Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

HV 430 BS, HV 431 B, HV 633 BS, HV 640 BS, HV 641 BS, HV 642 BS / BM, HV 643 BS

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

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	2
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	14
ПОРЯДОК РАБОТЫ	19
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	21
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
УТИЛИЗАЦИЯ	27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28

Благодарим вас за выбор стеклокерамической варочной панели Weissgauff!

В настоящем руководстве по эксплуатации приведены все необходимые инструкции по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию вашего нового устройства.

Для обеспечения его правильной и безопасной работы перед установкой и использованием обязательно ознакомьтесь с приведенной здесь информацией, даже если вы знакомы с основными принципами его работы.

Храните это руководство в надежном месте для использования в будущем.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед использованием вашей новой варочной панели внимательно изучите информацию, приведенную в настоящем руководстве по эксплуатации.

- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных им условиях, например:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных средах;
  - в загородных домах;
  - клиентами в гостиницах, мотелях, гостевых домах и иных типах арендуемого жилья.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.
- Не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Чистка и техническое обслуживание этого устройства могут выполняться детьми, но только под наблюдением взрослых.
- Использование варочной панели не по назначению может привести к возникновению опасных ситуаций и аннулированию гарантийных обязательств.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ по установке убедитесь, что на варочную панель не подается напряжение.
- Устройство необходимо подключить к электросети, в которой имеется надлежащим образом выполненное заземление.
- Любые изменения в системе электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность порезов

- Соблюдайте осторожность. Варочная панель имеет острые края.
- Несоблюдение правил безопасности при установке и эксплуатации устройства может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- При извлечении варочной панели из упаковки внимательно осмотрите ее и убедитесь в отсутствии повреждений, в результате которых ее безопасное использование может оказаться невозможным. При обнаружении повреждений обратитесь к продавцу.
- Перед установкой варочной панели внимательно изучите все правила техники безопасности и инструкции по установке. Доведите приведенную в настоящем руководстве информацию до сведения лица, ответственного за установку варочной панели.



Для предотвращения опасности это устройство необходимо установить в точном соответствии с инструкциями по установке.

- Установку этого устройства и его заземление должен выполнять только специалист, имеющий достаточные квалификации.
- Ни при каких обстоятельствах не кладите на варочную панель никакие горючие материалы или предметы.
- В электросети, к которой будет подключено устройство, должен быть установлен автоматический выключатель, обеспечивающий полное прекращение подачи напряжения на варочную панель.
- Неправильно выполненная установка устройства может привести к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.
- Помните, что из соображений безопасности внесение каких-либо изменений или модификаций в устройство категорически запрещено.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Опасность поражения электрическим током



Под стеклокерамической поверхностью варочной панели находятся токоведущие элементы, поэтому для предотвращения опасности поражения электрическим током при появлении трещин на поверхности варочной панели незамедлительно отключите ее от электросети (вытащив вилку из розетки или внешним выключателем) и обратитесь к квалифицированном специалисту.

- Перед выполнением любых работ по очистке и техническому обслуживанию отключайте варочную панель от электросети (внешним выключателем или вытащив вилку из розетки). Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.
- При повреждении шнура электропитания во избежание возможной опасности он должен быть заменен изготовителем, представителем сервисной службы или иным лицом с аналогичными полномочиями и квалификациями.

Угроза для жизни и здоровья людей

- Это устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако, если у вас установлен кардиостимулятор или иные электронные импланты (например, инсулиновая помпа), до использования устройства обязательно обратитесь за консультацией к своему врачу или изготовителю импланта и убедитесь, что создаваемое устройством электромагнитное поле не повлияет на работу вашего импланта.



Несоблюдение этого требования может привести к смертельному исходу.

Опасность горячих поверхностей

- Во время использования внешние поверхности варочной панели сильно нагреваются, и прикосновение к ним может привести к ожогам.
- Не касайтесь стеклянной панели открытыми участками тела или одеждой до полного остывания поверхности. Не кладите и не ставьте на нее никакие предметы, кроме подходящей для приготовления посуды.
- Не подпускайте детей младше 8 лет близко к устройству или держите их под постоянным наблюдением.
- Ручки посуды для приготовления могут сильно нагреваться. Всегда следите, чтобы ручка ковшика или сковороды не располагалась над включенной конфоркой. Следите, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Не кладите на поверхность варочной панели никакие металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки. Они могут сильно нагреваться.
- Несоблюдение этих требований может привести к ожогам или ошпариванию.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки скребка для очистки варочной панели обнажается острое как бритва лезвие. При использовании скребка соблюдайте особую осторожность и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение правил безопасности при использовании устройства может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте устройство без присмотра во время приготовления пищи. Если блюдо готовится очень быстро, за ним необходимо следить непрерывно. Убежавшая через край посуды жидкость может привести к задымлению, а попавший на поверхность жир воспламениться.



Во избежание пожара всегда следите за процессом жарки на жире или растительном масле.

- Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности и ничего не храните на ней.

