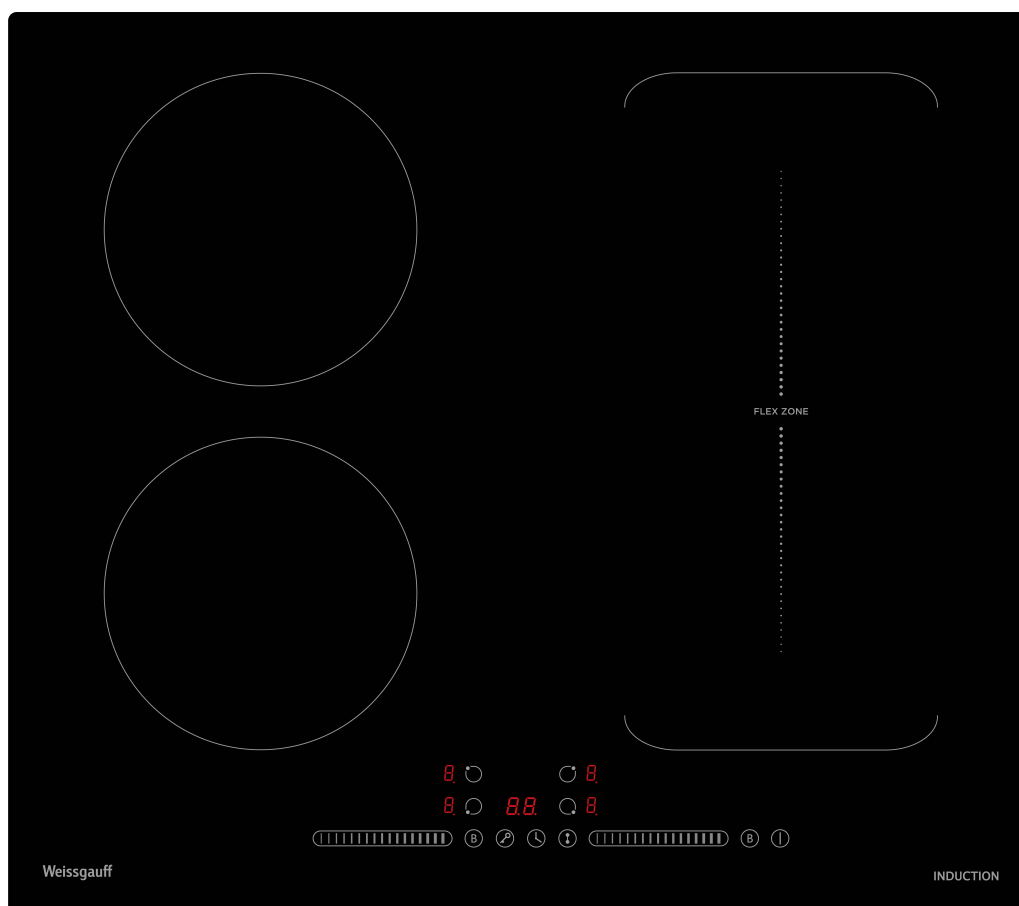


Weissgauff

Индукционная панель

HI 643 BY

Руководство по эксплуатации



**Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	7
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА.....	10
УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	16
ЧИСТКА И УХОД.....	18
КОДЫ ОШИБОК.....	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	21
УСТАНОВКА.....	23
УТИЛИЗАЦИЯ	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	28

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.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить производителю, его сервисному агенту или другим квалифицированным специалистам.
- 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: если на поверхности панели появились трещины, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- После использования выключайте варочную панель с помощью панели управления и не полагайтесь на датчик посуды.
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях.
- ВНИМАНИЕ: За процессом приготовления необходимо следить. За процессом кратковременного приготовления необходимо следить постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- ВНИМАНИЕ: Во время использования прибор и его доступные части могут нагреваться.
- Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром во время работы прибора.
- ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой, сначала выключите прибор, а затем накройте пламя, крышкой или противопожарным покрытием.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные устройства для варочной панели, разработанные производителем данного прибора или указанные производителем прибора в руководстве по эксплуатации, или защитные устройства для варочной панели, встроенные в сам прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.

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.
- 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.

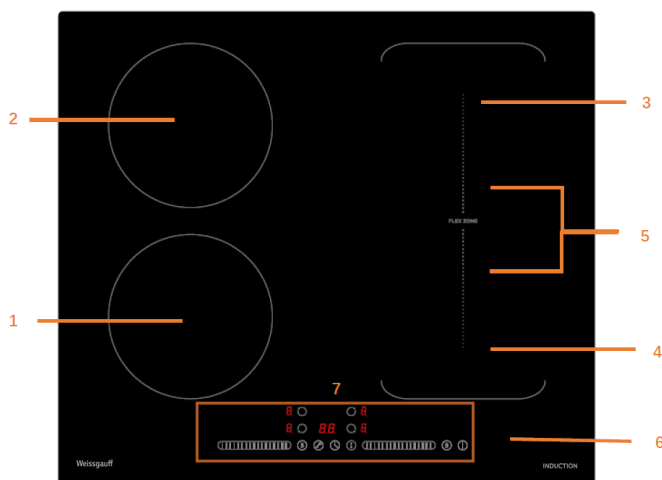
Важные указания по технике безопасности

- 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 ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте их.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перемещайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте для чистки варочной панели металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику.
- Данный прибор предназначен только для частного домашнего использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы случайно не касаться нагревательных элементов.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

