

Weissgauff

Варочная панель

Weissgauff WHI 1528

Руководство по эксплуатации



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

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	4
ТАБЛИЦА КОДОВ ОШИБОК	6
ПРИГОДНАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДА	6
НЕПРИГОДНАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДА.....	6
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	7
ЧИСТКА И УХОД.....	7
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	8
БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	11

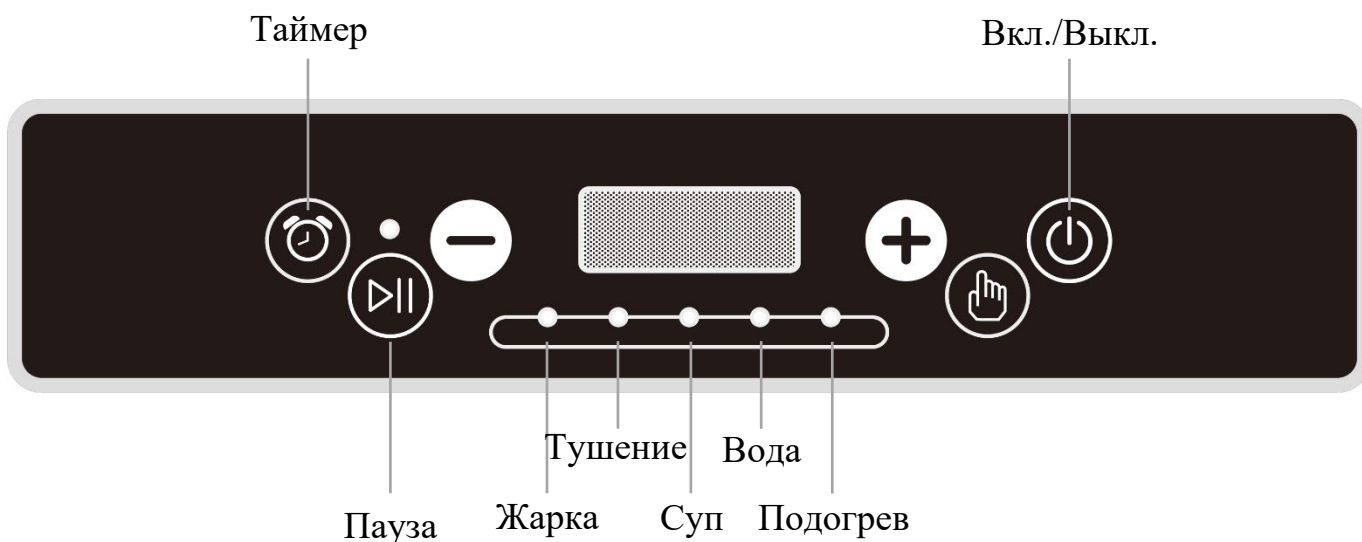
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Детектор неподходящей посуды: если используемая посуда не подходит для использования на данной индукционной панели, то устройство будет издавать предупреждающий звуковой сигнал в течение 1 минуты. Если пользователь в это время не заменит посуду на подходящую, то индукционная панель прекратит работу и перейдет в режим ожидания.
2. Защита от перегрева: если температура индукционной панели будет слишком высокой, то произойдет автоматическая активация защитного режима, который прекратит нагрев и отобразит на дисплее соответствующий код ошибки.
3. Защита от выкипания: когда в посуде нет воды или она полностью выкипела, индукционная плита может прекратить нагрев и войти в защитный режим, отобразив на дисплее код ошибки.
4. Защита от перегрузки электросети: при возникновении скачков напряжения прибор может войти в автоматический защитный режим и отобразить соответствующий код ошибки. Индукционная панель возобновит работу автоматически, после того как напряжение стабилизируется.
5. Автоматическое отключение: если в течение 2 часов работы устройства ни одна клавиша не будет нажата, то индукционная панель автоматически перейдет в режим ожидания.
6. Защита от смещения посуды: если посуда будет передвинута из центра зоны приготовления, то индукционная панель прекратит нагрев и перейдет в режим ожидания.

Особенности индукционной панели:

- Отсутствие дыма и огня на протяжении всего процесса приготовления.
- Отсутствие возможности возникновения утечки газа, взрыва или возгорания.
- Точно регулируемая настройка мощности нагрева.
- Функция установки времени приготовления с автоматическим отключением.
- Легкая чистка и уход за рабочей поверхностью.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Вкл./Выкл.

