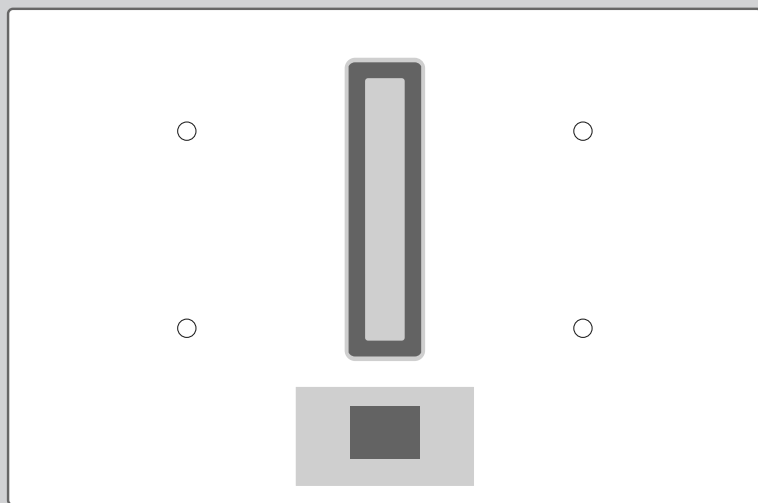




EAC



Руководство по эксплуатации

CombiCookTop V2000 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 совершенствования изделия.

Область применения

Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Наименование модели	Тип	Обозначение модели
CombiCookTop V2000 I804	CCT2T-31095	CCT2T84MTLD

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	4	6.2	Уровень мощности вытяжки «P».....	24
1.1	Используемые символы	4	6.3	Выключение вытяжки.....	24
1.2	Общие указания по технике безопасности	4	6.4	Вентиляция помещения.....	25
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	5	6.5	OptiLink.....	25
1.4	Указания по использованию.....	6	6.6	CleanAir	26
2	Первый ввод в эксплуатацию	10	6.7	Задержка выключения	27
3	Описание прибора	10	6.8	Фильтры	27
3.1	Обзор прибора.....	10	7	Настройки пользователя	28
3.2	Элементы управления и индикации.....	10	7.1	Блокировка клавиш.....	28
3.3	Функция индукционных варочных поверхностей	11	7.2	Языки.....	29
3.4	Готовка на всей панели	11	7.3	Яркость	29
3.5	Функция распознавания посуды.....	11	7.4	Громкость.....	30
3.6	Кухонная посуда	11	7.5	Звук кнопок	30
3.7	Вытяжка.....	13	7.6	Вентиляция	30
4	Общая информация об управлении	14	7.7	Указания	30
5	Управление варочной панелью	14	7.8	Заводские настройки.....	31
5.1	Включение прибора.....	14	8	Техническое обслуживание и уход	31
5.2	Настройка уровня мощности конфорки	15	8.1	Стеклокерамические поверхности	31
5.3	Обзор уровней мощности.....	15	8.2	Вытяжка	33
5.4	Выключение конфорки.....	16	9	Самостоятельное устранение неполадок	36
5.5	Индикатор остаточного тепла.....	16	9.1	Другие возможные проблемы	38
5.6	Распределение мощности.....	16	10	Принадлежности и запасные части	40
5.7	Функция PowerPlus	16	11	Технические характеристики	40
5.8	Длительность включения	16	11.1	Варочная панель.....	40
5.9	Использование функций готовки.....	18	11.2	Вытяжка	40
5.10	Комфортная готовка	19	12	Утилизация	42
5.11	Таймер	21	13	Указатель ключевых слов	44
5.12	Пауза	22	14	Для заметок	46
5.13	Защита при вытирании	23	15	Служба поддержки и сервисного обслуживания	47
5.14	Функция повторного включения.....	23			
5.15	Демонстрационный режим.....	24			
6	Управление вытяжкой	24			
6.1	Включение вытяжки вручную во время готовки	24			

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



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



Данным символом отмечены информация и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

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

1.2 Общие указания по технике безопасности



- Начинать эксплуатацию прибора только после прочтения руководства по эксплуатации.



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

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

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

имеющим соответствующую квалификацию, что позволит избежать опасных ситуаций.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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.
- 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.

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.

Если в доме есть дети

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

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.

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 фритюрницы 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.
- 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.
- 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 лампы, 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.

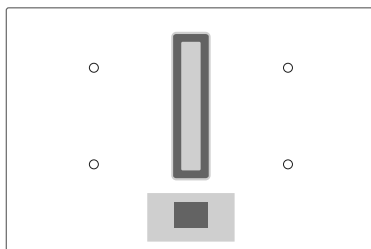


В первые часы эксплуатации конфорки возможно появление неприятных запахов. Это нормальное явление для новых приборов. Обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

3 Описание прибора

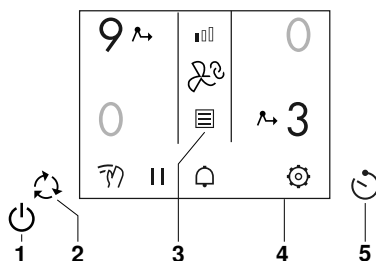
3.1 Обзор прибора

- 1 конфорка $\varnothing 210$ мм (задняя левая)
 - мощность в режиме PowerPlus: 3500 Вт
- 1 конфорка $\varnothing 210$ мм (задняя правая)
 - мощность в режиме PowerPlus: 3700 Вт
- 2 конфорки $\varnothing 180$ мм (передние)
 - мощность в режиме PowerPlus: 3000 Вт
- Вытяжка по центру с кассетой фильтров.



