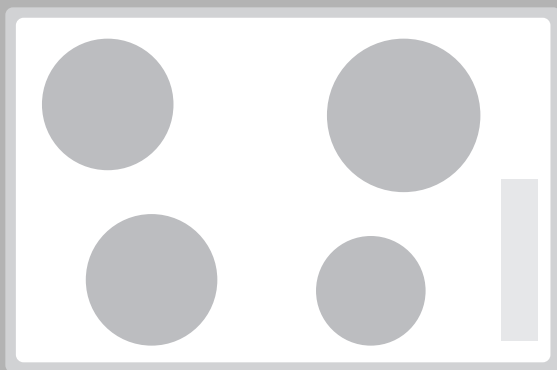


Стеклокерамическая варочная поверхность

Индукционная (4 конфорки)



Руководство по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор нашего изделия. Прибор соответствует самым высоким требованиям, а управление им отличается простотой. Просим Вас внимательно прочитать данное руководство. Знание принципов работы и возможностей прибора позволит Вам использовать его оптимальным образом и избежать неисправностей.

Выполняйте указания по технике безопасности.

Изменения

Текстовая и графическая информация, а также технические данные соответствуют техническому уровню прибора на момент публикации данного руководства. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию прибора, направленные на усовершенствование изделия.

Используемые символы



Данный символ отмечает инструкции и указания, важные для безопасной эксплуатации прибора. Несоблюдение таких инструкций или указаний может привести к травме, повреждению прибора или его компонентов!

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



Данный символ отмечает полезные указания для пользователя.

Область применения

Номер модели соответствует первым трём цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации предназначено для моделей:

Тип	№ модели
GK46TIXC/TIXF	970
GK46TI/TIC/TIF/TIU	971
GK46TIV/TIVC/TIVF/TIVU	972

Отличия в конструкции упомянуты в тексте.

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2010

Содержание

Правила безопасности	5
Подготовка к работе	5
Назначение	6
Если есть дети	6
Техника безопасности при эксплуатации	7
Прибор	10
Описание	10
Конструкция	11
Органы управления и индикации	12
Работа индукционных варочных поверхностей	13
Варочная зона	13
Настройка прибора	14
Функция блокировки клавиш	14
Тональный сигнал	15
Управление	16
Распознавание посуды	19
Powerplus	20
Автоматическое доведение до кипения	22
Длительность включения	23
Таймер	25
Посуда	26
Защитные функции	27
Автоматическое защитное отключение	27
Защита от перегрева	28
Контроль панели управления	29
После перебоя в электропитании	29

Обслуживание и уход	30
Очистка	30
Устранение неполадок	32
Что делать, если	32
Технические характеристики	36
Утилизация	37
Индекс	38
Сервисный ремонт	39
Краткая инструкция	40

Правила безопасности



Прибор соответствует признанным нормам для техники подобного типа и соответствующим правилам безопасности. Чтобы избежать повреждений или несчастных случаев, требуется обращаться с прибором надлежащим образом. Соблюдайте инструкции данного Руководства.

Согласно стандарту IEC 60335-1:

- Лицам (включая детей), которые в связи со своими физическими и психологическими особенностями, отсутствием опыта или незнанием не в состоянии пользоваться прибором, запрещается пользоваться этим прибором без присмотра или инструктажа лицом, ответственным за безопасность.

Подготовка к работе

- Установка прибора и подключение к электросети производится согласно отдельному руководству по монтажу. Для проведения установочных работ обратитесь к авторизованному монтажнику/электрику.
- Утилизируйте упаковочный материал согласно действующим положениям.
- Выполните необходимые пользовательские настройки.

Назначение

- Прибор предназначен для приготовления различных блюд в домашнем хозяйстве. За повреждения в результате ненадлежащей эксплуатации или неправильного обращения изготовитель не несет никакой ответственности.
- Ремонтные работы, изменения или манипуляции с деталями прибора, в особенности токопроводящими деталями, разрешается выполнять только производителю прибора, его сервисной службе или специалисту, имеющему соответствующую квалификацию. Ненадлежащий ремонт может привести к несчастному случаю, повреждению прибора и оборудования, а также неисправностям. При появлении неисправности или в случае необходимости ремонта соблюдайте указания, приведенные в главе «Сервисный ремонт». При необходимости обратитесь в сервисный центр.
- Сохраните данную инструкцию, чтобы в иметь возможность в любой момент обратиться к ней. Если вы продаёте прибор или он передается в пользование третьим лицам, то передайте новому владельцу также данную инструкцию и инструкцию по монтажу. Новый владелец сможет ознакомиться с управлением прибором и соответствующими инструкциями.

Если есть дети

- Детали упаковки (например, пленка, пенопласт) могут представлять опасность для детей. Опасность удушения! Детали упаковки держите подальше от детей.
- Прибор предназначен для пользования взрослыми, ознакомившимися с данным руководством. Дети не всегда могут осознать опасности, которые могут возникнуть при обращении с электроприборами. Поэтому обеспечивайте необходимый присмотр и не позволяйте детям играть с прибором.
- Для защиты от маленьких детей может быть установлено защитное устройство.
- Используйте функцию защиты от детей.