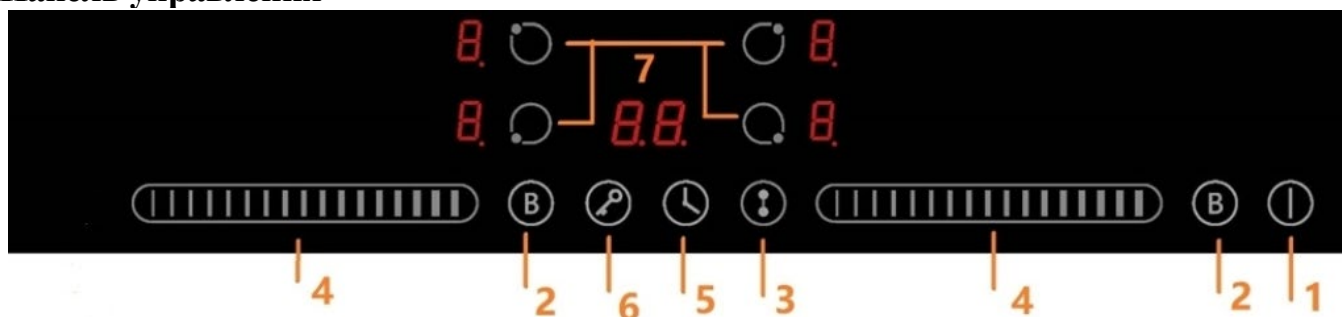
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Вид сверху



1. Макс. 1800/2000 Вт зона
2. Макс. 1900/2000 Вт зона
3. Макс. 1900/2000 Вт зона
4. Макс. 1800/2000 Вт зона
5. Макс. 3000/3600 Вт зона
6. Стеклокерамическая плита
7. Панель управления

Панель управления



1. Управление включением/выключением
2. Управление функцией Boost
3. Управление расширяемой зоной
4. Управление мощностью/таймером с помощью сенсорного слайдера
5. Управление таймером
6. Управление блокировкой от детей
7. Кнопки выбора зоны приготовления

Принцип работы

Индукционное приготовление пищи - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, нагревающих посуду непосредственно, а не косвенно через нагревание стеклянной поверхности. Стекло варочной поверхности нагревается только потому, что посуда в конечном итоге его прогревает.

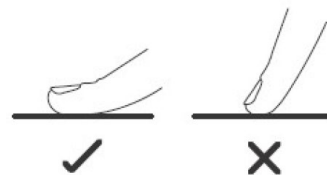


Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может находиться на варочной панели.

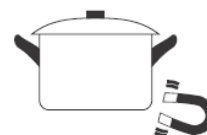
Использование сенсорного управления

- 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

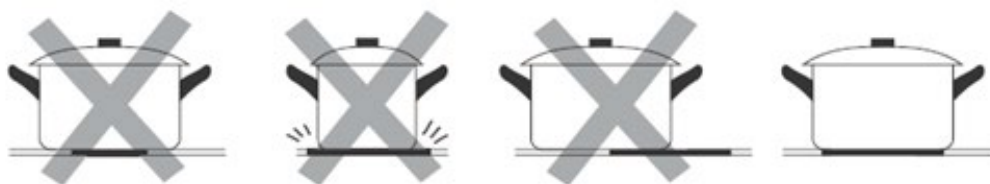
- Используйте посуду с подходящим для индукционного приготовления дном. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если магнит притягивается, то кастрюля подходит для индукционной 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.
- Если ферромагнитные части покрывают дно посуды не полностью, то только их область будет нагреваться. Остальная часть посуды может не достичь достаточного нагрева для приготовления.
- Если ферромагнитные части неоднородны и содержат примеси других материалов, таких как алюминий, это может повлиять на качество нагрева и распознавание посуды.
- Если основание посуды похоже на изображения ниже, посуда может не распознаться.



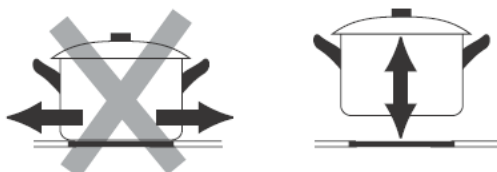
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Используйте посуду, диаметр которой соответствует контуру выбранной зоны. При использовании посуды чуть большего диаметра энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Диаметр посуды менее 140 мм может не определяться варочной панелью. Всегда устанавливайте посуду в центре зоны приготовления.