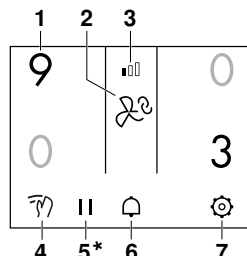
3.2 Элементы управления и индикации

- 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 Уровень мощности конфорки
- 2 Режим работы вытяжки
- 3 Режим OptiLink
- 4 Защита при вытирании
- 5 Пауза*
- 6 Таймер
- 7 Настройки



(*) Если ни одна конфорка не включена, отображается символ вентиляции помещения

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 всей панели



При готовке не существует отдельных конфорок. Центры конфорок отмечены . Посуду любого диаметра можно поставить на любую конфорку. В процессе приготовления посуду необходимо ставить по центру на .



Для равномерной жарки сковороду следует ставить на кружок  по центру. Диаметр дна сковороды не должен быть больше диаметра конфорки.

3.5 Функция распознавания посуды

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

- Если во время работы прибора кухонная посуда удаляется или используется неподходящая кухонная посуда,
 - попеременно с  начинает мигать выбранный уровень мощности.
- Если в течение 10 минут, соответствующих продолжительности действия функции распознавания посуды, на конфорку не ставится подходящая кухонная посуда:
 - конфорка выключается;
 - индикация изменяется с  на «0»;
 - если не включена другая конфорка, прибор выключится через 30 секунд.

3.6 Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи с помощью индукционной панели подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном (диаметр от 10 до 22 см).
















































Пригодность посуды можно проверить следующим образом:

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



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

3 Описание прибора

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

Условные обозначения:



Распределения тепла



Скорость реакции



Шумообразование



Уход



Вес



Сталь



Алюминий



Эмаль



Хорошо



Удовлетворительно



Неудовлетворительно

Общая информация о посуде

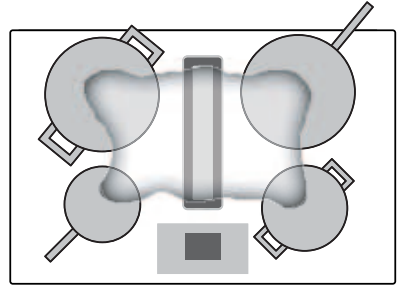
- ▶ Необходимо следить, чтобы размер дна посуды максимально соответствовал размеру самой посуды.
- ▶ Не рекомендуется использование посуды с впрыснутым дном, так как посуда этого типа работает не на всех индукционных варочных панелях.
- ▶ Некоторые индукционные варочные панели снабжены функциями растапливания, поддержки в горячем состоянии или слабого кипения. Для использования этих функций рекомендуется применять посуду без углубления дна.



- ▶ Плохой контакт ручек и полые ручки могут стать причиной сильных свистящих шумов.
- ▶ Во время работы снижается прочность сцепления кухонной посуды. Это может увеличить возможность смещения посуды.
- ▶ Толстые стенки кастрюли гасят вибрацию и уменьшают шум.

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 выше уровня «7» можно только в том случае, если дно посуды полностью покрыто жидкостью.
 - В противном случае покрытие может перегреться и получить повреждения.



Не использовать функции «Автоматическое доведение до кипения» и «PowerPlus» для обжарочных сковород с покрытием.

Шумы во время работы

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



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

3.7 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 жировулавливающего фильтра, после чего выводится наружу через патрубок со встроенным обратным клапаном и вытяжную трубу.

4 Общая информация об управлении



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 жировулавливающий 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

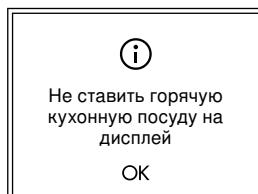
Обзор различных меню, функций и опций варочной панели:

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

5 Управление варочной панелью

5.1 Включение прибора

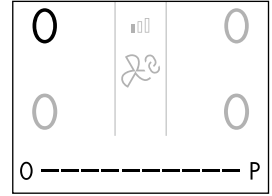
- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
 - Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее появятся сообщения с указаниями.
- ▶ Подтвердить с помощью ОК.



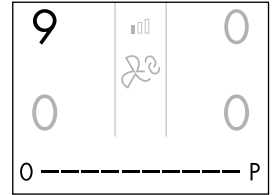
Через 5 секунд сообщение автоматически исчезнет.

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.

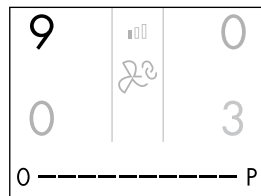


5.3 Обзор уровней мощности


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 «PowerPlus»	Быстрое нагревание	Кипячение воды

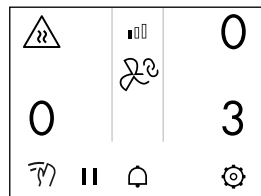
5.4 Выключение конфорки

- ▶ 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.



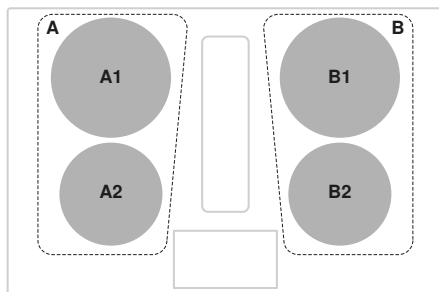
5.5 Индикатор остаточного тепла

Пока существует опасность ожога, на месте соответствующей конфорки светится .



5.6 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.



5.7 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.


5.8 Длительность включения

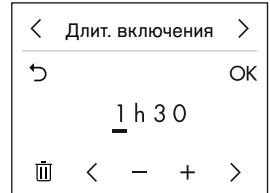
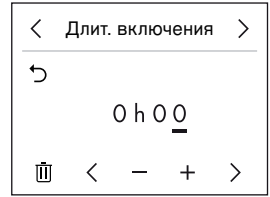


Наблюдать за приготовляемым продуктом, пока конфорка включена. Опасность перелива через край, пригорания и воспламенения!

