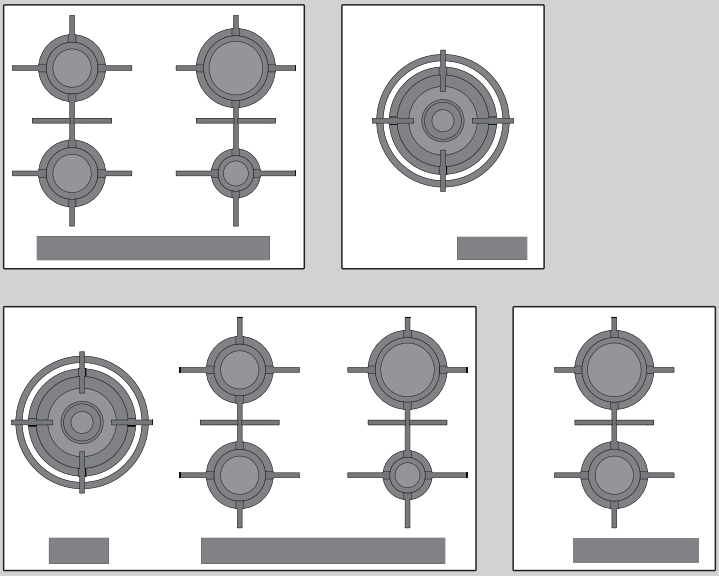


Руководство по эксплуатации

Многопозиционный слайдер

GAS411/421/641/951

Газовая варочная поверхность

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:

Тип	Номер модели	Класс прибора
GAS411GSAZ	31063	Класс 3 DIN EN 30-1-1
GAS421GSAZ	31064	
GAS641GSAZ	31071	
GAS951GSAZ	31072	

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

© V-ZUG Ltd, CH-6302 Zug, 2026

Содержание

1 Указания по технике безопасности 4

1.1 Используемые символы ... 4

1.2 Общие правила безопасности ... 4

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора ... 5

1.4 Указания по пользованию ... 6

1.5 Предупреждения ... 8

2 Первый ввод в эксплуатацию 9

3 Описание прибора 9

3.1 Обзор прибора ... 9

3.2 Элементы управления и индикации ... 10

3.3 Газовые горелки ... 11

3.4 Автоматическое повторное зажигание ... 11

3.5 Предохранительная система ... 12

3.6 Кухонная посуда ... 12

4 Управление 14

4.1 Включение и выключение прибора ... 14

4.2 Настройка конфорки ... 14

4.3 Выключение конфорки ... 14

4.4 Индикатор остаточного тепла ... 14

4.5 Обзор уровней мощности ... 15

4.6 Функция объединения соседних конфорок ... 15

4.7 Растапливание ... 16

4.8 Поддержание в горячем состоянии ... 16

4.9 Томление ... 16

4.10 Автоматическое доведение до кипения ... 17

4.11 Таймер ... 17

4.12 Блокировка кнопок ... 18

4.13 Перерыв в готовке ... 19

4.14 Функция восстановления настроек ... 19

4.15 Защита при вытирании ... 19

5 Настройки пользователя 19

5.1 Изменение настроек пользователя ... 20

6 Уход и очистка 21

6.1 Уход ... 21

6.2 Очистка ... 21

7 Самостоятельное устранение неисправностей 22

8 Принадлежности и запасные части 24

9 Технические характеристики 25

9.1 Информация об изделии ... 25

9.2 EcoStandby ... 27

10 Утилизация 27

11 Указатель ключевых слов 29

12 Служба поддержки и сервисного обслуживания 31

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 правила безопасности



- ▪ Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



- ▪ Данные приборы могут использоваться детьми старше 14 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 играться 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.
- ▪ В случае повреждения сетевого кабеля или линии подачи газа этого прибора во избежание опасных ситуаций такой кабель или линия должны быть заменены производителем прибора, его сервисной службой или

специалистом, который имеет соответствующую квалификацию.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! В случае сквозных повреждений поверхности следует выключить прибор, закрыть запорный кран и отсоединить прибор от электросети во избежание возможности удара электрическим током. Отсоединять прибор от газовой сети должен зарегистрированный специалист по газовым установкам.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его внешние элементы сильно нагреваются. Не прикасаться к горелкам, подставками для посуды и поверхности варочной поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Постоянно контролировать процесс приготовления. Непродолжительные процессы приготовления контролировать непрерывно в течение всего времени приготовления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Оставленные без присмотра на варочной панели блюда, готовящиеся с использованием жира или масла, представляют опасность и могут привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытаться потушить огонь водой. Выключить прибор и осторожно погасить пламя крышкой или противопожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Из-за опасности возникновения пожара запрещается хранить предметы на варочной поверхности.
- Эксплуатация прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления запрещена.
- Запрещено очищать прибор с помощью пароочистителя.
- Любая проверка герметичности должна производиться с использованием мыльного раствора. Для контроля наличия утечек ни в коем случае не использовать открытого огня!

1.4 Указания по пользованию

Используйте прибор по назначению и соблюдайте указания, приведенные в главе «Описание прибора» (см. страницу 9)**.**

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электрической и газовой сети должны осуществляться согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному специалисту.

Целевое использование

- ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Не допускается его использование в других целях, например, для отопления помещения.
- 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.
- Ремонт, изменения или манипуляции с деталями прибора, особенно с токопроводящими и газопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным несчастным случаям, повреждению прибора и оборудования, а также нарушению их функционирования. При появлении неисправности или при необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервис и поддержка». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешается использовать только оригинальные запасные детали.
- Данное руководство по эксплуатации следует сохранить. 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 варочной поверхности, подставки для посуды и горелки остаются горячими еще долго после выключения и лишь медленно охлаждаются до комнатной температуры. Поэтому перед проведением, например, очистки следует выждать достаточно длительное время.

