

# Weissgauff

Варочная панель

## HV 640 ВКА

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 .....	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	16
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....	17
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА .....	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	19

## 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.

## **Безопасность детей**

- Мы настоятельно рекомендуем не подпускать маленьких 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 варочной поверхности.
- 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 паровые очистители 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, 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

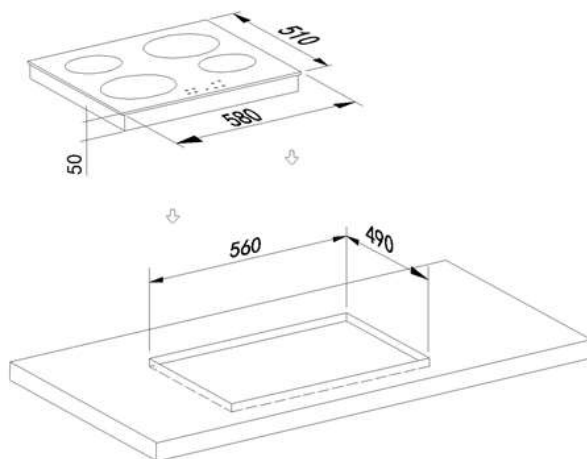
### Подключение электропитания

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.

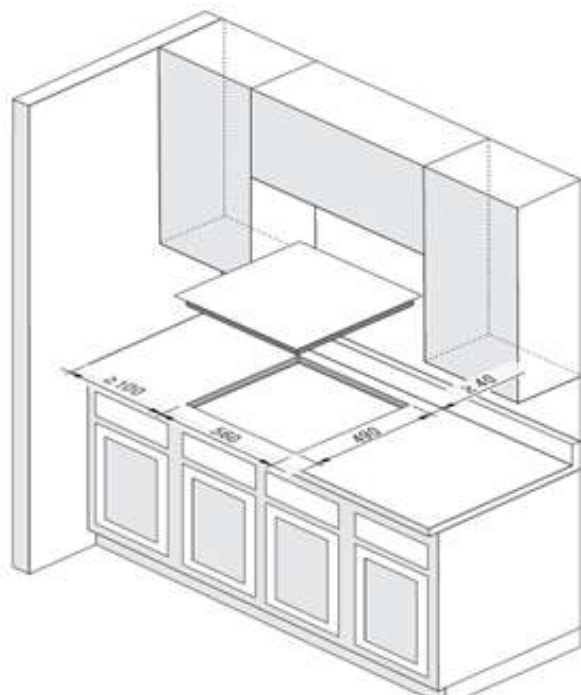
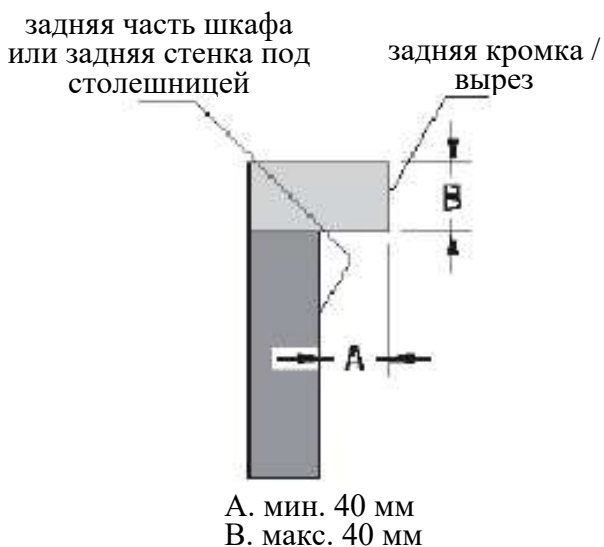
### Встраивание варочной панели:



### 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.
- 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 детали 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.

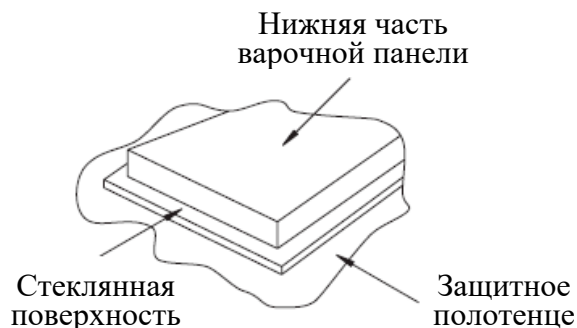
Во время транспортировки это может привести к легким травмам или порезам.

