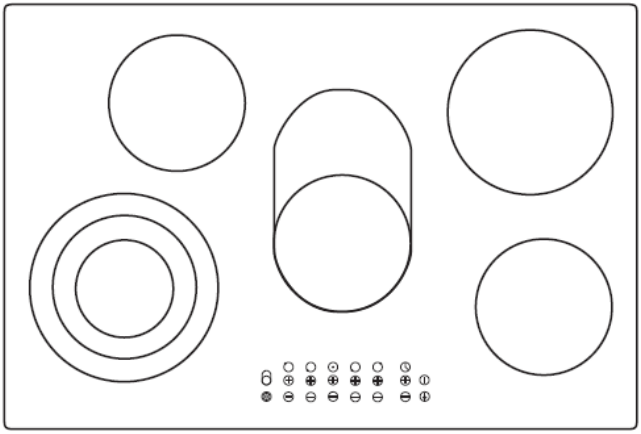
Weissgauff

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	HV 645 B	HVB 675 B HVB 675 W	HVB 6547 B HVB 6547 W	IHB 645 B IHB 645 W	IHB 675 B IHB 675 W
Кол-во зон нагрева	4	4	4	4	4
Мощность, Вт	5323-6967	5490-7186	5573-7295	6600-7200	6600-7200
Размеры, мм	590x520x52	590x520x52	590x520x52	590x520x62	590x520x62
Размеры встраивания, мм	560x490	560x490	560x490	560x490	560x490

Модель	HVB 330 B	HV 300 B	IHV 300 B	HV 875 B
Кол-во зон нагрева	2	2	2	5
Мощность, Вт	2662-3484	2495-3267	3300-3600	7070-9255
Размеры, мм	590x288x52	590x288x52	590x288x62.5	770x520x55
Размеры встраивания, мм	500x268	500x268	500x268	740x490

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 электриком.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны, т.к. панель имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данного прибора.
- Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может уменьшить Ваши затраты

на установку.

- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими указаниями по установке.
- Надлежащая установка и заземление данного прибора должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Прибор должен быть подключен к цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности варочной панели, немедленно отключите подачу электричества на прибор (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
- Всегда отключайте варочную поверхность с помощью 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 ниже: - поварским персоналом в зонах питания при магазинах, офисах и в других подобных рабочих зонах;
  - в дачных домах, коттеджах, для использования клиентами в номерах отелей, мотелей или других подобных местах проживания.
  - в гостиницах типа «полупансион».
  - в местах общественного питания и подобных заведениях, не связанных с розничной торговлей.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются.

  Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

  Дети моложе 8 лет не допускаются к использованию прибора или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний могут пользоваться данным прибором, только если они находятся под наблюдением или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают опасность, сопряженную с его использованием.
- Детям запрещается играть рядом с прибором. Детям запрещается осуществлять очистку и уход за прибором без присмотра со стороны взрослых.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставляйте без присмотра блюда, которые

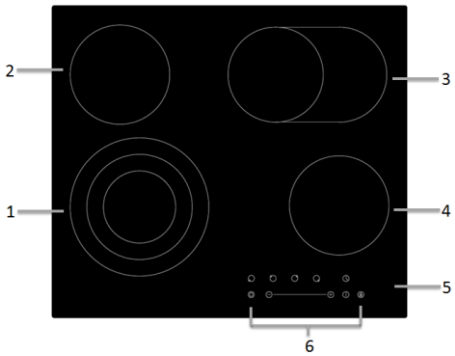
готовятся на жире или масле, т.к. это может быть опасно и может привести к возникновению пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя водой! Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность пожара — не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: при обнаружении трещин на стеклокерамической панели или панели из аналогичного материала отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой стеклокерамической варочной панели! Рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего Руководства по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере понять, как именно следует правильно устанавливать и эксплуатировать прибор. По вопросам, связанным с установкой, ознакомьтесь с разделом «Установка». Внимательно изучите все указания по технике безопасности перед использованием прибора и сохраните настоящее Руководство по установке и эксплуатации для использования в будущем.