Осторожно! Опасность возгорания!

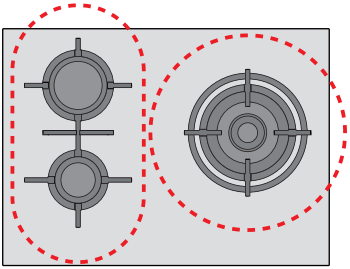
- В закрытых помещениях может накапливаться не сгоревший газ. Следует внимательно ознакомиться с предупреждениями.

ВНИМАНИЕ! Опасность отравления!

- В помещении, где эксплуатируется газовая варочная поверхность, она выбрасывает в воздух тепло, влагу и продукты сгорания. Следует обеспечить надлежащую вентиляцию кухни, прежде всего во время работы варочной поверхности: держать открытыми естественные вентиляционные отверстия и установить механическую систему вентиляции (вытяжку). В случае долгой и продолжительной эксплуатации прибора может потребоваться дополнительная или более эффективная система вентиляции: открыть окна или увеличить мощность вытяжки.

Осторожно! Опасность пожара!

- Во время работы конфорки сильно нагреваются. Запрещается хранить какие-либо предметы на варочной поверхности.
- Запрещается хранить под этим бытовым прибором или использовать в непосредственной близости от него едкие, химические или горючие моющие средства или продукты.



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.
- Ручки посуды могут сильно нагреваться, поэтому прикасаться к ним следует осторожно.

Осторожно! Опасность получения травм!

- Посуда, которая повреждена, имеет неподходящий размер или неправильно размещена, может привести к значительному ущербу. Перед использованием посуды следует проверить ее пригодность и размещать ее посередине соответствующей конфорки. Соблюдать советы и указания по использованию соответствующей посуды.
- В случае возникновения неполадок отключить подачу электроэнергии и газа к прибору. Обратиться в сервисный центр.
- Не выполнять самостоятельно никаких работ внутри прибора. При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- 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! Детали упаковки хранить в недоступном для детей месте.

Предотвращение повреждений прибора

- Ни в коем случае нельзя ставить на дисплей горячие кастрюли и сковородки!
- При перегреве выключить варочную поверхность и дать ей полностью остыть. Не ставить на прибор посуду. Ни в коем случае не охлаждать его холодной водой.
- Не вставать на прибор.
- 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 поверхности не попадали остатки блюд. Это может повредить поверхность. Если на горячую поверхность все же попадет кусочек блюда, его следует немедленно удалить.
- Использовать только посуду, пригодную к приготовлению пищи на газе.
- При перемещении сковородок и кухонной посуды по поверхности могут образовываться царапины. Чтобы избежать подобного повреждения, следует приподнимать сковородки и посуду во время их перестановки.

- Варочная поверхность – предмет ежедневного пользования: 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.

1.5 Предупреждения

⚠ **При использовании соблюдайте указания, приведенные в разделе** «Посуда для приготовления» (см. страницу 12)**.**

- При первом использовании возможно появление определенных запахов. Это нормальное явление, не представляющее риска и не являющееся дефектом. Запахи со временем исчезнут.
- Временное появление пламени оранжевого цвета является нормальным. Такой цвет возникает под действием пыли, находящейся в воздухе, жидкостей, которые перелились через край посуды, и так далее.
- На протяжении нескольких секунд после включения и выключения горелки наблюдается специфический шум. Это нормальное явление, которое свидетельствует об открытии и закрытии линии подачи газа защитной системой.
- Следить за чистотой. Если запальные свечи и термоэлементы загрязнены, возникают неполадки в зажигании и работе прибора. Следует регулярно очищать запальные свечи и термоэлементы с помощью небольшой неметаллической щетки. Следить за тем, чтобы запальные свечи и термоэлементы не подвергались ударам.

2 Первый ввод в эксплуатацию

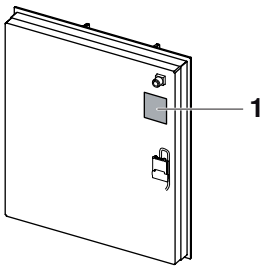
Установка прибора и подключение к электрической и газовой сетям должны осуществляться только согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному специалисту.

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

Где находится заводская табличка?

Заводская табличка находится на нижней стороне варочной поверхности.

Заводская табличка **1** с серийным номером (SN)



Кроме того, прилагается вторая заводская табличка, которая должна быть наклеена на мебельный элемент под варочной поверхностью.
Серийный номер (SN) прибора следует записать на последней странице данного руководства по эксплуатации.

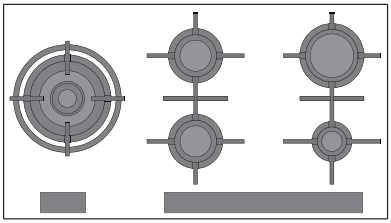
Серийный номер требуется для идентификации прибора. Только при наличии данного номера сервисной службой гарантируется регулярное обслуживание.