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

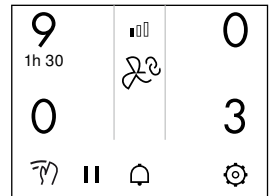
Настройка длительности включения

- ▶ 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 >.



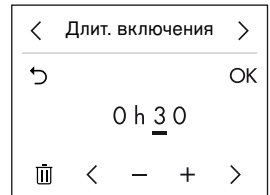
Для выхода из меню и отмены настройки коснуться кнопки .

- На дисплее под конфоркой отображается длительность включения.




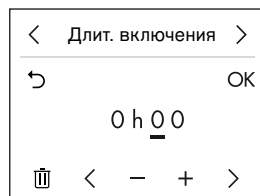
Изменение длительности включения

- ▶ 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

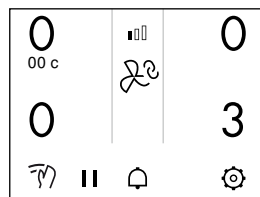
- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки с активированной функцией длительности включения.
- ▶ Нажать .
 - Длительность включения сбрасывается на «0 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью ОК.






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.

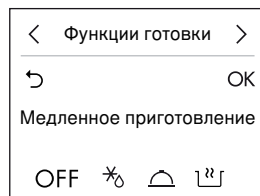


5.9 Использование функций готовки

- | | | |
|---|-------------------------------|--|
|  | Растапливание | Позволяет бережно растапливать такие продукты, как масло, шоколад или мед при температуре приibl. 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. |

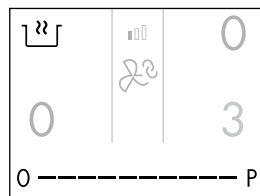
Включение функции приготовления

- ▶ 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.



5.10 Комфортная готовка



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

Доступны следующие функции:

	Функция автоматического кипячения	Варочная поверхность распознает точку кипения и поддерживает достигнутую температуру. Можно сразу начинать процесс приготовления, например, пасты или картофеля.
	Автоматическая регулировка температуры	Температура дна посуды определяется варочной поверхностью при включении функции и поддерживается на постоянном уровне. Это обеспечивает равномерное приготовление пищи.
	Автоматическое доведение до кипения	В течение определенного времени конфорка работает на уровне мощности 9. По истечении этого времени автоматически происходит возврат к настроенному уровню дальнейшей готовки.

Функция автоматического кипячения



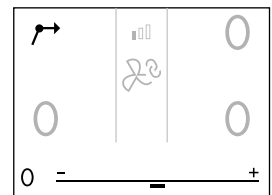
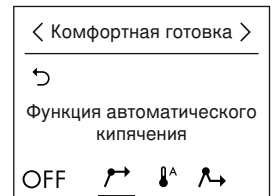
Для корректного определения точки кипения использовать только холодную воду без соли и специй. Рекомендуется использовать крышку. Функцию автоматического кипячения можно запустить только на выключенной конфорке. Кастриюлю нельзя перемещать во время фазы нагрева.

Минимальное и максимальное количество воды для каждой конфорки:

Диаметр конфорки	Минимальное кол-во воды	Максимальное кол-во воды
180 мм	0,2 л	3 л
210 мм	0,4 л	4 л

Использование функции автоматического кипячения

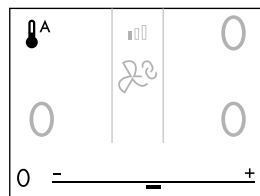
- ▶ Поставить посуду с водой на выбранную конфорку.
- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки.
- ▶ Выбрать пункт меню «Комфортная готовка» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться и подтвердить, нажав ОК.
 - Запускается функция автоматического кипячения.
 - При достижении точки кипения раздается звуковой сигнал.
- ▶ Нажать
 - На дисплее появится слайдер.
 - Дальнейший процесс приготовления можно регулировать с помощью слайдера.
- ▶ При касании «0» выполнение функции завершается. Кроме того, эту функцию можно выключить с помощью OFF в пункте меню «Комфортная готовка».



Использование автоматической регулировки температуры

Для этой функции конфорка должна работать с посудой.

- ▶ На 1 секунду или 2 раза коснуться конфорки.
- ▶ Выбрать пункт меню «Комфортная готовка» с помощью < или >.
- ▶ Коснуться и подтвердить, нажав ОК.
 - Запускается функция автоматической регулировки температуры.
 - При успешном распознавании температуры звучит тройной сигнал.
- ▶ Нажать .
 - На дисплее появится слайдер.
 - Дальнейший процесс приготовления можно регулировать с помощью слайдера.
- ▶ При касании «0» выполнение функции завершается. Кроме того, эту функцию можно выключить с помощью OFF в пункте меню «Комфортная готовка».



Автоматическое доведение до кипения

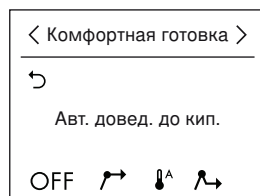
Все конфорки оснащены дополнительной функцией автоматического доведения до кипения. При помощи этой функции конфорка в течение определенного периода времени (см. таблицу) нагревается с уровнем мощности «9». По истечении этого времени происходит автоматический возврат на ранее установленный уровень дальнейшей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

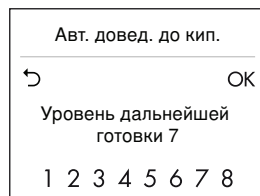
Применение функции автоматического доведения до кипения

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.