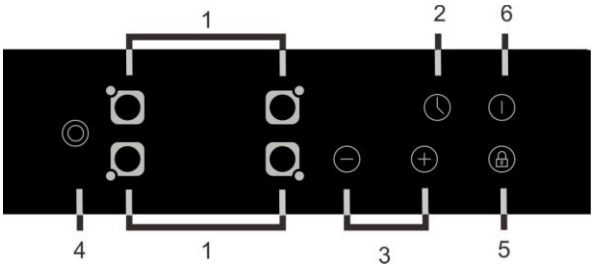
Описание прибора

Вид сверху (схематично)

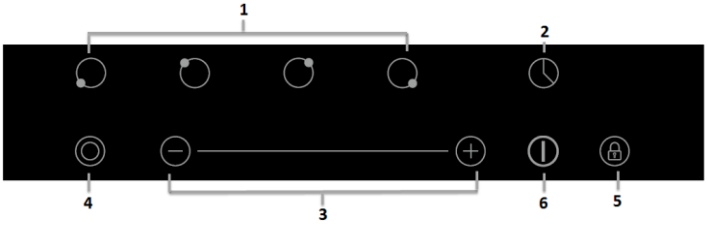


1. Зона нагрева, макс. 2200 Вт /2300 Вт (для моделей со слайдером)
2. Зона нагрева, макс. 1200 Вт
3. Зона нагрева, макс. 2000 Вт
4. Зона нагрева, макс. 1200 Вт

Панель управления (для моделей без слайдера)



Панель управления (для моделей со слайдером)



1. Кнопки выбора зон нагрева
2. Таймер
3. Кнопки выбора режима мощности нагрева/управления таймером (или слайдер для моделей со слайдером)
4. Кнопка управления зонами расширения
5. Кнопка блокировки
6. Кнопка включения/выключения

Внимание: изображения в инструкции даны схематично и могут несколько отличаться от реальных изображений на приборе.

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.

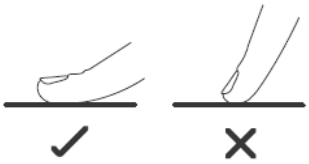
Данная варочная панель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый изысканный вкус. Она надежна и удобна в работе и позволяет вам с комфортом наслаждаться жизнью.

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.

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.

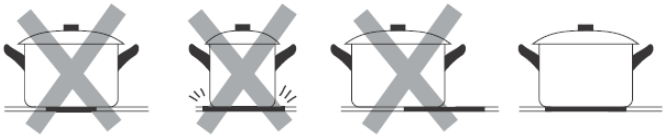


Правильный выбор посуды

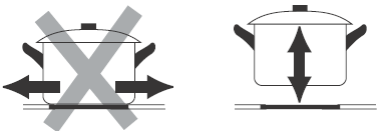
Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.



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.

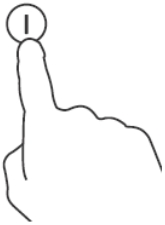


Использование варочной панели

Начало приготовления

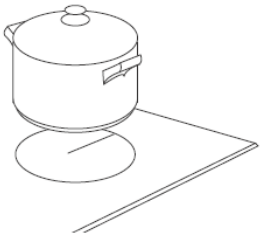
- После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

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.

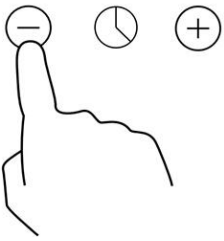


3. Нажатие на индикаторы выбора зоны нагрева.

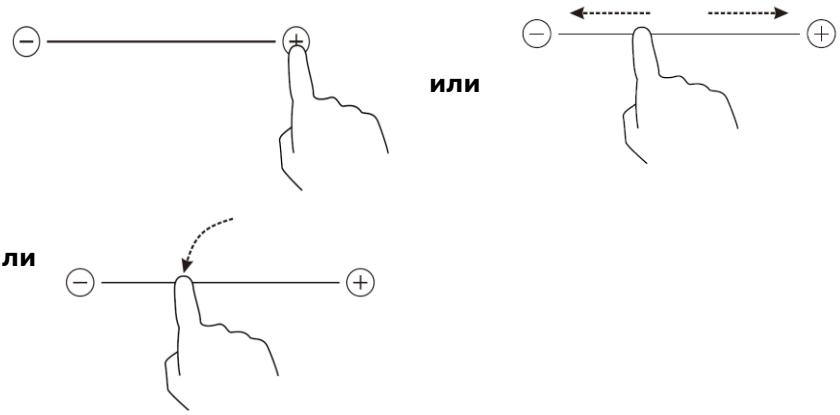


4.А. **Для моделей без слайдера:** Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+».