3 Описание прибора

3.1 Обзор прибора

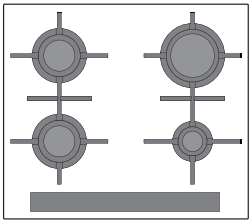
GAS951GSAZ

- 1 горелка вок (слева)
- 1 интенсивная горелка (вверху справа)
- 2 обычные горелки (по центру)
- 1 экономичная горелка (внизу справа)



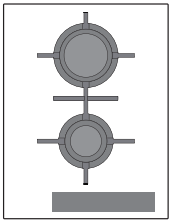
GAS641GSAZ

- 1 интенсивная горелка (вверху справа)
- 2 обычные горелки (слева)
- 1 экономичная горелка (внизу справа)



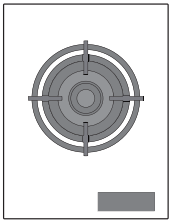
GAS421GSAZ

- 1 интенсивная горелка (вверху)
- 1 обычная горелка (внизу)



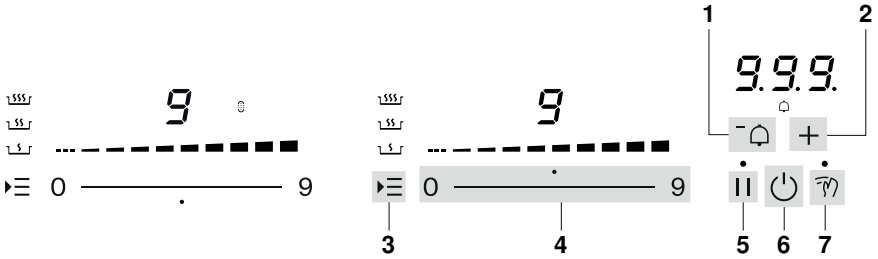
GAS411GSAZ

- 1 горелка вок



3.2 Элементы управления и индикации

Кнопки управления



1 Таймер – функционирует как кнопка «Минус» в режиме таймера

2 Кнопка «Плюс» в режиме таймера

3 Многофункциональная кнопка – выбор импульсных функций

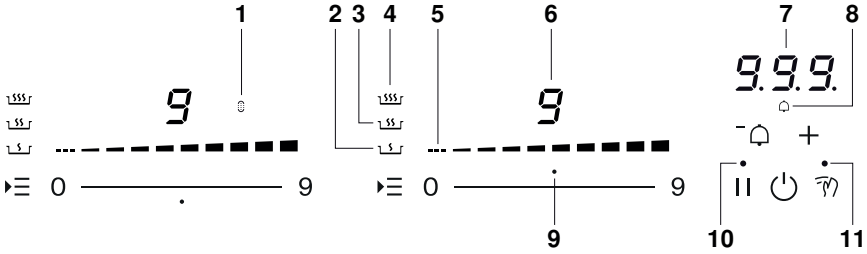
4 Слайдер (настройка уровня мощности)

5 Включение/выключение паузы во время приготовления и функция восстановления настроек

6 Включение/выключение прибора

7 Включение/выключение защиты при вытирании

Дисплеи



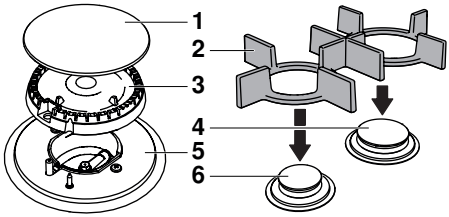
1 Активирована функция объединения соседних конфорок
2 Активирована функция растапливания
3 Активирована функция поддержки в горячем состоянии
4 Активирована функция кипячения
5 Активирована импульсная функция
6 Уровень мощности конфорки
7 Дисплей таймера
8 Активирован таймер
9 Соотнесение слайдера с конфоркой
10 Активирована пауза / возможно восстановление сохраненных настроек
11 Активирована защита при вытирании

3.3 Газовые горелки

Для правильной работы прибора должны быть правильно размещены как подставки для посуды, так и все детали горелок. Запрещено менять местами крышки горелок.

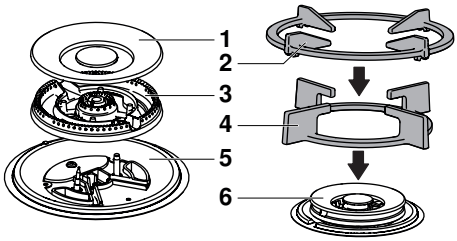
Обычная/интенсивная горелка

1 Крышка горелки
2 Подставка для посуды
3 Кольцо горелки
4 Обычная/интенсивная горелка
5 Пластина крепления горелки
6 Обычная/интенсивная горелка



Горелка вок

1 Крышка горелки
2 Кольцо для горелки вок
3 Кольцо горелки
4 Подставка вок
5 Пластина крепления горелки
6 Горелка вок



3.4 Автоматическое повторное зажигание

Все варочные поверхности оснащены функцией автоматического повторного зажигания.

В случае потухания пламени прибор пытается автоматически вновь его зажечь. Если это не удается, горелка выключается.

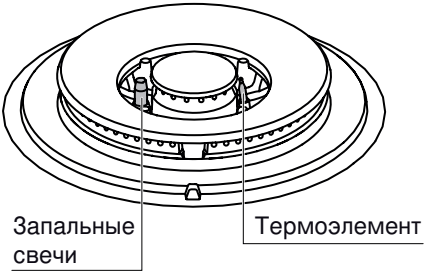
Опасность возгорания! Тщательно проветрить помещение!

Если в течение 15 секунд пламя не было зажжено, выключить горелку и открыть дверь или окно. Подождать не менее 1 минуты, прежде чем повторить попытку.

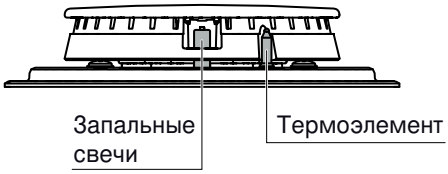
3.5 Предохранительная система

Предохранительная система прибора непрерывно контролирует пламя каждой горелки. Это позволяет предотвратить утечку газа в случае случайного отключения горелки.
Если пламя прекращает контактировать с термоэлементом, прибор автоматически пытается вновь зажечь пламя. Если это не удается сделать, вентиль перекрывает подачу газа к соответствующей горелки.

