



Weissgauff

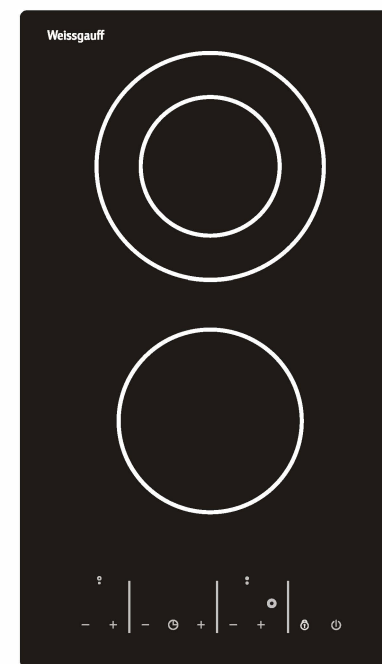
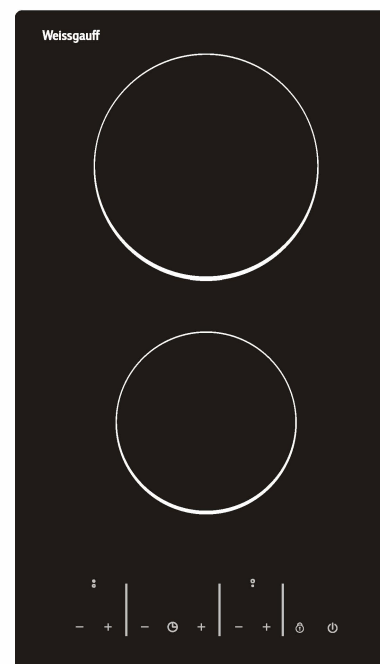
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

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 ~ 50/60 Гц

Модель	Варочные зоны	Мощность(Вт)	Размер продукта (мм)
J X'S4'DMU" J X'S4 BM"	2 варочные зоны	3000	300*520*60
J X'S14'DMU" J X'S14 BM"	2 варочные зоны	3000	300*520*60

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.

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 12 месяцев гарантийного обслуживания. Подробную информацию о стране производства, сроке официальной гарантии и сроках службы продукции Weissgauff вы можете найти непосредственно в карточках товара на официальном сайте: 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, обратитесь в магазин, где вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

CE EAC
Weissgauff

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.

Дата изготовления прибора: см. торговую маркировку на приборе

Условные обозначения:

SUK № 1803280001(1), где

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

03 - месяц выпуска (например, март - 03)

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

0001 - 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

менее 3 мм).

3. Монтажник должен убедиться в том, 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

 <p>УТИЛИЗИРУЙТЕ данное изделие вместе с неосортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
---	--

- 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 стеклокерамической 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.

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.

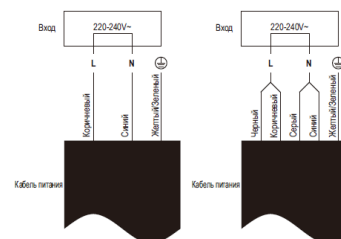


Кабель не должен касаться горячих частей варочной панели и должен располагаться так, чтобы температура его участков превышала 75°C.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система для установки.

Изменения должны вноситься только компетентным электриком.

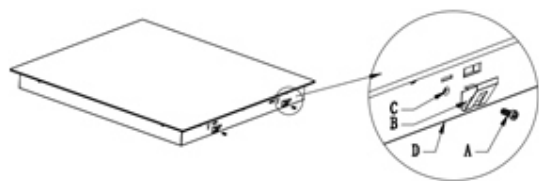
Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ возможного подключения представлен на рисунке ниже (L - фаза, N - нейтраль), при возникновении затруднений проконсультируйтесь со специалистом.



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

Размещение крепежных скоб (наличие в комплектации опционально)

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи двух скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной панели (см. рисунок ниже).



A	B	C	D
шуруп	скоба	Отверстие под шуруп	основа

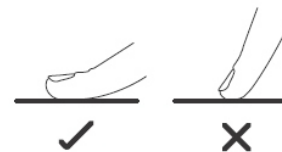
В случае возникновения вопросов о приобретении крепежных скоб или установке модели, обратитесь в официальный авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной 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.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии для получения сведений о полном сопротивлении.

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 стеклокерамической 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

Вид сверху (схематично)

Модель HV 32 BKS/ HV 32 BM



- 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, 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 варки 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.

Перед размещением крепежных скоб

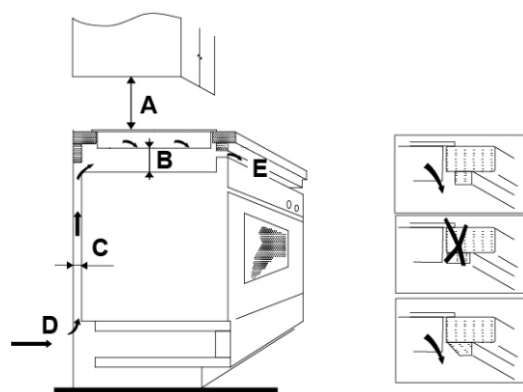
Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления.

Название модели	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
HV 32 BKS/ HV 32 BM	300	520	60	66	278-281	490	Мин. 50
HV 312 BKS/ HV 312 BM	300	520	60	66	278-281	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 ниже.



