

Weissgauff

Стеклокерамическая варочная панель

Weissgauff HV 642 BA

Руководство по эксплуатации

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
УСТАНОВКА.....	5
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	20
УТИЛИЗАЦИЯ	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	22

В руководстве по эксплуатации содержится важная информация, включая указания по технике безопасности и установке. Пожалуйста, храните его в надежном месте, чтобы оно было доступно для дальнейшего использования Вами или любым другим лицом, не знакомым с работой прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте варочную панель, пока не прочтете данное руководство по эксплуатации. Варочная панель предназначена только для домашнего использования.
- Во время работы прибор нагревается. Следите за тем, чтобы не прикасаться к горячей поверхности.
- Всегда держите детей подальше от варочной панели.
- Прямой контакт с варочной панелью во время работы может привести к ожогам.
- Следите за тем, чтобы соединительные провода не касались варочной панели, поскольку изоляционный материал этого оборудования не устойчив к высоким температурам.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут загореться из-за перегрева или закипания.
- Не включайте варочную панель, пока на нее не будет поставлена посуда.
- Не ставьте на варочную панель посуду весом более 25 кг.
- Не используйте варочную панель в случае технической неисправности. Любые неисправности должны быть устранены надлежащим образом квалифицированным специалистом.
- В случае любого инцидента, вызванного технической неисправностью, отключите питание и сообщите о неисправности в авторизованный сервисный центр Weissgauff для устранения.
- Следует строго соблюдать правила и положения, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации. Не допускайте к эксплуатации варочной панели лиц, не знакомых с содержанием данного руководства по эксплуатации.
- Варочную панель не следует очищать с помощью парогенератора.
- **ВАЖНО:** Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать температуру как минимум на 95°C выше температуры в помещении, в котором они расположены, во время использования.
- Пользователь несет ответственность за любой ущерб, вызванный установкой прибора с нарушением этого температурного режима или размещением соседних материалов корпуса мебели ближе, чем на 4 мм к прибору.
- Прибор соответствует всем действующим европейским нормам безопасности. Мы хотим подчеркнуть, что это соответствие не отменяет того факта, что поверхности прибора будут нагреваться во время использования и сохранять тепло после завершения работы.

Безопасность детей

- Мы настоятельно рекомендуем, чтобы маленькие дети не находились рядом с прибором и не имели возможности прикоснуться к нему.
- Если младшим членам семьи необходимо находиться на кухне, пожалуйста, убедитесь, что они постоянно находятся под пристальным наблюдением.

Общая безопасность

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой. Просто выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания! Не храните продукты на варочной поверхности.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Не допускайте соприкосновения электрических соединений или кабелей с участками прибора, которые нагреваются.
- Не используйте прибор для обогрева помещения, в котором он находится, или для сушки одежды.
- Не устанавливайте прибор рядом со шторами или мягкой мебелью.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре Weissgauff, во избежание опасности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- После установки устройства убедитесь, что кабель питания недоступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если на поверхности есть трещины, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ПРИМЕЧАНИЕ: процесс приготовления должен проводиться под контролем. Кратковременный процесс приготовления должен контролироваться постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: приготовление пищи на варочной панели с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к пожару.
- Прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, к которому пользователь может получить доступ после установки, обеспечивая полное отключение от источника питания. Разъединение может быть достигнуто путем монтирования выключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами электробезопасности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед получением доступа к клеммам все цепи питания должны быть отключены от подачи электричества.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревающимся элементам варочной поверхности.

