

# Weissgauff

Руководство по эксплуатации

**Стеклокерамическая варочная панель**

**HV 430 BS**

**HV 633 BS**

**HV 640 BK**

**HI 630 BSG**

**HI 630 BFZG**

**HI 642 WFZG**

**HI 642 GFZG**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
УСТАНОВКА.....	6
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	19
ЧИСТКА И УХОД .....	29
УТИЛИЗАЦИЯ.....	32

Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели и благодарим за то, что выбрали нас!

Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните это руководство для дальнейшего использования.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

### **Техника безопасности**

Для нас важна ваша безопасность. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведенную ниже информацию перед установкой или использованием вашей варочной панели.

## **УСТАНОВКА**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **Опасность порезов**

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

### **Важные меры предосторожности**

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на прибор горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку варочной панели, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасности при установке данного прибора следуйте данным инструкциям по монтажу.
- Правильная установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к электрической сети с изолирующим выключателем, обеспечивающим полное отключение от сети электропитания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели повреждена, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель от сети электропитания.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

### **Опасность для здоровья**

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лица, у которых установлены кардиостимуляторы или другие электрические имплантаты (например, инсулиновые помпы), должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого указания может привести к летальному исходу.

### **Горячие поверхности**

- Во время использования некоторые части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды, с керамической поверхностью, до тех пор, пока она не остынет.
- Будьте осторожны: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте детей к прибору во время работы.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не нависают над другими включенными конфорками. Храните съемные ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

### **Опасность пореза**

- При снятой защитной крышке открывается острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

### **Важные указания по технике безопасности**

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Перегрев приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения продуктов.
- Никогда не оставляйте на нем какие-либо предметы или посуду.

- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорки при отсутствии посуды на них.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом. Инструктор должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали прибора, если это не рекомендовано в руководстве по эксплуатации. Все остальные работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не перемещайте их по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен производить только квалифицированный специалист.
- Данный прибор предназначен только для частного домашнего использования.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять уборку и техническое обслуживание устройства без присмотра пользователя.

**ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой, сначала выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

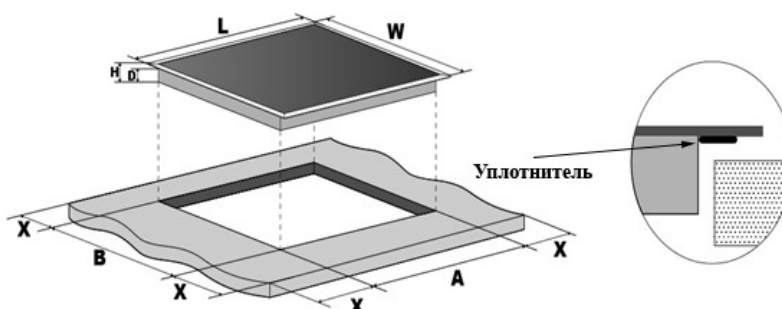
# УСТАНОВКА

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его и немедленно обратитесь к продавцу.

## ПОДГОТОВКА МЕСТА ДЛЯ УСТАНОВКИ

- Выпилите отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- Для установки и использования необходимо оставить минимум 5 см пространства вокруг отверстия.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.
- Пожалуйста, выберите жаропрочный материал для рабочей поверхности, чтобы избежать значительной деформации, вызванной тепловым излучением. Размеры на изображении ниже указаны в миллиметрах:

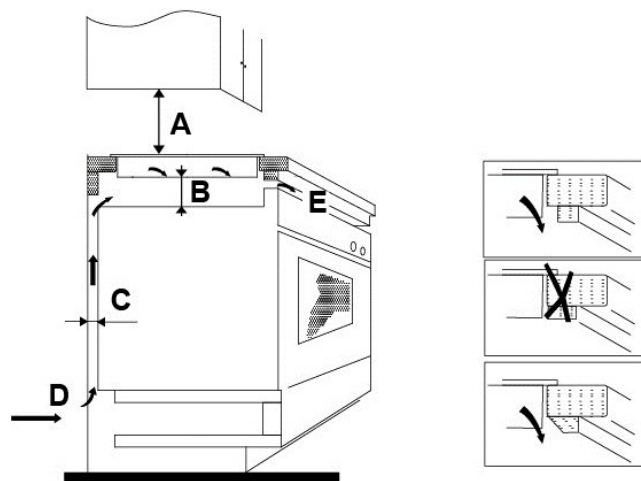


Модель	L	W	H	D	A	B	X
30 см Керамическая варочная панель	288	520	51	47	265+5 -0	495+5 -0	мин. 50
30 см Индукционная варочная панель	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	мин. 50
45 см Керамическая варочная панель	450	520	51	47	430+5 -0	495+5 -0	мин. 50
45 см Индукционная варочная панель	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	мин. 50
60 см Керамическая варочная панель	590	520	51	47	555+5 -0	495+5 -0	мин. 50
60 см Индукционная варочная панель	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	мин. 50

При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая варочная панель находится в надлежащем рабочем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 минимум	20 минимум	Приточный канал	Вытяжной канал 5 мм

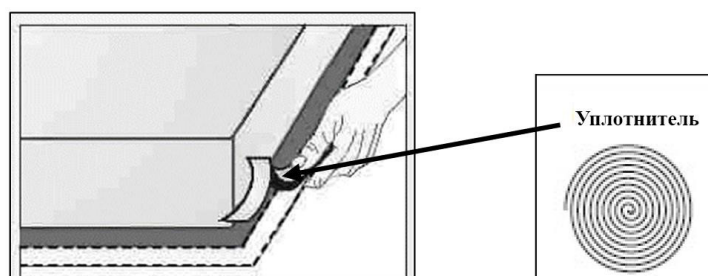
## УСТАНОВКА УПЛОТНИТЕЛЯ

Перед установкой варочной панели в отверстие столешницы, необходимо прикрепить прилагаемый поролоновый уплотнитель к нижней стороне.

### Не устанавливайте варочную панель без поролонового уплотнителя!

Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

- Снимите защитную пленку с уплотнителя.
- Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла рядом с краем.
- Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине края стекла и не должен перекрываться углами.
- При установке уплотнителя убедитесь, что стекло не соприкасается с острыми предметами.



### Перед установкой крепежных кронштейнов

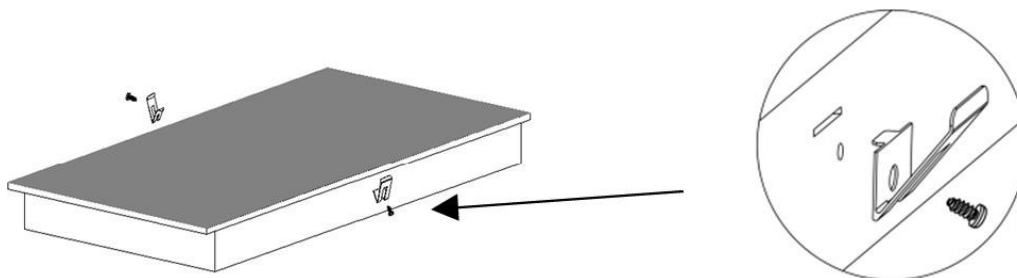
Прибор следует поставить на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте усилие к выступающим из варочной панели элементам управления.

### Комплект для установки

Для каждой варочной панели предусмотрен один комплект креплений, включающий крепежные клипсы и винты (всего 2 клипсы и 2 винта).

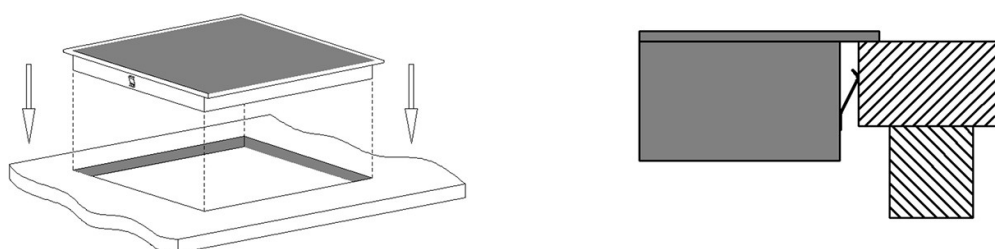
### Закрепите клипсы на варочной панели

Вставьте клипсы в крепежные отверстия, расположенные с двух сторон корпуса, закрепите клипсы на корпусе с помощью винтов, затем вставьте варочную панель в отверстие рабочей поверхности.



