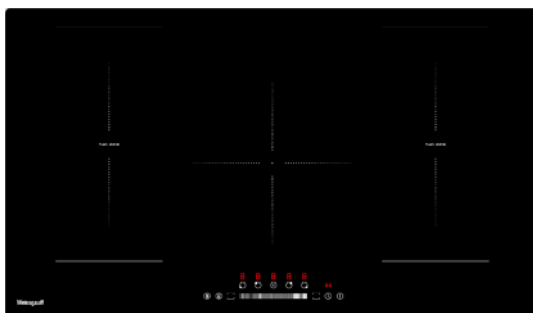


Weissgauff

Индукционная варочная панель

Weissgauff HI 750 BSC Dual Flex HI 950 BSC Dual Flex

Руководство по эксплуатации



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

Предупреждения о безопасности

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

Установка

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края варочной панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по 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, ответственному за установку устройства, так как это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор необходимо устанавливать в соответствии с инструкцией по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным персоналом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантии или ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте рукам, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться рабочей зоны, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность плиты, так как они могут нагреваться.
- Держите детей подальше от устройства.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими конфорками, на которых они установлены. Держите горячую посуду в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам.

Опасность порезов

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

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Выкипание вызывает задымление и образование жирных пятен, 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.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть на нем, 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 рядом ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию. Этот человек 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 обозначено в руководстве. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра Weissgauff.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не тяните посуду по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте жесткие щетки или другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре Weissgauff.

- Этот прибор предназначен для использования в частных бытовых домашних условиях

ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части становятся горячими во время использования.

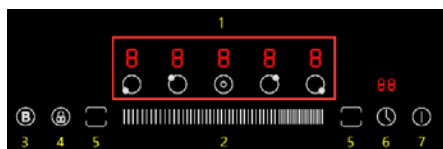
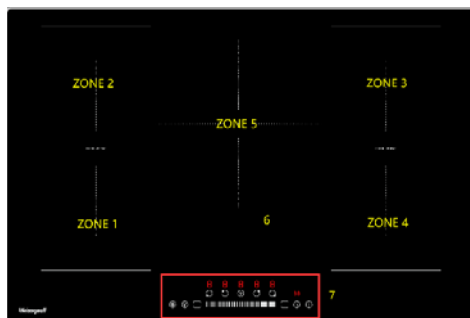
Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

- 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 возможные опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Приготовление пищи без присмотра на плите с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой, вместо этого выключите прибор, а затем закройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности!
- Если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем с приобретением новой варочной панели от Weissgauff. Мы рекомендуем Вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации и установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и безопасно использовать его.

Описание продукта

HI 750 BSC Dual Flex



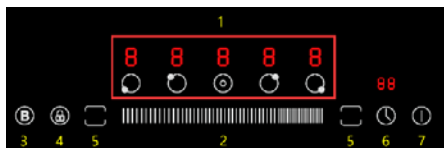
1. Индукционная зона 1
макс. 2000 Вт, буст 2400 Вт
2. Индукционная зона 2
макс. 1500 Вт, буст 2000 Вт
(Флекс-зона для зон 1+2
макс. 2600 Вт, буст 3000 Вт)

3. Индукционная зона 3
макс. 2000 Вт, буст 2400 Вт
4. Индукционная зона 4
макс. 1500 Вт, буст 2000 Вт
(Флекс-зона для зон 3+4
макс. 2600 Вт, буст 3000 Вт)

5. Индукционная зона 5
макс. 2600 Вт, буст 3000 Вт
6. Стеклокерамическая
панель
7. Панель управления

1. Управление выбором зоны нагрева
2. Слайдер управления
3. Кнопка бустера
4. Кнопка блокировки
5. Кнопки Flex-зоны
6. Кнопка таймера
7. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

HI 950 BSC Dual Flex



1. Индукционная зона 1
макс. 2000 Вт, буст 2400 Вт

2. Индукционная зона 2
макс. 1600 Вт, буст 2000 Вт

(Флекс-зона для зон 1+2
макс. 2600 Вт, буст 3000 Вт)