УСТАНОВКА

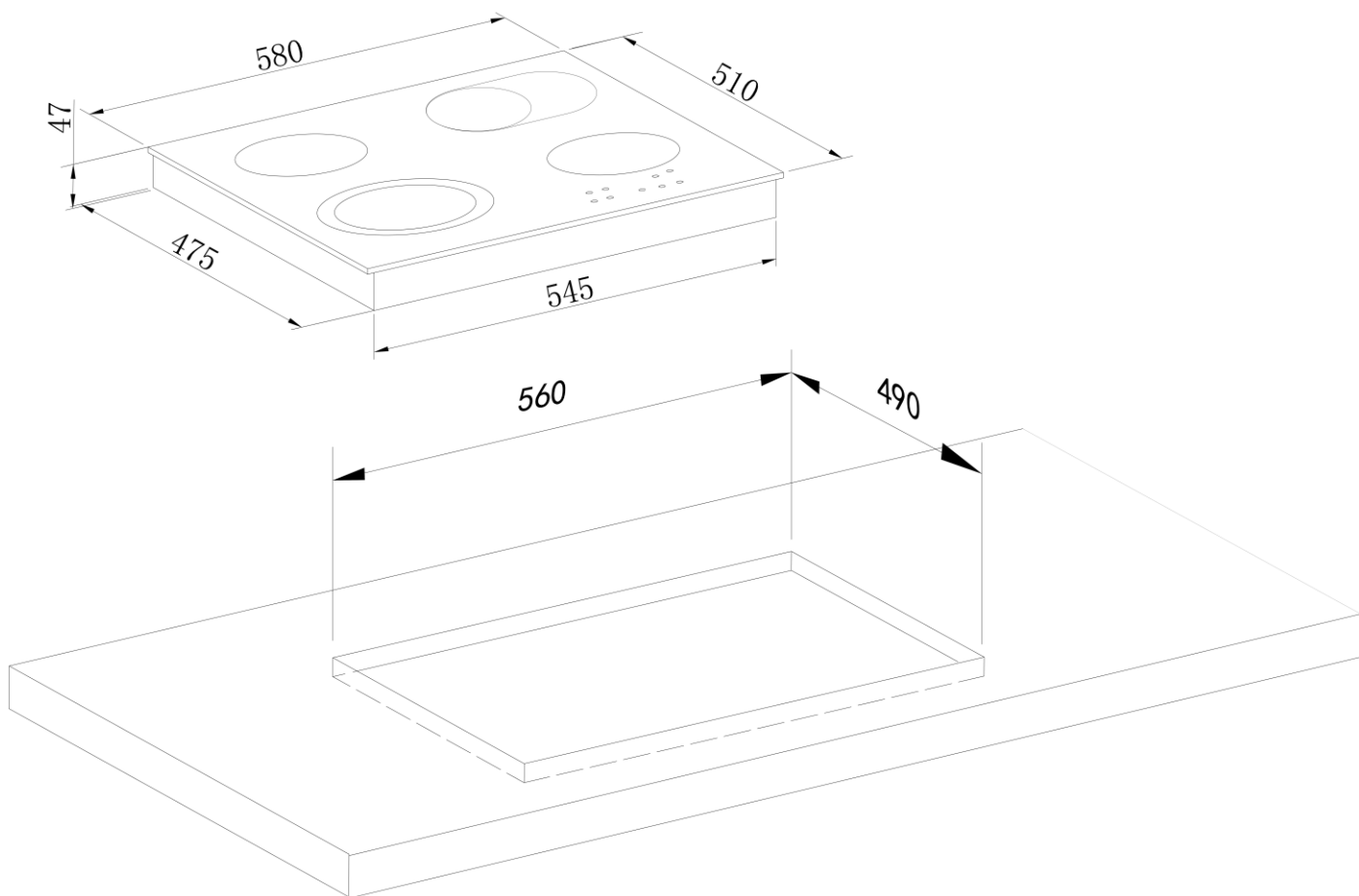
Электрическое соединение

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению Вашей сети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

- Если Вам необходимо заменить шнур питания, заземляющий (желтый/зеленый) проводник всегда должен быть на 10 мм длиннее линейных проводников.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50°C.
- Если сетевой кабель поврежден, то его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре Weissgauff.

Установка варочной панели

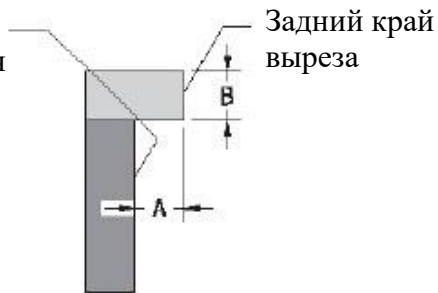


Подготовка устройства к работе

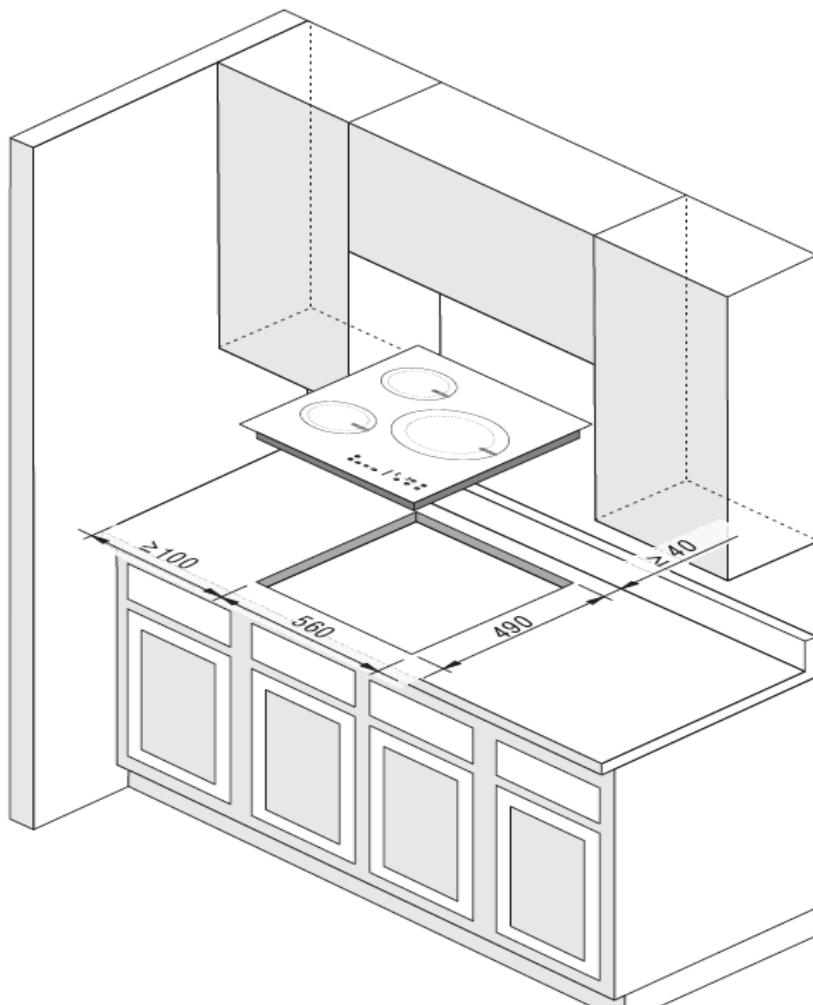
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Кухонный гарнитур, находящийся в непосредственном контакте с прибором, должен быть термостойким и подходящим для установки встраиваемой варочной поверхности (минимум 95°C).
- Прибор можно устанавливать на рабочую поверхность толщиной от 30 до 40 мм и вблизи стен, которые находятся выше рабочей поверхности, соблюдая минимальное расстояние по сторонам от устройства в 100 мм.
- Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, затем тщательно очистите его перед установкой прибора.
- Для обеспечения надлежащей вентиляции варочной панели, пожалуйста, соблюдайте размеры, указанные на рисунке выше.
- Убедитесь, что поверхность ровная и что никакие детали не занимают пространство, необходимое для установки.
- Подготовьте вырез, как указано на схеме выше.

