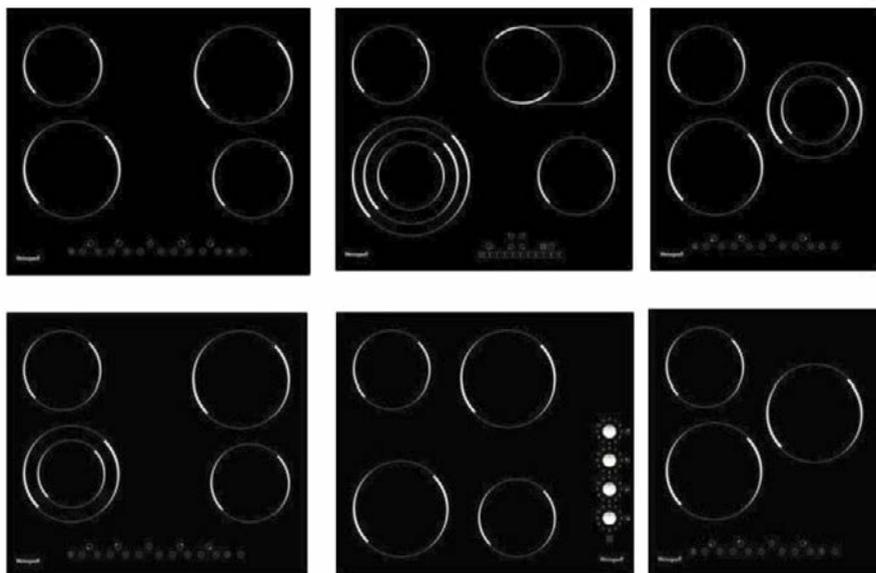


Weissgauff

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

Благодарим Вас за покупку бытовой техники 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	Количество конфорок	Номинальное напряжение	Максимальная мощность	Габариты модели (Ш x Г x В), мм	Размеры встраивания (А x В), мм
HV 640 B	4	220-240 В	6000 Вт	580 x 510 x 55	560 x 480
HV 641 B	4	220-240 В	5900 Вт	580 x 510 x 55	560 x 480
HVF 431 B	3	220-240 В	4700 Вт	450 x 510 x 55	430 x 480
HV 430 B	3	220-240 В	4800 Вт	450 x 510 x 55	430 x 480
HVF 643 BS	4	220-240 В	7295 Вт	580 x 510 x 55	560 x 480
HV 640 BK	4	220-240 В	6000 Вт	580 x 510 x 55	560 x 480

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 крайне важно для нас. Поэтому, перед эксплуатацией варочной панели, просим Вас ознакомиться с данной информацией.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ с прибором или уходом за ним, отключите прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным условием является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки с заземлением.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным специалистом.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность получения порезов

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

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данного прибора.
- Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может облегчить Вам процесс установки.
- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, 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 и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
- Всегда отключайте варочную поверхность перед очисткой и уходом.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам безопасности для бытовых электрических приборов.

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.

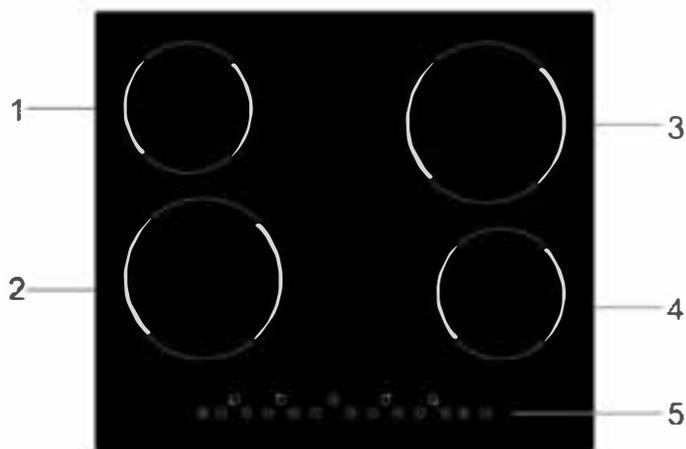
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Дети моложе 8 лет не допускаются к использованию прибора или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний могут пользоваться данным прибором, только если они находятся под наблюдением или получили указания относительно безопасного использования прибора и осознают опасность, сопряженную с его использованием.
- Детям запрещается играть рядом с прибором. Детям запрещается осуществлять 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 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.

