

# Weissgauff

## Варочная панель

## HI 430 VA Cross

### Руководство по эксплуатации

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

## Оглавление

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	3
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	4
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....	7
ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	8
ФУНКЦИЯ BOOST .....	8
БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ .....	8
ТАЙМЕР .....	9
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ.....	11
ОСТАТОЧНЫЙ НАГРЕВ.....	11
РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ВЫБОРУ НАГРЕВА .....	11
УСТАНОВКА.....	12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....	15
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	16
ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА .....	17
НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА.....	17
ЧИСТКА И УХОД.....	18
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	23

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

 Пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации перед использованием прибора.

### Установка

- Перед выполнением каких-либо работ по техническому обслуживанию прибора отключите его от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным условием.
- Средства для аварийного отключения питания должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии со всеми правилами подключения.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

### Опасность пореза

- Края варочной панели очень острые, будьте осторожны, чтобы не получить порезы.
- Несоблюдение требований осторожности может привести к травмам или порезам.

### Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть горючие материалы на данный прибор.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или требований об ответственности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием отключайте варочную панель от электросети.
- Несоблюдение этих правил может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

## Электромагнитная безопасность

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

## Горячие поверхности

- Во время использования доступные части прибора могут сильно нагреваться, при неосторожном использовании это может привести к ожогам.
- Не допускайте соприкосновения Вашего тела, одежды или любых других предметов, кроме подходящей кухонной посуды, со стеклом варочной панели, до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.
- Детей в возрасте до 8 лет следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками.
- Несоблюдение этих правил может привести к ожогам и ошпариванию.

## Скребок для очистки (приобретается отдельно)

- При откинутой защитной крышке обнажается острое как бритва лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

## Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Перегрев приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны находиться под присмотром ответственного и компетентного лица, которое проинструктирует их по его использованию. Ответственное лицо должно быть уверено, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя или своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не передвигайте сковороды по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать варочную поверхность.
- Не используйте жесткие губки или любые другие агрессивные и абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре, во избежание опасности.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на коммерческое использование любого рода!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время использования прибора его доступные части нагреваются.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Детей в возрасте до 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.
- 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 заниматься чисткой и обслуживанием устройства без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а выключите прибор, затем накройте пламя, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из

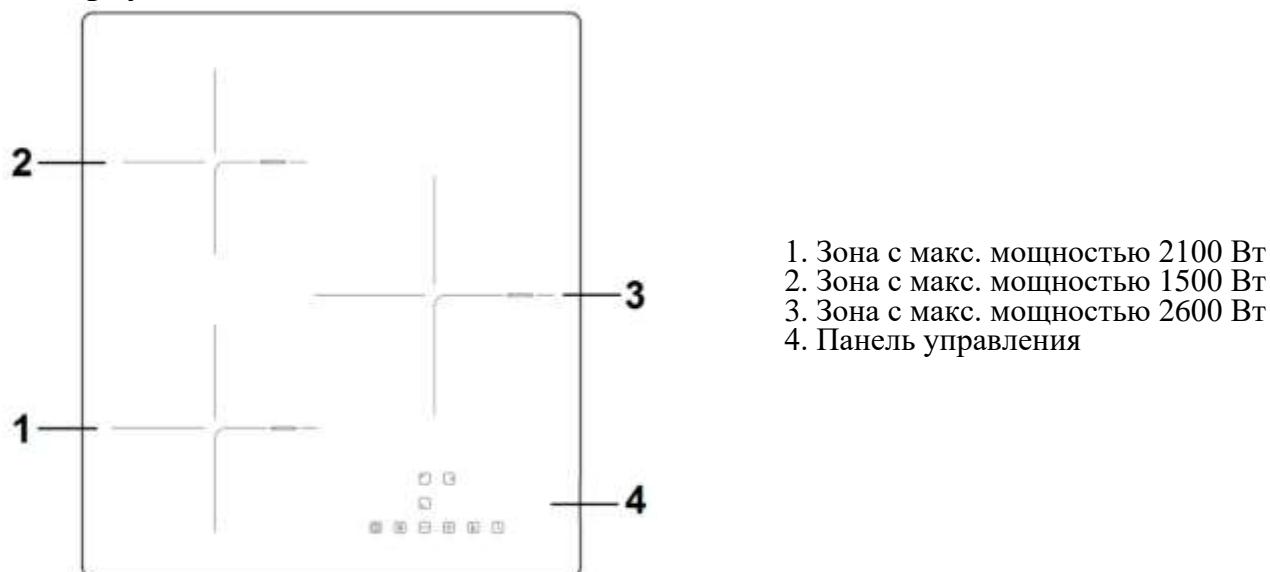
стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** необходимо постоянно контролировать процесс приготовления.
- Доступ к шнуру питания после установки будет невозможен.