Задняя часть шкафа или задняя стенка под столешницей 4



А. 40 мм мин.
В. 40 мм макс.



Предупреждение!

Опасность порезов!

Будьте осторожны с режущими кромками!

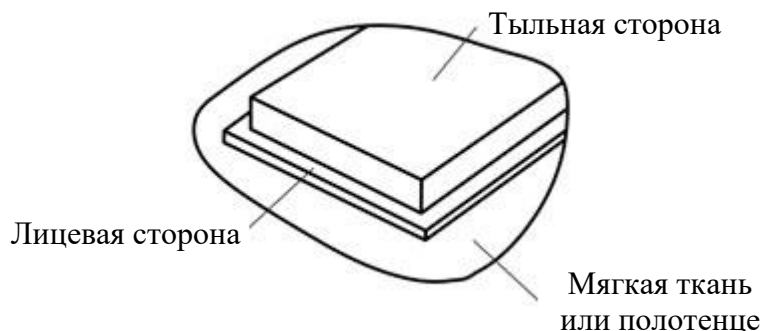
Торцевые части из вспененного пластика - будьте осторожны!

Неосторожная транспортировка панели может привести к легким травмам или порезам!

Извлеките устройство и документы из упаковки. Прежде чем приступить к монтажу, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

Шаг 1:

Положите полотенце или тряпку на рабочую поверхность. Установите варочную панель лицевой стороной вниз на защищенную поверхность.

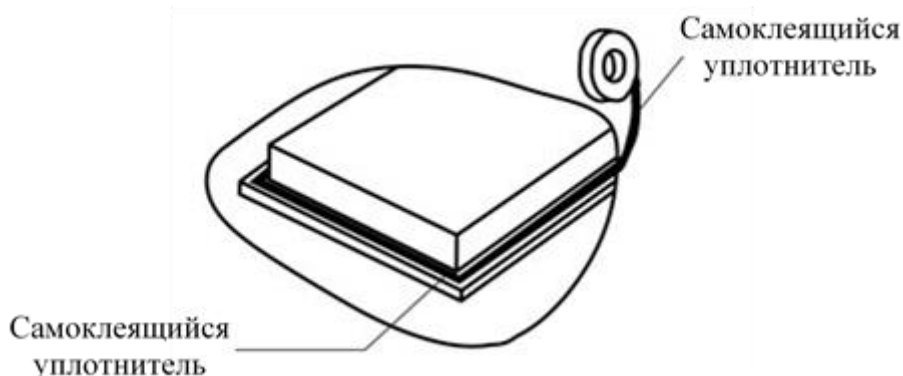


Шаг 2:

Нанесите уплотнитель, входящий в комплект поставки (опционально).

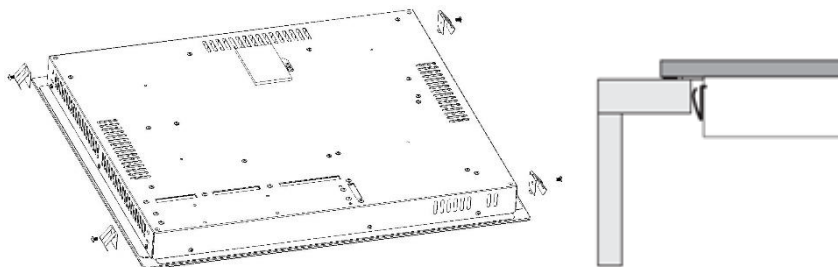
Не используйте силикон. Нанесите уплотнитель на край нижней части варочной панели, оставив примерно 3 мм от края стекла. Нанесите уплотнение по всему периметру.

Отрежьте излишки и соедините два конца уплотнителя так, чтобы они совпадали.

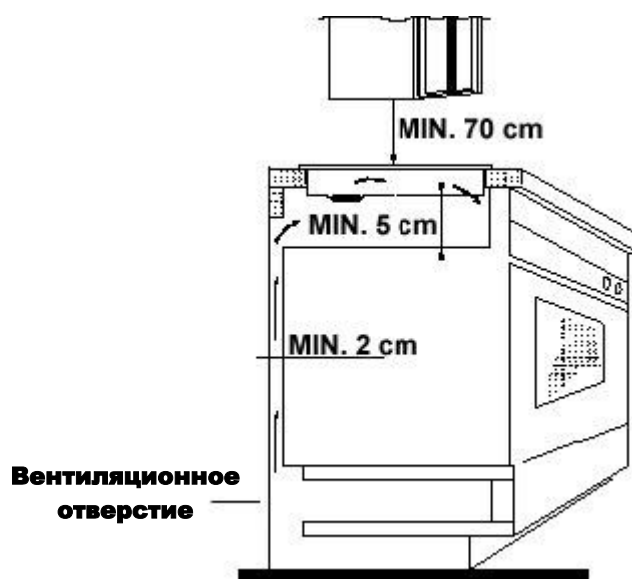


Шаг 3:

Закрепите 4 кронштейна (опционально) на передней и задней сторонах с помощью винтов. Поместите варочную панель в вырезанное отверстие и расположите ее по центру. Убедитесь, что передний край варочной панели параллелен боковому краю рабочей поверхности.