- 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.
- Если зажать одну из указанных кнопок, степень нагрева будет увеличиваться или уменьшаться.



4. В. **Для моделей со слайдером:** Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+», или используя слайдер:



- 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.
- Вы можете использовать слайд-контроль "—" для регулировки степени нагрева в интервале между 2 и 8 уровнями нагрева. Также Вы можете использовать "-" или "+" для уменьшения или увеличения уровня нагрева в интервале от 0 до 9 уровня нагрева.

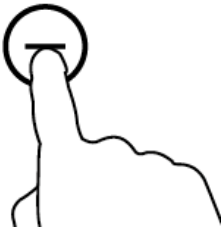
5. **Для моделей с зонами расширения:** коснитесь кнопки управления зоной расширения, нажмите ◯- двойная зона расширения начнет работать. Нажмите кнопку расширения еще раз – начнет работать тройная зона (для моделей с тройной зоной). Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на левой стороне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

Окончание приготовления

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



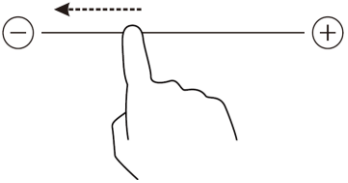
2. A. **Для моделей без слайдера:** Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальца до символа «0».



2.B. **Для моделей со слайдером:** Выключите зону нагрева касанием как в пункте 2.A. или используйте слайд-контроль "—", проведя пальцем до символа "-" с последующим его нажатием:



или



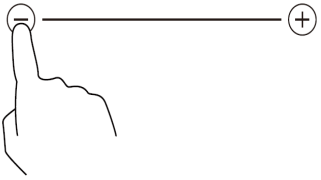
затем



или



затем



проверьте, что на дисплее стоит "0", затем "H".

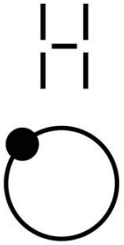




3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».



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.

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

Если Вы не выбрали ни одной зоны нагрева

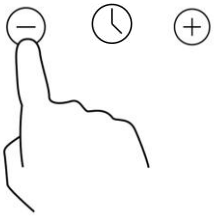
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: функцию напоминания можно использовать даже без выбора зон нагрева.

2. Нажмите на кнопку таймера, и на индикаторе таймера появится символ «--».



3. А. **Для моделей без слайдера:** Настройте время касанием кнопок «-» и «+». Индикатор напоминания начнет мигать и будет показать на дисплее таймера.



Совет: одно касание кнопки «-» или «+» уменьшает или увеличивает время таймера на 1 минуту;

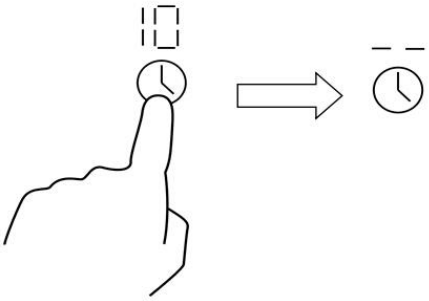
касание и удержание кнопки «-» или «+» уменьшает или увеличивает время таймера на 10 минут;

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

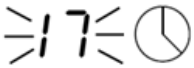
3.В. **Для моделей со слайдером:** см. рис. ниже – действия аналогичны пункту 3.А.



4.А. **Для моделей без слайдера**: Нажмите кнопку «Таймер», произойдет его отмена, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



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



6. 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

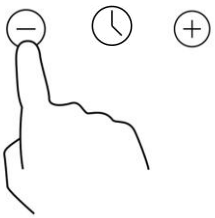
1. Нажмите на индикаторы выбора зоны нагрева



2. Нажмите на кнопку таймера, и на индикаторе таймера появится значение «30».