Горелка вок



Стандартная горелка



3.6 Кухонная посуда

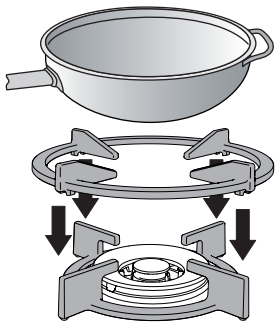
Подходящая кухонная посуда

Горелка	Диаметр по краям		
	Мин.	Макс.	Рекомендуемый
Горелка вок с круглой насадкой «вок»	26 см	40 см	35 см

Горелка	Диаметр дна		
	Мин.	Макс.	Рекомендуемый
Интенсивная горелка	18 см	26 см	24 см
Стандартная горелка	14 см	20 см	18 см
Экономичная горелка	12 см	16 см	14 см
Горелка вок без круглой насадки «вок»	14 см	26 см	26 см

Круглая насадка «вок»

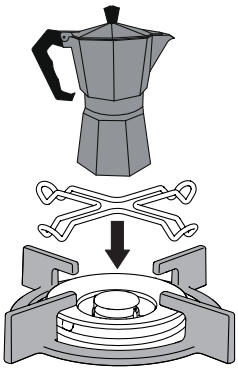
- Круглая насадка «вок» предназначена исключительно для использования посуды с выпуклым дном, диаметр которого превышает 26 см.



Насадка «мокко»

В комплект поставки некоторых приборов входит насадка «мокко». При необходимости ее можно заказать также дополнительно как принадлежность.

- Насадку «мокко» можно использовать только для кофеварок для приготовления мокко и посуды, диаметр дна которой составляет не менее 8 см.
- Насадка «мокко» подходит ко всем конфоркам. Однако наилучшая теплопередача достигается в случае ее использования на экономичной конфорке и конфорке вок (внутреннее кольцо).

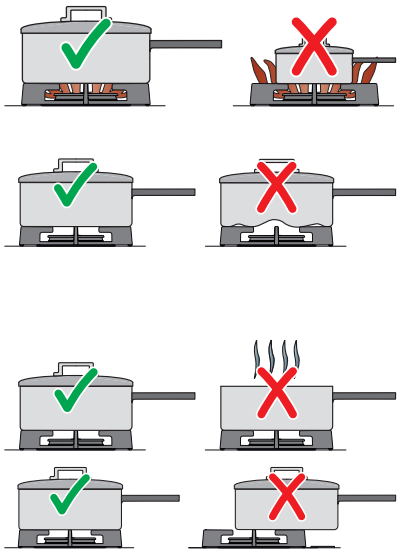


Всегда необходимо следить за тем, чтобы пламя горелки не поднималось выше дна посуды для приготовления мокко. Ручки посуды могут сильно нагреваться.

Рекомендуется использовать насадку «мокко» на горелке вок, экономичной или обычной горелке.

Указания по использованию

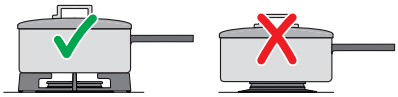
Приведенные ниже указания помогут экономить энергию и предотвращать повреждения посуды и прибора.



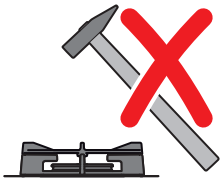
- Диаметр посуды должен соответствовать диаметру горелки.
- Не использовать маленькую посуду на больших горелках. Пламя не должно касаться стенок посуды.
- Использовать только посуду, которая не деформирована и устойчиво стоит на конфорке. Деформированная посуда может опрокинуться.
- Использовать только посуду с плоским и толстым дном.
- Не следует готовить еду без крышки и со сдвинутой в сторону крышкой. В таком случае утрачивается большая доля энергии.
- Устанавливать посуду следует так, чтобы горелка находилась по центру, иначе посуда может опрокинуться.
- Не ставить большие кастрюли на горелки, расположенные рядом с элементами управления. Это может привести к перегреву и повреждению.

Посуда не должна выступать за края варочной поверхности.

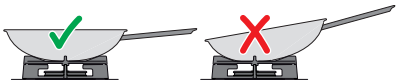
- Ставить посуду только на подставки для посуды, ни в коем случае не на горелки.
- Перед использованием убедиться, что подставки для посуды, газовые горелки и их крышки установлены правильно.



- С посудой, которая размещена на конфорке, следует обращаться осторожно.
- Не бить по конфорке и не ставить на нее тяжелые предметы.



- Устанавливать сковородку вок горизонтально на подставку «вок».



4 Управление

4.1 Включение и выключение прибора

- ▸ Включение прибора Удерживать кнопку ⏻ нажатой в течение 1 секунды.
  - – На всех индикаторах уровней мощности начинает мигать 0.
  - – Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, из соображений безопасности прибор выключится.
- ▸ Выключение прибора Нажать кнопку ⏻.

4.2 Настройка конфорки

Не зажигать горелку с помощью внешнего пламени (зажигалки, спичек и т. п.). Система безопасности будет обойдена, и прибор может быть поврежден.

- ▸ Коснуться слайдера 0 — 9 необходимой конфорки или провести по нему пальцем для настройки уровня мощности.
  - – Для зажигания пламени во всех горелках и во время каждого процесса зажигания создаются искры между запальной свечой и крышкой горелки.

4.3 Выключение конфорки

- ▸ На слайдере выбрать уровень мощности «0».
  - – Если в течение 10 секунд не будут введены какие-либо данные, а остальные конфорки при этом выключены, прибор выключится.

