

Weissgauff

Варочная панель

HV 430 BA

Руководство по эксплуатации

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

ОГЛАВЛЕНИЕ

УСТАНОВКА.....	6
СХЕМА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	10
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	11
РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОСУДЫ	19
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	19
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	20
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	23

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

В руководстве по эксплуатации содержится важная информация, включая рекомендации по технике безопасности и установке, которая поможет Вам достичь максимальной эффективности использования вашего устройства. Пожалуйста, храните его в безопасном месте, чтобы в дальнейшем легко получить доступ к нему – как для Вас, так и для любого лица, не ознакомленного с работой данного устройства

Осторожно!

- Перед первым использованием варочной панели обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации. Варочная панель предназначена исключительно для использования в домашних условиях.
- В процессе эксплуатации устройство нагревается. Пожалуйста, избегайте контакта с горячей поверхностью, чтобы предотвратить ожоги.
- Всегда уделяйте внимание тому, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от варочной панели.
- Избегайте прямого контакта с варочной панелью во время ее работы, чтобы избежать ожогов!
- Обратите внимание, чтобы мелкие предметы бытового обихода, включая соединительные провода, не соприкасались с варочной панелью, поскольку их изоляционный материал обычно не устойчив к высоким температурам.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра во время приготовления пищи. Масла и жиры могут загореться из-за перегрева или выкипания.
- Не включайте варочную панель, пока на нее не установлена подходящая посуда.
- Не размещайте на варочной панели посуду с весом более 25 кг.
- В случае технической неисправности не используйте варочную панель. Любые неисправности должны быть устранены в авторизованном сервисном центре.
- При любом инциденте, вызванном технической неисправностью, отключите питание и немедленно сообщите о неисправности в сервисный центр для устранения.
- Соблюдайте правила и положения, изложенные в данном руководстве по эксплуатации. Не допускайте использования варочной панели лицами, не ознакомленными с содержанием данного руководства по эксплуатации.
- Не проводите очистку варочной панели с использованием оборудования для очистки паром.
- **ВАЖНО:** Прилегающая мебель, а также все материалы, используемые при монтаже, должны выдерживать температуру не менее чем на 95°C выше температуры окружающей среды помещения во время использования.
- Владелец несет ответственность за любой ущерб, вызванный нарушением данного температурного режима или размещением смежных материалов корпуса ближе, чем на 4 мм к прибору.
- Этот прибор соответствует действующим нормам безопасности. Однако следует отметить, что соответствие этим нормам не исключает того, что поверхности прибора будут нагреваться в процессе использования и сохранять тепло после окончания работы.

Безопасность детей

- Мы настоятельно рекомендуем не подпускать детей к прибору и ни в коем случае не прикасаться к нему.
- Если детям необходимо находиться на кухне, пожалуйста, позаботьтесь о том, чтобы они постоянно находились под пристальным наблюдением.

Общая безопасность

- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Внимательно следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить возгорание водой. Выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- Устройства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.
- Не допускайте соприкосновения электрических кабелей с нагревающимися участками прибора.
- Не используйте прибор для обогрева помещения, в котором он находится, или для сушки одежды.
- Не устанавливайте прибор рядом с занавесками или мягкой мебелью.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание опасности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- После установки доступ к шнуру питания будет невозможен.
- Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Предупреждение: нельзя использовать пароочистители для очистки прибора.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** необходимо следить за процессом приготовления пищи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.
- Прибор должен быть подключен к цепи, включающей изолирующий выключатель, к которому пользователь может получить доступ после установки, обеспечивая полное отключение от источника питания. Отключение может быть достигнуто путем включения выключателя в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.
- Предупреждение: перед получением доступа к клеммам необходимо отсоединить все цепи питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Ознакомьтесь с инструкциями по установке, пожалуйста, обратитесь к разделу «Установка».
- Детей в возрасте до 8 лет следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.
- После установки варочной панели следите за тем, чтобы шнур питания не касался нижней части корпуса
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание устройства без присмотра.

УСТАНОВКА

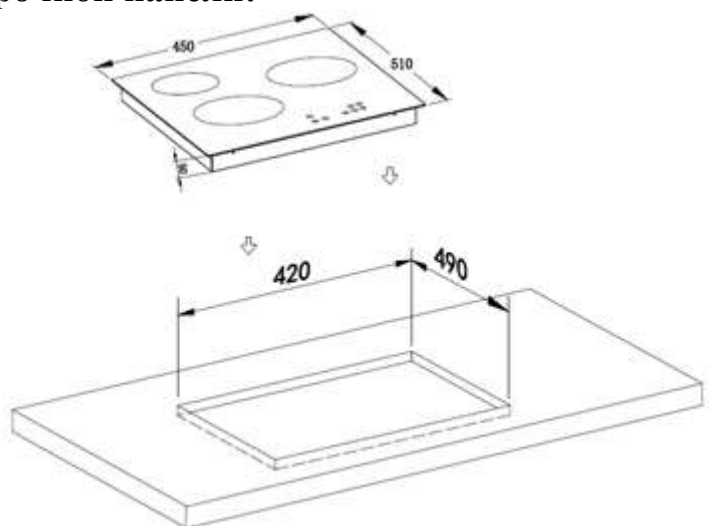
Подключение электропитания

Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению Вашей сети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

- Если Вам необходимо заменить шнур питания, учтите, что провод заземления (желто-зеленый) всегда должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов.
- Необходимо следить за тем, чтобы температура сетевого кабеля питания не превышала 50°C.
- Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре на аналогичный.