3. Индукционная зона 3
макс. 2000 Вт, буст 2400 Вт

4. Индукционная зона 4
макс. 1600 Вт, буст 2000 Вт

(Флекс-зона для зон 3+4
макс. 2600 Вт, буст 3000 Вт)

5. Индукционная зона 5
макс. 3000 Вт, буст 3600 Вт

6. Стеклокерамическая
панель

7. Панель управления

1. Управление выбором зоны нагрева

2. Слайдер управления

3. Кнопка бустера

4. Кнопка блокировки

5. Кнопки Flex-зоны

6. Кнопка таймера

7. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

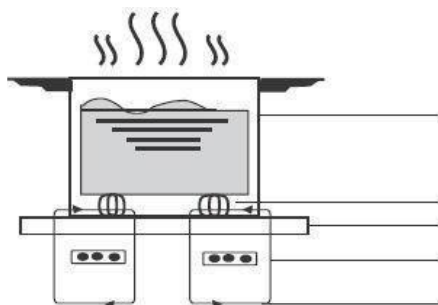
Информация о продукте

Индукционная плита с электронным управлением может удовлетворить различные потребности приготовления благодаря технологии индукционного нагрева, электронной системе управления и выбору нескольких уровней мощности, что действительно является оптимальным выбором для современных семей.

Варочная панель обладает безопасными и надежными характеристиками, делающими Вашу жизнь комфортнее и позволяющими в полной мере насладиться удовольствием от приготовления пищи на Вашей кухне.

Индукционное приготовление

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. Панель становится горячей только потому, что посуда со временем нагревает ее.



Посуда

Магнитное поле

Варочная панель

Катушки индуктивности

Индукционные токи

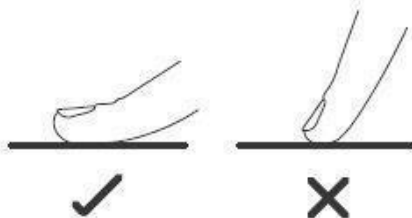
Перед использованием варочной панели

Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».

Снимите все элементы упаковки с индукционной плиты.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно нажимать на них с чрезмерной силой.
- 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 что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу панели управления.



Выбор подходящей посуды



- Используйте только посуду с дном, подходящим для приготовления пищи на индукционной панели.

- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если она притягивается, то она подходит для индукционной панели.



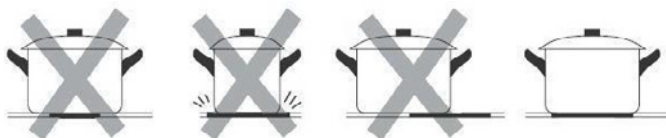
- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.
 2. Включите и подождите 3 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

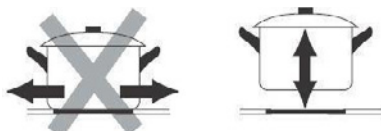
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно Вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет подходящий конфорке размер. Всегда центрируйте посуду на конфорке.



Всегда снимайте посуду с индукционной плиты, поднимая ее — не сдвигайте посуду вбок, иначе она может поцарапать стекло.



Использование варочной панели

Начало приготовления

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

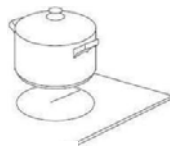
После включения раздается звуковой сигнал, все индикаторы загораются примерно на одну секунду и показывают - или --

Варочная панель находится в режиме ожидания.

Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, на варочной панели отобразится 0 для обеих конфорок (этот 0 исчезнет, если в течение 30 секунд больше не будет выполняться никаких операций).



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую Вы хотите использовать.

