

# WEILOR



## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Індукційна варильна поверхня

■ WIS 323 ■ WIS 433 ■ WIS 643

## ЗМІСТ

1. Важлива інформація .....	3
2. Техніка безпеки .....	4
3. Опис приладу. Технічні характеристики .....	6
4. Опис панелі керування .....	8
5. Експлуатація приладу.....	9
6. Функції приладу .....	10
7. Вибір посуду та поради щодо приготування .....	14
8. Догляд та очищення .....	17
9. Проблеми та їх вирішення .....	18
10. Встановлення. Інсталяція .....	20
11. Утилізація .....	22

## Дякуємо, що обрали техніку TM Weilor!

Ваша безпека важлива для нас. Ми рекомендуємо ознайомитись з інформацією щодо правильного використання побутового приладу. Перед використанням варильної поверхні уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації та монтажу даного приладу.

Будь ласка, зберігайте інструкцію по експлуатації в надійному місці.

### Інформація про виріб

Даний прилад призначений для використання в домашніх цілях. Сенсорна керамічна варильна поверхня може виконувати різноманітні задачі для приготування їжі завдяки мікрокомп'ютеризованому контролю та численним температурним режимам, які здатні задовольнити потреби будь-якої сучасної родини.

Керамічна варильна поверхня створена з орієнтацією на потреби споживача, а її дизайн може бути персоналізованим. Поверхня має безпечні та надійні характеристики, які зроблять ваше життя зручним та комфортним.

### Перед використанням побутового приладу

Видаліть захисну упаковку. Після видалення упаковки, перевірте варильну поверхню на наявність пошкоджень. Не підключайте прилад, якщо ви виявили пошкодження, що виникли при транспортуванні. Зв'яжіться з сервісною службою TM Weilor по гарячій лінії.

Перед підключенням варильної поверхні переконайтесь, що електрична розетка заземлена і встановлена відповідно до вимог з діючими правилами техніки безпеки. Встановлювати та підключати вашу варильну поверхню повинен кваліфікований майстер.

Використання приладу без заземлення чи з неправильно встановленим заземленням може призвести до серйозних наслідків (травм чи ураження електричним струмом).

Виробник не несе відповідальність за неправильне використання і нанесені збитки,

які виникли через неправильну установку варильної поверхні.

Для виконання стандартних вимог техніки безпеки електрик, який здійснює підключення приладу, повинен встановити безпечний вимикач, який вимикає всі контакти і забезпечує мінімальне розташування 3 мм між контактами в вимкненому стані. В цьому немає необхідності, якщо прилад підключається до електромережі через заземлену розетку, яка легко доступна.

При підключенні приладу до розетки Вам варто пам'ятати, що дріт заземлення варто підключати в першу чергу і вимикати в останню. Зі сторони приладу дріт заземлення повинен бути довший чим інші дроти, щоб при переміщенні варильної поверхні був від'єднаний в останню чергу.

Варильну поверхню можна вбудовувати в кухонні меблі і встановлювати над вентиляційними духовими шафами.

Під час монтажу приладу переконайтесь, що жодна деталь варильної поверхні не знаходиться під напругою.

### Пам'ятка з техніки безпеки

- Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.
- Ніколи не слід розміщувати на приладі горючі матеріали або сторонні предмети.
- Будь ласка, надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до вказівок для встановлення.
- Процедура встановлення та заземлення цього приладу має проводитися лише кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад має бути підключеним до ланцюга, який включає в себе роз'єднувач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Неправильна установка може призвести до анулювання гарантії та позбавлення права покупця на висування претензій у бік виробника.

## ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Випаровування страв спричиняє виникнення пари та жирних плям, які можуть спалахнути.
- Ніколи не використовуйте прилад у якості поверхні для роботи чи зберігання кухонних предметів.
- Ніколи не залишайте будь-які предмети або посуд на поверхні приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад для опалення кімнати.
- Після використання завжди вимикайте зони нагріву як описано в цій інструкції (використовуючи при цьому сенсорну панель).
- Не дозволяйте дітям грати з приладом, сидіти, стояти або лазити на ньому.
- Не залишайте дітей окремо або без нагляду в зоні використання приладу.
- Діти чи люди з обмеженими можливостями, що обмежує їхню здатність користуватися пристроєм, повинні мати відповідальну і компетентну особу, яка навчить їх користуватися виробом та переконається у їхньому безпечному використанні пристрою для себе та навколишнього середовища.
- Не ремонтуйте та не замініюйте будь-яку частину приладу, крім випадків, спеціально рекомендованих у цьому посібнику. Все інше обслуговування повинне виконуватися кваліфікованим майстром.
- Не використовуйте паровий очищувач для чищення варильної поверхні.
- Не кладіть та не кидайте важкі предмети на вашу варильну поверхню.
- Не наступайте на варильну поверхню.
- Не використовуйте пательні з нерівними краями та не пересувайте їх по поверхні приладу, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі жорсткі губки чи абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати та пошкодити скло поверхні.
- Цей пристрій призначений для використання в домашніх цілях.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його повинен замінити кваліфікований майстер, щоб уникнути небезпеки.
- Не використовуйте прилад для інших, не призначених для використання цілей.



### УВАГА!

**Не дозволяйте дітям, які не досягли 8 років, перебувати без нагляду поряд з варильною поверхнею.**

- Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і особами з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та можливої небезпеки.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Очищення та використання не може проводитися дітьми без нагляду дорослих.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.



### УВАГА!

**Під час готування на варильній поверхні, особливо при використанні олії чи жиру, існує ризик займання. У разі загоряння НІКОЛИ не гасіть полум'я водою. Спочатку вимкніть варильну поверхню, а потім накрийте вогонь кришкою або щільною ковдрою, щоб безпечно його загасити.**



### УВАГА!

**Небезпека займання! Не залишайте легкозаймисті речі на варильній поверхні.**

## Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на зламаній або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня зламалася чи тріснула, негайно відключіть прилад від електричної мережі (розетки) та зв'яжіться з кваліфікованим майстром.
- Відключіть варильну поверхню від електроживлення перед очищенням або ремонтом.
- Прилади відповідають вимогам техніки безпеки побутових приладів. Виконуйте ремонт приладу кваліфікованим спеціалістом.

### УВАГА!

Якщо поверхня тріснута, вимкніть її з розетки, щоб уникнути враження електричним струмом чи пошкодження склокерамічної варильної поверхні та схожих матеріалів, що захищають струмопровідні частини.

### УВАГА!

За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека ураження електричним струмом та смерті.

## Небезпека порізів

- Будьте обережні - краї панелі гострі.
- Гостре лезо скребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. Користуватися приладом необхідно вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.

### УВАГА!

За недотримання правил безпеки, можуть виникнути ушкодження та порізи.

## Вимоги до посуду



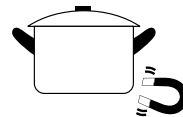
### УВАГА!

Для приготування використовуйте лише посуд із дном, придатним для індукційного нагрівання. На упаковці або на дні посуду має бути зазначено символ індукції.

Для перевірки придатності посуду виконайте тест із магнітом: піднесіть магніт до дна посуду. Якщо магніт притягується — посуд підходить для використання на індукційній варильній поверхні.

Якщо у вас немає магніту:

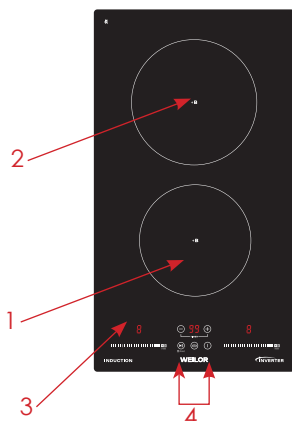
1. Налийте невелику кількість води в посуд, який необхідно перевірити.
2. Встановіть посуд на варильну зону. Якщо символ "—" не блимає на дисплеї та вода починає нагріватися — посуд підходить для індукційного приготування.



Непридатні матеріали посуду:

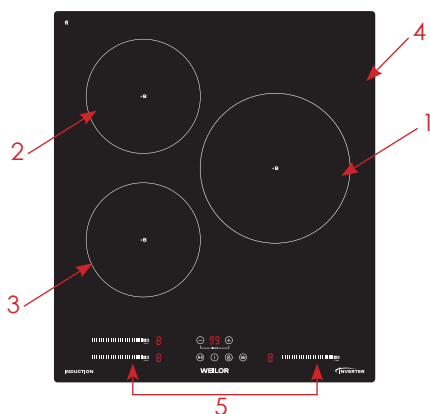
- чиста нержавіюча сталь без магнітного дна;
- алюміній або мідь без магнітного шару;
- скло, дерево, порцеляна, кераміка, глиняний посуд.

