загрязнения. В зависимости от использования не следует превышать 5–8 циклов регенерации. При оптимальном уходе срок службы угольного фильтра составляет до 3 лет. Загрязненный угольный фильтр можно утилизировать вместе с бытовыми отходами или на специальном заводе вторичной переработки.



**Выключить прибор. Вытяжка должна быть выключена, поэтому такие функции, как задержка выключения, CleanAir или режим вентиляции помещения отключены. Вентилятор должен быть выключен.**

## Демонтаж, очистка и регенерация

- ▶ Демонтировать кассету фильтров **1**.
- ▶ Извлечь угольный фильтр **2** из прибора за ручку.
- ▶ Нагреть угольный фильтр **2** в духовой печи **3**.
- ▶ Выбрать верхний/нижний жар или обдув горячим воздухом 200° С и регенерировать в течение 60 минут на решетке.
- ▶ Дать остыть.
- ▶ Установка осуществляется в обратной последовательности.




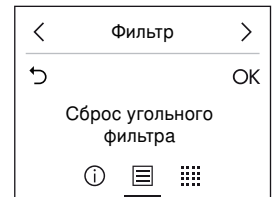
**Дать угольному фильтру остыть перед установкой после тепловой регенерации в духовой печи. Опасность ожогов!**



Загрязненные и больше не поддающиеся регенерации угольные фильтры утилизировать на специальном заводе вторичной переработки.

## Сброс аварийного сигнала индикатора загрязнения угольного фильтра

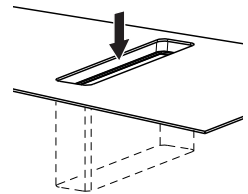
- ▶ Коснуться символа угольного фильтра  на дисплее.
  - Отобразится меню «Фильтры».
- ▶ Сбросить фильтр в соответствии с описанием.



Аварийный сигнал индикатора загрязнения можно также сбросить через меню «Фильтры» вытяжки.

## Чистка улавливающей ванны

- ▶ Выключить прибор. Вытяжка должна быть выключена. Такие функции, как задержка выключения, CleanAir или вентиляция помещения отключены. Вентилятор должен быть выключен.
- ▶ Снять кассету фильтров.
- ▶ Сначала очистить улавливающую ванну от грубой грязи и скопившейся жидкости с помощью бумажного полотенца.
- ▶ Очистить улавливающую ванну чистой влажной тряпкой с добавлением мягкого чистящего средства, при необходимости использовать мягкую щетку, затем тщательно вытереть бумажным полотенцем.







## 9 Самостоятельное устранение неполадок

В этом разделе приведен перечень неисправностей, которые можно легко устранить самостоятельно, следуя инструкциям. Если неисправность не может быть устранена, обратиться в сервисный центр. Перед обращением в сервисный центр:



► Просьба записать

- серийный номер (указан на заводской табличке),
- записать причину, по которой возникла неисправность.

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение/меры
 Нажатие и удерживание Отпустить или очист. клавишу	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Прикосновение к одной из кнопок превысило 10 секунд.</li> <li>▪ На панель управления попала пролившаяся пища.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Убрать предмет или жидкость с дисплея.</li> <li>► Снова включить прибор обычным способом.</li> </ul>
 Многократное нажатие Отпустить или очист. клавиши	<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>► Убрать предмет или жидкость с дисплея.</li> <li>► Снова включить прибор обычным способом.</li> </ul>
Мигает 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Сработала функция защиты конфорки от перегрева.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Дать конфорке остыть.</li> <li>► Продолжить приготовление пищи на другой конфорке.</li> <li>► Проверить кухонную посуду.</li> </ul>
Попеременно мигают  и «0»	<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 конфорку.</li> </ul>



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

Уровень мощности / функция			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Защитное отключение через 4:мин	02:00	08:30	06:30	05:30	04:30	03:30	03:00	02:30	02:00	01:30	

