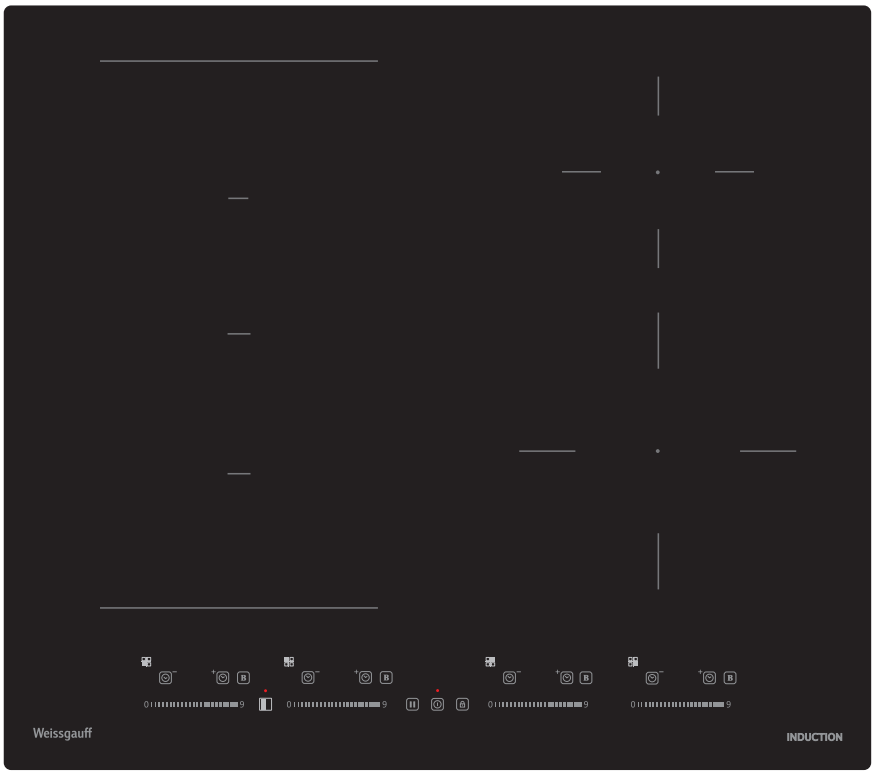
Weissgauff

Индукционная варочная панель

Weissgauff
HI 645 Flex Premium

Руководство по эксплуатации



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

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....3
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....8
НАСТРОЙКИ НАГРЕВА 16
ЧИСТКА И УХОД.....16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....18
УСТАНОВКА 22
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ 25
УТИЛИЗАЦИЯ 27

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, ознакомьтесь с этой информацией перед использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность пореза

- Будьте осторожны - края варочной панели могут быть острыми.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием прибора.
- Ни в коем случае нельзя устанавливать этот прибор вблизи от горючих материалов или воспламеняющихся изделий.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора, поскольку это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с приведенными инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи электропитания, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий или требований об ответственности.
- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими соответствующую квалификацию, во избежание опасности.
- Предупреждение: Если варочная поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях.
- Необходимо постоянно следить за процессом кратковременного приготовления.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, сначала выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснет, немедленно отключите прибор от сети (с помощью настенного выключателя) и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием отключайте электропитание варочной панели.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако, люди с кардиостимуляторами или другими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к летальному исходу.

Опасность контакта с горячей поверхностью

- Во время использования нагревающиеся элементы могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте соприкосновения частей тела, одежды или любых других предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом варочной панели, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Держите детей подальше от прибора, даже после завершения его работы.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки не расположены над другими включенными конфорками.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и травмам.

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 травм или порезов.

Важные указания по технике безопасности

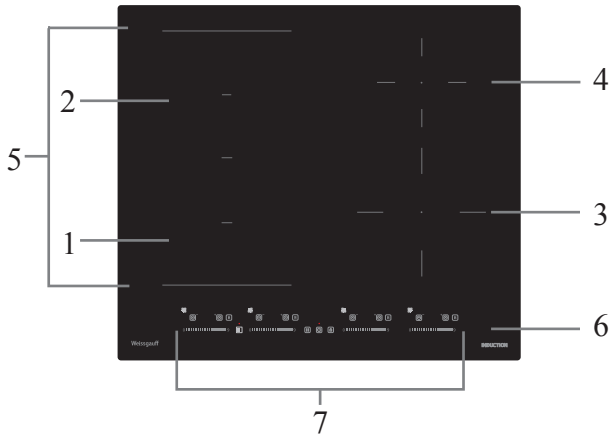
- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования. Выкипание приводит к возникновению дыма и скоплению жира, который может привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на варочной поверхности какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора какие-либо намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочную панель, как описано в руководстве (т.е. с помощью панели управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды при снятии посуды с конфорок.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или инструктируются лицом, ответственным за их безопасность, а также получили инструкции о том как безопасно пользоваться устройством и понимают связанные с этим опасности. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом сервисного центра.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- 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.