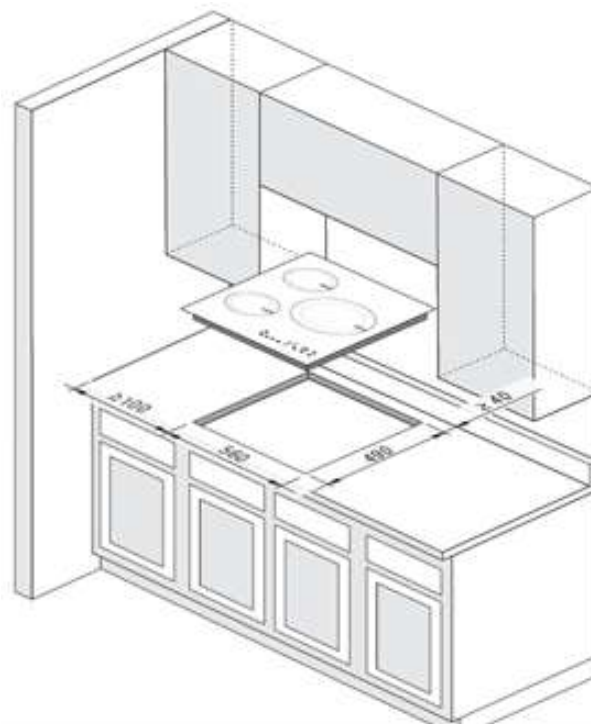
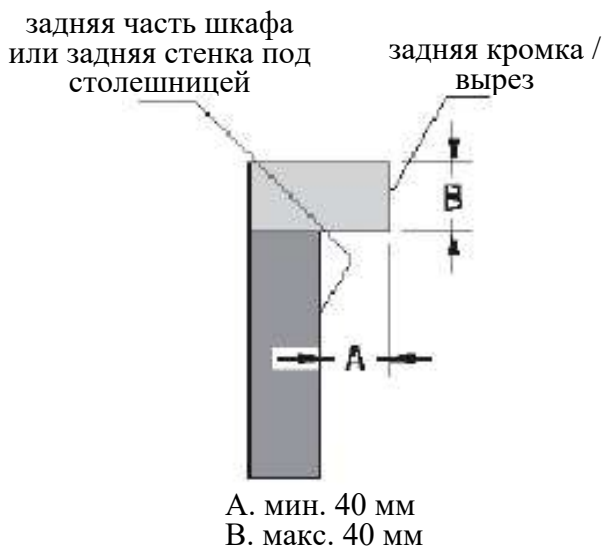
Встраивание варочной панели:



Подготовка устройства к использованию

Предупреждение!

- Кухонный гарнитур, находящийся в непосредственном контакте с прибором, должен быть термостойким (минимум 95°C).
- Прибор можно устанавливать на рабочей поверхности толщиной от 30 до 40 мм и вблизи стен, которые находятся выше рабочей поверхности, соблюдая минимальное расстояние в 100 мм от них.
- Выполните всю подготовку рабочей поверхности, затем тщательно удалите стружку или опилки перед тем, как устанавливать прибор.
- Чтобы обеспечить правильную вентиляцию варочной панели, пожалуйста, соблюдайте размеры, указанные на рисунках.
- Убедитесь, что поверхность ровная и что никакие предметы не загромождают пространство, необходимое для установки.
- Подготовьте вырез, как указано на рисунке (см. монтажные размеры).



Установка варочной панели



Предупреждение!

Опасность пореза.

Будьте осторожны с режущими кромками.

Острые торцевые части - будьте осторожны.

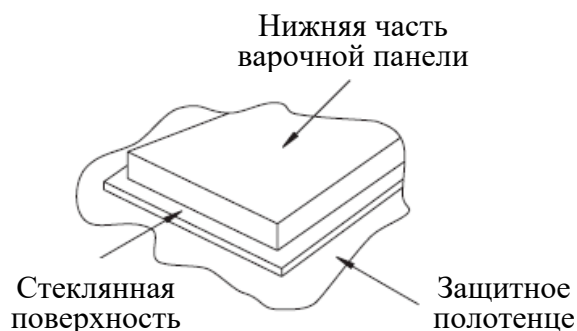
Во время транспортировки это может привести к легким травмам или порезам.

Извлеките все упаковочные материалы и документы из упаковки.

Прежде чем приступить к монтажу, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

Шаг 1

Положите на рабочую поверхность полотенце или тряпку. Положите варочную панель лицевой стороной вниз на защищенную поверхность.



Шаг 2

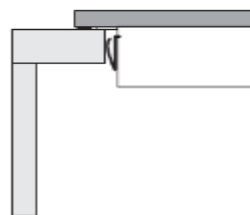
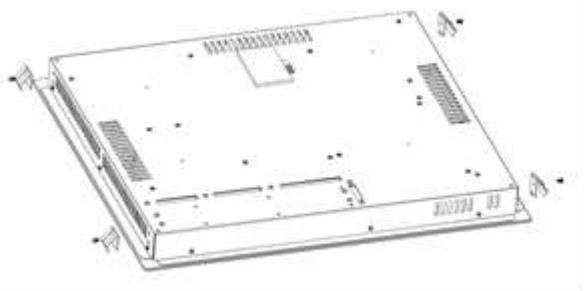
Нанесите уплотнительную ленту, входящую в комплект поставки, предназначенную для герметизации на рабочую поверхность.

