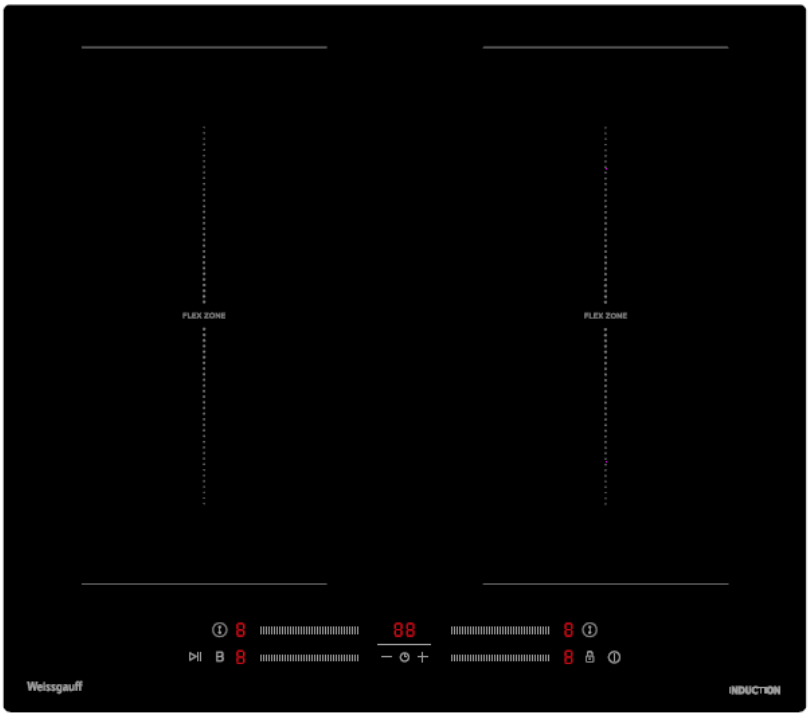
Weissgauff

Индукционная панель
HI 642 BSCM Dual Flex

Руководство по эксплуатации



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

Содержание

1. Предисловие 3
1.1 Предупреждения о безопасности 3
1.2 Установка 3
1.2.1 Опасность поражения электрическим током 3
1.2.2 Опасность пореза 3
1.2.3 Важные указания по технике безопасности 3
1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание 5
1.3.1 Опасность поражения электрическим током 5
1.3.2 Опасность для здоровья 5
1.3.3 Опасность горячей поверхности 5
1.3.4 Опасность пореза 6
1.3.5 Важные указания по технике безопасности 6
2. Описание продукта 7
2.1 Вид сверху 7
2.2 Панель управления 8
2.3 Принцип работы 8
2.4 Перед использованием новой варочной панели 8
3. Эксплуатация продукта 9
3.1 Сенсорное управление 9
3.2 Выбор правильной посуды 9
3.3 Как использовать 10
3.3.1 Начало приготовления 10
3.3.2 Завершение приготовления 11
3.3.3 Использование функции бустера 11
3.3.4 Управление Flex-зоной 12
3.3.5 Блокировка элементов управления 13
3.3.6 Управление таймером 14
3.3.7 Рабочее время по умолчанию 16
4. Рекомендации по приготовлению пищи 16
4.1 Советы по приготовлению 16
4.1.1 Тушение, приготовление риса 16
4.1.2 Обжаренный стейк 17
4.1.3 Для обжаривания 17
4.2 Обнаружение мелких предметов 17
5. Настройки нагрева 18
6. Уход и очистка 18
7. Советы и подсказки 19
8. Коды ошибок 20
9. Установка 22
9.1 Выбор монтажного оборудования 22
9.2 Перед установкой панели 24
9.3 После установки панели 24
9.4 Перед установкой крепежных скоб (опционально) 24
9.5 Установка крепежных скоб (опционально) 24
9.6 Предостережения 25

9.7 Подключение варочной панели к сети электропитания 25
10. Технические характеристики 27

1. Предисловие

1.1 Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной панели.

1.2 Установка

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления является обязательным.
- Изменения в домашней электропроводке должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.2.2 Опасность пореза

- Будьте осторожны - края панелей острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

1.2.3 Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием этого прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, отвечающему за установку устройства, так как это может снизить возможные риски при установке.
- Во избежание опасности этот прибор необходимо устанавливать в соответствии с данными инструкциями по установке.

- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным персоналом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
- Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- Процесс приготовления должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным наблюдением.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и

может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно выключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием выключите варочную панель.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3.2 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

1.3.3 Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться поверхности, пока она не остынет.
- Держите детей подальше от данного прибора.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверяйте, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными конфорками.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

1.3.4 Опасность пореза

- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда защитная крышка удалена. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение правил осторожности может привести к травмам или порезам.

1.3.5 Важные указания по технике безопасности

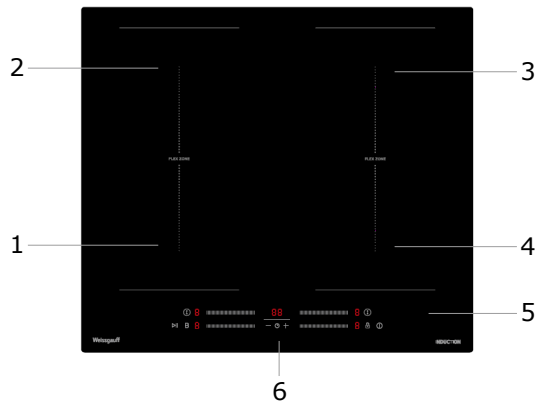
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Кипение вызывает дым и жирные выделения, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не кладите и не оставляйте магнитные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы отключить конфорки, когда вы завершаете работу.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, взбирающиеся на варочную панель, могут серьезно пораниться.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их возможности использования прибора, должны иметь ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию.

Инструктор должен быть уверен, что он может использовать прибор без опасности для себя или окружающих.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не тяните посуду по поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте жесткие мочалки или другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло панели.
- Этот прибор предназначен для использования в частных домашних условиях. Он не предназначен для использования в таких местах, как: кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; общие зоны многоквартирных домов; отели, мотели и аналогичные типы помещений.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

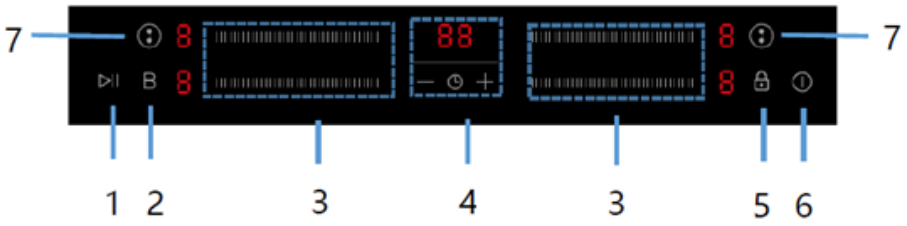
2. Описание продукта

2.1 Вид сверху



1. Зона 1500/1800 Вт
2. Зона 1500/1800 Вт
3. Зона 1500/1800 Вт
4. Зона 1500/1800 Вт
5. Стеклянная панель
6. Панель управления

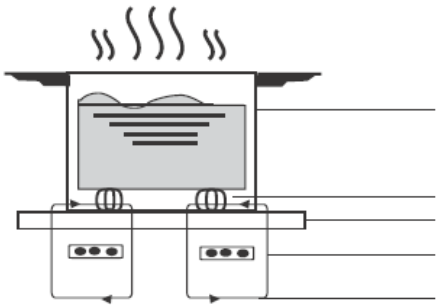
2.2 Панель управления



1. Пуск/Пауза
2. Бустер
3. Выбор зоны/Управление мощностью
4. Управление таймером
5. Блокировка от детей
6. Включение/Выключение
7. Управление Flex-зоной

2.3 Принцип работы

Индукционный нагрев — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Поверхность становится горячей только потому, что кастрюля со временем нагревает его.



Посуда для приготовления

Магнитный контур
Стеклянная панель
Индукционная катушка
Индуцированные токи

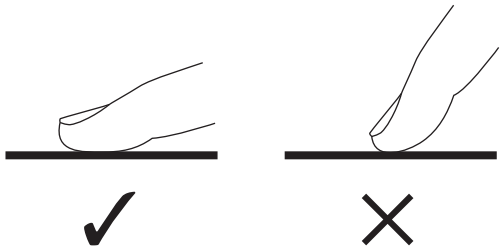
2.4 Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может быть на варочной панели.