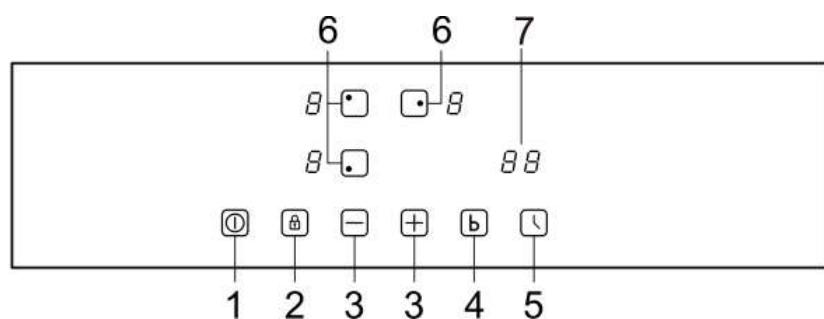
Поздравляем Вас с приобретением Вашей новой индукционной варочной панели. Мы рекомендуем Вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации, чтобы понять, как правильно ее установить и эксплуатировать. Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### Вид сверху



### Панель управления



<b>1</b>	Кнопка включения/выключения	<b>5</b>	Кнопка таймера
<b>2</b>	Блокировка от детей	<b>6</b>	Выбор зоны нагрева
<b>3</b>	Кнопки регулировки уровня мощности	<b>7</b>	Дисплей таймера
<b>4</b>	Функция Boost		

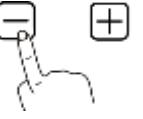
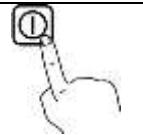
№	Символ	Описание
1		Включение/выключение: включает или выключает прибор
2		Блокировка от детей: нажмите кнопку один раз для блокировки. Когда панель управления заблокирована, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены. Длительное нажатие на кнопку разблокирует панель управления.
3		Плюс: Увеличение уровня мощности или добавление времени.
4		Минус: Уменьшение уровня мощности или добавление времени.
5		Функция Boost
6		Таймер: Используйте для установки времени таймера.
7		Выбор левой верхней конфорки.
8		Выбор левой нижней конфорки.
9		Выбор правой средней конфорки
10		Дисплей: показывает уровень мощности, код ошибки и состояние варочной панели.
11		Отображение таймера.

## ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

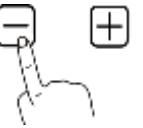
После включения питания раздается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Прикоснитесь к кнопке включения/выключения, все индикаторы отобразят «--».	
2. Поставьте подходящую посуду на зону приготовления, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.	
3. Прикоснитесь к элементу управления выбора соответствующей зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.	
4. Выберите режим нагрева, нажав кнопки «+» или «-». Если Вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1. Вы можете изменить режим нагрева в любое время во время приготовления.	

## ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.	
2. Выключите конфорку, убавив уровень мощности до 0. Убедитесь, что на дисплее отображается 0.	
3. Выключите всю варочную панель, нажав кнопку включения/выключения питания.	
4. Осторожно! Поверхность все еще горячая. На дисплее отобразится индикатор H, означающий, что зона приготовления еще слишком горячая, к ней нельзя прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточный нагрев также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если Вы хотите разогреть дополнительную посуду.	

## ФУНКЦИЯ BOOST

Активация режима Boost	
1. Выберите зону с функцией Boost. 2. Нажмите кнопку Boost, после чего на дисплее появится соответствующий индикатор.	

### Отключение функции Boost

1. Выберите зону с активной функцией Boost.
2. Нажмите кнопку минус, чтобы отменить функцию, и выберите уровень мощности, который Вы хотите установить.
3. Функция Boost может длиться 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на 9-й уровень мощности.

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления	
1. Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой. Индикатор таймера отобразит «Lo».	

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.
3. Теперь Вы можете приступать к использованию варочной панели.