### Закрепите варочную панель в рабочей поверхности

Вставьте варочную панель в рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже. Установленные по бокам зажимы надежно закрепят варочную панель.



### Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Прибор имеет высокую номинальную мощность и должен подключаться к электросети только квалифицированным электриком.

### Примечание:

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен произвести специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключен непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
3. Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения и соблюдении техники безопасности.
4. Кабель не должен быть перегнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только с помощью квалифицированного специалиста.

### Предостережения

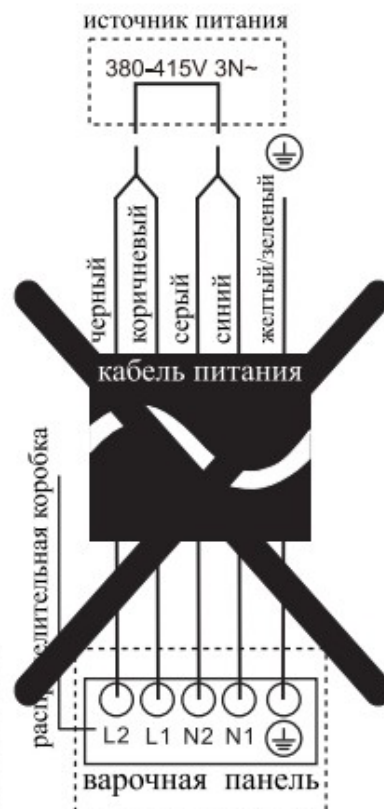
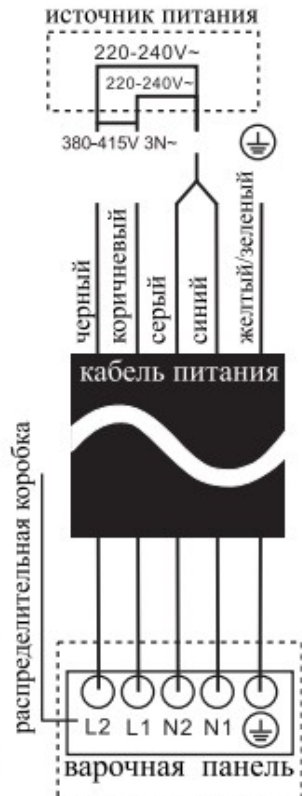
- Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите работы самостоятельно.
- Электрическая варочная панель не должна устанавливаться над холодильным оборудованием, посудомоечной или сушильной машиной.



- Электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стенка и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
- Во избежание повреждений рабочая поверхность и клей должны быть термостойкими.
- Не допускается использование пароочистителя для чистки варочной панели.
- Эта электрическая варочная панель может быть подключена к сети с сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости обратитесь к поставщику за информацией об импедансе системы.

**Примечание:** для некоторых моделей может использоваться шнур питания с вилкой. Если это так, вы можете подключить устройство непосредственно к розетке. Пожалуйста, после использования не вынимайте вилку из розетки.

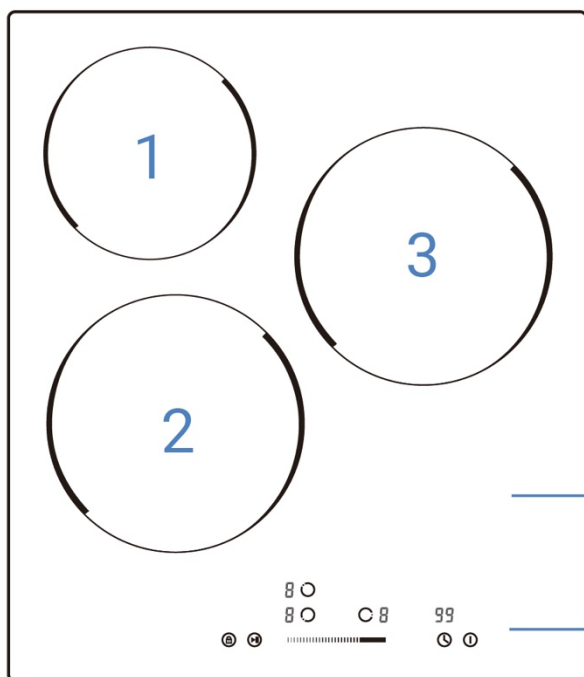
Для шнура питания без вилки используйте способ подключения, показанный ниже.



# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

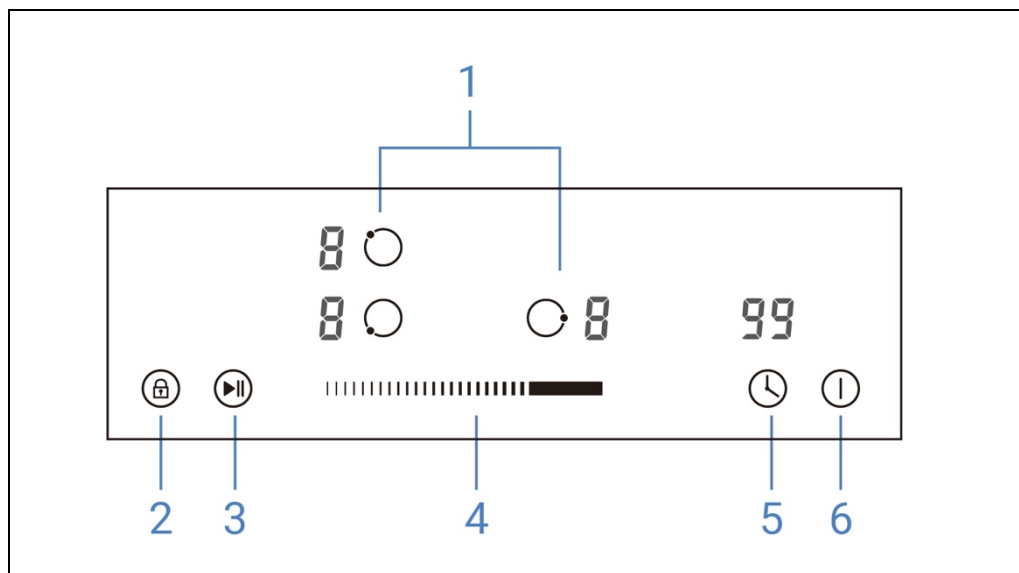
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### HV 430 BS



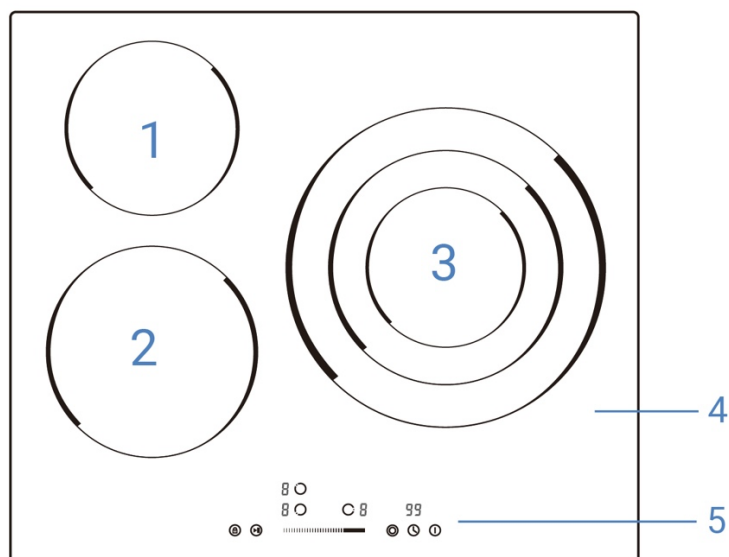
1	Зона приготовления 1200 Вт
2	Зона приготовления 1800 Вт
3	Зона приготовления 1800 Вт
4	Стеклянная панель
5	Панель управления

