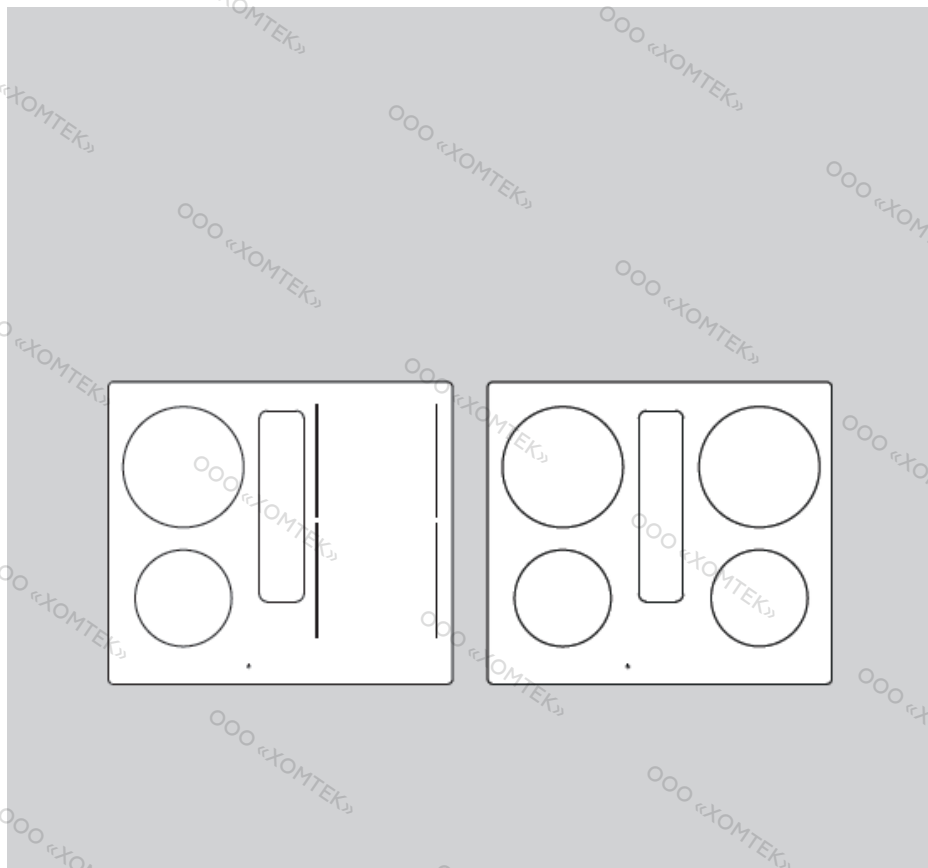




RU Руководство по эксплуатации CombiCookTop V2000

Индукционная варочная панель с интегрированной вытяжкой



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании V-ZUG.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 2 года с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет.

Компания ООО "Хомтек" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники V-ZUG.

Информационная линия ООО "Хомтек"

Москва: +7 (495) 781 00 55

Санкт-Петербург: +7 (812) 600 91 91

Официальный сайт: vzug-shop.ru



Список авторизованных дилеров V-ZUG

можно уточнить по телефонам: +7 (495) 781 00 55, +7 (812) 600 91 91

СОДЕРЖАНИЕ

1 Инструкции по технике безопасности . 5

- 1.1 Используемые символы 5
- 1.2 Общие правила безопасности 5
- 1.3 Правила безопасности при эксплуатации прибора 5
- 1.4 Инструкции по эксплуатации 6

2 Первое использование прибора 8

3 Описание прибора 9

- 3.1 Общие сведения 9
- 3.2 Элементы управления и индикаторы ... 9
- 3.3 Принцип работы индукционной варочной панели10
- 3.4 Варочные зоны10
- 3.5 Распознавание посуды11
- 3.6 Посуда11
- 3.7 Вытяжка13

4 Эксплуатация варочной панели 14

- 4.1 Активация варочной зоны14
- 4.2 Выключение варочной зоны14
- 4.3 Функция повышенного уровня мощности PowerPlus15
- 4.4 Индикатор остаточного тепла16
- 4.5 Краткое описание уровней мощности..16
- 4.6 Функция поддержания в горячем состоянии (Keep warm)17
- 4.7 Функция объединения варочных зон (моста)17
- 4.8 Продолжительность работы18
- 4.9 Таймер19
- 4.10 Блокировка от детей20
- 4.11 Функция восстановления21
- 4.12 Приостановка процесса приготовления21
- 4.13 Защита при вытирании22

- 4.14 Поворотные регуляторы (опционально) 22

- 4.15 Доступность 23

- 4.16 Демонстрационный режим 23

5 Эксплуатация вытяжки23

- 5.1 Включение вытяжки вручную в процессе приготовления 23
- 5.2 Ступень повышенной мощности «Р»... 23
- 5.3 Выключение вытяжки 24
- 5.4 Вентиляция помещения 24
- 5.5 OptiLink 24
- 5.6 Функция CleanAir (Чистый воздух) 25
- 5.8 Фильтр 26

6 Пользовательские настройки26

- 6.1 Изменение пользовательских настроек 27

7 Уход и обслуживание28

- 7.1 Стеклокерамические поверхности 28
- 7.2 Вытяжка 29
- 7.3 Поворотные регуляторы (опционально) 32

8 Устранение неисправностей32

- 8.1 Сообщения об ошибках 32
- 8.2 Другие возможные проблемы 34

9 Принадлежности и запчасти35

10 Технические данные36

- 10.1 Информация по варочной панели 36
- 10.2 Информация по вытяжке 36
- 10.3 Функция EcoStandby 37

11 Утилизация38

- 11.1 Упаковка 38
- 11.2 Безопасность 38
- 11.3 Утилизация 38

11 Сервисный центр38

Краткая инструкция39

Данный прибор отвечает самым высоким стандартам и очень прост в использовании. Тем не менее, обязательно изучите данное руководство по эксплуатации, чтобы ознакомиться с особенностями прибора и научиться его использовать с максимальной эффективностью.

Пожалуйста, соблюдайте все приведенные инструкции по технике безопасности.

Изменения

В тексте, на иллюстрациях и схемах отображены технические характеристики прибора на момент публикации данной инструкции. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в интересах дальнейшего развития.

Область применения

Данная инструкция по эксплуатации действительна для:

Наименование модели	Тип	Идентификатор модели
CookTop V2000 I604	CCT2T-31175	CCT2T64RMESLD
CookTop V2000 I604	CCT2T-31176	CCT2T64ESLD

Информация, относящаяся к определенным моделям прибора, отмечена в тексте особым образом.

1 Инструкции по технике безопасности

1.1 Используемые символы



Важные инструкции по технике безопасности.

Несоблюдение указанных инструкций может привести к травмированию или повреждению прибора и его компонентов!



Информация и указания, которые надлежит соблюдать.



Информация по утилизации.



Информация об инструкции по эксплуатации

- ▶ Данным символом обозначаются пошаговые инструкции.
 - Описание реакции прибора на выполненные действия.
- Пункты перечня.

1.2 Общие правила безопасности



- Перед первым использованием прибора изучите руководство по эксплуатации



- Дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями или не имеющие достаточного опыта и/или знаний могут использовать данный прибор только под присмотром или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, при этом данные лица должны понимать связанные с использованием прибора риски. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под присмотром ответственного лица.
- Если прибор не оснащен кабелем питания с вилкой или иным средством для отключения от электросети, у которого состояние между контактами на каждом

полюсе соответствует условиям категории перенапряжения III, то в соответствии с регламентами по электромонитажу в стационарную проводку необходимо включить защитное отключающее устройство.

- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменить производитель, специалист сервисного центра или другой специалист с соответствующей квалификацией.

1.3 Правила безопасности при эксплуатации прибора



- **ОСТОРОЖНО:** никогда не ставьте на дисплей прибора горячие кастрюли и сковороды.
- **ОСТОРОЖНО:** если на поверхности прибора появилась сквозная трещина, то есть уходящая на всю толщину материала, выключите прибор и отключите его от электросети во избежание риска поражения электрическим током.
- **ОСТОРОЖНО:** в процессе эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Будьте осторожны – не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Никогда не используйте пароочиститель для очистки прибора.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки или алюминиевую фольгу, т.к. они могут сильно нагреться.
- **ОСТОРОЖНО:** при приготовлении с использованием жира или растительного масла оставлять варочную панель без присмотра может быть опасно, т.к. это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор и осторожно потушите пламя, например, накрыв его крышкой или пожарным одеялом.
- **ОСТОРОЖНО:** не храните на варочной панели посторонние предметы во избежание риска возгорания.
- **ОСТОРОЖНО:** не оставляйте процесс приготовления без присмотра. В частности, за непродолжительным процессом приготовления надлежит следить постоянно.