- Прибор предназначен только для частного домашнего бытового использования.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

Поздравляем Вас с приобретением новой индукционной панели Weissgauff!
Мы рекомендуем Вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать устройство.
Для надлежащей установки, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом «Установка прибора». Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по установке для дальнейшего использования.

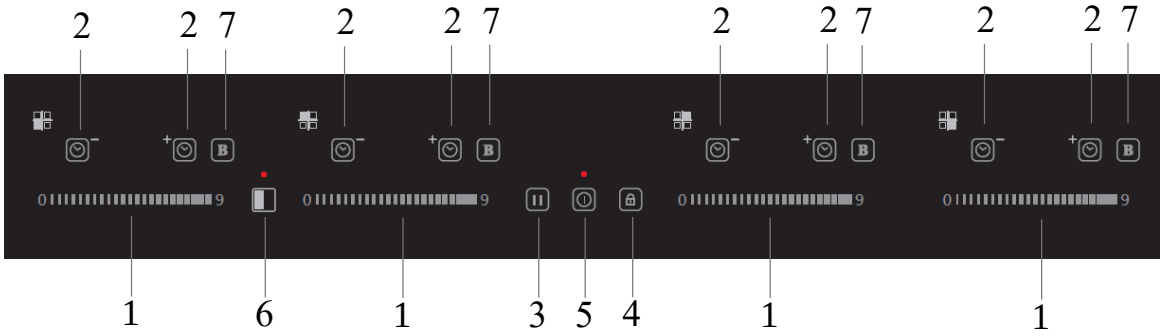
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Вид сверху



1. Зона 2200/3300 Вт
2. Зона 2200/3300 Вт
3. Зона 2300/3300 Вт
4. Зона 1400/2000 Вт
5. Flex зона 3300/3700 Вт
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

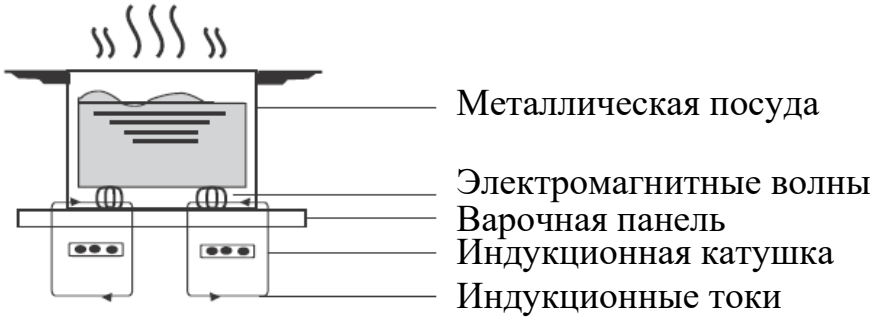
Панель управления



1. Слайдер регулировки мощности
2. Кнопки регулировки времени
3. Кнопка паузы
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
6. Включение Flex-зоны
7. Включение Boost

Принцип работы индукционного нагрева

Индукционные варочные 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 тепло передается от разогретой посуды.



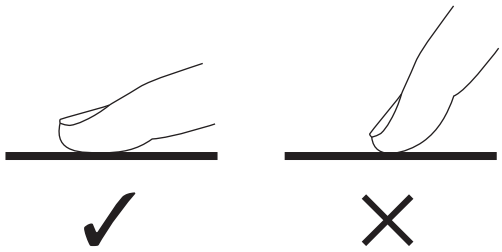
Перед первым использованием варочной панели

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку, которая еще может оставаться на Вашей варочной панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Сенсорное управление

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому Вам не нужно прикладывать чрезмерных усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано прикосновение.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими, и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани), закрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов панели управления.



