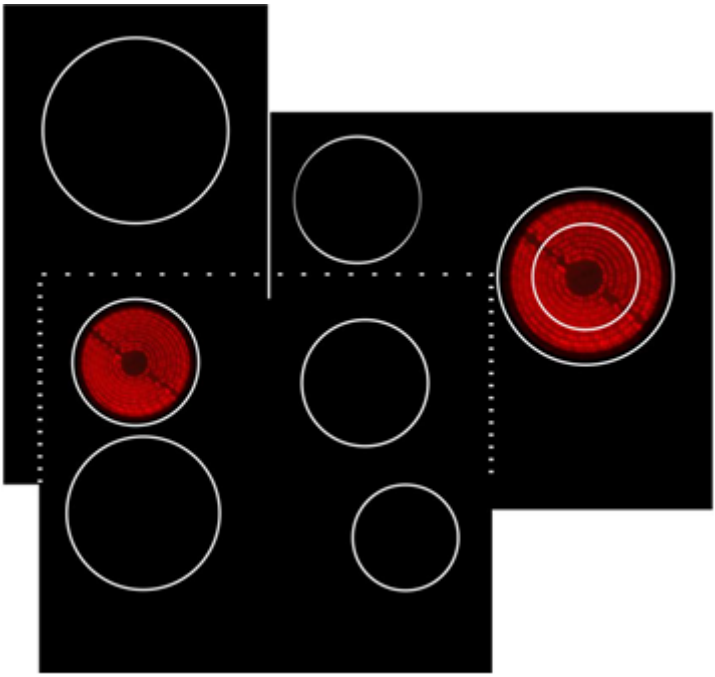
Weissgauff

Germany

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

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



ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Нормальное напряжение: 220-240 В ~ 50 Гц

Модель	Варочные зоны	Мощность(Вт)	Размер продукта (мм)
HI 32 B	2 индукционные зоны	3300-3600	288*520*62
HI 640 BS/GS/WS	4 индукционные зоны	6600-7200	590*520*62
HI 641 BS/GS	4 индукционные зоны	6600-7200	590*520*62
HI 642 BFZ/WFZ	4 индукционные зоны	6600-7200	590*520*55
HI 643 BFZ	4 индукционные зоны	6600-7000	590*520*55
HI 430 B	3 индукционные зоны	4950-6050	450*510*62
HI 642 BY	4 индукционные зоны	6600-7200	590*520*55
HI 643 BY	4 индукционные зоны	6600-7200	590*520*55
HV 320 B	2 варочные зоны	2745-3267	288*520*52
HV 640 BS	4 варочные зоны	5490-6533	590*520*52
HV 640 BK	4 варочные зоны	5490-6533	590*520*52
HV 641 BS/GS	4 варочные зоны	5856-6969	590*520*52
HV 642 BS	4 варочные зоны	6039-7186	590*520*52
HV 643 BS/BSX	4 варочные зоны	6130-7295	590*520*52
HV 431 B	3 варочные зоны	4575~5444	450*510*44
HV 430 BS	3 варочные зоны	4575~5444	450*510*44

Продукт сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

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

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ с прибором или уходом за ним отключите прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным условием является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки с заземлением.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным специалистом.
- 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 панели, прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими указаниями по установке.

- Надлежащая установка и заземление данного прибора должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Прибор должен быть подключен к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность контакта с горячей поверхностью

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться в процессе его использования и стать причиной травм.
- Не касайтесь стекла варочной панели, исключите контакт стекла варочной панели с тканью или иными предметами, кроме пригодной посуды, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не оставляйте на поверхности варочной панели металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору без присмотра взрослых.

- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (!)

- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования. Выкипание приводит к возникновению дыма и скоплению жира, который может привести к пожару.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения.
- Запрещается оставлять на приборе любые предметы или кухонные принадлежности.
- Запрещается использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте зоны нагрева и варочную панель так, как описано в настоящем руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните вещи, пользующиеся повышенным детским вниманием, в шкафах, которые висят над прибором. Дети могут получить серьезные травмы, забравшись на варочную панель.

- Не оставляйте детей одних или без присмотра рядом с работающим прибором.
- Дети или лица с какими-либо ограниченными возможностями, которые не позволяют им в полной мере пользоваться прибором, должны находиться под наблюдением компетентного квалифицированного лица, инструктирующего их по использованию прибора. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором, не причиняя опасности себе и окружающим.
- Не осуществляйте ремонт или замену любой части прибора, если только это непосредственно не рекомендуется в руководстве. Все другие виды обслуживания должны производиться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочистители для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель ногами.
- Не пользуйтесь посудой с острыми краями и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла, поскольку это может его поцарапать.
- Не пользуйтесь металлическими щетками или любыми иными жесткими абразивными чистящими средствами для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если кабель электропитания поврежден, не используйте прибор, не пытайтесь починить его сами, обратитесь в авторизованный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Прибор предназначен только для бытового использования и для использования в ситуациях, приведенных далее: 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

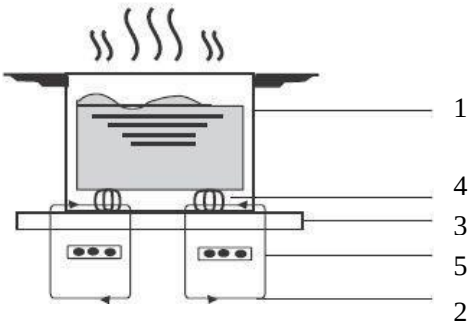
связанных с розничной торговлей.