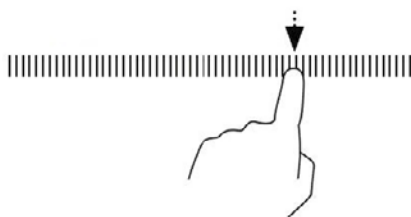
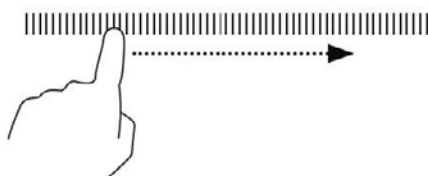


- Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.
- Коснитесь кнопки выбора нужной конфорки.
- Соответствующий индикатор питания начнет мигать.



Управление слайдером

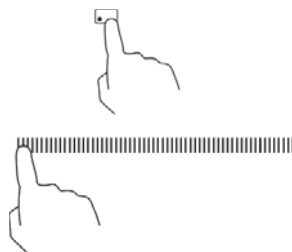
- Настройте уровень мощности от 1 до 9, проведя пальцем по слайдеру или коснувшись нужного уровня интенсивности на нем.
- Если Вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится.
- Вы можете изменить мощность в любой момент во время приготовления, сначала выбрав нужную конфорку, а затем используя слайдер.
- Если Вы прикоснетесь к левому концу слайдера более чем на 2 секунды, соответствующая конфорка выключится.



Завершение приготовления

Слайдер:

1. Чтобы выключить конфорку, нажмите соответствующую клавишу выбора и коснитесь левого края слайдера не менее чем на 2 секунды.



2. Чтобы выключить варочную панель, нажмите кнопку включения/выключения.



3. Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем отображается "H".



Остерегайтесь горячей поверхности

Рабочая зона все еще остается горячей после выключения конфорки. Существует риск получения ожогов при неосторожном обращении.

Индикация " **H** " означает, что прикасаться к конфорке опасно, и стоит дождаться её остывания. Вы также можете использовать данную индикацию для экономии электроэнергии: при необходимости дополнительного приготовления или повторного разогрева поместите посуду на уже горячую конфорку и используйте ее.

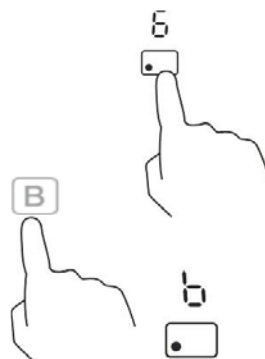
Использование бустера

Функция бустера

С помощью функции бустера Вы можете увеличить мощность конфорки на 5 минут. Таким образом можно получить более быстрое приготовление пищи.

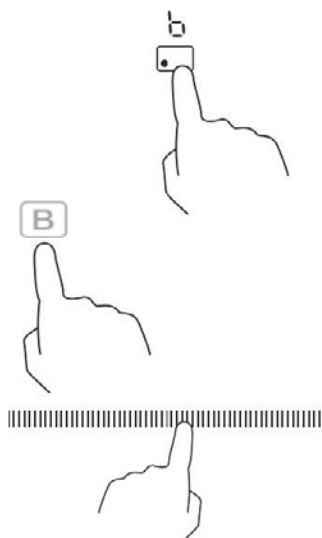
Включение бустера

- Нажмите кнопку выбора конфорки, для которой Вы хотите активировать бустер.
- Нажмите клавишу бустера **B**. Мощность зоны приготовления будет максимальна; соответствующий дисплей конфорки показывает «b».
- Через 5 минут функция бустера автоматически останавливается, и конфорка снова переключается на уровень мощности 9.



Выключение бустера

- Нажмите кнопку выбора конфорки, для которой Вы хотите деактивировать бустер.
- Чтобы остановить бустер и вернуться к ранее установленному уровню мощности, нажмите кнопку бустера **B**.
- Чтобы остановить бустер и установить любой уровень мощности, используйте слайдер.



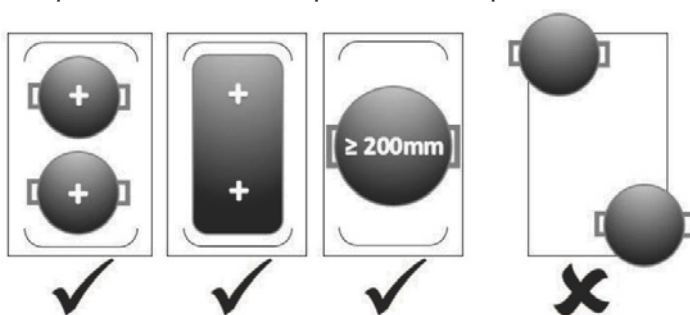
- Чтобы полностью выключить конфорку, коснитесь левого конца слайдера не менее чем на 2 секунды.
- Бустер также выключится.