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

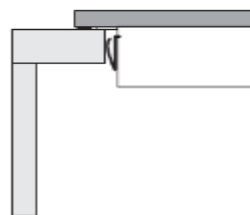
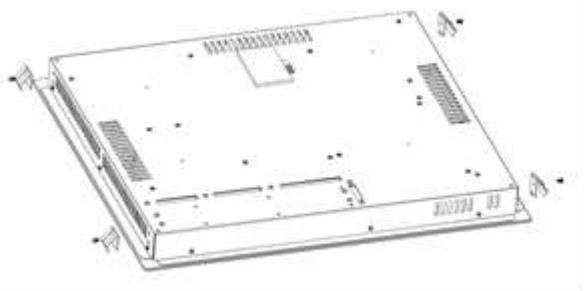
Нанесите уплотнительную ленту, входящую в комплект поставки, предназначенную для герметизации на рабочую поверхность.

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.

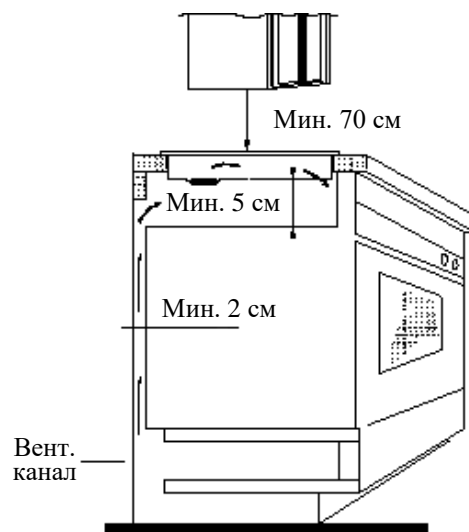


## Шаг 3

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.



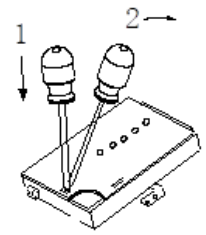
- ВАЖНО: вы должны соблюдать требования к вентиляции, показанные на рисунке.
- ВАЖНО: снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели в нужное положение необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы (см. рисунок).
- ВАЖНО: не используйте силиконовый 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

Варочная панель изготовлена для работы с двухфазным переменным током (400В 2N~50 Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов варочной панели составляет 230В. Адаптировать керамическую 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 зажима для снятия напряжения.



### Предупреждение!

Не забудьте подсоединить предохранительную цепь к клемме соединительной коробки, обозначенной символом . Источник питания 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.

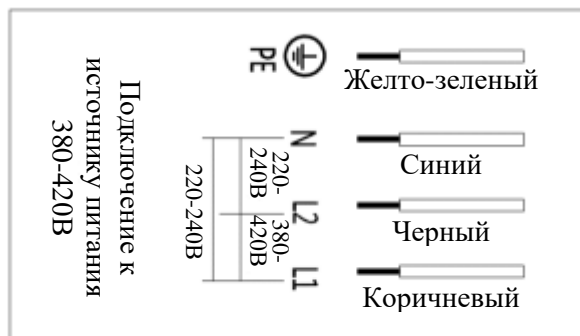
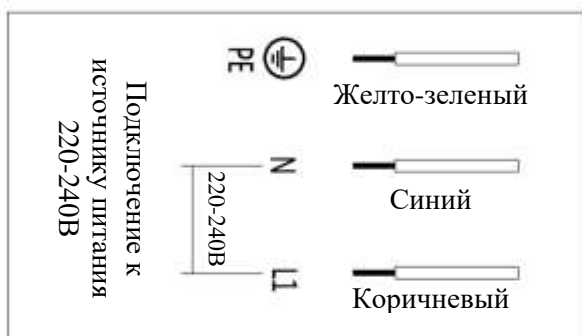


- Кабельные соединения должны выполняться в соответствии со схемой, расположенной на нижней части варочной панели.
- Кабель данного типа должен быть подключен к соответствующей клеммной коробке источника питания.
- Вам следует использовать отвертку, чтобы тщательно затянуть все винты клемм.
- Если при 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 сложить 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.

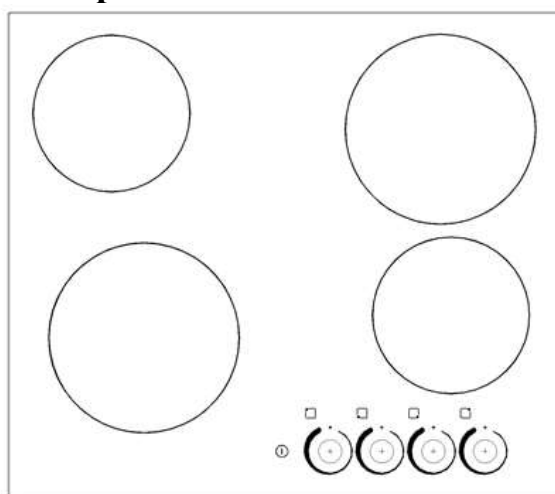
### Замена сетевого кабеля питания

- 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~).
  - ✓ Синий нейтральный провод должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (N) - провод под напряжением L1 должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L1), провод под напряжением L2 должен быть подключен к клемме, обозначенной буквой (L2) (380-420 В 2N~).