- 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 чистку 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.

Рекомендации по приготовлению на индукционных варочных плитах (панелях):

Индукционные варочные плиты (панели) являются безопасными, прогрессивными, эффективными и экономичными. Их принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания нагревают непосредственно посуду, а не стеклянное покрытие панели. Стекло становится горячим только потому, что его нагревает посуда.

Индукционные варочные плиты (панели) нагревают металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 20-100 кГц.



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

Преимущества:

Не требуется времени на разогрев конфорки — нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью.

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

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

Поэтому **при работе с плитой необходимо использовать специальную посуд**у, изготовленную из материала с подходящими характеристиками, хорошими ферромагнитными свойствами, или из чугуна – она должна поглощать энергию магнитного поля. Дно должно быть теплоемким. Оптимально использовать посуду с толстым дном.

Обратите внимание: конфорки просто не включатся, если не обнаружат на своей

поверхности посуду с магнитным дном. Кроме того, чтобы конфорка включилась, нужно перекрыть посудой существенную часть ее площади. Рекомендуется использовать посуду с диаметром не меньшим, чем диаметр конфорки.

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



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



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

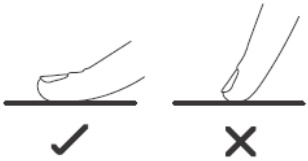
• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду и поставьте нагреваться на панель.
2. Если значок U не загорелся, и вода начала нагреваться, тогда посуда подходит.

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

Использование сенсорной панели управления

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

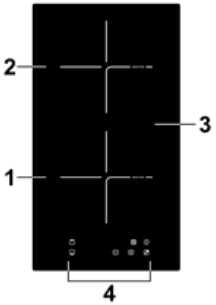


Поздравляем Вас с приобретением новой стеклокерамической варочной панели! Рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего Руководства по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере понять, как именно следует правильно устанавливать и использовать прибор. По вопросам, связанным с установкой, 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.

Об

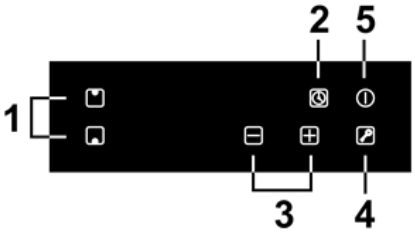
Описание прибора

Вид сверху (схематично)
Модель HI 32 B



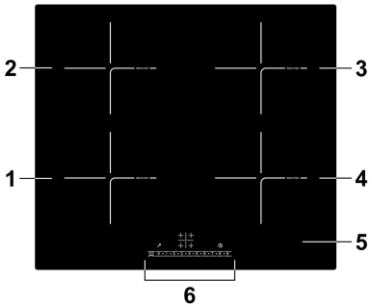
1. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
3. Стеклянная панель
4. Панель управления

Панель управления

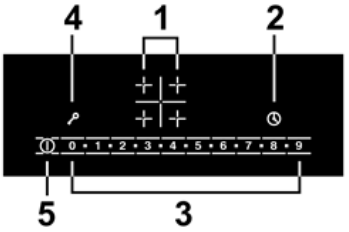


1.Кнопки выбора варочной зоны
2.Таймер
3.Кнопки регулировки мощности / времени
4.Кнопка блокировки
5.Кнопка включения / выключения

Модель HI 640 BS/HI 640 GS/HI 640 WS

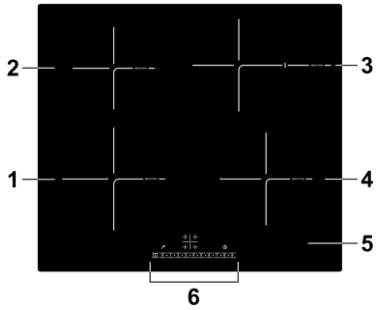


1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
2.Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
3.Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
4.Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
5.Стеклянная панель
6.Панель управления



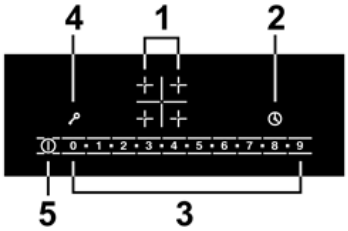
1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/ выключения

Модель HI 641 BS / HI 641 GS



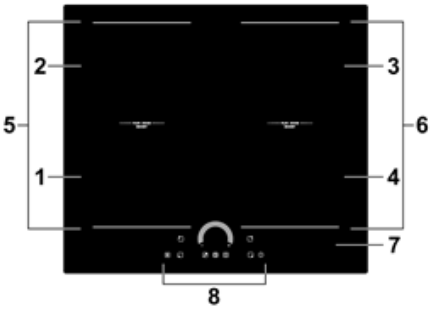
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