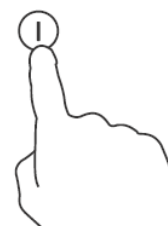
Всегда поднимайте посуду с варочной поверхности - не сдвигая ее, иначе она может поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

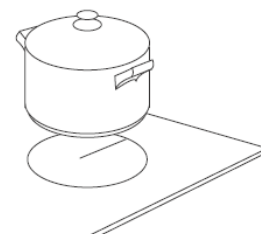
Начало приготовления

Коснитесь кнопки включения/выключения. После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «- -», что означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



Поставьте подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.

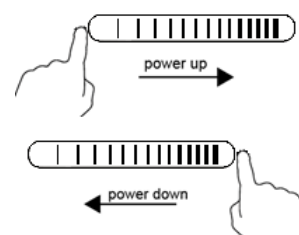


Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, после этого рядом с кнопкой начнет мигать индикатор



Выберите режим нагрева, с помощью слайдера управления.

- Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать сначала с шага 1.
- Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления.



Если на дисплее попеременно мигает индикатор  с настройкой температуры
Это означает, что:

- вы неправильно разместили посуду на зоне приготовления,
- используемая вами посуда не подходит для индукционного приготовления
- посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны приготовления

Нагрев не начинается, если на варочной панели нет подходящей посуды.

Если на нее не поставить подходящую посуду, индикатор  автоматически погаснет через 1 минуту.

Завершение приготовления

Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите выключить.



Выключите зону приготовления, уменьшив её уровень нагрева до 0. Убедитесь, что на дисплее отображается «0»



Выключите всю варочную панель, с помощью кнопки включения/выключения питания.



Остерегайтесь горячих поверхностей!

Символ «Н» возле зоны приготовления означает, что зона приготовления еще горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также может быть использовано в качестве функции энергосбережения, если вы хотите подогреть еду используйте зону приготовления, которая еще горячая.

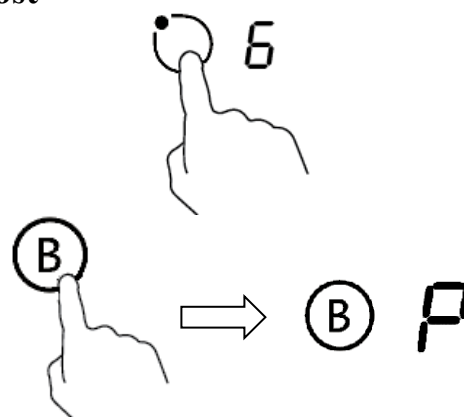


Функция Boost

Активация функции Boost

Выберите зону, для которой Вы хотите применить функцию бустера.

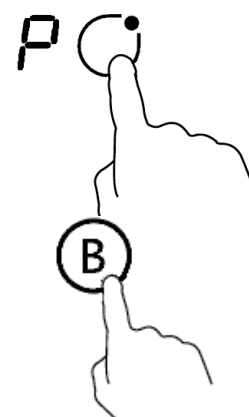
Нажмите кнопку функции Boost **B**. На дисплее появится символ «Р», и мощность для данной конфорки выйдет на максимальный уровень.



Отмена функции Boost

Выберите зону, для которой Вы хотите выключить функцию Boost.

Нажмите кнопку функции Boost **B**. На дисплее появится предыдущий уровень мощность, и функция выключится.



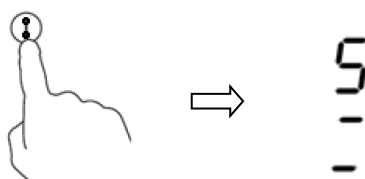
- Функция может работать в любой зоне приготовления.
- Режим работы зоны приготовления возвращается к исходному значению через 5 минут.
- Если исходное значение температуры равно 0, то через 5 минут оно вернется к 9.

Управление расширяемой зоной

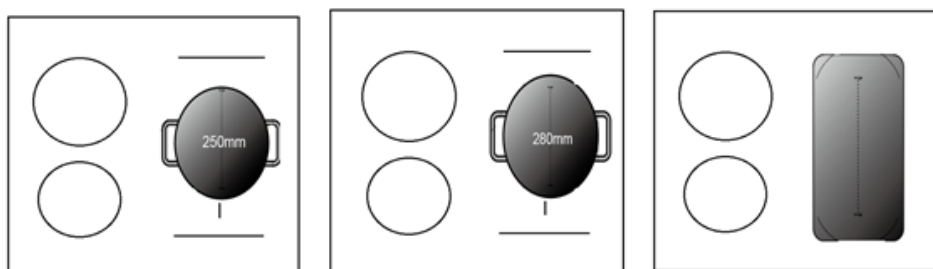
- Эту зону можно использовать как единую зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи.
- Свободная зона состоит из двух независимых зон индуктивности, которыми можно управлять отдельно.

Едина большая зона

1. Чтобы активировать свободную область как одну большую зону, коснитесь элемента управления расширяемой областью.