Использование сенсорной панели управления

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



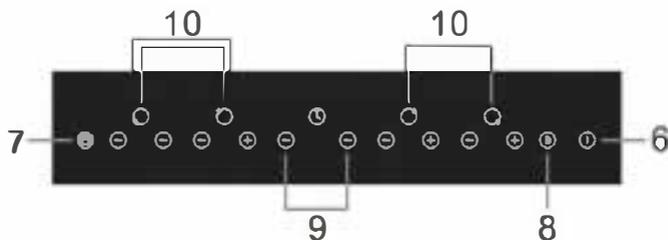
Поздравляем Вас с приобретением новой стеклокерамической варочной панели! Рекомендуем Вам посвятить некоторое время изучению настоящего Руководства по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере понять, как именно следует правильно устанавливать и использовать прибор. По вопросам, связанным с установкой,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



Вид сверху (схематично) - HV 640 В

1. Задняя левая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Передняя левая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
3. Задняя правая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
4. Передняя правая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
5. Панель управления

Панель управления - HV 640 В



6. Включение/Выключение
7. Блокировка от детей
8. Бустер
9. Настройка мощности/времени
10. Выбор зоны нагрева

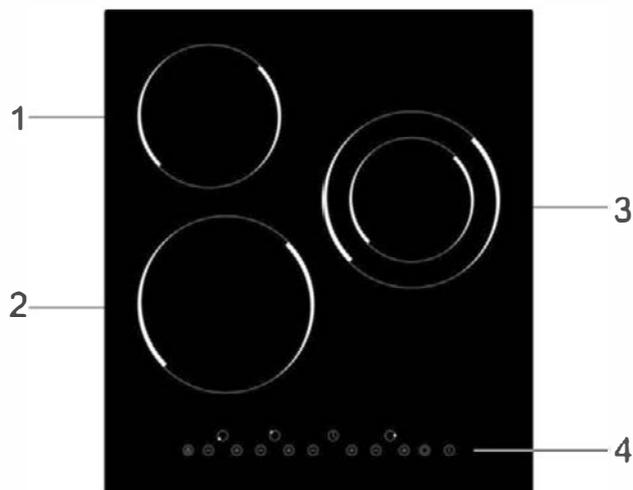
150

130 185

185

150 mm

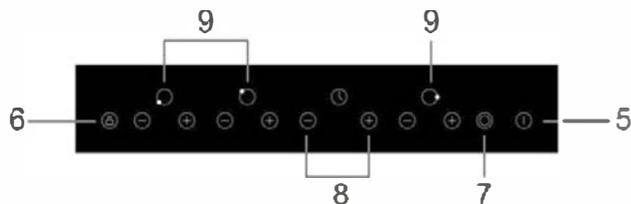
150



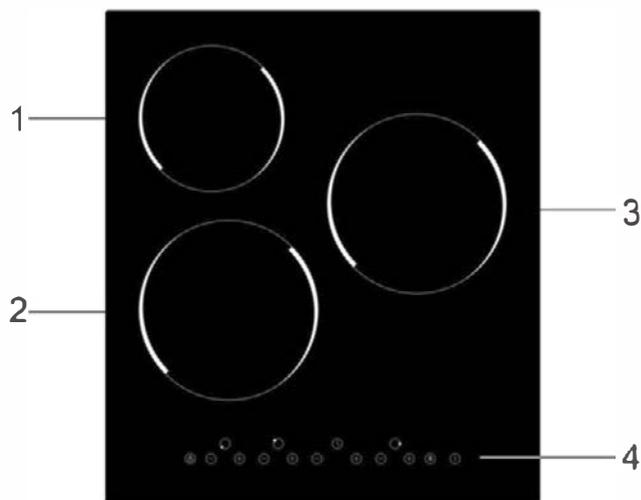
Вид сверху (схематично) – HVF 431 В

1. Задняя левая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Передняя левая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
3. Правая: диаметр 120 / 175 мм, 700 / 1700 Вт
4. Панель управления