## ОПИС ПРИЛАДУ. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



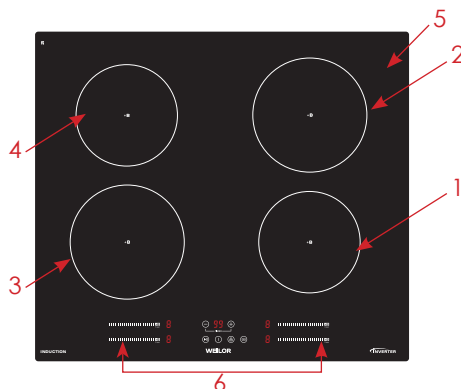
### WIS 323 BLACK

1. Передня зона нагріву 160 мм – 1500/1800 Вт
2. Задня зона нагріву 180 мм – 1900/2200 Вт
3. Скло поверхні
4. Панель керування



### WIS 433 BLACK

1. Права зона нагріву 210 мм – 2300/2600 Вт
2. Задня ліва зона нагріву 160 мм – 1300/1500 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 160 мм – 1300/1500 Вт
4. Скло поверхні
5. Панель керування



## WIS 643 BLACK / WIS 643 NanoProtect BLACK

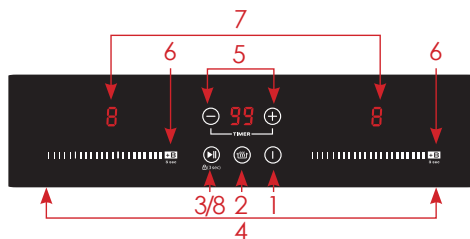
1. Передня права зона нагріву 160 мм – 1300/1500 Вт
2. Задня права зона нагріву 180 мм – 1900/2200 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 180 мм – 1900/2200 Вт
4. Задня ліва зона нагріву 160 мм – 1300/1500 Вт
5. Скло поверхні
6. Панель керування

Показник	Модель		
	WIS 323 BLACK	WIS 433 BLACK	WIS 643 BLACK / WIS 643 NanoProtect BLACK
Кількість зон для приготування	2	3	4
Номінальна напруга	220-240 В	220-240 В	220-240 В
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц	50-60 Гц
Номінальна потужність	3600 Вт	5600 Вт	7200 Вт
Габаритні розміри (ШхГхВ) мм	288x520x61	450x520x61	590x520x61
Розміри для вбудовування (ШхГ) мм	268x500	430x495	560x490

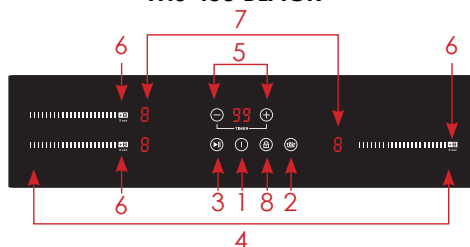
Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію, комплектацію або технологію виробництва, такі зміни не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації та споживчі властивості.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

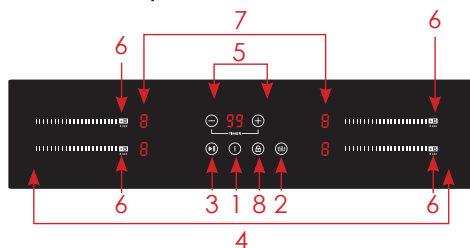
### WIS 323 BLACK



### WIS 433 BLACK



### WIS 643 BLACK / WIS 643 NanoProtect BLACK




- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Сенсор увімкнення/вимкнення (ON/OFF)    | 5. Сенсор налаштування таймеру |
| 2. Функція Keep Warm                       | 6. Функція Power Boost         |
| 3. Функція Stop&Go / Пауза                 | 7. Рівень потужності           |
| 4. Сенсор - слайдер регулювання потужності | 8. Функція блокування          |

## Використання сенсорного управління

- Сенсори управління реагують на дотик тому не потрібно докладати будь-яких зусиль.
- Активуйте варильну поверхню або будь-яку функцію за допомогою подушечки пальця, а не його кінчика.
- При кожному дотику до сенсорів управління, пролунає звуковий сигнал, що підтверджує дію.
- Переконайтесь, що ви не залишили сторонні предмети на вашій варильній поверхні.
- Завжди залишайте варильну панель чистою та сухою. Навіть тонка плівка може викликати складнощі при управлінні приладом.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

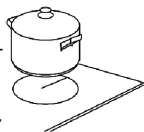
### Увімкнення варильної поверхні

1. Доторкніться до сенсору увімкнення/вимкнення (ON/OFF)  усі індикатори покажуть "—".