Правильный выбор посуды

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Обратите внимание на специальный символ на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест.
- Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода подходит для индукционного нагрева.

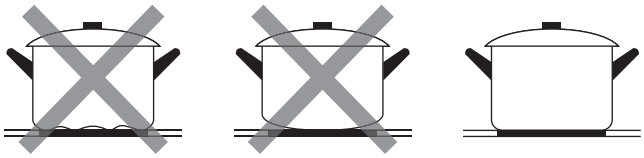


- Если у вас нет магнита:

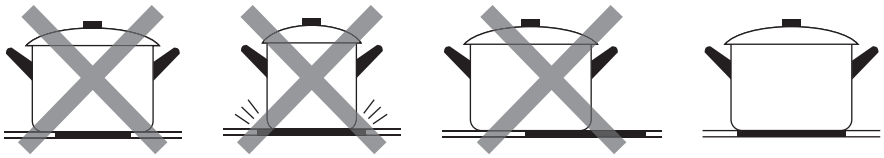
1. Налейте немного воды в посуду, которую Вы хотите проверить, и поставьте ее на включенную конфорку.
2. Если на дисплее не мигает индикатор ⍈ , и вода нагревается, значит, кастрюля подходит для использования.

- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, из стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

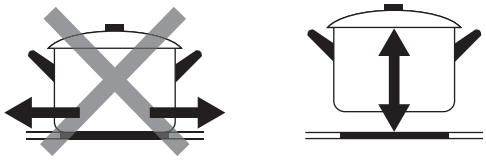
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно Вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует разметке выбранной зоны. При использовании посуды с максимальной эффективностью будет использовано немного больше энергии. Если Вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить посуду диаметром менее 140 мм. Всегда ставьте посуду по центру конфорки.



Всегда поднимайте посуду, чтобы передвинуть ее. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.

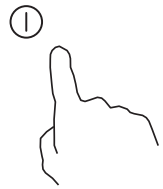
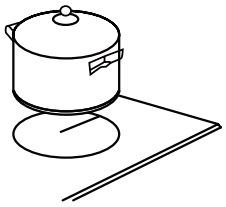
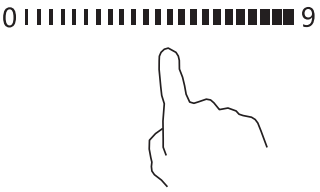


Размеры зон приготовления

Зоны приготовления, до определенного предела, автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с соответствующей зоной приготовления. Чтобы обеспечить максимальную эффективность работы варочной панели, пожалуйста, поставьте посуду в центр зоны приготовления.

Зона для приготовления пищи	**Диаметр основания индукционной посуды**	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1, 2	100	220
3	100	160
4	100	230
Flex зона	210	220x380

Начать приготовление

Прикоснитесь к кнопке включения / выключения. После включения питания раздается один звуковой сигнал, элементы управления выбором зоны нагрева отображают « - », указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.	
Поставьте подходящую посуду на зону приготовления, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Каждая зона имеет свой собственный независимый слайдер, который может независимо управлять уровнем мощности, а также функцию Boost.	
Отрегулируйте температуру, прикоснувшись к слайдеру управления. • Если Вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1. • Вы можете изменить режим нагрева в любое время в процессе приготовления.	

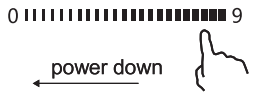
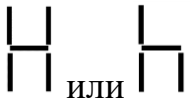
Если на дисплее попеременно мигает и настройка нагрева

Это означает, что:

- Вы неправильно поставили посуду на конфорку;
- Используемая Вами посуда не подходит для приготовления пищи с помощью индукционного нагрева;
- Посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны приготовления.

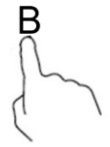
Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.
Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на варочную панель не поставить подходящую посуду.

Завершение приготовления

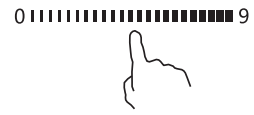
Проведите по слайдеру соответствующей конфорки, убедитесь, что на дисплее отображается «0», через 3 секунды зона приготовления выключается, а на дисплее отображается « - ».	
Выключите всю варочную панель, нажав кнопку включения/выключения.	
Остерегайтесь горячих поверхностей! Индикация «H/h» покажет, к какой конфорке прикасаться не следует, т.к. она еще горячая. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если Вы хотите разогреть дополнительные сковороды, используйте еще не остывшую конфорку.	