Панель управления



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

Модель HI 642 BFZ/HI 642 WFZ

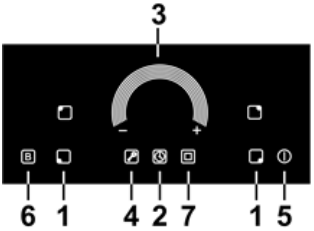


1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт

5,6. Границы Flex зоны. Макс. мощность Flex зоны 2600 Вт, Power Boost макс 3000 Вт

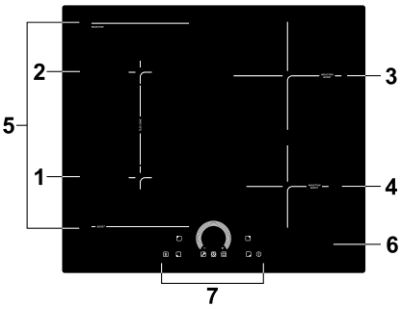
7. Стеклянная панель
8. Панель управления

Панель управления



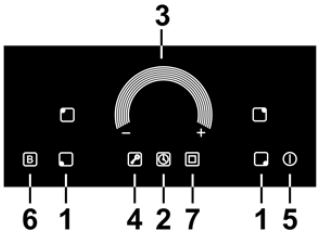
1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения / выключения
6. Кнопка Power Boost
7. Кнопка включения Flex зоны

Модель HI 643 BFZ



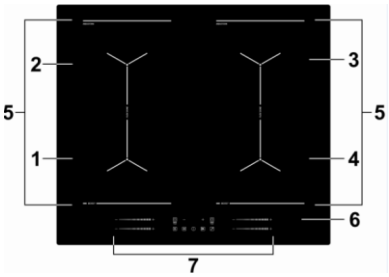
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 1800 Вт
5. Границы Flex зоны. Макс. мощность Flex зоны 2600 Вт, Power Boost макс 3000 Вт
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

Панель управления



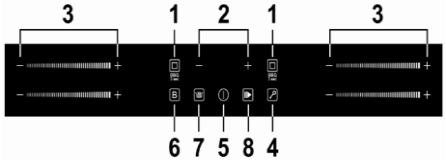
1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения / выключения
6. Кнопка Power Boost
7. Кнопка включения Flex зоны

Модель HI 642 BY



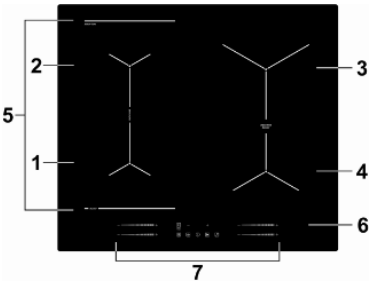
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт
5. Границы Flex зоны. Макс. мощность Flex зоны 2600 Вт, Power Boost макс 3000 Вт
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

Панель управления



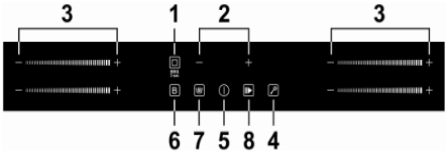
1. Кнопка функции Барбекю
2. Таймер с кнопками управления
3. Слайдер регулировки мощности
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения / выключения
6. Кнопка Power Boost
7. Кнопка подогрева
8. Кнопка Stop + go

Модель HI 643 BY



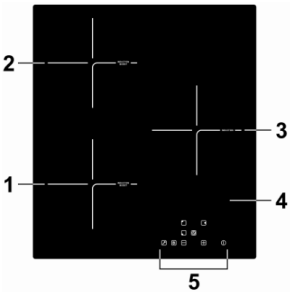
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт, Power Boost макс 2600 Вт
4. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт, Power Boost макс 1800 Вт
5. Границы Flex зоны. Макс. мощность Flex зоны 2600 Вт, Power Boost макс 3000 Вт
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

Панель управления



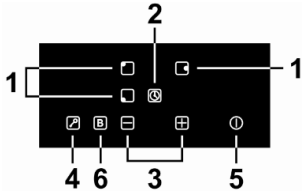
1. Кнопка функции Барбекю
2. Таймер с кнопками управления
3. Слайдер регулировки мощности
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения / выключения
6. Кнопка Power Boost
7. Кнопка подогрева
8. Кнопка Stop + go

Модель HI 430B



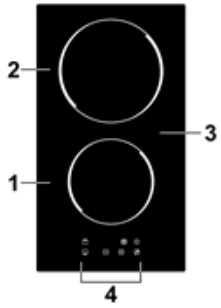
1. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
Power Boost макс 2600 Вт
2. Индукционная зона нагрева, макс. 1500 Вт
Power Boost макс 2000 Вт
3. Индукционная зона нагрева, макс. 2000 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления

Панель управления

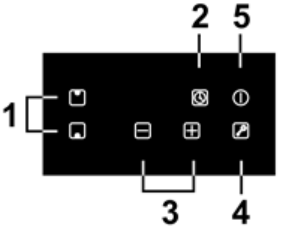


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения / выключения
6. Кнопка Power Boost

Модель HV 320 B

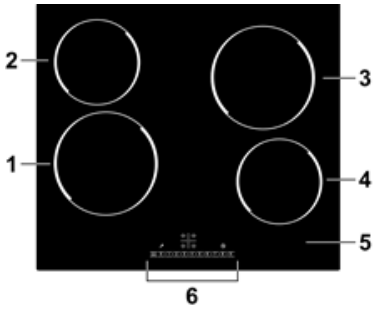


1. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
3. Стеклянная панель
4. Панель управления

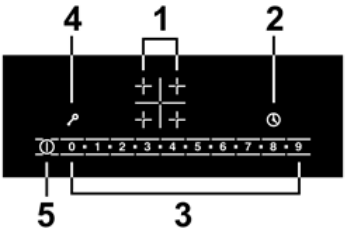


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Кнопки регулировки мощности/ времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения

Модель HV 640 BS

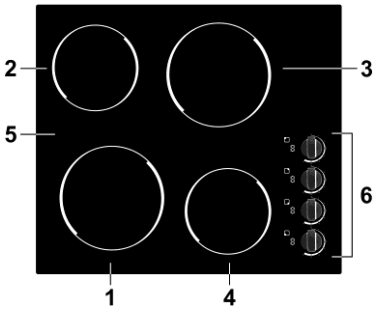


1. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
4. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

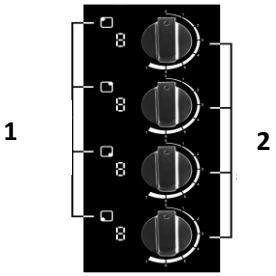


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/ выключения

Модель HV 640 BK

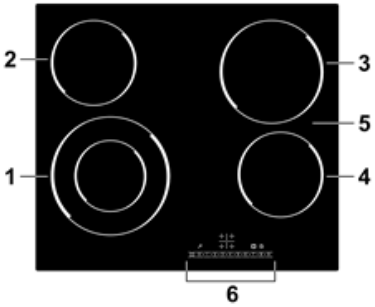


1. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
4. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

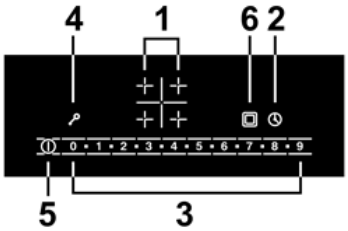


1. Индикаторы выбора варочной зоны
2. Рукоятки регулировки

Модель HV 641 BS/HV 641 GS

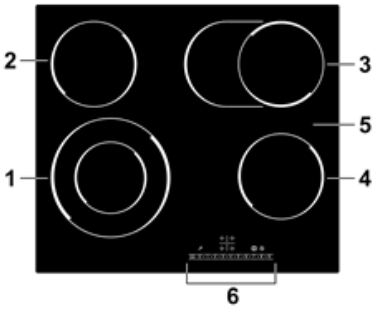


1. Варочная зона нагрева, макс. 2200/ 1000 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
4. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

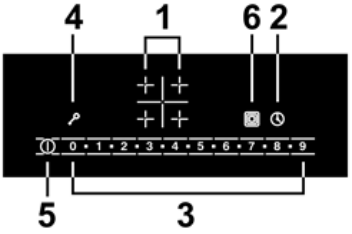


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/выключения
6. Кнопка включения двойной зоны

Модель HV 642 BS

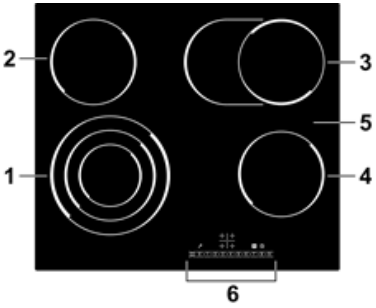


1. Варочная зона нагрева, макс. 2200/ 1000 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 2000/1100 Вт
4. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

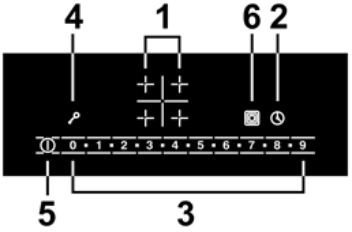


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/ выключения
6. Кнопка включения двойной зоны

Модель HV 643 BS/BSX

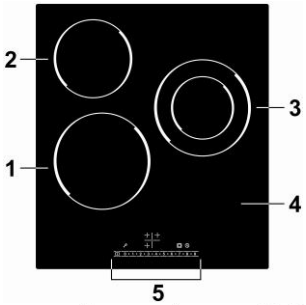


1. Варочная зона нагрева, макс. 2300/ 1600/800 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 2000/1100 Вт
4. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