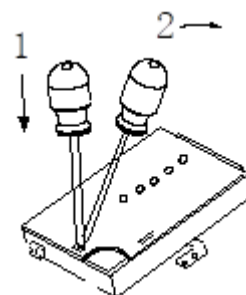


- **ВАЖНО:** Вы должны соблюдать требования к вентиляции, указанные на изображении ниже.
- **ВАЖНО:** снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели в нужное положение необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы рабочей поверхностью.
- **ВАЖНО:** не используйте силиконовый герметик для герметизации прибора. Это затруднит извлечение варочной панели из отверстия в будущем, особенно если она нуждается в последующем обслуживании.
- Осторожно переверните варочную панель, а затем аккуратно опустите ее в вырезанное отверстие.




Рекомендации по установке

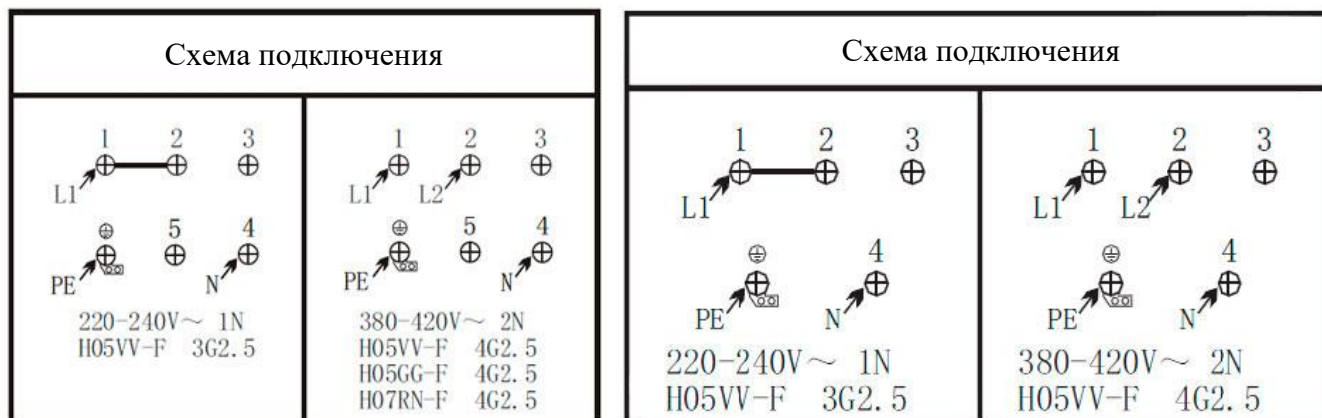
Варочная панель изготовлена для работы с двухфазным переменным током (400V2N~50 Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов варочной панели составляет 230 В. Адаптировать варочную панель для работы с однофазным током можно с помощью специальной перемычки в распределительной коробке в соответствии со схемой подключения, приведенной далее. Схема подключения также приведена на крышке коробки. Помните, что соединительный провод должен соответствовать типу подключения и номинальной мощности варочной панели. Соединительный кабель должен быть закреплен специальным зажимом.



Предупреждение!

Не забудьте подключить цепь безопасности к клемме соединительной коробки, обозначенной знаком .

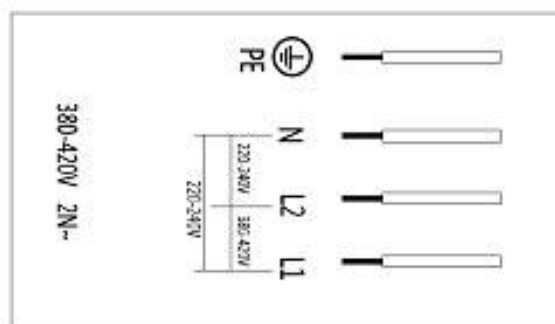
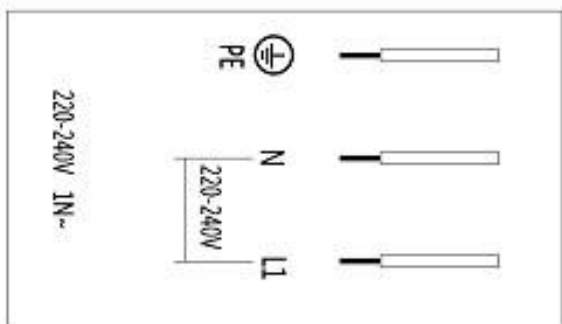
Перед подключением варочной панели к источнику питания важно ознакомиться с информацией на паспортной табличке и схемой подключения.



- Кабельные соединения должны соответствовать схеме, расположенной в нижней части варочной панели.
- Вы должны использовать отвертку хорошего качества, чтобы тщательно затянуть все клеммные винты, не повреждая их.
- Если при первом включении варочной панели работают только две зоны, Вам следует еще раз проверить, полностью ли затянуты все крепежные винты. Это следует сделать до обращения в авторизованный сервисный центр.
- **ВАЖНО:** Прибор не должен подключаться к электросети с помощью вилки и розетки 13А.
- Этот прибор должен быть подключен к двухполюсной розетке с плавким предохранителем на 30 А, имеющей расстояние между контактами 3 мм и размещенной в легкодоступном месте рядом с прибором. Он не должен располагаться над прибором и на расстоянии не более 1,25 м от него.
- При необходимости кабель можно перекрутить, но убедитесь, что он не перегибается и не защемляется при установке варочной панели. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями прибора.