Техника безопасности при эксплуатации

- В течение первых часов работы варочной зоны может образовываться неприятный запах. Это нормальное явление в новых приборах. Обеспечивайте хорошую вентиляцию помещения.
- Если прибор имеет видимые повреждения, не вводите его в работу и обратитесь в наш сервисный центр.
- При обнаружении неполадок в работе или возникновении трещин в поверхности из-за механических воздействий необходимо отсоединить прибор от электрической сети.
- Если сетевой кабель прибора поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
- При отказе электронных компонентов может случиться, что Вы не сможете выключить прибор. Вывинтите предохранители или отключите защитные автоматы.
- Сетевые кабели других электроприборов не должны касаться горячих варочных зон и посуды. Может быть повреждена электрическая изоляция.

Важная информация для носителей электрокардиостимуляторов, слуховых аппаратов и металлических имплантатов

- Индукционные варочные поверхности генерируют в области варочных зон высокочастотное электромагнитное поле. Из-за этого при непосредственном приближении к варочным зонам при неблагоприятных условиях может возникать отрицательное влияние или нарушение работы электрокардиостимуляторов, слуховых аппаратов или даже металлических имплантатов.
- Испытания показали, что при нормальных условиях для носителей электрокардиостимуляторов не возникает риск. Если Вы как носитель электрокардиостимулятора (или слухового аппарата или другого имплантата) хотите иметь полную уверенность в том, чтобы обращение с прибором полностью безопасно для Вас, Вы можете получить консультации в компетентной медицинской организации.

Осторожно! Опасность получения ожогов и опасность пожара!

- Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- Не оставляйте предметы из металла или имеющие металлические компоненты, например, столовые приборы, алюминиевую фольгу, подарочные упаковки и т. п. вблизи варочной поверхности.
- Нагретая поверхность остается горячей еще долго после выключения и лишь медленно охлаждается до комнатной температуры. Подождите достаточно долго, прежде чем, например, выполнить очистку.
- Если во время работы появляется дым или начинается пожар, выключите предохранитель домашней проводки.
- При фритировании прибор во время работы должен постоянно находиться под присмотром. Перегретые жиры и масла легко воспламеняются! Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Опасность взрыва!
Погасите пламя пожарным одеялом и держите двери и окна закрытыми.
- Не позволяйте домашним животным приближаться к прибору.

Как предотвратить повреждения прибора



Поверхность не чувствительна к высокой температуре (до 650 °С) и колебаниям температуры и в определенных пределах устойчива к ударам и царапинам. Тем не менее, во избежание повреждений соблюдайте приведенные ниже указания.

- При перегреве выключите прибор и дайте ему полностью охладиться. Ни в коем случае не заливайте прибор холодной водой!
- Не вставайте на прибор.
- Резкая нагрузка, например, соударение с солонкой, может повредить поверхность. Подобные предметы не рекомендуется хранить над прибором.
- Не оставляйте прибор включенным на длительное время с пустой посудой.
- Перед каждым использованием убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.
- Посуду всегда поднимать вертикально, а не тянуть. Тем самым, можно предотвратить образование царапин на поверхности и стирание рисунка.
- Не ставить горячую посуду на раму.

- Не приготавливать овощи и фрукты на варочной поверхности (не резать, не чистить и т. п.). Мелкие частички грязи или острые предметы могут повредить поверхность прибора.
- Не использовать прибор в качестве полки. Не класть на него горючие материалы, картонные и пластиковые упаковки.
- Не допускайте выливания содержащих сахар блюд или соков на горячие варочные зоны. Из-за этого поверхность может получить повреждения. Если все же содержащие сахар блюда или соки попадают на горячие варочные зоны, незамедлительно удалить их специальным скребком (еще в горячем состоянии).
- Не допускать перевара блюд.
- При работах по очистке следите за тем, чтобы в прибор не попадала вода. Используйте только слегка смоченные тряпки. Не допускайте попадания брызг воды на прибор. Не используйте устройства очистки паром. Попавшая внутрь вода может вызвать повреждения!

Прибор

Описание

- Powerplus
- Автоматическое доведение до кипения
- Панель управления с отдельным блоком ввода и индикации для каждой варочной зоны
- Электронный регулятор мощности с 9 уровнями
- Уровень поддержания в горячем состоянии
- Длительность включения
- Таймер
- Автоматическое защитное отключение
- Пауза в приготовлении
- Блокировка клавиш
- Тональный сигнал
- Распознавание посуды
- Обозначение отдельных варочных зон

Конструкция

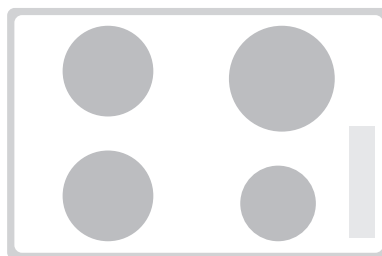
GK46TI, GK46TIC, GK46TIF, GK46TIU

- 2 варочные зоны \varnothing 180 мм
- 1 варочная зона \varnothing 210 мм
- 1 варочная зона \varnothing 145 мм