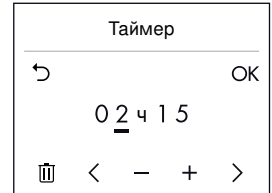
Если при автоматическом доведении до кипения выбирается более высокий уровень мощности, автоматически становится действительной другая продолжительность. При выборе более низкого уровня мощности функция автоматического доведения до кипения выключается.

5.11 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.

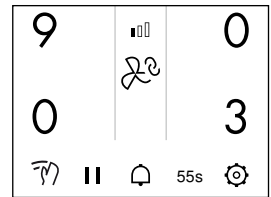
Настройка таймера

- ▶ 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**.




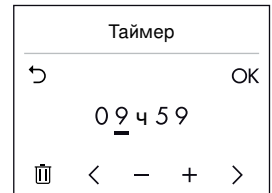
Для выхода из меню и отмены настройки коснуться кнопки .

- ▶ На дисплее рядом с  отображается текущее время таймера.





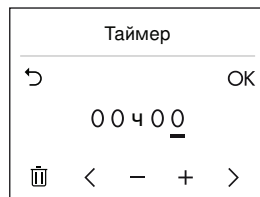
Изменение остаточного времени таймера

- ▶ 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

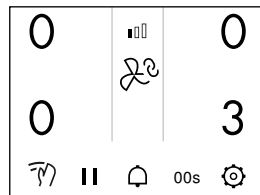
- ▶ Коснуться  или цифры таймера.
- ▶ Нажать .
 - Таймер устанавливается на «00 ч 00 мин».
- ▶ Подтвердить ввод с помощью **OK**.



Завершение времени таймера

По истечении времени таймера

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



5.12 Пауза

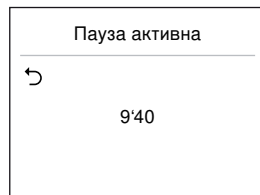
С помощью этой функции все включенные конфорки можно переключить на уровень мощности «0» максимум на 10 мин. После перерыва можно продолжить приготовление в соответствии с выбранными ранее настройками.



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


Включение паузы

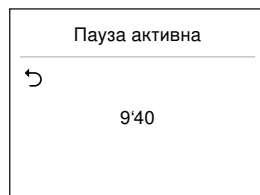
- ▶ Нажать **II**.
 - Все включенные конфорки переключатся на уровень мощности «0».
 - Длительность включения не отсчитывается.
 - Таймер продолжает работать.
 - Если включены функции автоматической регулировки температуры и автоматического кипячения, они выключаются.



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.
 - Функции автоматической регулировки температуры и автоматического кипения не восстанавливаются.

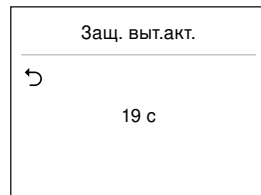


5.13 Защита при вытирании


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


Включение защиты при вытирании

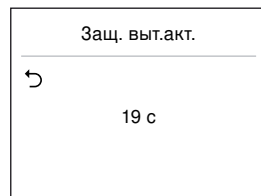
- ▶ Нажать .
 - Защита при вытирании активируется на 20 секунд или до отмены.



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 .

5.14 Функция повторного включения

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

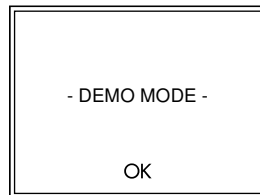
- ▶ Удерживать кнопку  нажатой в течение 1 секунды.
- ▶ Для восстановления последних настроек коснуться **OK**.
- ▶ Для отмены функции коснуться .



Функции автоматической регулировки температуры и автоматического кипения не восстанавливаются.

5.15 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.

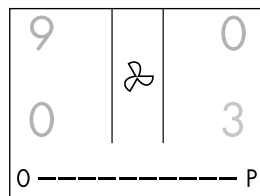


Демонстрационный режим можно выключить только с помощью работника сервисной службы.

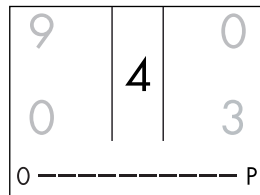
6 Управление вытяжкой

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.

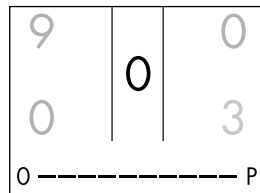


6.2 Уровень мощности вытяжки «P»

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

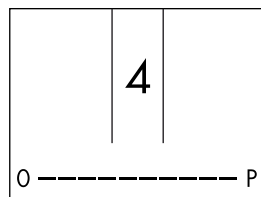
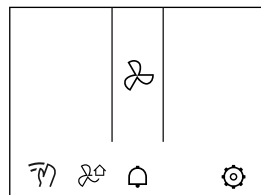
Функция вентиляции помещения позволяет очищать воздух независимо от использования конфорок. Вытяжка включается и выключается вручную.



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.



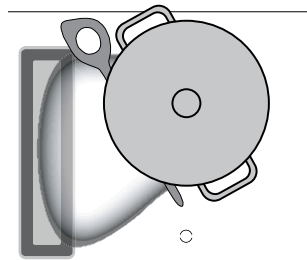
6.5 OptiLink

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:

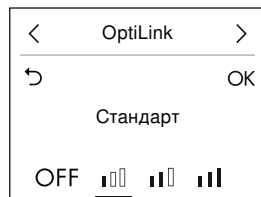
OFF	ВЫКЛ.	Функция OptiLink выключена
	Режим работы Silent	Низкий уровень шума вытяжки
	Режим работы Standard	Нормальный режим работы
	Интенсивный режим работы	Высокая мощность вытяжки пара

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



Настройка OptiLink

- ▶ На две секунды или 2 раза коснуться \mathcal{L} .
- ▶ 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 \mathcal{L} .



