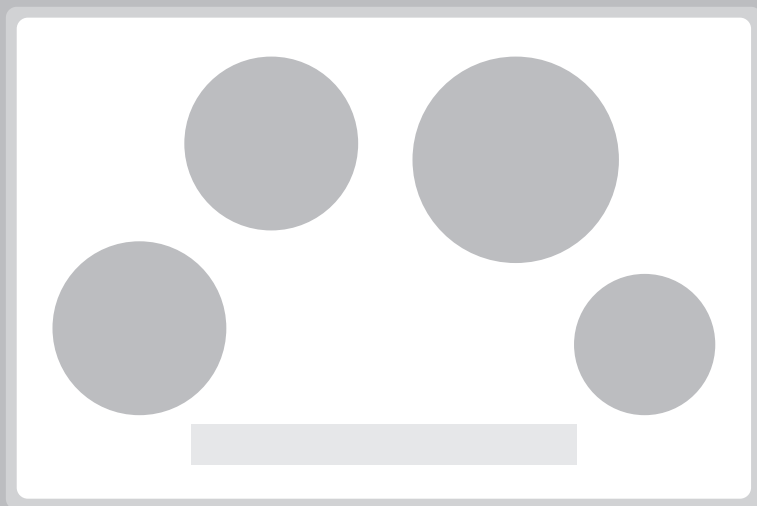




ERC



Руководство по эксплуатации

Индукционная панель с режимом удобной готовки

Стеклокерамическая варочная панель

Благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу нашего изделия. Приобретенное Вами устройство соответствует самым высоким требованиям и отличается простотой управления. Тем не менее, просим Вас внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации. Знание принципов работы и возможностей устройства позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

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

Номер линии продукции (номер модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Линия продукции
GK46TIAKS/C/F	90A

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

Содержание

1	Указания по технике безопасности	5
1.1	Используемые символы	5
1.2	Общие правила безопасности	6
1.3	Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора ... 7	7
1.4	Указания по пользованию	8
2	Утилизация	11
3	Первый ввод в эксплуатацию	12
4	Прибор	13
4.1	Обзор прибора	13
4.2	Элементы управления и индикации	14
4.3	Функция индукционных варочных поверхностей.....	16
4.4	Функция распознавания посуды	16
4.5	Кухонная посуда	17
5	Управление	19
5.1	Включение и выключение прибора	19
5.2	Настройка конфорки	19
5.3	Обзор уровней мощности	20
5.4	Выключение конфорки	21
5.5	Индикатор остаточного тепла.....	21
5.6	Уровень поддержания в горячем состоянии	21
5.7	Функция растапливания	21
5.8	Функция постепенного разогревания.....	22
5.9	Функция PowerPlus.....	22
5.10	Автоматическое доведение до кипения.....	24
5.11	Продолжительность включения	25
5.12	Таймер	27
5.13	Блокировка кнопок	28
5.14	Функция восстановления настроек	29
5.15	Перерыв в готовке	29
5.16	Защита при вытирании.....	30
6	Удобная готовка	31
6.1	Автоматическая готовка	31
6.2	Автоматическое приготовление риса.....	35
6.3	Автоматическое регулирование температуры	37

7	Настройки пользователя	39
7.1	Изменение настроек пользователя.....	40
7.2	Преждевременное выключение режима настроек пользователя ..	40
8	Обслуживание и уход	41
9	Самостоятельное устранение неполадок	42
10	Технические характеристики	46
10.1	Технический паспорт изделия	46
11	Указатель ключевых слов	47
12	Для заметок	49
13	Служба поддержки и сервисного обслуживания	51

1 Указания по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Данный символ отмечает все указания, важные для безопасной эксплуатации прибора.

Несоблюдение таких указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!



Данный символ отмечает информацию и указания, которые следует учитывать.



Информация по утилизации



Информация о руководстве по эксплуатации

- ▶ Данный символ отмечает операции, выполняемые по порядку.
 - Данный символ описывает реакцию прибора на выполненную операцию.
- Данный символ встречается при перечислениях.

1.2 Общие правила безопасности



- Вводите прибор в эксплуатацию только после прочтения инструкции по эксплуатации.



- Данные приборы могут использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими и психологическими возможностями, отсутствием опыта и/или отсутствием знаний, если они находятся под присмотром или получили инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям без должного присмотра.
- Если прибор не оснащен сетевым проводом и вилкой или другими средствами для отключения от сети, которые на каждом полюсе имеют зазор между контактами в соответствии с требованиями категория стойкости изоляции оборудования к импульсным перенапряжениям III для полного отсоединения, то необходимо установить отключающее устройство в стационарную электропроводку согласно строительным нормам и правилам.
- В случае повреждения сетевого провода этого прибора во избежание опасностей он должен быть заменен изготовителем или его сервисным центром или специалистом, имеющим аналогичную квалификацию.

1.3 Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность треснула (материал поверхности поврежден по всей толщине), отключить прибор и отсоединить его от электросети, чтобы предотвратить возможность удара током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время работы прибор и его внешние элементы нагреваются. Соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов.
- Ни в коем случае не использовать пароочиститель.
- Не класть на варочную поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки и алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
- После использования конфорку необходимо выключить посредством устройства регулировки и управления, а не только с помощью функции распознавания посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи без присмотра на варочной поверхности с использованием жира или масла опасно и может привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пробовать тушить огонь водой, а выключить прибор и затем осторожно накрыть пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** в силу риска возгорания никогда не хранить предметы на варочной поверхности.
- Не разрешается эксплуатация прибора с внешним выключателем с часовым механизмом или отдельной системой дистанционного управления.

1.4 Указания по пользованию

Перед первым вводом в эксплуатацию

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.