Flex-зона

- Эту зону можно использовать как единую зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.
- Flex-зона состоит из двух независимых катушек индуктивности, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах Flex-зоны, сохраняя тот же уровень мощности, где изначально была размещена посуда, а та часть, которая не закрыта посудой, не нагревается.
- Важно: ставьте посуду по центру зоны. В случае больших кастрюль, овальных, прямоугольных и удлиненных сковородок обязательно размещайте посуду по центру конфорки, закрывая обе части зоны.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



В качестве единой зоны

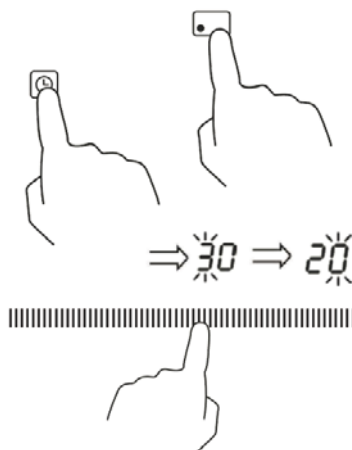
1. Чтобы активировать данную область как одну большую зону, просто нажмите соответствующую клавишу.
2. Настройка мощности работает, как и для любой другой рабочей зоны.

В качестве двух отдельных зон

Чтобы использовать данную область как две отдельные зоны с разными настройками мощности, снова нажмите специальную клавишу, и зоны вернуться к своим прежним настройкам.

Установка таймера с автоматическим отключением одной или нескольких конфорок

- Выберите желаемую конфорку с помощью соответствующего элемента управления.
- Затем нажмите кнопку таймера. Дисплей таймера покажет 30 минут.
- Пока мигает значение десятков, Вы можете настроить его с помощью слайдера. Через 3 секунды без дальнейшего ввода настройка принимается, и начинает мигать цифра единиц. Отрегулируйте это значение также с помощью слайдера.



- Через 3 секунды без дальнейшего ввода установленное время автоматически подтверждается. Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера отобразится оставшееся время.



- Чтобы отметить выбранную зону, загорается точка рядом с соответствующим индикатором мощности.



- По истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически выключается.

ПРИМЕЧАНИЕ: настройки других рабочих зон при этом останутся неизменными и продолжат работу независимо от настроек таймера.

Отмена и изменение настройки времени

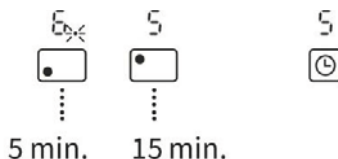
- Чтобы отменить настройку времени, снова нажмите кнопку таймера. Отображение оставшегося времени исчезает, и таймер отменяется.



- Если Вы хотите изменить установленное время после установки таймера, Вы должны отменить настройку и начать заново с первого шага настройки.

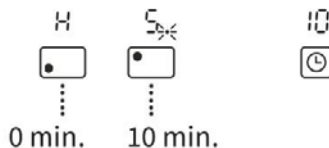
Активация таймера для нескольких зон

- Если таймер активирован для нескольких конфорок, на дисплее таймера всегда отображается наименьшее оставшееся время.
- Мигающая красная точка рядом с соответствующим индикатором мощности указывает выбранную зону (пример см. на рисунке).



Для отображения оставшегося времени таймера другой конфорки, коснитесь соответствующей кнопки выбора.

- По истечении кратчайшего установленного времени соответствующая зона выключается, дисплей переключается на следующее минимальное оставшееся время, а точка следующей зоны мигает.



- По истечении последнего установленного оставшегося времени эта конфорка также выключается.