- Після увімкнення поверхні пролунає один сигнал, усі індикатори засвітяться на одну секунду, після чого погаснуть, указуючи на те, що варильна поверхня увійшла в режим очікування.



2. Розташуйте відповідний посуд на бажаній зоні нагріву.



- Перед приготуванням їжі, переконайтеся, що варильна поверхня та дно посуду є чистими та сухими.

3. Торкаючись сенсора обраної зони нагріву поруч із зоною буде мерехтіти індикатор.

4. Оберіть ступінь нагріву використовуючи сенсор-слайдер.

- Для регулювання ступеню нагріву, використовуйте сенсор-слайдер, пересувайте повзунок зліва направо.


- Якщо ви не обрали зону нагріву в межах однієї хвилини, поверхня автоматично вимкнеться. Вам доведеться знову розпочати роботу з кроку 1.

- Ви можете регулювати ступінь нагріву в будь-який момент під час приготування їжі.



### Вимкнення варильної поверхні

По закінченню приготування їжі:

1. Вимкніть варильну поверхню повністю за допомогою сенсору УВІМК./ВИМКН. (ON/OFF) .

2. Якщо ви хочете вимкнути зону нагріву, торкніться довгим натисканням обраної зони.

3. Вимкніть варильну поверхню, провівши по сенсор-слайдеру наліво, зменшуючи режим до "0".

### Принципи дії індукційного поля

Електричний генератор живить котушку, розташовану всередині обладнання. Дана котушка створює магнітне поле і в момент розміщення на поверхні каструлі, до неї (каструлі) проникає індукційний струм.

Цей струм перетворює каструлю в датчик тепла, в той час як склокерамічна панель залишається холодною.

Дана система вимагає застосування каструль, дно яких реагує на дію магнітного поля.

**Вентилятор:** призначений для охорони і охолодження керуючих елементів. Вентилятор може працювати при двох різних швидкостях, діє автоматично. Вентилятор працює тоді, коли зони нагріву увімкнені, а також тоді коли поверхня вимкнена, для досягнення достатнього охолодження електронної системи.

**Транзистор:** температура електронних елементів безперервно вимірюється за допомогою антени-щупа. Якщо тепло зростає в небезпечних межах, дана система автоматично зменшить потужність нагрівального поля або відключить нагрівальні поля, що знаходяться поблизу нагрітих електронних елементів.

**Детектор:** детектор присутності каструлі включає плиту, а тим самим нагрівання. Маленькі предмети, розташовані в нагрівальній зоні (наприклад, ложечка, ніж...), і не будуть сприйнятні.

### Детектор присутності каструлі в індукційному полі (Pan detect).

Детектор присутності каструлі вмонтований в поверхню, яка має індукційне поле. Під час роботи варильної поверхні, детектор присутності каструлі автоматично або починає або затримує виділення тепла в поле приготування в момент розміщення каструлі на зоні для приготування, або в момент зняття його з поверхні. Це забезпечує економію електроенергії.

## ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ

### Функція Power Boost (підвищення потужності)

Функція Boost дозволяє тимчасово збільшити потужність однієї зони нагрівання для швидшого нагрівання або інтенсивного приготування. Режим діє протягом 5 хвилин, після чого потужність автоматично повертається до попереднього рівня.

#### Як увімкнути функцію Boost

1. Оберіть зону нагрівання, для якої потрібно активувати функцію Boost — індикатор поруч із кнопкою вибору зони почне блимати.

2. Проведіть по слайдеру до позначки (Boost – підвищення потужності) та утримуйте іконку протягом 3 секунд. Зона нагрівання почне працювати у режимі Boost. На дисплеї потужності з'явиться символ «P», що свідчить про активований режим Boost.