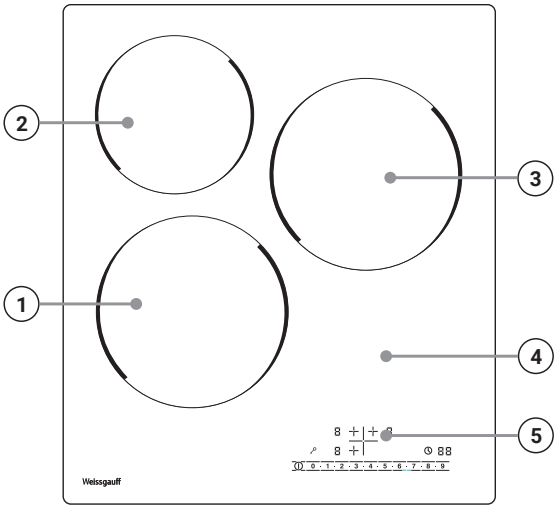
- Никогда не оставляйте ничего на поверхности варочной панели (в том числе посуду).
- Не кладите на варочную панель и не храните рядом с ней никакие предметы с магнитными свойствами (например, банковские карты или карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры или МПЗ-плееры), поскольку на них может отрицательно повлиять электромагнитное поле, создаваемое устройством.
- Никогда не используйте устройство для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте все конфорки и саму варочную панель в соответствии с инструкциями в этом руководстве (то есть с помощью сенсорных кнопок). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку при снятии с нее кастрюли или сковороды.
- Не позволяйте детям играть с устройством, садиться или вставать на него.
- Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут вызвать интерес у детей. При вставании на варочную панель дети могут серьезно травмироваться.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется варочная панель.
- Используйте только защитные экраны, входящие в комплект поставки варочной панели, указанные в инструкциях по эксплуатации как подходящие для нее или же разработанные для нее изготовителем кухонного оборудования. Использование неподходящих защитных экранов может привести к несчастным случаям.
- Дети и лица с нарушениями здоровья, ограничивающими их способность использовать это устройство, должны получить инструкции по его использованию от компетентного лица, отвечающего за их безопасность. Это лицо должно убедиться, что они понимают, как следует использовать это устройство, не создавая опасности для себя и для окружающих.
- Не выполняйте никакие ремонтные работы и не заменяйте никакие детали устройства самостоятельно за исключением случаев, когда в этом руководстве приведены соответствующие инструкции. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Ни в коем случае не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не двигайте кастрюли и сковороды по стеклянной поверхности, чтобы не поцарапать ее.
- Не используйте для очистки варочной поверхности металлические мочалки или иные жесткие предметы, а также абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать стекло.
- Не используйте для очистки варочной панели пароочиститель.
- Не включайте варочную панель через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.



В случае возгорания **ни при каких условиях** не пытайтесь потушить огонь водой. Выключите варочную панель и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

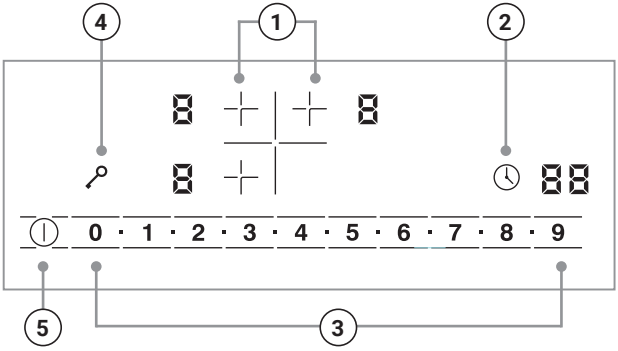
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 430 BS



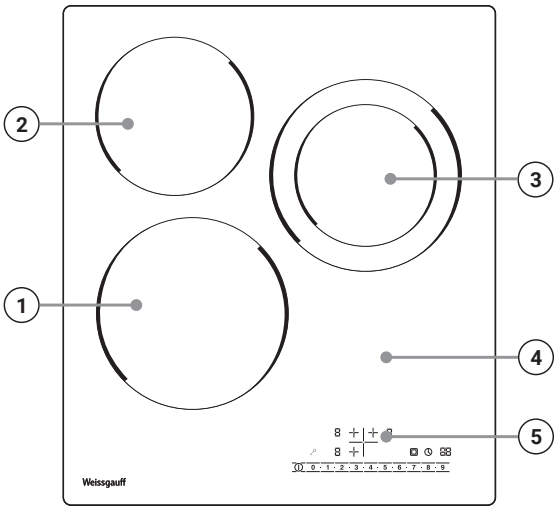
1. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



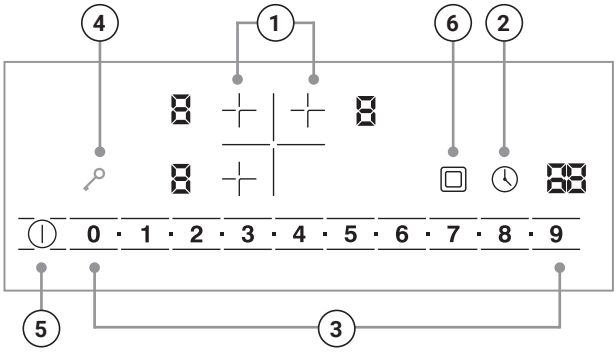
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 431 B



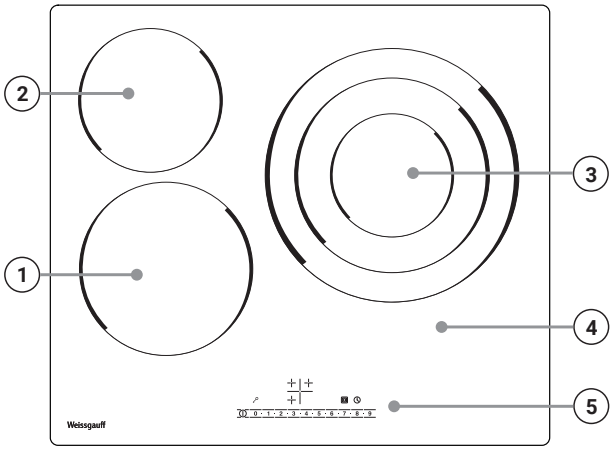
1. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 200/100 мм (2000/1000 Вт)
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