Использование функции Boost

Включение

Прикоснитесь к кнопке включения / выключения. После включения питания раздается один звуковой сигнал, элементы управления выбором зоны нагрева отображают « - », указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.	
Прикоснувшись к кнопке управления функцией Boost, индикатор зоны отобразит соответствующую индикацию, и мощность достигнет максимальной.	

Отключение

В режиме Boost прикосновение к слайдеру управления выведет панель из режима Boost, и уровень мощности отобразится на дисплее.	
Режим Boost может работать непрерывно не более 10 минут. По истечении отведенного времени он автоматически выключится и вернется к уровню до активации режима. Если уровень перед входом в режим Boost был равен 0, то он станет уровнем 9.	

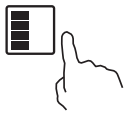
Примечание:

- Функция Boost может работать на любой зоне приготовления
- Через 10 минут конфорка возвращается к ранее выбранному режиму работы.
- Зона приготовления Flex возвращается к исходному режиму через 5 минут.
- Когда активируется функция Boost 1-й зоны приготовления, запустите 2-ю зону приготовления, и 1-я зона приготовления автоматически переключится на уровень 9 и наоборот.
- Если первоначальная настройка нагрева при выборе Boost была равна 0, то через 10 минут она переключится на значение 9.

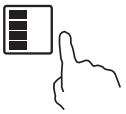
Flex зона

- Эту зону можно использовать как единую зону или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи.
- Flex зона состоит из двух независимых катушек индуктивности, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве отдельной зоны та часть, которая не закрыта посудой, автоматически выключается через 8 секунд.
- Для обеспечения правильного определения формы и равномерного распределения тепла посуда должна быть правильно расставлена:
  a. На передней или задней стороне Flex зоны, если размер основания посуды меньше 22 см
  b. В любой части Flex-зоны, если диаметр основания посуды больше 22 см.

Единая зона

Чтобы активировать Flex-зону как единую большую зону, просто нажмите специальную клавишу.	
Настройка мощности работает так же, как и в любой другой обычной области.	
Если посуду переместить с передней части на заднюю (или наоборот),Flex-зона автоматически определяет новое положение, сохраняя прежнюю мощность.	
Чтобы добавить новую посуду, снова нажмите специальную клавишу Flex, чтобы определить тип размещаемой посуды.	

Две независимые зоны

Чтобы использовать Flex-зону в качестве двух разных зон с разными настройками мощности, нажмите еще раз специальную клавишу Flex.	

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, когда дети случайно включают конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все кнопки, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Прикоснитесь к элементу управления блокировкой	На цифровом дисплее появится индикация «Lo».

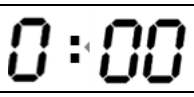
Чтобы разблокировать элементы управления

Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ⏻ включения/выключения, Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ⏻ включения/выключения в экстренном случае, но при следующей операции сначала разблокируйте варочную панель.

Управление таймером

- Каждая зона нагрева имеет независимые кнопки увеличения и уменьшения времени.
- Нажмите клавишу коротким нажатием, чтобы увеличить или уменьшить значение на 1, и зажмите клавишу, чтобы увеличить или ускорить изменение значения таймера.
- В режиме Flex клавиши управления временем могут управлять временем Flex-зоны.
- Войдите в режим Flex, и настройка времени по умолчанию будет отключена.
- Максимальное устанавливаемое время - 8:00.
- После ввода времени на дисплее будет отображаться только текущее время таймера.
- Коснитесь, ⏲ и ⏲ одновременно в течение 1 секунды, настройка времени будет отключена.

Если значение времени установлено равным 0, режим установки таймера завершится в течение 3 секунд.	
Кнопка увеличения времени, работает как при коротких, так и при долгих нажатиях.	
Кнопка уменьшения времени, работает как при коротких, так и при долгих нажатиях.	

Пауза

Когда конфорки будут работать, коснитесь кнопки «II», чтобы войти в режим паузы. При этом на всех дисплеях отобразится ' '⊇ и нагрев на уровне 2. В это время можно управлять только элементами «II» и ⏻.



Снова нажмите «II», на дисплеях отобразятся исходные настройки, а конфорки продолжат нагреваться на заданном ранее уровне.