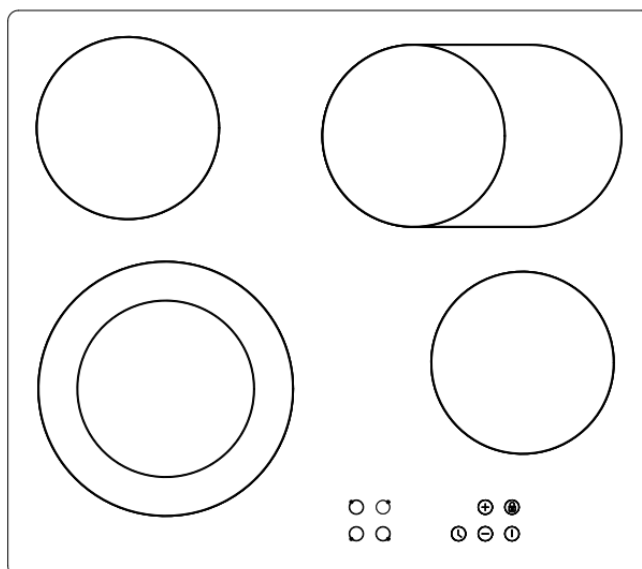
Замена кабеля питания

- Если сетевой кабель поврежден, то его необходимо заменить аналогичным.
- Кабель питания следует заменить в соответствии со следующими инструкциями:

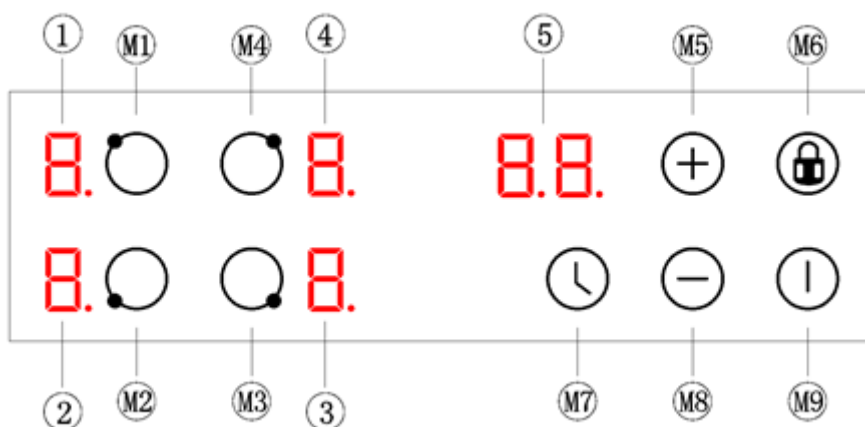


- Отключите прибор от электросети.
- Откройте клеммную колодку на нижней стороне варочной панели.
- Открутите клеммные винты, фиксирующие кабель.
- Желто-зеленый провод заземления должен быть подсоединен к обозначенной клемме \perp . Он должен быть примерно на 10 мм длиннее остальных проводов.
- Синий нейтральный провод должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (N) - провод под напряжением (L1) должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L1) (220-240 В 1N~).
- Синий нейтральный провод должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (N) - провод под напряжением L1 должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L1). Провод под напряжением L2 должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L2) (380-420 В 2N~).

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Панель управления

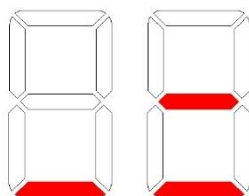


№	Функция	№	Функция
M1	Кнопка выбора зоны приготовления №1	M6	Кнопка блокировки от детей: нажмите и удерживайте, чтобы заблокировать или разблокировать панель управления.
M2	Кнопка выбора зоны приготовления №2	M7	Кнопка таймера: выбор времени приготовления для каждой зоны
M3	Кнопка выбора зоны приготовления №3	M8	Кнопка «Минус»: для уменьшения времени и уровня мощности
M4	Кнопка выбора зоны приготовления №4	M9	Кнопка питания: нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить варочную панель
M5	Кнопка «Плюс»: для добавления времени и уровня мощности		

Значки	Функция
1	Цифровая индикация зоны приготовления №1: отображение уровня мощности, символа предупреждения о высокой температуре и т.д.
2	Цифровая индикация зоны приготовления №2: отображение уровня мощности, символа предупреждения о высокой температуре и т.д.
3	Цифровая индикация зоны приготовления №3: отображение уровня мощности, символа предупреждения о высокой температуре и т.д.
4	Цифровая индикация зоны приготовления №4: отображение уровня мощности, символа предупреждения о высокой температуре и т.д.
5	Цифровая индикация таймера: отображение времени, символа блокировки от детей и т.д.

Режимы отображения

- Цифровая индикация из одного символа:** отображает соответствующие параметры управления нагревом и предупреждающий знак **H** о высокой температуре зоны приготовления.
- Цифровая индикация из двух символов:** отображает соответствующие параметры времени и блокировки от детей.
- Функция нагрева с двумя зонами:** после включения нагрева с двумя зонами, в соответствующей зоне приготовления загорается нижняя черта или двойная черта в зависимости от количества активных зон.



Использование варочной панели

Перед первым использованием



ВАЖНО: Вы должны очистить поверхность варочной панели (см. раздел «Техническое обслуживание и чистка»).

- Вы должны включать по одной конфорке за раз, на 5 минут при максимальной мощности. Это поможет устранить специфический запах нового оборудования, который существует, и испарит влагу конденсата, которая могла образоваться на нагревательных элементах во время транспортировки.
- Не включайте более одной зоны одновременно.
- При этой процедуре Вы должны поставить кастрюлю, наполовину наполненную холодной водой, на каждую зону.