Установка таймера на 30 минут с автоматическим отключением варочной панели



Когда эта функция таймера активирована, варочная панель автоматически перейдет в режим паузы (ожидания) через 30 минут.

Она служит в качестве дополнительной функции безопасности.

- Чтобы активировать 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера, не выбирая до этого ни одну конфорку. Дисплей таймера начинает мигать и показывает «30». Таймер активирован.



- Через 30 минут варочная панель автоматически переключается в режим паузы. После этого все рабочие зоны находятся в режиме ожидания; индикатор питания мигает.



- Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку выбора нужной конфорки. Затем снова начинается 30-минутный обратный отсчет.



- Чтобы остановить 30-минутный таймер, снова нажмите кнопку таймера, не выбирая до этого ни одну конфорку.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, детьми, случайно включившими конфорки). Обратите внимание, что даже в заблокированном состоянии кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. остается активной. Вы все еще сможете быстро выключить панель в случае необходимости.

Включение блокировки

- Коснитесь кнопки блокировки панели.
- На дисплее таймера отобразится «Lo» или, если таймер был установлен ранее, «Lo» и оставшееся время попеременно. Панель управления будет заблокирована, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.



Выключение блокировки

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки не менее 3 секунд.
- Индикация "Lo" исчезнет.
- Теперь Вы снова можете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.



Дополнительные функции безопасности

Защита от перегрева

- Специальный датчик может контролировать уровень температуры внутри панели.
- При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически выключается.

Индикация остаточного тепла

- Когда конфорка проработала какое-то время, на панели может оставаться некоторое количество остаточного тепла.
- Чтобы предупредить Вас о необходимости остерегаться горячей рабочей зоны, на индикаторе соответствующей конфорки будет отображаться буква «Н».

Автоматическое распознавание посуды

- Если на варочную панель поставить мелкие предметы (например, нож, вилку, ключ) или неподходящую посуду (из немагнитного материала, например алюминия, или неподходящего размера), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор охлаждает панель после этого еще 1 минуту.

Автоматическое отключение

В случае, если Вы забыли выключить зоны приготовления, они автоматически выключаются через заданное время (см. таблицу).

Уровень мощности	Время автоотключения
1-2	6 часов
3-4	5 часов
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре масло и жир самовозгораются, что представляет серьезную опасность пожара.

Полезные советы

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

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и количества приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с Вашей индукционной панелью, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Уровень нагрева	Рекомендации
1 - 2	• деликатный подогрев небольшого количества пищи • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • медленное кипение • медленное нагревание
3 - 4	• подогрев • быстрое кипение
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• тушение • приготовление макарон
9-b	• обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

Очистка и уход

Загрязнение	Очистка	Важно
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой или несладкие капли 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 отключено, индикации «Н» не будет, но конфорка может оставаться горячей! Будьте осторожны. • Жесткие губки, некоторые нейлоновые губки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Не используйте их. • Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.

Жировые испарения и горячие сладкие следы на стекле	Немедленно удалите их скребком с лезвием, подходящим для inductionных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей: 1. Выключите питание варочной панели. 2. Держите лезвие под углом 30° и соскребите загрязнения в холодную часть варочной панели. 3. Удалите загрязнения или пролитые жидкости мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Ежедневные загрязнения на стекле» выше.	• Удаляйте пятна, оставленные расплавленными и сладкими продуктами как можно скорее. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже невозможно. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Загрязнения на сенсорном управлении	1. Выключите питание варочной панели. 2. Протрите загрязнение. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Насухо вытрите участок бумажным полотенцем. 5. Включите питание. 6. Варочная панель снова готова к работе.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно протрите насухо область сенсорного управления.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Решение
Панель не может быть включена.	Нет питания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если Вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
Сенсорное управление не реагирует.	Панель заблокирована.	Разблокируйте панель управления.