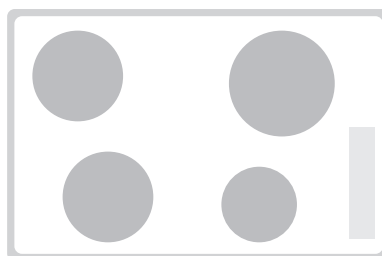
GK46TIXC, GK46TIXF

- 2 варочные зоны \varnothing 180 мм
- 1 варочная зона \varnothing 210 мм
- 1 варочная зона \varnothing 145 мм



GK46TIV, GK46TIVC, GK46TIVF, GK46TIVU

- 2 варочные зоны \varnothing 180 мм
- 1 варочная зона \varnothing 210 мм
- 1 варочная зона \varnothing 145 мм



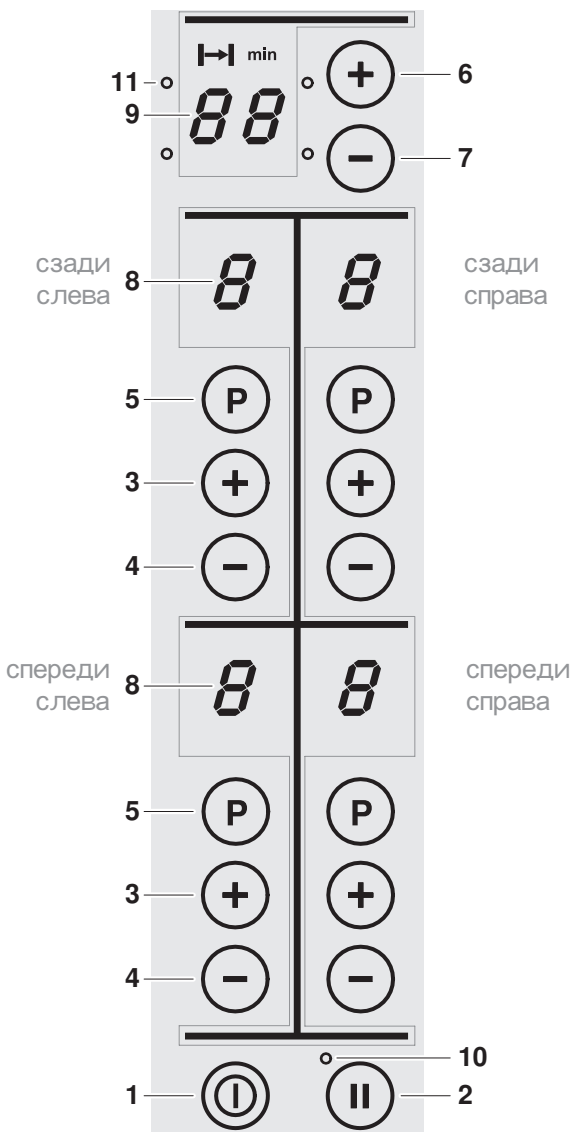
Органы управления и индикации

Клавиши

- 1 Включение/выключение прибора
- 2 Включение/выключение паузы в приготовлении
- 3 Повышение мощности
- 4 Уменьшение мощности
- 5 Powerplus
- 6 Увеличение длительности включения
- 7 Уменьшение длительности включения

Индикаторы

- 8 Уровень мощности варочной зоны
- 9 Длительность включения/таймер
- 10 Пауза в приготовлении
- 11 Расположение варочных зон



Работа индукционных варочных поверхностей

Индукционные варочные поверхности – быстрые, точно регулируемые, мощные, экономичные и надежные приборы.

По своему принципу работы они сильно отличаются от обычных варочных поверхностей или кухонных плит. Расположенная под стеклокерамической панелью индукционная катушка генерирует быстро изменяющееся магнитное поле, которое непосредственно нагревает намагничиваемое дно посуды.



Условием работы индукционной варочной поверхности является использование посуды с намагничиваемым дном.

При этом сама стеклокерамическая панель остается относительно холодной, т. к. нагревается только горячая посуда.

Если посуду снять с варочной зоны, подвод мощности сразу же прерывается.

Варочная зона



Диаметр варочной зоны должен, по возможности, соответствовать диаметру намагничиваемого дна посуды. При этом обеспечивается максимальное поглощение энергии и оптимальное распределение тепла в посуде.

Индикатор остаточного тепла

До тех пор, пока имеется опасность получения сильных ожогов, после выключения на индикаторе видно **H**.






Настройка прибора

Функция блокировки клавиш






Функция блокировки клавиш (защиты от детей) служит для предотвращения случайного включения.

Включение функции блокировки клавиш

Ни одна из варочных зон не должна работать.





- ▶ Нажатием клавиши  включить прибор.
 - На всех индикаторах уровней мощности мигает .
- ▶ Одновременно удерживайте нажатыми клавиши  и  в течение около 1½ секунды.
 - Звучит звуковой сигнал.
 - На всех индикаторах уровней мощности в течение 10 секунд указывается .

Управление при активированной функции блокировки клавиш

- ▶ Нажатием клавиши  включить прибор.
 - На всех индикаторах уровней мощности в течение 10 секунд указывается .
- ▶ При включенной функции блокировки клавиш удерживать нажатой клавишу  и нажать клавиши  и  любой варочной зоны или таймера.
 - Функция блокировки клавиш отменена. Дальнейшее управление может выполняться обычным образом.
 - Через 10 минут после выключения функция блокировки клавиш снова автоматически активируется.