3. Режим Boost діятиме 5 хвилин, після чого зона автоматично повернеться до встановленого раніше рівня потужності.

#### Як вимкнути функцію Boost

1. Натисніть кнопку вибору зони нагрівання — індикатор поруч із нею почне блимати.

2. Натисніть сенсор ще раз. Зона нагрівання повернеться до попереднього рівня потужності.

### Функція блокування

- Ви можете заблокувати панель керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню або зміні налаштувань (наприклад, дітьми).

- Під час блокування всі сенсорні елементи, крім кнопки ON/OFF (УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ), неактивні.

### Щоб заблокувати панель керування:

Доторкніться до сенсора блокування . На індикаторі таймера з'явиться позначення "Lo".

### Щоб розблокувати панель керування:

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

2. Доторкніться до сенсора блокування та утримуйте його кілька секунд.

3. Після цього панель керування буде розблокована, і ви можете розпочати користування варильною поверхнею.

Для моделі WIS 323, щоб активувати функцію блокування, натисніть сенсор та утримуйте його протягом 3 секунд — блокування буде активовано. Щоб розблокувати панель керування, натисніть цей самий сенсор та утримуйте 3 секунди — блокування буде деактивовано.



#### УВАГА!

У разі потреби ви завжди можете вимкнути варильну поверхню кнопкою ON/OFF (УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ), навіть у заблокованому стані. Для наступного використання необхідно розблокувати поверхню.

### Захист від перегрівання приладу

Варильна поверхня оснащена температурним сенсором, який контролює температуру всередині пристрою.

Якщо датчик фіксує надмірне нагрівання, робота варильної поверхні автоматично припиняється для запобігання пошкодженню.

## Виявлення дрібних предметів

Якщо на варильну поверхню поставлено непридатний посуд (наприклад, з алюмінію або немагнітного матеріалу) чи дрібний металевий предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), прилад автоматично переходить у режим очікування через 1 хвилину.

Охолоджувальний вентилятор продовжить роботу ще приблизно 1 хвилину після зупинки нагріву.

## Автоматичне вимкнення

Функція автоматичного вимкнення забезпечує додатковий захист.

Якщо ви забудете вимкнути варильну поверхню після використання, пристрій автоматично вимикається через певний час, що залежить від встановленого рівня потужності.

Тривалість роботи до автоматичного вимкнення наведена у таблиці нижче.

Значення потужності	1	2	3	4	5	6	7	8
Час вимкнення за замовчування (години)	8	8	8	4	4	4	2	2

Якщо зняти посуд із варильної зони, індукційна поверхня негайно припиняє нагрівання, а приблизно через 2 хвилини автоматично переходить у режим очікування (вимикається).

### УВАГА!

Особам, які користуються кардіостимулятором, перед використанням індукційної варильної поверхні рекомендується проконсультуватися з лікарем.

## Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Як секундомір (нагадування): у цьому режимі таймер не вимикає жодну зону нагрівання після завершення встановленого часу.

- Для автоматичного вимкнення зони нагрівання: у цьому режимі таймер вимикає вибрану зону після завершення заданого часу.

- Максимальний час, який можна встановити, становить 99 хвилин.

## Використання таймера як секундоміра (Minute Minder)

Якщо ви не обираєте жодну зону нагрівання:

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.



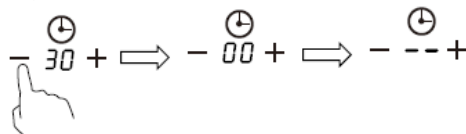
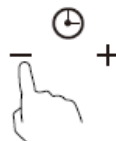
**Примітка:**  
Функцію секундоміра можна використовувати навіть без вибору зони нагрівання.

2. Натисніть сенсор “-” чи “+” на панелі таймера — індикатор таймера почне блимати, а на дисплеї з’явиться «00».

3. Встановіть потрібний час за допомогою сенсорів “-” або “+”:

- одне коротке натискання змінює час на 1 хвилину.
- утримання сенсора змінює час на 10 хвилин.

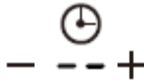
4. Щоб скасувати таймер, натискайте сенсор “-” або “+”, доки на дисплеї не з’явиться «0». Після цього таймер буде скасовано, на екрані короткочасно відобразиться «00», а потім «-».