Использование по назначению

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашних условиях. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения.
- Ремонт прибора, изменение его конструкции или манипуляции с его деталями, в особенности с токопроводящими деталями, 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 нарушениям в работе прибора. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдать указания, приведенные в главе «Сервисный ремонт». При необходимости обращаться в наш сервисный центр.
- Разрешено использовать только оригинальные запчасти.
- Данное руководство 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 инструкцию по монтажу.
- Прибор отвечает признанным нормам для техники подобного типа и соответствующим правилам безопасности. Чтобы избежать повреждений или несчастных случаев, обращаться с прибором надлежащим образом. Соблюдать инструкции данного руководства.
- Нагретая поверхность остается горячей еще долго после выключения и лишь медленно охлаждается до комнатной температуры. Поэтому перед проведением, например, очистки, следует выждать достаточно длительное время.

Техника безопасности при эксплуатации

- Опыты показали, что при нормальных условиях риск для носителей кардиостимуляторов отсутствует. Если носитель кардиостимулятора (а также слухового аппарата или другого имплантата/протеза) желает быть полностью уверенным, что обращение с прибором безопасно для него, следует обратиться за подробной информацией в соответствующее компетентное медицинское учреждение.

Осторожно! Опасность получения ожогов!

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Запрещается тушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва! Погасить пламя противопожарным покрывалом и держать двери и окна закрытыми.

Осторожно! Опасность травмирования!

- Не позволять домашним животным приближаться к прибору.

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.

Во избежание повреждения прибора

- При перегреве выключить конфорку и дать прибору полностью остыть. Не ставить на прибор посуду. Ни в коем случае не охлаждать его холодной водой.
- Не вставать на прибор.
- Не ставить на раму прибора горячую кухонную посуду, чтобы не повредить силиконовые швы.
- Избегать выполнения на поверхности резки или вспомогательных работ и ударов твердыми предметами. Не двигать кухонную посуду по поверхности.
- Следить за тем, чтобы на горячие конфорки не попадали остатки блюд с содержанием сахара или соуса. Это может повредить поверхность. Если на горячие конфорки все-таки попали остатки блюд с содержанием сахара или соуса, сразу же очистить конфорки (еще в горячем состоянии) при помощи скребка для очистки стеклокерамики.
- Не оставлять прибор во время работы без присмотра.

- Не следует использовать посуду с медным или алюминиевым дном, т. к. 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 панели могут образовываться царапины. Чтобы избежать подобного повреждения, следует приподнимать сковородки и посуду во время их перестановки.
- Варочная поверхность — предмет ежедневного пользования. Поэтому царапины на ней или видимый износ сковородок и кухонной посуды — обычное дело. При частом использовании последствия эксплуатации будут заметнее, однако это не влияет на работу прибора и не является предметом претензий покупателя. Безопасность в любом случае гарантирована.
- Стекла, на котором бы совсем не появлялось царапин, не существует. Даже сапфировое стекло, которое применяется в часовой промышленности, подвержено образованию царапин. Используемый стеклокерамический материал соответствует мировым стандартам качества.

2 Утилизация

Упаковка



Опасность удушения! Детали упаковки (например, пленка, пенопласт) могут представлять опасность для детей. Детали упаковки хранить в недоступном для детей месте.




Упаковочный материал имеет маркировку и должен передаваться на вторичную переработку и надлежащим образом утилизироваться.

Демонтаж

- ▶ Извлечь сетевой штекер из розетки или вызвать электрика для демонтажа подсоединения к электрической сети. Затем обрезать сетевой кабель прибора.
- ▶ После демонтажа сделать прибор непригодным для работы.

Утилизация прибора



- На заводской табличке прибора отображен символ . Он указывает на то, что утилизация прибора с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться в соответствии с местными положениями по устранению отходов. Чтобы получить дополнительную информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия, обращаться в соответствующую инстанцию административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или продавцу, у которого приобретен данный прибор.

3 Первый ввод в эксплуатацию



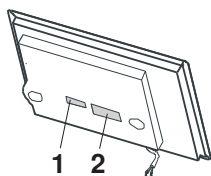
Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения монтажных работ обращаться к квалифицированному монтажнику/электрику.



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



- 1 Заводская табличка с заводским номером (ЗН)
- 2 Табличка со схемой подключения

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

Заводской номер (ЗН) прибора следует записать на последней странице данного руководства.



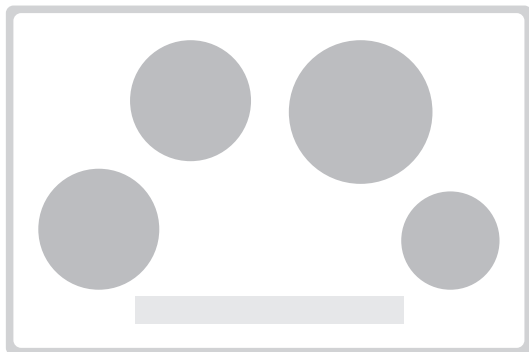
Заводской номер требуется для идентификации прибора. Только при наличии данного номера сервисной службой гарантируется регулярное обслуживание.