Панель управления – HVF 431 В



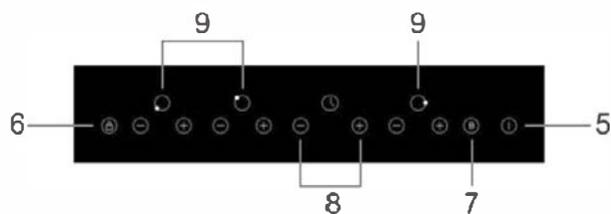
5. Включение/Выключение
6. Блокировка от детей
7. Бустер (для правой конфорки)
8. Настройка мощности/времени
9. Выбор зоны нагрева



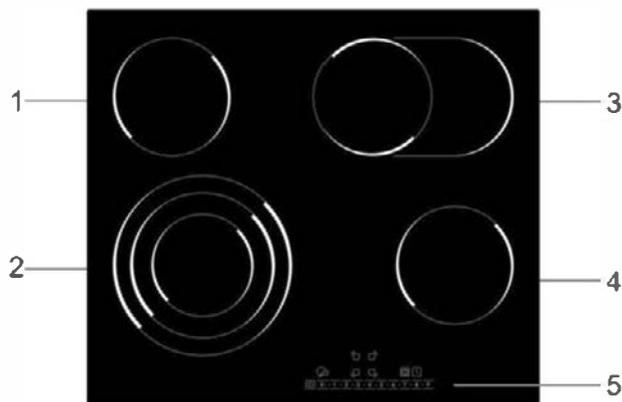
Вид сверху (схематично) – HV 430 В

1. Задняя левая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Передняя левая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
3. Правая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
4. Панель управления

Панель управления – HV 430 В



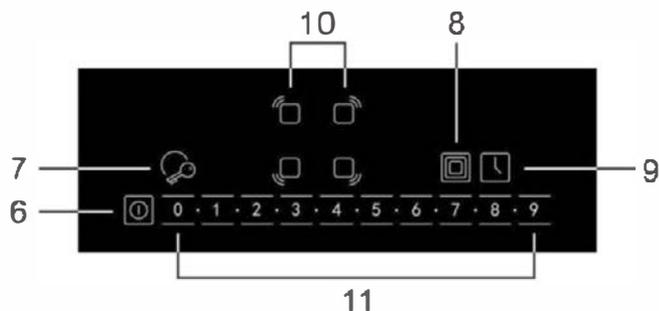
5. Включение/Выключение
6. Блокировка от детей
7. Бустер
8. Настройка мощности/времени
9. Выбор зоны нагрева



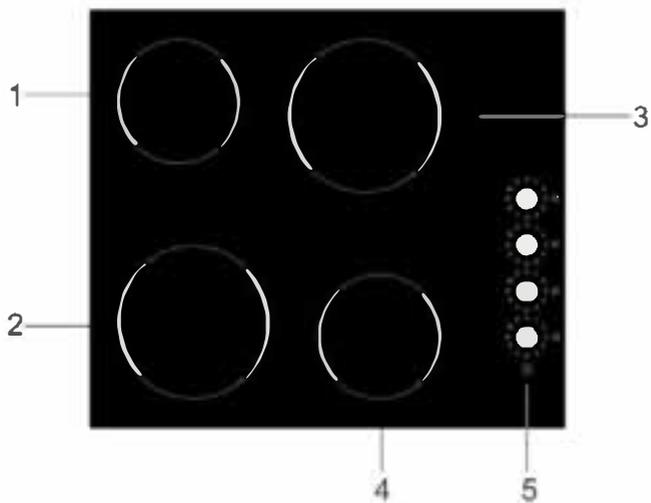
Вид сверху (схематично) – HVF 643 BS

1. Задняя левая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Передняя левая: диаметр 120 / 175 / 205 мм, 850 / 1700 / 2400 Вт
3. Задняя правая: диаметр 140 / 245 мм, 1100 / 2000 Вт
4. Передняя правая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
5. Панель управления

Панель управления – HVF 643 BS



6. Включение/Выключение
7. Блокировка от детей
8. Бустер (для передней левой конфорки)
9. Настройка времени
10. Выбор зоны нагрева
11. Настройка мощности