- Возможность использования данного прибора с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления не предусмотрена.
- При использовании вытяжки одновременно с другими приборами, работающими на газе или других видах топлива, в помещении необходимо обеспечить надлежащий уровень вентиляции.
- Соблюдайте требования официальных документов по прокладке систем каналов для отвода отработанного воздуха.
- Запрещается выводить отработанный воздух в трубу, в которую выводится дым от приборов, работающих на газе и других видах топлива.
- Разрешается использовать только оригинальные запчасти.
- Сохраните данное руководство по эксплуатации для использования в будущем. При продаже или передаче прибора третьему лицу обязательно приложите данное руководство и инструкцию по установке. Благодаря этому новый владелец прибора сможет ознакомиться с правилами эксплуатации прибора и изучить необходимые правила техники безопасности.
- Прибор соответствует требованиям общепринятых технологических стандартов и соответствующих норм по безопасности. Правильное использование прибора – это основополагающее условие для предотвращения повреждений прибора и возникновения несчастных случаев. Таким образом, пожалуйста, соблюдайте все предписания, приведенные в данном руководстве по эксплуатации.

1.4 Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Прибор должен быть установлен и подключен к электросети в соответствии с отдельной инструкцией по монтажу. Для выполнения всех необходимых работ пригласите квалифицированного монтажника / электрика.
- Утилизируйте упаковочные материалы в соответствии с местными правилами и нормами.

Надлежащее использование

- Прибор предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях. Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие в результате ненадлежащего использования или нарушения правил эксплуатации.
- Ремонт, модификации или любые иные манипуляции с прибором, особенно с элементами, работающими под напряжением, может выполнять только производитель, специалист сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией. Неправильно выполненный ремонт может стать причиной тяжелой травмы, повреждения прибора и его частей, а также негативно повлиять на его функциональность. Если прибор не работает должным образом или ему требуется ремонт, выполните указания, приведенные в разделе «Сервисный центр». При необходимости обратитесь в сервисный центр.

Безопасность детей

- Упаковочные материалы, например, пластиковая пленка или полистирол могут представлять опасность для детей и домашних животных. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей и животных месте.
- Прибор предназначен для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с настоящим руководством по эксплуатации. Дети не всегда могут знать о рисках, которые возникают при использовании электроприборов. Не оставляйте детей без присмотра и разрешайте им играть с прибором, т.к. дети могут при этом пораниться.

Внимание: риск получения ожога

- Перегретый жир и растительное масло могут с легкостью загореться. НЕ пытайтесь тушить горящее масло или жир водой. Риск взрыва! Потушите пламя

пожарным одеялом. Двери и окна должны быть закрыты.

- В процессе приготовления доступные поверхности варочной панели могут сильно нагреваться от использующихся кастрюль и сковород.

Внимание: риск травмирования

- Использование неподходящих защитных экранов может стать причиной несчастного случая.
- Следите, чтобы домашние животные не подходили к прибору.

Внимание: угроза жизни

- Упаковочные материалы, например, пластиковая пленка или полистирол могут представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Предотвращение повреждения прибора

- Никогда не ставьте на дисплей прибора горячие кастрюли и сковороды!
- В случае перегрева выключите варочную панель и дайте ей полностью остыть. Не ставьте на нее посуду. Никогда не поливайте прибор холодной водой, чтобы быстро охладить его.
- Не забирайтесь на прибор.
- Не ставьте горячую посуду на рамку варочной панели, чтобы не повредить загерметизированные соединения.
- Не режьте и не подготавливайте ингредиенты на поверхности прибора, старайтесь не допускать ударов твердыми предметами. Не перетаскивайте посуду по поверхности варочной панели.
- Тщательно следите, чтобы продукты питания или соки с высоким содержанием сахара не попадали на горячие варочные зоны, т.к. это может повредить поверхность. Если сладкий продукт или сок все же попал на горячую варочную зону, безотлагательно очистите поверхность (пока она еще горячая) при помощи скребка.
- Не рекомендуется использовать для приготовления посуду с дном из чистой меди или алюминия, т.к. она может оставлять на поверхности прибора следы, которые с трудом поддаются удалению. Если такие следы не удалить с

помощью подходящего средства для очистки сразу же после завершения приготовления, то они могут необратимо пригореть и навсегда испортить внешний вид прибора.

- При перетаскивании кастрюль и другой посуды по стеклокерамической поверхности образуются царапины. В большинстве случаев этого можно избежать, если поднимать посуду и затем ставить ее на нужное место.
- Данная варочная панель создана для активного использования, поэтому появление на ней таких следов износа, как царапины или потертости, — нормальное явление. Чем интенсивнее используется прибор, тем больше следов на нем будет оставаться, но при этом панель будет продолжать работать на прежнем уровне и не давать Вам поводов для жалоб. Безопасность прибора гарантируется на протяжении всего срока его службы.

Примечания по эксплуатации

- Результаты исследований показали, что в нормальных условиях прибор не представляет опасности для людей с кардиостимуляторами (водителями ритма сердца). Если Вы являетесь пользователем кардиостимулятора (или слухового аппарата, или иного типа импланта) и все же хотите убедиться, что использование прибора для Вас совершенно безопасно, рекомендуем Вам проконсультироваться с компетентным специалистом из службы здравоохранения.
- Строго запрещается использовать прибор с видимыми повреждениями. Обратитесь в сервисный центр.
- Если прибор работает некорректно, сразу же отключите его от электросети.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять специалист сервисного центра.
- Осторожно: при использовании прибора с кухонными принадлежностями его доступные поверхности могут нагреваться.
- Не готовьте методом фламбе рядом с работающей вытяжкой.
- Не оставляйте прибор без присмотра при приготовлении во фритюрнице, т.к. растительное масло может перегреться и загореться. Тщательно следите за

температурой масла, не позволяйте ей подниматься до уровня возгорания. Регулярно меняйте масло, т.к. загрязненное масло воспламеняется значительно легче, чем чистое.

- При использовании вытяжки обеспечьте в помещении надлежащий уровень вентиляции, чтобы не допустить создания в кухне отрицательного давления и достигнуть оптимального уровня очистки воздуха в кухне.
- Избегайте на кухне сквозняков, которые могут разносить кулинарные испарения по поверхности прибора.
- Если одновременно с вытяжкой используются другие устройства, работающие на газе или ином топливе, обеспечьте достаточный приток свежего воздуха.
- Если одновременно с вытяжкой используется какая-либо система сжигания топлива (например, обогреватели, работающие на дровах, газе, мазуте или угле), то для обеспечения безопасности отрицательное давление в помещении, где установлен прибор, не должно превышать 4 Па (0,04 бар). Риск образования токсичных паров! Необходимо предусмотреть достаточный приток свежего воздуха, например, через незакрывающиеся отверстия в дверях или окнах или при помощи настенного короба вентиляции или других технических средств.

- При выполнении технического обслуживания прибора, в том числе замены лампы подсветки, отключите прибор от электросети выкрутите соответствующий предохранитель, выключите размыкатель цепи или вытащите вилку прибора из розетки.
- При выполнении очистки прибора следите, чтобы внутрь него не попадала вода. Используйте только умеренно влажную тканевую салфетку. ЗАПРЕЩАЕТСЯ разбрызгивать воду на внешние и внутренние поверхности прибора. Попавшая внутрь прибора вода может стать причиной повреждений.
- Выполняйте очистку прибора регулярно. Несоблюдение этого правила способствует усилению риска возгорания по причине накопления жировых отложений в жировом фильтре из нержавеющей стали.
- Несоблюдение инструкций по очистке прибора может привести к пожару.
- При использовании вытяжки в режиме рециркуляции после завершения процесса приготовления проветрите помещение, чтобы снизить содержание влаги в воздухе.

2 Первое использование прибора



Прибор должен быть установлен и подключен к электросети в соответствии с отдельной инструкцией по монтажу. Для выполнения всех необходимых работ пригласите квалифицированного монтажника / электрика.



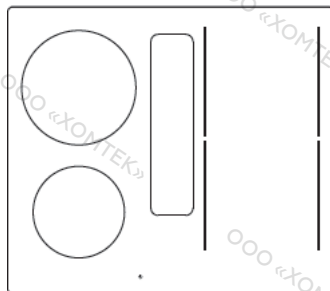
В течение первых нескольких часов использования от варочных зон может идти неприятный запах. Это нормальное явление для новых приборов. Убедитесь, что помещение хорошо проветривается.

3 Описание прибора

3.1 Общие сведения

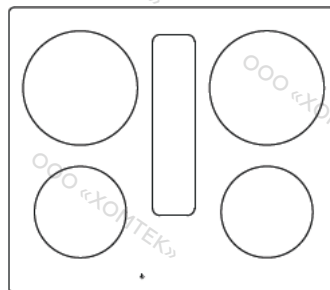
CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31175

- 1 варочная зона Ø 200 мм (задняя)
 - Номинальная выходная мощность: 2300 Вт
 - Номинальная выходная мощность в режиме PowerPlus (повышенной мощности): 3000 Вт
- 1 варочная зона Ø 160 мм (передняя)
 - Номинальная выходная мощность: 1400 Вт
 - Номинальная выходная мощность в режиме PowerPlus (повышенной мощности): 2100 Вт
- 2 варочные зоны 180 x 190 мм
 - Номинальная выходная мощность: 2100 Вт
 - Номинальная выходная мощность в режиме PowerPlus (повышенной мощности): 3000 Вт
- Вытяжка, установленная по центру прибора, с картриджами фильтров



CombiCookTop V2000 I604 – CCT2T-31176

- 2 варочные зоны Ø 200 мм (задние)
 - Номинальная выходная мощность: 2300 Вт
 - Номинальная выходная мощность в режиме PowerPlus (повышенной мощности): 3000 Вт
- 2 варочные зоны Ø 160 мм (передние)
 - Номинальная выходная мощность: 1400 Вт
 - Номинальная выходная мощность в режиме PowerPlus (повышенной мощности): 2100 Вт
- Вытяжка, установленная по центру прибора, с картриджами фильтров



3.2 Элементы управления и индикаторы

Кнопки



ВКЛ./ВЫКЛ.