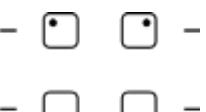
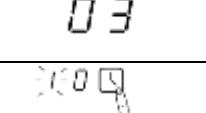
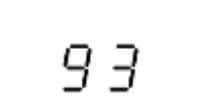
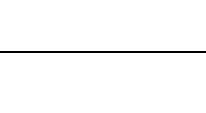
**⚠** Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки включения/выключения, Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки включения/выключения в экстренной ситуации, но при следующей операции сначала разблокируйте варочную панель.

## ТАЙМЕР

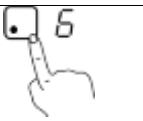
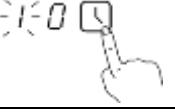
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного счетчика. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.
- Вы можете установить таймер максимум на 99 минут.

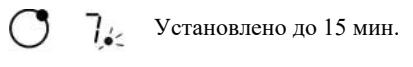
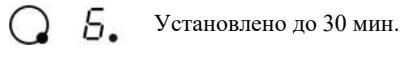
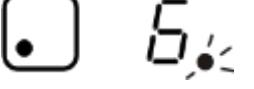
Использование таймера в качестве минутного счетчика

1. Убедитесь, что варочная панель включена и клавиша выбора зоны не активирована (индикатор зоны «-» не мигает). Примечание: Вы можете установить режим минутной задержки до или после завершения настройки мощности конфорки.	 - <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> -
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «10», «0» будет мигать.	 10 <input checked="" type="checkbox"/>
3. Установите время, коснувшись кнопок управления таймером «+» или «-».	 03
4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, будет мигать «1».	 10 <input checked="" type="checkbox"/>
5. Установите время, коснувшись кнопок управления таймером «+» или «-».	 93
6. Когда таймер будет установлен, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.	
7. Звуковой сигнал будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время истечет.	 - -

## Использование таймера для выключения одной или нескольких конфорок

1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которой Вы хотите установить таймер.	
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «10», «0» будет мигать.	
3. Установите время, коснувшись кнопок управления таймером «+» или «-».	
4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, будет мигать «1».	
5. Установите время, коснувшись кнопок управления таймером «+» или «-».	
6. Когда время будет установлено, обратный отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время. ПРИМЕЧАНИЕ: в правом нижнем углу индикатора уровня мощности появится красная точка, указывающая на то, что зона выбрана.	
7. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится. ПРИМЕЧАНИЕ: другие конфорки продолжат работать, если они были включены ранее.	

## Если таймер установлен более чем на одну зону

1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких зон приготовления, соответствующие зоны приготовления обозначаются красными точками. На дисплее таймера отображается минимальное значение. Точка соответствующей зоны мигает.	 
2. Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона выключится. Затем он покажет новый минимальный уровень. Уровень и точка соответствующей зоны будут мигать. ПРИМЕЧАНИЕ: прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.	

## Отмена таймера

1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который Вы хотите отключить от таймера.	
2. При касании кнопки управления таймером индикатор начнет мигать.	
3. Нажмите кнопку «-» или слайдер, чтобы установить таймер на «00», таймер будет отменен.	

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое выключение — это функция защиты Вашей индукционной варочной панели. Она активируется всякий раз, когда Вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

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

Когда посуда снята, индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключится через 1 минуту.

## ОСТАТОЧНЫЙ НАГРЕВ

После работы варочной панели в течение некоторого времени будет выделяться некоторое количество остаточного тепла. Символ «Н» будет сигнализировать о том, что варочная панель еще горячая, будьте осторожны.

## РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО ВЫБОРУ НАГРЕВА

Уровень мощности	Блюда для приготовления
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• деликатный разогрев для небольших количеств пищи</li><li>• топленый шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро пригорают</li><li>• мягкое тушение на медленном огне</li><li>• медленный разогрев</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• повторный нагрев</li><li>• короткое тушение на медленном огне</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаривание</li><li>• приготовление макаронных изделий</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаривание во фритюре</li><li>• варка супа</li><li>• кипячение воды</li></ul>