Подключите вилку устройства к розетке, прозвучит сигнал, и загорится подсветка. Установите посуду в центр рабочей поверхности, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», на дисплее отобразится индикация «-ON-», затем выберите необходимые функции приготовления. Нажатием кнопок «+» и «-» Вы можете регулировать мощность нагрева. При повторном нажатии кнопки «Вкл./Выкл.» устройство прекратит нагрев и перейдет в режим ожидания.

Примечание:

- не устанавливайте пустую посуду на рабочую поверхность;
- старайтесь поместить посуду в центре рабочей поверхности;
- если на индукционную панель будет установлена неподходящая посуда, устройство автоматически выключится.

Тушение

В режиме «Тушение» на дисплее отображается значение мощности нагрева по умолчанию. Вы можете самостоятельно выбрать подходящую мощность, в диапазоне от 200 до 1500 Вт, с помощью кнопок «+» и «-».

Жарка

В режиме «Жарка» на дисплее отображается значение температуры по умолчанию. Вы можете самостоятельно выбрать подходящую температуру, в диапазоне от 60 до 240 °С, с помощью кнопок «+» и «-».

Суп

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и выберите режим «Суп», на дисплее отобразится значение таймера «2:00» и будет мигать в течение 5 секунд, во время мигания можно произвести регулировку времени в диапазоне от «0 ч. 00 мин.» до «3 ч. 00 мин.» с помощью кнопок «+» и «-». Если в течение 5 секунд не изменить значение таймера, то автоматически будет принято значение по умолчанию. Первые 20 минут после подтверждения таймера будет производиться непрерывный нагрев, а в течение оставшегося времени – импульсный.

Вода

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и выберите режим «Вода», на дисплее отобразится значение таймера «0:30» и будет мигать в течение 5 секунд, во время мигания можно произвести регулировку времени в диапазоне от «0 ч. 00 мин.» до «3 ч. 00 мин.» с помощью кнопок «+» и «-». Если в течение 5 секунд не изменить значение таймера, то автоматически будет принято значение по умолчанию.

Подогрев

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» и выберите режим «Подогрев», на дисплее отобразится значение таймера «0:30» и будет мигать в течение 5 секунд, во время мигания можно произвести регулировку времени в диапазоне от «0 ч. 00 мин.» до «3 ч. 00 мин.» с помощью кнопок «+» и «-». Если в течение 5 секунд не изменить значение таймера, то автоматически будет принято значение по умолчанию.

Пауза

После нажатия на кнопку «Пауза» над ней загорится индикатор, и индукционная панель приостановит свою работу, для возобновления работы повторно нажмите кнопку «Пауза».

Таймер

В режиме «Тушение» или «Жарка» нажмите кнопку «Таймер», на дисплее отобразится значение таймера «0:00» и будет мигать в течение 5 секунд, во время мигания можно произвести регулировку времени в диапазоне от «0 ч. 00 мин.» до «3 ч. 00 мин.» с помощью кнопок «+» и «-». Отмена таймера производится повторным нажатием кнопки «Таймер». Настройка таймера для режимов «Суп» и «Вода» производится после их выбора.

ТАБЛИЦА КОДОВ ОШИБОК

В случае возникновения ошибок или неисправностей на дисплее устройства будут отображены соответствующие коды:

Код	Описание
E0	Неподходящая посуда
E1	Низкое напряжение
E2	Высокое напряжение
E3	Короткое замыкание термостата
E4	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика IGBT
E5	Слишком высокая температура посуды
E6	Слишком высокая температура датчика IGBT
E7	Датчик определения температуры неисправен

Примечание:

- В случае возникновения неисправностей Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр Weissgauff.
- Своевременно обслуживайте и очищайте устройство согласно рекомендациям руководства по эксплуатации.

ПРИГОДНАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДА

Посуда из стали или чугуна, эмалированного чугуна, нержавеющей стали, плоскодонные кастрюли/сковороды с диаметром дна от 12 до 26 см.

Всегда проверяйте технические характеристики используемой посуды, чтобы убедиться, что она подходит для использования на индукционных панелях.



Эмалированный
чугунный
сотейник



Чайник из
нержавеющей
стали или
эмалированного
железа



Чугунная
жаровня



Железная
миска



Сковорода из
нержавеющей
стали или
железа



Кастрюля из
нержавеющей
стали



Чугунная
сковорода

НЕПРИГОДНАЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДА

Посуда, изготовленная из стекла, керамики или цветных металлов (медь/алюминий).