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 \mathcal{L} .




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

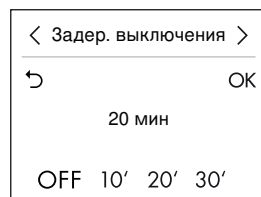
После выключения прибора работа вытяжки может продолжаться в течение определенного времени на уровне 1. Это позволяет устранить остаточные запахи после приготовления и просушить вытяжку. Задержка выключения активируется в том случае, если до этого работала хотя бы одна конфорка прибора и использовалась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

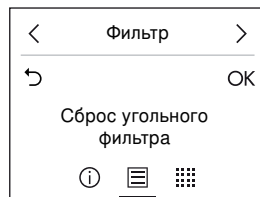
С помощью этой функции отображается и настраивается состояние жировоулавливающих и угольных фильтров.

Доступны следующие настройки:

	Состояние	Показывает состояние фильтров.
	Угольный фильтр	Сбросить показания счетчика угольного фильтра.
	Металлический жировоулавливающий фильтр	Сбросить показания счетчика металлического жировоулавливающего фильтра.

Сброс счетчика фильтра

- ▶ Для включения прибора на 1 секунду коснуться ϕ .
- ▶ На 2 секунды или 2 раза коснуться \mathcal{R} или \mathcal{R}° .
- ▶ Выбрать пункт меню «Фильтры» с помощью \langle или \rangle .
- ▶ Коснуться выбранной функции \equiv или ⋮ и подтвердить с помощью ОК.



7 Настройки пользователя

Обзор настроек пользователя

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

Изменение настройки пользователя

Для изменения настроек пользователя прибор должен быть включен.

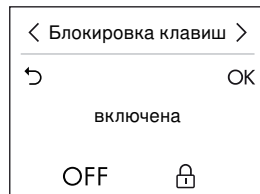
- ▶ Нажать ϕ .
- ▶ Выбрать необходимую страницу настройки пользователя с помощью \langle или \rangle .
- ▶ Выполнить необходимую настройку.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.
 - Настройка сохраняется.
- ▶ Чтобы подтвердить несколько измененных настроек пользователя одновременно, после каждого изменения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

7.1 Блокировка клавиш

Функция блокировки клавиш предотвращает включение прибора детьми.

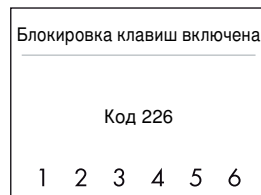
Включение функции блокировки клавиш

- ▶ Выбрать настройку пользователя «Блокировка клавиш».
- ▶ Для активации блокировки клавиш коснуться \mathcal{L} .
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



Временное выключение функции блокировки клавиш на период готовки

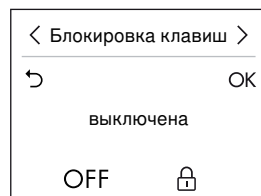
- ▶ Включить прибор.
 - В центре дисплея появляется код, генерируемый каждый раз заново.
- ▶ Ввести указанный код с помощью расположенных ниже цифр.
 - При вводе каждой цифры раздается звуковой сигнал.
 - После ввода кода функция блокировки клавиш временно выключена и прибор можно использовать для готовки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



После выключения прибора блокировка клавиш будет снова активирована.

Выключение функции блокировки клавиш

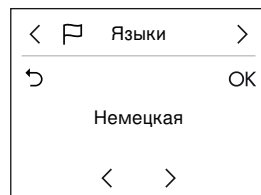
- ▶ При активной блокировке клавиш выбрать настройку пользователя «Блокировка клавиш».
- ▶ Для деактивации блокировки клавиш коснуться OFF.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



7.2 Языки

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

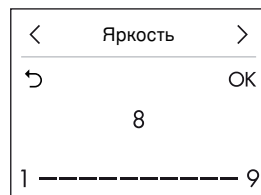
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Языки».
- ▶ Выбор языков можно изменять с помощью < и >, расположенных под языком.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



7.3 Яркость

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

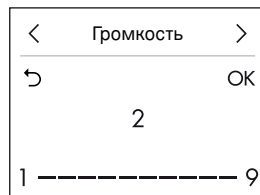
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Яркость».
- ▶ Выбрать степень яркости «1–9» на слайдере.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью OK.



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 ОК.



7.5 Звук кнопок

Звук кнопок можно включать и выключать.

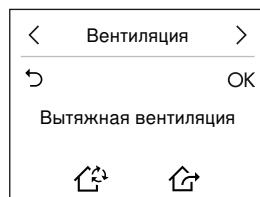
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Звук кнопок».
- ▶ Для активации звука кнопок коснуться 🔊.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



7.6 Вентиляция

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

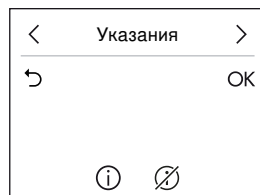
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Вентиляция».
- ▶ Выбрать необходимый режим вентиляции.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



7.7 Указания

Сообщения при запуске прибора можно отключить.

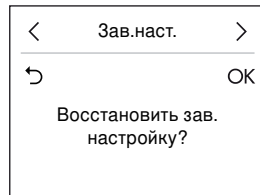
- ▶ Выбрать настройку пользователя «Указания».
- ▶ Коснуться ⓘ и отключить сообщения.
- ▶ Подтвердить настройку с помощью ОК.



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.