Слайдер (для настройки уровня мощности варочной панели / вытяжки)



Режим PowerPlus



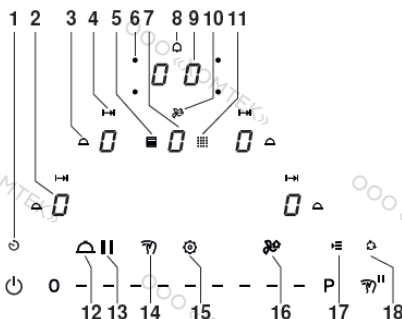
Защита при вытирании / Приостановка приготовления (Пауза)



Индикатор варочной зоны



Продолжительность работы / Таймер



Индикаторы

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Автоматика остаточного хода вытяжки | 10 | Индикатор функции OptiLink |
| 2 | Уровень мощности варочной зоны | 11 | Жировые фильтры |
| 3 | Активированная функция поддержания блюда в горячем состоянии (Keep warm) | 12 | Индикатор функции поддержания блюда в горячем состоянии |
| 4 | Активированная функция продолжительности работы для варочной зоны | 13 | Индикатор паузы |
| 5 | Индикатор фильтра с активированным углем | 14 | Индикатор функции защиты при вытирании |
| 6 | Индикатор, отмечающий на какой варочной зоне активирована функция продолжительности работы | 15 | Индикатор меню пользовательских настроек |
| 7 | Степень мощности вытяжки | 16 | Индикатор функции вентиляции помещения |
| 8 | Индикатор таймера | 17 | Пользовательское меню |
| 9 | Продолжительность работы / Таймер | 18 | Индикатор системы CleanAir |

3.3 Принцип работы индукционной варочной панели

Принцип работы индукционной варочной панели совершенно не похож на принцип работы традиционных варочных панелей или электроплиток. Под стеклокерамической панелью находятся индукционные катушки, генерирующие быстро изменяющееся магнитное поле, которое нагревает непосредственно магнитное дно установленной на варочной зоне посуды.

Стеклокерамическая панель нагревается только от горячей посуды. Как только Вы снимаете посуду с варочной зоны, подача энергии мгновенно прерывается.

Индукционные варочные зоны отличаются:

- быстрой реакции
- точностью регулировки
- мощностью
- энергоэффективностью
- безопасностью



Для приготовления на индукционной варочной панели необходима посуда с ровным и плоским дном или дном из магнитного материала.

3.4 Варочные зоны

Варочная панель распознает посуду с диаметром основания 11 см или больше. Посуду необходимо ставить по центру варочной зоны, чтобы система могла распознать ее размер, а также для обеспечения равномерного приготовления.



Для обеспечения равномерного жарения посуду надлежит ставить по центру варочной зоны. Диаметр основания посуды не должен быть больше диаметра варочной зоны.

3.5 Распознавание посуды

Каждая варочная зона оснащена датчиком для распознавания посуды. Он определяет подходящую посуду с магнитным основанием, совместимую с технологией индукции.



Диаметр основания посуды не должен быть больше диаметра варочной зоны.

- Если в процессе приготовления посуда убирается с варочной зоны или если на варочную зону ставится неподходящая посуда,
 - выбранный уровень мощности будет попеременно мигать с символом .
- Если до истечения времени работы датчика распознавания посуды (10 секунд) на варочную зону не поставят подходящую посуду, то
 - по истечении еще 10 секунд прибор выключится, если не будет выбрана другая варочная зона.

3.6 Посуда

Подходящая посуда

Для приготовления на индукционной варочной панели подходит только посуда с магнитным основанием (диаметром не менее 11 см).

Основание посуды можно проверить следующими способами:

- К любой точке основания посуды притягивается магнит.
- При установке на варочную зону загорается показатель выбранного уровня мощности, символ  не появляется.



Не пытайтесь применять различные вспомогательные средства для неподходящей посуды, например, металлическое кольцо и пр. Это может повредить варочную панель.

						
Многослойное основание (сэндвич-дно)						
Капсульное основание						
Многослойный материал						
Прессованное основание						
Чугун						
Эмалированный чугун						
Эмалированная сталь						

Обозначения:



Распределение тепла



Скорость реакции



Уровень шума



Уход



Вес



Сталь



Алюминий



Эмаль



Отлично



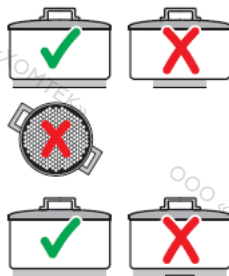
Удовлетворительно



Неудовлетворительно

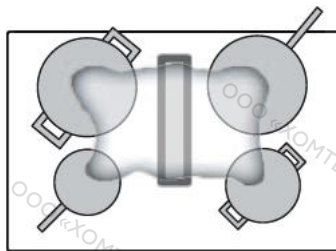
Общие примечания по посуде

- По возможности убедитесь, что диаметр дна посуды совпадает с диаметром верхней части посуды.
- Мы не рекомендуем использовать посуду с прессованным основанием, т.к. этот тип посуды подходит не для всех индукционных варочных панелей.
- Некоторые индукционные варочные панели оснащаются функциями растапливания, поддержания блюда в горячем виде и медленного кипения. Для приготовления с данными функциями не рекомендуется использовать посуду с вогнутым основанием.
- Ненадежно закрепленные ручки или ручки с пустотами могут издавать громкий свист.
- В процессе приготовления сцепление посуды с поверхностью варочной панели уменьшается, поэтому передвигать посуду становится легче.
- Толстые стенки посуды поглощают вибрации и способствуют снижению уровня шума.



Расположение посуды

Устанавливайте кастрюли и сковороды таким образом, чтобы пар не затягивался в вытяжку через ручки посуды.



Энергоэффективное приготовление

Для обеспечения максимальной энергоэффективности и равномерного распределения тепла обратите внимание на следующее:

- Основание посуды должно быть чистым, сухим и гладким.
- Ставьте посуду по центру варочной зоны.
- Используйте плотно прилегающую крышку.
- Выбирайте размер посуды исходя из объема готовящегося блюда.

Посуда с покрытием

- Для жарения выбирайте уровень мощности не выше «7».
- В посуде с покрытием можно готовить на уровне мощности выше «7» только при условии, что дно посуды будет полностью покрыто жидкостью.
 - В противном случае покрытие может перегреться и повредиться.



Не используйте функцию повышенной мощности PowerPlus для приготовления в сковородах с покрытием.

Шумы в процессе приготовления

Во время приготовления посуда может издавать различные звуки. Это не является признаком неисправности и не влияет каким-либо образом на функционирование прибора.



Уровень шума зависит от используемой посуды. Если шум причиняет значительные неудобства, рекомендуется заменить посуду.

3.7 Вытяжка

Вытяжка предназначена для удаления кулинарных испарений и запахов. Она может использоваться в режиме отвода или рециркуляции воздуха.

Режим отвода воздуха



При использовании вытяжки в этом режиме необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха на замену отработанного воздуха, который был отведен по системе каналов.

Металлические жировые фильтры улавливают частицы жира из влажных, насыщенных запахами кулинарных испарений. Затем эти испарения проходят через воздухопровод со встроенным невозвратным клапаном и выводятся за пределы здания. Благодаря удалению из кухни влажного воздуха на шкафах не образуется плесень. Невозвратный клапан снижает потери тепла, когда прибор выключен.

Режим рециркуляции и фильтр с активированным углем



В воздухе остается влага. По этой причине после завершения приготовления кухню необходимо тщательно проветривать, чтобы на кухонных шкафах не образовывалась плесень, а на решетке канала отвода воздуха не скапливался жир.

При использовании прибора в режиме рециркуляции необходимо установить фильтр с активированным углем. Металлические жировые фильтры улавливают из влажного и насыщенного запахами воздуха частицы жира. Затем этот воздух проходит через фильтр с активированным углем, где из него удаляются неприятные запахи, после чего очищенный воздух возвращается в кухню.

4 Эксплуатация варочной панели

4.1 Активация варочной зоны

- ▶ Поставьте посуду на необходимую варочную зону.
- ▶ Включите прибор: нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку .
- На дисплее уровня мощности соответствующей варочной зоны загорится .
- На дисплеях неиспользуемых варочных зон символ  будет мигать.
- Если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий, то по причинам безопасности прибор автоматически отключится.

При помощи слайдера

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны.
Появится слайдер.
- ▶ Коснитесь слайдера или проведите по нему пальцем, чтобы установить уровень мощности.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- ▶ Поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить уровень мощности, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить его.
 - Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.
-  Настройки варочной зоны можно изменить, если горит соответствующий индикатор. Как только индикатор погаснет, необходимо вновь выбрать варочную зону.

4.2 Выключение варочной зоны

- ▶ Выключите прибор: нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку .

При помощи слайдера

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны.
- Появится слайдер.
- Если не будет выполнено никаких действий, то через 10 секунд слайдер исчезнет, а еще через 10 секунд прибор автоматически отключится для обеспечения безопасности.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- ▶ Поверните регулятор против часовой стрелки, пока на дисплее уровня мощности не загорится .
- Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.