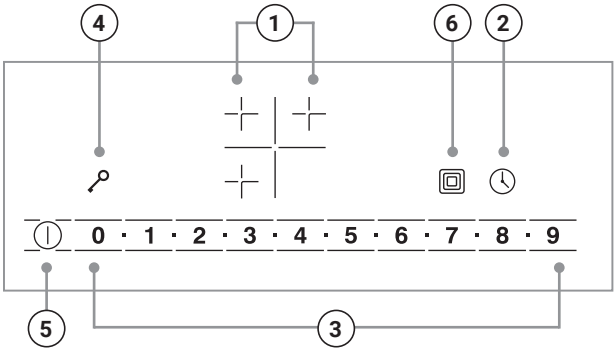
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания
6. Кнопка включения двойной конфорки

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 633 BS



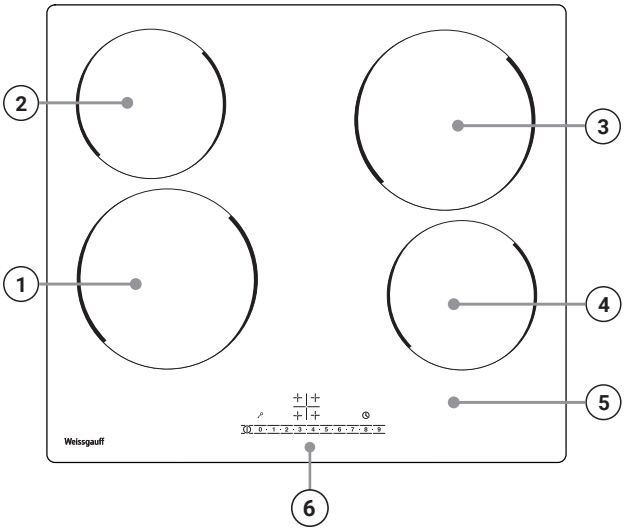
1. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 300/270/165 мм (2700/2000/1100 Вт)
4. Стеклокерамическая поверхность
5. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



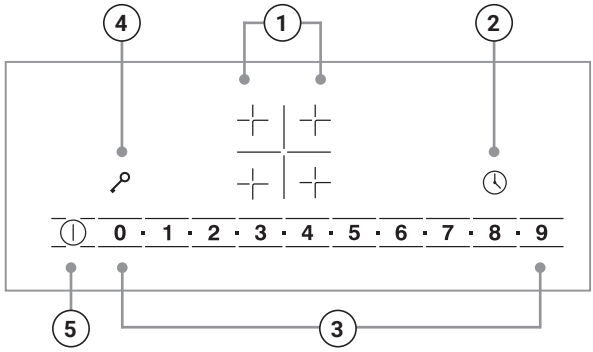
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания
6. Кнопка включения двойной/тройной конфорки

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 640 BS



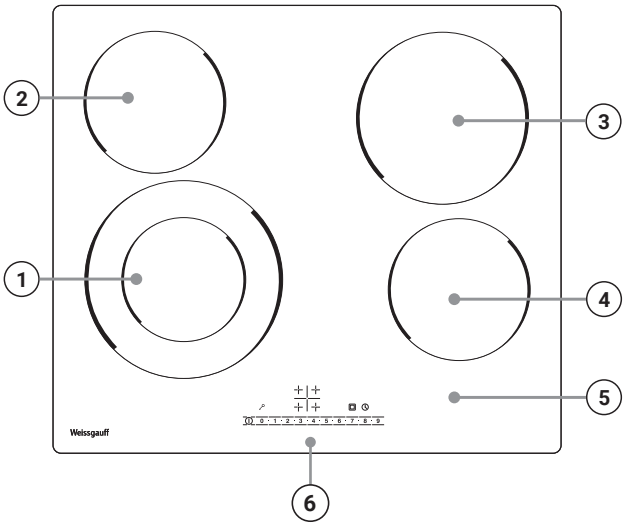
1. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
4. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



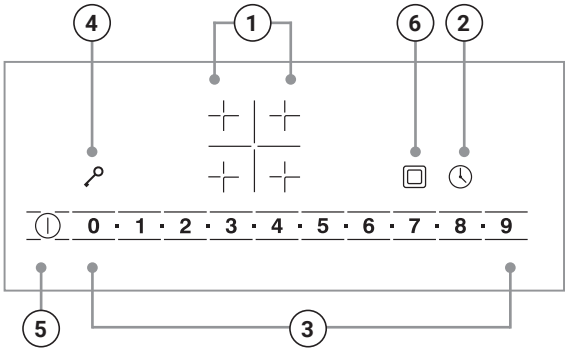
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 641 BS



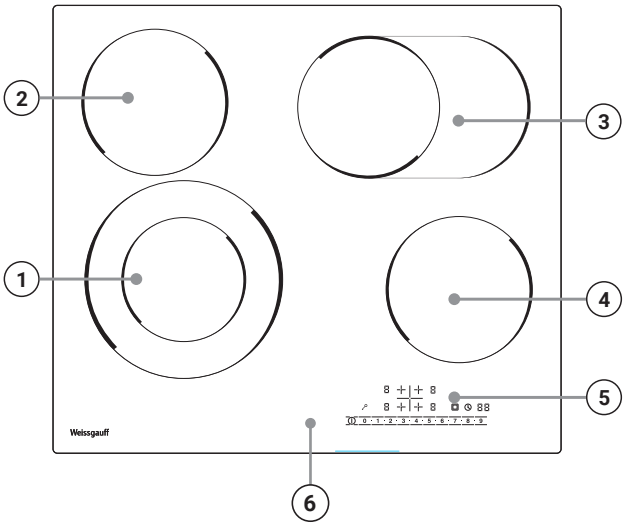
1. Конфорка диаметром 230/100 мм (2200/1100 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 200 мм (1800 Вт)
4. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



