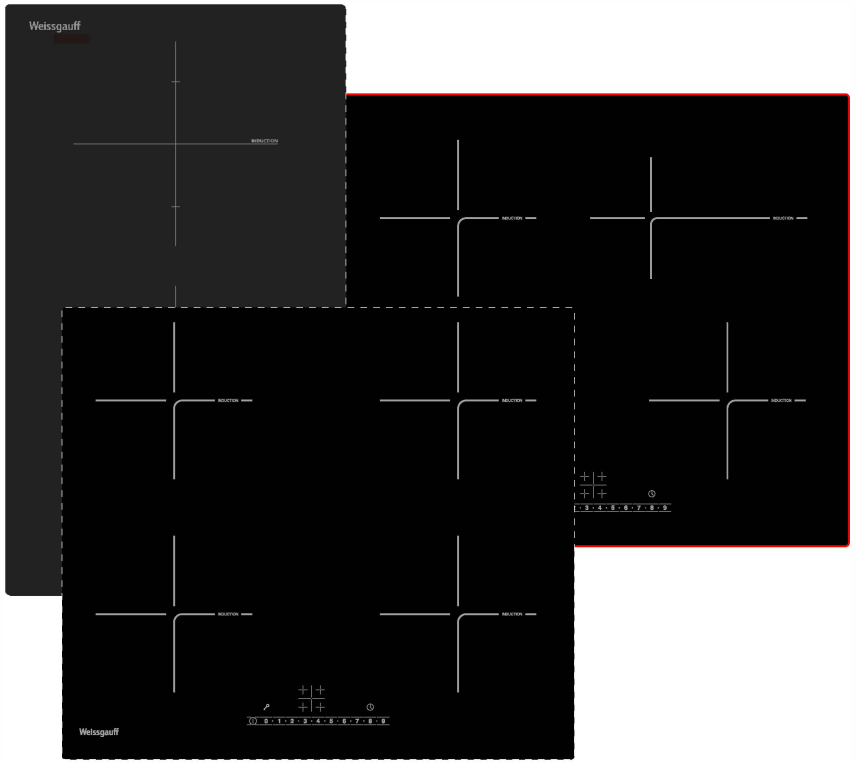
Weissgauff

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Благодарим Вас за покупку прибора от Weissgauff. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.



ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Нормальное напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц

Модель	Варочные зоны	Мощность (Вт) макс.	Размер продукта (ШхГхВ, мм)
HI 32/HI 32 G/HI 32 BA	2 индукционные зоны	3300	300*520*70
HI 32 W	2 индукционные зоны	3300	300*520*70
HIF 32	2 индукционные зоны	3300	300*520*70
HI 32 BFZC/HI 32 BA Flex	2 индукционные зоны	3300	300*520*70
HI 32 WFZC/HI 32 WA Flex	2 индукционные зоны	3300	300*520*70
HI 640 BSC/HI 640 GSC	4 индукционные зоны	7000	590*520*58
HI 640 WSC	4 индукционные зоны	7000	590*520*58
HI 641 BSC /HI 632 W	4 индукционные зоны	7000	590*520*58
HI 642 BFZC	4 индукционные зоны	7200	590*520*58
HI 643 BFZC	4 индукционные зоны	7200	590*520*58
HI 642 WFZC	4 индукционные зоны	7200	590*520*58
HI 430 BSC/HI 431 BSC HI 430 WSC/HI 430 GSC HI 430 W	3 индукционные зоны	5500	450*520*58
HI 642 BYC	4 индукционные зоны	7200	590*520*58
HI 630 BSC	3 индукционные зоны	6100	590*520*58
HI 632 BSC/ HI 632 BSA /HI 630 BSA	4 индукционные зоны	7000	590*520*58
HI 430 BFZ	3 индукционные зоны	5500	450*520*58

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства и технические характеристики модели.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Обеспечение Вашей безопасности является крайне важным. Поэтому перед эксплуатацией варочной панели просим Вас ознакомиться с данной информацией.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ с прибором или уходом за ним отключите прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным условием является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки с заземлением.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны, т.к. панель имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данного прибора.
- Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может уменьшить Ваши затраты на

установку.

- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими указаниями по установке.
- Надлежащая установка и заземление данного прибора должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Прибор должен быть подключен к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности варочной панели, немедленно отключите подачу электричества на прибор (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
- Всегда отключайте варочную поверхность перед очисткой и уходом.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность контакта с горячей поверхностью

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования и стать причиной травм.
- Не касайтесь стекла варочной панели, исключите контакт стекла

варочной панели с тканью или иными предметами, кроме пригодной посуды, до тех пор, пока поверхность не остынет.