4 Прибор

4.1 Обзор прибора

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF

- 1 конфорка Ø 210 мм с автоматической программой
- 2 конфорки Ø 180 мм с автоматической программой
- 1 конфорка Ø 145 мм с автоматической программой











4.2 Элементы управления и индикации

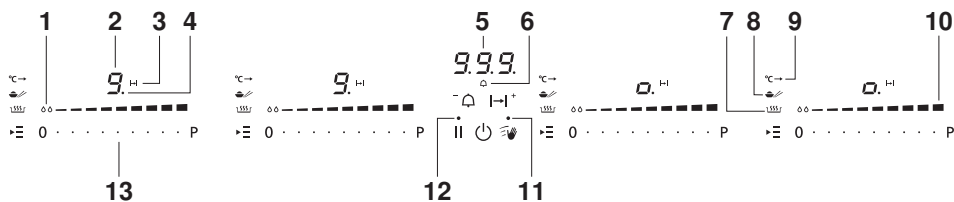
GK46TIAKS с режимом удобной готовки



Кнопки

-  Прибор ВКЛ./ВЫКЛ.
-  Слайдер (настройка уровня мощности)
-  Функция PowerPlus
-  Перерыв в готовке ВКЛ./ВЫКЛ. и функция восстановления настроек
-  Продолжительность включения
Функция, как у кнопки «+» в режиме продолжительности включения/таймера
-  Таймер
Функция, как у кнопки «->» в режиме продолжительности включения/таймера
-  Защита при вытирании ВКЛ./ВЫКЛ.
-  Выбор программы для удобной готовки

4 Прибор



Индикаторы

- 1 Активирована функция растапливания
- 2 Уровень мощности конфорки
- 3 Активирована функция продолжительности включения
- 4 Распределение конфорок для функции продолжительности включения
- 5 Продолжительность включения/таймер
- 6 Активирован таймер
- 7 Активирована функция автоматической регулировки температуры
- 8 Активирована функция автоматического приготовления риса
- 9 Активирована функция автоматической готовки
- 10 Индикаторная полоска
- 11 Активирована защита при вытирании
- 12 Активирован перерыв/возможно восстановление сохраненных настроек
- 13 Соотнесение слайдера с конфоркой

4.3 Функция индукционных варочных поверхностей

Принцип действия индукционных варочных поверхностей 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 намагничивающимся дном.

4.4 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 **U** 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 **U** на **0**;
 - если не включена другая конфорка, прибор через 10 секунд выключается.

4.5 Кухонная посуда

Подходящая кухонная посуда

Для приготовления пищи с помощью индукционной панели подходит только кухонная посуда с намагничивающимся дном.

Пригодность посуды можно проверить следующим образом:

- Магнит прилипает в любой точке дна кухонной посуды.
- На варочной поверхности светится установленный уровень мощности, а не **5** попеременно с уровнем мощности.



Не нагревать неподходящую кухонную посуду, используя какие-либо вспомогательные средства, например, металлические диски или пр. Это может повредить варочную панель.

Энергосберегающее приготовление пищи

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

- Дно кухонной посуды должно быть чистым, сухим и не шершавым.
- Ставить кухонную посуду по центру конфорки.
- Использовать хорошо закрывающиеся крышки.
- Диаметр кухонной посуды должен соответствовать объему ее заполнения.

Кухонная посуда с покрытием

- Ни в коем случае не нагревать пустую кухонную посуду с покрытием на уровне мощности выше **7**.
 - В противном случае покрытие может перегреться и получить повреждения.
- Для жарки использовать максимальный уровень мощности **9**.



Не использовать функцию PowerPlus для обжарочных сковород с покрытием.

Шумы во время работы

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






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

5 Управление


Управление схоже для все конфорок. В выключенном состоянии все индикаторы затемнены (режим ожидания), кроме индикатора остаточного тепла **H**, если конфорка еще горячая.

5.1 Включение и выключение прибора

Принцип управления во всех приборах аналогичный.

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

5.2 Настройка конфорки

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

5.3 Обзор уровней мощности

Уровень мощности	Метод приготовления	Практическое применение
00	Растапливание	Растапливание масла, шоколада, меда при 40 °С
L	Поддерживание в горячем состоянии	Соусы, готовые блюда при 65 °С
1	Растапливание, подогрев на медленном огне	Масло, шоколад, желатин, соусы
2		
3	Томление	Рис
4	Выпаривание, уваривание, тушение	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5		
6	Выпаривание, тушение	Изделия из теста, супы, жаркое
7	Щадящая жарка	Изделия из картофеля, омлеты, панированные изделия, колбаски
8	Жарка, фритирование	Мясо, картофель
9	Жарка на сильном огне	Отбивные, бифштексы
P	Быстрое нагревание	Кипячение воды

5.4 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.

5.5 Индикатор остаточного тепла

Пока существует опасность ожога, после выключения конфорки на индикаторе светится **H**.

5.6 Уровень поддержания в горячем состоянии

Уровень поддержания в горячем состоянии **L** позволяет сохранять температуру готовых блюд равной примерно 65 °С. Он находится между уровнями мощности **0** и **1**.

5.7 Функция растапливания

Функция растапливания позволяет растапливать такие продукты, как например, масло, шоколад или мед приблизительно при 40 °С без риска пригорания.

Включение функции растапливания

- ▶ Удерживать слайдер уровня **L** нажатым в течение 2 секунд.
 - Загорается символ **DD**.
 - Индикация уровня мощности выключается.

Выключение функции растапливания

- ▶ Установить любой уровень мощности с помощью слайдера.

5.8 Функция постепенного разогревания

При помощи функции постепенного разогревания, можно приготовить, например, сосиски, кнедли или фаршированные изделия из теста при температуре ниже точки кипения – припл. 94 °С.

Включение функции постепенного разогревания

- ▶ Удерживать слайдер уровня мощности **L** нажатым в течение 4 секунд.
 - На индикаторе уровня мощности горят три поперечных полосы **≡**.

Выключение функции постепенного разогревания

- ▶ Установить любой уровень мощности с помощью слайдера.



При нахождении на высоте свыше 1500 м над уровнем моря мы рекомендуем использовать функцию постепенного разогревания на сковороде без крышки.

5.9 Функция PowerPlus

Все конфорки оборудованы функцией усиления мощности PowerPlus.