Посуда, основание которой менее 12 см в диаметре.



Посуда с
изогнутым дном



Алюминиевая или
медная посуда



Посуда с
диаметром дна
менее 12 см



Посуда с
ножками на дне



Керамическая
посуда



Посуда из
термостойкого
стекла

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Предостережение:

1. Перед установкой посуды на рабочую поверхность очистите ее от загрязнений (жир, грязь, остатки пищи).
2. Перед использованием убедитесь, что вилка и розетка исправны и обеспечивают надежный контакт.
3. Не размещайте между рабочей поверхностью и нагреваемой посудой посторонних предметов, таких как бумага, фольга, ткань и т.д., чтобы избежать несчастных случаев.
4. Не располагайте индукционную панель на коврах, скатертях, бумаге и других подобных материалах, так как они могут заблокировать вентиляционные отверстия на корпусе устройства.
5. Не отключайте устройство от сети во время работы, рекомендуется сначала нажать кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы перевести устройство в режим ожидания, дождаться остановки вентиляторов системы охлаждения, а затем отключить вилку от розетки.
6. Если Вы планируете не использовать устройство длительное время, то отключите его от электросети.
7. Устанавливайте посуду на рабочую поверхность осторожно, чтобы избежать повреждения стеклокерамического покрытия.
8. Не касайтесь панели управления острыми предметами, чтобы предотвратить появление трещин.
9. Не устанавливайте индукционную панель на газовой плите, так как она может нагревать металлические элементы плиты.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой, пожалуйста, отключите устройство от сети и убедитесь, что рабочая поверхность остыла.

1. Если рабочая поверхность имеет небольшие загрязнения, просто очистите ее мягкой влажной тканью.
2. Если на рабочей поверхности имеются жирные загрязнения, рекомендуем производить очистку мягкой влажной тканью, смоченной в нейтральном моющем средстве.
3. Не очищайте рабочую поверхность с помощью щеток или абразивных чистящих средств, так как они могут повредить покрытие.
4. Вентиляционные отверстия на корпусе устройства могут быть очищены с помощью сухой мягкой ткани или губки.
5. Не используйте воду для очистки устройства.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина
При подключении к сети нет звукового сигнала, устройство не реагирует на нажатие кнопки «Вкл./Выкл.»	<ol style="list-style-type: none">1. Вилка неплотно вставлена в розетку.2. Проверьте электрические автоматы.3. Убедитесь, что электропитание не отключено.
Устройство автоматически отключается через некоторое время	<ol style="list-style-type: none">1. Используется неподходящая посуда.2. Посуда находится не в центре рабочей поверхности.3. Диаметр посуды менее 12 см.
Устройство внезапно отключается во время работы	<ol style="list-style-type: none">1. Окружающая температура слишком высокая.2. Заблокированы вентиляционные отверстия.3. Устройство достигло максимальной заданной температуры.4. Сработало защитное оборудование, подождите несколько минут и перезапустите устройство.

Предупреждение:

Не используйте устройство, если были повреждены кабель питания или рабочая поверхность. Для устранения неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр Weissgauff.

БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Никогда не погружайте индукционную панель в воду.



Индукционная панель должна располагаться на ровной горизонтальной поверхности, на расстоянии не менее 10 см от стены.



Никогда не используйте индукционную панель рядом с источниками тепла, например рядом с газовой плитой.



Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия на корпусе устройства не были заблокированы.



Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на рабочую поверхность, поскольку они могут нагреться.



Не нагревайте продукты в герметичных упаковках, чтобы избежать опасности взрыва при нагревании.



Не эксплуатируйте устройство с поврежденной рабочей поверхностью.



Не нагревайте пустую посуду.



Не позволяйте детям самостоятельно пользоваться устройством.



Люди, использующие кардиостимуляторы, должны проконсультироваться с врачом перед началом работы с этим устройством.



Не устанавливайте индукционную панель на металлических поверхностях.



Регулярно очищайте устройство от пыли, грязи и остатков пищи.



После завершения использования рабочая поверхность некоторое время остается горячей, будьте осторожны при обращении с устройством.