4.4 Индикатор остаточного тепла

Пока после выключения прибора существует опасность возгорания, на индикаторе соответствующей конфорки светится символ H.

4.5 Обзор уровней мощности

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


Выбрать подходящую посуду и горелку для используемого количества продуктов.

4.6 Функция объединения соседних конфорок

Только для приборов GAS641/GAS951

Функция объединения соседних конфорок позволяет одновременно включать и регулировать две отдельные обычные конфорки, расположенные рядом друг с другом.

Включение функции объединения соседних конфорок

- Одновременно коснуться слайдеров обеих обычных горелок и удерживать их в течение 1 секунды.
  – Символ  светится рядом с индикацией мощности связанных конфорок.
- Раздается звуковой сигнал.


Если при включении функции объединения соседних конфорок одна из конфорок уже работала, ее уровень мощности и длительность включения применяются к обеим конфоркам. Если при включении данной функции работали обе конфорки, мощность и продолжительность включения сбрасываются, а на индикаторах уровня мощности начинает мигать символ *0*.

Выключение функции объединения соседних конфорок

- Одновременно коснуться слайдеров обеих обычных горелок и удерживать их в течение 1 секунды.
  – Обе конфорки снова можно регулировать по отдельности.

4.7 Растапливание

С помощью функции растапливания можно бережно растопить масло, шоколад или мед при температуре около 40 °C.

Для растапливания рекомендуется выбирать наименьшую горелку.

Включение функции растапливания

- 1 раз нажать кнопку ▸☰.
  – Светится символ .

Выключение функции растапливания

- С помощью слайдера 0 — 9 выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.8 Поддержание в горячем состоянии

С помощью функции поддержки в горячем состоянии горячие блюда можно поддерживать в горячем состоянии при температуре около 65 °C в течение максимум 2 часов.

Включение функции поддержания в горячем состоянии

- 2 раза нажать кнопку ▸☰.
  – Светится символ .

Выключение функции поддержания в горячем состоянии

- С помощью слайдера 0 — 9 выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.9 Томление

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.

С помощью функции томления можно приготовить, например, сосиски, кнедли или изделия из теста с начинкой в горячей воде при температуре ниже точки кипения.

Включение функции томления

- 3 раза нажать кнопку ▸☰.
  – Светится символ .

Выключение функции томления

- С помощью слайдера 0 — 9 выбрать нужный уровень мощности или выключить мощность, выбрав «0».

4.10 Автоматическое доведение до кипения

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

Все конфорки оснащены дополнительной функцией автоматического доведения до кипения. Если эта функция включена, посуда быстро нагревается. В течение определенного времени конфорка нагревается с уровнем мощности 9 (см. таблицу).

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

При поставке прибора с завода функция автоматического доведения до кипения активирована. Отключить функцию автоматического доведения до кипения можно в настройках пользователя через P3. См. главу «Настройки пользователя».

Горелка	Экономичная горелка	Стандартная горелка	Интенсивная горелка	Горелка вок
Продолжительность доведения до кипения в мин:с	4:00	2:40	2:15	1:50

Включение функции автоматического доведения до кипения

- Удерживать слайдер 0 — 9 необходимого уровня мощности нажатым в течение 3 секунд.
  - Пока функция автоматического доведения до кипения активна, на индикаторе попеременно светится A и значение уровня мощности.
  - По истечении продолжительности доведения до кипения мощность нагрева снова снижается до выбранного уровня мощности.

Преждевременное выключение автоматического доведения до кипения

- С помощью слайдера 0 — 9 выбрать более низкий уровень мощности или выключить конфорку.
  - При повышении уровня мощности функция автоматического доведения до кипения продолжает работать.

4.11 Таймер

Таймер работает как часы для определения готовности яиц при варке (от 1 мин до 9 ч 59 мин).
Его можно использовать всегда и независимо от других функций.

Настройка таймера

- Включение прибора
- Нажать кнопку −🔔.
  - Светится символ 🔔.
  - На дисплее начинает мигать 00.
- При помощи кнопки + повысить значение времени на таймере или понизить его при помощи кнопки −🔔.
  - При первом нажатии кнопки + на дисплее светится 1.
- При первом нажатии кнопки −🔔 на дисплее светится 30.


Значение по умолчанию 30 можно изменить в настройках пользователя.


Быстрое изменение продолжительности работы таймера возможно длительным нажатием на кнопку ⁻🔔 или +.

Изменение значения таймера

Если не включена ни одна из Конфорка для жарки, сначала включить прибор.
- ▸ Нажать кнопку ⁻🔔.
  - – Начинает мигать оставшаяся продолжительность работы таймера.
- ▸ С помощью кнопки ⁻🔔 или + изменить продолжительность работы таймера.

Преждевременное выключение таймера

Если не включена ни одна из Конфорка для жарки, сначала включить прибор.
- ▸ Нажать кнопку ⁻🔔.
- ▸ Нажать одновременно кнопки ⁻🔔 и +.
  - – На дисплее начинает мигать 00.

4.12 Блокировка кнопок

Функция блокировки клавиш служит для предотвращения случайного включения.

Включение функции блокировки кнопок

- ▸ Включить прибор.

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

Управление при активированной функции блокировки кнопок

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


После выключения прибора функция блокировки кнопок снова автоматически включается через одну минуту.

Выключение функции блокировки кнопок

- ▸ Включить прибор.

Ни одна конфорка не должна работать.
- ▸ Нажать одновременно кнопки II и 🔒.
  - – Раздается звуковой сигнал.
- ▸ Повторно нажать кнопку 🔒.
  - – Раздается двойной звуковой сигнал.
  - – В данный момент блокировка кнопок выключена.
  - – На всех индикаторах уровня мощности в течение 10 секунд мигает 0.