Если дополнительно включена функция PowerPlus, то выбранная конфорка работает в течение 10 минут на максимальной мощности. С помощью функции PowerPlus можно, например, быстро нагреть большое количество воды.

Включение функции PowerPlus

- ▶ Коснуться слайдера **• • P**.
 - На индикаторе загорается **P**.
 - Через 10 минут автоматически снова включается уровень мощности **S**.



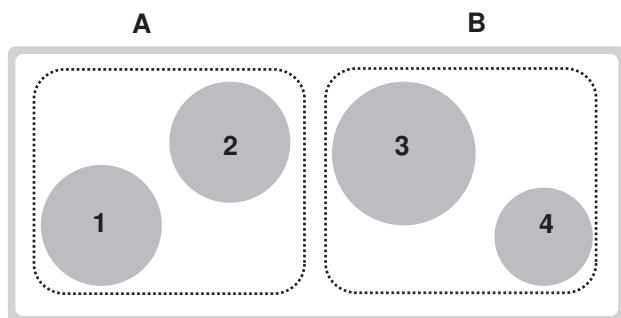
Если кухонная посуда удаляется с конфорки, то выполнение функции PowerPlus прерывается. Выполнение функции продолжится, как только кухонная посуда снова будет установлена на конфорку.

Преждевременное завершение функции PowerPlus

- ▶ Нажать на слайдере нужный уровень мощности.

Распределение мощности

GK46TIAKS, GK46TIAKSC, GK46TIAKSF



Функцию PowerPlus нельзя одновременно использовать на двух конфорках одной группы

(**A** или **B**). Если активировать функцию PowerPlus на обеих конфорках одной группы, то мощность первой настроенной конфорки уменьшится.

Функция PowerPlus на конфорке	Группа А *		Функция PowerPlus на конфорке	Группа В *	
	1	2		3	4
1	<i>P</i>	<i>B</i>	3	<i>P</i>	<i>B</i>
2	<i>B</i>	<i>P</i>	4	<i>B</i>	<i>P</i>

* Макс. возможный уровень мощности конфорок



Если повысить уровень мощности выше приведенного значения, функция PowerPlus отключится.

5.10 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. При помощи этой функции конфорка работает определенное время (см. таблицу) с уровнем мощности **5**. После этого времени автоматически происходит возврат к настроенному уровню мощности.



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



При поставке прибора с завода функция автоматического доведения до кипения отключена. При необходимости настройку пользователя P3 можно переключить с 0 на 1, см. главу «Настройки пользователя».

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8
Продолжительность доведения до кипения в мин:сек	0:40	1:15	2:00	3:00	4:15	7:15	2:00	3:15



Если при автоматическом доведении до кипения выбирается более высокий уровень мощности, автоматически становится действительной другая продолжительность.

Включение функции автоматического доведения до кипения

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

Преждевременное выключение автоматического доведения до кипения

- ▶ При помощи слайдера 0 · · установить более низкий уровень мощности.

5.11 Продолжительность включения



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

Благодаря функции продолжительности включения, Конфорка по истечении установленного времени (от 1 мин до 1 ч 59 мин) автоматически выключается.

Установка продолжительности включения



- ▶ Настроить необходимую конфорку.
- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
- ▶ Коснуться слайдера необходимой конфорки.
 - Загорается символ $I \rightarrow I$.
- ▶ С помощью кнопки $I \rightarrow I^+$ продолжительность включения можно увеличить, а с помощью кнопки $I \rightarrow I^-$ уменьшить.
 - Загорается светящаяся точка распределения конфорок.
 - При первом нажатии кнопки $I \rightarrow I^+$ на индикаторе загорается I .
 - При первом нажатии кнопки $I \rightarrow I^-$ на индикаторе загорается 30 .








Быстрое изменение продолжительности включения возможно длительным нажатием на кнопку $I \rightarrow I^-$ или $I \rightarrow I^+$.

Изменение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку $I \rightarrow I$.
 - На индикаторе начинает мигать 00 .
- ▶ Коснуться слайдера необходимой конфорки.
 - На индикаторе отображается оставшаяся продолжительность включения выбранной конфорки.
 - Загорается светящаяся точка распределения конфорок.





- ▶ При помощи кнопки  или  изменить продолжительность включения.

Преждевременное выключение продолжительности включения

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Коснуться слайдера необходимой конфорки.
- ▶ Нажать одновременно кнопки  и .
 - На индикаторе начинает мигать  .
 - Конфорка продолжает работать.


Истечение продолжительности включения

По истечении продолжительности включения:


- соответствующая конфорка выключается;
 - раздается звуковой сигнал;
 - начинает мигать   и уровень мощности.
- ▶ Выключить звуковой сигнал и индикацию, нажав на кнопку  и .

Несколько уровней продолжительности включения

Если длительность включения настроена на нескольких конфорках, то

- на индикаторе высвечивается наименьшая длительность включения;
- горит соответствующая светящаяся точка распределения конфорок;
- для каждой конфорки с установленной длительностью включения горит символ .

Для показа другой длительности включения:



- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Коснуться слайдера необходимой конфорки.
 - Появляется значение длительности включения, которое можно изменить.

5.12 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 .
 - Загорается символ .
 - На индикаторе начинает мигать **00**.
- ▶ С помощью кнопки $| \rightarrow | ^+$ продолжительность работы таймера можно увеличить, а с помощью кнопки $| \leftarrow | ^-$ уменьшить.
 - При первом нажатии кнопки $| \rightarrow | ^+$ на индикаторе загорается **1**.
 - При первом нажатии кнопки $| \leftarrow | ^-$ на индикаторе загорается **30**.



Быстрое изменение продолжительности работы таймера возможно длительным нажатием на кнопку $| \leftarrow | ^-$ или $| \rightarrow | ^+$.


Изменение значения таймера

Если не включена ни одна конфорка, сначала включить прибор.