3. Эксплуатация продукта

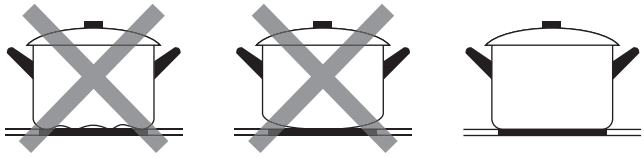
3.1 Сенсорное управление

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно применять какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда регистрируется прикосновение.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и на них нет предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.

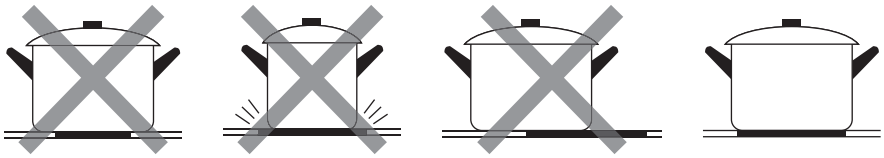


3.2 Выбор правильной посуды

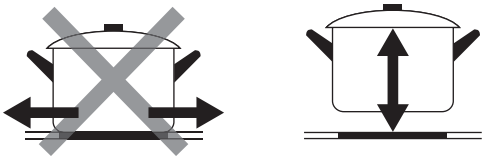
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Всегда центрируйте посуду на конфорке.



Всегда снимайте посуду с плиты – не перетаскивайте её, иначе она может поцарапать стекло.



Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления.

Ищите индукционный символ на упаковке или на дне кастрюли.

• Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда, проведя магнитный тест.

Поднесите магнит к основанию кастрюли. Если магнит притягивается, значит кастрюля подходит

для индукции.

• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.

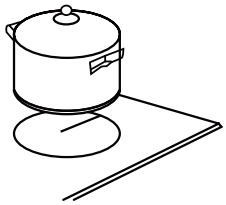
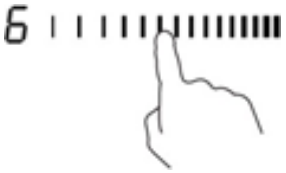
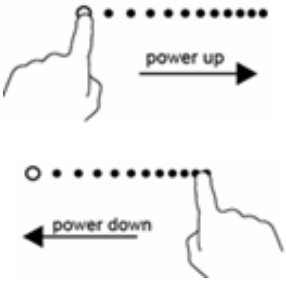
2. Если на дисплее не мигает индикатор U и вода нагревается, кастрюля подходит.

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

3.3 Как использовать

3.3.1 Начало приготовления

После включения зуммер издает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и погаснут, указывая на то, что варочная панель вошла состояние режима ожидания.

Коснитесь кнопки включения, все индикаторы покажут "-" или "--" показывая, что панель готова к работе.	
Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую Вы хотите использовать. •Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.	
Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую Вы хотите использовать.	
Регулируйте настройку температуры, используя слайдер. •Если Вы не выберете уровень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1. •Вы можете изменить настройку нагрева в любое время в течение приготовления еды.	

Если появился символ U

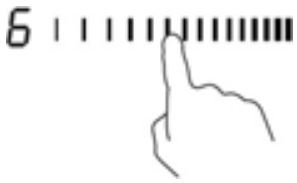
• Вы не поставили посуду на конфорку,

• Используемая вами посуда не подходит для приготовления пищи на индукционной панели

• Посуда слишком мала или расположена не по центру конфорки.

Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды. Дисплей автоматически отключится через 2 минуты.

3.3.2 Завершение приготовления

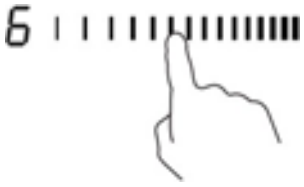
Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева. Выключите конфорку, сведя её уровень нагрева до 0. Убедитесь, что на дисплее отображается ”0”	
Выключите всю варочную панель, касаясь кнопки включения / выключения.	