 При использовании вытяжки в режиме рециркуляции после завершения приготовления проветрите кухню, чтобы снизить содержание влаги в воздухе.

4.3 Функция повышенного уровня мощности PowerPlus

Все варочные зоны оснащены функцией повышенной мощности PowerPlus.

При активации функции PowerPlus выбранная варочная зона не более 7 минут работает в режиме повышенной мощности. Данная функция может использоваться, например, для быстрого доведения до кипения большого объема воды.

Активация PowerPlus

При помощи слайдера

- Коснитесь необходимой варочной зоны.
 - На дисплее загорится символ **P**.
 - Максимум через 7 минут варочная панель автоматически переключится на уровень мощности **9**.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- Поворачивайте регулятор по часовой стрелке до появления на дисплее символа **P**.
 - Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.
- При снятии посуды с варочной зоны работа функции PowerPlus прерывается, на дисплее начинают попеременно мигать символы **U** и **P**. Как только посуда будет возвращена на варочную зону, функция продолжит работу.

Выключение PowerPlus

При помощи слайдера

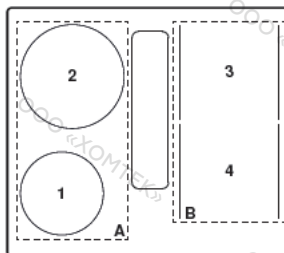
- Коснитесь варочной зоны с активированной функцией PowerPlus.
 - Появится слайдер.
 - Нажмите на слайдере на необходимый уровень мощности.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- Поворачивайте регулятор против часовой стрелки до нужного уровня мощности.
 - Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.

Управление мощностью для CCT2T-31175

Функцию PowerPlus невозможно использовать на обеих варочных зонах одновременно. Если активировать функцию PowerPlus на обеих задних варочных зонах, то на варочной зоне, выбранной первой, выходная мощность будет снижена.



Варочная зона с функцией PowerPlus	Группа А*		Варочная зона с функцией PowerPlus	Группа В*	
	1	2		3	4
1	P	7	3	P	Б
2	7	P	4	Б	P

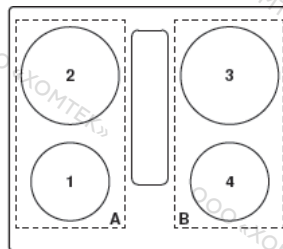
* Максимальный доступный уровень мощности для варочной зоны



Если установить уровни мощности выше указанных значений, функция PowerPlus отключится.

Управление мощностью для ССТ2Т-31176

Функцию PowerPlus невозможно использовать на обеих варочных зонах одновременно. Если активировать функцию PowerPlus на обеих задних варочных зонах, то на варочной зоне, выбранной первой, выходная мощность будет снижена.



Варочная зона с функцией PowerPlus	Группа А*		Варочная зона с функцией PowerPlus	Группа В*	
	1	2		3	4
1	P	7	3	P	8
2	7	P	4	7	P

* Максимальный доступный уровень мощности для варочной зоны



Если установить уровни мощности выше указанных значений, функция PowerPlus отключится.

4.4 Индикатор остаточного тепла

После выключения варочной зоны на дисплее загорается символ **H**. Он погаснет после того, как пропадет риск получения ожога.

При включении варочной панели:

- на дисплее попеременно мигают символы **D** и **H**, если посуда стоит на горячей варочной зоне (с остаточным теплом);
- на дисплее загорается символ **H**, если на горячей варочной зоне (с остаточным теплом) посуды нет.

4.5 Краткое описание уровней мощности

Уровень мощности	Метод приготовления	Применяется для
1	Растапливание, деликатный подогрев	Сливочное масло, шоколад, желатин, соусы
2		
3	Набухание	Рис
4	Отваривание, выпаривание, тушение, приготовление на пару	Овощи, картофель, соусы, фрукты, рыба
5		
6	Отваривание, томление	Паста, суп, тушеное мясо

7	Деликатное обжаривание	Рёшты, омлеты, жареные продукты в панировке, колбасы
8	Обжаривание, фритюр	Мясо, чипсы
9	Быстрая обжарка	Стейк
P	Быстрый нагрев	Кипячение воды

4.6 Функция поддержания в горячем состоянии (Keep warm)

Данная функция позволяет в течение максимум 2 часов сохранять температуру только что приготовленного горячего блюда на уровне около 65°C.

Включение функции поддержания в горячем состоянии (Keep warm)

При помощи слайдера

- Коснитесь необходимой варочной зоны.
- Нажмите на кнопку .
 - Над слайдером и на дисплее соответствующей варочной зоны загорится символ .
 - На дисплее уровня мощности загорится символ .
 - Символ  над слайдером погаснет через 10 секунд.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- Поворачивайте регулятор против часовой стрелки до появления на дисплее символа .
- Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.

Отключение функции поддержания тепла Keep Warm

При помощи слайдера

- Коснитесь варочной зоны, на которой активирована функция Keep Warm.

При помощи поворотных регуляторов (опционально)

- Поворачивайте регулятор по часовой стрелке, пока на дисплее не загорится .

4.7 Функция объединения варочных зон (моста)

Функция моста позволяет объединить две варочные зоны, расположенные одна за другой, и регулировать их мощность одновременно.



Функция объединения доступна только для варочных зон, расположенных на одной стороне варочной панели.

Активация функции моста

- Коснитесь дисплеев обеих варочных зон одновременно.
 - На дисплее задней варочной зоны загорится символ , а на дисплее передней варочной зоны – символ  или ранее установленный уровень мощности.

Изменение уровня мощности при помощи слайдера

- Коснитесь передней из объединенных варочных зон.
 - Появится слайдер.
- Коснитесь слайдера или проведите по нему пальцем, чтобы установить необходимый уровень мощности.

Изменение уровня мощности при помощи поворотных регуляторов (опционально)

- ▶ Поверните регулятор передней варочной зоны по часовой стрелке, чтобы увеличить уровень мощности, или против часовой стрелки, чтобы уменьшить уровень мощности.
 - Если Вы повернете регулятор слишком сильно, раздастся звуковой сигнал.

Выключение функции моста

- ▶ Коснитесь дисплеев обеих варочных зон одновременно.
 - На обеих варочных зонах будут восстановлены уровни мощности, заданные ранее.
 - Теперь Вы можете вновь управлять варочными зонами по отдельности.

4.8 Продолжительность работы



Во время приготовления не оставляйте варочную панель без присмотра. Риск перелива жидкости через край посуды, пригорания и возгорания!

Данная функция обеспечивает автоматическое отключение варочной зоны через заданный промежуток времени (1-99 минут).

Активация функции продолжительности работы

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны.
- ▶ Нажмите на кнопку **00**.
 - На дисплее **00** символ **0** справа загорится на 5 секунд, в то время как символ **0** слева будет затенен.
 - Появится слайдер.
- ▶ При помощи слайдера установите единицы минут для показателя продолжительности работы.
- ▶ Коснитесь левого символ **0** на кнопке **00**.
 - На дисплее **00** символ **0** слева загорится на 5 секунд, в то время как символ **0** справа будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера установите десятки минут для показателя продолжительности работы.
 - Отсчет заданного времени автоматически начнется через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Изменение продолжительности работы

- ▶ Коснитесь варочной зоны, для которой была активирована функция продолжительности работы.
 - На дисплее отобразится оставшееся время работы выбранной варочной зоны.
- ▶ Нажмите на кнопку **00**.
 - На дисплее **00** символ **0** справа загорится 5 секунд, в то время как символ **0** слева будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера измените единицы минут показателя продолжительности работы.
- ▶ Коснитесь левого символа **0** на кнопке **00**.
 - На дисплее **00** символ **0** слева загорится 5 секунд, в то время как символ **0** справа будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера измените десятки минут показателя продолжительности работы.
 - Отсчет заданного времени автоматически начнется через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Досрочное выключение функции продолжительности работы

- ▶ Коснитесь варочной зоны, для которой была активирована функция продолжительности работы.
- ▶ Нажмите на кнопку .
 - Продолжительность работы установлена на .
 - Варочная зона продолжает работать.

Окончание работы функции

Когда установленное время истекает

- автоматически выбирается соответствующая варочная зона;
- соответствующая варочная зона выключается;
- раздается звуковой сигнал;
- начинают мигать символы  и  соответствующей варочной зоны.
- ▶ Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковую и визуальную индикацию.
 - Если не будет нажата какая-либо кнопка, через 1 минуту звуковой сигнал отключится автоматически.

Несколько активированных функций продолжительности работы

Если данная функция была включена на нескольких варочных зонах:

- на дисплей будет выводиться наименьший показатель продолжительности работы
- символ  и установленная продолжительность работы будут отображаться для каждой варочной зоны

Если потребуется вывести на дисплей другой показатель продолжительности работы:

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны.
 - Показатель продолжительности работы для этой варочной зоны будет выведен на дисплей и при необходимости может быть изменен.

4.9 Таймер

Данный таймер работает как таймер для варки яиц (1 – 99 минут). Его можно использовать в любое время и независимо от всех остальных функций.



Вы можете использовать любую варочную зону и активировать функцию продолжительности работы, даже если Вы уже используете таймер.