Не используйте силикон. Нанесите уплотнитель на край нижней части изделия, отступая примерно 3 мм от края. Нанесите уплотнительную ленту по всему периметру. Срежьте излишки и сведите два конца уплотнителя вместе, чтобы они совпадали.

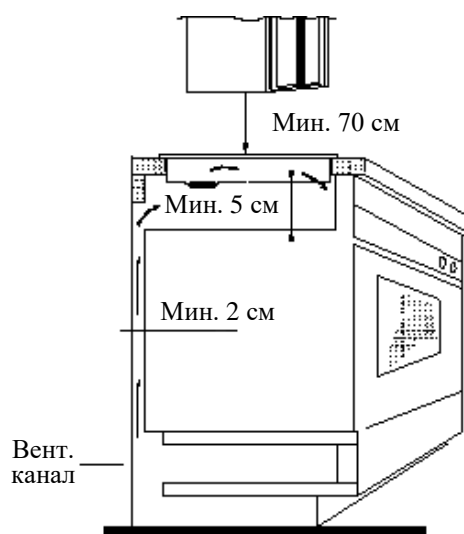


Шаг 3

Закрепите кронштейны (4 шт.) на передней и задней сторонах с помощью винтов. Установите варочную панель в подготовленный вырез и расположите ее по центру. Убедитесь, что передний край варочной панели параллелен краю рабочей поверхности.

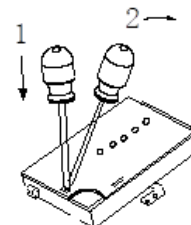


- ВАЖНО: Вы должны соблюдать требования к вентиляции, показанные на рисунке.
- ВАЖНО: Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели в нужное положение необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы (см. рисунок).
- ВАЖНО: Не используйте силиконовый герметик для герметизации отверстия для прибора. Это затруднит извлечение варочной панели в будущем, особенно если потребуется ее обслуживание.
- Осторожно переверните варочную панель обратно, а затем аккуратно опустите ее в вырезанное Вами отверстие.



Рекомендации по установке

Панель изготовлена для работы с двухфазным переменным током (400В 2N~50 Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов варочной панели составляет 230В. Адаптировать варочную панель для работы с однофазным током можно с помощью соответствующей перемычки в соединительной коробке в соответствии со схемой подключения, приведенной ниже. Схема подключения также приведена на крышке соединительной коробки. Помните, что соединительный провод должен соответствовать типу подключения и номинальной мощности керамической варочной панели. Соединительный кабель должен быть закреплен с помощью соответствующего зажима.



Предупреждение!

Не забудьте подсоединить предохранительную цепь к клемме соединительной коробки, обозначенной символом . Источник питания керамической варочной панели должен иметь предохранительный выключатель, который позволяет отключать питание в случае чрезвычайной ситуации. Расстояние



между рабочими контактами предохранительного выключателя должно составлять не менее 3 мм. Перед подключением керамической варочной панели к источнику питания важно ознакомиться с информацией на табличке с техническими данными и схемой подключения.

- Кабельные соединения должны выполняться в соответствии со схемой, расположенной на нижней части варочной панели.
- Кабель данного типа должен быть подключен к соответствующей клеммной коробке источника питания.
- Вам следует использовать отвертку, чтобы тщательно затянуть все винты клемм.
- Если при первом включении варочной панели работают только две зоны, Вам следует еще раз убедиться, что все винты клемм полностью затянуты. Это следует сделать до обращения в авторизованный сервисный центр.
- ВАЖНО: Прибор не должен подключаться к электросети с помощью вилки и розетки 13А.
- Этот прибор должен быть подключен к двухполюсной розетке с плавким предохранителем на 30А с расстоянием между контактами 3 мм и размещен в легкодоступном месте рядом с прибором. Он не должен располагаться над прибором и на расстоянии более 1,25 м от него.
- При необходимости кабель можно обмотать петлей, но убедитесь, что он не перегибается и не заземляется при установке варочной панели. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать контакта кабеля с горячими частями прибора.

Замена сетевого кабеля питания

- Если сетевой кабель поврежден, то его необходимо заменить на аналогичный в авторизованном сервисном центре.
- Сетевой кабель следует заменить в соответствии со следующими инструкциями:
 - ✓ Выключите прибор.
 - ✓ Откройте клеммную колодку на нижней стороне варочной панели.
 - ✓ Отвинтите клеммные винты, крепящие кабель.
 - ✓ Зелено-желтый провод заземления должен быть подсоединен к клемме обозначенной \perp . Он должен быть примерно на 10 мм длиннее проводов, находящихся под напряжением, и нейтрального провода.
 - ✓ Синий нейтральный провод должен быть подсоединен к клемме, обозначенной буквой (N) - провод под напряжением (L1) должен быть подсоединен к клемме, обозначенной буквой (L1) (220-240 В 1N~).