2. В качестве большой зоны мы предлагаем использовать следующее:
Кухонная посуда: посуда диаметром 250 мм или 280 мм (подходит квадратная или овальная посуда)

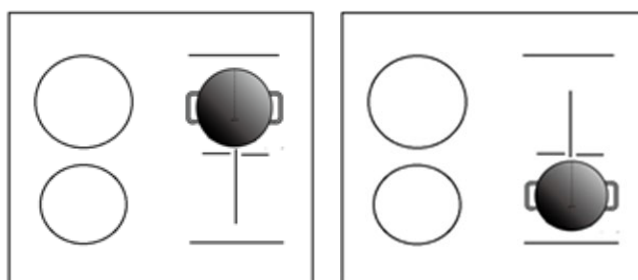


Мы не рекомендуем другие способы размещения посуды, кроме вышеупомянутых трех, потому что это может повлиять на нагрев.

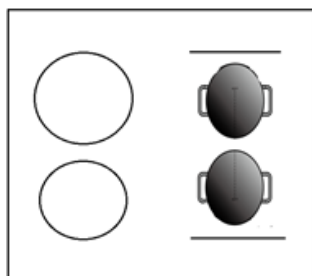
Две независимые зоны

Чтобы использовать расширяемую область как две разные зоны, у вас может быть два варианта:

- а) Поместите посуду справа сверху или справа внизу от расширяемой зоны.



б) Поместите посуду по обеим сторонам от расширяемой зоны.



Блокировка от детей

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить зоны приготовления пищи).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, будут отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки	На дисплее таймера отобразится индикатор «Lo»
Чтобы разблокировать элементы управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки несколько секунд.	



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки включения / выключения. Вы всегда можете выключить панель этой кнопкой в экстренной ситуации, но для выполнения других операций необходимо сначала разблокировать варочную панель.

УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- а) Вы можете использовать его как таймер напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку, когда установленное время истечет.
- б) Вы можете настроить его на выключение зоны приготовления по истечении установленного времени.

Таймер выставляется максимум на 99 минут.

Использование таймера в качестве напоминания

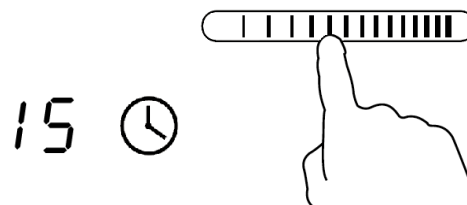
Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: вы можете использовать режим напоминания, если включена хотя бы одна зона.

Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится цифра «10», «0» будет мигать.



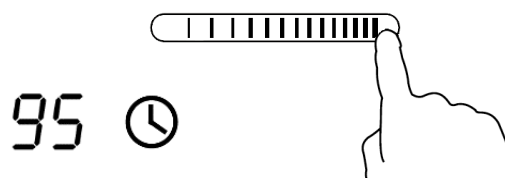
Отрегулируйте настройку таймера с помощью слайдера (например 5).



Нажмите на кнопку таймера еще раз, и на дисплее начнет мигать значение второй цифры.

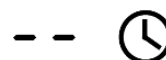


Отрегулируйте настройку таймера с помощью слайдера (например 9). Теперь таймер установлен на 95 минут.



Когда время будет установлено, сразу начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

По истечении времени таймера, звуковой сигнал будет раздаваться в течение 30 секунд, и таймер покажет отобразит значение «- -»



Установка таймера на выключение зоны приготовления Для одной зоны

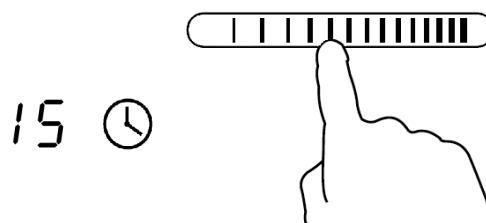
Прикоснитесь к кнопке выбора той зоны, для которой Вы хотите активировать таймер.



Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера отобразится цифра «10», «0» будет мигать.



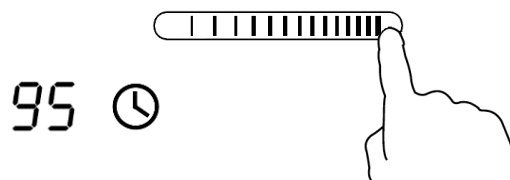
Отрегулируйте настройку таймера с помощью слайдера (например 5).



Нажмите на кнопку таймера еще раз, и на дисплее начнет мигать значение второй цифры.



Отрегулируйте настройку таймера с помощью слайдера (например 9). Теперь таймер установлен на 95 минут.



Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время. Индикатор будет мигать в течение 5 секунд.



Примечание: Красная точка возле выбранной конфорки будет мигать, показывая, что она выбрана.

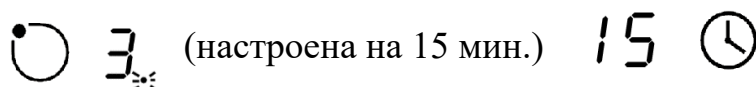
По истечении времени таймера, выбранная зона приготовления выключится автоматически.



Примечание: Если остальные зоны были включены до установки таймера, они продолжают свою работу после того, как выбранная зона отключится по таймеру.