Запуск таймера

- ▶ Включите прибор.
- ▶ Нажмите на кнопку .
 - Начнет мигать символ , появится слайдер.
 - На дисплее  символ  справа загорится на 5 секунд, в то время как символ  слева будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера установите единицы минут для таймера.
- ▶ Коснитесь левого символа  на кнопке .
 - На дисплее  символ  слева загорится на 5 секунд, в то время как символ  справа будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера установите десятки минут для таймера.

- Таймер автоматически запустится через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Изменение периода времени для таймера

- ▶ Нажмите на кнопку .
 - Начнет мигать символ , появится слайдер.
 - На дисплее  символ  справа загорится на 5 секунд, в то время как символ  слева будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера измените единицы минут для таймера.
- ▶ Коснитесь левого символа  на кнопке .
 - На дисплее  символ  слева загорится на 5 секунд, в то время как символ  справа будет затенен.
- ▶ При помощи слайдера установите десятки минут для таймера.
 - Таймер автоматически запустится через 5 секунд после последнего нажатия на кнопку.

Досрочное отключение таймера

- ▶ Нажмите на кнопку .
 - Начнет мигать символ , появится слайдер.
 - На таймере отобразится время .
 - Варочная зона будет продолжать работать.

Истечение времени таймера

Варочные зоны не отключаются, раздается звуковой сигнал, на дисплее мигают символы  и .

Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

4.10 Блокировка от детей

Блокировка от детей предотвратит случайное включение прибора.

Активация блокировки от детей

- ▶ Включите прибор.
- Проверьте, чтобы все варочные зоны были выключены.
- ▶ Одновременно нажмите на кнопку  и кнопку .
 - Раздается звуковой сигнал.
- ▶ В течение 3 секунд после сигнала нажмите на кнопку .
 - Раздается звуковой сигнал.
 - Кнопки  и  мигают.
 - Блокировка от детей активирована.
 - На всех дисплеях уровня мощности горит символ «—».

Использование прибора при включенной блокировке от детей

- ▶ Включите прибор.
 - На всех дисплеях уровня мощности горит символ «—».

- Кнопки  и  мигают.

► Одновременно нажмите на кнопку  и кнопку .

- Раздастся звуковой сигнал.
- На всех дисплеях уровня мощности на 1 секунду загорится символ .
- Блокировка от детей отключена на 20 секунд, и Вы можете использовать прибор как обычно.

Блокировка от детей вновь активируется в течение 1 минуты после выключения варочной панели.

Снятие блокировки от детей

► Включите прибор.

Проверьте, чтобы все варочные зоны были выключены.

► Одновременно нажмите на кнопку  и кнопку .

- Раздастся звуковой сигнал.

► В течение 3 секунд после сигнала нажмите на кнопку .

- Раздастся двойной звуковой сигнал.
- Блокировка от детей отключена.

4.11 Функция восстановления

Если прибор был случайно выключен кнопкой , то в течение 6 секунд все настройки можно восстановить.

► Включите прибор.

- Мигает кнопка .

► Нажмите на кнопку .

- Варочные зоны, которые работали в момент случайного выключения прибора, автоматически возобновят работу.

4.12 Приостановка процесса приготовления

Данная функция позволяет снизить уровень мощности всех работающих варочных зон до  на период до 10 минут.

После перерыва процесс приготовления можно возобновить с настройками, сделанными ранее.

► Нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку .

- Уровень мощности включенной варочной зоны изменится на .
- Отсчет продолжительности работы будет остановлен.
- Таймер будет продолжать работать.
- Загорится кнопка .
- Все кнопки, кроме , станут недоступны.



Если функцию паузы не отключить максимум через 10 минут, то прибор полностью выключится.

- Для возобновления процесса приготовления снова нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку .
- Варочные зоны начнут работать со всеми сделанными ранее настройками.

4.13 Защита при вытирании

Данная функция предотвратит случайное изменение уровня мощности, например, при вытирании панели управления тканевой салфеткой.

- Нажмите на кнопку .
- Кнопка  загорится.
- Для отключения защиты при вытирании еще раз нажмите на кнопку  или подождите 30 секунд, и функция отключится автоматически.



Вы можете выключить прибор в любое необходимое время, нажав на кнопку .

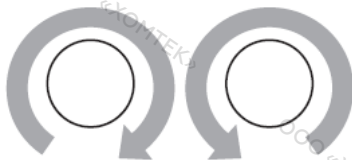
4.14 Поворотные регуляторы (опционально)

Модуль с поворотными регуляторами должен устанавливать квалифицированный специалист. После установки модуль необходимо активировать, выбрав настройку  в меню пользовательских настроек . После этого управлять варочными зонами можно только при помощи поворотных регуляторов.

Уровень мощности варочной зоны настраивается при помощи соответствующего этой варочной зоне регулятора. Поверните регулятор по часовой стрелке и выберите уровень мощности от 1 до 9 или P (повышенная мощность); поверните регулятор против часовой стрелки, чтобы активировать функцию поддержания блюда в горячем виде (Keep warm).

Уровень мощности варочной зоны, установленный при помощи поворотного регулятора, выводится на дисплей соответствующей варочной зоны.

На регуляторах отсутствует фиксированная точка «0», поэтому их можно свободно поворачивать. Когда на регуляторе достигается уровень повышенной мощности P или функция поддержания блюда в горячем виде , то затем регулятор прокручивается дальше, раздается звуковой сигнал.



Задержка при переключении на уровень мощности : при повороте регулятора против часовой стрелки с любого уровня мощности до уровня  предусмотрена задержка в 1 секунду перед дальнейшим переключением на показатель  функции поддержания блюда в горячем виде. Это позволяет не допустить случайное включение функции поддержания температуры. Такая же задержка предусмотрена и при повороте регулятора по часовой стрелке с отметки  на .

Управление следующими дополнительными функциями все так же осуществляется с поверхности варочной панели:

Функция моста

Продолжительность работы

Таймер

Блокировка от детей

Вытяжка

Функция восстановления

Приостановка приготовления

Защита при вытирании

Пользовательские настройки

4.15 Доступность

Мы разрабатываем свои приборы таким образом, чтобы ими могли без затруднений пользоваться люди всех возрастов, включая пожилых, и с любыми способностями, в том числе с ограниченными.

Управление варочной панелью может осуществляться при помощи слайдера на поверхности прибора или прибор можно переоборудовать (даже по прошествии длительного времени использования) под управление посредством поворотных регуляторов. Специально для слепых или слабовидящих пользователей управление поворотными регуляторами может быть дополнено звуковыми сигналами. Для активации этого режима необходимо выбрать опцию **4** в пункте пользовательских настроек **U 1**.

Функция VisionAssist обеспечивает обратную связь в виде звуковых сигналов при каждом изменении и установке уровня мощности:

– Короткий звук. сигнал,	• длинный звук.сигнал					+ очень длинный звук.сигнал							
Уровень мощности	L	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P	
Последовательность звук. сигналов	-- •	+	-	--	---	----	•	•-	•--	•---	•----	••	

При повороте регулятора по часовой или против часовой стрелки при достижении уровня мощности **U** предусмотрена небольшая задержка. Кроме того, раздается особая последовательность звуковых сигналов.

Варочная зона не будет работать и реагировать на команды, если на ней не стоит посуда для приготовления.

Для проверки установленного уровня мощности необходимо слегка повернуть регулятор по часовой или против часовой стрелки, а затем – обратно, после чего раздастся последовательность звуковых сигналов, присвоенная тому или иному уровню мощности.

4.16 Демонстрационный режим

Данная функция позволяет специалисту по продаже переключить прибор в режим демонстрации, чтобы показать покупателю все возможности варочной панели, но при этом не включать ее. Для бытового использования данная функция не доступна.



Отключить демонстрационный режим может только специалист сервисного центра.

5 Эксплуатация вытяжки

5.1 Включение вытяжки вручную в процессе приготовления

- ▶ Нажмите на символ **U** (ниже дисплея таймера) для активации вытяжки.
 - На дисплее вытяжки загорится ступень мощности **U**.
- ▶ Нажмите или проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить необходимую ступень мощности.

5.2 Ступень повышенной мощности «Р»

Ступень мощности «Р» – это максимальная мощность, с которой может работать вытяжка. Через 6 минут работы на этой ступени вытяжка автоматически переключается на более низкую ступень мощности.

5.3 Выключение вытяжки



Вытяжка улавливает кулинарные испарения и запахи, образующиеся во время оттаивания или жарения. Частицы жира из испарений оседают в жировых фильтрах, а насыщенный влагой и запахами воздух проходит сквозь него при использовании вытяжки в режиме отвода этот воздух напрямую выводится на улицу. Необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха на протяжении всего процесса приготовления. Если вытяжка используется в режиме рециркуляции, то испарения проходят через фильтр с активированным углем, где из них удаляются запахи, а затем поступают обратно в помещение. После приготовления кухню необходимо тщательно проветрить, чтобы удалить из воздуха избыток влаги и предотвратить риск образования плесени.

- ▶ Коснитесь показателя ступени мощности вытяжки (ниже дисплея таймера).
 - Показатель ступени мощности загорится на дисплее вытяжки.
- ▶ Нажмите символ «0» на слайдере.
 - Вытяжка автоматически отключится.