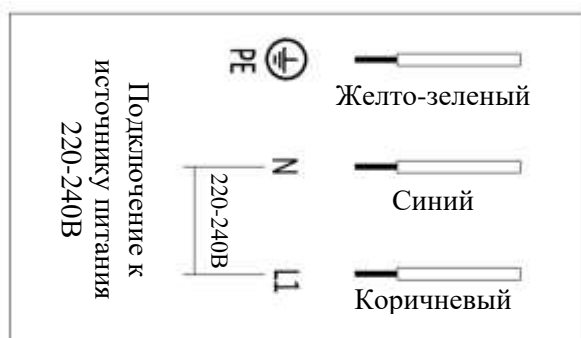
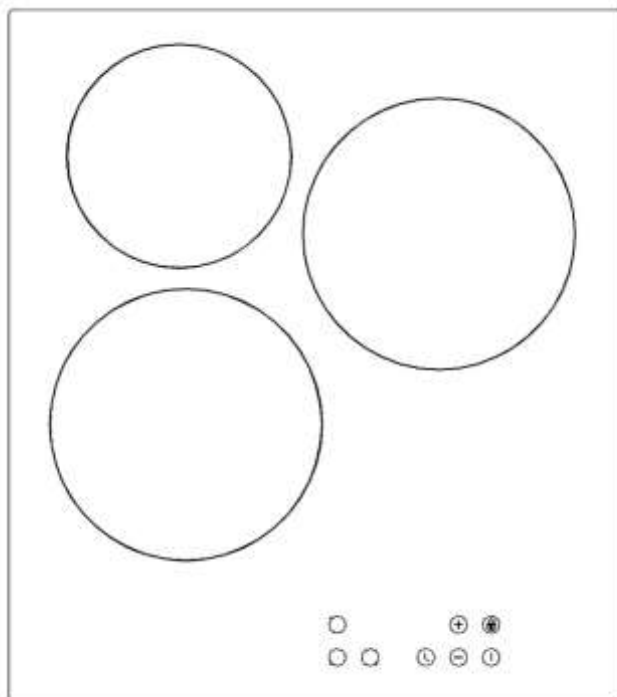
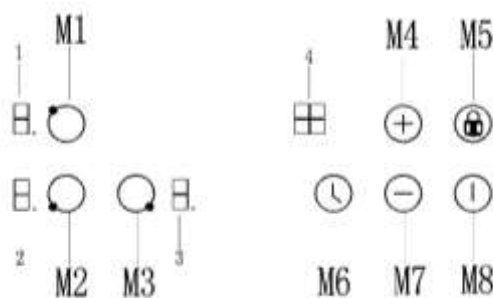


СХЕМА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Внешний вид 3-зонной варочной панели



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки управления

Кнопка	Функция	Кнопка	Функция
M1	Кнопка выбора зоны приготовления №1	M5	Кнопка блокировки от детей: нажмите и удерживайте, чтобы заблокировать или разблокировать панель управления
M2	Кнопка выбора зоны приготовления №2	M6	Выбор таймера: отдельное время для каждой зоны приготовления
M3	Кнопка выбора зоны приготовления №3	M7	Кнопка «Минус»: для уменьшения времени и уровня мощности
M4	Кнопка «Плюс»: для добавления времени и уровня мощности	M8	Кнопка включения: нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить варочную панель

Индикаторы зон приготовления

№	Функция
1	№1 зона приготовления с цифровой индикацией: отображает уровень мощности, символ предупреждения о высокой температуре и т.д.
2	№2 зона приготовления с цифровой индикацией: отображает уровень мощности, символ предупреждения о высокой температуре и т.д.
3	№3 зона приготовления с цифровой индикацией: отображает уровень мощности, символ предупреждения о высокой температуре и т.д.
4	Цифровой индикатор таймера: отображение времени, символа блокировки от детей и т.д.

Режим отображения

- 1) Цифровой индикатор с единичным разрядом: отображает соответствующие параметры управления нагревом и предупреждающий знак о высокой температуре (H) зоны приготовления.
- 2) Двухзначный цифровой индикатор: отображает соответствующие параметры времени и знак блокировки от детей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Перед первым использованием




ВАЖНО: Вам следует очистить поверхность варочной панели (см. раздел «Техническое обслуживание и чистка»).


- Вы должны включать по одной конфорке за раз, на 5 минут при максимальной настройке. Это поможет устранить любой появившийся запах и испарит любую влагу, которая образовалась на нагревательных элементах во время транспортировки.
- Не включайте более одной зоны одновременно.
- Вы должны поставить кастрюлю, наполовину наполненную холодной водой, на каждую зону по мере того, как будете ее разогревать.

Инструкция по эксплуатации






1. Включение питания


- ✓ После включения прибора варочная панель подаст звуковой сигнал, напоминающий о включении питания, все цифровые индикаторы на экране дисплея будут гореть в течение 2 секунд, затем прибор перейдет в режим ожидания.
- ✓ Режим ожидания: Все индикаторы погаснут, за исключением символа предупреждения о высокой температуре **H**. В это время нажатием и удерживанием можно управлять только кнопкой питания , а другие операции с кнопками недопустимы.