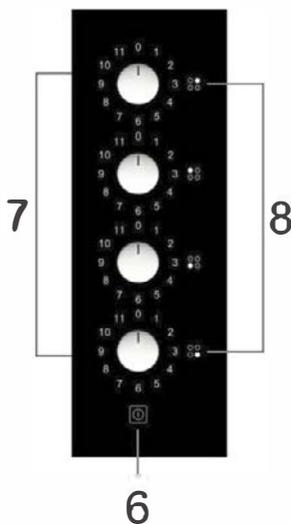


Вид сверху (схематично) – HV 640 BK

1. Задняя левая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
2. Передняя левая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
3. Задняя правая: диаметр 175 мм, 1800 Вт
4. Передняя правая: диаметр 140 мм, 1200 Вт
5. Панель управления

Панель управления – HV 640 BK

6. Включение/Выключение
7. Поворотные рукоятки
8. Обозначение зоны нагрева



Перед использованием новой варочной панели

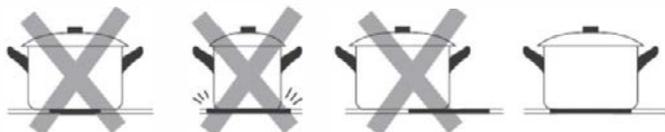
- Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на стеклокерамической варочной панели.

Правильный выбор посуды

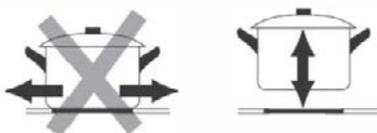
Не используйте посуду с неровными краями или неровным, изогнутым или вогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



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

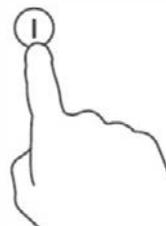


Использование варочной панели

Начало приготовления

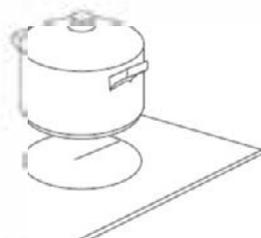
- После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

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

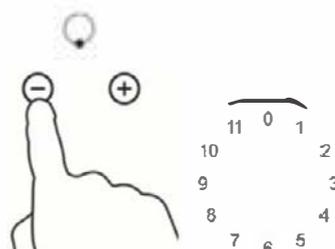


2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева.

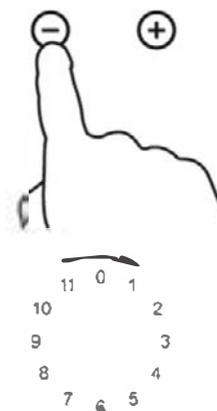
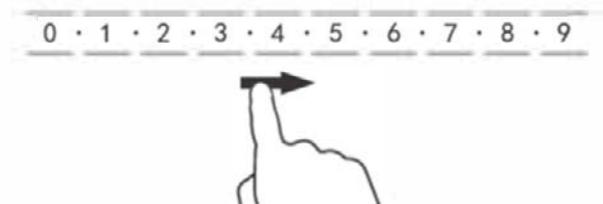
- Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Нажмите на индикатор выбора зоны нагрева. (Для модели NV 640 ВК вращайте рукоятку по часовой стрелке – от наименьшей степени нагрева к наибольшей)



4. Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «>» и «+», используя слайдер или вращая рукоятку, в зависимости от модели.



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

5. Для модели с зоной расширения: коснитесь кнопки управления зоной расширения, нажмите  - двойная зона расширения начнет работать. Загорится индикатор зоны расширения, расположенный на левой стороне панели управления.

Окончание приготовления

1. Для моделей с сенсорным управлением - коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить. Для моделей с механическим управлением – используйте рукоятку.



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» до появления символа «0».
Или зажмите одновременно кнопки «+» и «-», и мощность опустится до 0 автоматически.
Для моделей со слайдером – проведите до значения «0» на слайдере или нажмите на «0».
Или поверните рукоятку до «0» в моделях с механическим управлением.



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



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

Индикатор «Н» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться.

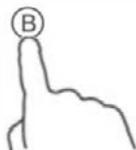
После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «Н» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.

Опционально: в моделях с механическим управлением индикатор остаточного тепла может находиться на боковой стороне поворотной рукоятки.

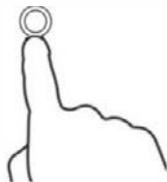


Функция бустера

- В моделях с кнопкой «В», нажатие на кнопку «В» при любом уровне мощности от 1 до 8 автоматически повысит температуру до максимального 9 уровня.