- Не оставляйте на поверхности варочной панели металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору без присмотра взрослых.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок для очистки с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (!)

- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования. Выкипание приводит к возникновению дыма и скоплению жира, который может привести к пожару.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения.
- Запрещается оставлять на приборе любые предметы или кухонные принадлежности.
- Запрещается использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте зоны нагрева и варочную

панель так, как описано в настоящем руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).

- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните вещи, пользующиеся повышенным детским вниманием, в шкафах, которые висят над прибором. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра рядом с работающим прибором.
- Дети или лица с какими-либо ограниченными возможностями, которые не позволяют им в полной мере пользоваться прибором, должны находиться под наблюдением компетентного квалифицированного лица, инструктирующего их по использованию прибора. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором, не причиняя опасности себе и окружающим.
- Не осуществляйте ремонт или замену любой части прибора, если только это непосредственно не рекомендуется в руководстве. Все другие виды обслуживания должны производиться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочистители для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель ногами.
- Не пользуйтесь посудой с острыми краями и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла, поскольку это может его поцарапать.
- Не пользуйтесь металлическими щетками или любыми иными жесткими абразивными чистящими средствами для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если кабель электропитания поврежден, не используйте прибор, не

пытайтесь починить его сами, обратитесь в авторизованный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

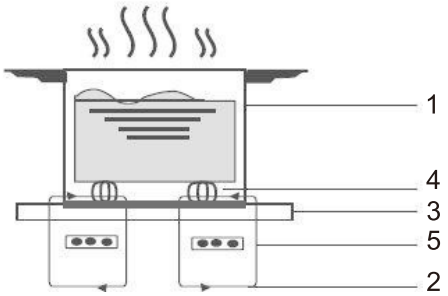
- Прибор предназначен только для бытового использования и для использования в ситуациях, приведенных ниже: поварским персоналом в зонах питания при магазинах, офисах и в других подобных рабочих зонах; в дачных домах, коттеджах, для использования клиентами в номерах отелей, мотелей или других подобных местах проживания; в гостиницах типа «полупансион»; в местах общественного питания и подобных заведениях, не связанных с розничной торговлей.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Дети моложе 8 лет не допускаются к использованию прибора или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний могут пользоваться данным прибором, только если они находятся под наблюдением или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают опасность, сопряженную с его использованием.
- Детям запрещается играть рядом с прибором. Детям запрещается осуществлять очистку и уход за прибором без присмотра со стороны взрослых.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставляйте без присмотра блюда, которые готовятся на жире или масле, т.к. это может быть опасно и может привести к возникновению пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой! Вместо этого выключите прибор и накройте

пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность пожара — не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: при обнаружении трещин на индукционной панели или панели из аналогичного материала отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Рекомендации по приготовлению на индукционных варочных плитах (панелях):

Индукционные варочные плиты (панели) являются безопасными, прогрессивными, эффективными и экономичными. Их принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания нагревают непосредственно посуду, а не стеклянное покрытие панели. Стекло становится горячим только потому, что его нагревает посуда. Индукционные варочные плиты (панели) нагревают металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 20-100 кГц.



1.	Ферромагнитная посуда
2.	Электромагнитные вихри
3.	Керамическое стекло
4.	Зона нагрева
5.	Катушка

Важно: обращаем внимание, что во время работы с индукционными плитами, имеющими непрерывный режим нагрева, на малых уровнях мощности нагрев может переходить в импульсный. Это является нормальной особенностью функционирования таких индукционных панелей и не является признаком наличия неисправности.

Преимущества:

Не требуется времени на разогрев конфорки — нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. Это вплотную приближает индукционные плиты по удобству к газовым.

Коэффициент полезного действия около 90 % (в отличие от 60-70 % у электрических плит с использованием резистивных нагревательных элементов, и 30-60 % у газовых), благодаря отсутствию потерь потоков тепла, направленных на разогрев посуды.

Нагревается именно дно посуды, зависимость мощности от напряжения сети практически отсутствует

Поэтому **при работе с плитой необходимо использовать специальную посуд**у, изготовленную из материала с подходящими характеристиками, хорошими ферромагнитными свойствами, или из чугуна – она должна поглощать энергию магнитного поля. Дно должно быть теплоемким. Оптимально использовать посуду с толстым дном. Обратите внимание: конфорки просто не включатся, если не обнаружат на своей поверхности посуду с магнитным дном. Кроме того, чтобы конфорка включилась, нужно перекрыть посудой существенную часть ее площади. Рекомендуется использовать посуду с диаметром, максимально приближенным к диаметру конфорки

При снятии посуды плита отключается, нагрев прекращается, что очень удобно в семьях с маленькими детьми.