2. Режим ожидания


- ✓ В режиме выключения нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, варочная панель подаст звуковой сигнал один раз, а затем перейдет в режим ожидания.
- ✓ На всех цифровых индикаторах зоны приготовления будет отображаться **—** (символ **H** будет отображаться на индикаторе зоны приготовления, если есть остаточный нагрев), на таймере также будет отображаться **— —**, в это время зона приготовления не будет нагреваться.
- ✓ В режиме ожидания, если не выполняется нагрев зоны приготовления, прибор автоматически перейдет в режим выключения через 10 секунд и подаст один звуковой сигнал.

3. Управление нагревом









- ✓ В режиме ожидания Вы можете выбрать зону приготовления, нажав кнопку выбора зоны приготовления, затем нажать кнопку  или , чтобы отрегулировать уровень мощности соответствующей зоны приготовления. Нажимая и удерживая кнопки  или  можно непрерывно увеличивать или уменьшать уровень мощности.
- ✓ Когда варочная поверхность перейдет в режим нагрева, нажмите и удерживайте кнопку питания  в течение 3 секунд, чтобы выключить ее, и остановить нагрев всех конфорок. На соответствующем индикаторе зоны приготовления варочной поверхности, которая нагревалась ранее, отобразится предупреждающий символ высокой температуры **H**.

- ✓ В режиме ожидания, если на некоторых варочных поверхностях все еще сохраняется остаточное тепло, на дисплее отобразится **H**.
- ✓ Если необходимо выключить одну из варочных зон, Вы можете сначала выбрать эту зону, затем нажимая кнопку  уменьшить уровень мощности до значения 0, чтобы выключить эту зону, и это не повлияет на нагрев других варочных зон. Когда уровень мощности достигнет 0, на соответствующем индикаторе зоны приготовления варочной поверхности, которая нагревалась ранее, отобразится символ предупреждения о высокой температуре **H**.
- ✓ Если одновременно работает более одной зоны, общая мощность будет равна сумме мощностей всех работающих конфорок, каждая конфорка будет работать в соответствии со своим коэффициентом модуляции мощности и не будет влиять на остальные.

Примечание:

- В течение одного и того же периода времени действительна только одна кнопка включения варочной панели, то есть может отображаться только одна точка **•**.
- Нажмите кнопку , чтобы установить уровень мощности на 0, после чего зона приготовления автоматически отключится.

4. Регулировка уровня мощности

- ✓ В режиме ожидания нажмите кнопку выбора зоны приготовления, чтобы выбрать соответствующую зону приготовления, на дисплее отобразится точка **•** цифрового индикатора соответствующей зоны приготовления и уровень нагрева. Вы можете нажать кнопки  и , чтобы настроить подходящий уровень мощности.
- ✓ Удерживайте нажатой любую из этих кнопок, значение на индикаторе зоны будет увеличиваться или уменьшаться. При каждом нажатии кнопки  уровень мощности будет увеличиваться на единицу, вплоть до уровня 9, и отображаться на соответствующем цифровом индикаторе. При каждом нажатии кнопки  уровень мощности будет уменьшаться на единицу, пока не достигнет уровня 0 (при каждом нажатии кнопки  или  будет слышен короткий звуковой сигнал). Продолжайте нажимать кнопки  или , значение будет постоянно увеличиваться или уменьшаться.
- ✓ После завершения регулировки уровня мощности точка **•** цифрового индикатора перестанет мигать и будет отображать уровень мощности в течение 10 секунд после прекращения работы.
- ✓ При переключении любого уровня мощности конфорки на 0 нагрев этой конфорки будет прекращен.
- ✓ Если конфорка была нагрета, уровень мощности всех конфорок равен 0, прибор автоматически перейдет в режим ожидания после 1 минуты бездействия.

5. Функция автоматического нагрева

Ваша варочная панель может автоматически нагреваться, для этого выполните следующие действия:

Включите автоматический нагрев: Нажмите кнопку \oplus или \ominus , чтобы установить мощность на уровень 9, затем нажмите кнопку \oplus еще раз, чтобы поочередно отображалось значение уровня мощности **9** и **9**. В это время нажмите кнопку \ominus , чтобы настроить необходимый Вам уровень автоматического нагрева, например уровень 6. В этом автоматическом процессе нагрева на цифровом индикаторе, указывающем соответствующий уровень мощности, поочередно отображаются **9** и **6**. Время отображения составляет 2,5 минуты.

Нажмите кнопку \oplus , чтобы установить мощность на уровень 9, затем нажмите кнопку \oplus еще раз, чтобы поочередно отображалось значение уровня мощности **9** и **9**. На этом этапе начинается отсчет времени по умолчанию. Например, после того, как **9** и **9** будут отображаться поочередно в течение 10 секунд, нажмите \ominus , чтобы установить уровень мощности на уровень 6. Индикаторы **9** и **6** будут отображаться в течение 2 минут и 20 секунд. Через 2 минуты и 20 секунд варочная панель перейдет в обычный режим нагрева, на цифровом индикаторе отобразится соответствующий уровень мощности **6**.

При установке функции автоматического нагрева соответствующая конфорка будет нагреваться на уровне 9 в течение определенного периода времени (время нагрева зависит от последующего снижения до нескольких уровней, время нагрева каждого уровня указано ниже), затем продолжит работу на окончательно настроенном уровне нагрева. Например, установите уровень нагрева на 9 уровень и активируйте функцию автоматического нагрева, нажав \oplus (поочередно отобразится индикация **9** и **9**). Затем установите уровень функции автоматического нагрева на 6 уровень, нажав кнопку \ominus . При этом режиме конфорка нагревается до уровня 9 в течение 2,5 минут. На цифровом индикаторе, указывающем зону приготовления, поочередно отобразятся **9** и **6**. Затем продолжится нагрев на уровне 6, на цифровом индикаторе отобразится **6**.