Инструкция по эксплуатации

Включение питания

- После первого включения прибора в сеть варочная панель издаст один звуковой сигнал, напоминающий о включении питания, все индикаторы будут гореть в течение 2 секунд, затем прибор перейдет в режим выключения.

- В режиме выключения: Все индикаторы погаснут, за исключением символа предупреждения о высокой температуре **H**; В это время, с помощью нажатия и удерживания кнопки ⓪ можно управлять питанием, другие операции с кнопками недоступны.

Режим ожидания

- В режиме выключения нажмите и удерживайте кнопку ⓪ в течение 3 секунд, варочная панель издаст один звуковой сигнал, а затем перейдет в режим ожидания.
- На всех индикаторах зоны приготовления будет отображаться **-** (символ **H** будет отображаться на индикаторе зоны приготовления, если она еще нагрета), на таймере будет отображаться **- -**.
- В режиме ожидания, если не работает нагрев конфорки, прибор автоматически перейдет в режим выключения через 10 секунд и подаст один звуковой сигнал.

Управление нагревом

- В режиме ожидания Вы можете выбрать зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны приготовления, затем нажмите кнопку плюс или минус для регулировки уровня мощности соответствующей зоны приготовления. Нажимать и удерживать кнопки ⊕ или ⊖ можно непрерывно, чтобы увеличить или уменьшить уровень мощности.
- Когда варочная поверхность перейдет в режим нагрева, нажмите и удерживайте кнопку питания ⓪ в течение 3 секунд, чтобы выключить и остановить нагрев всех конфорок. На соответствующем индикаторе зоны приготовления варочной поверхности, которая ранее нагревалась, появится предупреждающий символ высокой температуры **H**.
- В режиме ожидания, если на некоторых конфорках все еще сохраняется остаточный нагрев, на дисплее появится индикация **H**.
- Если необходимо выключить одну из конфорок, Вы можете сначала выбрать эту конфорку, затем нажимать кнопку ⊖ до тех пор, пока уровень мощности не достигнет «0», чтобы отключить эту конфорку, это не повлияет на нагрев других конфорок. Когда уровень мощности достигнет «0», на соответствующем индикаторе зоны приготовления варочной поверхности, которая ранее нагревалась, появится предупреждающий символ высокой температуры **H**.
- Если одновременно работает более одной зоны, общая мощность будет равна сумме мощностей всех работающих варочных зон, каждая варочная зона будет работать в соответствии с показателем мощности и не будет влиять друг на друга.

Примечание:

1. Одновременно может быть активна только одна кнопка выбора конфорки. Соответственно, только у одной из них на индикаторе будет отображаться символ точки **●**.

2. Нажмите кнопку \ominus , чтобы установить уровень мощности на «0», после чего нагревательная панель автоматически отключится.

Функция нагрева с двойной зоной

Функция нагрева с двумя зонами: Наружное кольцо может включиться только после внутреннего кольца.

1. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, которую необходимо разогреть, на дисплее появится соответствующая цифровая индикация зоны приготовления с символом точки \bullet .
2. Нажмите кнопку \oplus или \ominus , чтобы выбрать необходимый уровень мощности.
3. Повторно нажмите кнопку выбора зоны приготовления, на цифровом индикаторе зоны приготовления отобразится нижняя черта $_$. Затем снова нажмите кнопку выбора зоны приготовления, чтобы активировать внешнее кольцо. После включения внешнего кольца на цифровом индикаторе зоны приготовления отобразится двойная черта $_ _$.

Отключение функции нагрева с несколькими зонами



1. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, которую необходимо разогреть, на дисплее появится соответствующая цифровая индикация варочной зоны с символом точки \bullet .
2. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, чтобы выключить внешнее кольцо, внутреннее кольцо при этом продолжит работать.









Регулировка уровня мощности

- В режиме ожидания нажмите кнопку выбора зоны приготовления, чтобы выбрать соответствующую конфорку, на дисплее появится символ точки \bullet цифрового индикатора соответствующей зоны приготовления и уровень нагрева. Вы можете нажать кнопки \oplus и \ominus , чтобы настроить подходящий уровень мощности.
- Удерживайте нажатой любую из этих кнопок, и значение на индикаторе зоны будет изменяться в сторону увеличения или уменьшения. При каждом нажатии кнопки \oplus уровень мощности будет прибавляться на единицу, пока не достигнет уровня 9, и отображаться на соответствующем цифровом индикаторе. При каждом нажатии кнопки \ominus уровень мощности будет уменьшаться на единицу, пока не достигнет уровня 0 (при каждом нажатии кнопки будет раздаваться короткий звуковой сигнал). Продолжайте удерживать кнопки, чтобы мощность непрерывно увеличивалась или уменьшалась.
- По завершении регулировки уровня мощности символ точки \bullet цифровой индикации перестанет мигать, и будет отображать уровень мощности в течение 10 секунд без изменений.
- При переключении с любого уровня мощности конфорки на 0 она будет отключена.






- Если уровень мощности всех конфорок равен «0», прибор автоматически перейдет в режим выключения после 1 минуты бездействия.

Настройка таймера



После выбора соответствующей мощности варочной зоны нажмите кнопку таймера . На индикаторе таймера отобразится «00» и точка . В это время вводится режим настройки, и можно установить время для выбранной конфорки.