Рабочее время по умолчанию

Автоматическое выключение — это функция защиты Вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключится, если Вы вдруг забудете выключить конфорку после приготовления пищи. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности указано в таблице:

Уровень мощности	пауза	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Когда посуда снята, варочная панель может немедленно прекратить нагрев, а сама варочная панель автоматически выключится через 1 минуту.

⚠ Людям, у которых установлен кардиостимулятор, следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием данного устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

⚠ Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете режим Boost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламеняться, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

- Когда пища закипит, уменьшите установленную температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда продукты полностью прогреются.

Тушение на медленном огне, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это основное правило для получения вкусных супов и нежных рагу, поскольку вкусовые качества раскрываются в этом температурном режиме. Вам также следует готовить густые соусы на основе яиц и муки при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом выпаривания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать, что блюдо приготовится должным образом в рекомендуемый интервал времени.

Обжаривание стейков

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением нарежьте мясо, нагретое до комнатной температуры, за 20 минут до приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Смажьте разогретую сковороду небольшим количеством масла, а затем выложите мясо на горячую сковороду.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, как Вы хотите его приготовить. Время может варьироваться примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Прижмите стейк, чтобы оценить, насколько он прожарен – чем тверже он на ощупь, тем более прожаренным он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал еще более нежным.

Жарка мяса с овощами

1. Выберите посуду с плоской поверхностью, совместимую с индукционным нагревом, или большую сковороду для жарки.
2. Подготовьте все ингредиенты. Если Вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. Слегка разогрейте посуду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, включите конфорку на более низкую температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Блюдо готово к подаче на стол.

Обнаружение мелкой посуды

Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или не пригодная для индукционного нагрева посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать еще в течение 1 минуты.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

Приведенные ниже настройки являются только рекомендованными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая Вашу посуду и количество готовящихся продуктов. Поэкспериментируйте с приготовлением блюд, чтобы найти настройки, которые Вам больше всего подходят.

Установка температуры	Тип продуктов
1 - 2	• деликатный разогрев для небольшого количества пищи • топленый шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро подгорают • мягкое тушение на медленном огне • медленное нагревание
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое тушение на медленном огне • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• обжаривание • приготовление макаронных изделий и круп
9/P	• обжаривание с перемешиванием • жарка мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

ЧИСТКА И УХОД

Загрязнение	Способ очистки	Важно!
Несильное загрязнение панели (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей без содержания сахара)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Очистите и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• При выключении питания варочной панели индикация «горячая поверхность» отсутствует, но зона приготовления все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Некоторые губки и агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли Ваше чистящее средство. • Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: стекло может повредиться.

Загрязнения от закипания, а также от расплавленных продуктов питания с содержанием сахара.	1. Немедленно удалите их с помощью скребка с лезвием, подходящего для индукционных стеклянных панелей, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления. 2. Выключите питание варочной панели. 3. Держите лезвие под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость в прохладное место варочной панели. 4. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость салфеткой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 5. Выполните шаги 2-4 для несильных загрязнений, описанных в таблице выше.	• Удалите пятна, оставленные сладкой пищей настолько быстро, насколько это возможно. Если дать им остыть, то их будет гораздо сложнее удалить. • Опасность пореза: после снятия защитной крышки скребка, будьте осторожны при обращении с лезвием, оно очень острое. Храните скребок для варочной панели в недоступном для детей месте.
Сбои сенсорного управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Удалите разлившуюся жидкость 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите участок насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и произвольно включаться/выключаться, а сенсорное управление может не функционировать, пока на панели управления есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите сенсорную панель управления.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная варочная панель не может быть включена	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что индукционная варочная панель правильно установлена и подключена к источнику питания. Убедитесь, что розетка электропитания исправна, с помощью другого электроприбора. Если Вы все проверили, и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления. Смотрите раздел «Блокировка элементов управления».
Сенсорными элементами управления сложно управлять	Возможно, образовалась пленка из воды или вы используете кончик своего пальца, а не его подушечку при прикосновении к панели управления	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано	Возможно, была использована посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная губка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел «Правильный выбор посуды». Смотрите раздел «Чистка и уход».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки при нагреве	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои из разных металлов)	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкое жужжание при использовании на режиме высокой температуры	Это вызвано технологией для приготовления пищи в индукционном режиме	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда Вы уменьшите настройку нагрева.