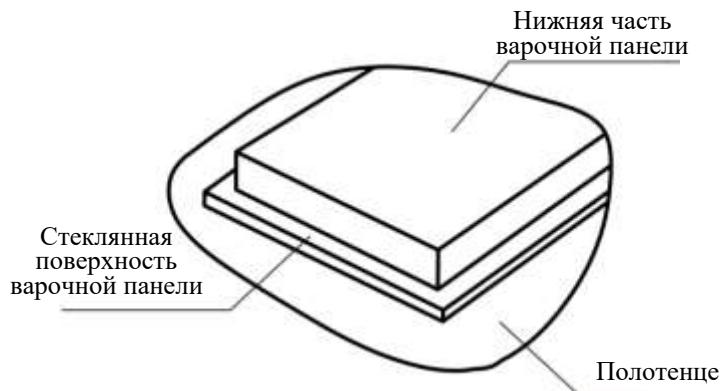
# УСТАНОВКА

## Подготовительные работы

- Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, показанными на изображении далее.
- Оставьте свободное пространство не менее 50 мм вокруг отверстия.
- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.

## Уплотнительная лента

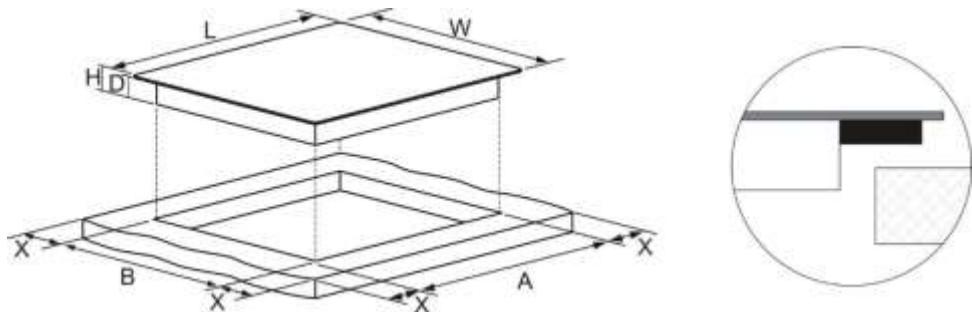
- Положите на рабочую поверхность полотенце или тряпку. Положите варочную панель лицевой стороной вниз на защищенную поверхность.



- Нанесите уплотнительную ленту входящую в комплект поставки, по периметру варочной панели, для ее герметизации.
- Не используйте силикон для герметизации варочной панели. Нанесите ленту по периметру нижней части варочной панели, отступив примерно 3 мм от края стекла.
- Срежьте излишки и сведите два конца уплотнителя вместе, чтобы они совпадали.



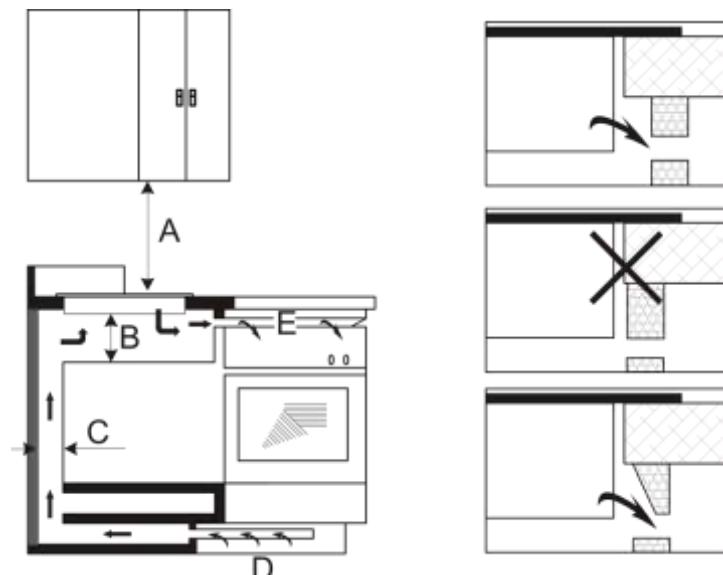
Предупреждение: в качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанную древесину или другой термостойкий материал.



Тип	L (мм)	Ш (мм)	Н (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
HI 430 BA Cross	450	510	60	56	420	490	50

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в надлежащем рабочем состоянии.