Для нескольких зон

Шаги по настройке большего количества зон аналогичны шагам по настройке одной зоны. Когда Вы устанавливаете время для нескольких зон одновременно, горят точки соответствующих зон приготовления. Дисплей показывает минутный таймер. Точка соответствующей зоны мигает, как показано ниже:



(настроена на 15 мин.)



(настроена на 45 мин.)

Как только таймер обратного отсчета закончится, соответствующая зона выключится. Затем он покажет новый мин. таймер и точка соответствующей зоны будет мигать, как показано справа.



(настроена на 30 мин.)

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отмена таймера

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, таймер который вы хотите отключить.



При касании кнопки управления таймером индикатор мигает



С помощью слайдера, установите таймера на «00», таймер будет отключен.

Рабочее время по умолчанию

Еще одним защитным элементом варочной панели является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить зону приготовления пищи. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

После снятия посуды индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим лечащим врачом перед использованием данного устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете максимальный нагрев. При очень высоких температурах масла и жиры самовозгораются, что представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению

- 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.

Тушение, приготовление риса

- Тушение 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 стейк

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.
7. Подавайте блюдо сразу после приготовления. Приятного аппетита!

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставить неподходящий предмет или немагнитную посуду (например, алюминиевую), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать еще 1 минуту.

Настройки нагрева

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

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

ЧИСТКА И УХОД

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.

Выкипание, плавление, пролитие горячего сахара на стекло	Немедленно удалите с помощью скребка с лезвием, подходящего для керамического стекла варочной панели, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: Выключите электропитание. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или пятно на прохладную поверхность варочной панели. Вытрите загрязнение или разлив тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. Выполните шаги 2-4 для «Повседневных загрязнений на стекле».	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. 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.
Переливы на сенсорных элементах управления	Выключите источник питания. Впитайте пролитую жидкость. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. Включите питание варочной панели.	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.

Советы и подсказки

Проблема	Возможная причина	Что делать
Варочная панель не включается	Нет питания.	Убедитесь, что панель подключена к источнику питания и что он включен. Проверьте, есть ли перебои с электричеством в вашем доме или районе. Если вы проверили все и проблема сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
Сенсорное управление не реагирует	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование прибора».
Сенсорное управление неотзывчиво в управлении.	Может быть небольшая пленка воды над элементами управления или вы используете кончик вашего пальца, а не подушечку при прикосновении к панели управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и используйте подушечку пальца при прикосновении к панели управления.

Стекло царапается	Посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким основанием.
Некоторые сковороды хрустят или издают щелчки	Это может быть вызвано сборкой вашей посуды (слои разных металлов реагируют на нагрев по-разному).	Это не указывает на неисправность варочной панели.
Индукционная плита издает гудящий шум при использовании	Это особенность индукционной технологии приготовления.	Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда Вы уменьшите мощность нагрева.
Вентилятор шумит при использовании	Встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается	Индукционная плита не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционной плиты. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала или не отцентрирована на ней должным образом.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная плита или зона приготовления выключилась сама. Раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Пожалуйста, запишите номер ошибки, выключите варочную панель из сети, а затем обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

КОДЫ ОШИБОК

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работоспособность нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.

Код	Проблема	Решение
E1	Неисправность датчика температуры. Разрыв цепи.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены датчика.
E2	Неисправность датчика температуры. Короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры. Отказ датчика.	
E3	Перегрев датчика температуры.	Подождите, пока варочная панель остынет. После этого включите её снова.

E4	Ошибка транзистора. Разрыв цепи.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены транзистора.
E5	Ошибка транзистора. Короткое замыкание.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены транзистора.
E6	Перегрев транзистора.	Подождите, пока варочная панель остынет. После этого включите её снова.
E7	Подаваемое напряжение выше, чем допустимое.	Пожалуйста, убедитесь, что с источником питания все в порядке, и подаваемое напряжение соответствует требуемому.
E8	Подаваемое напряжение ниже, чем допустимое.	
U1	Внутренняя ошибка.	Включите и выключите панель. Если это не помогло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка	Причина	Решение
Дисплей не включается, когда устройство подключено к сети.	Питание не подается.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка.
	Неисправность подключения дополнительной платы питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Повреждена плата дисплея.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Некоторые кнопки не работают, или светодиодный дисплей работает ненормально.	Повреждена плата дисплея.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Возможно, канал подачи воздуха или вентиляционное отверстие заблокированы.