5.4 Вентиляция помещения

Функция вентиляции помещения позволяет очистить воздух в комнате, даже если варочная панель не используется. Вытяжка включается и отключается вручную.



Во время работы функции вентиляции помещения варочные зоны недоступны для использования.

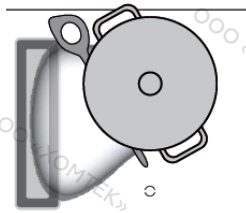
- ▶ Заранее уберите с варочных зон всю посуду.
- ▶ Включите прибор.
 - Подождите 4 секунды.
 - Загорится символ .
 - Под этим символом появится горизонтальный штрих.
- ▶ Коснитесь горизонтального штриха под символом .
- ▶ Коснитесь показателя ступени мощности вытяжки .
- Появится слайдер.
- ▶ При помощи слайдера установите необходимую ступень мощности вытяжки.
 - Функция вентиляции помещения активирована.

Вытяжка продолжит работу после выключения варочной панели в течение времени, установленного в функции автоматики остаточного хода.

5.5 OptiLink

Благодаря этой функции пользователю больше не требуется вручную управлять кухонной вытяжкой. Система OptiLink считывает уровни мощности на варочных зонах и автоматически выбирает подходящую ступень мощности на кухонной вытяжке.

- ▶ Используйте деревянную ложку и крышку кастрюли, чтобы направить пар в воздухозаборное отверстие вытяжки.



На выбор доступны следующие настройки (см. раздел 6):

Настройка	Описание – варочная панель	Описание – вытяжка
0	Выкл.	OptiLink отключена.
1	Активирован беззвучный режим	Низкий уровень шума работы
2	Активирован стандартный режим	Стандартный режим
3	Активирован мощный режим	Степень высокой мощности для отвода кулинарных паров и запахов

Работа вытяжки при активации системы OptiLink

При включении системы OptiLink:

- Сразу же после того, как на варочной зоне устанавливается уровень мощности, вытяжка включается на ступени мощности 1. Согласно принципу работы данного режима ступень мощности 1 на вытяжке автоматически подстраивается под установленный уровень мощности на варочной панели.
- Вытяжка регулирует ступени мощности в соответствии с настройками мощности на варочной панели.

Ручное управление

- Если после включения варочной панели ни одна из варочных зон не используется, то функцию вентиляции помещения можно включить вручную.

Переход на ручное управление

- Если при включении варочной панели активируется система OptiLink, Вы в любой момент времени можете перейти на ручное управление вытяжкой. Через 6 минут после последнего нажатия на кнопку OptiLink возобновляет работу.

Автоматика остаточного хода (только при активированной функции)

- Описание функции автоматике остаточного хода см. раздел 5.7 далее.
- Автоматика остаточного хода активируется сразу после завершения процесса приготовления.
- Пока функция автоматике остаточного хода работает, горит символ .

5.6 Функция CleanAir (Чистый воздух)

Благодаря этой функции после завершения работы прибор вытяжка периодически включается, чтобы удалять из воздуха неприятные запахи.

На выбор Вам доступны следующие настройки (см. раздел 6 далее):

Настройка	Функция	Описание
0	Выкл.	Автоматика остаточного хода отключена.
1	10 минут	Вытяжка продолжит работать на ступени мощности 1 в течение 10 минут.
2	20 минут	Вытяжка продолжит работать на ступени мощности 1 в течение 20 минут.
3	30 минут	Вытяжка продолжит работать на ступени мощности 1 в течение 30 минут.

5.8 Фильтр

Эта функция позволяет выводить на дисплей и настраивать статус жирового фильтра и фильтра с активированным углем.

На необходимость очистки фильтра указывают следующие индикаторы

Индикатор	Фильтр	Индикатор необходимости очистки загорается через
	Жировой фильтр	50 часов работы
	Фильтр с активированным углем	180 часов работы

6 Пользовательские настройки



Варочная панель должна быть выключена. Доступ в меню настроек не зависит от каких-либо сообщений об ошибках.

Обзор пользовательских настроек

Настройка	Описание	Установка по умолчанию	Варианты	Описание
UU	Активация модуля поворотных регуляторов	0	0	Модуль отсутствует
			1	Подключение модуля
U1	Громкость	2	0	Громкость выкл.
			1	Громкость низкая
			2	Громкость умеренная
			3	Громкость высокая
			4	Звуковая обратная связь VisionAssist при поворачивании регулятора и настройки уровня мощности.
U2	Сигнал при истечении времени таймера	2	0	Нет сигнала
			1	Сигнал отключается нажатием на любую кнопку или автоматически через 10 секунд.
			2	Сигнал отключается нажатием на любую кнопку или автоматически через 1 минуту.
U3	OptiLink	2	0	OptiLink отключена.
			1	OptiLink беззвучный режим
			2	OptiLink стандартный режим
			3	OptiLink мощный режим

U4	Автоматика остаточного хода	2	0	Функция отключена
			1	Время работы функции – 10 минут
			2	Время работы функции – 20 минут
			3	Время работы функции – 30 минут
U5	CleanAir	0	0	CleanAir выкл.
			1	CleanAir вкл.
U6	Жировой фильтр	1	0	Жировой фильтр сброшен
			1	Сбросить жировой фильтр
U7	Фильтр с акти- вированным углем	1	0	Фильтр с активированным углем / рециркуляционный фильтр сброшен.
			1	Сбросить фильтр с активированным углем / рециркуляционный фильтр
U8	Отвод воздуха /рециркуляция	0	0	Установка вытяжки в режим рециркуляции
			1	Установка вытяжки в режим отвода воздуха
U9	Заводские настройки	–	–	Сброс параметров прибора до заводских настроек (по умолчанию).

6.1 Изменение пользовательских настроек

► Включите прибор и в течение 3 секунд нажмите на кнопку .

► Кнопка  мигает 60 секунд.

► Символ  «Пользовательские настройки» затемнен.

► Нажмите на кнопку .

– Символ  будет мигать, пока Вы не выйдете из меню пользовательских настроек.

– По центру верхней части дисплея появится настройка, например, .

– В верхней левой части дисплея появится показатель настройки, например, .

► Нажмите на кнопку .

► На слайдере нажмите на необходимую настройку, например, .

► Нажмите на уровень мощности .

► Нажмите на показатель настройки на дисплее, чтобы изменить его.

– Звуковой сигнал подтвердит внесение изменений.



Если в течение 1 минуты пользователем не будет предпринято никаких действий, меню настроек автоматически закроется, а внесенные изменения будут сброшены.

Изменения настроек применены.

- ▶ Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку .
- Символ  будет затенен.
- Настройка и ее показатель исчезнут с дисплея.

7 Уход и обслуживание



Обесцвеченные участки и блестящие пятна на стеклокерамической поверхности не являются признаком поломки прибора.

7.1 Стеклокерамические поверхности



В идеале прибор следует очищать только после его полного остывания. Риск получения ожога!

Выполняйте очистку прибора после каждого использования, чтобы предотвратить пригорание к поверхности остатков пищи. Засохшие или пригоревшие частицы продуктов удалять намного сложнее.

Неподходящие методы очистки прибора могут привести к повреждению его отделки или поверхности.



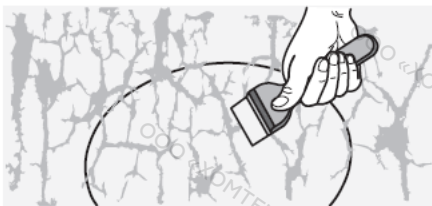
Не используйте для очистки стеклокерамической варочной панели абразивные чистящие средства, жесткие губки, железные мочалки и т.д., так как они могут повредить поверхность.

- ▶ Для ежедневного удаления загрязнений используйте мягкую тканевую салфетку или губку, воду и подходящее чистящее средство. Соблюдайте инструкции по использованию производителя чистящего средства. Рекомендуется использовать средство с защитными присадками.
- ▶ Устойчивые загрязнения, например, выкипевшее молоко, рекомендуется удалять с теплой поверхности прибора и с использованием скребка для стеклокерамики. Следуйте указаниям по использованию производителя скребка.
- ▶ Пригоревшие продукты с высоким содержанием сахара, например, варенье, рекомендуется удалять в еще горячей поверхности при помощи скребка для стеклокерамики. В противном случае стеклокерамическая панель может получить повреждения.
- ▶ Расплавленный пластик удаляйте с еще теплой поверхности прибора и с использованием скребка для стеклокерамики.
- ▶ Пятна накали следует удалять с холодной поверхности прибора при помощи небольшого количества средства для удаления накали, например, уксуса или лимонного сока. Затем вытрите поверхность влажной тканевой салфеткой.

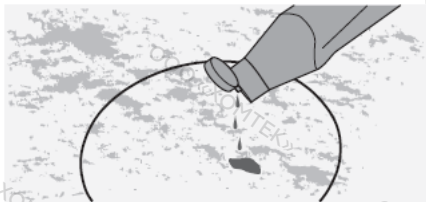
Очистка

Для получения хороших результатов выполняйте следующие инструкции по очистке.

- ▶ Для максимально тщательной очистки большую часть загрязнения следует удалять при помощи скребка для варочных панелей или специальной чистящей губки для стеклокерамики.