Примечание: Безопасное расстояние между конфорками и шкафом над панелью должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Вентиляционный канал (входной)	Вентиляционный канал 5 мм (выходной)

## **Перед установкой варочной панели убедитесь, что:**

- Рабочая поверхность плоская и ровная, и никакие конструктивные элементы не влияют на требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовым шкафом, убедитесь, что в духовой шкаф встроен охлаждающий вентилятор.
- Установка будет осуществляться в соответствии со всеми требованиями к оформлению и применимыми стандартами и предписаниями.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных (фазных) проводниках, если местные правила подключения допускают такое изменение требований).
- При установленной варочной панели Вам все еще гарантируется доступ к вилке электропитания.
- Если у Вас есть сомнения относительно установки, проконсультируйтесь с местными контролирующими органами и подзаконными актами.
- Для облицовки стен, окружающих варочную панель, используются термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическая плитка).

## **После установки варочной панели убедитесь, что:**

- Доступ к кабелю питания через дверцы шкафа или выдвижные ящики невозможен.
- Снаружи шкафа к основанию варочной панели поступает достаточный поток воздуха.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер.
- Вы легко можете получить доступ к изолирующему выключателю.

## Предостережения

- Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не проводите установку самостоятельно.
- Не устанавливайте варочную панель над холодильным оборудованием, посудомоечными машинами и сушилками для белья.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
- Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
- Чтобы избежать каких-либо повреждений, элементы кухонного гарнитура должны быть устойчивы к нагреванию.
- Пароочиститель нельзя использовать для чистки прибора.
- Данную варочную панель можно подключать только к источнику питания с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости, пожалуйста, обратитесь к поставщику за информацией о подключении.

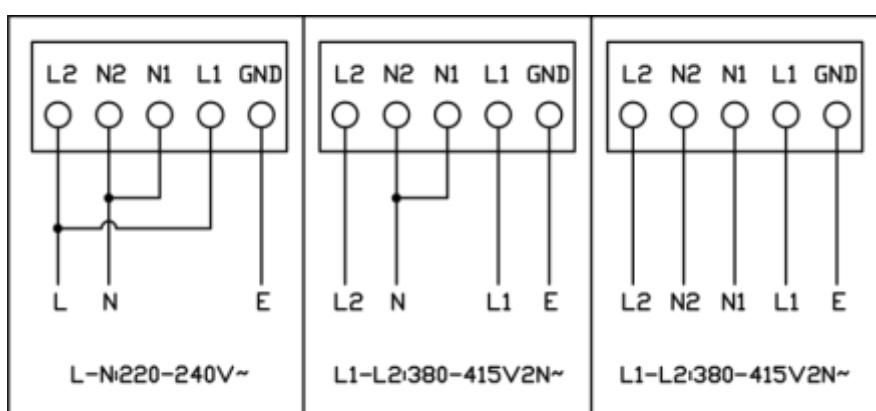
## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

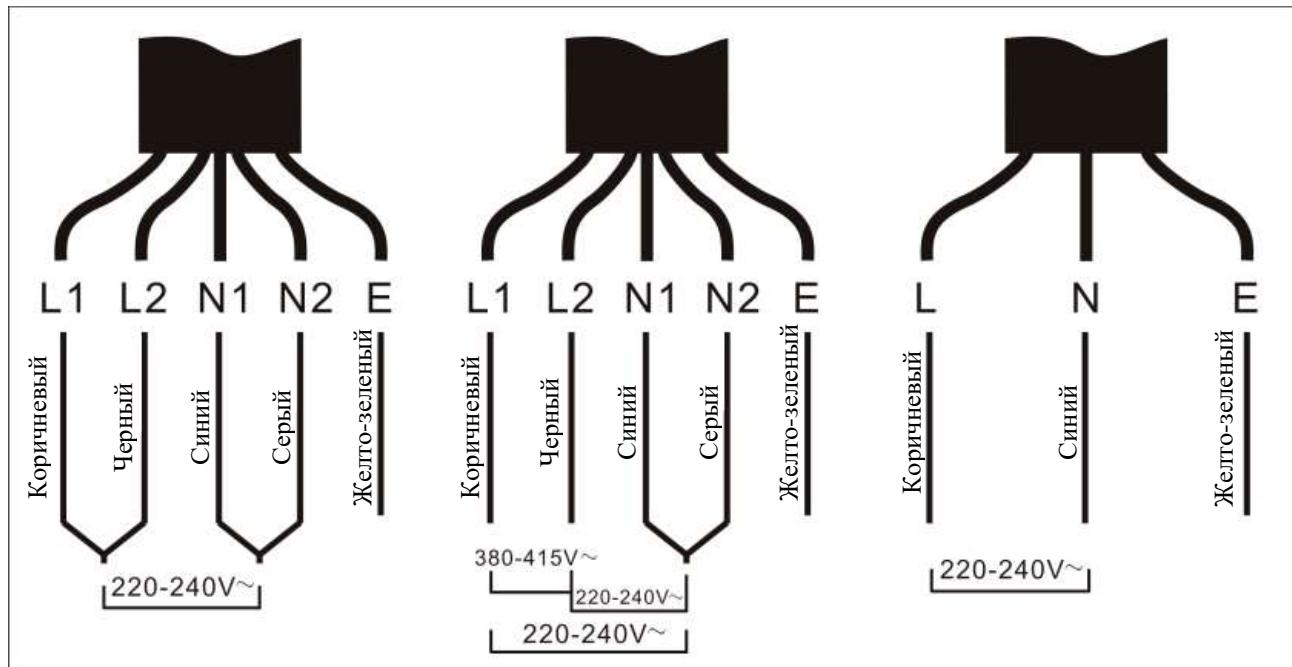
**⚠** Данная варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система внутренней электропроводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Секции кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