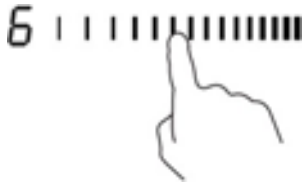
Остерегайтесь горячих поверхностей

Символ “H” покажет, какая конфорка горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также может быть использовано в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте конфорку, которая еще горячая.



3.3.3 Использование функции бустера

Активация бустера	
Выберите зону, для которой Вы хотите применить функцию бустера.	
Нажмите кнопку функции бустера. На дисплее появится обозначение «P», и мощность для данной конфорки выйдет на максимальный уровень.	B

Отмена функции бустера	
Выберите зону, для которой Вы хотите выключить функцию бустера.	
Сведите уровень мощности конфорки на 0, используя слайдер.	

- Функция бустера может работать в любой конфорке.
- Конфорка вернется к своим первоначальным настройкам через 5 минут.
- Если первоначальный уровень нагрева был равен 0, он вернется к 9 через 5 минут.

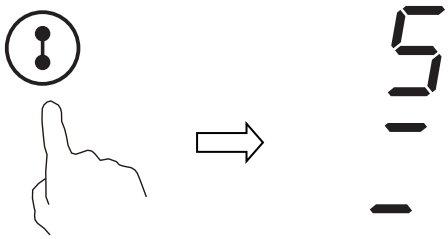
3.3.4 Управление Flex-зоной

• Эту зону можно использовать как единую зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.

• Свободная зона состоит из двух независимых зон индуктивности, которыми можно управлять отдельно.

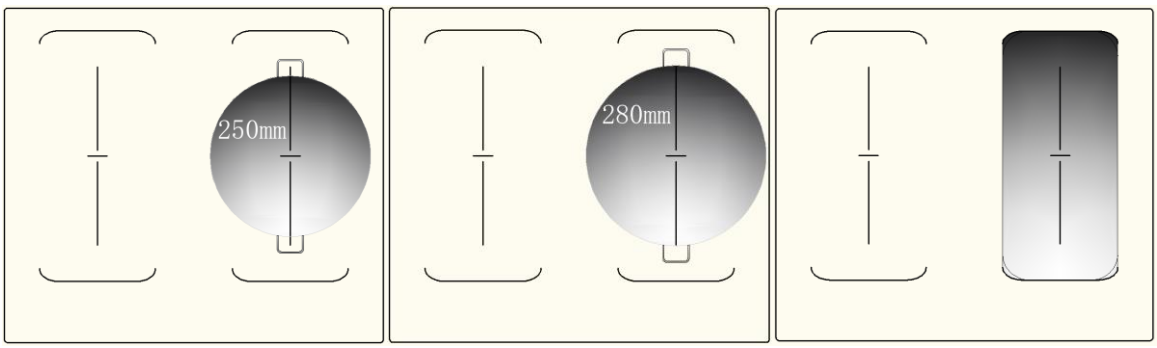
Как единая большая зона

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



В качестве большой зоны мы предлагаем использовать следующее:

Кухонная посуда: посуда диаметром 250 мм или 280 мм (приемлема квадратная или овальная посуда)

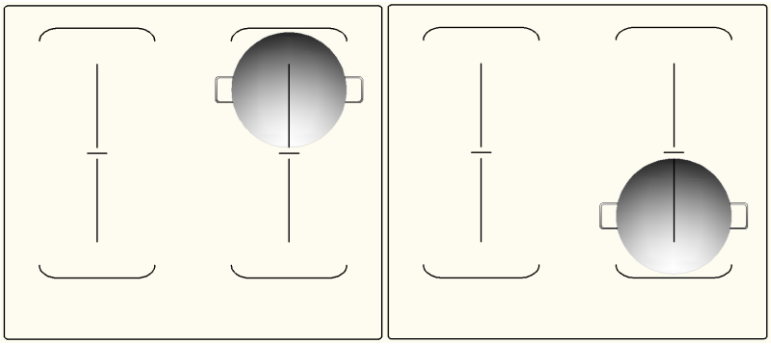


Мы не рекомендуем другие способы размещения посуды, кроме вышеупомянутых трех, потому что это может повлиять на нагрев.