- На холодную поверхность прибора нанесите несколько капель подходящего чистящего средства и при помощи кухонного полотенца или чистой тканевой салфетки разотрите его круговыми движениями по всей поверхности.



- После этого протрите всю поверхность прибора влажной тканевой салфеткой и, наконец, насухо вытрите чистой, желательно хлопковой или льняной, салфеткой.



Чистящее средство

Стеклокерамическая варочная панель со стандартной стеклокерамической поверхностью и стеклокерамическая панель с матовой поверхностью



- Используйте только чистящие средства и методы очистки стеклокерамики, рекомендованные в данном руководстве.

7.2 Вытяжка



Следите, чтобы внутрь прибора не попадала вода, т.к. это может привести к повреждению прибора.

Если жидкость попала в воздухозаборное отверстие вытяжки: без промедления уберите воду и вытрите поверхность насухо. Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, грубые губки, железные мочалки и пр., т.к. они могут повредить поверхность прибора.

Очистка внутренних поверхностей

- ▶ Выключите прибор. Вытяжка должна быть выключена!
- ▶ Вытащите из прибора картридж фильтра.
- ▶ Для режима рециркуляции: вытащите из прибора фильтр с активированным углем.
- ▶ Очистите прибор при помощи теплой, влажной тканевой салфетки и мягкого моющего средства. При необходимости используйте мягкую щетку.
- ▶ Вытрите насухо бумажным полотенцем.

Очистка картриджа жирового фильтра

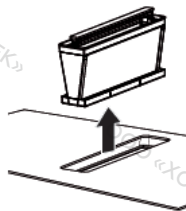
Жировой фильтр заключен в картридж. В стандартном режиме использования жировые фильтры необходимо очищать как минимум 1 раз в месяц или когда загорается индикатор необходимости очистки. При должном уходе жировые фильтры могут прослужить не-скольких лет.



Будьте осторожны, чтобы не повредить картридж фильтр при его снятии / установке.

Снятие картриджа фильтра

- ▶ Выключите прибор.
- ▶ Возьмитесь за ручку картриджа, поднимите его вверх и вытащите из выреза в столешнице.
 - Жировой фильтр становится виден.



Очистка фильтра в картридже

- ▶ Вымойте фильтр в посудомоечной машине.
- ▶ Установите программу интенсивной очистки или для удаления сильных загрязнений.



Картридж жирового фильтра можно отдельно мыть в посудомоечной машине. Положите его в корзину посудомоечной машины таким образом, чтобы ручка фильтра была направлена вниз или в сторону.

Если очистка в посудомоечной машине недоступна:

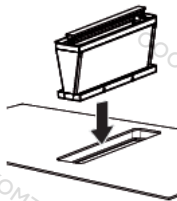
- ▶ Замочите фильтра в картридже в горячей воде с моющим средством приблизительно на 2 часа, а затем почистите мягкой щеткой. Тщательно промойте фильтр чистой холодной водой и насухо вытрите бумажным полотенцем.
 - Теперь фильтр с картриджем можно вновь использовать.



При очистке жировые фильтры могут немного обесцветиться. Однако, это никак не влияет на их функционирование.

Установка фильтра в картридже

- ▶ Выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.
- ▶ Убедитесь, что картридж с фильтром вставлен до упора.



Очистка фильтра с активированным углем Plus с длительным сроком службы



Выключите прибор. Вытяжка должна быть выключена, чтобы никакие функции и режимы, например, автоматика остаточного хода, CleanAir или вентиляция помещения не были запущены. Вентилятор не должен вращаться.

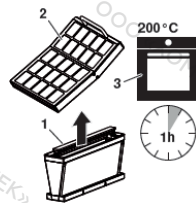
Фильтр с активированным углем необходимо очищать и регенерировать каждые 3-6 месяцев при стандартном использовании или при срабатывании индикатора необходимости очистки фильтра. Не рекомендуется выполнять более 5-8 циклов регенерации (в зависимости от интенсивности использования вытяжки). При должном уходе фильтр с активированным углем может прослужить до 3 лет.



Отработавшие фильтры с активированным углем, которые больше невозможно регенерировать, надлежит сдать в подходящий пункт переработки.

Демонтаж, очистка и регенерация

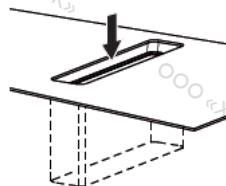
- ▶ Достаньте картридж с фильтром 1.
- ▶ Достаньте из прибора фильтр с активированным углем 2, взяв его за ручку.
- ▶ Нагрейте фильтр с активированным углем 2 в духовом шкафу 3.
- ▶ Выберите режим верхнего / нижнего нагрева или обдув горячим воздухом; положите фильтр на проволочную решетку; регенерация фильтра выполняется при температуре 200°C в течение 60 минут.
- ▶ Дайте фильтру остыть.
- ▶ Установите все компоненты в обратном порядке.



После завершения тепловой регенерации в духовом шкафу дайте фильтру с активированным углем полностью остыть и только затем устанавливайте его обратно в вытяжку. Риск получения ожога!

Очистка поддона для сбора жира

- ▶ Выключите прибор. Вытяжка должна быть выключена. Ни одна из функций вытяжки, например, автоматика остаточного хода, CleanAir или вентиляция помещения, не должна работать.
- ▶ Достаньте из прибора картридж с фильтром.
- ▶ Прежде всего удалите крупные частицы загрязнений и жидкость, которые скопились в поддоне, при помощи бумажного полотенца.
- ▶ Очистите поддон при помощи чистой, теплой, влажной тканевой салфетки и мягкого моющего средства, при необходимости используйте мягкую щетку. Затем вытрите поддон насухо бумажным полотенцем.
- ▶ Соберите элементы прибора в обратном порядке.



Стандартный фильтр с активированным углем

Срок службы фильтра – от 3 до 6 месяцев, после этого фильтр можно утилизировать с бытовыми отходами.

7.3 Поворотные регуляторы (опционально)

Очистите регуляторы при помощи чистой, теплой, влажной тканевой салфетки и мягкого чистящего средства, а затем насухо вытрите полотенцем. При необходимости используйте мягкую щетку.

8 Устранение неисправностей

Описанные далее ошибки Вы можете устранить самостоятельно. В противном случае полностью перепишите сообщение об ошибке (текст сообщения и код с индексом «Е») и обратитесь в сервисный центр.

8.1 Сообщения об ошибках

Отображение	Возможная причина	Решение
Попеременно мигают символ  и уровень мощности	▪ Посуда не совместима с технологией индукции.	▶ Используйте подходящую посуду с магнитным дном (см. раздел 3.6).
	▪ Размер дна посуды слишком мал для выбранной варочной зоны.	▶ Убедитесь, что размер посуды подходит для размера варочной зоны.
	▪ Посуда была снята с варочной зоны, но уже был установлен уровень мощности	▶ Поставьте посуду обратно на варочную зону.
Горит символ «—»	▪ Активирована блокировка от детей	▶ Прочитайте, как работать с прибором при активированной блокировке от детей.
		▶ Снимите блокировку от детей (см. раздел 4.10).
Прозвучал длинный звуковой сигнал, на дисплее начал мигать символ  , прибор выключился	▪ Кнопка управления или слайдер были зажаты более чем на 10 сек.	▶ Уберите посторонний предмет или продукты, перелившиеся через край посуды.
	▪ На панели управления находится посторонний предмет (напр., кастрюля, тарелка).	▶ Теперь прибор можно использовать в обычном режиме.
	▪ Содержимое посуды перелилось через край и залило панель управления	
Мигает символ 	▪ Сработала защита от перегрева варочной зоны.	▶ Дайте варочной зоне остыть.
		▶ Продолжите приготовление на другой варочной зоне.
		▶ Проверьте посуду.
Мигает символ 	▪ Перебои в подаче питания на прибор.	▶ Нажмите на любую кнопку, чтобы подтвердить ошибку.

Горит символ E и E и цифра	Внутренняя ошибка.	Теперь прибор можно использовать в обычном режиме.
Попеременно мигают символы E и 5	Неисправность в точке подключения кабеля к поворотному регулятора.	- Запишите код ошибки. - Запишите серийный номер (SN) Вашего прибора, он указан на заводской табличке. - Обратитесь в сервисный центр.
Горят символы E и B	Предмет (напр., бумага) под варочной панелью препятствует забору воздуха.	- Уберите посторонние предметы из ящика под варочной панелью. - Нажмите на любую кнопку, чтобы подтвердить ошибку. - Управляйте прибором посредством слайдера. - Запишите серийный номер (SN) Вашего прибора, он указан на заводской табличке. - Обратитесь в сервисный центр.
	Неисправность системы вентиляции.	- Нажмите на любую кнопку, чтобы принять ошибку. - Через 10 минут прибор можно использовать в обычном режиме
Попеременно мигают символы H и I	- Сработала система автоматического аварийного выключения. - Варочная зона горячая, на ней стоит посуда.	- Запишите код ошибки. - Запишите серийный номер (SN) Вашего прибора, он указан на заводской табличке. - Обратитесь в сервисный центр.



Если варочная зона использовалась в течение длительного времени без изменений настроек, прибор автоматически выключит эту варочную зону через определенный промежуток времени, который зависит от установленного уровня мощности.