**⚠** Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли система внутренней электропроводки без внесения в нее изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.





- Если кабель поврежден или нуждается в замене, замену должен произвести квалифицированный специалист с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором не менее 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться в том, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку, которая еще может оставаться на Вашей варочной панели.

## Индукционный нагрев

Индукционный нагрев — это безопасный, передовой, эффективный и экономичный способ приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не опосредованно через нагрев стеклянной поверхности.



## Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому Вам не нужно прикладывать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал при каждом зарегистрированном прикосновении.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими, и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани), закрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу элементов управления.

## ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного нагрева. Обратите внимание на символ индуктивного нагрева на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда для приготовления пищи, проводя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию сковороды. Если он притягивается, значит, сковорода пригодна для индукционного нагрева.

Если у Вас нет магнита:

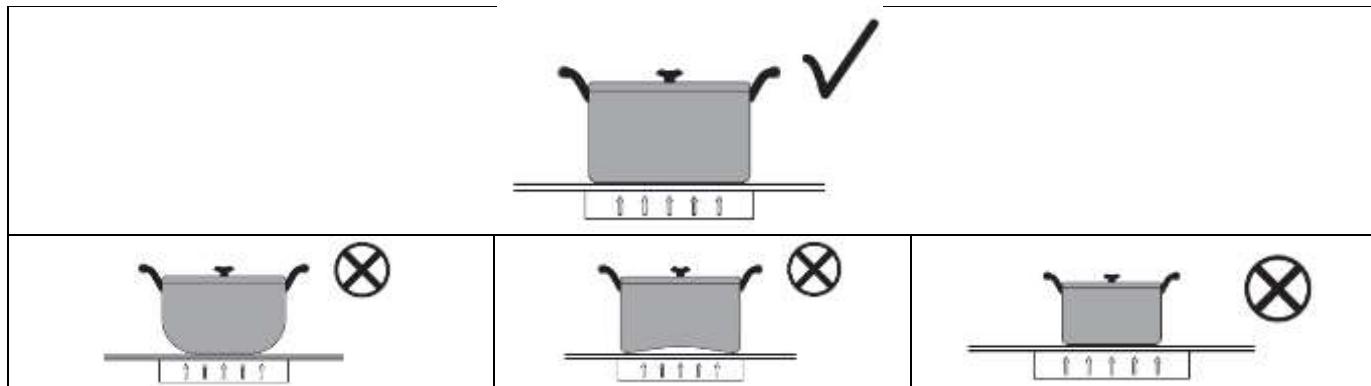
1. Налейте немного воды в посуду, которую Вы хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям в разделе «Чтобы начать приготовление».
3. Если на дисплее не мигает индикатор  и вода нагревается, значит, посуда подходит.

## НЕПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Размер конфорки (диаметр/мм)	Минимальный размер посуды (диаметр/мм)
160	120
180	140
210	160

Кастриоли и сковородки должны располагаться точно посередине зоны приготовления.