Таблицы уровня мощности и времени, соответствующие автоматическому нагреву, приведены ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время быстрого нагрева (минуты)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

Автоматическая регулировка уровня нагрева: при переходе в режим автоматического нагрева, только если автоматический нагрев осуществляется на максимальной мощности в течение 30 секунд, нажатие кнопки \ominus может уменьшить мощность. Более чем через 30 секунд нажатие кнопки \ominus не может снизить уровень автоматического нагрева, это приведет к выходу из режима автоматического нагрева.

По истечении более 30 секунд, пока система все еще находится в режиме автоматического нагрева и уровень автоматического нагрева меньше 9 уровня, нажмите кнопку \oplus , чтобы увеличить уровень автоматического нагрева, и система продолжит работать в режиме автоматического нагрева.

Например, после перехода в режим автоматического нагрева в течение 30 секунд нажмите кнопку \ominus , чтобы установить уровень автоматического нагрева на уровень 8. На цифровом индикаторе отобразятся **8** и **8**. А затем уменьшите до уровня 7, на индикаторе отобразятся **7** и **7**. В данный момент варочная панель все еще находится в режиме автоматического нагрева. По истечении более 30 секунд уровень 7 нельзя понизить до уровня 6, но можно выйти из режима автоматического нагрева и переключить варочную панель в обычный режим, при этом на цифровом индикаторе отобразится **6**.

При изменении уровня автоматического нагрева прошедшее время будет автоматически пересчитано во время, соответствующее новому уровню автоматического нагрева.

Например, Вы выбрали уровень автоматического нагрева 1 (1 минута), а через 30 секунд измените его на уровень 4 (6,5 минут). Эта функция автоматического нагрева будет работать в течение 6 минут (6,5 минут минус 30 секунд).

В течение 30 секунд после включения режима автоматического нагрева нажмите кнопку \ominus для настройки на определенный уровень, время работы будет отсчитываться по времени установленного уровня.



Например, когда цифровые индикаторы **8** и **9** отображаются поочередно и работают в течение 20 секунд. Нажмите кнопку \ominus , чтобы перейти на 6 уровень, затем 20 секунд, которые были запущены, будут автоматически засчитаны в 2,5 минуты 6 уровня, в то время как 6 уровень будет продолжаться в течение 2,5 минут за вычетом 20 секунд, то есть 2 минуты и 10 секунд. Затем вернется к обычному режиму нагрева.

6. Таймер

После выбора соответствующей мощности конфорки нажмите кнопку времени \odot , на цифровом дисплее отобразится 00, а справа - точка \bullet .






В это время включен режим настройки и можно установить таймер выбранной конфорки. (В режиме настройки можно выполнить следующие операции).

- ✓ Если Вы хотите отменить таймер, то можете установить время равным нулю.
- ✓ При первом нажатии кнопки \oplus отсчет времени начинается с 1 минуты, после чего Вы можете нажать кнопку \oplus или \ominus , чтобы настроить время отсчета.
- ✓ При каждом нажатии кнопки \oplus звуковой сигнал прозвучит один раз, и время нагрева будет увеличено на 1 минуту. Время будет непрерывно изменяться в диапазоне от 1 до 99 минут. Максимальная настройка составляет 99 минут.
- ✓ При каждом нажатии кнопки со знаком \ominus звуковой сигнал прозвучит один раз, и время будет сокращено на 1 минуту. Когда время меньше или равно 30 минутам, то время непрерывной настройки будет непрерывно изменяться в диапазоне от 30 до 0 минут. Если время регулировалось кнопкой плюс \oplus более 30 минут,



нажмите кнопку , чтобы установить время на 0, и продолжайте изменять время непрерывно отсчитывая время в диапазоне 30-0 с помощью кнопки .

- ✓ После того, как обратный отсчет таймера достигнет 0, звуковой сигнал будет продолжать звучать в течение 2 минут, Вы можете нажать любую кнопку, чтобы отключить его.








Примечание:

1. Если было установлено время для определенной зоны приготовления, чтобы изменить время, нажмите кнопку  еще раз, чтобы выбрать соответствующую зону приготовления, а затем введите новое время с помощью кнопок  и .
2. После выбора зоны приготовления настройка времени не может быть выполнена до установки мощности зоны приготовления, а кнопка  неактивна.
3. При первой установке времени для определенной зоны приготовления, если кнопка выбора зоны приготовления, соответствующая зоне приготовления, нажата, когда время не подтверждено, время для зоны приготовления отменяется.
4. При работе одной или нескольких конфорок во время настройки времени всегда отображается точка  соответствующей конфорки.

7. Выключение питания





В режиме ожидания или нагрева нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, раздастся короткий звуковой сигнал, прибор перейдет в режим ожидания питания. Если в это время на соответствующей поверхности конфорки остается остаточное тепло, на цифровом индикаторе уровня мощности будет мигать  и появится предупреждение об остаточном нагреве.