## Контрольная панель



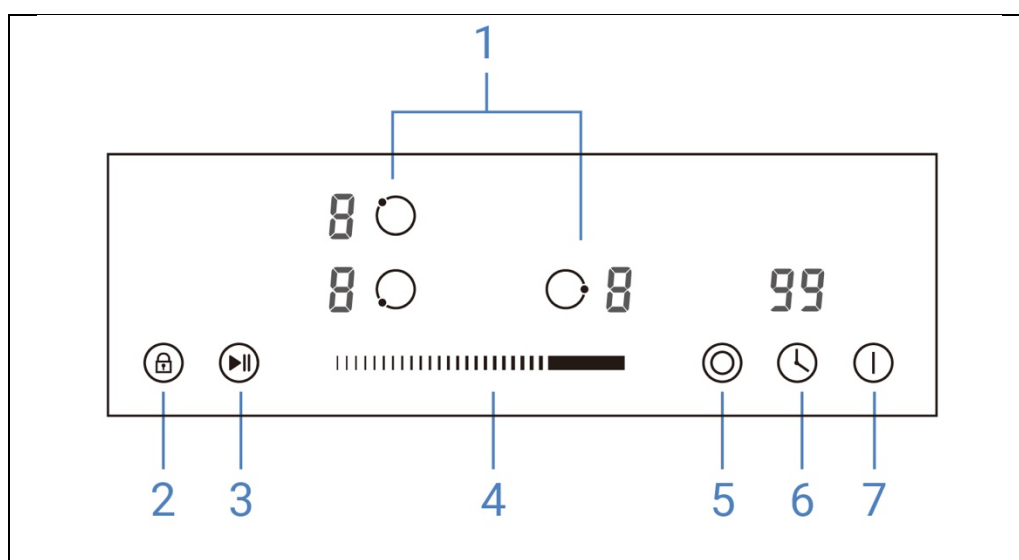
1	Кнопка выбора зоны приготовления и дисплей
2	Кнопка управления блокировкой от детей
3	Кнопка Старт/Пауза
4	Слайдер уровня нагрева/таймера
5	Кнопка управления таймером и дисплей
6	Кнопка Вкл./Выкл.

## HV 633 BS



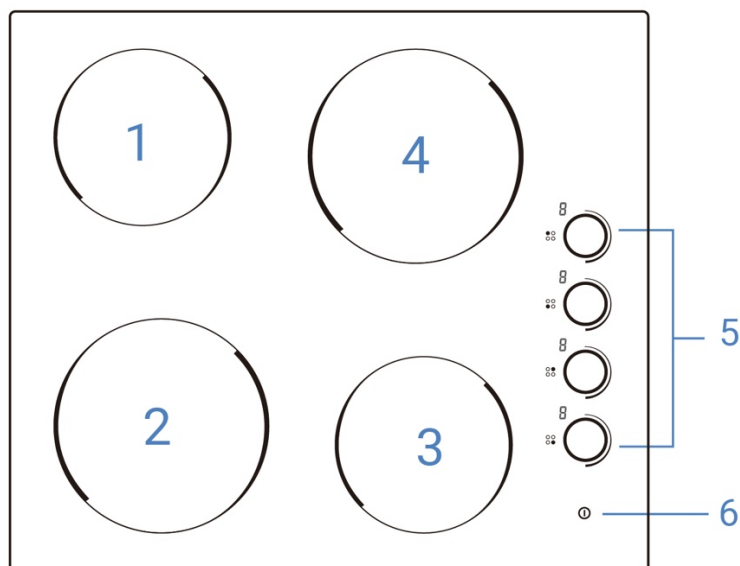
1	Зона приготовления 1200 Вт
2	Зона приготовления 1800 Вт
3	Зона приготовления 1800 Вт
4	Стеклянная панель
5	Панель управления

### Контрольная панель



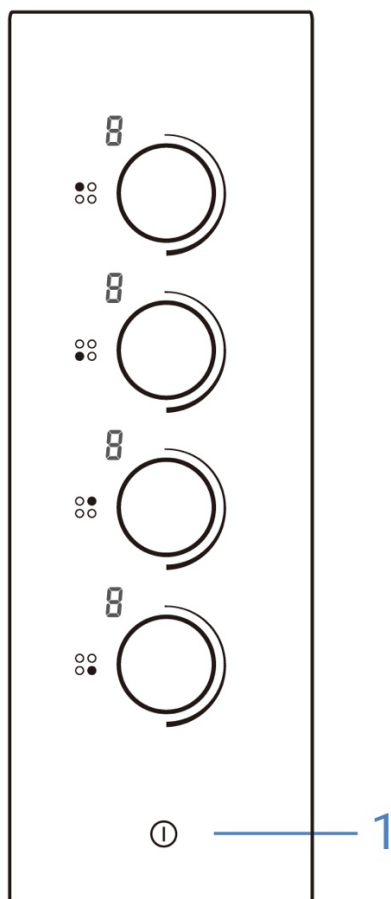
1	Кнопка выбора зоны приготовления и дисплей
2	Кнопка управления блокировкой от детей
3	Кнопка Старт/Пауза
4	Слайдер уровня нагрева/таймера
5	Кнопка управления расширяемой зоной
6	Кнопка управления таймером и дисплей
7	Кнопка Вкл./Выкл.

## HV 640 BK



1	Зона приготовления 1200 Вт
2	Зона приготовления 1800 Вт
3	Зона приготовления 1200 Вт
4	Зона приготовления 1800 Вт
5	Панель управления
6	Стеклянная панель

### Контрольная панель



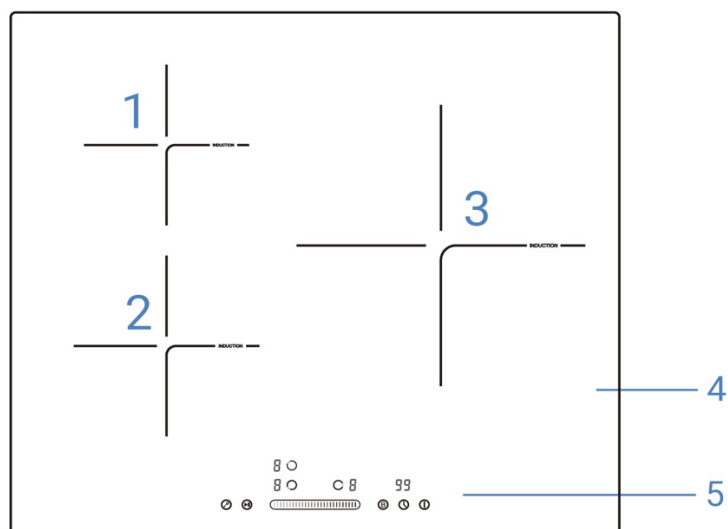
Для каждой зоны приготовления предусмотрена специальная ручка управления. Установите режим нагрева, поворачивая ручку от соответствующей зоны приготовления в любом направлении.

Чтобы предотвратить случайное включение, при первом повороте ручки мощность в соответствующей зоне приготовления не изменяется.

При повторном повороте ручки управления значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в диапазоне от 0 до 9.