Используйте правильную посуду



- Используйте посуду из материала, подходящего для индукционных плит. Проверьте наличие специального символа на упаковке или дне посуды.



- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда, проведя магнитный тест. Если магнит примагничивается к дну посуды, значит она подходит для использования с индукционной плитой.

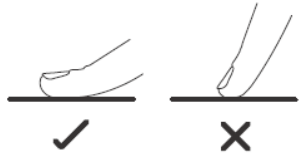
• Если у Вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую Вы хотите проверить.
2. Если значок ⏻ не загорелся и вода начала нагреваться, тогда посуда подходит.

• Посуда из следующих материалов не подходит к использованию: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, фарфор и керамика.

Использование сенсорной панели управления

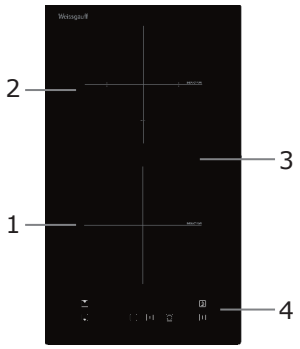
- Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.
- Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
- Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.
- Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.



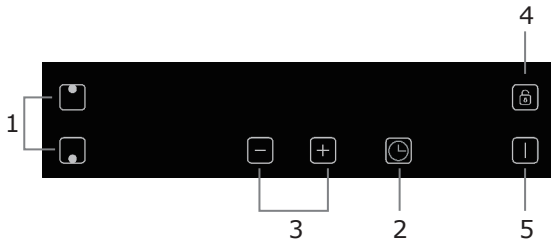
Поздравляем Вас с приобретением новой индукционной варочной панели! Рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего Руководства по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере понять, как именно следует правильно устанавливать и эксплуатировать прибор. По вопросам, связанным с установкой, ознакомьтесь с разделом «Установка». Внимательно изучите все указания по технике безопасности перед использованием прибора и сохраните настоящее Руководство по установке и эксплуатации для использования в будущем.

Описание прибора

Модель HI 32/ HI 32 G/ HI 32 W/ HIF 32/HI 32 BA



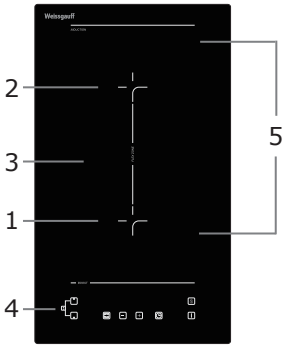
1. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1800 Вт
3. Стеклянная панель
4. Панель управления



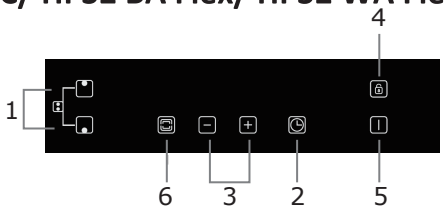
Тип нагрева: непрерывный

1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения

Модель HI 32 BFZC/ HI 32 WFZC/ HI 32 BA Flex/ HI 32 WA Flex



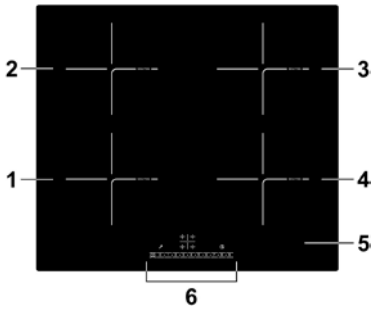
1. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1800 Вт
3. Стеклянная панель
4. Панель управления
5. Flex зона, макс. 1800 Вт



Тип нагрева: непрерывный

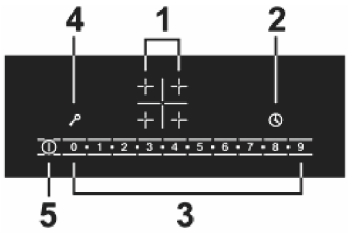
1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка включения Flex зоны

Модель HI 640 BSC/ HI 640 WSC/HI 640 GSG/ HI 632 BSC/ HI 632 W/HI 632 BSA



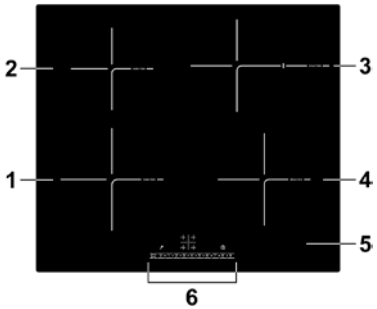
Тип нагрева: непрерывный для
HI 640 BSC/ HI 640 WSC/ HI 640 GSC/ HI 632 W
импульсный для HI 632 BSC/HI 632 BSA