Выключение функции блокировки клавиш

Ни одна из варочных зон не должна работать.



- ▶ Нажатием клавиши  включить прибор.
- ▶ Одновременно удерживайте нажатыми клавиши  и  в течение около 1½ секунды.
 - Звучит сдвоенный звуковой сигнал.
 - На всех индикаторах уровней мощности в течение 10 секунд мигает .

Тональный сигнал

При нажатии одной из клавиш в целях подтверждения звучит тональный сигнал (заводская настройка). Тональный сигнал можно отключить.



Выключение

Ни одна из варочных зон не должна работать.

- ▶ Нажатием клавиши  включить прибор.
- ▶ Клавишу  удерживайте нажатой около 3 секунд.
 - В качестве подтверждения звучит сдвоенный звуковой сигнал.

Включение

Ни одна из варочных зон не должна работать.

- ▶ Нажатием клавиши  включить прибор.
- ▶ Клавишу  удерживайте нажатой около 3 секунд.
 - В качестве подтверждения звучит одинарный звуковой сигнал.



При выключении прибора последняя настройка сохраняется.

При активной функции блокировки клавиш тональный сигнал не может быть включен или выключен.

Управление

Управление всеми варочными зонами одинаково. В выключенном состоянии все индикаторы темные (режим готовности), за исключением индикатора остаточного тепла **H**, если одна из варочных зон еще горячая.

Включение варочной зоны

- ▶ Нажатием клавиши **Ⓢ** включить прибор.
 - На всех индикаторах уровней мощности мигает **0**.
- ▶ В течение 10 секунд включить требуемую варочную зону или таймер.
 - Если в течение 10 секунд не нажать ни одну из клавиш, то в целях обеспечения безопасности прибор выключается.

Настройка уровня мощности




- ▶ Один раз нажмите клавишу **⊕** требуемой варочной зоны.
 - Варочная зона включается на уровень **9**.

Или

- ▶ Один раз нажмите клавишу **⊖** требуемой варочной зоны.
 - Варочная зона включается на уровень **3**.
- ▶ При каждом следующем нажатии клавиши **⊕** или **⊖** изменяется выбранный вначале уровень мощности.
 - При длительном нажатии мощность изменяется плавно.
 - Выбранный уровень указывается на дисплее.

Уровень поддержания в горячем состоянии

Уровень поддержания в горячем состоянии поддерживает в горячем состоянии готовые блюда при температуре около 65 °С.

- ▶ Варочную зону установить на уровень .
- ▶ Нажмите клавишу .
- На дисплее появится сообщение .

Уровни мощности

Высокая мощность индукционных варочных панелей вызывает очень быстрый нагрев посуды. Во избежание подгорания блюд при выборе уровня мощности следует придерживаться некоторых изменений по сравнению с обычными варочными системами.



Данные в следующей таблице представляют собой ориентировочные значения.



В зависимости от количества, рекомендуется уменьшить или увеличить уровень мощности.


Уровень мощности	Блюдо
Уровень поддержания в горячем состоянии (L)	Поддержание в горячем состоянии готовых блюд при 65 °С
1	Расплавление масла и шоколада; роспуск желатина
1–3	Поддержание в горячем состоянии соусов и супов; замачивание риса
2–6	Варка картофеля, макаронных изделий, супов, рагу; тушение фруктов, овощей и рыбы; размораживание блюд
6–7	Жарка в имеющихся специальное покрытие сковородках, щадящая жарка (без перегрева жира) шницелей, рыбы; обжаривание картофеля
7–8	Нагрев жира; обжаривание мяса; доведение до кипения густых соусов и супов; жарка омлетов
9	Доведение до кипения больших количеств жидкости; обжаривание стейков
Powerplus (P)	Нагрев воды

Выключение варочной зоны


- ▶ Нажимайте клавишу  до тех пор, пока на дисплее не появится .






Если ввода других данных не производится и другие варочные зоны выключены, то через 10 секунд прибор выключается.

Выключение прибора

- ▶ Нажмите клавишу .


Пауза в приготовлении

С помощью этой функции все варочные зоны могут быть временно включены на уровень мощности  на время не более 10 минут. После окончания паузы может быть продолжена работа с выбранными настройками.

- ▶ Нажмите клавишу .
 - Световая точка клавиши  мигает.
 - Уровень мощности выбранной варочной зоны изменяется на .
 - Продолжается отсчет длительности включения или таймера.
 - Все клавиши, за исключением  и , не активны.





Если пауза не заканчивается в течение 10 минут, прибор полностью выключается.



- ▶ Для продолжения приготовления повторно нажать клавишу .
 - Варочные зоны снова включаются с выбранными настройками.

Распознавание посуды

Каждая варочная зона оснащена функцией распознавания посуды. Для того, чтобы варочную зону можно было включить, на нее необходимо установить подходящую намагничиваемую посуду.

- Если во время работы снять посуду, отдача мощности прерывается, и на дисплее появляется .
- Если используется неподходящая посуда, на дисплее появляется сообщение .