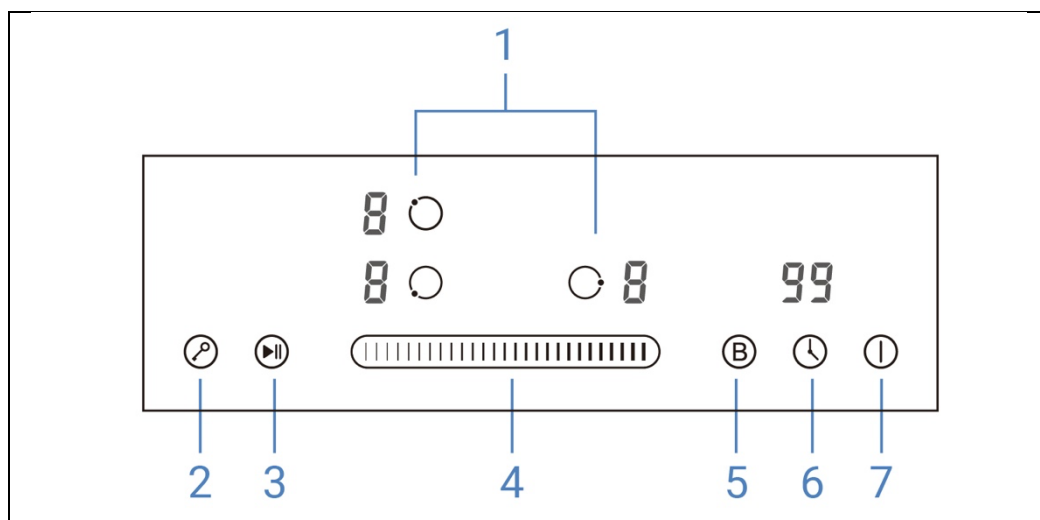
1 – Кнопка Вкл./Выкл

## HI 630 BSG



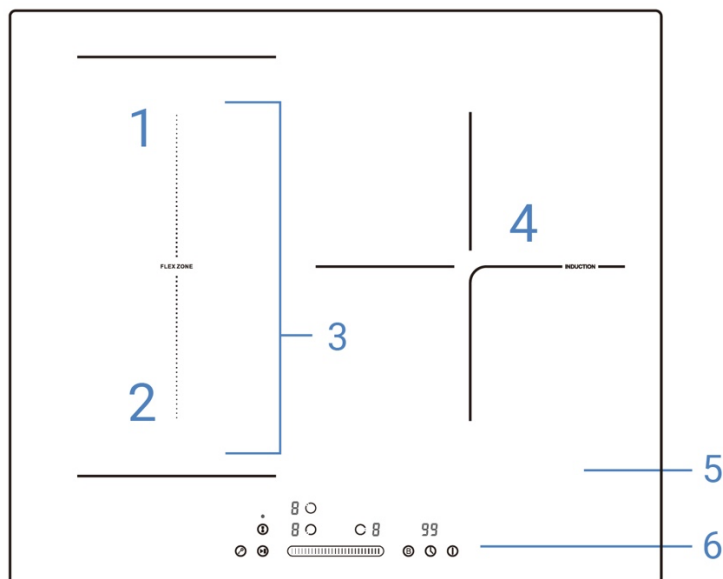
1	Зона приготовления 1300 Вт/ 1500 Вт Boost
2	Зона приготовления 1800 Вт/ 2200 Вт Boost
3	Зона приготовления 2300 Вт/ 3300 Вт Boost
4	Стеклянная панель
5	Панель управления

### Контрольная панель



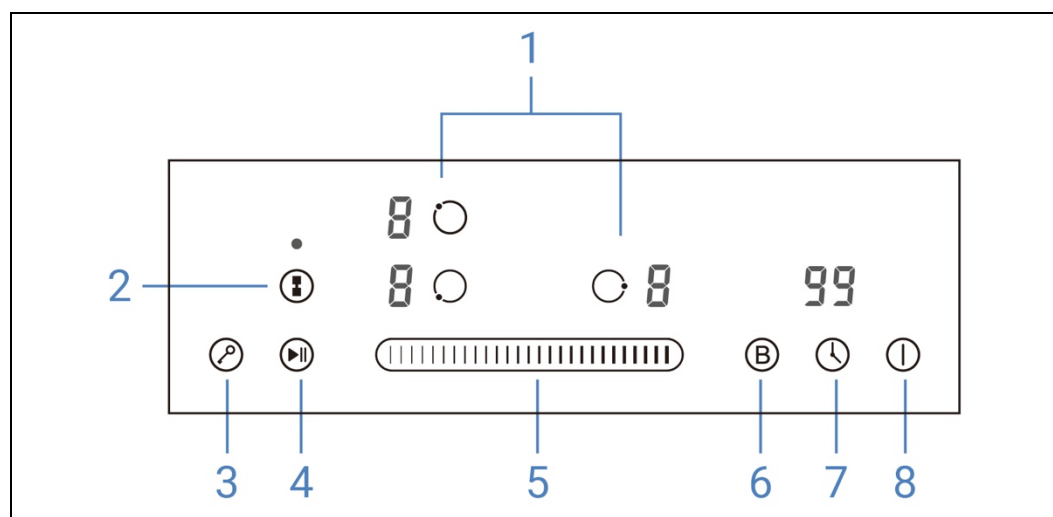
1	Кнопка выбора зоны приготовления и дисплей
2	Кнопка управления блокировкой от детей
3	Кнопка Старт/Пауза
4	Слайдер уровня нагрева/таймера
5	Кнопка управления функцией Boost
6	Кнопка управления таймером и дисплей
7	Кнопка Вкл./Выкл.

## HI 630 BFZG



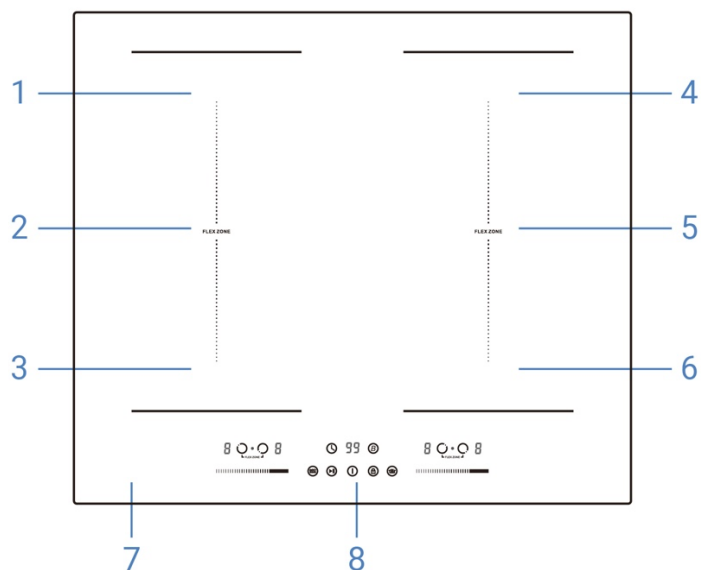
1	Зона приготовления 1300 Вт/ 1500 Вт Boost
2	Зона приготовления 1800 Вт/ 2200 Вт Boost
3	Зона приготовления расширяемая 3000 Вт/ 3600 Вт Boost
4	Зона приготовления 2300 Вт/ 3300 Вт Boost
5	Стеклянная панель
6	Панель управления

### Контрольная панель



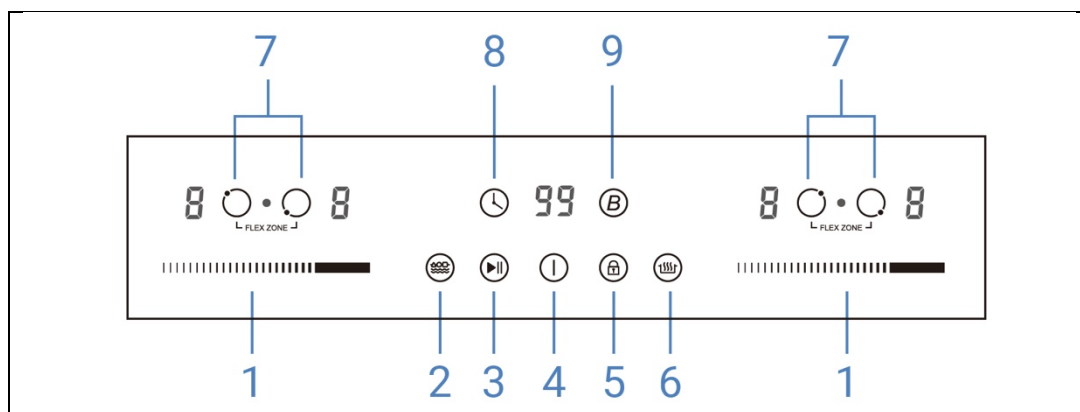
1	Кнопка выбора зоны приготовления и дисплей
2	Функция и индикатор расширяемой зоны
3	Кнопка управления блокировкой от детей
4	Кнопка Старт/Пауза
5	Слайдер уровня нагрева/таймера
6	Кнопка управления функцией Boost
7	Кнопка управления таймером и дисплей
8	Кнопка Вкл./Выкл.

## HI 642 WFZG, HI 642 GFZG



1	Зона приготовления 1300 Вт / 1500 Вт Boost
2	Зона приготовления расширяемая 3000 Вт / 3600 Вт Boost
3	Зона приготовления 1900 Вт / 2200 Вт Boost
4	Зона приготовления 1900 Вт / 2200 Вт Boost
5	Зона приготовления расширяемая 3000 Вт / 3600 Вт Boost
6	Зона приготовления 1300 Вт / 1500 Вт Boost
7	Стеклянная панель
8	Панель управления

### Контрольная панель



1	Слайдер регулировки уровня нагрева
2	Кнопка управления функцией барбекю
3	Кнопка Старт/Пауза
4	Кнопка Вкл./Выкл.
5	Кнопка управления блокировкой от детей
6	Кнопка управления функцией поддержания температуры
7	Кнопка выбора зоны приготовления/расширяемой зоны
8	Кнопка управления таймером
9	Кнопка управления функцией Boost

**Примечания:** Схемы продуктов приведены в руководстве только для справки, они могут незначительно отличаться из-за постоянного совершенствования продукта.