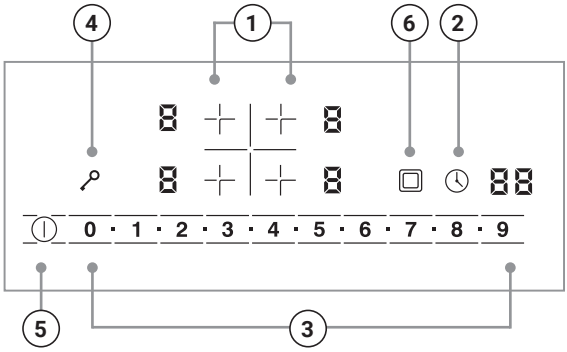
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания
6. Кнопка включения двойной конфорки

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ HV 642 BS, HV 642 BM



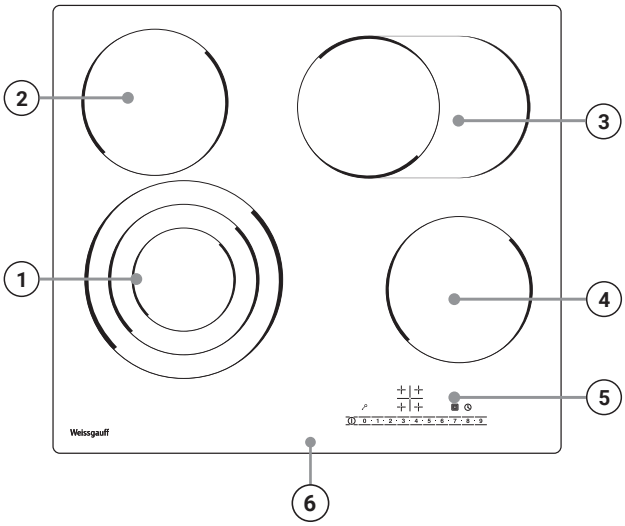
1. Конфорка диаметром 230/100 мм (2200/1100 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 270/165 мм (2000/1100 Вт)
4. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая поверхность

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



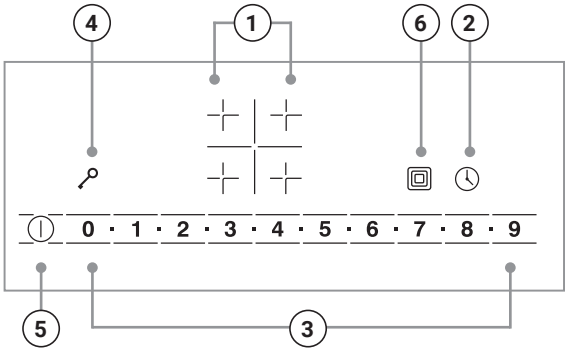
1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания
6. Кнопка включения двойной конфорки

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ HV 643 BS



1. Конфорка диаметром 230/175/120 мм (2300/1600/800 Вт)
2. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
3. Конфорка диаметром 270/165 мм (2000/1100 Вт)
4. Конфорка диаметром 165 мм (1200 Вт)
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая поверхность

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

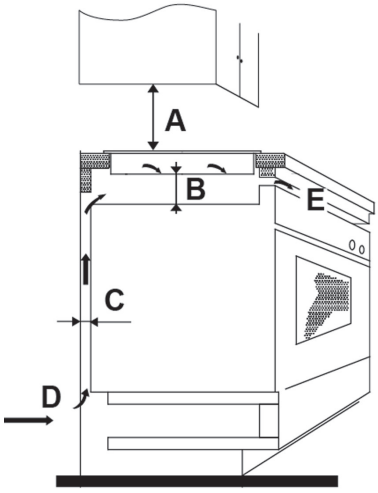


1. Кнопки выбора конфорки
2. Кнопка таймера
3. Слайдер регулировки мощности/времени
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка электропитания
6. Кнопка включения двойной/тройной конфорки

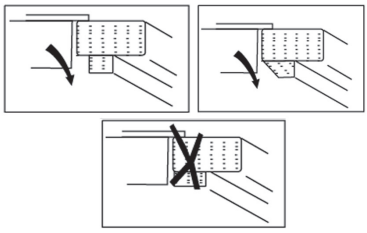
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена квалифицированным специалистом. Не выполняйте установку самостоятельно.

- Ни в коем случае не устанавливайте варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной или сушильной машиной, поскольку повышенная влажность от этих устройств может привести к повреждению электронных компонентов варочной панели.
- Для повышения срока службы вашей варочной панели при ее установке необходимо обеспечить хороший отвод тепла.
  - Проследите, чтобы вокруг варочной панели была всегда обеспечена хорошая вентиляция.
  - Проследите, чтобы во время установки вентиляционные отверстия не оказались заблокированными.
- Стена позади варочной панели, а также примыкающие к ней поверхности должны выдерживать температуру до 90 °C.
- Для предотвращения повреждений все материалы, из которых изготовлена столешница, должны быть устойчивы к нагреванию.
- Варочная панель может быть подключена только к электросети с полным сопротивлением не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь в вашу энергосбытовую компанию для получения сведений о полном сопротивлении.



Для обеспечения безопасности расстояние между варочной панелью и расположенным над ней кухонным модулем должно составлять не менее 760 мм.