4.13 Перерыв в готовке

С помощью этой функции можно временно перевести все включенные конфорки примерно на 10 минут в режим «Поддержание в горячем состоянии».
После перерыва можно продолжить приготовление в соответствии с выбранными ранее настройками.

- ▸ Нажать кнопку ❙❙.
  - – Функция поддержания в горячем состоянии активируется для каждой конфорки.
  - – Отсчет длительности включения приостанавливается.
  - – Таймер продолжает работать.
  - – Все кнопки, кроме ⏻, ❙❙ и ☜, неактивны.

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

- ▸ Для продолжения готовки снова нажать кнопку ❙❙.
  - – Конфорки снова включатся согласно выбранным ранее настройкам.

4.14 Функция восстановления настроек

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

- ▸ Включить прибор.
  - – Начинает мигать светящаяся точка возле кнопки ❙❙.
- ▸ Нажать кнопку ❙❙.
  - – Конфорки, которые были включены перед отключением прибора, автоматически снова включаются.

4.15 Защита при вытирании

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

- ▸ Нажать кнопку ☜.
  - – Светится светящаяся точка кнопки ☜.
- ▸ Повторным нажатием кнопки ☜ или автоматически через 30 секунд защита при вытирании выключается.

Прибор можно выключить в любое время касанием кнопки ⏻.

5 Настройки пользователя

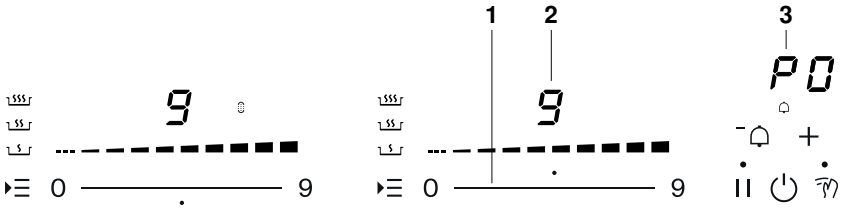
Ниже приведен перечень настроек пользователя, которые можно установить индивидуально и сохранить в памяти:

Настройка пользователя		Настраиваемое значение		Заводская настройка
P0	Громкость звукового сигнала	0	Тихо	2
		1	средняя	
		2	Громко	

Настройка пользователя		Настраиваемое значение		Заводская настройка
P1	Звуковой сигнал по истечении длительности включения / действия таймера	0	Без звукового сигнала	2
		1	Выключается автоматически через 10 с	
		2	Выключается автоматически через 1 мин	
P3	Авт. довед. до кипіння	0	Функция выключена	1
		1	Функция включена	
P4	Предварительно заданная длительность включения / действия таймера	0	Предварительно заданная длительность 0 мин	3
		1-9	Настраивается пошагово от 10 до 90 минут	
P5	Звуковой сигнал при нажатии кнопки	0	Звуковой сигнал выкл.	1
		1	Звуковой сигнал вкл.	
P6	Восстановление заводских настроек	0	Восстановление заводских настроек: кнопку II удерживать нажатой 2 секунды.	

5.1 Изменение настроек пользователя

- ▸ При выключенном приборе одновременно удерживать нажатыми кнопки ⁻🔔 и + в течение 2 секунд.
  - – Раздается звуковой сигнал.
- ▸ Нажать и удерживать одновременно два ползунка слева от индикатора **3**, пока не прозвучит звуковой сигнал.
  - – На индикаторе **3** отображается индекс настройки пользователя, например, P0 .
  - – На индикаторе **2** отображается текущее значение настройки пользователя.



- ▸ Кнопка + позволяет выбрать следующую верхнюю, а кнопка ⁻🔔 – следующую нижнюю настройку пользователя.

Сохранение настройки

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

Преждевременное выключение режима настроек пользователя

- ▸ Нажать кнопку ⏻.
  - – Измененные настраиваемые значения не сохраняются в памяти.
  - – Происходит выход из режима «Настройки пользователя».

6 Уход и очистка

⚠ **Не использовать для очистки прибора хлорсодержащие, отбеливающие, легковоспламеняющиеся или абразивные чистящие средства. Использовать только доступные в свободной продаже чистящие средства, одобренные для контакта с пищевыми продуктами.**
Ни в коем случае не использовать для очистки металлические или стальные щетки, медные губки, содержащие песок или царапающие предметы.
Не использовать пароочиститель. Это может привести к повреждению варочной поверхности.
Не использовать абразивные средства, металлические губки, острые предметы, ножи и т. д. для удаления с варочной поверхности присохших остатков продуктов.

6.1 Уход

- Жидкости, перелившиеся через край посуды, удалять немедленно, чтобы предотвратить пригорание.
- Песчинки (например, от чистки овощей) удалять немедленно, поскольку песок царапает варочную поверхность.

6.2 Очистка

- После каждого приготовления пищи дать прибору остыть, после чего очистить его. Для очистки поверхности использовать губку с водой и мягким моющим средством. В варочных панелях с поверхностью из нержавеющей стали оптимальный результат очистки достигается при использовании средства для хромированной стали. При этом очистку следует всегда выполнять в направлении шлифования.
- В случае загрязнения поверхность деталей горелок в холодном состоянии следует очистить губкой с водой и мягким моющим средством, а затем тщательно промыть водой. Остатки загрязнений (перелившиеся через край блюда, брызги жира и т. п.) пригорают к поверхности, и затем их очень тяжело удалить. Чтобы пламя имело равномерную форму, отверстия и щели горелки следует всегда поддерживать в чистоте.
- Подставки для посуды можно мыть в посудомоечной машине или вручную. Следите за тем, чтобы силиконовые ножки подставок для посуды были плотно зафиксированы.
- Горелки и подставки для посуды после очистки всегда высушивать. Капли воды или влажные зоны в начале процесса приготовления могут повредить эмаль. После очистки и сушки кольцо горелки и крышку установить по центру на соответствующую горелку. Обзор компонентов горелки в разделе Газовая горелка (см. страницу 11).