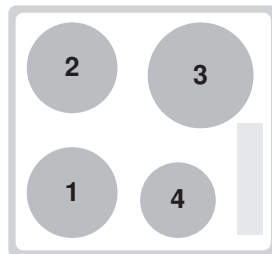
Время распознавания посуды составляет 10 минут. Если в течение этого времени не использовать подходящую посуду, варочная зона выключается.

Индикация на дисплее сменяется с  на . Если другие варочные зоны выключены, то еще через 10 секунд весь прибор выключается.

Powerplus

Все варочные зоны оснащены функцией усиления мощности Powerplus **(P)**. Если функция Powerplus включена, то выбранная варочная зона работает в течение 10 минут с очень большой мощностью. Через 10 минут производится автоматическое переключение на уровень мощности **9**.

Благодаря функции Powerplus можно, например, быстро нагреть большой объем воды.



Функция Powerplus может использоваться только для одной варочной зоне – на левой **1** и **2** или правой **3** и **4** половине. Когда активна функция Powerplus, вторая варочная зона этой же половины работает с уменьшенной мощностью.

- Если функция Powerplus настроена для варочной зоны **1**, то варочная зона **2** может работать максимум на уровне мощности **6**.
- Если функция Powerplus настроена для варочной зоны **2**, то варочная зона **1** может работать максимум на уровне мощности **6**.
- Если функция Powerplus настроена для варочной зоны **3**, то варочная зона **4** может работать максимум на уровне мощности **6**.
- Если функция Powerplus настроена для варочной зоны **4**, то варочная зона **3** может работать максимум на уровне мощности **8**.

Если уровень мощности устанавливается на более высокие, чем указанные, значения, функция Powerplus выключается.

Включение

- ▶ Нажмите клавишу **(P)**.
 - На дисплее появится сообщение **P**.
 - Через 10 минут производится автоматическое переключение на уровень мощности **9**.



Если посуду снять, режим Powerplus прерывается. Как только посуда снова устанавливается на варочную зону, режим Powerplus продолжается.

Досрочное окончание

Досрочное окончание можно выполнить следующим образом.

- ▶ Повторно нажать клавишу **(P)**.
 - Активен уровень мощности **9**.

Или

- ▶ Клавишу **(-)** нажимать до тех пор, пока не будет достигнут требуемый уровень мощности.



Если система управления или варочная зона перегрета, режим Powerplus заканчивается автоматически.

Автоматическое доведение до кипения



Во время автоматического доведения до кипения не оставляйте прибор без присмотра. Небольшие объемы очень быстро становятся горячими!

Все варочные зоны оснащены подключаемой функцией автоматического доведения до кипения. Благодаря этой функции варочная зона после включения работает определенное время (см. таблицу) с полной мощностью. По истечению этого времени производится автоматическое переключение на настроенный уровень мощности.



Функция автоматического доведения до кипения должна быть заново активирована при каждом включении варочной зоны.

Включение

- ▶ Вы работаете на уровне приготовления **9** и активируете клавишей **(+)** функцию автоматического доведения до кипения.
 - На дисплее попеременно появляется **A** и **9**.

В течение 10 секунд Вы можете настроить уровень продолжения приготовления.

- ▶ Клавишу **(-)** нажимать до тех пор, пока не будет достигнут требуемый уровень мощности, например, **3**.
 - До тех пор, пока активна функция автоматического доведения до кипения, на дисплее попеременно появляется **A** и **3**.
 - По истечению времени мощность нагрева уменьшается до выбранного уровня продолжения приготовления.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8
Длительность доведения до кипения в минутах	1¼	1¾	2	3	5	7½	2	3½



Если во время действия функции автоматического доведения до кипения выбирается более высокий уровень продолжения приготовления, то автоматически начинает действовать новое значение длительности.

Досрочное выключение

- ▶ Нажмите клавишу **(-)**.

Длительность включения



В течение времени включения контролируйте приготавливаемое блюдо. Опасность перевара, подгорания и воспламенения!

Эта функция обеспечивает автоматическое выключение варочной зоны по истечению установленного времени (1–99 минут). Эта функция может использоваться для всех варочных зон, но только не одновременно.

Настройка

Требуемая варочная зона должна быть включена.

- ▶ Один раз нажмите клавишу **+** длительности включения.
 - На дисплее появится сообщение **01**.
 - Четыре световые точки расположения варочных зон мигают.



Или

- ▶ Один раз нажмите клавишу **–** длительности включения.
 - На дисплее появится сообщение **99**.
 - Четыре световые точки расположения варочных зон мигают.
- ▶ Повторным нажатием клавиши **+** или **–** настройте требуемую длительность включения.
 - При длительном нажатии длительность изменяется плавно.



До тех пор, пока мигают световые точки, длительность включения можно распределить одной из варочных зон.

- ▶ Нажмите клавишу **+** или **–** требуемой варочной зоны.
 - При этом установленный уровень мощности не меняется.
 - Световая точка соответствующей варочной зоны светится.
 - Уровень мощности и длительность включения можно изменить позднее.
 - По истечении установленного времени соответствующая варочная зона выключается.
 - На дисплее мигает **00**, и в течение 1 минуты звучит звуковой сигнал.
- ▶ Выключить звуковой сигнал нажатием любой клавиши.




Досрочное выключение варочной зоны

- ▶ Нажимайте клавишу  требуемой варочной зоны до тех пор, пока на дисплее не появится .
- Функция длительности включения выключена.
- Если ни одна другая варочная зона не активна, то через 10 секунд прибор выключается.