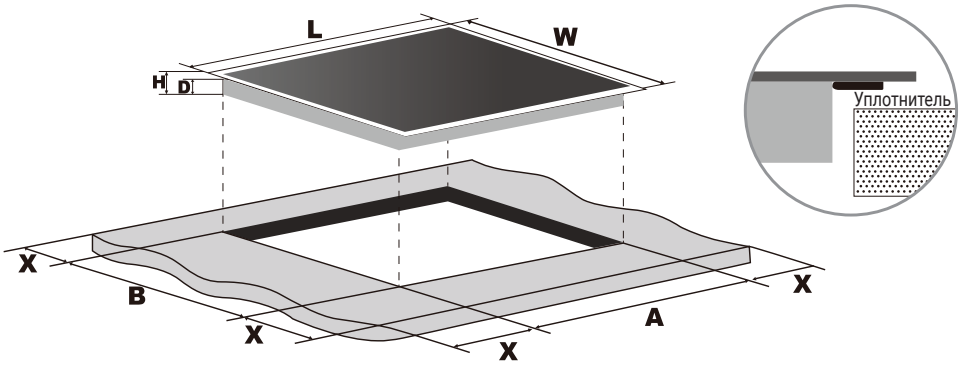
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Не менее 50	Не менее 30	Канал для притока воздуха	Щель для отвода воздуха (10 мм)

ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ

Вырежьте в столешнице отверстие с соблюдением приведенных на рисунке размеров.

- Для установки и использования варочной панели вокруг отверстия должно оставаться не менее 50 мм свободного пространства.
- Убедитесь, что столешница имеет толщину не менее 30 мм.
- Для предотвращения опасности поражения электрическим током и деформации столешницы под воздействием тепла от варочной панели столешница должна быть изготовлена из термостойких изолирующих материалов.
- Не используйте столешницы из дерева и подобных волокнистых или гигроскопичных материалов или же обработайте их подходящей пропиткой.

Безопасное расстояние между краями варочной панели и внутренними краями отверстия в столешнице составляет не менее 3 мм.



Варочные панели
HV 430 BS, HV 431 B:

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
450	520	58	52	430	495	не менее 50

Варочные панели
HV 633 BS, HV 640 BS, HV 641 BS, HV 642 BS, HV 642 BM, HV 643 BS:

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	44	39	550+8	480+8	50

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ СЛЕДУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЙ:

- Столешница установлена надежно и ровно, и никакие конструктивные элементы не нарушают требования к пространству.
- Столешница изготовлена из термостойких изолирующих материалов.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, в нем имеется встроенный вентилятор системы охлаждения.
- Место установки соответствует требованиям к зазорам и всем действующим стандартам и нормативам.
- В системе электропроводки предусмотрен автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, установленный и размещенный в соответствии со всеми местными правилами и предписаниями в отношении монтажа электропроводки.
- Автоматический выключатель имеет одобренный тип, и в нем обеспечено разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это разрешено местными правилами монтажа электропроводки).
- Автоматический выключатель будет доступен после установки варочной панели.
- Стены в месте установки варочной панели должны быть облицованы термостойкими материалами, легко поддающимися чистке (например, керамической плиткой).

При возникновении сомнений в отношении установки обратитесь в местную службу технического надзора и к действующим нормативным документам.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ УБЕДИТЕСЬ В ВЫПОЛНЕНИИ СЛЕДУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЙ:

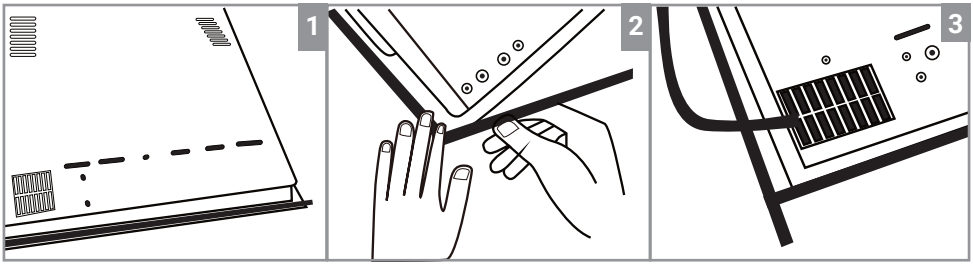
- Отсутствует доступ к шнуру электропитания через дверцы и ящики шкафов.
- Обеспечен достаточный приток свежего воздуха из-за пределов кухонного модуля к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или полкой кухонного шкафа, ниже основания варочной панели должен быть установлен теплозащитный экран.
- Автоматический выключатель легко доступен.

НАКЛЕИВАНИЕ УПЛОТНИТЕЛЯ

В случае, если в комплект поставки вашей варочной панели входит уплотнительная лента, ее необходимо наклеить по нижнему краю варочной панели для обеспечения ее безопасной установки и эксплуатации.

Чтобы наклеить уплотнитель, выполните следующую процедуру:

- Переверните устройство вверх ногами и положите стеклянной панелью вниз.
- Возьмите уплотнительную ленту и снимите защитный слой с ее задней поверхности.
- Приклейте уплотнитель вдоль края нижней поверхности стеклокерамической панели.
- Уплотнитель не должен выходить за края панели.



УСТАНОВКА КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Для крепления варочной панели в столешнице используются четыре скобы.

- Положите варочную панель на устойчивую, гладкую поверхность (можно подложить под панель упаковку). Не давите слишком сильно ни на какие выступающие элементы варочной панели, чтобы не повредить их.
- Закрепите скобы на основании варочной панели.
- Вставьте варочную панель в отверстие в столешнице.

Скобы должны упираться в боковую поверхность отверстия в столешнице.