Шум вентилятора, доносящийся из индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу варочную панель для предотвращения перегревания. Работа вентилятора может продолжаться даже после того, как варочная панель была выключена.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели при работающем вентиляторе.
Посуда не нагревается и на дисплее отображаются индикаторы невозможности обнаружения посуды.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для приготовления пищи с помощью индукции. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи с помощью индукционного нагрева. Смотрите раздел «Правильный выбор посуды». Расположите посуду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная плита или варочная зона выключились сами по себе, неожиданно раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая неисправность	Пожалуйста, запишите код ошибки, отключите питание и обратитесь в авторизованную сервисную службу Weissgauff.

Коды ошибок

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

Диагностика

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1, E2, E7	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3, E4	Отказ датчика температуры IGBT	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EC	Сбой соединения между дисплеем и основной платой или сбой связи с сенсорной микросхемой	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EL/EH	Ненормальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания придет в норму.
C1	Перегрев датчика температуры панели	Пожалуйста, перезапустите варочную панель после того, как она остынет.
C2	Перегрев датчика температуры IGBT	Пожалуйста, перезапустите варочную панель после того, как она остынет.
F5	Неисправность вентилятора	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EF	Две или более клавиш нажаты в течение длительного времени.	Очистите панель управления от загрязнений.

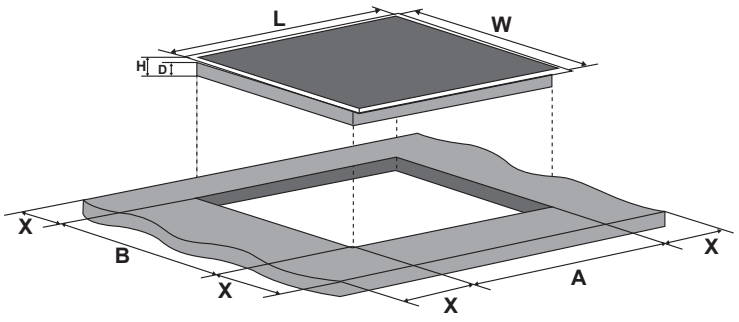
Неисправность	Источник	Решение A	Решение B
LED индикаторы не горят, когда устройство подключено к сети.	Питание не подается.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка.	Отсутствует.
	Неисправность в подключении платы питания или платы отображения.	Проверьте подключение.	Отсутствует.
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	Отсутствует.
	Панель дисплея повреждена.	Замените панель дисплея.	Отсутствует.
Некоторые кнопки не работают, или дисплей не работает должным образом.	Панель дисплея повреждена.	Замените панель дисплея.	Отсутствует.
Загорается индикатор нагрева, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Температура может быть слишком высокой. Возможно, заблокирован воздухозаборник или его отверстие.	Отсутствует.
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, работает ли вентилятор, если нет, замените его.	Отсутствует.
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	Отсутствует.
Нагрев внезапно прекращается во время работы на дисплее мигает индикатор «u».	Неправильный тип посуды	Используйте подходящую посуду (обратитесь к руководству по эксплуатации).	Повреждена плата питания, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком мал		
	Панель перегрелась	Устройство перегрето. Подождите, пока температура не вернется к норме. Нажмите кнопку «вкл./выкл.», чтобы перезапустить устройство.	

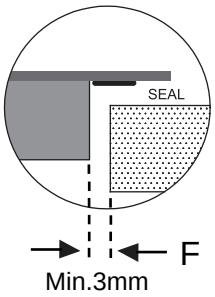
Обе зоны нагрева на одной из сторон устройства показывают индикацию «u»	Неисправность подключения.	Проверьте подключение.	Отсутствует.
	Повреждена панель дисплея.	Замените панель дисплея.	Отсутствует.
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	Отсутствует.
Громкий звук двигателя вентилятора	Поврежден двигатель вентилятора.	Замените вентилятор.	Отсутствует.

УСТАНОВКА

Выбор монтажного оборудования

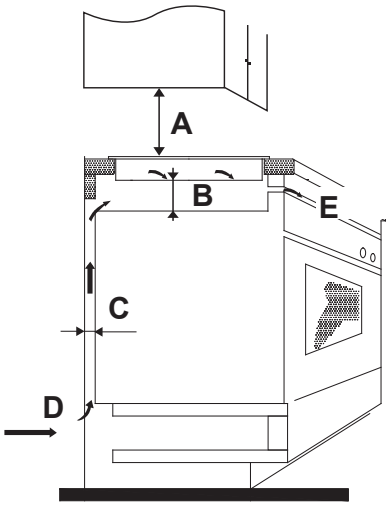
Вырежьте отверстие в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.
Пожалуйста, выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны специальными составами), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.
Примечание: Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно составлять не менее 3 мм.