3.А. **Для моделей без слайдера:** Задайте время касанием кнопок управления таймером.



Совет: одно касание кнопки «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на 1 минуту;

Касание и удержание кнопки «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на 10 минут.

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

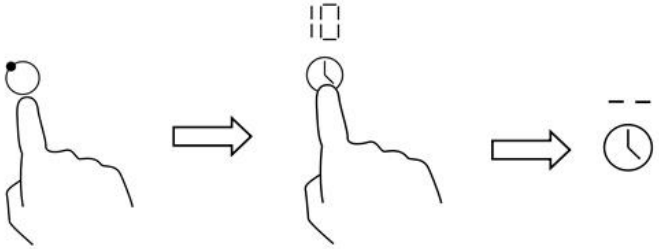
3.B. **Для моделей со слайдером:** см. рис. ниже – действия аналогичны пункту 3.A.



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



5. Коснитесь элементов выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку «Таймер», произойдет его отмена, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором степени нагрева означает, что данная зона выбрана.



Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

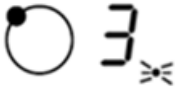
1. Если данная функция настроена для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для зоны № 2 заданное время составляет 3 минуты, а для зоны № 3 — 6 минут, то на дисплее таймера будет показано «3»).

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

Советы по приготовлению

- Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.
- 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

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 и «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

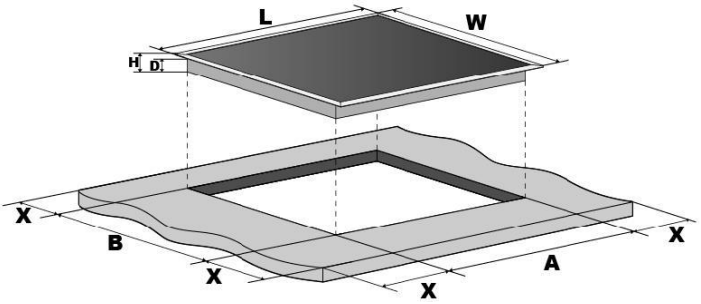
Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.

Установка

Выбор места установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке и в таблице. В целях установки и использования прибора вокруг отверстия следует оставить не менее 50 мм.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. См. рисунок ниже:





Для моделей с 2 зонами (обычные/индукционные модели):

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	288	52/62.5	48/58.5	500	268	Мин. 50

Для моделей с 4 зонами(обычные/индукционные модели):

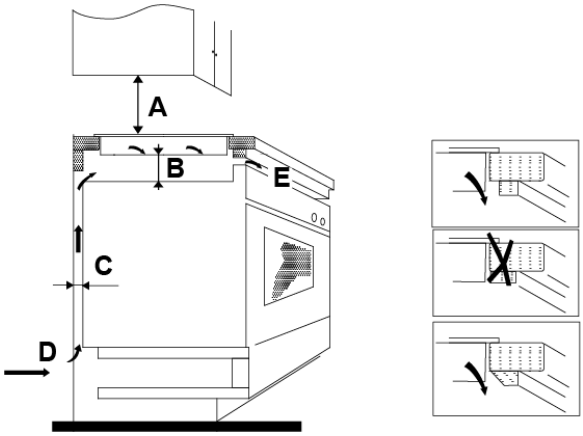
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	52/62	48/58	560	490	Мин. 50

Для моделей с 5 зонами:

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
770	520	52	48	740	490	Мин. 50

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок ниже.

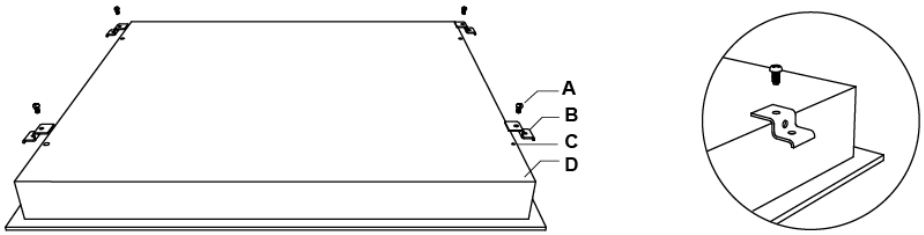
Внимание: безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее 760 мм.