1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления



1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения

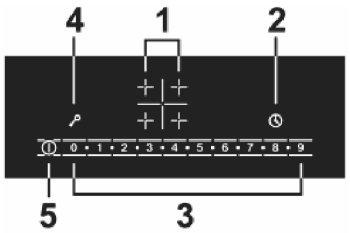
Модель HI 641 BSC



Тип нагрева: непрерывный

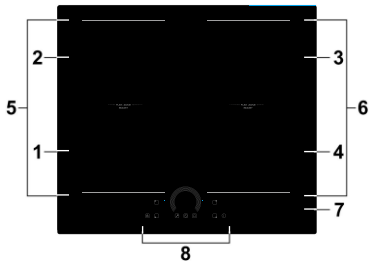
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения

Модель HI 642 BFZC/HI 642 WFZC



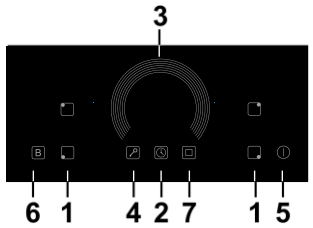
Тип нагрева: непрерывный

1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт Power Boost 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт Power Boost 2000 Вт

5-6. Flex зона макс. 2600 Вт, Power Boost 3000 Вт

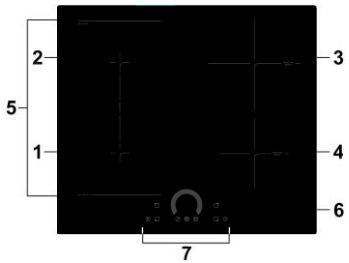
7.Стеклянная панель

8.Панель управления



1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопка регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка включения/выключения Power Boost
7. Кнопка включения Flex зоны

Модель HI 643 BFZC



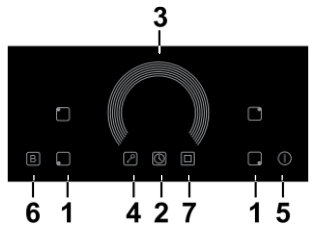
Тип нагрева: непрерывный

1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт Power Boost 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт Power Boost 2000 Вт

5. Flex зона макс. 2600 Вт, Power Boost 3000 Вт

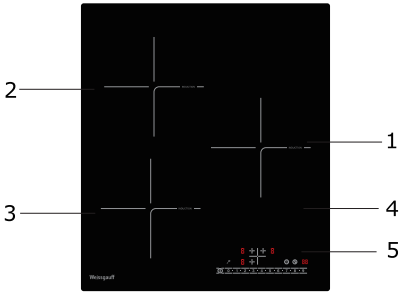
6.Стеклянная панель

7.Панель управления



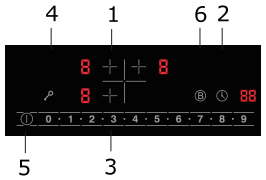
1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопка регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка включения/выключения Power Boost
7. Кнопка включения Flex зоны

Модель HI 430 BSC/ HI 430 WSC/ HI 430 GSC/ HI 431 BSC/ HI 430 W



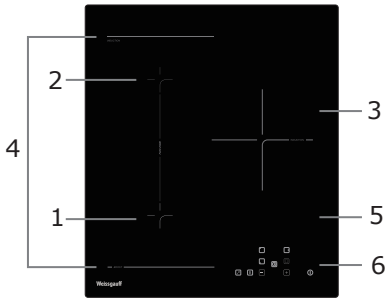
Тип нагрева: непрерывный (для моделей HI 430 BSC/ HI 430 WSC/ HI 430 GSC, HI 430 W), импульсный (для модели HI 431 BSC)

1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт Power Boost 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost 2600 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления

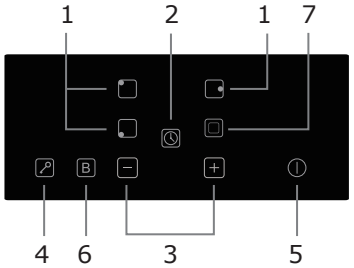


1. Кнопка выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопка регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка включения/выключения Power Boost

Модель HI 430 BFZ

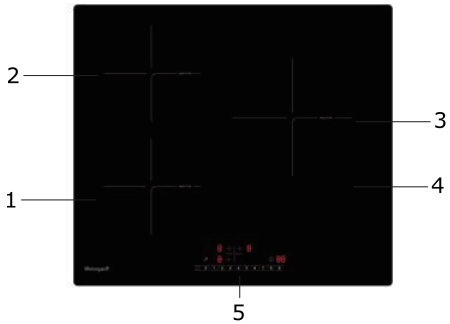


1. Индукционная зона нагрева, макс 1800 Вт, Power Boost 2600 В
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost 2000 В
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт,
4. Границы Flex зоны. Макс. мощность Flex Зоны 2500Вт, Power Boost 2800 В
5. Стеклянная панель
6. Панель управления