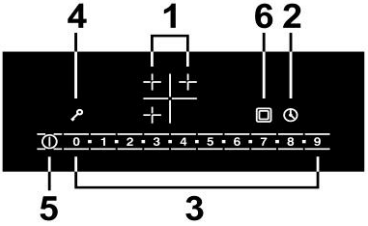


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка включения/ выключения
6. Кнопка включения тройной/двойной зоны

Модель HV 431 B

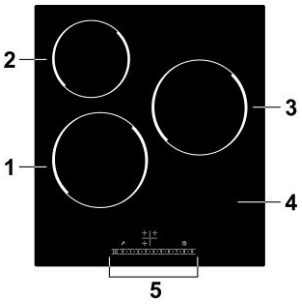


1. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 1000 / 2000 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления

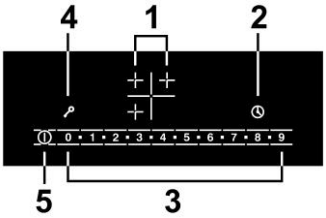


1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Таймер
3. Слайдер регулировки мощности / времени
4. Кнопки блокировки
5. Кнопки включения / выключения
6. Кнопка включения двойной зоны

Модель HV 430 BS



1. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
2. Варочная зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Варочная зона нагрева, макс. 1800 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления



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

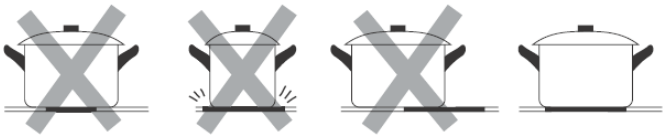
- Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на стеклокерамической варочной панели.

Правильный выбор посуды

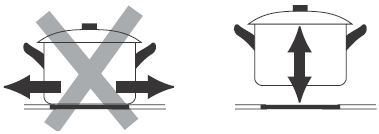
Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.



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.



Использование варочной панели

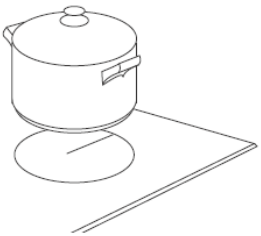
Начало приготовления

- 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.

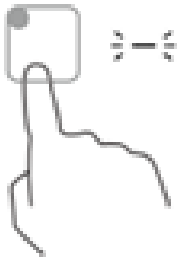
1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» ⏻ На всех индикаторах появится символ «-».



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



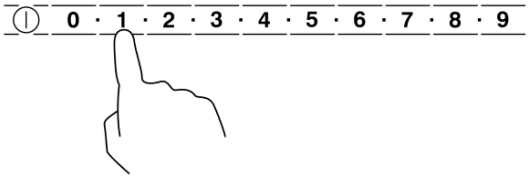
3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева. И индикатор, следующий за ключом, начнет мигать.

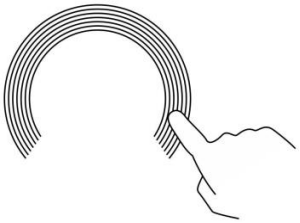


4.А. **Для моделей без слайдера:** Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+».



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





- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 5 секунд, Вам необходимо будет начать с пункта 3.
- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.
- Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

5. **Для моделей с зонами расширения:** коснитесь кнопки управления зоной расширения, нажмите  - двойная зона расширения начнет работать. Нажмите кнопку расширения еще раз – начнет работать тройная зона (для моделей с тройной зоной). Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на левой стороне панели управления.

Окончание приготовления

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



2. **Для моделей без слайдера:** Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальца до символа «0»;
   Или коснитесь режима мощности 0 на панели;
   Или проведите пальцем вдоль слайдера до крайней левой точки и коснитесь символа “-”.

   Проверьте, что на дисплее появился “0”, затем “H”.


и затем


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



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

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

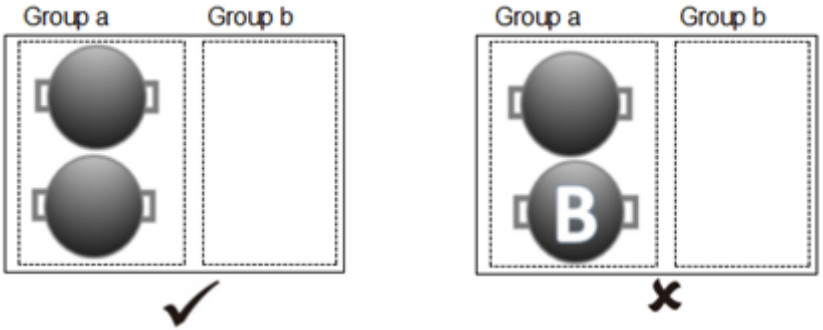


5. Коснитесь кнопки управления зоной расширения, нажмите  - двойная зона расширения начнет работать. Нажмите кнопку расширения еще раз – начнет работать тройная зона (для моделей с тройной зоной). Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на левой стороне панели управления. Когда зона расширения работает, вы можете выключить зону расширения, нажав на этот значок еще раз.