	Что-то не так с вентилятором охлаждения.	Проверьте, работает ли вентилятор плавно, если нет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Повреждена плата питания.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Нагрев внезапно прекращается во время работы, на дисплее мигает индикатор «ц»	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду (см. Руководство по эксплуатации).
	Диаметр посуды слишком мал.	
	Варочная панель перегрелась.	Устройство перегрето. Подождите, пока температура вернется к норме. Нажмите кнопку вкл./выкл., чтобы перезапустить устройство.
Зоны нагрева с одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) отображают «и».	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте подключение.
	Повреждена плата коммуникационной части дисплея.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Повреждена основная плата.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Двигатель вентилятора звучит ненормально.	Поврежден двигатель вентилятора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

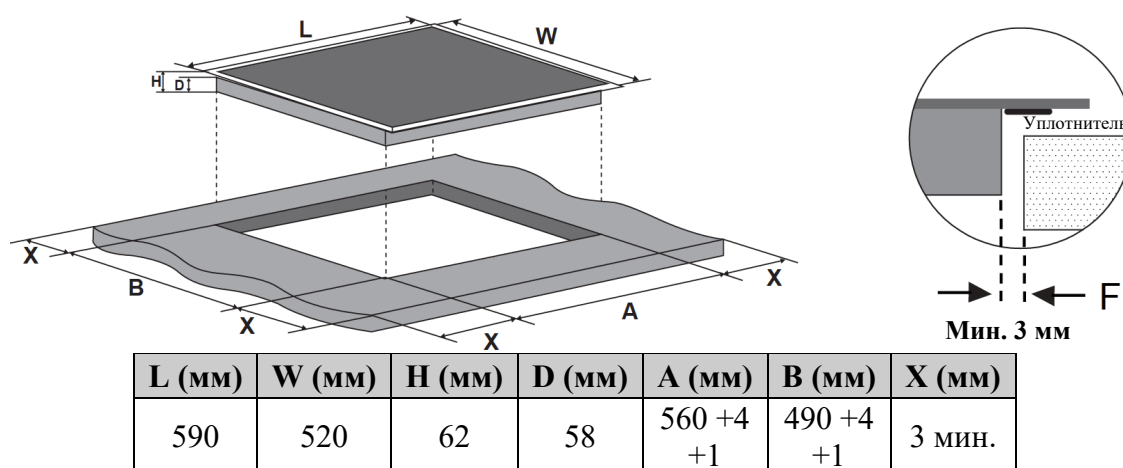
Приведенные выше рекомендации являются рекомендациями по устранению распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

УСТАНОВКА

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.

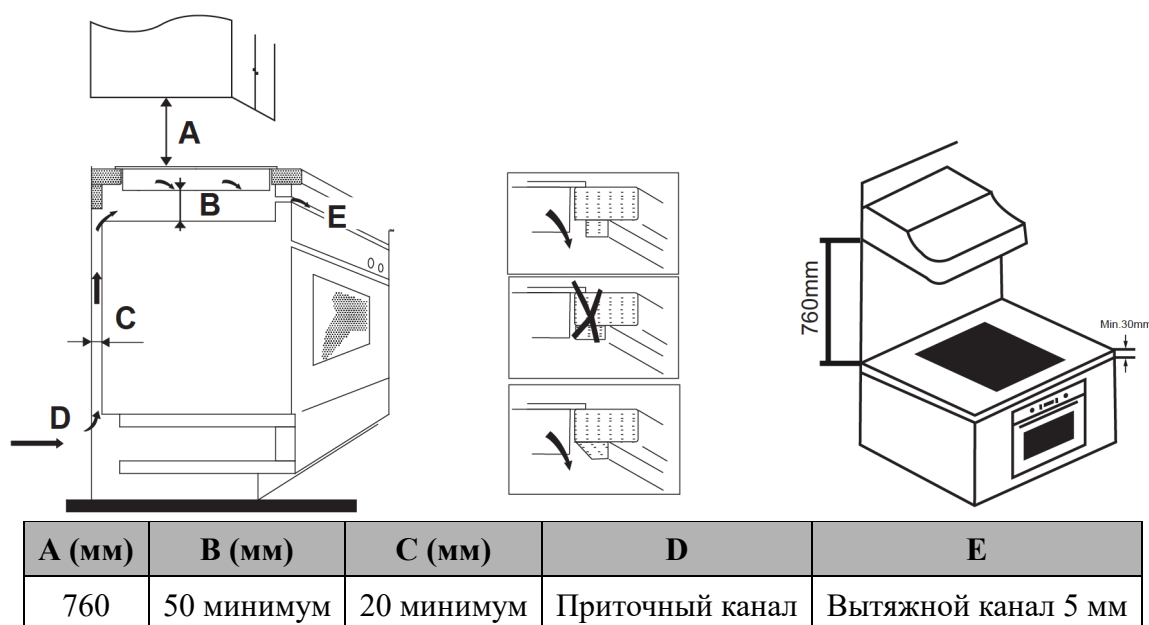
Примечание: Безопасное расстояние между сторонами панели и внутренней поверхностью столешницы должно быть не менее 3 мм.



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.

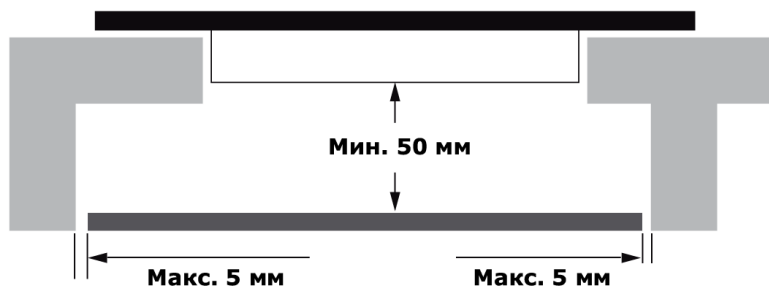


Примечание: Безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечение вентиляции

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной панели или неожиданного удара электрическим током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную шурупами, на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Вы должны убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда Вы устанавливаете варочную панель на место.