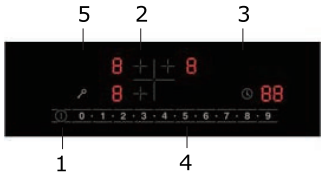
1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка Power Boost
7. Кнопка Flex Зоны

Модель HI 630 BSC



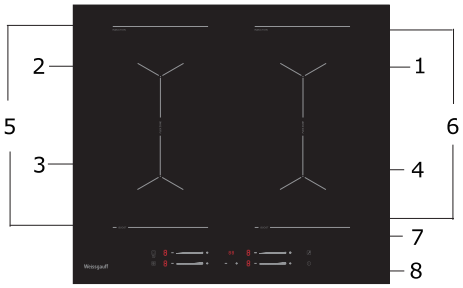
Тип нагрева: непрерывный

1. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2600 Вт,
4. Стеклянная панель
5. Панель управления



1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопки выбора конфорки
3. Кнопка настройки таймера
4. Регулировка мощности
5. Кнопка блокировки

Модель HI 642 BYC



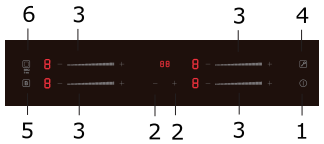
Тип нагрева: непрерывный

1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1600 Вт Power Boost 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт Power Boost 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1600 Вт Power Boost 2000 Вт

5-6. Flex зона, макс. 2600 Вт, Power Boost 3000 Вт

7.Стеклянная панель

8.Панель управления



1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопки настройки таймера
3. Кнопки регулировки мощности
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения Power Boost
6. Кнопка включения Flex зоны и режима Барбекю

Информация о приборе

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, индукционная варочная панель окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.
Данная индукционная варочная панель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый изысканный вкус. Она надежна и удобна в работе и позволяет Вам с комфортом наслаждаться жизнью.

Перед использованием новой индукционной варочной панели

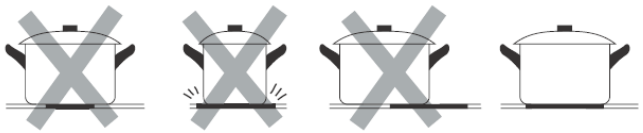
- Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на индукционной варочной панели.

Правильный выбор посуды

Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.

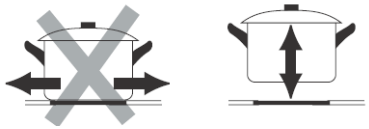


Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не

перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.



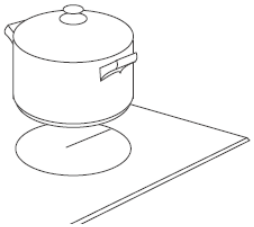
Использование индукционной варочной панели

Начало приготовления

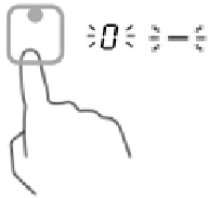


1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» ⏻ На обоих индикаторах появится символ «0». Если Вы не произведете никаких дальнейших действий в течение 30 секунд, индикаторы погаснут.

В режиме ожидания индикатор питания прибора будет мигать.



2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева.
- Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

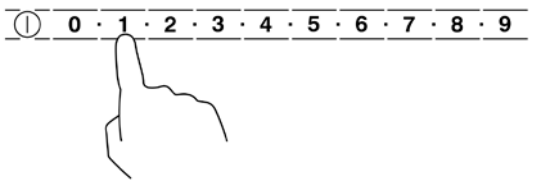


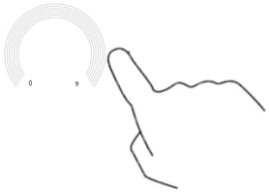
3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева. И индикатор 0, находящийся возле кнопки,начнет мигать.

4.A. **Для моделей без слайдера**: Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+».



4. B. **Для моделей со слайдером**:Проведите вдоль слайдера.





Окончание приготовления

1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальца до символа «0».
   Или коснитесь режима мощности «0» на панели;
   Или удерживайте левую кнопку в течении 2 сек.
   Проверьте, что на дисплее появился «0», затем «H» или «h».