Уровень мощности	LT	1	2	3	4
Аварийное отключение через часов:минут	2:00	8:36	6:42	5:18	4:18
	5	6	7	8	9
	3:30	2:18	2:18	1:48	1:30



Если ошибка выводится только для одной или двух варочных зон, то остальные варочные зоны можно использовать в обычном режиме.

8.2 Другие возможные проблемы

Неисправность	Возможная причина	Решение / Меры
Прибор не работает, элементы управления не подсвечены	▪ Перегорел предохранитель или сработал размыкатель цепи в стационарной проводке.	▶ Замените предохранитель. ▶ Вставьте размыкатель обратно.
	▪ Перебои в подаче электроэнергии.	▶ Проверьте подачу электроэнергии.
	▪ Постоянно перегорает предохранитель или срабатывает размыкатель цепи.	▶ Обратитесь в сервисный центр.
Поворотные регуляторы (опционально) не работают	▪ Проверьте пользовательскую настройку	▶ Измените настройку на ! ▶ Если неисправность сохраняется: обратитесь в сервисный центр.
Не работает вентилятор.	▪ Если используется оконный контакт, проверьте, открыто ли окно.	▶ Откройте окно.
Вытяжка не удаляет кулинарные испарения и запахи в достаточном объеме.	▪ Загрязнены жировые фильтры.	▶ Очистите жировые фильтры.
	▪ Только для режима рециркуляции: перенасыщен фильтр с активированным углем.	▶ Замените фильтр с активированным углем.
	▪ Только режим отвода воздуха: недостаточный приток свежего воздуха.	▶ Обеспечьте достаточный приток свежего воздуха.
В приборе скопилась жидкость	▪ Жидкость перелилась через край посуды.	▶ Сразу же выключите прибор.
	▪ Жидкость попала через отверстие вытяжки.	▶ Достаньте картридж с фильтром и уберите жидкости и загрязнения, скопившиеся в поддоне для сбора жира.
		▶ Для режима рециркуляции: достаньте из прибора фильтр с

активированным углем, взяв его за ручку.

- При помощи тканевой салфетки соберите жидкость, которая скопилась под поддоном для сбора жира.

Из вытяжки идет неприятный запах.

- Внутри прибора высохла пролившаяся жидкость и начала неприятно пахнуть.

- Выполните очистку фильтра с картриджем и поддона для сбора жира, см. раздел по очистке вытяжки.

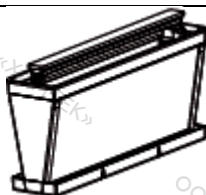
- Очистите внутренние поверхности прибора, см. раздел по очистке вытяжки.

- Если из вытяжки все еще идет неприятный запах, обратитесь в сервисный центр.

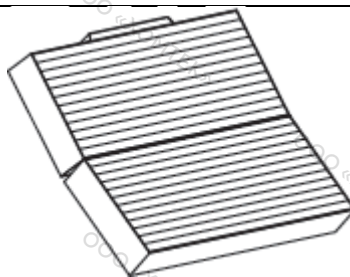
9 Принадлежности и запчасти

Фильтр с активированным углем Plus, с длительным сроком службы

Фильтр в картридже



Стандартный фильтр с активированным углем



10 Технические данные

10.1 Информация по варочной панели

В соответствии с регламентом ЕС 66/2014

Бренд	V-ZUG			
Тип прибора	Встраиваемая варочная панель			
Идентификатор модели	CCT2TT64RMESLD			
Тип	CCT2T-31175			
Количество варочных зон	4			
Технология нагрева	Индукция			
Размеры варочных зон, см	Ø 16	Ø 20	18x19	18x19
Потребление энергии на варочную зону, Втч/кг	189,3	192,7	184	189,3
Потребление энергии всей варочной панелью, Втч/кг	188,8			
Использованные методы измерения и расчетов	EN 60350-2			

В соответствии с регламентом ЕС 66/2014

Бренд	V-ZUG			
Тип прибора	Встраиваемая варочная панель			
Идентификатор модели	CCT2T64ESLD			
Тип	CCT2T-3116			
Количество варочных зон	4			
Технология нагрева	Индукция			
Размеры варочных зон, см	Ø 16	Ø 20	Ø 20	Ø 16
Потребление энергии на варочную зону, Втч/кг	182,5	198,5	194,6	182,5
Потребление энергии всей варочной панелью, Втч/кг	190,5			
Использованные методы измерения и расчетов	EN 60350-2			

10.2 Информация по вытяжке

В соответствии с регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014.

Бренд	-	-	V-ZUG
Тип	-	-	CCT2T-31175/ CCT2T-31176
Годовое потребление электроэнергии	AEC_{hood}	кВтч/год	46,7
Индекс энергоэффективности	EEl_{hood}	%	58,9
Класс энергоэффективности	EEC	-	A
Гидродинамическая эффективность	FDE_{hood}	%	25,5
Класс гидродинамической эффективности	FDEC	-	A
Эффективность фильтрации жира	GFE_{hood}	%	86,9
Класс эффективности фильтрации жира	GFEC	-	B

Производительность на минимальной ступени мощности	$Q_{\min}$	м ³ /ч	114,6
Производительность на максимальной ступени мощности (режим повышенной мощности исключается)	$Q_{\max}$	м ³ /ч	483,1
Производительность на ступени повышенной мощности	Q_{boost}	м ³ /ч	627,9
Уровень шума на минимальной ступени мощности (рециркуляция / отвод воздуха)	$SPE_{\min}$	дБ(А)	34,5 / 38,8
Уровень шума на максимальной ступени мощности (рециркуляция / отвод воздуха)	$SPE_{\max}$	дБ(А)	65,5/69,1
Уровень шума на ступени повышенной мощности (рециркуляция / отвод воздуха)	SPE_{boost}	дБ(А)	70,90/75
Измеренное потребление энергии в выключенном состоянии	P_0	Вт	0,0
Измеренное потребление энергии в режиме ожидания	P_s	Вт	0,2
Коэффициент увеличения времени	f	-	1,1
Измеренная скорость потока воздуха в точке максимальной эффективности	Q_{BEP}	м ³ /ч	301,6
Измеренное давление воздуха в точке максимальной эффективности	P_{BEP}	Па	353
Измеренное значение потребляемой электроэнергии в точке максимальной эффективности	W_{BEP}	Вт	116,4
Уровень звуковой мощности	L_{wa}	дБ(А)	66

10.3 Функция EcoStandby

В соответствии с регламентом ЕС 2023/826

Выключенное состояние	Вт	–
Потребление энергии в режиме ожидания	Вт	0,20
Режим ожидания с информацией или дисплеем состояния	Вт	–
Режим ожидания с подключением к сети Интернет	Вт	–
Время, необходимое прибору для перехода в применимый режим низкого потребления электроэнергии	Мин.	1

11 Утилизация

11.1 Упаковка



Ни при каких обстоятельствах не разрешайте детям играть с упаковочными материалами ввиду риска травмирования или удушения. Храните упаковочные материалы в безопасном месте или утилизируйте их экологичным способом.

11.2 Безопасность

Во избежание несчастных случаев по причине ненадлежащего использования прибора (например, играющими детьми), перед утилизацией выведите прибор из строя

- Отключите прибор от электросети. В случае стационарного подключения это должен сделать квалифицированный электрик. Затем обрежьте кабель питания как можно ближе к прибору.

11.3 Утилизация



- Символ перечеркнутого мусорного бака указывает на необходимость отдельного сбора электрического и электронного оборудования (WEEE). Такое оборудование может содержать вредные и опасные для экологии материалы.
- Прибор с данной маркировкой необходимо сдать в специализированный пункт приема электрического и электронного оборудования на переработку. Утилизировать прибор с несортированными бытовыми отходами запрещается. Таким образом Вы поможете защитить ресурсы и окружающую среду.
- За более подробной информацией Вы можете обратиться в местную администрацию.

11 Сервисный центр



В разделе «Устранение неисправностей» приводятся полезные советы по самостоятельному устранению мелких неисправностей, что позволит Вам сэкономить время на обращении в сервисный центр и связанные с вызовом специалиста расходы.

Если Вы не можете справиться с проблемой самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

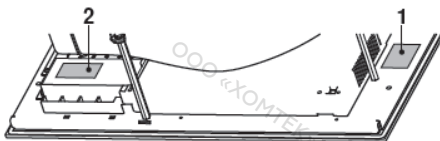
- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru

При обращении в сервисный центр Вам потребуется серийный номер прибора. Его Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к нижней поверхности прибора.

1 Заводская табличка с серийным номером (SN)

2 Схема подключения



В комплект поставки входит вторая заводская табличка. Прикрепите ее на внутреннюю поверхность кухонного шкафа, под прибором.

Краткая инструкция

Пожалуйста, прежде всего в руководстве по эксплуатации изучите раздел по технике безопасности!

Включение прибора

- ▶ Поставьте подходящую посуду на необходимую варочную зону.
- ▶ Нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку .

Активация варочной зоны или вытяжки

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны или вытяжки.
- ▶ Для выбора уровня мощности варочной панели или ступени мощности вытяжки прикоснитесь к слайдеру или проведите по нему пальцем.

Выключение варочной зоны или вытяжки

- ▶ Коснитесь необходимой варочной зоны или вытяжки.
- ▶ Коснитесь **0** на слайдере.

Выключение прибора

- ▶ Нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку .