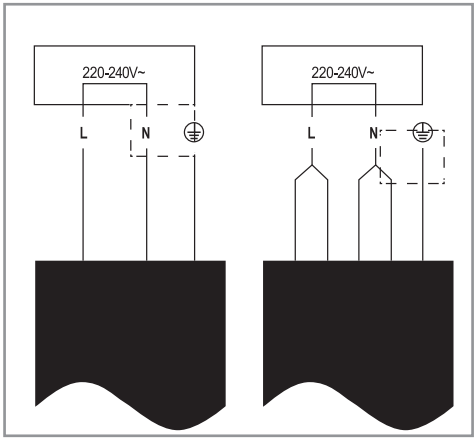
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только квалифицированным специалистом.

- Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь в выполнении следующих требований:
  - Ваша система внутренней электропроводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
  - Напряжение в электросети соответствует значению, приведенному на паспортной табличке.
  - Шнур электропитания выдерживает нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Обратитесь за консультацией к электрику и убедитесь, что система электропроводки у вас дома подходит для установки варочной панели без внесения в нее изменений. Все изменения в систему электропроводки должны вноситься только квалифицированным электриком.

- Не подключайте варочную панель к сети электропитания через переходники, трансформаторы, удлинители и разветвители, поскольку они могут перегреваться и стать причиной пожара.
- Шнур электропитания не должен касаться горячих деталей, и его необходимо разместить таким образом, чтобы ни в одной из его точек температура не превышала 75 °C.
- Следите, чтобы шнур электропитания не был перекручен или пережат.
- Регулярно проверяйте шнур электропитания. При его повреждении и необходимости его замены для предотвращения несчастных случаев такая замена должна выполняться представителем сервисной службы или иным квалифицированным специалистом с использованием специальных инструментов.
- Подключение к электросети должно производиться по соответствующем стандарту или с применением однополюсного выключателя.
- Способ возможного подключения представлен на рисунке ниже (L— фаза, N — нейтраль), при возникновении затруднений проконсультируйтесь со специалистом.



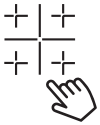
- Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами не менее 3 мм).
- Специалист, выполнивший установку, должен убедиться, что подключение к сети электропитания выполнено правильно и в полном соответствии со всеми действующими нормативными требованиями и правилами техники безопасности.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После подачи напряжения на варочную панель коснитесь кнопки электропитания, чтобы ее включить.



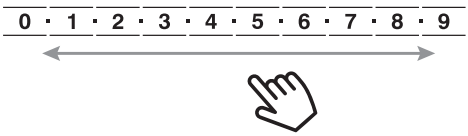
- На всех цифровых индикаторах загорается символ «—».
- Поставьте на конфорку, которую вы планируете использовать, подходящую кастрюлю или сковороду.
- Выберите конфорку, коснувшись соответствующей кнопки.



- Конфорка переходит в режим настройки, и на индикаторе этой конфорки начинает мигать уровень нагрева «0».
- Для моделей с двойной/тройной конфоркой: нажмите кнопку управления конфоркой для выбора внешней или внутренней конфорки.



- Проведите указательным пальцем вдоль слайдера, как показано на рисунке, чтобы настроить требуемый уровень нагрева конфорки.



Требуемый уровень нагрева зависит от разных факторов, включая тип посуды, количество продуктов. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы понять, какие настройки следует выбирать в каждом случае.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Чтобы отключить включенную конфорку, коснитесь индикатора этой конфорки.
- Нажмите и удерживайте слайдере кнопку 0, пока на экране не загорится «0», а через некоторое время «H».
- Выключите варочную панель, нажав кнопку электропитания.

ИНДИКАТОР ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Когда конфорка нагревается до высоких температур, настроенный для нее уровень нагрева начинает мигать попеременно с символом «H». Это означает, что конфорка горячая, и касаться ее небезопасно.
- После выключения конфорки символ «H» на индикаторе конфорки продолжает гореть, пока она не остынет до безопасной температуры.
- Данный индикатор помогает снизить расход электроэнергии, указывая на еще горячую конфорку, которую вы можете использовать для последующего приготовления пищи.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная панель автоматически выключается.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Функция таймера позволяет автоматически отключить одну или несколько конфорок по истечении заданного периода времени. Для каждой конфорки можно настроить свой таймер. Максимальное время таймера составляет 99 минут.

Чтобы настроить таймер, выполните следующую процедуру:

- Коснитесь кнопки конфорки, для которой требуется задать таймер, затем коснитесь кнопки таймера ⏲. На дисплее таймера отображается время по умолчанию «30 минут».
- Сначала будет мигать первая цифра, десятки. Настройте нужное значени с помощью слайдера. После оконания настройки первая цифра будет мигать еще 3 секунды.



- Затем начнет мигать вторая цифра, единицы. Настройте нужное значение с помощью слайдера.



Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается ко значению «0».

- Сразу же после завершения настройки таймера начинается обратный отсчет времени. Оставшееся время отображается на дисплее.



- После завершения обратного отсчета времени подается звуковой сигнал и конфорка выключается автоматически.



Чтобы отключить настроенный таймер:

- Коснитесь кнопки конфорки, для которой требуется отключить таймер, затем коснитесь кнопки таймера ⏲.Нажмите и удерживайте слайдере кнопку **0**, пока на экране не загорится «0».

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Чтобы предотвратить непреднамеренное включение варочной панели и конфорок или изменение настроек (например, случайно детьми), панель управления можно заблокировать.
- Чтобы заблокировать панель управления, коснитесь кнопки блокировки 🔑 и удерживайте на ней палец в течение 3 секунд.

После блокировки панели управления никакие кнопки не реагируют на касание, кроме кнопки электропитания ⏻.

Чтобы разблокировать панель управления:

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Коснитесь кнопки блокировки и удерживайте на ней палец в течение 3 секунд.
- Теперь варочную панель можно использовать.

После выключения и повторного включения варочной панели кнопкой электропитания ⏻ блокировка остается активной. Чтобы использовать варочную панель, ее необходимо предварительно разблокировать.