Досрочное выключение длительности включения

- ▶ Нажимайте клавишу  длительности включения до тех пор, пока на дисплее не появится .

Или

- ▶ Одновременно нажимайте клавиши  и  до тех пор, пока на дисплее не появится .
- Соответствующая варочная зона остается в работе.

Таймер

Таймер работает, как часы для определения готовности яиц при варке (1–99 минут). При этом необходимо соблюдать следующее.

- Прибор должен быть включен.
- Варочные зоны могут быть включены, но не должна быть настроена длительность включения.
- ▶ Один раз нажмите клавишу **+** длительности включения.
 - На дисплее появится сообщение **01**.
 - Четыре световые точки расположения варочных зон мигают.

Или

- ▶ Один раз нажмите клавишу **–** длительности включения.
 - На дисплее появится сообщение **99**.
 - Четыре световые точки расположения варочных зон мигают.
- ▶ Повторным нажатием клавиши **+** или **–** настройте требуемую длительность.
 - При длительном нажатии длительность изменяется плавно.
 - Включение таймера производится, когда перестают мигать световые точки.
 - По истечении установленного времени на 1 минуту включается звуковой сигнал, и на дисплее мигает **00**.
- ▶ Выключить звуковой сигнал нажатием любой клавиши.

Посуда



Дно посуды не должно иметь острых желобков или острой кромки. Чугунную посуду разрешается использовать только в том случае, если она имеет гладкое дно.

Посуда для индукционных варочных поверхностей обозначается изготовителями одной из следующих пиктограмм.



Если магнит притягивается к дну посуды, это, как правило, означает, что посуда подходит для индукционных варочных поверхностей. Мы рекомендуем проверять посуду перед покупкой.

Прибор в состоянии распознавать подходящую посуду.

- ▶ Посуду установить на варочную зону с подходящим диаметром и включить варочную зону на уровень мощности **3**.
 - Если на дисплее остается **3**, то посуда подходит для использования.
 - При использовании неподходящей или слишком маленькой посуды степень мощности мигает попеременно с **4**.



Посуда с диаметром дна, подходящим к размерам варочной зоны, обеспечивает короткое время нагрева и хорошее распределение тепла. Устанавливать посуду точно по центру варочной зоны. Подходящие сотейники можно нагревать на двух варочных зонах одновременно.

Для посуды с полимерным покрытием (например, тефлоном) не рекомендуется устанавливать уровень мощности выше **7**. В противном случае покрытие может перегреться и получить повреждения.

Посуда во время работы может создавать шумы. Это не является признаком неисправности. Это ни в коем случае не влияет на работу прибора.

Защитные функции

Автоматическое защитное отключение

Прибор оснащен системой временного контроля варочных зон. В зависимости от установленной мощности, она автоматически выключает варочные зоны по истечении следующей длительности работы.

Уровень мощности	Защитное отключение по истечении
Уровень поддержания в горячем состоянии	2 ч.
1–2	10 ч.
3	5 ч.
4	4 ч.
5–6	3 ч.
7–8	2 ч.
9	1 ч.

- Если по причине защитного отключения конфорка автоматически выключается, то на соответствующем индикаторе попеременно мигает **H** и **O**.



Варочная зона может быть снова включена обычным образом.

Защита от перегрева



Не ставить горячую посуду на панель управления.

Панель управления оснащена датчиком защиты от перегрева. При срабатывании датчика варочные зоны выключаются.

– На дисплее мигает **H**.

Варочная зона может быть снова включена только после того, как охладилась панель управления.

– Когда система управления охладилась, мигающую индикацию **H** можно удалить нажатием любой клавиши. После этого варочная зона может быть снова включена.

Варочные зоны

Каждая варочная зона оснащена датчиком защиты от перегрева. При срабатывании этого датчика автоматически выполняются следующие операции:

- Вентилятор охлаждения – пока температура слишком высокая – включаются на максимальную частоту вращения. Активная функция Powerplus заканчивается.
 - Индикация сменяется с **P** на **G**.
- Если этого не достаточно, варочная зона выключается.
 - На соответствующем дисплее мигает **H**.

После охлаждения варочная зона может быть снова включена.

Контроль панели управления

Если одной из клавиш касаться более 5 секунд (например, потому что на ней находится какой-то предмет или «выбежавшее» блюдо), соответствующая варочная зона автоматически выключается.

- Звучит звуковой сигнал.
- На соответствующем дисплее мигает **E**.
- ▶ Удалить предмет, «выбежавшее» блюдо и т. п.

После этого прибором можно снова пользоваться.

После перебоя в электропитании

После перебоя в электропитании на индикаторе мигает **U0**.

- ▶ В целях подтверждения нажмите любую клавишу.
 - Функция блокировки клавиш более не активирована.
 - Звуковой сигнал включен.

Обслуживание и уход



Перед очисткой дайте прибору охладиться.

Очистка



Во время и после очистки следить за тем, чтобы ни одна из варочных зон не была включена.

Загрязнения удалять как можно быстрее. Засохшую или пригоревшую грязь гораздо сложнее очистить.