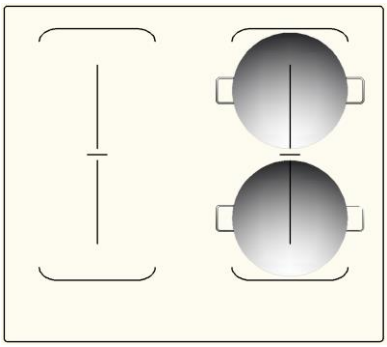
Как две независимые зоны

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

(a) Поместите кастрюлю справа вверху или справа внизу Flex-зоны.



(b) Поместите две кастрюли по обеим сторонам Flex-зоны.



Примечание: Убедитесь, что размер кастрюли превышает 120 мм.

3.3.5 Блокировка элементов управления

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

Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки	Индикатор покажет «Lo»
Чтобы разблокировать элементы управления	
Убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки несколько секунд.	

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

3.3.5.1 Управление паузой

- Вы можете поставить варочную панель на паузу вместо её выключения.
- В режиме паузы все кнопки, кроме кнопки паузы и включения, будут заблокированы

Чтобы войти в режим паузы, прикоснитесь к кнопке паузы. Индикатор паузы появится на дисплее. Чтобы выйти из режима паузы, прикоснитесь к кнопке паузы повторно.

3.3.6 Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя способами:

а) Вы можете использовать его как таймер напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку, когда установленное время истечет.

б) Вы можете настроить его на выключение зоны приготовления по истечении установленного времени.

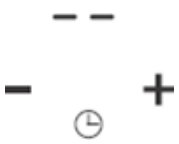
- Таймер выставляется максимум на 99 минут.

а) Использование таймера в качестве напоминания

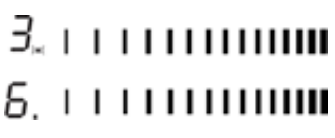
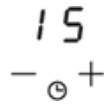
Если не выбрана ни одна зона приготовления

Убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите кнопку таймера. Загорится значение 10, и будет мигать. Примечание: Вы можете использовать таймер даже если вы не выбираете конфорку. Прикоснитесь к кнопке таймера. Индикатор загорится.	
Отрегулируйте настройку таймера с помощью кнопок + и - таймера панели управления.	
Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.	
По истечении времени таймера, звуковой сигнал будет раздаваться в течение 30 секунд, и таймер покажет "--"	

b) Установка таймера на выключение зоны приготовления

Для одной зоны	
Прикоснитесь к кнопке выбора той конфорки, для которой Вы хотите активировать таймер.	
Однократно прикоснитесь к кнопке таймера.	
Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время. Индикатор будет мигать в течение 5 секунд. Красная точка возле выбранной конфорки будет мигать, показывая, что она выбрана.	
Когда время таймера истечет, выбранная конфорка выключится автоматически.	

Примечание:
Если остальные конфорки были включены до установки таймера, они продолжат свою работу после того, как выбранная конфорка отключится по таймеру.

Установка большего количества зон	
Шаги по настройке большего количества зон аналогичны шагам по настройке одной зоны; Когда Вы устанавливаете время для нескольких конфорок одновременно, горят десятичные точки соответствующих конфорок. Дисплей показывает минутный таймер. Точка соответствующей зоны мигает, как показано ниже:  (настроена на 15 минут) (настроена на 45 минут) 	
Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона выключится. Затем он покажет новый мин. таймер и точка соответствующей зоны будет мигать, как показано справа.	 (настроена на 30 минут)
Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.	

3.3.7 Рабочее время по умолчанию

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

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

4. Рекомендации по приготовлению пищи

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

4.1 Советы по приготовлению

- Когда пища закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите мощность, когда пища прогреется.

4.1.1 Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки только время от времени поднимаются на поверхность жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что вкус раскрывается без переваривания пищи. Также следует готовить яичные и мучные густые соусы ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая настройка, чем минимальное значение, чтобы пища была приготовлена

должным образом в течение рекомендуемого времени.

4.1.2 Обжаренный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:
1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. На горячую сковороду налейте небольшое количество масла и опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от примерно 2–8 минут на сторону. Нажмите на стейк чтобы оценить, насколько он приготовлен. Чем тверже он на ощупь, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он пришел в нужное состояние и стал нежным перед подачей.