После отключения варочной панели от электросети блокировка снимается.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

В этой стеклокерамической варочной панели используется технология инфракрасного нагрева. Нагревательные элементы, изготовленные из нихрома (сплава никеля и хрома), при нагревании генерируют инфракрасное излучение, которое используется для нагрева стоящей на конфорке посуды. Такую варочную панель отличает высокая эффективность, безопасность, надежность и удобство использования.

В отличие от индукционных варочных панелей, для приготовления на инфракрасной варочной панели не требуется покупать специальную посуду: вы можете использовать медную и алюминиевую посуду, сковороды вок, а также посуду из нержавеющей стали, термостойкого стекла или термостойкой керамики.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Прочтите настоящее руководство, обратив особое внимание на главу «Правила техники безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая могла остаться на варочной панели.

СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ



- Кнопки реагируют на касание, то есть прикладывать никакое усилие не требуется.
- Касайтесь кнопок всей подушечкой пальца, а не его кончиком.
- При каждом зарегистрированном касании подается звуковой сигнал.
- Следите, чтобы кнопки оставались чистыми и сухими, и не кладите на них никакие предметы (например, кухонные принадлежности или полотенца). При попадании даже небольшого количества влаги кнопки могут начать плохо реагировать на прикосновение.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Будьте осторожны в процессе приготовления, так как масло и жир нагреваются очень быстро. Неосторожное обращение с варочной панелью может привести к риску пожара и травм!

- Когда блюдо начнет кипеть, уменьшите степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество за счет удержания тепла.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса:

- Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Таким способом можно готовить, например, супы, рагу. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.
- В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу надлежащим образом за рекомендованное время.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании:

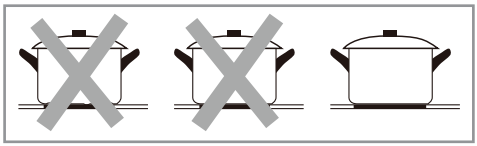
- Выберите подходящую керамическую сковороду «вок» или большую сковороду для жарки с плоским дном.
- Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если вам нужно приготовить много еды сразу, старайтесь разделить ее на небольшие порции.
- Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
- Сначала приготовьте мясо: снимите его со сковороды и сразу переходите к следующему этапу, чтобы оно не успело остыть.
- Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
- Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев. Подавайте блюдо горячим.

Сочный, ароматный стейк:

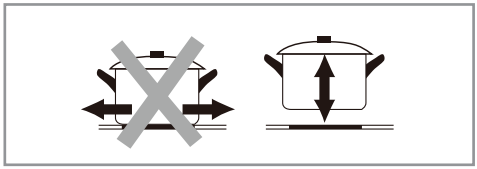
- Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
- Разогрейте сковороду с толстым дном.
- Смажьте мясо маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
- За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки.
- На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем степень прожарки выше. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

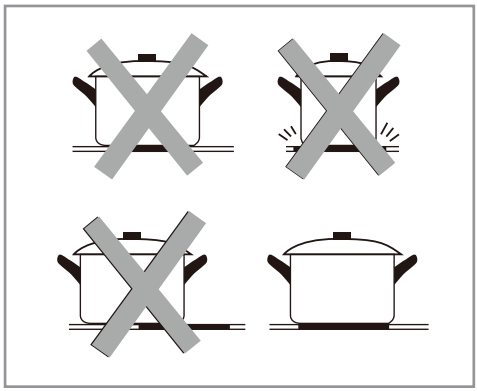
- Не используйте посуду с неровными краями или выпуклым или вогнутым дном.



- Всегда поднимайте посуду с плиты, а не сдвигайте, чтобы не поцарапать стекло.



- Дно посуды должно быть гладким и плоским и совпадать по размеру с конфоркой.
- Выбирайте посуду, диаметр дна которой соответствует диаметру изображения конфорки, нанесенного на стеклянную панель.
- Если диаметр посуды слегка превышает диаметр конфорки, электроэнергия будет использоваться максимально эффективно.
- Если диаметр посуды меньше размера конфорки, то энергоэффективность варочной панели снижается.
- Всегда ставьте посуду по центру конфорки.



НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Приведенные ниже настройки носят рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и количества приготавливаемой еды. Экспериментируйте с настройками вашей варочной панели, чтобы найти наиболее подходящие вам.

Степень нагрева	Назначение
1–2	• деликатный подогрев небольшого количества пищи; • плавление шоколада, масла; • нежное томление; • медленный нагрев;
3–4	• повторный нагрев; • быстрое томление; • приготовление риса;
5–6	• приготовление блинов
7–8	• тушение; • приготовление макаронных изделий;
9	• быстрое обжаривание; • подрумянивание мяса; • доведение блюда до кипения; • кипячение воды.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО!

- Когда на варочную панель не подается напряжение, индикаторы горячей поверхности не горят, но конфорки все еще могут оставаться горячими. Будьте особо осторожны.
- Жесткие металлические и некоторые нейлоновые мочалки и губки, а также агрессивные или абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Всегда изучайте инструкции на упаковке, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят для чистки варочной панели.
- Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели надолго и удаляйте все его остатки, чтобы на стекле не остались пятна.
- Ни в коем случае не используйте для очистки пароочиститель.

Удаление повседневных загрязнений на стекле (следов пальцев, пятен от попавшей на стекло несладкой еды)

- Отключите варочную панель от электросети.
- Нанесите на еще теплое (но не горячее) стекло средство для чистки стеклянных или стеклокерамических варочных панелей. Вымойте стекло и протрите его насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем.
- Включите варочную панель.

Удаление следов убежавшей через край жидкости и следов расплавившихся или горячих сладких продуктов

Эти следы необходимо удалять без промедления. Если дать им остыть на стекле, это будет сделать значительно сложнее. Более того, они могут необратимо повредить поверхность вашей варочной панели. Используйте лопатку или скребок с острым лезвием, подходящий для чистки стеклянных и стеклокерамических поверхностей. Соблюдайте осторожность, поскольку поверхность конфорки может быть очень горячей.

- Отключите варочную панель от электросети (внешним выключателем или вытащив вилку из розетки).
- Удерживая лезвие скребка или иное приспособление под углом 30° к поверхности, соскоблите загрязнение в сторону холодной зоны на варочной панели.
- Удалите загрязнение тряпкой или бумажным полотенцем.
- Повторите шаги 2–3 процедуры удаления повседневных загрязнений.

Опасность порезов!
Под защитной крышкой скребка для очистки варочной панели имеется острое как бритва лезвие. При использовании скребка соблюдайте особую осторожность и всегда храните его в недоступном для детей месте.

Удаление разлившейся жидкости на сенсорных кнопках

- Отключите варочную панель от электросети.
- Промокните разлившуюся жидкость тряпкой.
- Протрите область сенсорных кнопок чистой влажной губкой или тряпкой.
- Протрите область сенсорных кнопок насухо бумажным полотенцем.
- Включите варочную панель.

При попадании жидкости на сенсорные кнопки варочная панель может подавать звуковые сигналы, а сенсорные кнопки перестанут реагировать на касание. Прежде чем включать варочную панель, убедитесь, что область сенсорных кнопок полностью сухая.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При работе вашего устройства могут возникать ошибки и неисправности. В следующих таблицах приводятся возможные причины неполадок и сообщений об ошибках, а также способы их устранения. До обращения в сервисный центр рекомендуется внимательно изучить информацию в этих таблицах и попытаться устранить проблему самостоятельно. Так вы сможете сэкономить свои время и средства.

Проблема	Причина	Способ устранения
Варочная панель не включается.	• Нет напряжения.	• Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. • Проверьте, не было ли отключения электропитания у вас дома или в вашем районе. • Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	• Панель управления заблокирована.	• Разблокируйте панель управления. См. инструкции в главе «Порядок работы».
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	• На кнопках имеется тонкий слой воды. • Вы касаетесь кнопок кончиком пальца.	• Убедитесь, что область кнопок полностью сухая. • Касайтесь кнопок всей подушечкой пальца.

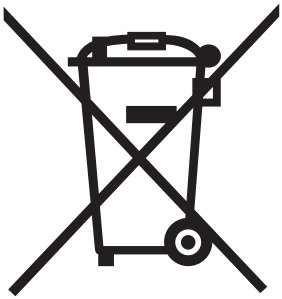
Проблема	Причина	Способ устранения
На стекле появились царапины.	• Использовалась посуда с грубыми или неровными краями. • Использовалась жесткая губка или абразивное чистящее средство, которые не подходят для варочной панели.	• Используйте посуду с плоским, гладким дном. См. раздел «Выбор правильной кухонной посуды». • См. рекомендации в главе «Чистка и техническое обслуживание».
От варочной панели раздается шум вентилятора.	• Работает вентилятор системы охлаждения, встроенный в варочную панель для предотвращения перегрева электроники. Он может продолжать работать даже после выключения варочной панели.	• Это нормально. Ничего делать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте варочную панель от электросети.
Варочная панель или конфорка внезапно самостоятельно отключилась, начала издавать звуки, а на дисплее отобразился код ошибки.	• Технический сбой.	• Запишите или запомните отобразившийся код ошибки, отключите варочную панель от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту для диагностики и устранения неисправности.

КОДЫ ОШИБОК

При возникновении поломки варочная панель автоматически отключается, а на дисплее отображается код ошибки.

Код ошибки	Причина	Порядок действий
E1	Напряжение < 150 В	Напряжение в электросети должно быть в диапазоне от 150 до 270 В. Предпочтительный диапазон составляет 220–240 В.
E2	Напряжение > 275 В	

УТИЛИЗАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное изделие не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это изделие ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы приобрели это изделие. Продавец, возможно, может транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное изделие соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это изделие соответствует директиве ЕС по ограничению использования вредных веществ (2011/56/EU) и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**HV 430 BS**	**HV 431 B**	**HV 633 BS**
Напряжение/частота	220–240 В/50 Гц	220–240 В/50 Гц	220–240 В/50 Гц
Число конфорок	3 круглых	3 круглых	3 круглых
Общая мощность	4800 Вт	5000 Вт	5700 Вт
Габариты (ШхГхВ)	450 x 520 x 58 (мм)	450 x 520 x 58 (мм)	590 x 520 x 44 (мм)
Вес нетто	6,3 кг	6,3 кг	7,2 кг

Модель	**HV 640 BS**	**HV 641 BS**
Напряжение/частота	220–240 В/50 Гц	220–240 В/50 Гц
Число конфорок	4 круглых	4 круглых
Общая мощность	6600 Вт	6400 Вт
Габариты (ШхГхВ)	590 x 520 x 44 (мм)	590 x 520 x 44 (мм)
Вес нетто	7,2 кг	7,2 кг

Модель	**HV 642 BS/ HV 642 BM**	**HV 643 BS**
Напряжение/частота	220–240 В/50 Гц	220–240 В/50 Гц
Число конфорок	4 (3 круглых, 1 овал)	4 (3 круглых, 1 овал)
Общая мощность	6600 Вт	6700 Вт
Габариты (ШхГхВ)	590 x 520 x 44 (мм)	590 x 520 x 44 (мм)
Вес нетто	7,4 кг/ 7,2 кг	7,4 кг