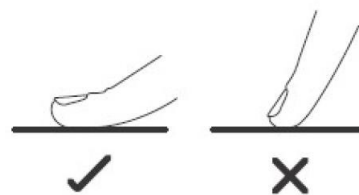


## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ


- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите защитную пленку или наклейки, которые могут быть на вашей новой варочной панели.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими, и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу с элементами управления.



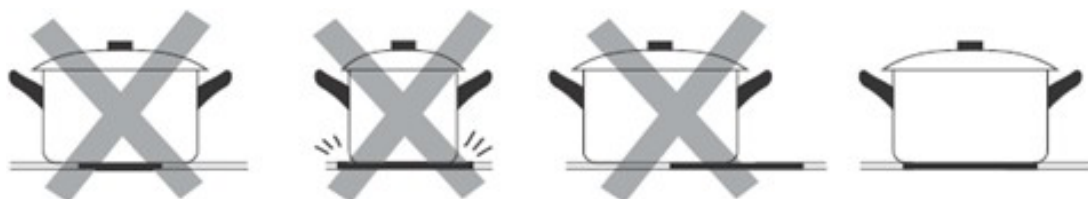
## ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

- Используйте посуду с подходящим для индукционного приготовления дном. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если магнит притягивается, то кастрюля подходит для индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
  2. Если на дисплее не появляется индикатор  и вода нагревается, то посуда подходит для использования.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной варочной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.
- Индукционные варочные панели сделаны из гладкого керамического стекла, тепло поступает от магнитной индукционной катушки, которая нагревает посуду, но не поверхность для приготовления. Тепло от посуды передается на еду.
- Важно использовать только металлическую посуду, специально разработанную и/или подходящую для использования на индукционных варочных панелях.
- Никогда не позволяйте меламиновым или пластиковым контейнерам контактировать с зонами нагрева.
- Посуда с диаметром менее 140 мм может не быть обнаружена индукционной варочной панелью.

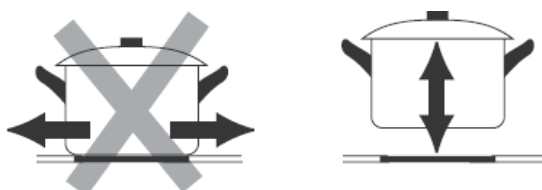
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру варочной поверхности.



Всегда поднимайте посуду с варочной поверхности – не сдвигая ее, иначе она может поцарапать стекло.



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Зоны приготовления до определенного размера автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако, дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с зоной приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, поместите посуду в центр зоны приготовления.

**Стандартный диаметр основания посуды:**

Зона приготовления	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
Расширяемая зона	200	180x380

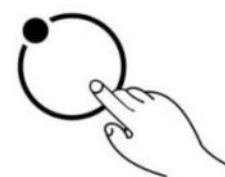
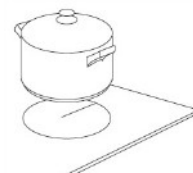
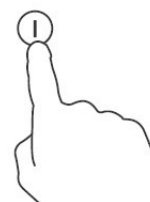
# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

## ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подключите варочную панель к электросети, затем нажмите и удерживайте кнопку Вкл./Выкл. ① в течение примерно 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал, указывающий на ее включение.

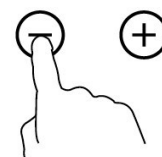
Теперь варочная панель перейдет в режим ожидания, а все индикаторы настройки температуры будут отображать «-».

2. Поставьте подходящую посуду в зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность для приготовления чистые и сухие.
3. Установите уровень нагрева для зоны приготовления. Перед регулировкой уровня нагрева вам необходимо нажать кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать зону приготовления, которую вы хотите использовать. Когда выбранная зона активна, индикатор настройки температуры в ней будет мигать, и вы сможете отрегулировать уровень нагрева, с помощью следующих действий:



### Сенсорное управление:

- Установите уровень нагрева, нажав кнопку ⊖ или ⊕.
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет меняться в сторону уменьшения или увеличения, циклично от 0 до 9.



### Слайдер:

Отрегулируйте нагрев с помощью слайдера.

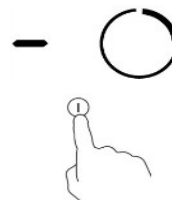


## Примечания:

1. При включении, после подключения к электричеству, варочная панель подает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, и вы не используете ее в течение 1 мин, панель автоматически выключится, при этом подает один звуковой сигнал.
3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления Вкл./Выкл. ① и удерживайте ее около 3 секунд. Чтобы выключить ее, просто нажмите кнопку Вкл./Выкл. ① еще раз.
4. Мощность можно регулировать в диапазоне от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.
5. При настройке мигает индикатор нагрева выбранной зоны. После настройки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать. После этого настройка будет подтверждена.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Вы можете выключить зону приготовления, установив режим нагрева на «0», о чем свидетельствует индикатор, показывающий «-».
2. Вы также можете выключить всю варочную панель, нажав кнопку управления Вкл./Выкл. ①.



### Примечание:

Если во время приготовления отключится электричество, все настройки будут отменены. Вентилятор охлаждения индукционной варочной панели будет оставаться включенным в течение 1 минуты после выключения варочной панели.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширяемых зон приготовления (овальная/двойная/тройная зона). Эти расширяемые зоны обеспечивают большую площадь приготовления и дополнительный нагрев, подходящий для посуды разного размера.



### Чтобы использовать зону при работе варочной панели, выполните следующее:

1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать ее для настройки.
2. Центральная зона будет включена при первой настройке уровня нагрева для расширяемой зоны приготовления.
3. Когда зона нагрева будет выбрана и активна (индикатор уровня мощности мигает), нажмите кнопку управления расширяемой зоной ②, чтобы активировать больший нагревательный элемент, чтобы получить большую площадь нагрева.



### Примечания:

При длительном нажатии на кнопку управления расширяемой зоной, зоны работают в следующей последовательности:

Овальная: «Центральная-овальная-центральная-овальная-центральная зона...».

Двойная: «Центральная-двойная-центральная-двойная-центральная зона...».

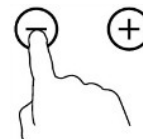
Тройная: «Центральная-двойная-тройная-центральная-двойная-тройная-центральная зона...».

Когда овальная зона или двойная зона активны, светодиодный индикатор отобразит настройку нагрева и  поочередно. Когда активна тройная зона, то на светодиодном индикаторе будут поочередно отображаться настройки мощности и .

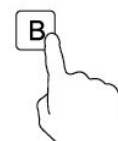
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOST

Некоторые модели индукционных варочных панелей могут иметь одну или несколько зон, оснащенных функцией Boost. С помощью этой функции вы можете увеличить мощность соответствующей варочной зоны до максимальной на 5 минут. Это позволит сократить время приготовления!

**Чтобы использовать функцию Boost, выполните следующие действия:**



1. Включите зону нагрева, на которой вы хотите использовать функцию Boost.
  - Нажмите кнопку  $\ominus$  или  $\oplus$  на зоне нагрева, которую вы хотите использовать для функции Boost, чтобы активировать зону приготовления.
  - Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления, для которой вы хотите использовать функцию повышения температуры.
2. Нажмите кнопку управления функцией Boost, индикатор зоны нагрева отобразит «b» и будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать. После этого функция Boost будет активирована.



**Примечание:** после окончания работы функции зона приготовления вернется к исходным настройкам

### Отключение функции Boost

- Пожалуйста, следуйте приведенным выше инструкциям, чтобы активировать функцию Boost повторно.
- Вы также можете отключить функцию Boost, изменив настройки уровня мощности.

## ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Использование функции позволяет поддерживать температуру блюд на уровне около 70 °C в течение 2 часов после приготовления. Это помогает сохранить вкус и питательную ценность блюд, а также облегчает их повторный разогрев и улучшает их вкусовые качества.



**Чтобы использовать функцию во время работы варочной панели, выполните следующие действия:**

1. Коснитесь отдельного слайдера, чтобы выбрать зону нагрева, на которой вы хотите использовать эту функцию. Индикатор зоны нагрева рядом со слайдером начнет мигать, указывая на то, что выбранная зона активна.
2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания температуры. Индикатор нагрева отобразит  $\text{H}$  и будет мигать в течение 5 секунд, прежде чем выключится. После этого будет активирована функция поддержания температуры.