8. Блокировка от детей

- ✓ Панель управления можно заблокировать, нажав и удерживая кнопку блокировки от детей  в течение 3 секунд, пока прибор находится в режиме ожидания или нагрева, отобразится значок блокировки. При выключении прибора значок блокировки погаснет.
- ✓ В режиме защиты от детей индикатор  будет отображаться и мигать (примерно 1 раз в секунду). Если на конфорке установлено время, на цифровом дисплее будут  поочередно отображаться время и . Если нет, то на дисплее отобразятся  и .
- ✓ В режиме блокировки от детей Вы можете разблокировать его, нажав и удерживая кнопку блокировки от детей  около 3 секунд.
- ✓ В режиме блокировки от детей, за исключением нажатия и удерживания кнопки питания для выключения, а также нажатия и удерживания кнопки блокировки от детей для разблокировки, остальные кнопки недействительны.

9. Раздельный таймер

Таймер может быть установлен отдельно для любой зоны приготовления, и время каждой зоны приготовления не зависит друг от друга.

- ✓ **Время работы одной зоны приготовления**
При установке времени обратного отсчета для зоны приготовления сначала нажмите кнопку таймера , загорится точка • цифрового индикатора выбранной зоны приготовления. Отобразится точка • цифрового индикатора таймера, указывающая, что установленный таймер связан с выбранной зоной приготовления. В это время Вы можете использовать кнопки  и  для установки времени обратного отсчета.
- ✓ **Выбор времени для нескольких зон приготовления**
Каждая операция настройки таймера будет такой же, как настройка времени для одной зоны приготовления.
Нажмите кнопку выбора любой зоны приготовления, и на цифровом индикаторе таймера отобразится значение времени для этой зоны приготовления. Когда синхронизировано несколько конфорок, Вы можете переключать время работы разных конфорок, нажав кнопку .
Если не выбрана ни одна зона приготовления, на цифровом индикаторе будет отображаться минимальное значение таймера для зон приготовления, а на цифровом индикаторе соответствующей зоны приготовления будет отображаться •.




10. Время по умолчанию

- ✓ Все конфорки имеют функцию времени работы по умолчанию. Соотношение времени по умолчанию и уровня мощности приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6-9
Время по умолчанию (ч)	6 часов	6 часов	5 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

- ✓ По истечении заданного по умолчанию времени конфорки автоматически выключатся и перейдут в режим ожидания.

11. Предупреждение о высокой температуре

- ✓ Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд для выключения, прибор перестанет нагреваться, но на варочной поверхности все еще сохраняется высокая температура, на цифровом индикаторе соответствующей зоны приготовления, в которой прекратился нагрев, появится предупреждающий символ остаточного тепла , указывающий на высокую температуру соответствующей варочной поверхности.
- ✓ Если конфорка нагревалась ранее, то после выключения варочной панели в течение 35 минут непрерывно будет отображаться предупреждающий символ  о высокой температуре.

12. Защита

- ✓ **Защита от высоких температур:** Электронный датчик температуры на панели управления будет передавать информацию о температуре в режиме реального времени на микросхему панели управления. Управляющий датчик запускает защиту, когда электронный датчик температуры показывает, что текущая температура превышает определенное значение, чтобы снизить уровень нагрева

зоны приготовления в данный момент, и возобновляет уровень нагрева после снижения температуры.

- ✓ **Защита от остаточного тепла:** Когда прибор перестанет нагреваться, на цифровом индикаторе соответствующей зоны нагрева отобразится символ предупреждения о высокой температуре **H**, указывающий на то, что температура варочной поверхности слишком высока, пожалуйста, не прикасайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.

13. Коды неисправностей печатных плат и решения для их устранения

- ✓ При выходе из строя печатной платы цифровые индикаторы таймера на панели дисплея всегда отображают код неисправности, и все нагреваемые конфорки прекращают нагрев и автоматически возвращаются в выключенное состояние через 1 минуту. Для включенных конфорок на соответствующем цифровом индикаторе продолжает отображаться предупреждающий знак о высокой температуре **H**. При появлении кода неисправности, пожалуйста, обратитесь к следующей таблице, для устранения неисправности.

В случае возникновения кода неисправности, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Код неисправности	Тип неисправности	Решение
E1	Плата дисплея не принимает сигнал от платы питания.	Сбой линии связи на плате питания или дисплее может привести к сбоям в работе связи. Сначала замените панель дисплея. Если неисправность не устраняется, замените плату питания.
E2	Плата питания не принимает сигнал от платы дисплея.	
E3	Неисправность реле платы питания	Замените плату блока питания.
E4	Разомкните цепь NTC на плате индикации. Короткое замыкание платы индикации NTC.	Замените панель дисплея
E5	Защита от высокой температуры на плате дисплея NTC.	Сначала замените изолированную силиконовую прокладку на монтажной панели. Если неисправность не устранена, замените панель дисплея.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОСУДЫ

Поставьте кастрюлю в центр зоны нагрева, включите конфорку.

Индикация высокой температуры:

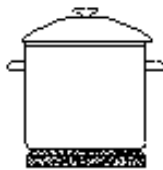
Когда стеклянная поверхность слишком нагреется, загорится индикатор высокой температуры, не прикасайтесь к стеклянной поверхности, пока индикаторная лампа не погаснет.