### СХЕМА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

#### Внешний вид 4-зонной варочной панели



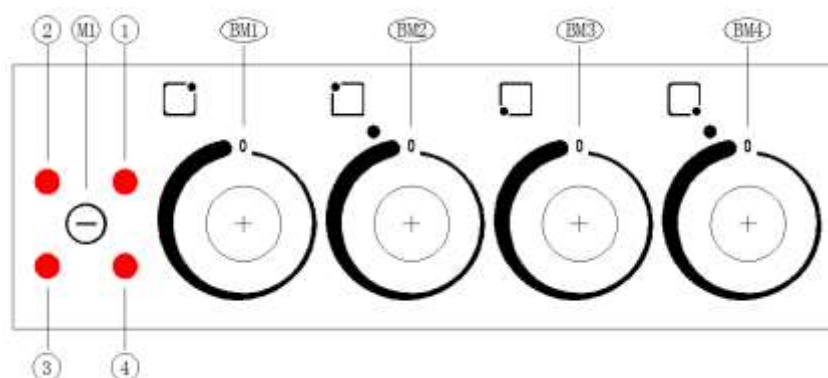
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Дисплей

- ✓ Индикатор работы конфорки: соответствующий световой индикатор загорается, когда конфорка работает.
- ✓ Индикатор остаточного тепла конфорки: соответствующий индикатор мигает (раз в 1 секунду), когда конфорка перестает работать, но все еще горячая.
- ✓ Индикатор режима ожидания всей варочной панели: поочередно включаются и выключаются индикаторы всех конфорок.

### Способ управления

Способ управления: Сенсорная кнопка (кнопка включения) + регулировка мощности (выбор соответствующего уровня мощности варочной панели).



### Элементы управления

Кнопка	Функция
M1	Кнопка включения: нажмите и удерживайте для включения или выключения варочной панели.
BM1	Выбор уровня мощности конфорки №1
BM2	Выбор уровня мощности конфорки №2
BM3	Выбор уровня мощности конфорки №3
BM4	Выбор уровня мощности конфорки №4

### 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	№4 зона приготовления с цифровой индикацией: отображает уровень мощности, символ предупреждения о высокой температуре и т.д.

# 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 все цифровые индикаторы будут гореть в течение 2 секунд, затем прибор перейдет в режим ожидания.
- ✓ Состояние ожидания: Все индикаторы погаснут, за исключением символа предупреждения о высокой температуре. В это время нажатием и удерживанием можно управлять только кнопкой питания , а другие операции недопустимы.

### 2. Режим ожидания

- ✓ В режиме выключения нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, все индикаторы конфорок будут поочередно включаться и выключаться, а затем варочная панель перейдет в режим ожидания.
- ✓ В режиме ожидания, если не выполняется нагрев зоны приготовления, прибор автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту и подаст один звуковой сигнал.

### 3. Управление нагревом

- ✓ На режиме ожидания Вы можете выбрать уровень мощности для зоны приготовления, с помощью регулятора на панели управления. При вращении регулятора по часовой стрелке можно увеличивать уровень мощности от 0 до 15 (максимум), после чего повернуть обратно на 0 за один оборот. При вращении против часовой стрелки можно регулировать уровень мощности от 0 до 15, дальнейшее вращение уменьшит уровень мощности, до минимального уровня мощности 1, поворотом на значение 0 можно отключить конфорку.
- ✓ 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.
- ✓ В режиме ожидания, если на некоторых варочных зонах все еще сохраняется остаточное тепло, отображается предупреждающая индикация высокой температуры.
- ✓ Если необходимо выключить одну из варочных зон, Вы можете сначала выбрать эту зону, затем уменьшить уровень мощности до значения 0, чтобы выключить


эту зону, 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.

- ✓ 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.