В случае повреждения шнура электропитания он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре Weissgauff.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Варочная панель Weissgauff WHI 1528
Электропитание	220–240 В / 50 Гц
Тип вилки	Евро
Мощность	1500 Вт
Дисплей	LED
Таймер	0–3 часа
Уровни нагрева	9
Тип варочной панели	Индукционная
Кнопки панели управления	Жарка, Тушение, Суп, Вода, Подогрев, Таймер, Пауза, Вкл./Выкл.
Габариты	275 x 325 x 55 мм
Вес	1,74 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.

Дата изготовления прибора: см. торговую маркировку на приборе.

Условные обозначения:

SUK № 1803280001(1), где

18 - год выпуска (например, 2018 год - 18)

03 - месяц выпуска (например, март - 03)

28 - день выпуска (например, 28 число - 28)

0001 - номер прибора

(1) - версия прибора

Основной импортер товара Weissgauff в России:

ООО «ГАУФ РУС»

Адрес: 121357, г. Москва, ул. Верейская, дом 29, строение 134, комната 56

Изготовитель:

«ZHONGSHAN SUKIO ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD»

ONE OF FOUR LAYER, TWO OF NO.1, JIAN'AN ROAD, NANTOU TOWN,
ZHONGSHAN CITY

«MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY,
LTD.»

SAN LE ROAD #19, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, 528311, P.R.
CHINA,

«KJI INDUSTRIAL LIMITED

UNIT 3510-11, 35F, CABLE TV TOWER, 9 HOI SHING ROAD, TSUEN WAN, N.T.
HONG KONG,

КИТАЙ

«GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD»

ZHENGHE SOUTH ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHANCITY,
GUANGDONG

PROVINCE, P.R.CHINA, КИТАЙ

«GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD»

NO.6 YONG AN ROAD, BEIJIAO, SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, P.R.C. 528311

«ELEC-TECH INTERNATIONAL CO., LTD.»

NO.1 JINFENG RD. TANGJIAWAN TOWN XIANGZHOU DISTRICT ZHUHAI,
GUANGDONG

519085, P.R.CHINA, КИТАЙ

«ZHONGSHAN YOULONG KITCHEN APPLIANCES CO. LTD»

QIANGYE SOUTH ROAD, MAXIN INDUSTRIAL ZONE, HUANGPU, ZHONGSHAN,
GUANGDONG, CHINA, КИТАЙ

«VESTA ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURING (ZHONGSHAN) CO.,LTD.»

CHANG MING SHUI WU GUI SHAN TOWN ZHONGSHAN, GUANGDONG 528458,
P.R.CHINA, КИТАЙ

«FOSHAN KEJIALIN ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURE LIMITED
COMPANY»

THE 6TH ACROSS ROAD EAST, RONGBIAN TIANHE INDUSTRIAL PARK,
RONGGUI,
SHUNDE,FOSHAN, GUANGDONG 528306, P.R.CHINA, КИТАЙ
«SHUNDE KESHUN PLASTIC & ELECTRICAL APPLIANCE IND. CO., LTD.»
THE 6TH ACROSS ROAD EAST, RONGBIAN TIANHE INDUSTRIAL PARK,
RONGGUI
SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG 528306, P.R.CHINA, КИТАЙ
«C&D LOGISTICS GROUP CO.,LTD. »
28/F, NO.1699 HUANDAO EAST ROAD, XIAMEN,
«XIAMEN DING RONG ELECTRICAL COMPONENTS CO.,LTD. »
NO.27 XIANGYUE ROAD, XIANG'AN DISTRICT, XIAMEN, CHINA
«LIANTEK ELECTRICAL APPLIANCES (SHENZHEN) CO., LTD.»
HEPING ROAD EAST, LONGHUA TOWN BAO AN SHENZHEN, GUANGDONG
518109, P.R.CHINA,
КИТАЙ
«NEWLINER IMPORT AND EXPORT LIMITED OF ZHONGSHAN»
UNIT 2 WEST OF SOUTH DISTRICT CULTURE CENTRE, KANGNAN ROAD,
SOUTH DISTRICT,
ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA.
«ZHONGSHAN SUKIO ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD»
2rd&4th floor, No. 1, Jian'an Road, Nantou Town, Zhonshan City, Guangdong
Province, P.R. China

Сделано в КНР.

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.

Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с
настоящей

инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Веб-сайт: <http://www.weissgauff.ru>

Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на web-сайте
www.btremont.ru

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует
обратиться в

магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.



Weissgauff