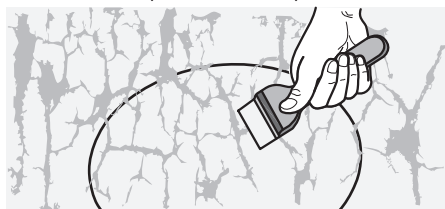
- ▶ Для очистки повседневных загрязнений использовать только мягкую тряпку или губку с водой и обычным средством для мытья посуды.
- ▶ Сильные загрязнения в виде корочки, например, пригоревшее молоко можно удалить в теплом состоянии при помощи скребка для очистки стеклокерамики. Учитывать при этом указания 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 33).

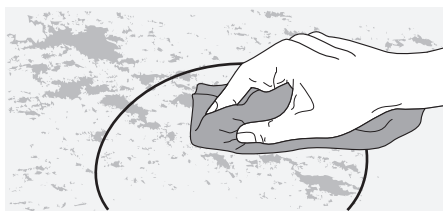
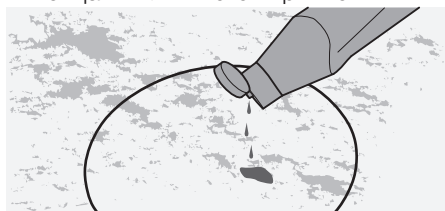
Очистка

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 33) на остывшую варочную поверхность и протереть ее бумажными полотенцами или чистой тряпкой.

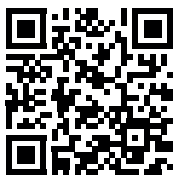


- ▶ Затем протереть варочную поверхность влажной тряпкой и вытереть насухо чистой тряпкой или мягкой стороной губки для очистки стеклокерамической варочной поверхности.



Средство для чистки

Стеклокерамика со стандартным стеклом



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

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

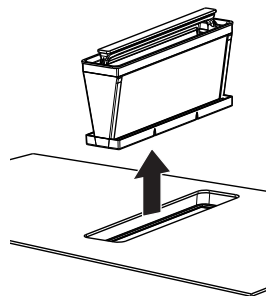
Кассета содержит металлические жирулавливающие фильтры. При нормальной работе металлические жирулавливающие фильтры необходимо очищать минимум раз в месяц или всегда, когда появляется аварийный сигнал индикатора загрязнения . При оптимальном уходе функциональность металлических жирулавливающих фильтров 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 жироулавливающие фильтры могут слегка изменить цвет. Но это никак не влияет на эффективность работы фильтров.

Если посудомоечная машина отсутствует:

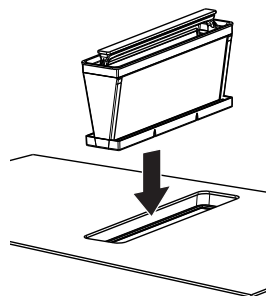
- ▶ Замочить кассету фильтров примерно на 2 часа в горячей воде и затем очистить с помощью мягкой щетки. Тщательно промыть чистой холодной водой и хорошо просушить бумажными полотенцами.
 - Очищенная кассета фильтров снова готова к использованию.




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

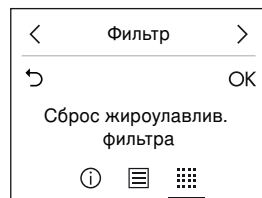
Установка кассеты фильтров

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



Сброс аварийного сигнала индикатора загрязнения металлических жироулавливающих фильтров

- ▶ Коснуться символа металлического жироулавливающего 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

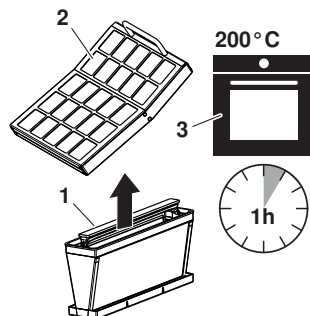
При нормальном использовании угольный фильтр следует очищать и регенерировать каждые 3–6 месяцев и всегда при срабатывании аварийного сигнала индикатора загрязнения. В зависимости от использования не следует превышать 5–8 циклов регенерации. При оптимальном уходе срок службы угольного фильтра составляет 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.




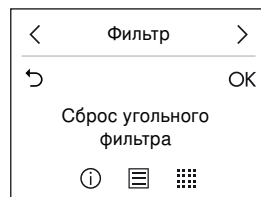
Дать угольному фильтру остыть перед установкой после тепловой регенерации в духовой печи. Опасность ожогов!



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

Сброс аварийного сигнала индикатора загрязнения угольного фильтра

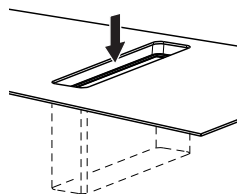
- ▶ Коснуться символа угольного фильтра  на дисплее.
– Отобразится меню «Фильтры».
- ▶ Сбросить фильтр в соответствии с описанием.



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:

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

Индикация на дисплее	Возможная причина	Устранение/меры
 <p>Нажатие и удержание Отпустить или очист. клавишу</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Прикосновение к одной из кнопок превысило 10 секунд. ▪ На панель управления попала пролившаяся пища. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Убрать предмет или жидкость с дисплея. ▶ Снова включить прибор обычным способом.
 <p>Многократное нажатие Отпустить или очист. клавиши</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ На панель управления был помещен какой-либо предмет (сковорода, миска и пр.). ▪ На панель управления попала пролившаяся пища. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Убрать предмет или жидкость с дисплея. ▶ Снова включить прибор обычным способом.
Мигает 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сработала функция защиты конфорки от перегрева. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Дать конфорке остыть. ▶ Продолжить приготовление пищи на другой конфорке. ▶ Проверить кухонную посуду.
Попеременно мигают  и «0»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сработала автоматическая функция защитного отключения. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ При необходимости снова включить конфорку.