- ▶ Нажать кнопку .
 - На индикаторе начинает мигать оставшаяся продолжительность работы таймера.
- ▶ При помощи кнопки $| \leftarrow | ^-$ или $| \rightarrow | ^+$ изменить продолжительность работы таймера.

Преждевременное выключение таймера

Если не включена ни одна конфорка, сначала включить прибор.

- ▶ Нажать кнопку .
- ▶ Нажать одновременно кнопки $| \leftarrow | ^-$ и $| \rightarrow | ^+$.
 - На индикаторе начинает мигать **00**.

5.13 Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок служит для предотвращения случайного включения.

Включение функции блокировки кнопок

▶ Включить прибор.

Ни одна конфорка не должна работать.


▶ Нажать одновременно кнопки **||** и .

– Раздается звуковой сигнал.

▶ Повторно нажать кнопку **||**.

– 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 **||** и .

– Раздается звуковой сигнал.

– Функция блокировки кнопок отменена. Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.

Через 1 минуту после выключения конфорки функция блокировки кнопок снова автоматически активируется.

Выключение функции блокировки кнопок

▶ Включить прибор.

Ни одна конфорка не должна работать.


▶ Нажать одновременно кнопки **||** и .

– Раздается звуковой сигнал.


▶ Повторно нажать кнопку .



– Раздается двойной звуковой сигнал.

– В данный момент блокировка клавиш выключена.


– На всех индикаторах уровня мощности в течение 10 секунд мигает .

5.14 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 .

5.15 Перерыв в готовке

С помощью этой функции можно временно переключить все конфорки примерно на 10 минут на уровень мощности .


После перерыва можно продолжить варку в соответствии с выбранными ранее настройками.

Включенная автоматическая функция продолжает выполняться.

- ▶ Нажать кнопку .
- Загорается светящаяся точка кнопки .
- Уровень мощности варочной зоны изменяется на .
- Отсчет продолжительности включения приостанавливается.
- Таймер продолжает работать.
- Все кнопки, кроме ,  и  неактивны.






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

- ▶ Для продолжения варки снова нажать кнопку .
- Конфорки снова включатся согласно выбранным ранее настройкам.

5.16 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 нажатием кнопки .

6 Удобная готовка

Программа «Удобная готовка» представляет собой специальные дополнительные функции, призванные облегчить процесс приготовления пищи.

Программа «Удобная готовка» включает в себя следующие функции:

«Автоматическая готовка» , «Автоматическое приготовление риса»  и «Автоматическое регулирование температуры» °C →.



Для оптимальной работы программы «Удобная готовка» размер дна посуды должен максимально соответствовать диаметру конфорки. Кроме того, во время работы программы «Удобная готовка» посуду следует как можно меньше смещать и поднимать с конфорки.

6.1 Автоматическая готовка

В режиме автоматической готовки  вода закипает на повышенной мощности. По достижении точки кипения подача энергии автоматически снижается, после чего можно добавлять продукты. Продукт приготавливается на выбранном уровне дальнейшей готовки.

Возможное применение: сосиски, овощи, супы, яйца или изделия из теста.






Для корректного определения точки кипения использовать только холодную воду без соли и специй. Кипятить воду всегда следует под крышкой. Функцию автоматической готовки можно запустить только на выключенной конфорке.

Минимальное и максимальное количество воды для каждой конфорки:

Диаметр конфорки	Минимальное кол-во воды	Максимальное кол-во воды
145 мм	0,2 л	1 л
180 мм	0,2 л	3 л
210 мм	0,4 л	4 л

Выбор и запуск программы «Автоматическая готовка»

- ▶ Поставить кухонную посуду с водой под крышкой на выбранную конфорку.
- ▶ Нажать кнопку  один раз, чтобы символ  начал мигать.
- ▶ С помощью слайдера установить нужный уровень дальнейшей готовки (примеры использования уровней дальнейшей варки см. в разделе «Советы по настройке для автоматического кипения»).


 - Во время фазы определения точки кипения на индикаторе мощности вращается символ .
 - Выбранный уровень дальнейшей готовки отображается с помощью индикаторной полосы.



 0 Р

- После определения точки закипания раздается трехкратный звуковой сигнал, и на индикаторе уровня мощности отображается выбранный уровень дальнейшей готовки.
- ▶ Теперь можно добавить продукты и приправы.
- ▶ Варить до готовности на выбранном уровне дальнейшей готовки.



Уровень дальнейшей готовки можно настроить или отрегулировать в любой момент. Функцию автоматической готовки можно выключить раньше времени нажатием кнопки  на слайдере.

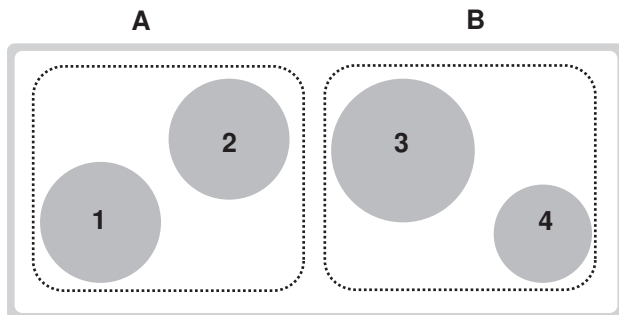


Если в момент определения точки кипения вода еще не кипит, то уровень дальнейшей варки можно настроить на **9**. Таким образом можно быстро довести воду до кипения, не выключая режим автоматической готовки.