5. Після встановлення часу зворотний відлік почнеться автоматично. На дисплеї буде показано залишок часу, а індикатор таймера блимне протягом 5 секунд.



6. Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «--».



## Встановлення таймера для автоматичного вимкнення зони нагрівання

1. Натисніть сенсор “-” або “+” на панелі тієї зони нагрівання, для якої потрібно встановити таймер.



2. Натисніть сенсор “-” або “+” таймера.

Індикатор таймера почне блимати, а на дисплеї з’явиться «00».





3. Встановіть потрібний час за допомогою сенсорів “-” або “+”:

- одне коротке натискання змінює час на 1 хвилину.
- утримання сенсора змінює час на 10 хвилин.

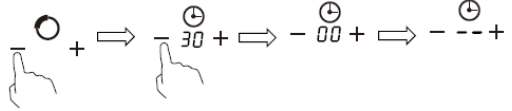


4. Після встановлення часу зворотний відлік розпочнеться автоматично. На дисплеї з’явиться залишок часу, а індикатор таймера блимне протягом 5 секунд.



5. Щоб скасувати таймер, натисніть кнопку вибору зони нагрівання, а потім — сенсор  .

Таймер буде скасовано, на дисплеї короткочасно з’явиться «00», а потім - «--».



### УВАГА!

Інші зони нагрівання продовжуватимуть роботу, якщо вони були ввімкнені раніше.

## Встановлення таймера для кількох зон нагрівання

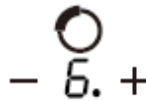
1. Якщо таймер активований одночасно для кількох зон нагрівання, на індикаторі відображається максимальний залишок часу серед усіх працюючих таймерів.

(Наприклад: якщо встановлено 50 хвилин, індикатор показуватиме найбільше значення зворотного відліку — 49, 48, 47...).



### Примітка:

Блимання червоної крапки поруч із індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера відображає час саме для цієї зони нагрівання.



(таймер 6 хвилин)



(таймер 3 хвилини)

### Примітка:

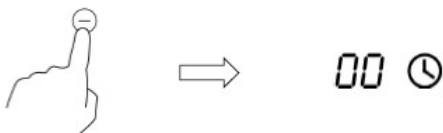
Червона крапка поруч із індикатором рівня потужності показує, для якої зони встановлено таймер.



2. Щоб перевірити встановлений час для іншої зони, торкніться сенсора вибору відповідної зони нагрівання — індикатор таймера відобразить час, встановлений для неї.

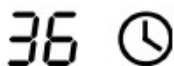
**i Примітка:**  
Якщо потрібно змінити час після його встановлення, почніть налаштування спочатку — з кроку 1.

3. Щоб скасувати таймер, торкніться кнопки «←». На дисплеї хвилин з'явиться «00».



4. Після встановлення часу таймер одразу почне зворотний відлік.

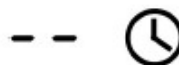
На дисплеї відобразатиметься залишковий час, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



**i Примітка:**  
Червона точка поруч із індикатором рівня потужності світиться, вказуючи на активну зону нагрівання.



5. Після завершення встановленого часу відповідна зона нагрівання автоматично вимкнеться.



**! УВАГА!**  
Інші зони нагрівання продовжать працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.

## ВИБІР ПОСУДУ ТА ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Приготування на індукційній варильній поверхні можливо тільки при використанні відповідного посуду.

При приготуванні встановіть посуд в центрі кухонної техніки.

Для приготування на індукційній варильній поверхні підходить посуд з феромагнітних матеріалів.

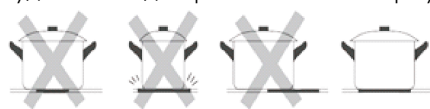
Відповідна якість посуду є головною умовою для продуктивної роботи варильної поверхні.

Для оптимального контролю температури індукційним модулем, рекомендується використовувати посуд з плоским та гладким дном.

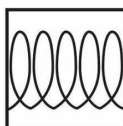
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.



Переконайтесь, що дно вашого посуду є рівним, повністю контактує з варильною поверхнею та має розмір, що відповідає розміру конфорки. Завжди розташовуйте посуд точно над обраною зоною нагріву.



Завжди піднімайте посуд з поверхні, не ковзайте ним, ці дії можуть подряпати скло.