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение/меры
На дисплее светится «A0» или «EC»	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Автоматическая программа прервана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Кастрюля была перемещена или снята с конфорки.</li> <li>▶ Выровнять кастрюлю по центру.</li> <li>▶ Выбрана кастрюля слишком маленького диаметра.</li> <li>▶ Посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.</li> </ul>
	<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>
На дисплее попеременно мигает выбранный уровень мощности и 	<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 конфорки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Использовать подходящую, намагничивающуюся кухонную посуду, см. раздел Кухонная посуда (см. страницу 12).</li> <li>▶ Диаметр дна посуды должен составлять не менее 10 см.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Функция блокировки клавиш активирована.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обратить внимание на правила использования блокировки клавиш, см. главу «Настройки пользователя» (см. страницу 28).</li> <li>▶ Отключить или временно выключить блокировку клавиш.</li> </ul>
На дисплее попеременно мигают «E» и «8»	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха для охлаждения варочной поверхности.</li> <li>▪ Неисправна вентиляция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Удалить предмет 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 номер ошибки</li> <li>▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку (см. страницу 47).</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение/меры
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Возникла внутрисистемная ошибка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Записать номер ошибки.</li> <li>▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку (см. страницу 47).</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
<p>На дисплее мигает или светится «E6» или «E9»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Возникла внутрисистемная ошибка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Записать номер ошибки.</li> <li>▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку (см. страницу 47).</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>
<p>На дисплее светится «Er57», и звучит сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Дисплей перегрелся, например, из-за установки на него горячей посуды или попадания горячего продукта.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Немедленно убрать с дисплея горячую посуду или попавший продукт.</li> <li>▶ Квитировать ошибку, коснувшись кнопки <math>\phi</math>.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха для охлаждения варочной поверхности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Удалить предмет из выдвижного ящика под варочной поверхностью.</li> <li>▶ Квитировать ошибку, коснувшись любой кнопки.</li> <li>▶ Через 10 минут снова обычным способом включить прибор.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Неисправна вентиляция.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Записать номер ошибки</li> <li>▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку.</li> <li>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>



Если ошибка касается только одной или двух конфорок, остальные конфорки можно использовать до ремонта.

## 9.1 Другие возможные проблемы

Неисправность	Возможная причина	Устранение/меры
<p>Прибор не работает, дисплей не светится.</p>	<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>▶ Обратиться в сервисный центр.</li> </ul>

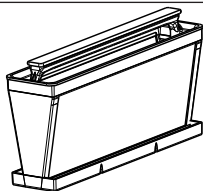
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение/меры</b>
Вентилятор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ При использовании оконного контакта, проверить, открыто ли окно.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Открыть окно.</li> </ul>
Неудовлетворительный результат вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Загрязнены металлические жироулавливающие фильтры.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Очистить металлические жироулавливающие фильтры.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Только для режима рециркуляции воздуха: угольный фильтр загрязнен.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заменить угольный фильтр.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Только для режима вытяжной вентиляции: недостаточная подача свежего воздуха.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Обеспечить подачу свежего воздуха.</li> </ul>
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение/меры</b>
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 неповрежденную посуду, пригодную для индукционной варочной поверхности, см. раздел Кухонная посуда (см. страницу 12).</li> </ul>
Неправильное назначение зон конфорки посуде.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Посуда расположена не по центру зоны конфорки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поместить посуду по центру зоны конфорки.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Посуда была поставлена на конфорку до включения варочной поверхности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Поставить посуду на конфорку после включения варочной поверхности.</li> <li>▶ Вручную назначить зоны конфорки, см. раздел Использование функции объединения соседних конфорок (см. страницу 16).</li> </ul>
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение/меры</b>
В приборе есть жидкость.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Пища выкипела.</li> <li>▪ Жидкость попадает в отверстие вытяжки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Сразу выключить прибор.</li> <li>▶ Извлечь кассету фильтра и удалить жидкость и грязь из приемного лотка.</li> <li>▶ В режиме рециркуляции воздуха: извлечь угольный фильтр из прибора за ручку.</li> <li>▶ Вытереть жидкость, которая находится в видимой зоне под приемным лотком, тряпкой.</li> </ul>

## 10 Принадлежности и запасные части

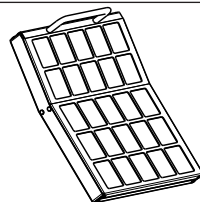
Неисправность	Возможная причина	Устранение/меры
Неприятный запах из вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Жидкость, выделяющая запах, высохла внутри устройства.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Очистить кассету фильтра и приемный лоток, см. раздел Очистка Вытяжка (см. страницу 33).</li><li>▶ Очистить прибор изнутри, см. раздел Очистка Вытяжка (см. страницу 33).</li><li>▶ Если запах не исчез: обратиться в сервисный центр.</li></ul>