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

Уровень мощности / функция			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Защитное отключение через ч: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"> ▪ Автоматическая программа прервана. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Кастрюля была перемещена или снята с конфорки. ▶ Выровнять кастрюлю по центру. ▶ Выбрана кастрюля слишком маленького диаметра. ▶ Посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Демонстрационный режим включен. 	<p>Демонстрационный режим можно выключить только с помощью работника сервисной службы.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратиться в сервисный центр.
На дисплее попеременно мигает выбранный уровень мощности и 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной поверхностью. ▪ Кухонная посуда слишком мала для выбранной конфорки. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Использовать подходящую, намагничивающуюся кухонную посуду, см. раздел Кухонная посуда (см. страницу 11). ▶ Диаметр дна посуды должен составлять не менее 10 см.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Функция блокировки клавиш активирована. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратить внимание на правила использования блокировки клавиш, см. главу «Настройки пользователя» (см. страницу 28). ▶ Отключить или временно выключить блокировку клавиш.
На дисплее попеременно мигают «E» и «8»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Предмет под варочной поверхностью (например, бумага) препятствует всасыванию воздуха для охлаждения варочной поверхности. ▪ Неисправна вентиляция. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить предмет из выдвижного ящика под варочной поверхностью. ▶ Квитировать ошибку, коснувшись любой кнопки. ▶ Через 10 минут снова обычным способом включить прибор. ▶ Записать номер ошибки ▶ Записать серийный номер прибора, см. заводскую табличку (см. страницу 47). ▶ Обратиться в сервисный центр.

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



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

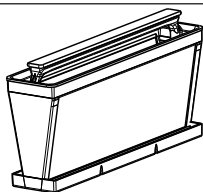
9.1 Другие возможные проблемы

Неисправность	Возможная причина	Устранение/меры
Прибор не работает, дисплей не светится.	<ul style="list-style-type: none"> Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен. 	<ul style="list-style-type: none"> Заменить предохранитель. Снова включить защитный автомат.
	<ul style="list-style-type: none"> Перебой в электроснабжении. 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить электроснабжение.
	<ul style="list-style-type: none"> Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратиться в сервисный центр.

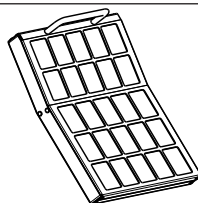
Неисправность	Возможная причина	Устранение/меры
Вентилятор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ При использовании оконного контакта, проверить, открыто ли окно. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Открыть окно.
Неудовлетворительный результат вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Загрязнены металлические жироулавливающие фильтры. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистить металлические жироулавливающие фильтры.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Только для режима рециркуляции воздуха: угольный фильтр загрязнен. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Заменить угольный фильтр.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Только для режима вытяжной вентиляции: недостаточная подача свежего воздуха. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Обеспечить подачу свежего воздуха.
Неисправность	Возможная причина	Устранение/меры
В приборе есть жидкость.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Пища выкипела. ▪ Жидкость попадает в отверстие вытяжки. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Сразу выключить прибор. ▶ Извлечь кассету фильтра и удалить жидкость и грязь из приемного лотка. ▶ В режиме рециркуляции воздуха: извлечь угольный фильтр из прибора за ручку. ▶ Вытереть жидкость, которая находится в видимой зоне под приемным лотком, тряпкой.
Неприятный запах из вытяжки.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Жидкость, выделяющая запах, высохла внутри устройства. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Очистить кассету фильтра и приемный лоток, см. раздел Очистка Вытяжка (см. страницу 33). ▶ Очистить прибор изнутри, см. раздел Очистка Вытяжка (см. страницу 33). ▶ Если запах не исчез: обратиться в сервисный центр.

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			31095			
Обозначение типа			CCT2T-31095			
Число конфорок			4			
Технология нагрева			Индукционная конфорка			
Размер конфорки	см	ø18	ø21	ø21	ø18	
Расход электроэнергии одной конфорки	Вт·ч/кг	178,7	176	175,7	176,1	
Расход электроэнергии всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг			176,6		

11.2 Вытяжка

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

Описание	Сокращения	Единица измерения	Значение
Марка	-	-	V-ZUG Ltd
Номер модели	-	-	CCT2T-31095
Годовой расход электроэнергии	AEC _{hood}	кВт·ч/год	34,1
Коэффициент энергоэффективности	EEI _{hood}	%	45,4
Класс энергоэффективности	EEC	-	A
Гидродинамическая эффективность	FDE _{hood}	%	31,7
Класс гидродинамической эффективности	FDEC	-	A
Эффективность освещения	LE _{hood}	люкс/Вт	-