- Если вы хотите отменить настройку, вы можете установить время таймера равным нулю.
- При первом нажатии кнопки  отсчет времени начинается с 1 минуты, после чего Вы можете нажать кнопку  или , чтобы настроить время отсчета.
- При нажатии кнопки , звуковой сигнал прозвучит один раз, и время нагрева увеличится на 1 минуту. Время будет непрерывно изменяться в диапазоне от 1 до 99 минут. Максимальная настройка до 99 минут;
- При нажатии кнопки , звуковой сигнал прозвучит один раз, и время будет уменьшено на 1 минуту. Когда значение меньше или равно 30 минутам, время регулировки будет непрерывно изменяться в пределах 30-0 минут; Если время было отрегулировано кнопкой  более чем 30 минут, нажмите кнопку , чтобы установить время на 0, и продолжайте изменять непрерывный отсчет времени между 30-0 с помощью кнопки .
- После того, как обратный отсчет таймера достигнет 0, звуковой сигнал будет продолжать звучать в течение 2 минут, Вы можете нажать любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.







Примечание:

1. Если было установлено время для определенной зоны приготовления, то чтобы изменить время, нажмите кнопку  еще раз, чтобы выбрать соответствующую зону приготовления, а затем введите новое время с помощью кнопок  и .
2. После выбора зоны приготовления настройка времени не может быть выполнена до того, как будет установлена мощность зоны приготовления, и кнопка  не работает.
3. Когда время для определенной зоны приготовления устанавливается в первый раз, то в случае, если кнопка выбора зоны приготовления, соответствующая конфорке, нажата, когда время не подтверждено, время для зоны приготовления отменяется.
4. Когда работает одна или несколько конфорок, в процессе настройки времени всегда отображается символ точки  соответствующей конфорки. При работе нескольких конфорок, если задано время для нескольких конфорок, цифровая индикация времени показывает минимальное время работы конфорки. Символ точки для соответствующей конфорки всегда активен. Точка не погаснет до тех пор, пока не закончится время обратного отсчета.

Выключение питания







- В режиме ожидания или нагрева длительное нажатие кнопки  в течение 3 секунд, вызовет короткий звуковой сигнал, прибор перейдет в режим отключения питания. Если в это время на соответствующей поверхности варочной зоны присутствует остаточный нагрев, на цифровом индикаторе уровня мощности будет мигать символ  и появится предупреждение об остаточном нагреве.

Блокировка от детей

- Панель управления может быть заблокирована нажатием и удерживанием кнопки блокировки от детей  в течение 3 секунд, пока прибор находится в режиме ожидания или нагрева. Появится значок замка. Когда прибор выключится, значок защитного замка погаснет.
- В режиме блокировки от детей будет отображаться и мигать  (1 раз/сек). Если в зоне приготовления установлено время, на цифровом индикаторе будут попеременно отображаться время и . Если нет, то на нем будут отображаться  и .
- В режиме блокировки от детей Вы можете разблокировать управление, нажав и удерживая кнопку блокировки от детей  в течение примерно 3 секунд.
- В режиме блокировки от детей, за исключением нажатия и удержания кнопки питания для выключения панели, а также нажатия и удержания кнопки блокировки от детей для разблокировки, остальные кнопки неактивны.

Раздельное время таймера для разных конфорок

Таймер может быть рассчитан отдельно для любой зоны приготовления, и время каждой зоны приготовления не зависит друг от друга.

- Выбор времени для одной зоны приготовления:
При установке времени обратного отсчета для зоны приготовления сначала нажмите кнопку таймера , после чего будет включен символ точки  выбранной зоны приготовления. На дисплее появится символ точки, указывающий на то, что установленный таймер связан с выбранной зоной приготовления. В это время Вы можете использовать кнопки  и , чтобы установить время обратного отсчета.
- Выбор времени для нескольких зон приготовления:
Каждая операция настройки таймера будет такой же, как настройка времени для одной зоны приготовления. Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, и индикатор отобразит значение времени для этой зоны приготовления. Когда несколько конфорок будут настроены, Вы сможете переключать время работы разных конфорок, нажав кнопку . Если не выбрана ни одна зона приготовления, цифровая индикация покажет минимальное значение таймера для зон приготовления, а индикация соответствующей зоны приготовления покажет символ точки .

Таймер по умолчанию

- Все зоны приготовления имеют настройку времени таймера по умолчанию. Взаимосвязь времени по умолчанию и уровня мощности приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6-9
Время по умолчанию (ч)	6	6	5	5	4	1,5

- Когда время, установленное по умолчанию, будет достигнуто, конфорки автоматически выключатся и перейдут в режим ожидания.

Предупреждение о высокой температуре

- Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд до выключения. Нагрев всего прибора прекратится, но варочная поверхность по-прежнему будет иметь высокую температуру, на цифровом индикаторе соответствующей зоны приготовления, которая прекращает нагрев, появится предупреждающий символ остаточного нагрева **H**, указывающий на высокую температуру соответствующей конфорки.
- Если конфорка предварительно нагрелась, предупреждающий символ высокой температуры **H** будет непрерывно отображаться в течение 35 минут после выключения варочной панели.

Функция защиты

- **Защита от высоких температур:** электронный датчик температуры на панели управления будет передавать температуру в режиме реального времени на микросхему панели управления. Датчик управления запускает защиту, когда датчик температуры показывает, что текущая температура превышает определенное значение, чтобы снизить уровень нагрева варочной зоны, и возобновляет уровень нагрева после снижения температуры.
- **Защита от остаточного нагрева:** когда прибор перестанет нагреваться, на цифровой индикации соответствующей зоны нагрева появится предупреждающий символ высокой температуры **H**, указывающий на то, что температура варочной поверхности слишком высока, пожалуйста, не прикасайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.
- **Защита от аварийного отключения:** (для моделей с наличием вилки на кабеле питания) при отключении через 1 сек. в любое время, напряжение между контактами штекера должно упасть ниже безопасного диапазона напряжений.