Учтите, что клей, которым пластиковый или деревянный материал крепится к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания обшивки.

Задняя стенка мебели, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

Перед установкой панели

Убедитесь в том, что:

- Рабочая поверхность чистая и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то духовой шкаф должен иметь встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать расстояние между контактами 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- После установки варочной панели пользователь сможет легко получить доступ к изолирующему выключателю.
- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После установки панели

Убедитесь в том, что:

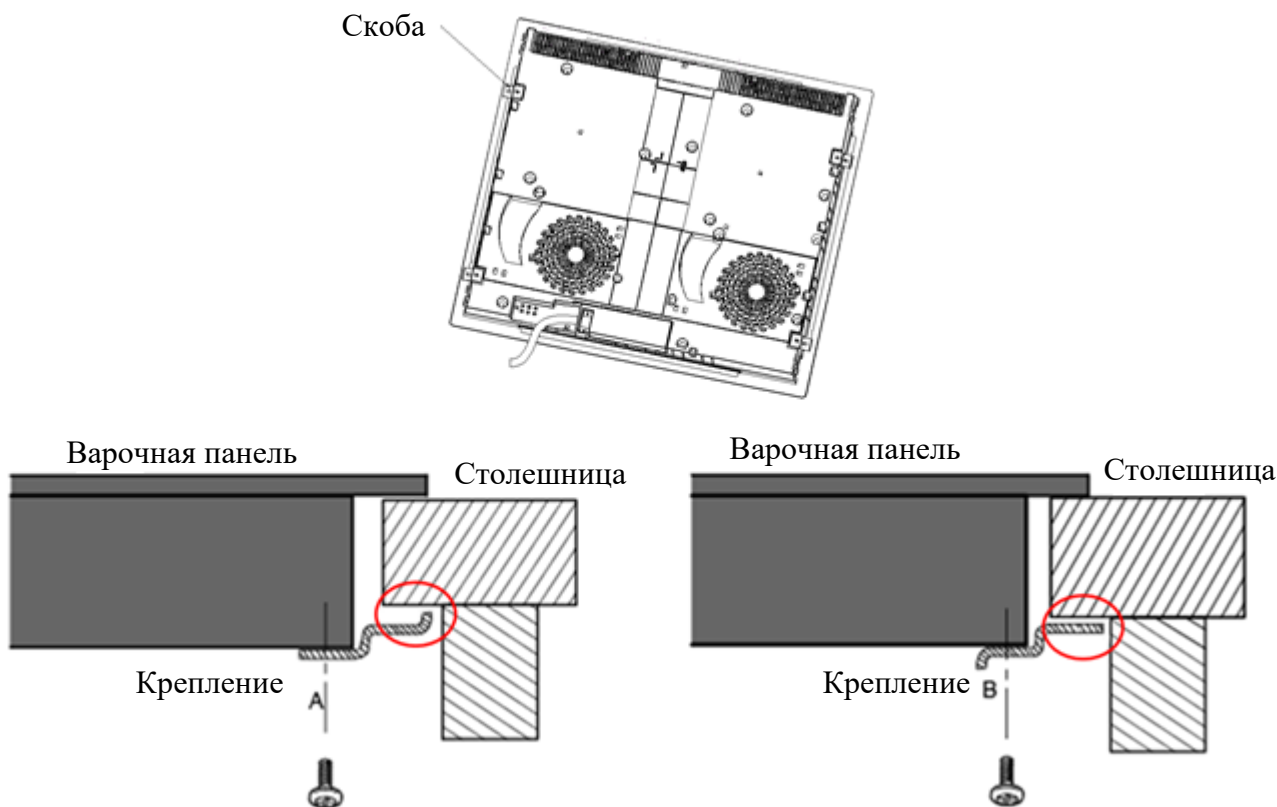
- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- Изолирующий выключатель электрической цепи легко доступен.

Перед установкой крепежных скоб (опционально)

- Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой и ровной поверхности. Не применяйте силу при установке.

Установка крепежных скоб (опционально)

- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив скобы к нижней части варочной панели (см. рисунок) после установки.



При любых обстоятельствах, скоба не должна соприкасаться с внутренней поверхностью столешницы после установки (см. рисунок).

Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. При необходимости обратитесь в авторизованный сервис Weissgauff для установки. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.

2. Панель нельзя монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным машинам и сушильным машинам.
3. Панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее отведение тепла.
4. Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
5. Во избежание повреждений столешница должна быть устойчивой к нагреву.
6. Нельзя использовать пароочиститель для чистки варочной панели.