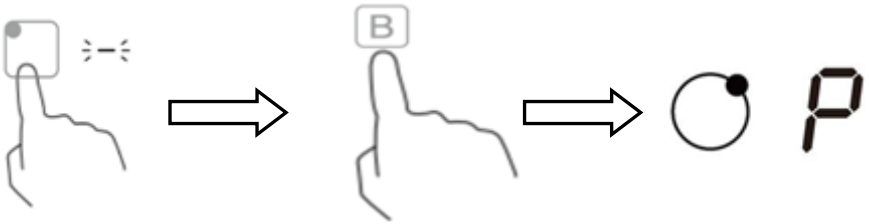
Функция Power Boost

С функцией Power Boost одна варочная зона может нагреться до максимальной температуры за 1 секунду и поддерживать ее в течение 1 минуты. Так Вы можете использовать всю мощность варочной плиты и процесс приготовления будет более быстрым.

1. Все зоны варочной панели могут работать с функцией Power Boost. Для того, чтобы использовать эту функцию, необходимо прежде всего проверить, что остальные варочные зоны в той же группе отключены. Нельзя использовать другие зоны в той же группе одновременно с функцией Power Boost. В противном случае на дисплее появится значок  и для обеих варочных зон их мощность автоматически установится на режим



2. Коснитесь иконки варочной зоны, для которой вы хотите включить функцию Power Boost, индикатор, следующий за кнопкой, загорится на 5 секунд.
3. Коснитесь иконки Power Boost, и выбранная варочная зона начнет работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок “P”, чтобы показать, что функция Power Boost работает.



4. Функция Power Boost будет работать в течение 5 минут, а затем выбранная зона вернется к предыдущей настройки мощности.
5. Если Вы хотите выключить функцию Power Boost раньше окончания 5 минут, коснитесь иконки выбора варочной зоны, на которой включена функция Power Boost, индикатор, следующий за ключом, загорится. После этого коснитесь иконки функции Power Boost. Варочная зона вернется к предыдущей настройки мощности.

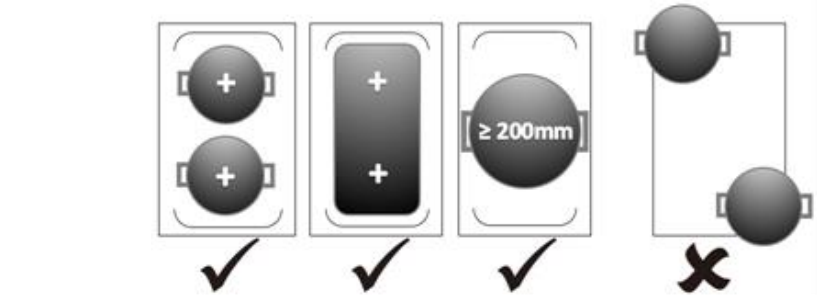
Flex зона

Если Ваша модель оборудована технологией Flex зона, Вы можете использовать пространство с Flex зоной как 2 независимые варочные зоны или как единую варочную зону, в соответствии с Вашими потребностями.

Flex зона сделана из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. Когда эта область работает как единая, посуду можно ставить в любое место внутри этой зоны, при этом мощность нагрева не изменится, а пространство, на котором не стоит посуда нагреваться не будет.

Внимание! Убедитесь, что посуда находиться внутри Flex зоны. В случае размещения больших кастрюль, посуды овальной, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что посуда размещена в центре и покрывает оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды на Flex зоне.



Единая зона:

1. Чтобы активировать Flex зону как единую зону, коснитесь соответствующего символа.
2. Мощность нагрева регулируется также, как и для любой другой зоны.

Как 2 отдельные зоны:

Коснитесь соответствующего символа еще раз и варочные зоны вернутся к предыдущей настройке.

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  . Индикатор таймера покажет «Lo».

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. Индикатор «H» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени;
- максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

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

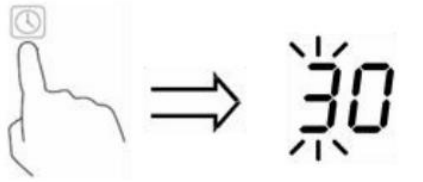
2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится число 30.

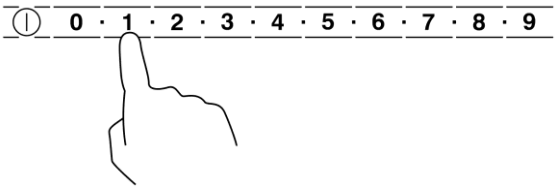


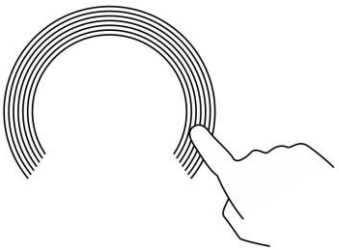
Установите время, используя символы «-» и «+».