**Примечание:** после завершения работы функции соответствующая зона нагрева автоматически выключится.

**Отмена функции поддержания температуры:** функцию поддержания температуры можно отменить во время ее работы.

## ФУНКЦИЯ БАРБЕКЮ

Индукционная варочная панель моделей NI 642 WFZG, NI 642 GFZG оснащена функцией приготовления барбекю, что позволяет вам готовить барбекю с друзьями или семьей, не выходя из дома.

Чтобы использовать функцию барбекю при включенной варочной панели, выполните следующие действия:

1. Коснитесь отдельного слайдера, чтобы выбрать зону приготовления, в которой будет использоваться эта функция, и индикатор зоны нагреварядом с этим слайдером начнет мигать.
2. Нажмите кнопку управления барбекю, на дисплее отобразится индикатор, после чего функция барбекю будет активирована.



### Отмена функции барбекю

Повторите описанную выше процедуру включения функции еще раз, когда барбекю работает, это отменит функции барбекю.

**Примечание:** функция приготовления барбекю может работать в течение 8 часов, если ее не отключить. После завершения приготовления соответствующая зона автоматически выключится.

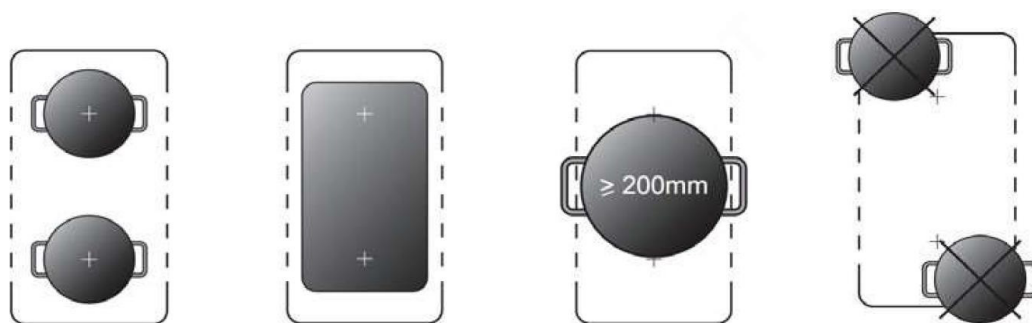
### РАСШИРЯЕМАЯ ЗОНА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Некоторые модели могут иметь одну или несколько расширяемых варочных зон (Flex Zone - объединение двух варочных зон). Они могут использоваться как одна зона или как две независимые зоны, в зависимости от потребностей приготовления.

Данные зоны состоят из двух независимых индукторов, которыми можно управлять по отдельности. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах расширяемой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где она была изначально размещена. Та часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключается.

### Внимание:

Убедитесь, что посуда расположена в центре одной варочной зоны. В случае использования большой посуды (овальной, прямоугольной и вытянутой), устанавливайте их по центру на варочную зону, охватывающую обе стороны.



### Активация расширяемой зоны

Чтобы активировать расширяемую зону как одну большую, сначала нажмите одну из двух кнопок выбора зоны приготовления этой расширяемой зоны, затем нажмите кнопку управления расширяемой зоной. Когда расширяемая зона работает, индикатор над соответствующей кнопкой управления загорается, а индикатор уровня мощности мигает. Вы можете отрегулировать уровень мощности расширяемой зоны, передвинув слайдер. Для активации расширяемой зоны необходимо нажать две кнопки одновременно.



## Отключение расширяемой зоны


Чтобы отключить расширяемую зону, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора зоны приготовления этой расширяемой зоны, когда индикатор уровня мощности начнет мигать, снова нажмите кнопку управления расширяемой зоной. После отключения индикатор погаснет.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ





Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение детьми), включив функцию блокировки от детей.

Когда функция активна, все элементы управления заблокированы, за исключением кнопки включения/выключения и кнопки блокировки от детей.

## БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ


Нажмите кнопку  управления блокировкой от детей один раз. Индикатор таймера отобразит «Lo», и функция блокировки от детей будет активирована.

### Разблокировка элементов управления


1. Убедитесь, что электрическая варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку управления блокировкой от детей  около 3 секунд, прозвучит сигнал, а на индикаторе таймера исчезнет индикация «Lo», блокировка будет отключена.
3. Теперь вы можете начать пользоваться вашей варочной панелью. Если функция блокировки от детей активна, то отключаются все элементы управления, кроме кнопки Вкл./Выкл.  и кнопки блокировки от детей . В случае необходимости вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки Вкл./Выкл. , но для выполнения следующей операции необходимо отключить блокировку.

**Примечание:** если выключить варочную панель, не отключив функцию защиты от детей, то при последующем включении варочной панели функция будет продолжать действовать.


## ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

- Сделайте приготовление пищи легким! Когда вы готовите, в дверь звонят, телефон звонит или ребенок зовет из другой комнаты. Нужно выйти из кухни? Это значит, что ужин может подгореть или на его приготовление уйдет больше времени, если вы все выключите.
- Функция паузы может отключить все зоны приготовления, а когда вы вернетесь, одним нажатием кнопки  варочная панель возобновит свою работу и продолжит приготовление пищи.



### Активация функции паузы

Чтобы активировать функцию паузы, нажмите кнопку  один раз. После этого все настройки будут сохранены, а варочная панель перестанет нагреваться, все индикаторы нагрева отобразят символ «p».

## Отмена функции паузы

Чтобы отменить функцию, вы можете нажать кнопку  еще раз, после того как вернетесь к приготовлению. После этого все настройки вернуться в состояние до паузы, а индикация «р» погаснет.



Когда функция паузы активна, все кнопки управления не работают, кроме кнопок Вкл./Выкл.  и Старт/Пауза .

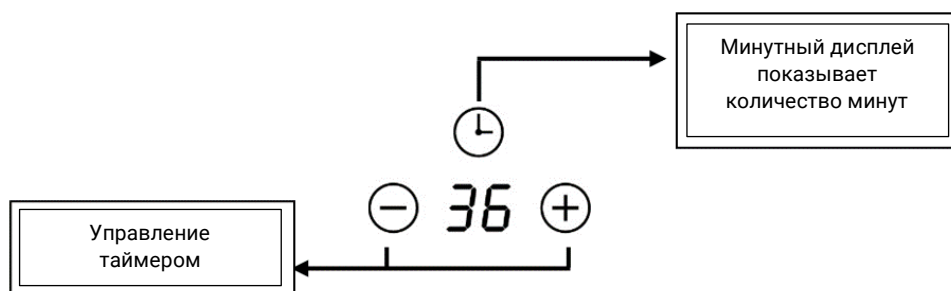
**Примечание:** варочная панель автоматически выключится, если функция паузы продлится более 10 минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Когда варочная панель включена, таймер можно использовать несколькими способами:


- Вы можете использовать его как счетчик минут. В этом случае таймер не выключит ни одну варочную зону по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Таймер можно установить максимум на 99 минут.

## УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ





### Использование таймера как счетчика минут

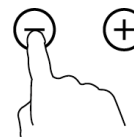
Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

1. Коснитесь кнопки управления таймером , цифра на индикаторе таймера начнет мигать.
2. Затем отрегулируйте настройки интервала времени, как показано ниже:




#### 1) Модели с сенсорным управлением:

- Задайте параметры нагрева, нажав кнопку  или .
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.




**Примечание:** если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера.

#### 2) Модели со слайдером:

- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, на индикаторе таймера замигает цифра единиц. Отрегулируйте настройку единиц минутного таймера, с помощью слайдера.



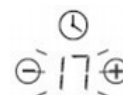
- Нажмите кнопку управления таймером  еще раз, на индикаторе таймера замигает цифра десятков, затем отрегулируйте настройки десятков минут, с помощью слайдера.





**Примечание:** при непрерывном нажатии кнопки управления таймером, слайдер работает в следующем порядке: «Единицы - Десятки - Подтверждение настройки - Единицы - ...».



3. Когда минутный таймер будет установлен, он сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.
4. Звуковой сигнал будет подаваться в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «-» когда время истечет. Любое случайное прикосновение к кнопкам управления приведет к появлению звукового сигнала.





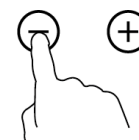
## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

1. Коснитесь кнопки управления выбором зоны нагрева , чтобы выбрать зону, для которой вы хотите установить таймер.
2. Коснитесь кнопки управления таймером , цифра на индикаторе таймера замигает.
3. Затем отрегулируйте настройки таймера.





### 1) Модели с сенсорным управлением:

- Задайте параметры нагрева, нажав кнопку  или .
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро меняться в сторону уменьшения или увеличения.