и затем

или


3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

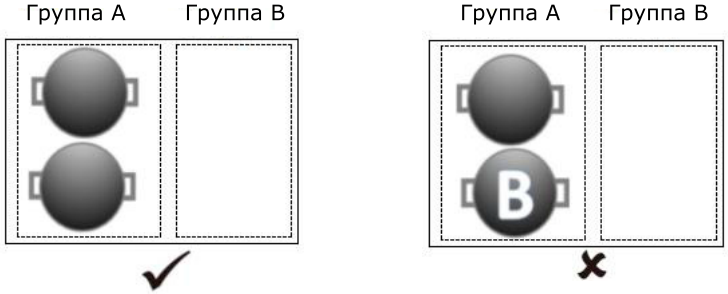
Индикатор «H» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.



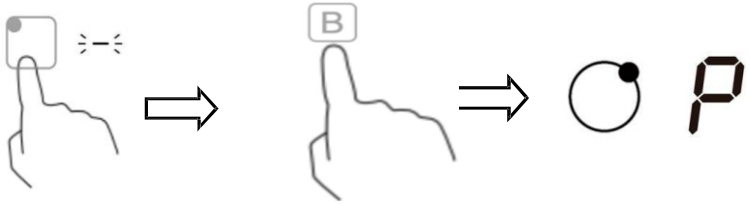
Использование функции Power Boost (только для моделей, оснащенных данной функцией)

С функцией Power Boost одна варочная зона может нагреться до максимальной температуры наиболее быстро и поддерживать ее в течение 5 минут.

1. В варочной панели, оснащенной данной функцией, каждая зона может работать в этом режиме. Если Вам нужно использовать Power Boost, пожалуйста, сначала выключите другую зону в той же группе, две зоны не могут работать одновременно. В противном случае на дисплее выбранной зоны будут мигать символы 5 и 5, а уровень мощности будет установлен на значение 5 автоматически.



2. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую Вы хотите увеличить, индикатор рядом с кнопкой будет мигать в течение 5 секунд.
3. Коснитесь иконки Power Boost, и выбранная варочная зона начнет работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок “P”, обозначающий, что функция Power Boost работает.



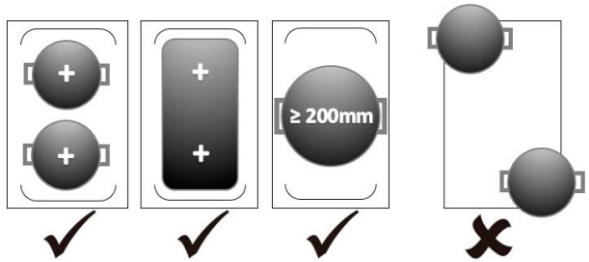
4. Режим Power Boost будет длиться в течение 5 минут, а затем зона вернется к ступени мощности, которая была установлена до использования Power Boost.

5. Если Вы хотите отменить повышение мощности в течение этих 5 минут, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой будет мигать. А затем нажмите кнопку Power Boost. Зона нагрева вернется к ступени мощности, которая была установлена до использования Power Boost.

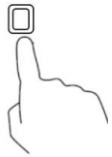
Flex зона

• Эта зона может использоваться как одна зона или как две разные зоны, исходя из потребностей во время приготовления пищи.
• Flex зона сделана из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. Когда эта область работает как единая, посуду можно ставить в любое место внутри этой зоны, при этом мощность нагрева не изменится, а пространство, на котором не стоит посуда, нагреваться не будет.
• Важно! Убедитесь, что посуда находиться внутри Flex зоны. В случае размещения больших кастрюль, посуды овальной, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что посуда размещена в центре зоны.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды на Flex зоне.



Объединенная зона



1.Чтобы активировать Flex зону как единую зону, коснитесь соответствующего символа.

2.Установка мощности в данном режиме работает так же как и в любой другой зоне

Две отдельные зоны

Чтобы использовать Flex зону в качестве двух отдельных зон с различными настройками мощности, снова коснитесь специального символа, и зоны вернутся к своим предыдущим настройкам.

Функция барбекю

Барбекю это функция, которая позволяет поддерживать температуру поверхности посуды, необходимую для приготовления блюд на гриле, используется в режиме Flex зона.

1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, на которой вы хотите включить барбекю, и индикатор рядом с кнопкой загорится.
2. Если на вашей модели есть иконка "BBQ 3 Sec", нажмите и удерживайте кнопку включения функции Барбекю в течение 3 секунд. После этого режим барбекю будет активирован. Если на вашей модели есть только иконка BBQ, нажмите её однократно, а затем выставьте максимальный режим нагрева. Режим BBQ будет активирован.

Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).
- Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», отключены.

Включение блокировки

Коснитесь кнопки .