Подключение варочной панели к сети электропитания

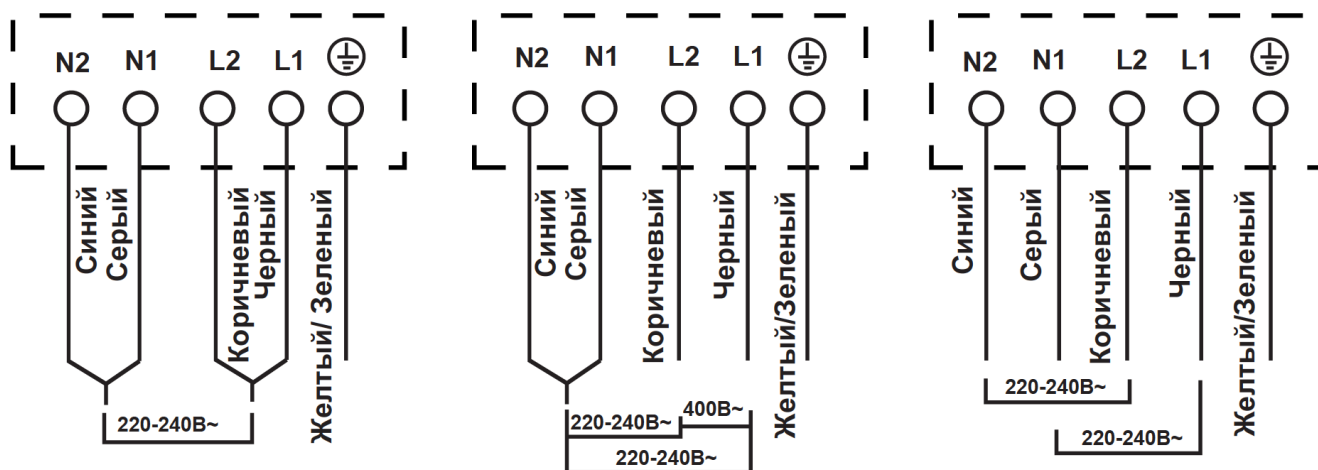
Этот прибор должен быть подключен к электросети квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система электропроводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Кабель питания выдерживает нагрузку, указанную на табличке.



Для подключения варочной панели не используйте никакие переходники, редукторы или разветвители, так как это может привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен соприкасаться с горячими частями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C.

Проконсультируйтесь с квалифицированным электриком, подходит ли система электропроводки для эксплуатации с варочной панелью без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, то во избежание несчастных случаев эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист.
- Если прибор подключен непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором не менее 3 мм между контактами.

- Монтажник должен убедиться в правильности электрического подключения и в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен быть перегнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированными специалистами.



Нижняя поверхность варочной панели и сетевой шнур будут недоступны после установки.

УТИЛИЗАЦИЯ



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

Характеристика	Детали
Модель	HI 643 BY
Основные характеристики	Boost Функция таймера 9-ступенчатая настройка мощности Датчик температуры Система автоматического отключения Индикаторы остаточного нагрева Блокировка от детей Выбор мощности работы Слайдер для управления Расширяемая зона нагрева
Напряжение/Частота	220-240 В/50-60 Гц
Тип управления	Сенсорное
Общая мощность	7400 Вт
Зона приготовления передняя левая	(180 мм) 1800/2000 Вт
Зона приготовления задняя левая	(180 мм) 1900/2000 Вт
Зона приготовления задняя правая	(180 мм) 1900/2000 Вт
Зона приготовления передняя правая	(180 мм) 1800/2000 Вт
Зона приготовления расширяемая	(386*180 мм) 3000/3600 Вт
Размеры прибора (Ш*Г*В)	590*520*62 мм
Размеры отверстия (Ш*Г)	560*490 мм
Вес	8 кг

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, следуя политике непрерывного улучшения качества выпускаемой продукции. Приобретенная Вами модель может отличаться от описанной в тексте данного руководства.

Дата изготовления прибора: см. торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

HEA № 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 "ГАУФ РУС".

Адрес: 121357, г. Москва, ул. Вереysкая, дом 29, строение 134, комната 56

Изготовители:

Foshan Shunde Midea Electrical Heating Appliances Manufacturing Company Limited No.19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

"Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Company Limited"

Китай, NO.19 SanLe Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong

"Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co. Ltd"

Китай, No.19, Sanle Road, Beijiao Town, Shunde District, Foshan, Guangdong

"Foshan Shunde Midea Electrical Heating Appliances Manufacturing Co., Ltd."

Китай, No. 19, East Sanle Road Beijiao Town, Shunde District Foshan Guangdong 528311

"Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., Ltd." Китай, No. 19, Lin'gang Road,

Neighborhood Committee of Guangjiao Community, Beijiao Town Shunde District, Foshan Guangdong

528311 "Guangdong Midea Caffitaly Coffee Machine Manufacturing Co., Ltd." Китай, Plant 1, Zone B,

Midea Sakura Industrial Park, No. 19, Lin'gang Road Neighborhood Committee of Guangjiao Community,

Beijiao Town, Shunde District, Foshan Guangdong, 528311

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

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

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web- сайте www.btremont.ru

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар, и он организует ремонт или замену.

**Weissgauff**