- ▶ Для очистки поверхности использовать только мягкую тряпку или губку, воду и подходящее средство для очистки или ухода. Рекомендуется применять средства с защитным эффектом.

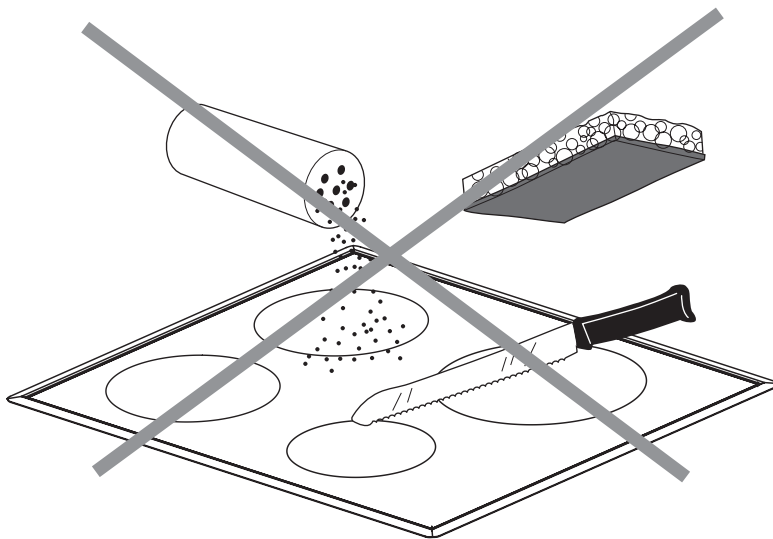


Не использовать для очистки поверхности абразивные чистящие средства, универсальные абразивные губки, металлическую вату и т. п. Из-за этого поверхность может получить повреждения.

- ▶ Небольшие загрязнения можно удалить влажной тряпкой.
- ▶ При значительном загрязнении (пятна от соусов, супов и т. п.) чистящее средство нанести чистой тряпкой или губкой на поверхность и удалить пятна, протирая их. При этом соблюдать указания изготовителя чистящего средства.
- ▶ Корочку от выкипевшего молока и не содержащих сахара блюд можно удалять как в теплом (но не горячем!), так и в холодном состоянии. Для этого подходят имеющиеся в продаже лезвийные скребки.

- ▶ Пятна накипи (желтоватого цвета) удалить небольшим количеством растворяющего накипь средства (например, уксуса, лимонного сока, средства для удаления накипи). При сильном изменении цвета оставить средство действовать на некоторое время. Затем протереть чистой, влажной тряпкой.

Из-за неправильной очистки может быть поврежден рисунок или поверхность. Такие повреждения более не возможно удалить простой очисткой.



Устранение неполадок

Что делать, если ...

... на дисплее попеременно мигает **H** и **O**

Возможная причина	Устранение
■ Сработало автоматическое защитное отключение.	▶ При необходимости, повторно включить варочную зону.

... на дисплее мигает **H**

Возможная причина	Устранение
■ Автоматически сработала защита от перегрева.	▶ Проверить, в порядке ли посуда и блюдо. ▶ Дать охладиться варочной зоне. ▶ Продолжить приготовление на другой варочной зоне.

... в течение первых часов работы варочной зоны образуется неприятный запах

Возможная причина	Устранение
■ Это нормальное явление в новых приборах.	▶ Обеспечивать хорошую вентиляцию помещения. ▶ Образование запаха прекращается через несколько часов работы.

... Устранение неполадок

... прибор не работает и все индикаторы темные

Возможная причина	Устранение
■ Предохранитель или защитный автомат домашней проводки неисправен.	▶ Заменить предохранитель. ▶ Включить защитный автомат.
■ Предохранитель или защитный автомат многократно срабатывает.	▶ Позвонить в сервисную службу.
■ Перебой в электроснабжении.	▶ Проверить электропитание.

... звучит длительный сигнал и вся варочная поверхность отключается

Возможная причина	Устранение
■ Предмет (сковорода, кастрюля и т. п.) был установлен на панель управления.	▶ Удалить предмет и включить варочную поверхность, как обычно.
■ «Выбежавшее» блюдо на панели управления.	▶ Удалить «выбежавшее» блюдо, очистив прибор от него, и включить варочную поверхность, как обычно.

... на дисплее мигает *UD*

Возможная причина	Устранение
■ Перебой в электроснабжении.	▶ Подтвердить, что ознакомились с сообщением, нажав любую клавишу.

... Устранение неполадок

... на левом заднем дисплее **E**, правом заднем дисплее **F** и на обоих передних дисплеях появляется по числу

Возможная причина	Устранение
■ Различные ситуации могут приводить к появлению сообщения «Er».	▶ Запишите номер неисправности. ▶ Позвоните в сервисный центр.

... на одном (или двух) индикаторах появляется **E5, E6, E7** или **E9**

Возможная причина	Устранение
■ Соответствующая варочная зона (зоны) неисправна.	▶ Запишите номер неисправности. ▶ Позвоните в сервисный центр. ▶ Подтвердите, что ознакомились с сообщением, нажав клавишу Ⓢ . Остальными варочными зонами можно продолжать пользоваться.