Советы по настройке режима «Автоматическая готовка»

Уровень дальнейшей готовки	Метод приготовления/состояние готовности	Практическое применение
1	Медленное томление под крышкой	Отварное мясо, копчености, сосиски
2	Медленное томление без крышки	Сосиски
3	Слабое кипение под крышкой	Кнедли
4	Варка при слабом кипении под крышкой	Овощи в воде, супы
5	Средняя интенсивность варки под крышкой	Овощи на пару, отварной картофель, картофель в мундире, бобовые
6	Слабое кипение без крышки/кипение средней интенсивности с крышкой	Вареные яйца, изделия из теста
7	Кипение средней интенсивности без крышки/сильное кипение с крышкой	Изделия из теста
8	Сильное кипение без крышки	Изделия из теста, вермишель
9	Быстрое кипячение под крышкой	Для быстрого кипячения воды в случае преждевременного определения точки закипания

Распределение мощности в режиме автоматической готовки



Функцию автоматической готовки во время определения точки закипания нельзя одновременно использовать на двух конфорках одной группы (**A** или **B**).




Во время фазы определения точки кипения (на индикаторе мощности вращается **□**) на другой конфорке той же группы можно готовить только на пониженной мощности без запуска автоматических режимов.

Максимально возможный уровень мощности на конфорках:

Конфорка	Группа А		Конфорка	Группа В	
	1	2		3	4
1	□	7	3	□	6
2	7	□	4	8	□

Функция автоматической готовки всегда имеет приоритет. Если повысить уровень мощности на другой конфорке выше приведенного значения, он будет автоматически сброшен.

6.2 Автоматическое приготовление риса

В режиме автоматического приготовления риса  варка риса производится автоматически, не допуская переливания через край и пригорания. Степень готовности регулируется по количеству воды.

Степень готовности	Соотношение риса и воды
Средняя, рис еще крупитчатый	1:1
Упругий рис	1:1,5
Мягкий рис	1:2






Рис всегда следует варить под крышкой. При добавлении большего количества воды увеличивается время приготовления. Функцию автоматического приготовления риса можно запустить только на выключенной конфорке.

Оптимальное количество для каждой конфорки


Следующая информация о времени приготовления различного количества риса распространяется на наиболее популярные сорта риса такие, как длиннозерный рис, басмати, жасминовый и дикий рис. Для неочищенных сортов риса, к примеру, цельнозернового риса, время приготовления, указанное ниже, увеличивается до 15 мин.

Диаметр конфорки	Количество риса	Время приготовления
145 мм	100 - 400 г	15 - 25 мин.
180 мм	200 - 600 г	20 - 35 мин.
210 мм	400 - 1000 г	20 - 40 мин.

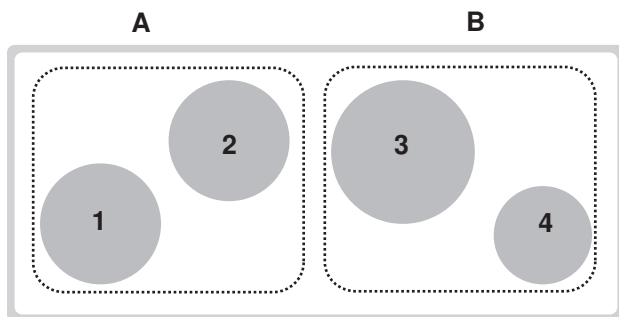
Выбор и запуск программы автоматического приготовления риса

- ▶ Сковороду с рисом, водой и приправами накрыть крышкой и поставить на выбранную конфорку.
- ▶ Дважды нажать кнопку , чтобы символ  начал мигать.
 - На индикаторе мощности вращается .
 - После приготовления риса раздается звуковой сигнал, и конфорка выключается.



Функцию автоматического приготовления риса можно выключить в любое время, коснувшись  на слайдере.

Распределение мощности при автоматическом приготовлении риса



Функции автоматического приготовления риса и PowerPlus нельзя одновременно использовать на двух конфорках одной группы (А или В). Функция автоматического приготовления риса всегда имеет приоритет. Если на другом уровне варки настроена функция PowerPlus, эта конфорка включается на уровне **9**.

6.3 Автоматическое регулирование температуры

Функция автоматического регулирования температуры °C → поддерживает постоянную заданную температуру дна кастрюли. Условия готовки можно обеспечивать без дальнейшего регулирования.




Возможное применение: длительное обжаривание, последовательное обжаривание нескольких порций (например, мяса или омлета), приготовление кнедлей, выпаривание соусов и сиропов.

Выбор и запуск режима автоматического регулирования температуры

- ▶ Довести температуру кухонной посуды или продукта до нужного уровня.
- ▶ Нажать кнопку ▶ ≡ один раз, чтобы символ °C → начал мигать.
 - На индикаторе мощности появляется 5. Это число обозначает поддерживаемую температуру. Поддерживаемую температуру можно увеличить в пределах уровней 6-9 или уменьшить в пределах уровней 1-4.



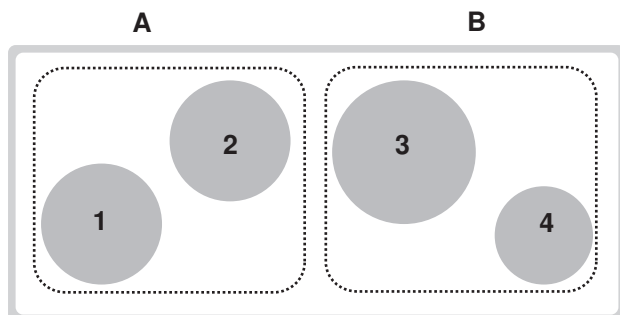
- Функцию автоматического регулирования температуры можно выключить в любое время, коснувшись  на слайдере.