Описание	Сокращения	Единица измерения	Значение
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 ³ /ч	130,8
Поток воздуха при максимальной скорости (за исключением интенсивного или высокоскоростного уровня)	Q _{max}	м ³ /ч	520,9
Поток воздуха во время работы на интенсивном или высокоскоростном уровне	Q _{boost}	м ³ /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 _{BEF}	м ³ /ч	236,9
Измеренное давление воздуха в оптимальной точке	P _{BEF}	Па	524
Измеренная входная электрическая мощность в оптимальной точке	W _{BEF}	W	108,8
Номинальная мощность осветительной системы	W _L	W	-
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	V-ZUG Australia Pty. Ltd. 2/796 High Street Kew East 3102, VIC AUSTRALIA	IL	Digital Kitchen Hataarucha 3 6350903 Tel Aviv ISRAEL
CN	V-ZUG (Shanghai) Domestic Appliance Co. Ltd. Raffles City Changning Office Tower 3 No. 1139 Changning Road 200051 Shanghai CHINA	LB	Kitchen Avenue SAL Mirna El Chalouhi Highway Wakim Bldg, Jdeihah Beirut LEBANON
AT/BE/ DE/FR/ NL/LU	V-ZUG Europe BVBA Evolis 102 8530 Harelbeke BELGIUM	RU	OOO Hometek Dubininskaya Street 57 building 1 113054 Moscow RUSSIA
GB/IE	V-ZUG UK Ltd. One Pancras Square Gridiron Building N1C 4G London GREAT BRITAIN	SG	V-ZUG Singapore Pte. Ltd. 6 Scotts Road Scotts Square #03-11/12/13 228209 Singapore SINGAPORE
HK/MO	V-ZUG Hong Kong Co. Ltd. 12/F, 8 Russell Street Causeway Bay HONG KONG	TR	GÜRELLER Anchor Sit.3A/1-2 Çayyolu 06690 ÇANKAYA/ANKARA TURKEY
IT	Frigo 2000 S.p.A Viale Fulvio Testi 125 20092 Cinisello Balsamo (Milano) ITALY	UA	DIBS Ltd. (MIRS corp.) Osipova Street 37 65012 Odessa UKRAINE

13 Указатель ключевых слов

Символы		Истечение	18
CleanAir	26	Настройка	17
Настройка	27	Преждевременное завершение	18
OptiLink	25	Для заметок	46
Настройка	26		
А		З	
Автоматическая регулировка температуры... 20	20	Заводская настройка	31
Автоматическое доведение до кипения ..	20	Задержка выключения	27
Использование	20	Настройка	27
Адреса импортеров	43	Запасные части	40
		Защита при вытирании	23
Б		Включение	23
Блокировка клавиш	28	Преждевременное выключение	23
Временное выключение	29	Звук кнопок	30
Блокировка кнопок			
Включение	28	И	
Выключение	29	Таймер	21
		Индикатор остаточного тепла	16
В			
Вентиляция	30	К	
Вентиляция помещения	25	Комфортная готовка	19
Включение прибора	14	Краткое руководство	48
Выключение конфорки	16	Кухонная посуда	
Вытяжка	13	Подходящая кухонная посуда	11
Включение вручную	24	Кухонная посуда с покрытием	13
Выключение	24		
очистить металлические жироулавливающие фильтры	33	Н	
Очистка внутренней поверхности	33	Настройка уровня мощности	15
Промывание кассеты фильтров	34	Настройки пользователя	28
Сброс индикатора загрязнения металлических жироулавливающих фильтров	34	Обзор	28
Сброс индикатора загрязнения угольного фильтра	35	Регулировка	28
Съем кассеты фильтров	33	Номер модели	2
Угольный фильтр	34	О	
Установка кассеты фильтров	34	Обзор прибора	10
		Область применения	2
		Обозначение модели	2
		Общая информация об управлении	14
Г		Описание прибора	10
Готовка на всей панели	11	Очистка улавливающей ванны	35
Громкость	30		
		П	
Д		Пауза	22
Демонстрационный режим	24	Пауза во время приготовления	
Длительность включения	16	Включение	22
измен.	17		

Выключение	22	Управление варочной панелью	14
Первый ввод в эксплуатацию	10	Управление вытяжкой	24
Поддержка в горячем состоянии	18	Уровень мощности вытяжки P	24
Положение посуды	13	Устранение неисправностей	36
Послегарантийное обслуживание	47	Утилизация	42
Прибор		Ф	
Утилизация	42	Фильтры	27
Принадлежности	40	сброс	28
Принцип действия индукционных варочных панелей	11	Функция PowerPlus	16
р		Функция автоматического кипячения	19
Распределение мощности	16	Использование	19
Растапливание	18	Функция защитного отключения	36
Режим вытяжной вентиляции	13	Функция повторного включения	23
Режим рециркуляции воздуха	14	Функция приготовления	
с		Включение	18
Серийный номер (SN)	47	Преждевременное завершение	18
Символы	4	Функция распознавания посуды	11
Слабое кипение	18	ш	
Служба поддержки и сервисного обслуживания	47	Шумы во время работы	13
Средство для очистки		Э	
Стеклокерамика	33	Элементы управления и индикации	10
т		Дисплей	10
Табличка со схемой подключения	47	Энергосберегающее приготовление пищи....	13
Таймер	21	Я	
истечение	22	Языки	29
Настройка	21	Яркость	29
Преждевременное выключение	22		
Технические вопросы	47		
Технические характеристики	40		
Технический паспорт изделия			
Варочная поверхность	40		
Вытяжка	40		
Техническое обслуживание и уход	31		
Тип	2		
у			
Указания	30		
Указания по технике безопасности			
Общие	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 →Сервисное обслуживание

→Информация о гарантии. Просьба внимательно с ней ознакомиться.

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

www.vzug.com →Сервисное обслуживание

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

Информация о приборе:

SN: _____ Прибор: _____

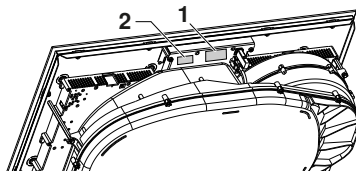
Эта информация должна быть всегда под рукой в случае обращения в сервисную службу компании V-ZUG. Спасибо.

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

1 Заводская табличка с серийным номером (SN)

2 Табличка со схемой подключения

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



Заказ на ремонт

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

Технические вопросы, принадлежности, послегарантийное обслуживание

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

Краткое руководство

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

Включение прибора

- ▶ Удерживать кнопку ϕ 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 ϕ нажатой в течение 1 секунды.



1153696-01