7 Самостоятельное устранение неисправностей

Что делать, если…

... не работает зажигание?

Возможная причина	Устранение
▪ Между запальными свечами и горелками находятся остатки продуктов или средств для очистки.	▶ Очистить пространство между запальной свечой и горелкой.
▪ Горелки влажные.	▶ Тщательно высушить крышки горелок.
▪ Крышки горелок неправильно установлены.	▶ Проверить, правильно ли установлены крышки.
▪ Прибор не заземлен, заземлен неправильно, или заземление повреждено.	▶ Сообщить в сервисный центр.
▪ Термоэлемент загрязнен.	▶ Очистить пространство между термоэлементом и горелкой. В случае неполадок в работе термоэлемента обратитесь в сервисный центр.

... пламя горит неравномерно?

Возможная причина	Устранение
▪ Детали горелок неправильно установлены.	▶ Детали горелок после их охлаждения правильно установить на соответствующих горелках.
▪ Щели в кольце горелки загрязнены.	▶ Очистить щели в кольце горелки.

... поток газа является не таким, как всегда, или газ не подается совсем?

Возможная причина	Устранение
▪ Проверьте подачу газа к варочной поверхности.	▶ Открыть вентиль на главном распределительном устройстве или промежуточные вентили.
▪ При использовании газового баллона убедиться, что он не пуст.	▶ Пустой газовый баллон следует заменить.

... на кухне слышен запах газа?

Возможная причина	Устранение
▪ Негерметичное соединение с газовым баллоном.	▶ Проверить герметичность соединения с газовым баллоном.
▪ Возможна утечка газа.	▶ Закрыть газовый кран, проветрить помещение и немедленно сообщить в сервисный центр. Не использовать прибор, пока не убедитесь в отсутствии утечки газа в системе или в приборе.

⚠ **Тщательно проветрить помещение!**

... на индикаторах светится -?

Возможная причина	Устранение
▪ Функция блокировки клавиш активирована.	▶ Учитывать правила управления функцией блокировки клавиш, см. главу «Управление». ▶ Отключить функцию блокировки клавиш.

... раздается продолжительный сигнал, на индикаторе мигает ⌐, и прибор выключается?

Возможная причина	Устранение
▪ Прикосновение к какой-то кнопке или слайдеру превысило 10 секунд.	▶ Удалить предмет или перелившийся через край продукт. ▶ Снова включить прибор обычным способом.
▪ На панель управления был помещен какой-либо предмет (сковорода, миска и пр.).	
▪ Перелившийся через край продукт попал на панель управления.	

... на индикаторе попеременно мигает H и 0?

Возможная причина	Устранение
▪ Сработала автоматическая функция защитного отключения.	▶ При необходимости снова включить конфорку.

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

Уровень мощности	▸☰	1	2	3	4
Защитное отключение через ч:мин	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30
Уровень мощности	5	6	7	8	9
Защитное отключение через ч:мин	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... на индикаторе мигает H?

Возможная причина	Устранение
▪ Отключилась защита от превышения температуры.	▶ Дать конфорке остыть. ▶ Проверить кухонную посуду.

... на индикаторе мигает U 0?

Возможная причина	Устранение
▪ Перебой в электроснабжении.	▶ Выключить индикацию, нажав на любую кнопку. ▶ Снова включить прибор обычным способом.

... на индикаторе светится $E\,r$ или E и цифра?

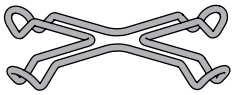
Возможная причина	Устранение
▪ Возникла внутрисистемная ошибка.	▸ Проверить подачу газа. ▸ Очистить термоэлементы. ▸ Квитировать ошибку (подтвердить на слайдере). ▸ Выключить варочную поверхность, дать ей остыть и вновь включить. ▸ Отключить электропитание варочной поверхности с помощью соответствующего предохранителя на 1 минуту.
▸ Если ошибку не удается исправить.	▸ Записать номер ошибки. ▸ Записать заводской номер прибора (см. заводскую табличку). ▸ Обратиться в сервисный центр.

8 Принадлежности и запасные части

При оформлении заявки просьба указывать товарную серию прибора и точное наименование принадлежностей и запасных деталей.

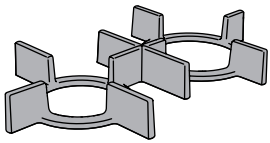
Принадлежности

Насадка «мокко»

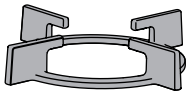


Запасные детали

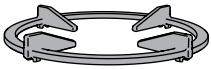
Подставка для посуды



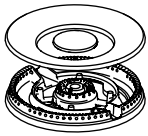
Подставка для посуды вок



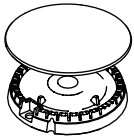
Кольцо для горелки вок



Горелка вок
черного цвета или из латуни



Стандартная горелка
черного цвета или из латуни



9 Технические характеристики

9.1 Информация об изделии

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак		V-ZUG
Вид прибора		Встраиваемая варочная поверхность
Номер модели		31063
Тип		GAS411GSAZ
Число конфорок		1
Технология нагрева		Газовая горелка
Тип горелки		Сковорода-вок
Номинальная тепловая нагрузка на горелку	Вт	6000
Номинальная тепловая нагрузка всех горелок	Вт	6000
Эффективность на одну газовую горелку	%	56,6
Эффективность на варочную поверхность	%	56,6