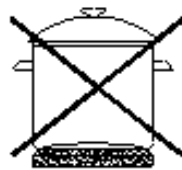
Не
правильно



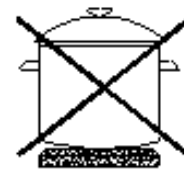
Не
правильно



Правильно



Не
правильно



Не
правильно

Осторожно!

- Убедитесь, что нагревательная зона чистая - загрязненная зона не передает все необходимое для нагрева тепло.
- Берегите Вашу варочную панель от воздействия воды.
- Не оставляйте посуду с приготовленными блюдами на основе жиров и масел без присмотра на включенной варочной панели, горячий жир может самопроизвольно загореться.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- При первых нескольких использованиях варочной панели от нее может исходить резкий запах гари. Этот запах полностью исчезнет при повторном использовании.
- Варочная панель оснащена конфорками разного диаметра и мощности.
- Места, откуда будет исходить тепло, четко обозначены на поверхности варочной панели. Для эффективного разогрева посуда должна располагаться точно в этих зонах. Посуда должна иметь тот же диаметр, что и конфорка, на которой она используются.
- Не следует использовать посуду с шероховатым дном, так как это может поцарапать поверхность панели.
- Перед использованием убедитесь, что дно посуды чистое и сухое.
- Наилучшая толщина дна посуды – 2-3 мм из эмалированной стали и 4-6 мм для нержавеющей стали с многослойным дном.
- Если эти правила не будут соблюдаться, то произойдет большая потеря тепла и энергии. Тепло, не поглощенное кастрюлей, распространится на варочную панель, корпус и окружающие элементы кухонного гарнитура.
- Желательно накрыть посуду крышкой, чтобы можно было готовить на более слабом огне.

- Всегда готовьте овощи, картофель и т.д. в минимальном количестве воды, чтобы сократить время приготовления.
- Пища или жидкость с высоким содержанием сахара могут повредить поверхность варочной панели, если они соприкоснутся с поверхностью варочной панели. Любые пролитые жидкости следует немедленно вытереть, однако это может не предотвратить повреждение поверхности варочной панели.
- **ВАЖНО:** Керамическая поверхность варочной панели прочная, однако она не является небьющейся и может быть повреждена. Особенно если на нее с некоторой силой падают заостренные или твердые предметы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА



Операции по очистке следует выполнять только тогда, когда варочная панель остыла.

Перед началом любого процесса очистки прибор следует отключить от электросети.

Чистка поверхности варочной панели



Любые остатки чистящих средств, оставшиеся на поверхности варочной панели, могут повредить ее. Все остатки следует удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством средства для мытья посуды.



Абразивные чистящие средства или острые предметы могут повредить поверхность варочной панели; ее следует чистить теплой водой, смешанной с небольшим количеством моющего средства.



Возможно, Вам будет легче очистить некоторые загрязнения, пока поверхность варочной панели еще теплая. Однако Вы должны быть осторожны, чтобы не обжечься, если будете чистить поверхность варочной панели, когда она еще теплая.

После каждого использования

- Протрите прибор влажной тканью.
- Высушите прибор, протерев поверхность чистой тканью.

Типы загрязнений и способы их устранения

Тип загрязнения	Нужно удалять немедленно?	Удалять, когда прибор уже остыл?	Требуемые дополнительные предметы
Сахар или пищевые продукты/жидкости, содержащие сахар	Да	Нет	Скребок для керамической варочной панели
Фольга или пластик	Да	Нет	Скребок для керамической варочной панели
Брызги жира	Нет	Да	Средство для чистки стеклокерамической варочной панели
Следы от металлической посуды	Нет	Да	Средство для чистки стеклокерамической варочной панели
Брызги воды или водяные разводы	Нет	Да	Средство для чистки стеклокерамической варочной панели

Важно!

Внутреннюю поверхность варочной панели следует мыть только теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

Осторожно!

- Убедитесь, что варочная панель чистая - загрязненная зона нагрева не передает все необходимое тепло.
- Защитите варочную панель от воздействия влаги и попадания воды.
- Не оставляйте посуду с приготовленными блюдами на основе жиров и масел без присмотра на включенной панели, горячий жир может самопроизвольно загореться.



ВАЖНО: если Вам кажется, что прибор работает неправильно, пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Примечание: прежде чем выбрасывать старый прибор, выключите его и отсоедините от источника питания. Отрежьте и приведите в негодность кабель питания. Во избежание неправильного использования отсоедините кабель непосредственно у основания. Эти операции должны быть произведены компетентным специалистом.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами данного изделия.

Символ на изделии или в сопроводительных документах к изделию указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого он должен быть передан в соответствующий пункт сбора для вторичной переработки электрического и электронного оборудования.



Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами по утилизации отходов. Для получения более подробной информации об обработке, рекуперации и вторичной переработке данного продукта, пожалуйста, свяжитесь с Вашим местным органом по утилизации.

Упаковочные материалы, которые мы используем, безвредны для окружающей среды и могут быть переработаны. Пожалуйста, утилизируйте все упаковочные материалы с должным вниманием к окружающей среде.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HV 430 BA
Панель управления	Сенсорная
Мощность конфорок	2x1.8 кВт + 1x1.2 кВт
Кабель питания	В комплекте, без вилки
Общая мощность	4800 Вт
Габариты	450x510x50 мм
Вес	6,1 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