- В моделях, в которых имеется кнопка , нажатие на неё позволит управлять двухконтурной зоной, переключаясь между её режимами.



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 блокировки. Загорится соответствующий индикатор таймера.

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку блокировки в течение 3 секунд.
3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

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 «Н» 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 (для моделей с данной опцией)

- Вы можете использовать таймер для отключения одной зоны приготовления после истечения установленного времени.
- Вы можете установить таймер на срок до 99 минут.

1. Прикоснитесь к кнопкам настройки зоны нагрева.



2. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, и индикатор таймера покажет "00".



3. Установите время через кнопки «+» и «-».



Подсказка: прикоснитесь к “-” или “+” один раз, чтобы изменить значение таймера на 1 минуту.

Прикоснитесь и удерживайте “-” или “+”, чтобы изменить значение таймера сразу на 10 минут. (В моделях со слайдером, Вы можете использовать слайдер).

4. Когда время будет установлено, отсчет начнется незамедлительно. Оставшееся время будет показано на дисплее.



5. Когда время таймера подойдет к концу, выбранная зона нагрева выключится автоматически. Соответствующий индикатор покажет “H”, когда установленное время закончится.



Примечание: если Вы хотите изменить значение времени после того как таймер уже был установлен, Вам необходимо будет начать запово с шага 1.

Советы по приготовлению

- Когда блюдо начнет кипеть, уменьшите степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество за счет удержания тепла.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовления на высоких температурах, а затем по мере прогресса 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 вливания 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 стейк тверже, тем степень прожарки выше.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую керамическую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, выложите его из сковороды так, чтобы не дать охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Настройка температуры

Приведенные ниже настройки являются рекомендательными. Точные настройки зависят от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и количества приготавливаемой еды.

Экспериментируйте с настройками Вашей варочной поверхности, чтобы найти оптимальные настройки, которые будут вам подходить.

Степень нагрева	Назначение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный подогрев небольшого количества пищи• плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания• нежное томление
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• медленный нагрев• повторный нагрев• быстрое томление• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• тушение• приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none">• быстрое жарение• подрумяивание мяса• доведение блюда до кипения• кипячение воды

Чистка и уход

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей или «сбежавшим» несладким блюдом).	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите подачу тока на панель.2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплос, но не горячее.3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем.4. Снова подключите подачу тока на панель.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ol style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Перекисшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле.	<p>Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none">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. Проведите шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	<ul style="list-style-type: none">• 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 lidетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Устранение неисправностей

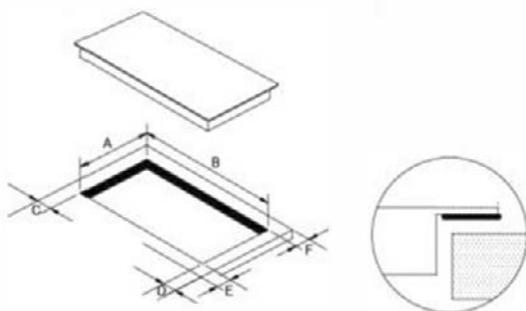
Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному специалисту авторизованного сервисного центра.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения. Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	Функция блокировки активна. На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	● Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели». 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 рабочей поверхности.

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

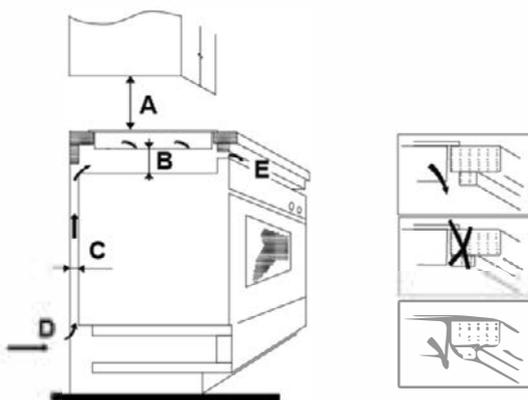


A	B	C	D	E	F
480мм	560 / 430 мм	50 мм мин.	50 мм мин.	50 мм мин.	50 мм мин.

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



Внимание: безопасное расстояние между варочной панелью и навесным шкафом должно быть не менее 760 мм.