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак		V-ZUG	
Вид прибора		Встраиваемая варочная поверхность	
Номер модели		31064	
Тип		GAS421GSAZ	
Число конфорок		2	
Технология нагрева		Газовая горелка	
Тип горелки		Интенсивная	Обычная
Номинальная тепловая нагрузка на горелку	Вт	3000	1750
Номинальная тепловая нагрузка всех горелок	Вт	4750	
Эффективность на одну газовую горелку	%	57,6	60
Эффективность на варочную поверхность	%	58,8	

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак			V-ZUG	
Вид прибора			Встраиваемая варочная поверхность	
Номер модели			31071	
Тип			GAS641GSAZ	
Число конфорок			4	
Технология нагрева			Газовая горелка	
Тип горелки		Интенсивная	2 обычные	Экономичная
Номинальная тепловая нагрузка на горелку	Вт	3000	2 × 1750	1000
Номинальная тепловая нагрузка всех горелок	Вт		7500	
Эффективность на одну газовую горелку	%	57,6	60	55
Эффективность на варочную поверхность	%		58,2	

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Товарный знак			V-ZUG		
Вид прибора			Встраиваемая варочная поверхность		
Номер модели			31072		
Тип			GAS951GSAZ		
Число конфорок			5		
Технология нагрева			Газовая горелка		
Тип горелки		Сковорода-вок	Интенсивная	2 обычные	Экономичная
Номинальная тепловая нагрузка на горелку	Вт	6000	3000	2 × 1750	1000
Номинальная тепловая нагрузка всех горелок	Вт		13500		
Эффективность на одну газовую горелку	%	56,6	57,6	60	55
Эффективность на варочную поверхность	%		57,8		

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	–
Время, необходимое прибору для автоматического перехода в соответствующий режим сбережения энергии	мин	1

10 Утилизация

Упаковка

- Упаковочный материал (коробки, полиэтиленовая пленка и пенополистирол) имеет маркировку и должен при возможности передаваться на вторичную переработку и надлежащим образом утилизироваться.

Демонтаж

- Отсоединить прибор от электрической и газовой сетей. Отсоединение стационарно установленного прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом!

Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев вследствие ненадлежащего использования прибора, в особенности играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для эксплуатации.
- Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.

Утилизация

- Старый прибор представляет ценность с точки зрения переработки отходов. При надлежащей утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора вместе с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. За дополнительной информацией по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия обращайтесь в компетентные органы, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого был приобретен данный прибор.

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, Jdeiheh, 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

11 Указатель ключевых слов

Символы

EcoStandby ... 27

А

Автоматическое доведение до кипения .. 17
Включение ... 17
Преждевременное выключение ... 17
Автоматическое повторное зажигание 11
Адреса импортеров ... 28

б

Безопасность ... 27
Блокировка клавиш ... 18
Включение ... 18
Управление при активированной функции блокировки кнопок ... 18
Блокировка кнопок
Выключение ... 18

г

Газовая горелка ... 11
Где находится заводская табличка? ... 9

д

Демонтаж ... 27

з

Заводская табличка ... 9
Защита при вытирании ... 19

и

Индикатор остаточного тепла ... 14
Инструкции по использованию ... 6
Информация об изделии ... 25

к

Конфорка ... 14
Круглая насадка вок ... 12
Кухонная посуда ... 12

н

Насадка «мокко» ... 13
Настройки пользователя ... 19
Изменение ... 20
Преждевременное выключение ... 21
Номер модели ... 2

о

Обзор прибора ... 9
Область применения ... 2
Обозначение модели ... 2
Очистка ... 21

п

Первый ввод в эксплуатацию ... 9
Перерыв в готовке ... 19
Поддержание в горячем состоянии ... 16
Послегарантийное обслуживание ... 31
Предохранительная система ... 12
Прибор
Включение и выключение ... 14

р

Растапливание ... 16

с

Самостоятельное устранение неполадок 22
Серийный номер (SN) ... 9
Символы ... 4
Служба поддержки и сервисного обслуживания ... 31

т

Таймер ... 17
Изменение ... 18
Настройка ... 17
Преждевременное завершение ... 18
Технические вопросы ... 31
Тип ... 2
Томление ... 16

у

Указания по технике безопасности
Общая информация ... 4
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора ... 5
Упаковка ... 27
Утилизация ... 27
Уход ... 21

ф

Функция восстановления настроек ... 19
Функция защитного отключения ... 23

Функция объединения соседних конфорок... 15
Включение 15
Выключение 16

Э

Элементы управления и индикации
Дисплеи 10
Кнопки управления..... 10

12 Служба поддержки и сервисного обслуживания



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

Информация о гарантии, предоставляемая компанией V-ZUG, содержится на сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание
→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.
Зарегистрировать свой прибор фирмы V-ZUG можно в интернете на сайте www.vzug.com →Сервисное обслуживание
→Регистрация гарантии. В случае возможных неполадок это позволит получить квалифицированную техническую поддержку в течение всего гарантийного срока. Для регистрации потребуется серийный номер (CH) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора.
Информация о приборе:

CH: _____ **Прибор**: _____

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

Заводская табличка находится на нижней стороне газовой варочной поверхности.

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 ⏻ нажатой в течение 1 секунды.

Настройка конфорки

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

Выключение конфорки

- На слайдере выбрать уровень мощности 0.

Выключение прибора

- Нажать кнопку ⏻.

1007519-09

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
info@vzug.com, www.vzug.com