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.
3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

 Когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» , которая дает Вам возможность, в случае срочной необходимости, экстренно выключить индукционную варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

Защита от перегрева

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки,варочная панель автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «H» или “h” служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Использование таймера

Таймер можно настроить на отключение одной зоны нагрева по истечении заданного времени.

• Максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

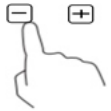
Использование таймера

1. Убедитесь, что варочная панель и хотя бы одна варочная зона включена.

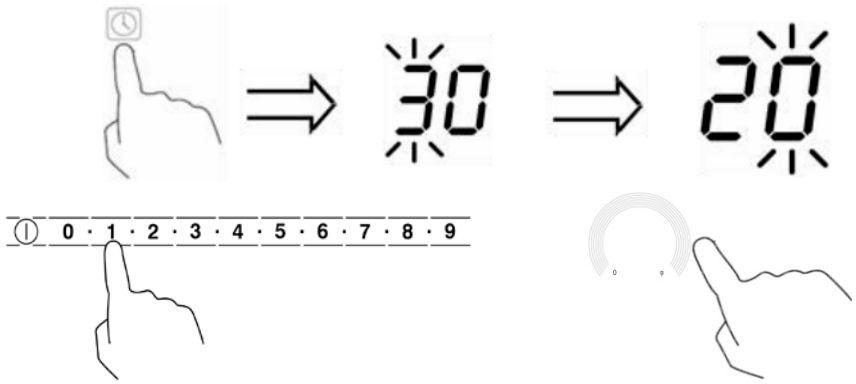
2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится число 60.



Установите время, используя символы «-» и «+».



Или коснитесь кнопки таймера, на индикаторе таймера появится число 30. Сначала будутмигать десятки, настройте их с помощью слайдера. После того, как вы настроите десятки,первая цифра будет мигать еще 3 секунды. После этого будет мигать вторая цифра, Настройте её также с помощью слайдера.



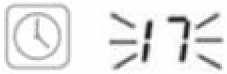
Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению « 0минут».

3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, затем коснитесь кнопки таймера, таймер выключится и на дисплее таймера появится “--”



4. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка на дисплее рядом с индикатором мощности появится, указывая на то, что данная зона выбрана.



Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

1. Если данная функция настроена для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для зоны №2 заданное время составляет 3 минуты, а для зоны №3 — 6 минут, то на дисплее таймера будет показано «3»). ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать.


(заданное время— 6 минут)


(заданное время— 3 минуты)



2. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.



ПРИМЕЧАНИЕ: если Вы желаете изменить время после установки таймера, Вам потребуется вернуться к пункту 1.

Руководство по приготовлению

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если функция Power Boost включена. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут внезапно загореться, что может привести к пожару.

Советы по приготовлению

- Когда блюдо начнет кипеть, уменьшите степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество за счет удержания тепла.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Томление — вот ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, т.к. вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.
- В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для индукционной поверхности сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки

масла.

4. Сначала приготовьте мясо, выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Настройка температуры

Приведенные ниже настройки являются рекомендательными. Точные настройки зависят от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и количества приготавливаемой еды. Экспериментируйте с настройками Вашей варочной поверхности, чтобы найти оптимальные настройки, которые будут Вам подходить.

Степень нагрева	**Назначение**
1 - 2	• деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• тушение • приготовление макаронных изделий
9	• быстрое жарение • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом).	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель.	• При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.
Разлив блюд на сенсорную панель управления.	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель.	• Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле.	Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стекла. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева: 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Проделайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	• Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклянную основу. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Устранение неисправностей

Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не не включается, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная панель издает небольшой гудящий звук при использования на высоких уровнях мощности.	Причиной этому является технология используемая в индукционных панелях.	Это нормально, но звук должен стать значительно тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.
Слышен звук вентилятора из индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как Вы выключите индукционную панель.	Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.

Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Индукционная панель не может определить, что на ее поверхности расположена посуда потому, что посуда не подходит для использования на индукционной панели. Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что ее размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды. Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.
Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки и на дисплее появился код ошибки.	Технический сбой.	Пожалуйста, запишите загоревшиеся буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните в авторизованный сервисный центр Weissgauff

Ошибки на дисплее и их устранение для индукционных панелей

Варочная зона

Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной панели, то система защиты включится самостоятельно, и на дисплее появится соответствующий код:

Код ошибки	Возможные причины	Способы устранения
U	Посуда не размещена на варочной панели.	Разместите посуду на варочной панели.
E1	Напряжение питания меньше 85 В.	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.