Сенсорное управление реагирует с трудом.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или Вы можете касаться их кончиком пальца, а не подушечкой.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с острыми краями. Неподходящая абразивная губка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Не используйте абразивные и жесткие чистящие средства.
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.
Индукционная плита издает тихий гудящий шум при использовании на высоких уровнях нагрева.	Это вызвано технологией индукционного нагрева.	Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда Вы уменьшите мощность нагрева.
Шум вентилятора от индукционной панели.	Работает охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную панель, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Это может продолжаться даже после того, как индукционная панель выключена.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и на дисплее появляется индикация отсутствия посуды.	Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного нагрева. Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или не отцентрирована на ней должным образом.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.
Панель неожиданно выключилась, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая ошибка.	Запишите буквы и цифры кода ошибки, выключите питание индукционной панели и обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Коды ошибок

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды ошибок:

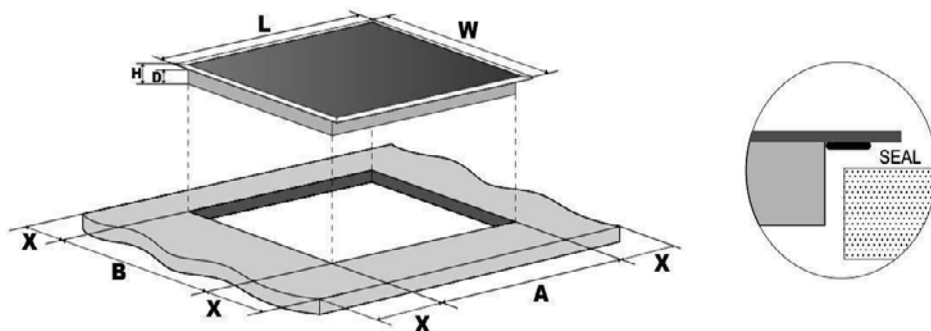
Код	Возможная ошибка	Решение
U	Отсутствует посуда. Посуда выполнена из неподходящего материала.	Автоматическое выключение через 1 минуту.
E1	Напряжение слишком низкое (менее 85 В).	Проверьте напряжение в сети.
E2	Напряжение слишком высокое (выше 285 В).	Проверьте напряжение в сети.
E3	Короткое замыкание датчика панели.	Выключите панель. Обратитесь в сервисный центр.
E4	Короткое замыкание внутренней системы.	Выключите панель. Обратитесь в сервисный центр.
E5	Задымление, температура поверхности печи слишком высокая (около 250 °C).	Автоматическое выключение через 1 минуту.
E6	Перегрев внутренней системы.	Выключите панель. Обратитесь в сервисный центр.
E7	Неисправность датчика панели.	Выключите панель. Обратитесь в сервисный центр.
EC	Сбой связи между платой дисплея и датчиком основной платы.	Выключите панель. Обратитесь в сервисный центр.

Вышеизложенная информация является предварительной возможной оценкой. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности для здоровья и повреждения индукционной плиты. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff для устранения неисправности.

Установка

Подготовка к установке

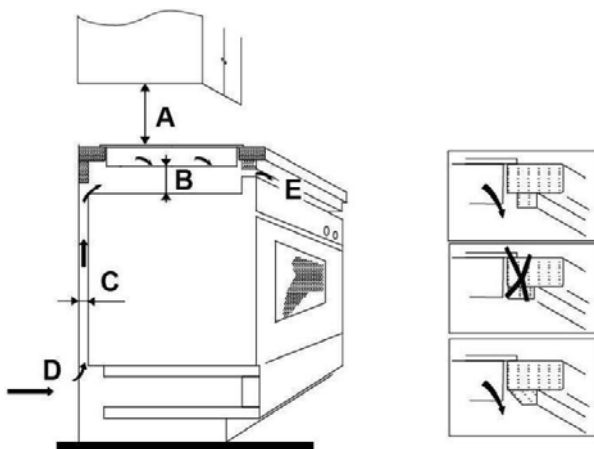
Вырежьте отверстие по размерам, указанным на чертеже. Для установки по бокам от отверстия необходимо оставить не менее 5 см свободного пространства. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от панели. Подробнее смотрите ниже:



Модель	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
HI 750 BSC Dual Flex	770	520	62	58	750	495	50 мин.
HI 950 BSC Dual Flex	900	520	62	58	860	495	50 мин.