## ЧИСТКА И УХОД

Загрязнение	Способ очистки	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей без содержания сахара)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Выключите питание варочной панели.</li> <li>Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)</li> <li>Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>Снова включите питание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>При выключении питания варочной панели появится индикация остаточного нагрева, зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.</li> <li>Некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли Ваше чистящее средство.</li> <li>Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: стекло может помутнеть.</li> </ul>

<p>Загрязнения от закипания, расплавленные продукты питания с содержанием сахара.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Немедленно удалите их с помощью скребка с лезвием, подходящего для индукционных стеклянных панелей, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления:</li> <li>Выключите питание варочной панели.</li> <li>Держите лезвие под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость в прохладное место варочной панели.</li> <li>Вытрите загрязнения или пролитую жидкость салфеткой для мытья посуды или бумажным полотенцем.</li> <li>Выполните шаги 2-4 для повседневных загрязнений, описанных выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Удалите пятна, оставленные сладкой пищевой настолько быстро, насколько это возможно. Если дать им остыть, то их будет гораздо сложнее удалить.</li> <li>Опасность пореза: после снятия защитной крышки скребка, будьте осторожны при обращении с лезвием, оно очень острое. Храните скребок для варочной панели в недоступном для детей месте.</li> </ul>
<p>Загрязнения сенсорного управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Выключите питание варочной панели.</li> <li>Удалите разлившуюся жидкость</li> <li>Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>Вытрите участок насухо бумажным полотенцем.</li> <li>Снова включите питание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Варочная панель может издать звуковой сигнал и произвольно включаться/выключаться, а сенсорное управление может не функционировать, пока на панели управления есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите сенсорную панель управления.</li> </ul>

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Индукционная варочная панель не может быть включена	Отсутствует электропитание	Убедитесь, что индукционная варочная панель правильно установлена и подключена к источнику питания. Убедитесь, что розетка электропитания исправна, с помощью другого электроприбора. Если Вы все проверили, и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления. Смотрите раздел «Блокировка от детей».
Сенсорными элементами управления сложно управлять	Возможно, образовалась пленка из воды или вы используете кончик своего пальца при прикосновении к панели управления	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано	Возможно, была использована посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная губка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел «Подходящая посуда». Смотрите раздел «Чистка и уход».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки при нагреве	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои из разных металлов)	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкое жужжание при использовании на режиме высокой температуры	Это вызвано технологией для приготовления пищи в индукционном режиме	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда Вы уменьшите настройку нагрева.

<p>Шум вентилятора, доносящийся из индукционной варочной панели.</p>	<p>Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу варочную панель для предотвращения перегревания. Работа вентилятора может продолжаться даже после того, как варочная панель была выключена.</p>	<p>Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели при работающем вентиляторе.</p>
<p>Посуда не нагревается и на дисплее отображаются индикаторы отсутствия посуды.</p>	<p>Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она подходит для приготовления пищи с помощью индукции.</p> <p>Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи с помощью индукционного нагрева. Смотрите раздел «Подходящая посуда».</p> <p>Расположите посуду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.</p>
<p>Индукционная плита или варочная зона выключились сами по себе, неожиданно раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)</p>	<p>Техническая неисправность</p>	<p>Пожалуйста, запишите код ошибки, отключите питание и обратитесь в авторизованную сервисную службу.</p>

## Коды неисправностей

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в режим защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможная причина	Устранение
U	Нет посуды или посуда не подходит	Поставьте посуду в центр зоны приготовления или используйте подходящую посуду
E2/E3	Ненормальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли источник питания. Включите питание после того, как источник питания придет в норму.
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
E7/E8	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
E6/E9	Проблемы с тепловым излучением индукционной варочной панели	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как он остынет.
Eb/EC	Сбой связи PCBA	Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

## УТИЛИЗАЦИЯ



Этот продукт маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного продукта поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть при неправильной обработке отходов данного продукта.

Символ на продукте указывает на то, что его не следует утилизировать как обычные бытовые отходы. Его необходимо сдавать в пункт сбора для переработки электротехнического и электронного оборудования.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке данного продукта, обратитесь, к местным органам управления, службе по утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели продукт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HI 430 BA Cross
Панель управления	Сенсорная
Мощность конфорок	1x2.1 кВт + 1x1.5 кВт + 1x2.6 кВт
Функция Boost	Да
Кабель питания	В комплекте, без вилки
Общая мощность	6200 Вт
Габариты	450x510x60 мм
Вес	6,3 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