... на дисплее сообщение **U**

Возможная причина	Устранение
■ Посуда не подходит для индукционных варочных зон.	▶ Использовать подходящую для индукционных варочных зон посуду.
■ Посуда слишком маленькая для выбранной варочной зоны.	▶ Посуда должна соответствовать варочной зоне.

... на дисплеях сообщение –

Возможная причина	Устранение
■ Включена блокировка клавиш.	▶ Используйте управление при включенной блокировке клавиш. ▶ Выключите блокировку клавиш.

Технические характеристики

Подключение к электросети и общая потребляемая мощность

- ▶ См. заводскую табличку.
- ▶ Открыть встроенный ниже мебельный элемент.
 - Заводская табличка находится за передней стенкой.

Размеры (В × Ш × Г)

GK46TI 50,5 × 584 × 514 мм

GK46TIC 52,0 × 584 × 514 мм

GK46TIF 50,5 × 550 × 480 мм

GK46TIU 52,0 × 790 × 545 мм

GK46TIV 50,5 × 774 × 514 мм

GK46TIVC 52,0 × 774 × 514 мм

GK46TIVF 50,5 × 740 × 480 мм

GK46TIVU 52,0 × 600 × 545 мм

GK46TIXC 52,0 × 704 × 514 мм

GK46TIXF 50,5 × 670 × 480 мм

Утилизация

Упаковка

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


Демонтаж

- Отсоединить прибор от сети. Отсоединение стационарно установленного прибора должен выполнять авторизованный электрик!

Безопасность

- Для предотвращения несчастных случаев в результате ненадлежащего использования, в частности, играющими детьми, прибор необходимо сделать непригодным для работы.
- Вытащить вилку сетевого кабеля из розетки или вызвать электрика для отсоединения от сети. Затем отрезать сетевой кабель от прибора.

Утилизация

- Старый прибор представляет собой ценность с точки зрения использования вторичного сырья. В результате надлежащим образом проведенной утилизации сырье поступает на вторичную переработку.
- На заводской табличке прибора приведена пиктограмма . Она указывает на то, что утилизация с обычными бытовыми отходами недопустима.
- Утилизация должна выполняться согласно местным положениям по устранению отходов. Обратитесь в соответствующую инстанцию Ваших административных органов управления, в местный пункт сбора бытовых отходов или к продавцу, у которого Вы приобрели данный прибор, чтобы получить дальнейшую информацию по обращению, утилизации и повторному использованию данного изделия.

Индекс

А

Автоматическое доведение до кипения.....	22
Автоматическое защитное отключение	27

Б

Безопасность	37
Блокировка клавиш	14

В

Варочная зона	
Включение.....	16
Выключение	18, 40
Ввод в эксплуатацию.....	5
Включение.....	16
Powerplus	20, 21
Включение прибора.....	40
Выключение	18, 40

Д

Демонтаж	37
Длительность включения.....	23

З

Защитные функции.....	27
-----------------------	----

И

Индикатор остаточного тепла .	13
Индикаторы.....	12

К

Клавиши	12
Конструкция	11
Контроль панели управления..	29
Краткая инструкция	40

Н

Настройка прибора.....	14
Неисправности.....	32

О

Область применения.....	2
Обслуживание	30

Общая потребляемая мощность.....	36
Описание.....	10
Органы индикации	12
Органы управления	12
Очистка.....	30

П

Пауза в приготовлении.....	18
Перебой в электропитании	29
Перегрев.....	28
Подключение к электросети	36
Посуда	26
Правила безопасности	
Если есть дети	6
Использование по назначению	6
Подготовка к работе	5
Техника безопасности при эксплуатации.....	7

Р

Работа индукционных варочных поверхностей	13
Размеры	36
Распознавание посуды	19

С

Сервисный ремонт	39
Символы.....	2

Т

Таймер.....	25
Технические характеристики ...	36
Тональный сигнал.....	15

У

Упаковка	37
Управление	16
Уровень поддержания в горячем состоянии.....	17
Утилизация.....	37
Уход	30

Сервисный ремонт



В разделе 'Устранение неполадок' содержится информация, которая поможет Вам самостоятельно устранить неисправности. Таким образом, Вам не нужно будет вызывать сервисного инженера и Вы сэкономите на связанных с этим затратах.

При обращении в наш сервисный центр или заказе запасных частей назовите заводской номер (FN) и обозначение прибора. Укажите эти данные на этой странице, а также на сервисной наклейке, поставляемой вместе с прибором. Приклейте наклейку на видном месте прибора или в Вашу телефонную книгу.

FN

Прибор


Эти данные Вы найдете на гарантийном талоне и заводской табличке прибора.

- ▶ Открыть нижнюю встроенную мебель.
 - Заводская табличка находится за лицевой панелью.



Краткая инструкция

Вначале прочтите указания по технике безопасности, приведенные в инструкции!


Включение прибора

- ▶ Клавишу  удерживайте нажатой около 1 секунд.



Выбрать конфорку

- ▶ В течение 10 секунд установить мощность с помощью кнопки  или .


Или

- ▶ Для того, чтобы быстро нагреть большое количество воды, нажать кнопку .

Выключение варочной зоны

- ▶ Нажимайте клавишу  до тех пор, пока на дисплее не появится .

Выключение прибора

- ▶ Нажмите клавишу .

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J970.357-0