При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная панель хорошо проветривается, а впускное и выпускное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная панель находится в исправном рабочем состоянии. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 мин.	30 мин.	Вход потока воздуха	Выход потока воздуха, не менее 10mm

Перед установкой панели проверьте:

- рабочая поверхность чистая и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимаемому пространству.
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- если панель будет 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, и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа. Разъединитель должен обеспечивать расстояние между контактами с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах.
- разъединитель будет легко доступен после установки панели.

- проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом, если у Вас есть сомнения относительно правильности установки.
- термостойкие и легко очищаемые покрытия должны использоваться для поверхностей стен, окружающих панель.

После установки панели проверьте:

- кабель питания должен быть недоступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию панели.
- если панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием плиты устанавливается теплозащитный барьер.
- изолирующий выключатель легко доступен после установки.

Примечания:

1. Индукционная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом и быть введена в эксплуатацию.
2. Прибор нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушильной машиной, так как влажность может повредить электронику устройства.
3. Индукционная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое отведение.
4. Если над варочной панелью располагается шкаф, он должен выдерживать нагрев, исходящий от нее.
5. Окружающая мебель и столешница должны выдерживать нагрев, исходящий от варочной панели.

Подключение к электрической сети



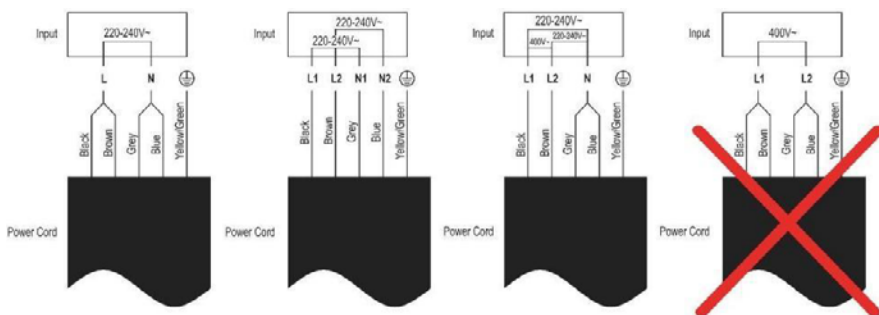
Эта панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

Перед подключением устройства к сети питания убедитесь, что:

1. Внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой устройством.
2. Напряжение соответствует значению, требуемому для работы панели.
3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, требуемую для работы панели. Для подключения устройства к электросети не используйте переходники, удлинители и сетевые разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей устройства и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

Уточните у организации, обслуживающей электросеть Вашего здания, подходит ли имеющаяся электропроводка без дополнительных изменений. Все возможные изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с требуемым стандартом. Допустимые способы подключения показаны ниже:



- Если кабель поврежден, его замена должна выполняться агентом послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие как несортированные бытовые отходы. Необходим раздельный сбор таких отходов для специальной переработки.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, Вы можете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован неправильно.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местную, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы его приобрели.

Технические характеристики

Модель	HI 750 BSC Dual Flex	HI 950 BSC Dual Flex
Количество рабочих зон	5	5
Номинальное напряжение	220-240 В	220-240 В
Номинальная частота	50-60 Гц	50-60 Гц
Номинальная мощность	9600 Вт	10200 Вт
Цвет	Черный	Черный
Распознавание посуды	Есть	Есть
Автоотключение	Есть	Есть
Индикация остаточного тепла	Есть	Есть
Блокировка от детей	Есть	Есть
Бустер	Есть	Есть
Flex-зона	Есть	Есть
Габариты устройства (ШхГхВ)	770х520х58 мм	900х520х58 мм
Габариты в упаковке (ШхГхВ)	820х570х130 мм	970х590х125 мм
Вес устройства	14,1 кг	16,4 кг
Вес в упаковке	16,5 кг	18,8 кг

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.