#### 4. Регулировка уровня мощности

- ✓ Вы можете выбрать уровень выходной мощности, повернув регулятор соответствующей варочной зоны.
- ✓ Мощность разделена на 16 уровней, включая уровень отключения (уровень 0). Поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить уровень мощности, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить уровень мощности. При вращении против часовой стрелки, если начальный уровень мощности был установлен на 0, то Вам нужно отрегулировать значение до уровня 15, а затем постепенно снизить уровень.
- ✓ При переключении любого уровня мощности конфорки на 0 нагрев этой конфорки будет прекращен.
- ✓ Если конфорка была нагрета, а уровень мощности всех конфорок в данный момент равен 0, прибор автоматически перейдет в режим ожидания после 1 минуты бездействия.

#### 5. Выключение питания

- ✓ В режиме ожидания или нагрева нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, прибор перейдет в режим выключения. Если в это время на соответствующей поверхности конфорки сохраняется остаточное тепло, на индикаторе уровня мощности будет мигать предупреждение об остаточном нагреве.


#### 6. Время по умолчанию

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

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7-15
Время по умолчанию	6 часов	6 часов	5 часов	5 часов	4 часа	4 часа	1,5 часа

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

#### 7. 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 нагрева, указывающий на высокую температуру соответствующей варочной поверхности.

- ✓ Если конфорка нагревалась ранее, то после выключения варочной панели в течение 35 минут непрерывно будет отображаться предупреждающий о высокой температуре индикатор.

## 8. 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, указывающий на то, что температура варочной поверхности слишком высока, пожалуйста, не прикасайтесь к ней, чтобы избежать ожогов.

## 9. Коды неисправностей печатных плат и решения для их устранения

- ✓ При выходе из строя печатной платы цифровые индикаторы на панели 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 предупреждение об остаточном нагреве. При появлении кода неисправности, пожалуйста, обратитесь к следующей таблице, для устранения неисправности. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, обратитесь в сервисный центр Weissgauff.

Код неисправности	Тип неисправности	Решение
Все индикаторы быстро мигают (каждые 0,5 сек.)	Плата дисплея не принимает сигнал от платы питания.	Сбой линии связи на плате питания или дисплее может привести к сбоям в работе связи.
Индикаторы зоны приготовления №1/2/3 быстро мигают (каждые 0,5 сек.)	Плата питания не принимает сигнал от платы дисплея.	Сначала замените панель дисплея. Если неисправность не устраняется, замените плату питания.
Индикаторы зоны приготовления №2/3/4 быстро мигают (каждые 0,5 сек.)	Неисправность реле платы питания	Замените плату блока питания.
Индикаторы зоны приготовления №1/3 быстро мигают (каждые 0,5 сек.)	Короткое замыкание платы индикации NTC.	Замените панель дисплея

<p>Индикаторы зоны приготовления №2/4 быстро мигают (каждые 0,5 сек.)</p>	<p>Защита от высокой температуры на плате дисплея NTC.</p>	<p>Сначала замените изолированную силиконовую прокладку на монтажной панели. Если неисправность не устранена, замените панель дисплея.</p>
---	--	--

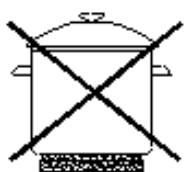
## РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОСУДЫ

Поставьте кастрюлю в центр зоны нагрева, поверните ручку по часовой стрелке и против часовой стрелки, чтобы включить конфорку.

Индикации высокой температуры:

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

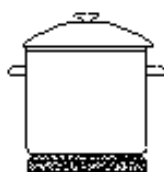
Выключение: после использования, пожалуйста, поверните ручку в выключенное положение, варочная панель перестанет нагреваться.



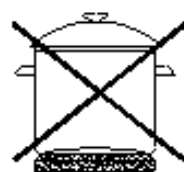
Не  
правильно



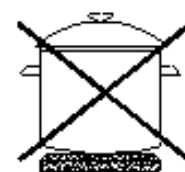
Не  
правильно



Правильно



Не  
правильно



Не  
правильно

## Осторожно!

- Убедитесь, что нагревательная панель чистая - загрязненная зона не передает все необходимое для работы тепло.
- Защитите панель от повышенной влажности и попадания 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 используется.
- Не следует использовать посуду с шероховатым дном, так как это может поцарапать поверхность.
- 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 керамической поверхностью варочной панели. Любые пролитые жидкости следует немедленно вытереть, однако это может не предотвратить повреждение поверхности варочной панели.
- **ВАЖНО:** 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 поможете 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

<b>Модель</b>	<b>HV 640 ВКА</b>
Панель управления	Поворотные регуляторы
Мощность конфорок	2x1.8 кВт + 2x1.2 кВт
Кабель питания	В комплекте, без вилки
Общая мощность	6000 Вт
Габариты	580x510x50 мм
Вес	8,4 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