4.1.3 Для обжаривания

1. Выберите совместимую с варочной панелью плоскую сковороду с выпуклым дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. При приготовлении большого количества еды, готовьте пищу в несколько небольших партий.
3. Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, включите конфорку на более низкий уровень. Верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавайте немедленно. Приятного аппетита!

4.2 Обнаружение мелких предметов

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

5. Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и количества еды, которое Вы готовите. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходит Вам.

Установка тепла	Пригодность
1 - 2	•деликатный подогрев для небольшого количества пищи •топление шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают •нежное кипение •медленное нагревание
3 - 4	•повторное нагревание •быстрое кипение •приготовление риса
5 - 6	•блины
7 - 8	•тушение •приготовление макаронных изделий
9	•жаркое •обжаривание •доведение супа до кипения •кипячение воды

6. Уход и очистка

Тип загрязнений	Способ чистки	Примечание
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой или несладкими продуктами на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	•Когда питание варочной панели отключено, не будет индикации «горячая поверхность», но конфорка может быть еще горячей! Будьте предельно осторожны. •Жесткие губки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваш очиститель или губка. •Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.

Кипение, плавление и горячие сладкие пятна на стекле	Удалите их немедленно с помощью скребка для варочной панели, но остерегайтесь горячих конфорок: 1. Выключите питание варочной панели. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30°. наклоните и соскребите загрязнение или сместите на прохладную часть варочной панели. 3. Удалите загрязнение тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 из раздела о ежедневных загрязнениях из данной таблицы выше.	•Удалите пятна, оставленные сахаром и сладкой пищей настолько быстро, насколько это возможно. Если оставить их остывать панели, их может быть трудно удалить или даже можно навсегда повредить поверхность панели. •Опасность пореза: когда защитная крышка убирается, лезвие в скребке обнажается. Оно очень острое. Используйте его с осторожностью и всегда храните вне досягаемости детей.
Вторичные загрязнения на сенсорном управлении	1. Выключите питание варочной панели. 2. Впитайте разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите область насухо с бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной панели обратно.	•Варочная панель может подавать звуковой сигнал и включаться сама, а сенсорное управление может не работать, пока есть жидкость на них. Убедись, что Вы протерли насухо область сенсорного управления перед включением варочной панели.

7. Советы и подсказки

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

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

8. Коды ошибок

Индукционная плита оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

Код	Проблема	Решение
E1	Неисправность датчика температуры. Разрыв цепи.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены датчика.
E2	Неисправность датчика температуры. Короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры.	

	Отказ датчика.	
E3	Перегрев датчика температуры.	Подождите, пока варочная панель остынет. После этого включите её снова.
E4	Ошибка транзистора. Разрыв цепи.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены транзистора.
E5	Ошибка транзистора. Короткое замыкание.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены транзистора.
E6	Перегрев транзистора.	Подождите, пока варочная панель остынет. После этого включите её снова.
E7	Подаваемое напряжение выше, чем допустимое.	Пожалуйста, убедитесь, что с источником питания все в порядке. и подаваемое напряжение соответствует требуемому.
E8	Подаваемое напряжение ниже, чем допустимое.	
U1	Внутренняя ошибка.	Включите и выключите панель. Если это не помогло, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка	**Проблема**	**Решение**
Панель не включается.	Нет питания.	Проверьте надежность электрического подключения.
	Неисправность дополнительной платы питания и платы дисплея.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Дополнительная силовая плата повреждена.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея повреждена.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Некоторые кнопки не работают, дисплей не работает.	Плата дисплея повреждена.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Индикатор режима нагрева загорается, но нагрев не начинается.	Перегрев варочной панели.	Дождитесь остывания варочной панели и включите её заново.
	Поломка вентилятора.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Поломка основной платы.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Нагрев внезапно прекращается во время работы и на дисплее мигает «u».	Неподходящая посуда	Используйте подходящую посуду (см. соответствующий раздел инструкции).
	Диаметр посуды слишком мал.	