Внимание: безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее 760 мм.

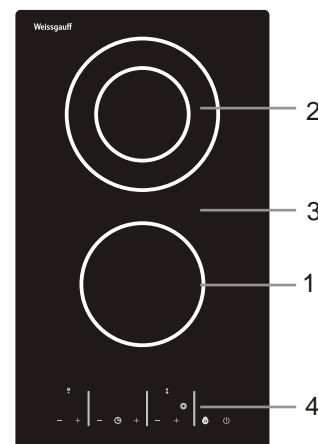


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 10 мм

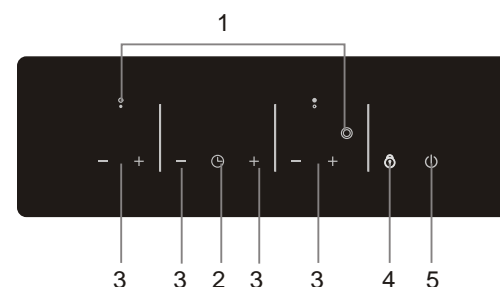
Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню и что ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;

Модель HV 312 BKS/ HV 312 BM



1. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления



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

Информация о приборе

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, стеклокерамическая варочная панель окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная 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 варочной панели

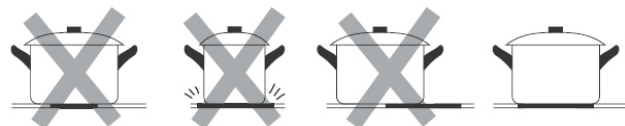
- Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на стеклокерамической варочной панели.

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.



Ошибки на дисплее и их устранение для варочных панелей

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

Код ошибки	Возможные причины	Способы устранения
E1	Напряжение питания ниже 85 В.	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.
E2	Напряжение питания выше 275 В.	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.

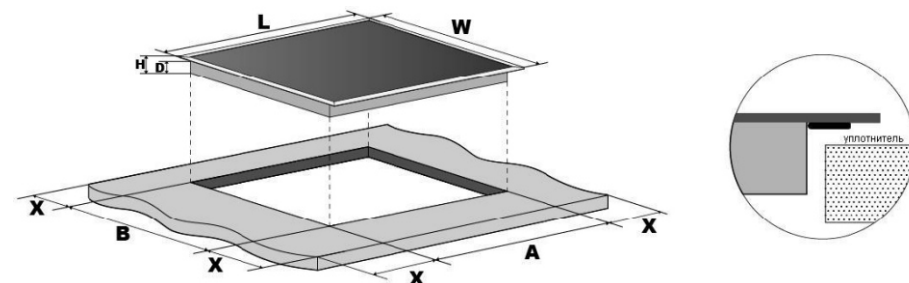
Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений или угроз для варочной панели.

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 использовании варочной панелью. См. рисунок ниже:



Устранение неисправностей

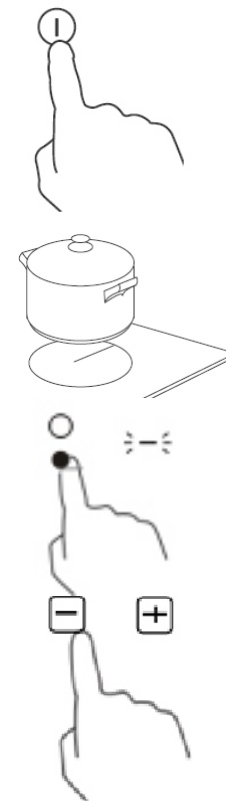
Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
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.
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 квалифицированному специалисту.

Использование варочной панели

Начало приготовления

- После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

- Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» ①. На индикаторах варочных зон появится символ «0». Индикатор 0 исчезнет через 30 секунд, если не будет дальнейших действий.



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

- Нажмите на индикатор выбора зоны нагрева. И индикатор 0 следующий за ключом начнет мигать.

- Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+».

- Для моделей с зонами расширения: коснитесь кнопки управления зоной расширения, нажмите ④ для выбора внешней или внутренней зоны расширения.

Окончание приготовления

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



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» до появления символа «0»; Проверьте, что на дисплее появился «0», затем «Н» или «h».

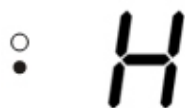


3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

Индикаторы «Н» или «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 «Н» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.



Чистка и уход

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Прodelайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 стеклокерамическую 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.

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 керамическую 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	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • тушение • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • быстрое обжаривание • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды


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 в нажатом положении кнопку .
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 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

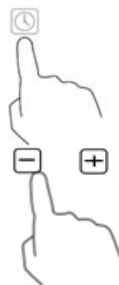
По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикаторы “H” и “h” служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Использование таймера

- Вы можете использовать таймер для отключения одной зоны нагрева по истечении заданного времени;
- максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

1. Убедитесь, что варочная панель включена и по крайней мере одна варочная зона работает.

2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится значение «60».



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

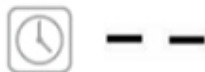
Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

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

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



4. Звуковой сигнал прозвучит 10 раз, когда установленное время закончится.



Руководство по приготовлению



Будьте осторожны в процессе приготовления, так как масло и жир нагреваются очень быстро. Неосторожное обращение с варочной панелью может привести к риску пожара и травм!

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.