## 10 Принадлежности и запасные части

Кассета фильтров



Угольный фильтр



## 11 Технические характеристики

### 11.1 Варочная панель

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Описание	Единица измерения	Значение	
Номер модели		31096	
Обозначение типа		ССТ4Т-31096	
Количество конфорок/варочных зон		2	
Технология нагрева		Индукция	
Размер конфорки/варочной зоны	см	22 × 37	22 × 37
Энергопотребление конфорки/варочной зоны	Вт·ч/кг	182,9	184
Энергопотребление всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг	183,4	

## 11.2 Вытяжка

Согласно Постановлению ЕС № 65/2014 и № 66/2014

Описание	Сокращения	Единица измерения	Значение
Марка	-	-	V-ZUG Ltd
Номер модели	-	-	CCT4T-31096
Годовой расход электроэнергии	$AEC_{hood}$	кВт·ч/год	34,1
Коэффициент энергоэффективности	$EEl_{hood}$	%	45,4
Класс энергоэффективности	EEC	-	A
Гидродинамическая эффективность	$FDE_{hood}$	%	31,7
Класс гидродинамической эффективности	FDEC	-	A
Эффективность освещения	$LE_{hood}$	люкс/Вт	-
Класс эффективности освещения	LEC	-	-
Степень осаждения жира	$GFE_{hood}$	%	87,9
Класс по степени осаждения жира	GFEC	-	B
Поток воздуха при минимальной скорости	$Q_{min}$	м <sup>3</sup> /ч	130,8
Поток воздуха при максимальной скорости (за исключением интенсивного или высокоскоростного уровня)	$Q_{max}$	м <sup>3</sup> /ч	520,9
Поток воздуха во время работы на интенсивном или высокоскоростном уровне	$Q_{boost}$	м <sup>3</sup> /ч	595,6
Амплитудно-взвешенный уровень воздушного шума при минимальной скорости	$SPE_{min}$	дБА	34
Амплитудно-взвешенный уровень воздушного шума при максимальной скорости	$SPE_{max}$	дБА	67
Скорректированный по шкале А уровень воздушного шума во время работы на интенсивном или высокоскоростном уровне	$SPE_{boost}$	дБА	70
Измеренная потребляемая мощность в выключенном состоянии	$P_0$	W	0,0
Измеренная потребляемая мощность в состоянии готовности (режиме ожидания)	$P_s$	W	0,29
Коэффициент продления времени	f	-	0,9
Измеренный объемный поток воздуха в оптимальной точке	$Q_{BEP}$	м <sup>3</sup> /ч	236,9
Измеренное давление воздуха в оптимальной точке	$P_{BEP}$	Па	524
Измеренная входная электрическая мощность в оптимальной точке	$W_{BEP}$	W	108,8
Номинальная мощность осветительной системы	$W_L$	W	-

Описание	Сокращения	Единица измерения	Значение
Средняя сила освещения системы освещения на плите	$E_{middle}$	ЛЮКС	-
Порог звуковой мощности	$L_{wa}$	дБА	67

## 12 Утилизация

### 12.1 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.


### 12.2 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.

### 12.3 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) 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

## 13 Указатель ключевых слов

### Символы

CleanAir .....	26
Настройка .....	26
OptiLink .....	25
Настройка .....	25

### А

Автоматическое доведение до кипения ..	20
Использование .....	20
Адреса импортеров .....	43

### б

Блокировка клавиш .....	28
Временное выключение .....	28
Блокировка кнопок	
Включение .....	28
Выключение .....	29

### В

Вентиляция .....	30
Вентиляция помещения .....	25
Включение прибора .....	15
Выключение конфорки .....	17
Вытяжка .....	14
Включение вручную .....	24
Выключение .....	24
очистить металлические жироулавливающие фильтры .....	33
Очистка внутренней поверхности .....	33
Промывание кассеты фильтров .....	33
Сброс индикатора загрязнения металлических жироулавливающих фильтров .....	34
Сброс индикатора загрязнения угольного фильтра .....	35
Съем кассеты фильтров .....	33
Угольный фильтр .....	34
Установка кассеты фильтров .....	34