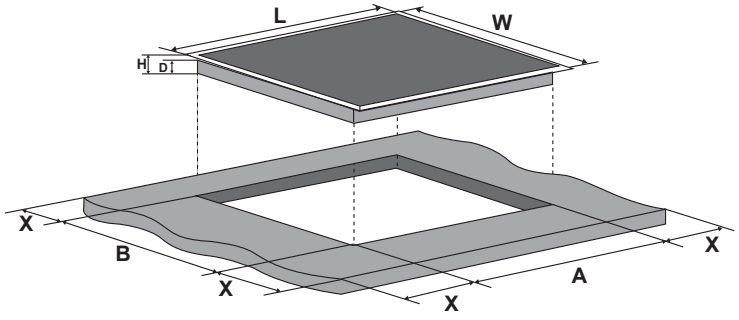
	Перегрев варочной панели.	Дождитесь остывания варочной панели и включите её заново.
Зоны нагрева по одной стороне отображают символ «u»	Отказ платы питания и платы дисплея;	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Поломка основной платы.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Вентилятор издает аномальный звук.	Вентилятор поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

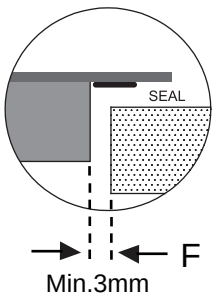
9. Установка

9.1 Выбор монтажного оборудования

Вырежьте отверстие по размерам, указанным на чертеже.
Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 5 см свободного пространства.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30мм. Пожалуйста, выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (древесина и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны особым составом) во избежание поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.

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

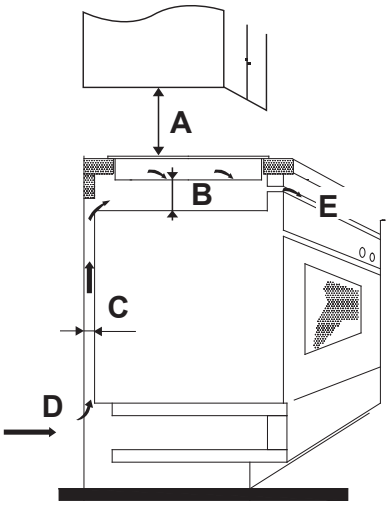


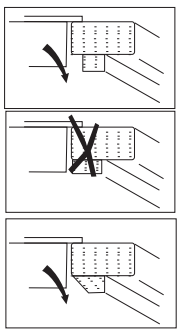


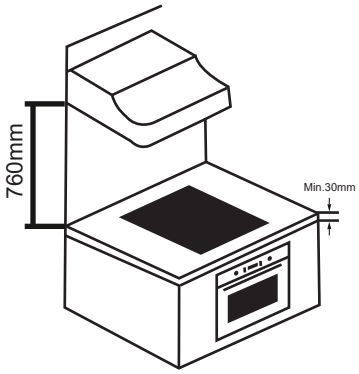
L (мм)	W (мм)	H(мм)	D (мм)	A (мм)	B(мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.	3 мин.

В любом случае убедитесь, что панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что панель находится в хорошем рабочем состоянии.

Примечание. Безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно быть не менее760мм.



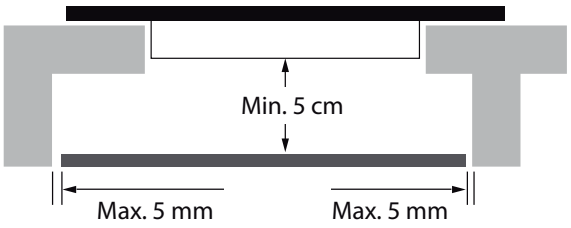




A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечение вентиляции

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



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

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

- Поэтому задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90℃.

9.2 Перед установкой панели

• Рабочая поверхность чистая и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству.
• Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и утепленного материала.
• Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
• Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
• Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
• Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать расстояние между контактами 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
• Разъединитель будет легко доступен клиенту с установленной варочной панелью.
• Вы проконсультируетесь с местными властями и подзаконными актами, если у Вас есть сомнения относительно установки.
• Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