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

Перед размещением крепежных скоб

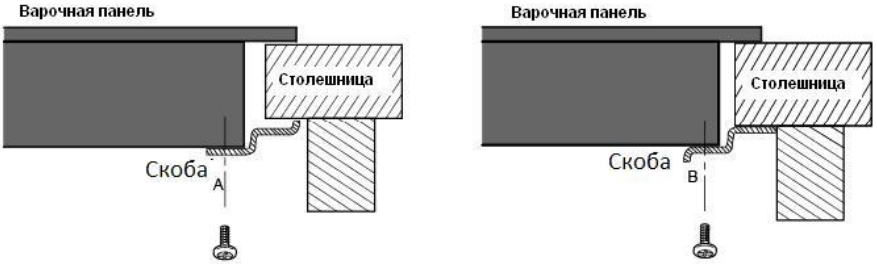
Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления. После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи четырех скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной панели (см. рисунок ниже).



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной панели

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

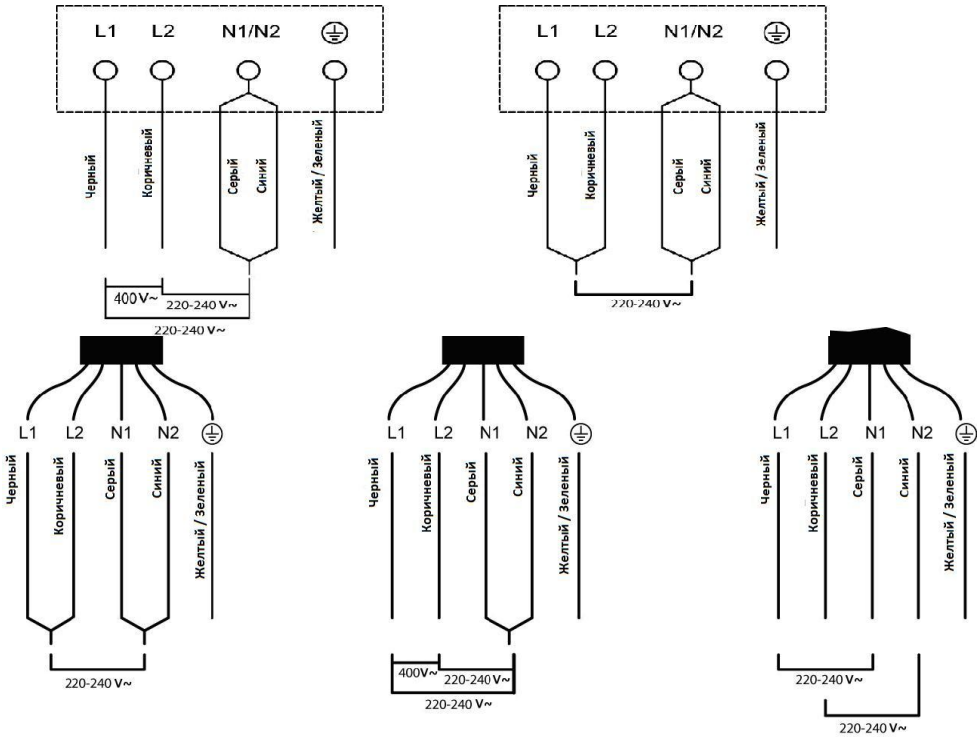
Меры предосторожности



1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.
3. Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть 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 по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках ниже (L – фаза, N– нейтраль).



1. Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.
2. Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
3. Монтажник должен убедиться в том, электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.
4. Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.
5. Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае

необходимости поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.

 **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.

Дата изготовления прибора: см.торговую маркировку на приборе.
Условные обозначения:
WS06YYMMZZZZZ, где
WS06 - варочная панель Weissgauff.
YY - год выпуска (например, 2014 год – 14)
MM - месяц выпуска (например, октябрь – 10)
ZZZZZ - номер прибора (например, №1222 – 01222)

Основной импортер товара Weissgauff™ в России: ООО «Вирса». Адрес: 121374 г. Москва, Можайское шоссе, д. 4, кор. 1, пом. IX, комн. 5.

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.