Для оптимального регулирования крайне важен момент включения функции автоматического регулирования температуры. При этом следует учитывать несколько аспектов:

- функцию автоматического регулирования температуры не следует включать непосредственно из режима PowerPlus;
- перед включением функции необходимые условия приготовления должны быть стабильны. Например, при обжарке мяса: включить автоматическое регулирование температуры после нагрева масла в сковороде, незадолго перед укладкой мяса;
- кухонную посуду можно ненадолго снимать с конфорки, например, для заполнения тестом при приготовлении омлета. После этого посуду следует снова поставить прямо на конфорку.

Распределение мощности при автоматическом регулировании температуры



Функции автоматического регулирования температуры и PowerPlus нельзя одновременно использовать на двух конфорках одной группы (А или В). Функция автоматического регулирования температуры всегда имеет приоритет. Если на другом уровне варки настроена функция PowerPlus, эта конфорка включается на уровне **9**.



7 Настройки пользователя

Следующие настройки пользователя можно установить индивидуально и сохранить в памяти:




Настройка пользователя		Настраиваемое значение		Заводская настройка
P0	Громкость звукового сигнала	0	Тихо	2
		1	Средне	
		2	Громко	
P1	Звуковой сигнал по истечении продолжительности включения/действия таймера	0	Без звукового сигнала	2
		1	Выключается автоматически через 10 сек.	
		2	Выключается автоматически через 1 мин.	
P2	Время включения функции PowerPlus	0	Окончание через 5 мин.	1
		1	Окончание через 10 мин.	
		2	Окончание через 15 мин.	
P3	Автоматическое доведение до кипения	0	Функция выключена	0
		1	Функция включена	
P4	Предварительно заданная продолжительность включения/работы таймера	0	Заданная продолжительность 0 мин.	3
		1	Настраивается пошагово от 9 10 до 90 минут	
P5*	Звуковой сигнал при задействовании кнопок	0	Звуковой сигнал выкл.	1
		1	Звуковой сигнал вкл.	
P6	Возврат к заводским настройкам	0	Вернуться к заводским настройкам: удерживать нажатой кнопку II в течение 2 сек.	

* При завершении функций продолжительности включения, таймера или сообщениях об ошибках раздается звуковой сигнал с установленной в P0 громкостью.


7.1 Изменение настроек пользователя

- ▶ При выключенной варочной поверхности одновременно удерживать нажатыми кнопки  и  в течение 3 секунд.
 - Раздается звуковой сигнал.
- ▶ Одновременно коснуться обоих левых слайдеров.
 - Раздается звуковой сигнал.
 - На индикаторе **3** отображается пользовательская настройка, например, *PO*.
 - На индикаторе **2** отображается текущее значение пользовательской настройки.



- ▶ Кнопка  позволяет выбрать следующее верхнее, а кнопка  — следующее нижнее значение.
- ▶ Выбрать более высокое или более низкое значение с помощью слайдера **1**.
- ▶ Сохранение настроек: удерживать нажатой кнопку  в течение 2 секунд.
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Происходит выход из режима изменения пользовательских настроек.

7.2 Преждевременное выключение режима настроек пользователя

- ▶ нажать кнопку .
 - Измененные настраиваемые значения не сохраняются в памяти.
 - Режим «Изменение настроек пользователя» завершается.

8 Обслуживание и уход



**Прибор рекомендуется очищать в холодном состоянии.
Опасность ожога!**

Варочную поверхность рекомендуется очищать после каждого использования, тем самым предотвращая пригорание остатков пищи. Присохшие и подгоревшие остатки пищи устраняются труднее.

При ненадлежащей очистке можно повредить отделку или поверхность устройства.



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 обычных загрязнений использовать только мягкую ткань или губку с водой и подходящим чистящим средством. Учитывать при этом указания производителя чистящего средства. Рекомендуется использование чистящих средств с защитным действием.
- ▶ Сильно пригоревшую корку, например, от перелившегося через край молока удалять в теплом состоянии при помощи скребка для очистки стеклокерамики. Учитывать при этом указания производителя скребка для очистки.
- ▶ Остатки перелившихся через край блюд с содержанием сахара, например варенья, следует удалять в горячем состоянии при помощи 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 дополнительно протереть поверхность влажной тканью.

9 Самостоятельное устранение неполадок

Что делать, если...

... прибор не работает и все индикаторы остаются темными?

Возможная причина	Устранение
▪ Предохранитель или защитный автомат квартирной или домовой проводки неисправен.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Снова включить защитный автомат.
▪ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает.	▶ Обратиться в сервисный центр.
▪ Сбой в электроснабжении.	▶ Проверить электроснабжение.

... на индикаторе попеременно с уровнем мощности мигает ?

Возможная причина	Устранение
▪ Кухонная посуда не подходит для использования с индукционной варочной панелью.	▶ Использовать подходящую намагничивающуюся кухонную посуду, см. главу «Кухонная посуда».
▪ Кухонная посуда слишком мала для выбранной конфорки.	▶ Выбрать кухонную посуду, соответствующую размеру конфорки.

... на индикаторах светится ?

Возможная причина	Устранение
▪ Включена функция блокировки кнопок.	▶ Принять во внимание правила управления функцией блокировки кнопок, см. главу «Управление». ▶ Выключить блокировку кнопок.

9 Самостоятельное устранение неполадок

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

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Прикосновение к какой-то кнопке или слайдеру превысило 10 секунд. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Удалить предмет или перелившийся через край продукт. ▶ Снова включить прибор обычным способом.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ На панель управления был помещен какой-либо предмет (сковорода, ключ и пр.). 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Перелившийся через край продукт попал на панель управления. 	

... на индикаторе попеременно мигает **H** и **0**?

Возможная причина	Устранение
<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 конфорку. Отключение осуществляется в зависимости от установленного уровня мощности.

Уровень мощности	⦿⦿	L	1	2	3	4
Защитное отключение через ч:мин	2:00	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

9 Самостоятельное устранение неполадок

... на индикаторе мигает **H**?