**Примечание:** если индикатор таймера мигает, нажмите кнопку управления таймером еще раз, чтобы подтвердить настройку таймера.

### 2) Модели со слайдером:

- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, на индикаторе таймера замигает цифра единиц. Отрегулируйте настройку единиц минутного таймера, с помощью слайдера.
- Нажмите кнопку управления таймером  еще раз, на индикаторе таймера замигает цифра десятков, затем отрегулируйте настройки десятков минут, с помощью слайдера.

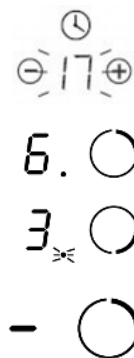


**Примечание:** при непрерывном нажатии кнопки управления таймером, слайдер работает в следующем порядке: «Единицы - Десятки - Подтверждение настройки - Единицы - ...».


4. Когда таймер будет установлен, начнется обратный отсчет. На дисплее сразу же отобразится оставшееся время.

## Примечания:


- красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет гореть для тех зон, в которых установлен таймер. Вы можете проверить таймеры на разных зонах приготовления, активировав эту зону.
  - если в нескольких зонах нагрева установлен таймер, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.
5. По истечении таймера приготовления, соответствующая зона приготовления выключится автоматически.



## Примечания:

- по умолчанию для таймера установлено время 30 минут.
- после настройки, индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет, после чего настройка будет подтверждена.
- минутное напоминание и таймер могут использоваться одновременно, индикатор таймера показывает минимальную настройку времени. Если самая низкая настройка - минутное напоминание, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если в качестве минимальной настройки используется таймер, мигает красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны приготовления.
- индикатор показывает настройку таймера варочной зоны. Чтобы проверить настройку минутного напоминания, нажмите кнопку управления таймером  и на индикаторе отобразится настройка минутного напоминания.

## ОБНАРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ

Для индукционных варочных панелей, если на дисплее мигает  при заданном режиме нагрева.

- вы не поставили посуду на нужную варочную поверхность;
- используемая вами посуда не подходит для индукционных плит;
- посуда слишком мала или неправильно расположена на варочной поверхности.

## Примечания:

- Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей посуды.
- Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на варочную панель не поставлена подходящая кастрюля.
- Если на варочной панели оставлена неподходящая посуда (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая варочная зона автоматически отключится через 1 минуту.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ НАГРЕВЕ

### Горячие поверхности

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, в ней остается остаточное тепло. На индикаторе настройки мощности появляется символ «Н», чтобы предупредить вас о необходимости быть осторожным.



**Это также может использоваться как функция энергосбережения:** если вы хотите разогреть еще одну кастрюлю, используйте еще горячую зону нагрева.

### **Автоматическое выключение**

Еще одна функция безопасности варочной панели - автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли выключить варочную зону. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### **Защита от перегрева**

Датчик позволяет контролировать температуру внутри варочной панели. При повышении температуры, варочная панель автоматически прекращает работу.

### **Защита от переливания**

Для вашей безопасности, питание автоматически отключится, если на сенсорную панель управления попадет кипящая жидкость или влажная ткань. Все кнопки управления, кроме кнопки Вкл./выкл. и кнопки блокировки от детей, не будут работать, если не вытереть насухо область сенсорного управления.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЕДЫ**

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost. При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает угрозу пожара.

### **Кулинарные советы:**

- Когда пища дойдет до кипения, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Чтобы сократить время приготовления, уменьшите количество жидкости или жира.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища нагреется.

### **Варка, приготовление риса:**

- Варка происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, так как вкус раскрывается без пережаривания продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса методом абсорбции, может потребоваться установка более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

### **Приготовление стейка:**

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте тяжелую сковороду.

3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Вылейте небольшое количество масла на горячую сковороду и положите мясо.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и степени его готовности. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень готовности - чем он тверже на ощупь, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он потомился и стал более нежным перед подачей.

#### **Для обжаривания:**

1. Выберите плоский вок или большую сковороду с керамическим покрытием.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. При приготовлении большого количества продуктов готовьте их несколькими небольшими партиями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, переключите зону приготовления на более низкий уровень, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись до конца.

#### **НАСТРОЙКИ НАГРЕВА ПАНЕЛИ**

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от разных факторов, включая вашу посуду и количество приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие для вас настройки.

<b>Нагрев</b>	<b>Применение</b>
<b>1 - 2</b>	- деликатное подогревание небольшого количества пищи - растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают - слабое кипение - медленное нагревание
<b>3 - 4</b>	- повторный нагрев - сильное кипение - приготовление риса
<b>5 - 6</b>	- блины, оладьи
<b>7 - 8</b>	- пассирование/обжаривание - приготовление пасты
<b>9</b>	- хрустящая корочка - обжаривание - доведение супа до кипения - кипячение воды

# ЧИСТКА И УХОД

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание:** перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке, ОТКЛЮЧИТЕ прибор от электросети и убедитесь, что прибор полностью остыл.

### Очистка поверхности варочной панели

Сразу же после использования, очистите поверхность варочной панели от остатков пищи. Перед чисткой убедитесь, что поверхность остыла. Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные салфетки. Если пролитая жидкость засохла на поверхности, вам может понадобиться специальное средство для чистки стеклокерамики, которое продается в большинстве супермаркетов. Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную губку и т.д., так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность варочной панели.

### Повреждения от разлитого сахара и расплавленного пластика

Во избежание необратимого повреждения стеклянной поверхности, необходимо соблюдать особую осторожность при удалении горячих веществ. Пролитые на варочную поверхность сладкие вещества (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик, могут вызвать точечные повреждения поверхности варочной панели (гарантия не распространяется), если не удалить пролитое вещество, пока оно еще горячее. При удалении горячих веществ следует соблюдать особую осторожность.

### Советы:

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или не сахаристых жидкостей на стекле)	Выключите источник питания. Нанесите средство для очистки стекла, пока оно еще теплое (но не горячее!). Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. Включите варочную панель в сеть.	После отключения питания варочной панели индикация «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. Сильнодействующие чистящие средства, некоторые нейлоновые чистящие средства и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше средство подходит. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной поверхности варочной панели: на стекле могут появиться пятна.

Что?	Как?	Важно!
<p>Выкипание, плавление, пролитие горячего сахара на стекло</p>	<p>Немедленно удалите с помощью скребка с лезвием, подходящим для керамического стекла варочной панели, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <p>Выключите электропитание.</p> <p>Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или пятно на прохладную поверхность варочной панели.</p> <p>Вытрите загрязнение или разлив тряпкой для посуды или бумажным полотенцем.</p> <p>Выполните шаги 2-4 для «Повседневных загрязнений на стекле».</p>	<p>Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленной и засахаренной пищи или пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже необратимо повредить поверхность стекла.</p> <p>Опасность порезов: когда защитная крышка задвинута, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте его с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</p>
<p>Переливы на сенсорных элементах управления</p>	<p>Выключите источник питания.</p> <p>Впитайте пролитую жидкость.</p> <p>Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</p> <p>Вытрите область насухо бумажным полотенцем. Включите питание варочной панели.</p>	<p>Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.</p>

## УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Если вы обнаружили, что с вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте:

### 1. К прибору не подается питание:

- Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии;
- Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
- Не истек ли установленный таймер;
- Достигнуто ли максимальное время приготовления и не отключился ли прибор автоматически;
- Не закипела ли жидкость на сенсорной панели управления и не отключились ли устройства защиты от перелива;

### 2. Кнопки сенсорной панели управления не могут быть активными:

- Включена ли блокировка от детей, при этом на дисплее таймера отображается «Lo»;