E2	Напряжение питания больше 275 В.	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.
E3	Датчик поверхности индукционной катушки обнаружил ошибку.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
E4	Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
E5	Слишком высокая температура индукции.	Пожалуйста начните сначала после того, как панель остынет.
E6	Слишком высокая температура транзистора (БТИЗ).	Пожалуйста начните сначала после того, как панель остынет.
Er	Плохое соединение панели управления.	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

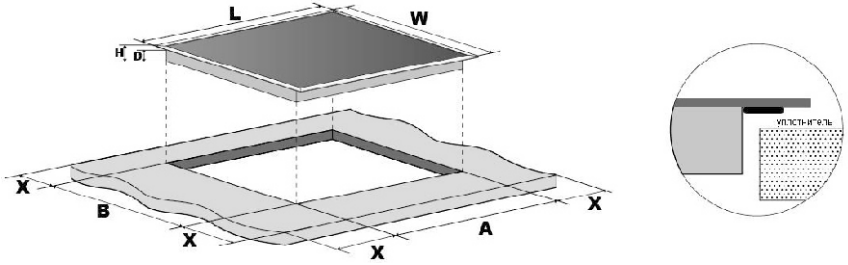
Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений или угроз для варочной панели.

Установка

Выбор места установки

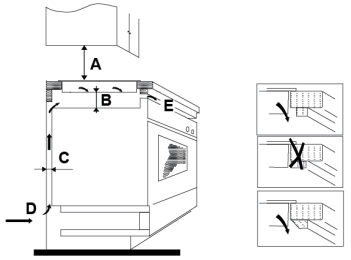
Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и в таблице. В целях установки и использования прибора вокруг отверстия следует оставить не менее 50 мм.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. См. рисунок ниже:



Название модели	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
HI 32/HI 32 G/HI 32 W/HI 32 BA	300	520	70	66	278	490	Мин. 50
HIF 32	300	520	70	66	278	490	Мин. 50
HI 32 BFZC/ HI 32 WFZC/ HI 32 BA Flex/HI 32 WA Flex	300	520	70	66	278	490	Мин. 50
HI 430 BFZ	450	520	58	52	430	495	Мин. 50
HI 640 WSC/HI 640 GSC	590	520	58	54	565	485	Мин. 50
HI 640 BSC/ HI 632 BSC /HI 632 BSA	590	520	58	54	565	485	Мин. 50
HI 641 BSC/ HI 632 W	590	520	58	54	565	485	Мин. 50
HI 642 BFZC	590	520	58	52	562	496	Мин. 50
HI 643 BFZC	590	520	58	52	562	496	Мин. 50
HI 642 WFZC	590	520	58	52	562	496	Мин. 50
HI 430 BSC/HI 431 BSC HI 430 WSC/HI 430 GSC HI 430 W	450	520	58	52	430	495	Мин. 50
HI 642 BYC	590	520	58	52	560	495	Мин. 50
HI 630 BSC	590	520	58	54	560	490	Мин. 50

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок справа. Внимание: безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню, и что ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;

- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, должен быть размещен и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки. Разъединитель должен иметь утвержденный тип и обеспечить 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это изменение требований);

- Разъединитель должен быть легко доступен для потребителя после установки варочной панели;
- Проконсультируйтесь с управляющей компанией и постановлениями органов местной власти, если имеются сомнения относительно правильной установки;
- Поверхность стены вокруг варочной панели должна быть отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

- Кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- Имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- Разъединитель доступен для потребителя.

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Настоятельно не рекомендуется проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной, стиральной машиной и барабанной сушилкой.
3. Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.

Примечание: в случае, если с варочной панелью в комплектации поставляется уплотнитель (опционально), используйте его для установки варочной панели. Для установки уплотнителя (опционально), его необходимо аккуратно закрепить по периметру нижней части стекла.

Подключение варочной панели к электросети

Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

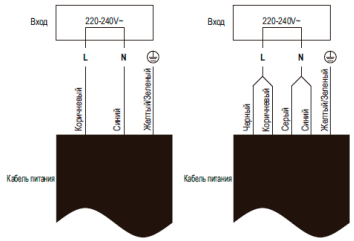
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система домашней проводки выдерживает мощность, указанную на варочной панели;
2. Напряжение сети соответствует этикетке;
3. Кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке. Не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

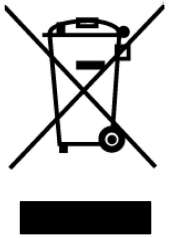
   Кабель не должен касаться горячих частей варочной панели и должен располагаться так, чтобы температура его участков не превышала 75°C.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система для установки. Изменения должны вноситься только компетентным электриком.

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ возможного подключения представлен на рисунке ниже (L - фаза, N - нейтраль), при возникновении затруднений проконсультируйтесь со специалистом.



1. Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.
2. Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
3. Монтажник должен убедиться в том, что электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
4. Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
5. Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.

 **УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.**	Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации. Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.