9.3 После установки панели

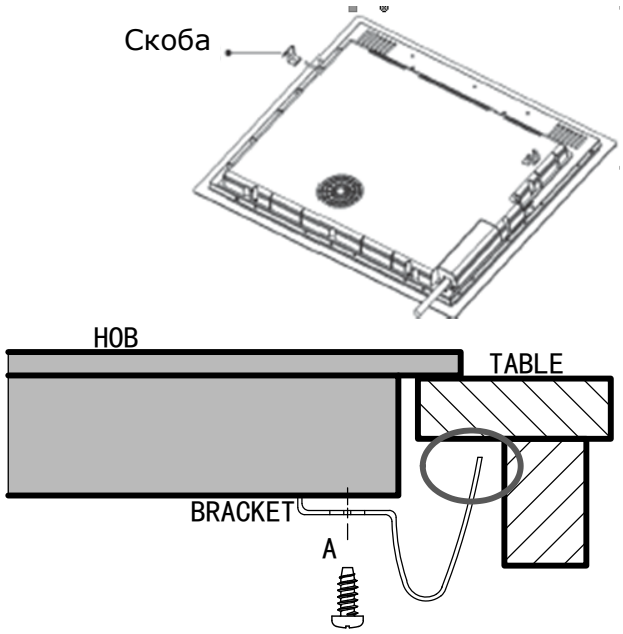
• Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
• Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
• Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
• Разъединитель электрической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

9.4 Перед установкой крепежных скоб (опционально)

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

9.5 Установка крепежных скоб (опционально)

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



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

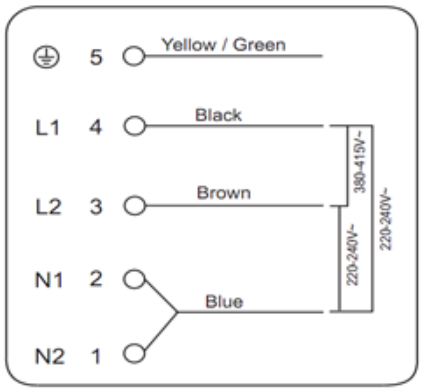
9.6 Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. При необходимости обратитесь к профессионалам Weissgauff для установки. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Панель нельзя монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным машинам и сушильным машинам.
3. Панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее отведение тепла.
4. Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
5. Во избежание повреждений столешница должна быть устойчивой к нагреву.
6. Нельзя использовать пароочиститель.

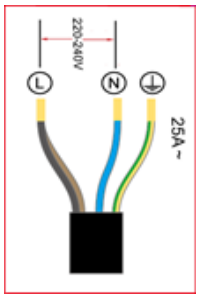
9.7 Подключение варочной панели к сети электропитания

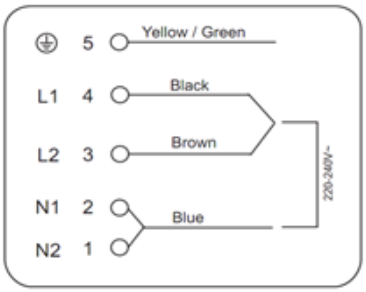
Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:
1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.
Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники, переходники и ответвления устройств, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превысила 75°C в любой точке.

Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка для подключения варочной панели без внесения в нее дополнительных изменений. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.



Если общее количество нагревательных элементов выбранного вами прибора не менее 4, прибор можно подключить напрямую к сети однофазным электрическим соединением, как показано ниже.





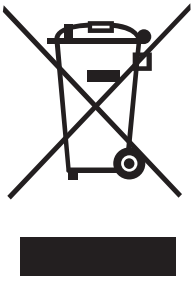
Источник питания должен быть подключен в соответствии с требуемым стандартом.

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, обратитесь в сервисный центр Weissgauff, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сжимать.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.



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

УТИЛИЗАЦИЯ



Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных товаров.
Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы его приобрели. Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с Вашим местной службой утилизации бытовых отходов.

10. Технические характеристики

Количество конфорок	4 индукционные зоны
Тип нагрева	Непрерывный
Flex-зона	Есть, 2
Напряжение питания	220-240В~50 Гц или 60Гц
Номинальная мощность	7200 Вт
Размер прибора Ш×Г×В (мм)	590 x 520 x 62
Размеры для встраивания А×В (мм)	560 x 490
Управление	Сенсорное
Функция бустера	Есть
Распознавание посуды	Есть
Таймер	Есть
Блокировка от детей	Есть
Автоотключение	Есть
Предупреждение об остаточном тепле	Есть
Количество уровней нагрева	9

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.