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



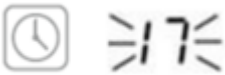




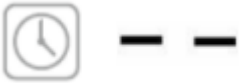
3.Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

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

3. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



4. По истечении заданного времени варочная панель выдаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева



2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится значение «30».

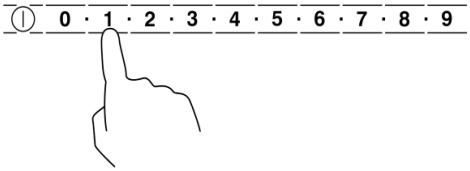


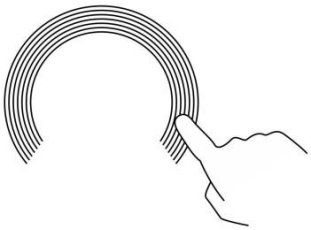
Установите время, используя символы «-» и «+».



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





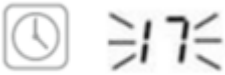


Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «0 минут».

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



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



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



Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

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

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать.

 (заданное время — 6 минут)

 (заданное время — 3 минуты)



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

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

Руководство по приготовлению



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

Советы по приготовлению

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

Томление, приготовление риса

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

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.

4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую 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	• деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• тушение • приготовление макаронных изделий

9	• быстрое жарение • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

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

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 в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная панель издает небольшой гудящий звук при использовании на высоких уровнях мощности.	Причиной этому является технология, используемая в индукционных панелях.	Это нормально, но звук должен стать значительно тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.
Слышен звук вентилятора из индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель включился, чтобы предотвратить, перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.	Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Индукционная панель не может определить, что на ее поверхности расположена посуда потому, что посуда не подходит для использования на индукционной панели. Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что ее размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды. Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.

Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки и на дисплее появился код ошибки.	Технический сбой	Пожалуйста, запишите загоревшиеся буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Ошибки и их устранение для индукционных панелей

Варочная зона

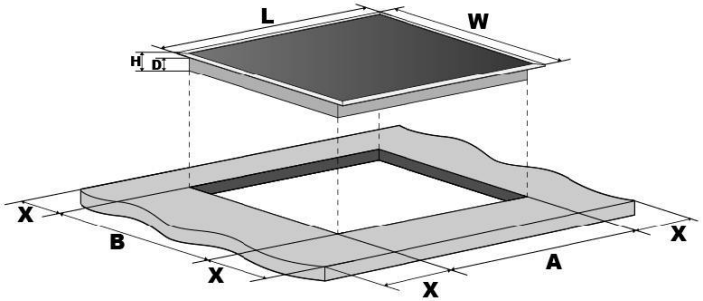
Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной панели, то система защиты включится самостоятельно, и на дисплее появится соответствующий код:

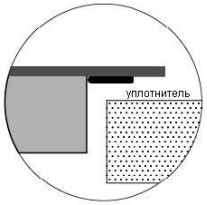
Код ошибки	**Возможные причины**	**Способы устранения**
F3/F4	Датчик температуры индукционной катушки обнаружил ошибку.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр Weissgauff.
F9/FA	Датчик температуры транзистора (БТИЗ) обнаружил ошибку.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр Weissgauff.
E1/E2	Ненормальное напряжение питания.	Пожалуйста, проверьте напряжение сети. Включите варочную панель, когда напряжение станет нормальным.
E3	Слишком высокая температура индукции.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр Weissgauff.
E5	Слишком высокая температура транзистора (БТИЗ).	Пожалуйста начните сначала после того, как панель остынет.

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 панели

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.

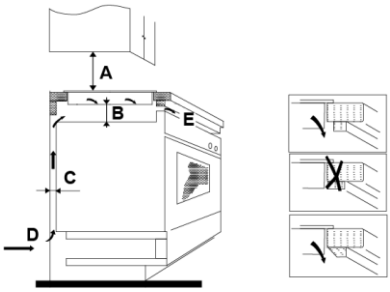




Название модели	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
HI 32 B	288	520	62	58	268	500	50mini
HI 640 BS/GS/WS	590	520	62	58	565	495	50mini
HI 641 BS/GS	590	520	62	58	565	495	50mini
HI 642 BFZ/WFZ	590	520	55	51	565	495	50mini
HI 643 BFZ	590	520	55	51	565	495	50mini
HI 430 B	450	510	62	58	425	495	50mini
HI 642 BY	590	520	55	51	565	495	50mini
HI 643 BY	590	520	55	51	565	495	50mini
HV 320 B	288	520	62	58	268	500	50mini
HV 640 BS	590	520	52	58	565	495	50mini
HV 640 BK	590	520	52	58	560	490	50mini
HV 641 BS/GS	590	520	52	58	565	495	50mini
HV 642 BS	590	520	52	58	565	495	50mini
HV 643 BS	590	520	52	58	565	495	50mini
HV 431 B	450	510	44	40	425	495	50mini
HV 430 BS	450	510	44	40	425	495	50mini

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 ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, 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 панели отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например, керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

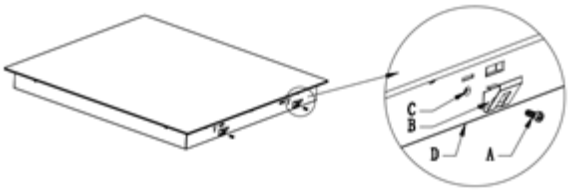
- Кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- Разъединитель доступен для потребителя.