- Есть ли жидкость/ мокрая ткань над сенсорной панелью управления, активна ли защита от перелива;
3. После приготовления на дисплее отображается «Н»:
    - Это нормально. Варочная панель оснащена функцией предупреждения об остаточном тепле. Она будет гореть до тех пор, пока поверхность не станет достаточно холодной для прикосновения.
  4. После выключения вентилятор индукционной варочной панели продолжает работать некоторое время:
    - Это нормально, это необходимо для того, чтобы помочь прибору полностью остыть.
  5. Некоторые кастрюли издадут треск или щелчки во время использования индукционной варочной панели:
    - Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и для разных конструкций вашей посуды щелчки могут немного отличаться.
  6. Царапается стекло:
    - Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например посуду с грубыми краями.
    - Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные чистящие средства.
  7. Нагревательный элемент керамической варочной панели попеременно включается и выключается во время работы:
    - Это нормальное и естественное явление для керамической варочной панели. Программатор керамической варочной панели, вместе с термостатом или термопарой в нагревательном элементе, может контролировать работу варочной панели на заданном уровне мощности и избегать перегрева за счет попеременного включения/выключения нагревательного элемента.
    - При работе на максимальной мощности нагревательный элемент будет продолжать включаться в течение определенного времени, а затем попеременно включаться/выключаться.
    - При работе на другом, более низком уровне мощности, нагревательный элемент будет включаться/выключаться попеременно с определенной частотой с самого начала в зависимости от мощности, установленной для варочной зоны.
  8. Моя новая индукционная варочная панель издает много различных звуков. Означает ли это, что она неисправна?
    - Раздается потрескивание. Обычно эти звуки можно отнести на счет использования посуды и различных материалов, из которых она изготовлена. Основание посуды изготовлено из различных материалов, которые при нагревании будут расширяться с разной скоростью.
    - Звуки щелчка. Обычно они возникают из-за работы электронных компонентов прибора при их включении и выключении.
    - Свистящие звуки. Они могут возникать, когда одна или несколько конфорок работают на высокой мощности, а также из-за того, что посуда изготовлена из разных материалов.
    - Жужжащие звуки. Эти звуки могут возникать, когда выбран высокий уровень мощности, т.е. функция boost.
    - Шумы, связанные с высоким уровнем мощности, будут уменьшаться по мере нагревания посуды и снижения уровня мощности.
    - Шипение/жужжание. Эти шумы обычно слышны при включенном вентиляторе охлаждения варочной панели.

Все перечисленные выше шумы вполне нормальны и не указывают на неисправность. Если вам нужны дополнительные рекомендации, обратитесь в службу поддержки клиентов.

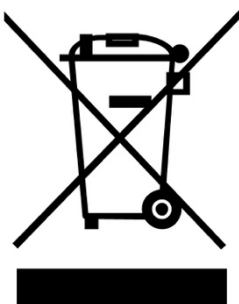
## КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты и отображает соответствующие коды защиты:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли питание. Включите прибор после того, как электропитание будет в норме.
E3	Высокая температура датчика посуды	Проверьте, испарилась ли жидкость в посуде, долейте жидкость и снова запустите.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

При возникновении любых других кодов ошибок выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## УТИЛИЗАЦИЯ



Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы его приобрели. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с Вашей местной службой утилизации бытовых отходов.



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	<b>HV 430 BS</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	45 см, 3 зоны приготовления, мощность 4800 Вт
Управление	Сенсорное, слайдер
Уровни мощности	9 уровней
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Стеклокерамика
Элементы нагрева	Нагревательные элементы с термопарой
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	4800 Вт
Левая передняя зона	Ø200 мм, 1800 Вт
Левая задняя зона	Ø165 мм, 1200 Вт
Правая задняя зона	Ø200 мм, 1800 Вт
Правая передняя зона	-
Гибкая/объединенная зона	-
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	450×520×51 мм
Размеры выреза (ШхГ)	420×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HV 633 BS</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 3 зоны приготовления, мощность 5700 Вт
Управление	Сенсорное, слайдер
Уровни мощности	9 уровней
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Стеклокерамика
Элементы нагрева	Нагревательные элементы с термопарой
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	5700 Вт
Левая передняя зона	Ø200 мм, 1800 Вт
Левая задняя зона	Ø165 мм, 1200 Вт
Правая задняя зона	-
Правая передняя зона	-
Тройная зона	Ø300/220/150 мм, 2700/1950/1050 Вт
Гибкая/объединенная зона	-
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×51 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HV 640 BK</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 4 зоны приготовления, мощность 6000 Вт
Управление	Поворотные ручки
Уровни мощности	9 уровней
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Защита от перегрева	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Стеклокерамика
Элементы нагрева	Нагревательные элементы с термопарой
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	6000 Вт
Левая передняя зона	Ø200 мм, 1800 Вт
Левая задняя зона	Ø165 мм, 1200 Вт
Правая передняя зона	Ø200 мм, 1800 Вт
Правая задняя зона	Ø165 мм, 1200 Вт
Гибкая/объединенная зона	-
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×51 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HI 630 BSG</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 4 зоны индукции, мощность 6600 Вт
Управление	Сенсорное, слайдер
Уровни мощности	9 уровней, функция Boost
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Низкотемпературный режим	Непрерывный нагрев на низком уровне
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Определение наличия посуды	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Стеклокерамика
Индукционные катушки	Алюминиевые
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	6600 Вт
Левая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Левая задняя зона	Ø160 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Правая передняя зона	-
Правая задняя зона	Ø280 мм, 2300 Вт (Boost: 3000 Вт)
Гибкая/объединенная зона	-
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×56 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HI 630 BFZG</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 4 зоны индукции, мощность 6600 Вт
Управление	Сенсорное, слайдер
Гибкая зона	1 Flexi-зона
Уровни мощности	9 уровней, функция Boost
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Низкотемпературный режим	Непрерывный нагрев на низком уровне
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Определение наличия посуды	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Стеклокерамика
Индукционные катушки	Алюминиевые
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	6600 Вт
Левая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Левая задняя зона	Ø180 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Правая задняя зона	Ø280 мм, 2300 Вт (Boost: 3000 Вт)
Правая передняя зона	-
Flexi-зона	180×380 мм, 3000 Вт (Boost: 3600 Вт)
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×56 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HI 642 WFZG</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 4 зоны, мощность 7200 Вт
Управление	Сенсорное, 2 слайдера
Гибкие зоны	2 Расширяемые зоны
Уровни мощности	9 уровней, функция Boost
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Функции	Подогрев, Барбекю
Низкотемпературный режим	Непрерывный нагрев на низком уровне
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Определение наличия посуды	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Белая стеклокерамика с алюминиевой рамкой и скошенными краями
Индукционные катушки	Алюминиевые
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	7200 Вт
Левая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Левая задняя зона	Ø180 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Правая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Правая задняя зона	Ø180 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Расширяемые зоны	180×380 мм, 3000 Вт (Boost: 3600 Вт)
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×56 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

<b>Модель</b>	<b>HI 642 GFZG</b>
<b>Основные функции</b>	
Тип панели	60 см, 4 зоны индукции, мощность 7200 Вт
Управление	Сенсорное, 2 слайдера
Гибкие зоны	2 Расширяемые зоны
Уровни мощности	9 уровней, функция Boost
Таймер	Индивидуальный, до 99 минут
Функция Старт/пауза	Есть
Функции	Подогрев, Барбекю
Низкотемпературный режим	Непрерывный нагрев на низком уровне
Индикатор остаточного нагрева	Есть
Блокировка от детей	Есть
Определение наличия посуды	Есть
Защита от перегрева и перелива	Есть
Автоматическое отключение	Есть
Материал поверхности	Золотая стеклокерамика с алюминиевой рамкой и скошенными краями
Индукционные катушки	Алюминиевые
<b>Спецификации</b>	
Сертификаты	СЕ
Напряжение/Частота	220–240 В~, 50/60 Гц
Общая мощность	7200 Вт
Левая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Левая задняя зона	Ø180 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Правая передняя зона	Ø180 мм, 1900 Вт (Boost: 2200 Вт)
Правая задняя зона	Ø180 мм, 1300 Вт (Boost: 1500 Вт)
Расширяемые зоны	180×380 мм, 3000 Вт (Boost: 3600 Вт)
<b>Габариты</b>	
Размеры изделия (ШхГхВ)	590×520×56 мм
Размеры выреза (ШхГ)	560×490 мм

Дата изготовления прибора: см торговую маркировку на приборе.

**Условные обозначения:**

GET № 1803280001(1), где

18 – год выпуска (например, 2018 год – 18)

03 – месяц выпуска (например, март – 03)

28 – день выпуска (например, 28 число – 28)

01 – номер прибора

(1) – версия прибора

**Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО «МАРКЕТПЛЕЙС»**

Адрес: 121596, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Можайский,  
ул. Горбунова, д. 2 стр. 3, помещ. 55/3

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 12 месяцев гарантийного обслуживания.

Детальную информацию о стране производства, сроке официальной гарантии и сроке службы продукции Weissgauff вы можете найти непосредственно в карточках товара на официальном сайте: [www.weissgauff.ru](http://www.weissgauff.ru)

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

**CE EAC**  
**Weissgauff**