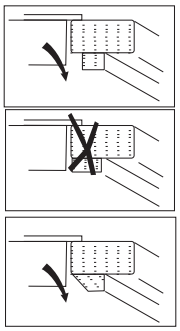


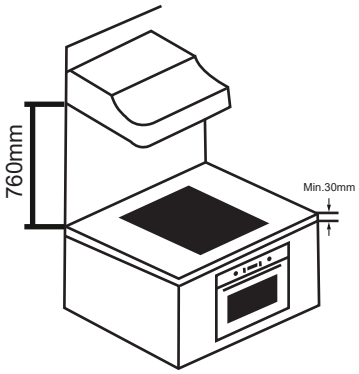


L(мм)	Ш (мм)	H(мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	50	46	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в исправном рабочем состоянии.
Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



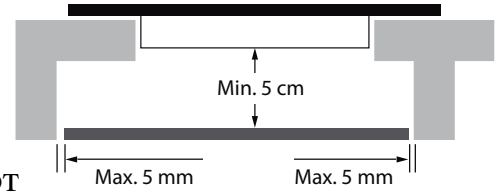




A(мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мин.	15 мин.	20 мин.	Вентиляционный канал	Выход воздуха 2 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечьте достаточную вентиляцию

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и что вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегретой нижней части варочной панели или поражения электрическим током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 15 мм от нижней части варочной панели. Следуйте приведенным ниже рекомендациям:



Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели в нужное положение необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей.

Имейте в виду, что клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150 °C, чтобы избежать отклеивания панелей.
Также, задняя стенка, и прилегающие к ней поверхности должны выдерживать температуру не менее 90°C.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Рабочая поверхность плоская и ровная, и никакие конструктивные элементы не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолирующего материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, то в духовку должен быть встроен охлаждающий вентилятор.

- Установка будет осуществляться в соответствии со всеми требованиями, стандартами и рекомендациями.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в стационарную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах.
- При установленной варочной панели должен сохраняться свободный доступ к изолирующему выключателю.
- Если у Вас есть сомнения относительно правильности установки, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Для облицовки стен, окружающих варочную панель, должны использоваться термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическая плитка).

После установки варочной панели убедитесь, что:

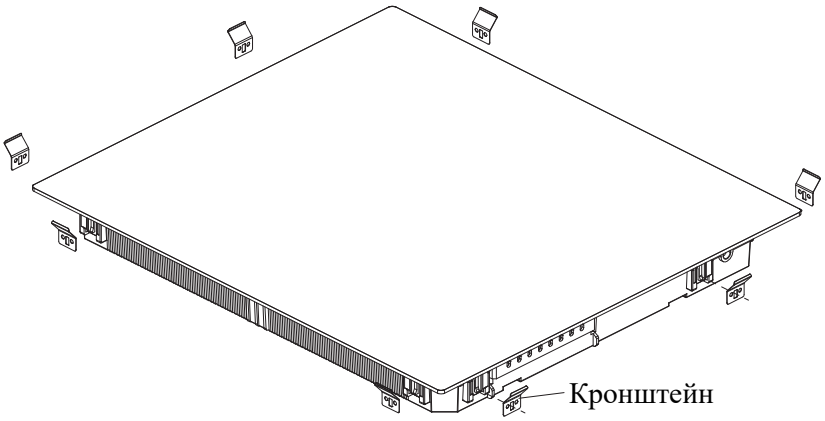
- Доступ к кабелю питания через дверцы шкафа или выдвижные ящики невозможен.
- Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер.
- Пользователь легко может получить доступ к изолирующему выключателю.

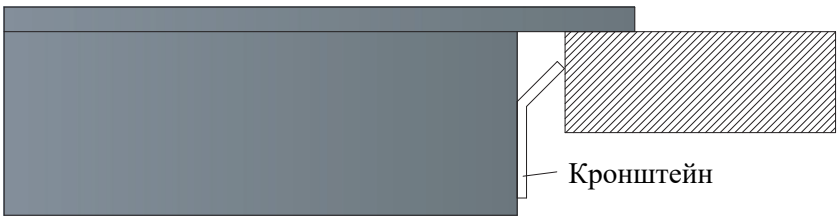
Перед установкой крепежных кронштейнов (опционально)

- Устройство следует разместить на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна (опционально)

- Перед установкой закрепите варочную панель на рабочей поверхности, установив 8 кронштейнов в нижней части варочной панели (опционально, см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.





Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. рисунок).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Индукционная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом. Пожалуйста, никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильной машиной, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее отведение тепла.
4. Стена, прилегающие зоны столешницы и зона над поверхностью стола должны выдерживать высокие температуры.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, элементы кухонной мебели должны быть устойчивы к нагреванию.
6. Не рекомендуется использовать пароочиститель для ухода за панелью.

Подключение варочной панели к электросети

Данная варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.

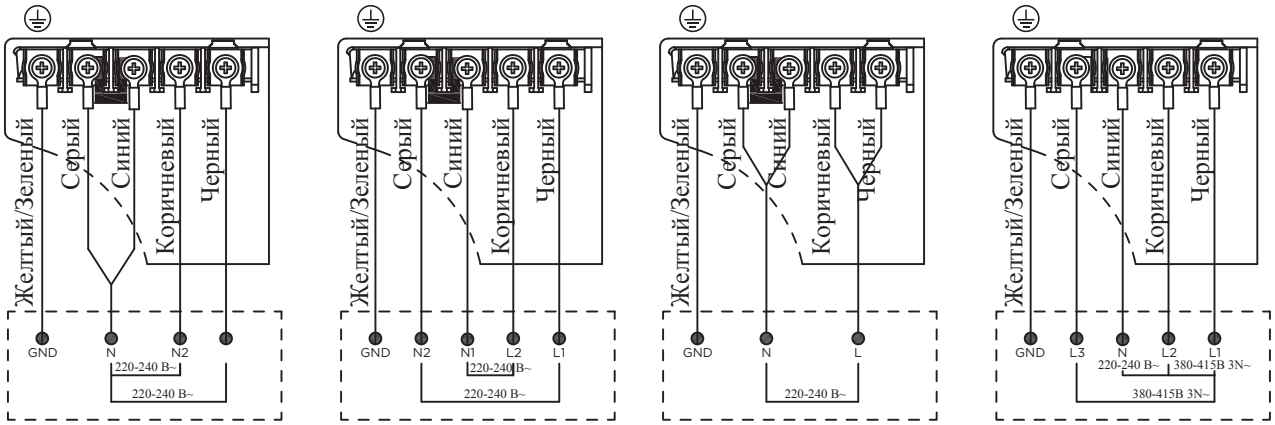
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

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

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться каких-либо нагревающихся элементов и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в коем случае не превышала 75°C.

Возможный способ подключения данного прибора к электрической сети показан ниже:



- Если кабель поврежден и подлежит замене, операция должна выполняться специалистом сервисного центра во избежание каких-либо несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Установщик должен убедиться в том, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель питания не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться в случае необходимости квалифицированным специалистом.

После установки доступ к нижней поверхности варочной панели и кабелю питания будет закрыт.

УТИЛИЗАЦИЯ



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, Вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован неправильным путем.

Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных приборов.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, утилизации и вторичной переработке данного изделия, пожалуйста, обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов.

Для получения более подробной информации об обработке, утилизации и вторичной переработке данного продукта, пожалуйста, свяжитесь с Вашей местной службой утилизации бытовых отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип нагрева	Индукционный
Источник питания	220-240В~50 Гц или 60Гц
Габариты устройства (Ш*Г*В)	590*520*50 мм
Вес, нетто	12.2 кг
Индикация остаточного нагрева	Есть
Распознавание посуды	Есть
Автоматическое выключение	Есть
Функция паузы	Есть
Блокировка от детей	Есть
Уровни мощности	1-9
Количество конфорок	4
Таймер	Есть
Boost	Есть
Размер передней левой конфорки	220*190 мм
Мощность передней левой конфорки	2200 Вт/3300 Вт
Размер задней левой конфорки	220*190 мм
Мощность задней левой конфорки	2200 Вт/3300 Вт
Размер передней правой конфорки	210*210 мм
Мощность передней правой конфорки	2300 Вт/3300 Вт
Размер задней правой конфорки	150*150 мм
Мощность задней правой конфорки	1400 Вт/2000 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.