Перед размещением крепежных скоб (опционально)

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

Размещение крепежных скоб (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

Регулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов рабочей поверхности.

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками. 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 теплостойкими.
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.

Подключение варочной панели к электросети



Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

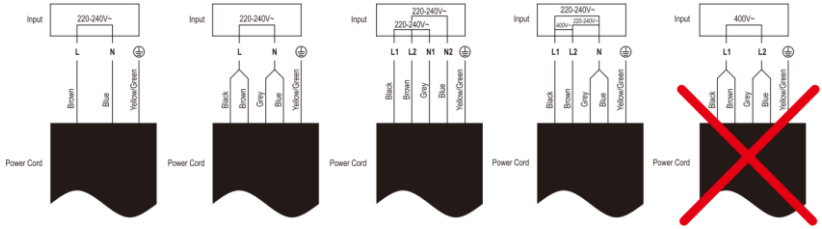
1. Система домашней проводки выдерживает мощность, указанную на варочной панели;
2. Напряжение сети соответствует требуемым значениям;
3. Кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке, не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

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



Проверьте с квалифицированным специалистом, подходит ли домашняя система для установки. Не вносите изменений самостоятельно.

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках далее (L – фаза, N– нейтраль).



1. Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
2. Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
3. Специалист должен убедиться в том, что электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
4. Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
5. Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости обращайтесь только в авторизованные сервисные центры Weissgauff.

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

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в функционал, комплектацию, технические характеристики, страну производства и внешний вид модели, следуя политике непрерывного улучшения качества. Приобретенное Вами устройство может отличаться от описанной в данном руководстве модели.

Дата изготовления прибора: см. торговую маркировку на приборе.
Условные обозначения:
WS06YYMMZZZZZ, где
WS06 - варочная панель Weissgauff.
YY - год выпуска (например, 2017 год – 17)
MM - месяц выпуска (например, декабрь – 12)
ZZZZZ - номер прибора (например, №1222 – 01222)
Основной импортер товара Weissgauff™ в России:
ООО «ГАУФ РУС»
Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, дом 29, строение 134, 2- й этаж комната № 4
Изготовитель:

- «MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY, LTD.»

SAN LE ROAD #19, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, 528311, P.R. CHINA,

- «KJI INDUSTRIAL LIMITED

UNIT 3510-11, 35F, CABLE TV TOWER, 9 HOI SHING ROAD, TSUEN WAN, N.T. HONG KONG, КИТАЙ

- «GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD»

ZHENGHE SOUTH ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD»

NO.6 YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, P.R.C. 528311

- «ELEC-TECH INTERNATIONAL CO., LTD.»

NO.1 JINFENG RD. TANGJIAWAN TOWN XIANGZHOU DISTRICT ZHUHAI, GUANGDONG 519085, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «ZHONGSHAN YOULONG KITCHEN APPLIANCES CO. LTD»

QIANGYE SOUTH ROAD, MAXIN INDUSTRIAL ZONE, HUANGPU, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA, КИТАЙ

- «VESTA ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURING (ZHONGSHAN) CO., LTD.»

CHANG MING SHUI WU GUI SHAN TOWN ZHONGSHAN, GUANGDONG 528458, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «FOSHAN KEJIALIN ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURE LIMITED COMPANY»

THE 6TH ACROSS ROAD EAST, RONGBIAN TIANHE INDUSTRIAL PARK, RONGGUI, SHUNDE,FOSHAN, GUANGDONG 528306, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «SHUNDE KESHUN PLASTIC & ELECTRICAL APPLIANCE IND. CO., LTD.»

THE 6TH ACROSS ROAD EAST, RONGBIAN TIANHE INDUSTRIAL PARK, RONGGUI SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG 528306, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «C&D LOGISTICS GROUP CO.,LTD. »

28/F, NO.1699 HUANDAO EAST ROAD, XIAMEN,

- «XIAMEN DING RONG ELECTRICAL COMPONENTS CO.,LTD. »

NO.27 XIANGYUE ROAD, XIANG'AN DISTRICT, XIAMEN, CHINA

- «LIANTEK ELECTRICAL APPLIANCES (SHENZHEN) CO., LTD.»

HEPING ROAD EAST, LONGHUA TOWN BAO AN SHENZHEN, GUANGDONG 518109, P.R.CHINA, КИТАЙ

- «NEWLINE IMPORT AND EXPORT LIMITED OF ZHONGSHAN»

UNIT 2 WEST OF SOUTH DISTRICT CULTURE CENTRE, KANGNAN ROAD, SOUTH DISTRICT, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA.

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 наш товар, и он организует ремонт или замену.