Возможная причина	Устранение
<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.

... на индикаторе мигает **UO**?

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">▪ Сбой в электроснабжении.	<ul style="list-style-type: none">▶ Выключить индикацию, нажав на любую кнопку.▶ Снова обычным способом включить прибор.

... на индикаторе горит **E** и **B**?

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">▪ Предмет под варочной поверхностью, например, бумага препятствует всасыванию воздуха.	<ul style="list-style-type: none">▶ Удалить предметы из выдвижного ящика под варочной панелью.▶ Квитировать ошибку, нажав любую кнопку.▶ 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 заводской номер прибора, см. заводскую табличку.▶ Обратиться в сервисный центр.

... на индикаторе горит **E r** или **E** и цифра?

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">▪ Возникла внутрисистемная ошибка.	<ul style="list-style-type: none">▶ Записать номер ошибки.▶ Записать заводской номер прибора, см. заводскую табличку.▶ Обратиться в сервисный центр.

9 Самостоятельное устранение неполадок

... на индикаторе попеременно горит **A** и **0**?

Возможная причина	Устранение
<ul style="list-style-type: none">▪ Прерывание работы автоматической функции по причине:▪ кастрюля снята слишком на продолжительный промежуток времени;▪ кастрюля слишком сильно сдвинута на конфорке.	<ul style="list-style-type: none">▶ Выключить индикацию, нажав на любую кнопку.▶ Снова обычным способом включить прибор.

10 Технические характеристики

10.1 Технический паспорт изделия

Согласно Постановлению ЕС № 66/2014

Номер модели GK		90A			
Обозначение типа GK		GK46TIAKS/C/F			
Число конфорок		4			
Технология нагрева		Индукционная конфорка			
Диаметр круглых конфорок	см	18	18	21	14,5
Энергопотребление одной конфорки	Вт·ч/кг	181,6	182,3	175,3	195,8
Энергопотребление всей варочной поверхности ЕС	Вт·ч/кг	183,8			

11 Указатель ключевых слов

А

Автоматическая готовка.....	31
Выбор и запуск	32
Распределение мощности.....	34
Советы по настройке	33
Автоматическое доведение до кипения 24	
Включение.....	24
Преждевременное выключение	25
Автоматическое приготовление риса 35	
Выбор и запуск	36
Оптимальное количество для каж- дой конфорки.....	35
Распределение мощности.....	36
Автоматическое регулирование темпе- ратуры.....	37
Выбор и запуск	37
Распределение мощности.....	38

Б

Блокировка клавиш	
Выключение	28
Блокировка кнопок.....	28
Включение.....	28
Управление при активированной функции блокировки кнопок .	28

Г

Где находится заводская табличка?.	12
------------------------------------	----

Д

Длительность включения	
Несколько уровней длительности включения.....	26
Для заметок	49

З

Заводской номер (ЗН).....	12
Защита при вытирании	30

И

Индикатор остаточного тепла	21
--------------------------------------	----

К

Конфорка	19, 52
Краткая инструкция.....	52
Кухонная посуда.....	17
Кухонная посуда с покрытием	17
Подходящая кухонная посуда	17
Шумы во время работы.....	18
Энергосберегающее приготовление пищи.....	17

Л

Линия продукции	2
-----------------------	---

Н

Настройки пользователя.....	39
Досрочное выключение.....	40
Номер модели.....	2

О

Обзор прибора	13
Обзор уровней мощности.....	20
Область применения.....	2

П

Панель управления и индикации	
Кнопки	14
Первый ввод в эксплуатацию	12
Перерыв в готовке.....	29
Пользовательские настройки	
Изменение	40
Послегарантийное обслуживание	51
Правила безопасности	
Общие	6
Прибор	13
Включение и выключение.....	19

Продолжительность включения	
.....	25
Изменение	25
Истечение	26
Настройка.....	25
Преждевременное выключение	
.....	26

р

Распределение мощности	23
------------------------------	----

с

Самостоятельное устранение неполадок	42
Символы	5
Служба поддержки и сервисного обслуживания.....	51

т

Табличка со схемой подключения	
.....	12
Таймер.....	27
Изменение	27
Настройка.....	27
Преждевременное завершение	
.....	27
Технические вопросы	51
Технический паспорт изделия	
.....	46
Тип.....	2

у

Удобная готовка	31
Указания по пользованию	8
Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора	7
Управление	19
Уровни мощности	22
Устройство	
Включение.....	52
Выключение	52
Утилизация	11
Демонтаж	11
Упаковка	11
Утилизация прибора	11
Уход и техобслуживание	41

ф

Функция PowerPlus	22
Включение.....	22
Преждевременное завершение	
.....	22
Функция восстановления настроек.....	29
Функция защитного отключения	
.....	43
Функция постепенного разогревания ...	
22	
Включение.....	22
Выключение	22
Функция распознавания посуды	
.....	16
Функция растапливания	21
Включение.....	21
Выключение	21

э

Элементы управления и индикации..	14
Индикаторы	15

12 Для заметок

13 Служба поддержки и сервисного обслуживания



В главе «Самостоятельное 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 заводской номер (ЗН) и наименование прибора. Эти сведения находятся на заводской табличке прибора. Информация о приборе:

Заводской номер: _____ **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.

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.

Краткая инструкция

Перед началом эксплуатации прибора следует прочитать общие правила безопасности в настоящем руководстве!

Включение устройства

- ▶ Удерживать нажатой кнопку  в течение 1 секунды.

Настройка конфорки

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

Или

- ▶ Для быстрого нагрева большого количества воды нажать **• • P**.

Выключение конфорки

- ▶ Коснуться слайдера **0 • • :**

Выключение устройства

- ▶ Нажать кнопку .



J90A357-R03

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, Postfach 59, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