### Г

Громкость .....	29
-----------------	----

### Д

Демонстрационный режим .....	23
Длительность включения .....	17
измен. ....	18
Истечение .....	19
Настройка .....	18

Преждевременное завершение .....	19
Для заметок .....	46

### з

Заводская настройка .....	30
Задержка выключения .....	27
Настройка .....	27
Запасные части .....	40
Защита при вытирании .....	23
Включение .....	23
Преждевременное выключение .....	23
Звук кнопок .....	30

### и

Таймер .....	21
Индикатор остаточного тепла .....	17
Использование функции объединения соседних конфорок .....	16

### к

Комфортная готовка .....	20
Конфорка ZoneFlex .....	11
Краткое руководство .....	48
Кухонная посуда	
Подходящая кухонная посуда .....	12
Кухонная посуда с покрытием .....	14

### н

Настройка уровня мощности .....	15
Настройки пользователя .....	28
Обзор .....	28
Регулировка .....	28
Номер модели .....	2

### о

Обзор прибора .....	10
Область применения .....	2
Обозначение модели .....	2
Общая информация об управлении .....	15
Описание прибора .....	10
Очистка улавливающей ванны .....	35

### п

Пауза .....	22
Пауза во время приготовления	

Включение .....	22	Управление варочной панелью .....	15
Выключение .....	22	Управление вытяжкой .....	24
Первый ввод в эксплуатацию .....	10	Уровень мощности вытяжки P .....	24
Поддержка в горячем состоянии .....	19	Устранение неисправностей .....	36
Положение посуды .....	13	Утилизация .....	42
Послегарантийное обслуживание .....	47	<b>Ф</b>	
Прибор		Фильтры .....	27
Утилизация .....	42	сброс .....	27
Принадлежности .....	40	Функция PowerPlus .....	17
Принцип действия индукционных варочных панелей .....	11	Функция защитного отключения .....	36
<b>Р</b>		.....	12
Распределение мощности .....	17	Функция памяти .....	23
Растапливание .....	19	.....	19
Режим вытяжной вентиляции .....	14	Включение .....	19
Режим рециркуляции воздуха .....	14	Преждевременное завершение .....	19
<b>С</b>		Функция распознавания посуды .....	11
Серийный номер (SN) .....	47	.....	
Символы .....	4	<b>Ш</b>	
Слабое кипение .....	19	Шумы во время работы .....	14
Служба поддержки и сервисного обслуживания .....	47	<b>Э</b>	
Средство для чистки OptiGlass .....	32	Элементы управления и индикации .....	10
<b>Т</b>		Дисплей .....	10
Табличка со схемой подключения .....	47	Энергосберегающее приготовление пищи....	14
Таймер .....	21	<b>Я</b>	
истечение .....	22	Языки .....	29
Настройка .....	21	Яркость .....	29
Преждевременное выключение .....	21		
Технические вопросы .....	47		
Технические характеристики .....	40		
Технический паспорт изделия			
Варочная поверхность .....	40		
Вытяжка .....	41		
Техническое обслуживание и уход .....	31		
Тип .....	2		
<b>У</b>			
Указания .....	30		
Указания по технике безопасности			
Общая информация .....	4		
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора .....	5		

## 14 Для заметок

## 15 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 (SN) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.

Информация о приборе:

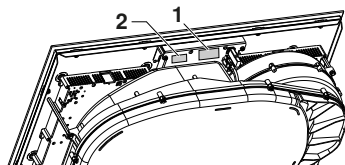
SN: \_\_\_\_\_ Прибор: \_\_\_\_\_

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

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

- 1 Заводская табличка с серийным номером (SN)
- 2 Табличка со схемой подключения

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



### Заказ на ремонт

На сайте [www.vzug.com](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 конфорки или вытяжки

- ▶ Коснуться необходимой конфорки или вытяжки.
- ▶ Для настройки уровня мощности коснуться слайдера «0—P» или провести по нему пальцем.

## Выключение конфорки или вытяжки

- ▶ Коснуться необходимой конфорки или вытяжки.
- ▶ Выбрать на слайдере цифру «0».

## Выключение прибора

- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.



1153708-03