Коды неисправностей

Когда происходит сбой в работе, цифровые индикаторы на панели отображают код неисправности, и все нагреваемые конфорки прекращают нагрев и автоматически возвращаются в выключенное состояние через 1 минуту. Для конфорок, которые были включены, соответствующий индикатор продолжает отображать

предупреждающий знак о высокой температуре **H**. При появлении кода неисправности, пожалуйста, обратитесь к следующей таблице.

Код неисправности	Тип неисправности	Решение
E1	Плата дисплея не принимает сигнал платы питания.	Сбой линии связи платы питания или платы дисплея может привести к сбоям в работе связи. Сначала замените панель дисплея. Если неисправность не устранена, замените плату питания.
E2	Плата питания не принимает сигнал платы дисплея.	
E3	Неисправность реле платы питания.	Замените плату блока питания.
E4	1.Разрыв цепи платы дисплея. 2.Короткое замыкание платы дисплея.	Замените панель дисплея
E5	Защита от высокой температуры на панели дисплея.	Сначала замените изолирующую силиконовую полосу монтажной панели (если использовалась). Если неисправность не устранена, замените плату дисплея.

Как пользоваться прибором

Индикация высокой температуры:

Когда поверхность нагреется, загорится соответствующий индикатор высокой температуры, не прикасайтесь к ней, пока индикатор не погаснет.

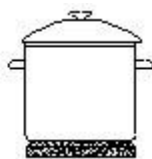
Установка посуды



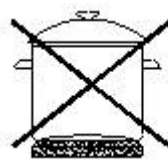
Неправильно



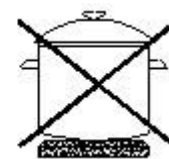
Неправильно



Правильно



Неправильно



Неправильно

Осторожно!

- Убедитесь, что дно посуды чистое – загрязненное дно препятствует нагреву.
- Защитите зону нагрева на посуде от коррозии.
- Очистите зону нагрева от коррозии по необходимости.
- Не оставляйте посуду с приготовленными блюдами на основе жиров и масел без присмотра на включенной варочной панели; горячий жир может самопроизвольно загореться.

Рекомендации по использованию

- При использовании варочной поверхности в первые несколько раз от нее может исходить едкий запах гари. Этот запах полностью исчезнет при последующих использованиях.
- Рабочая поверхность оснащена конфорками разного диаметра и мощности.
- Зоны нагрева четко обозначены на верхней части варочной панели. Для эффективного нагревания посуда должна располагаться точно в этих зонах. Сковороды должны иметь тот же диаметр, что и конфорки, на которых они используются.
- Не следует использовать посуду с шероховатым дном, так как это может поцарапать варочную поверхность.
- Перед использованием убедитесь, что дно посуды чистое и сухое.
- Наилучшая толщина дна посуды – 2-3 мм для эмалированной стали и 4-6 мм для нержавеющей стали или с композитным дном.
- Если эти правила не соблюдаются, то произойдет большая потеря тепла и энергии. Тепло, не поглощенное кастрюлей, распространится на варочную панель и окружающую мебель.
- Рекомендуется накрывать сковороды крышкой, чтобы можно было готовить на более низкой мощности.
- Тушите овощи, картофель и т.д. с как можно меньшим количеством воды, чтобы сократить время приготовления.
- Пища или жидкость с высоким содержанием сахара могут повредить поверхность варочной панели при соприкосновении. Любые пролитые жидкости следует немедленно вытирать, это поможет предотвратить повреждения поверхности варочной панели.
- **ВАЖНО:** поверхность варочной панели прочная, однако она не является небьющейся и может быть повреждена. Особенно, если на нее с некоторой силой падают заостренные или твердые предметы.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА



Операции по очистке следует выполнять только тогда, когда варочная панель остыла. Перед началом процесса очистки прибор следует отключить от сети.

Очистка поверхности варочной панели



Любые остатки чистящих средств на поверхности варочной панели могут повредить ее. Вы должны удалить все остатки теплой водой, смешанной с небольшим количеством моющего средства, подходящего для чистки варочных панелей.



Абразивные чистящие средства или острые предметы могут повредить поверхность варочной панели.



Возможно, Вам будет легче удалить некоторые загрязнения, пока поверхность варочной панели еще теплая. Однако Вы должны быть осторожны, чтобы не обжечься, если будете чистить поверхность варочной панели, когда она еще теплая.

После каждого использования

- Протрите прибор влажной тканью.
- Высушите прибор, протерев поверхность чистой тканью.

Типы загрязнений

Тип загрязнения	Удалять немедленно	После остывания	Средство для чистки
Сахар или пища/жидкости, содержащие сахар	Да	Нет	Скребок для варочной панели
Фольга или пластик	Да	Нет	Скребок для варочной панели
Брызги жира	Нет	Да	Средство для чистки варочной панели
Пятна от металла	Нет	Да	Средство для чистки варочной панели
Брызги воды или водяные разводы	Нет	Да	Средство для чистки варочной панели

Важно!

Поверхность варочной панели следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющего средства.



ВАЖНО: если кажется, что Ваш прибор работает неправильно, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром Weissgauff.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО!

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	Weissgauff HV 642 BA
Количество конфорок	4 шт.
Управление	Сенсорное
Блокировка от детей	Да
Уровни мощности нагрева	9 уровней
Кабель питания в комплекте	Да
Мощность конфорок	1x1,1/0,9кВт с двойной зоной, 2x1,2 кВт, 1x1,0/1,2 кВт с двойной зоной
Общая мощность	6600 Вт

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.