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

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Поверхность рабочей зоны прямая и выровненная по уровню и что ничего не нарушает требований по размещению;
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- Установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- Подходящий разьединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включенный в постоянную проводку, размещен и подключен в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки.
Разьединитель должен иметь утвержденный тип и обеспечить 3-миллиметровое разделение контакта воздушным зазором во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила монтажа электропроводки допускают это изменение требований);
- Разьединитель должен быть доступен для потребителя после установки варочной панели;
- Проконсультируйтесь с управляющей компанией и постановлениями органов местной власти, если имеются сомнения относительно правильной установки;

- Поверхность стены вокруг варки отделана термосгойкими и легко чистящимися материалами, например, керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

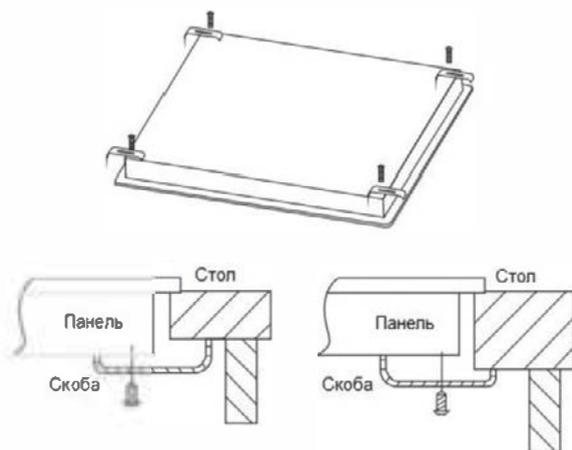
- Кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- Разъединитель находится в зоне досягаемости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

Перед размещением крепежных скоб (опционально, при наличии)

Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность. Не надавливайте на выступающие элементы управления.

Размещение крепежных скоб (опционально, при наличии)

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности при помощи скоб, прикрученных винтами к нижней части устройства (см. рисунок ниже).



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

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.
3. Установка должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.
6. Не используйте пароочистители для очистки прибора.
7. Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости свяжитесь с Вашим поставщиком электроэнергии для получения сведений о полном сопротивлении.

Подключение варочной панели к электросети



Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

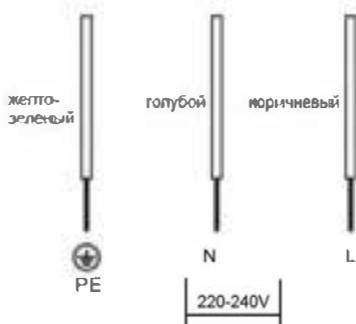
1. Система домашней проводки выдерживает мощность, указанную на варочной панели;
2. Напряжение сети соответствует указанному в характеристиках панели;
3. Кабель может выдерживать нагрузки, указанные на этикетке (не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву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

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



В случае сомнений, проверьте с квалифицированным специалистом, подходит ли домашняя электросеть для установки. Любые изменения в конструкцию прибора должны вноситься только компетентным авторизованным сотрудником.

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



1. Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять квалифицированный специалист авторизованного сервисного центра 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. Специалист должен убедиться в том, что электрическое подключение было произведено правильно и отвечает требованиям 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 несоортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

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 устройство нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Для получения дополнительной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен данный прибор.

Дата изготовления прибора: см торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

HEM № 1803280001(1), где

18 - год выпуска (например, 2018 год - 18)

03 - месяц выпуска (например, март - 03)

28 - день выпуска (например, 28 число - 28)

0001 - номер прибора

(1) - версия прибора

Основной импортер товара Weissgauff™ в России:

ООО "ГАУФ РУС"

Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, дом 29, строение 134, комната 56

Изготовитель:

- «MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY, LTD.»
SAN LE ROAD #19, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, 528311, P.R. CHINA,
- «KJ 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. TANGJIWAN TOWN XIANGZHOU DISTRICT ZHUHAI, GUANGDONG 519085,
P.R. CHINA, КИТАЙ
- «ZHONGSHAN YOU LONG KITCHEN APPLIANCES CO. LTD»
JIANGYE 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.

- ZHONGSHAN HEME KITCHEN APPLIANCE CO., LTD.
DONGFU ROAD, DONGFENG, 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 веб-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.