Induction

Дане позначення інформує про те що посуд підходить для використання на індукційній поверхні.



### УВАГА!

В індукційному приготуванні для генерації тепла використовується електромagnetизм. Тому, дно посуду повинне бути виготовлене з матеріалів, що містять залізо. Ви можете перевірити матеріал Вашого посуду за допомогою звичайного магніту - посуд можна використовувати, якщо магніт магнітиться до дна посуду.

Нержавіюча сталь	Не визначає присутності посуду (за виключенням посуду з феромагнітної сталі)
Алюміній	Не визначає присутності посуду
Чавун	Висока ефективність використання
Емальована сталь	Висока ефективність використання
Скло	Не визначає присутності посуду
Порцеляна	Не визначає присутності посуду
Мідь	Не визначає присутності посуду

## Поради щодо приготування

- Зменшуйте температуру нагріву при тривалому кипінні.
- Використання кришки зменшить час приготування та збереже енергію, зберігаючи тепло всередині.
- Для більш швидкого приготування мінімізуйте кількість рідини або жиру.
- Починайте приготування на високому температурному режимі та поступово знижуйте його по мірі нагрівання їжі.



### УВАГА!

**Будьте обережні під час смаження їжі, оскільки олія чи інший жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні максимальної потужності. На надвисоких температурах олія та жир різко розпалюються, що є вогнебезпечним.**

## Закипання, приготування страв

- Закипання починається при температурі, нижчій за температуру кипіння, близько 85° С, коли час від часу на поверхні рідини, що готується, виникають бульбашки. Це є важливим для приготування смачних супів та ніжного тушкованого м'яса, оскільки їжа не розвариться. Також, ви можете готувати соуси на основі яєць та муки, згущаючи їх на температурі нижчій за реальну температуру кипіння.
- Для деяких задач, таких як приготування рису, може знадобитися особливий температурний режим, для досягнення повної готовності протягом рекомендованого часу.

## Для приготування соковитих та смачних стейків:

1. Перед приготуванням, м'ясо повинно бути кімнатної температури.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змажте обидві сторони стейку маслом. Сприсніть гарячу пательню невеликою кількістю олії та покладіть на неї м'ясо.
4. Переверніть стейк лише один раз протягом смаження. Час приготування буде залежати від товщини стейку та бажаного ступеня просмаження. Період приготування однієї сторони стейку займає від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк щоб визначити рівень готовності: чим твердіший стейк - тим вищий його рівень просмаження.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на декілька хвилин перед подачею, щоб він став більш м'яким та ніжним.

## Для смаження в олії

1. Оберіть необхідний посуд: казанок або глибоку пательню.
2. Приготуйте заздалегідь усі інгредієнти та обладнання. Смаження в олії має бути швидким. Якщо потрібно обсмажити велику кількість їжі, розділіть її на порції та готуйте окремо.
3. Швидко розігрійте пательню та додайте 2 чайні ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, якщо воно є, та тримайте його окремо у теплі.
5. Обсмажте овочі в олії. Коли вони стали гарячими та хрусткими, зменшіть температурний режим, додайте м'ясо та соус на пательню.
6. Поступово перемішуйте овочі, щоб переконатися, що вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте одразу з пательні.

## Рівні нагріву

Налаштування нижче є лише орієнтовними. Точне налаштування залежатиме від кількох факторів, включаючи ваш посуд і кількість їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною плитою, щоб знайти налаштування, які вам найбільше підходять.

Рівень шуму	Приготування
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• делікатне підігрівання невеликої кількості їжі</li> <li>• розтоплення шоколаду, масла та продуктів, які швидко підгорають</li> <li>• легке томління</li> <li>• повільне підігрівання</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розігрів</li> <li>• швидке томління</li> <li>• приготування рису</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• млинці</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсмажування</li> <li>• приготування макаронів</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обсмажування в міксері (страй-фрай)</li> <li>• обсмажування до скоринки</li> <li>• доведення супу до кипіння</li> <li>• кип'ятіння води</li> </ul>

## ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки на склі.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!)</li> <li>3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Підключіть прилад.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу.</li> <li>• Абразивні очисні засоби, нейлонові губки можуть подряпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні.</li> <li>• Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.</li> </ul>
Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки на склі.	<p>Такі види плям потребують негайного усунення за допомогою лопатки, мастихіну або спеціальним лезом для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні: зони нагріву можуть залишатися надто гарячими.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення.</li> <li>2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні.</li> <li>3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника.</li> <li>4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Видаліть плями від плавлення та солодкі плями якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде складно або взагалі неможливо позбутися.</li> <li>• Гостре лезо скребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.</li> </ul> <p>Користуйтеся вкрай обережно та завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.</p>
Забруднення сенсорної панелі керування.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть прилад від джерела живлення.</li> <li>2. Витріть розлив ганчіркою.</li> <li>3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною.</li> <li>4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником.</li> <li>5. Увімкніть прилад до джерела живлення.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варильна поверхня видасть звуковий сигнал та відключиться, а сенсорна панель управління не буде функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина. Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.</li> </ul>



### УВАГА!

Цукор та солодкі страви можуть сильно пошкодити склокерамічну поверхню. Щоб уникнути пошкодження поверхні негайно видаляйте їх за допомогою скребка, навіть якщо поверхня ще не охолочла.



### УВАГА!

Не очищуйте гарячу склокерамічну поверхню чистильними засобами, це може призвести до її пошкодження.

## ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

При виникненні аварійної ситуації необхідно:

1. Вимкнути прилад від електромережі.
2. Звернутись до сервісного центру ТМ Weilor.

В таблиці наведені можливі неполадки, які можна усунути керуючись вказівками зазначеними нижче.

Проблема	Можливі причини	Що робити
<b>Індукційну плиту не вдається ввімкнути</b>	Джерело живлення відсутнє.	Переконайтесь, що ваша поверхня підключена до джерела живлення та активована. Перевірте, чи не вимкнено живлення у вашому будинку або поблизу. Якщо ви перевірили все, і проблема не зникає, зверніться за номером технічної підтримки вказаному в гарантійному листі.
<b>Сенсорні елементи керування не реагують</b>	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте панель керування. Див. розділ «Експлуатація приладу» в цьому посібнику.
<b>Сенсорними елементами керування важко користуватися</b>	На елементах керування може бути тонка плівка води, або ви використовуєте кінчик пальця при торканні елементів керування.	Переконайтесь, що область сенсорного керування суха. Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.
<b>Скло дряпається</b>	Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні м'які засоби.	Використовуйте посуд з плоским та гладким дном. Див. пункт «Вибір правильного посуду». та розділ «Догляд та очищення».
<b>Деякі каstrулі видають тріскучі або клацаючі звуки</b>	Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).	Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.
<b>Індукційна поверхня видає низький гулий шум при використанні на високій температурі</b>	Це спричинено технологією індукційного приготування їжі.	Таке явище є нормальним. Шум вентилятору має стихнути або повністю припинитися після зниження рівня нагріву.
<b>Шум вентилятора, що йде від індукційної поверхні</b>	Вбудований у варильну поверхню вентилятор охолодження автоматично вмикається, щоб запобігти перегріву електронних компонентів. Він може продовжувати працювати деякий час після вимкнення поверхні.	Це нормально і не вимагає жодних дій. Для забезпечення безпеки не вимикайте від живлення індукційну поверхню, доки працює вентилятор охолодження.

Проблема	Можливі причини	Що робити
<b>Посуд (каструля) не нагрівається або на дисплеї з'явилась помилка</b>	Посуд (каструля) не підходить для індукційного приготування. Посуд (каструля) занадто мала для зони нагріву або неправильно розташована на ній.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування (див. пункт «Вимоги до посуду», «Вибір правильного посуду») та правильно розташуйте посуд (каструлю) на зоні нагріву.
<b>Індукційна поверхня або зона нагріву несподівано вимкнулася, лунає сигнал, а на дисплеї відображається код помилки (зазвичай у вигляді однієї або двох цифр, що чергуються на дисплеї таймера).</b>	Технічна несправність.	Запишіть код помилки (літери та цифри), вимкніть індукційну поверхню від живлення та зверніться до сервісного центру.

## Індикація несправностей та перевірка

Якщо виникла помилка, склокерамічна поверхня автоматично відображає відповідні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
<b>E1/E2</b>	Неправильна напруга живлення	Перевірте справність джерела живлення. Увімкніть пристрій лише після того, як переконаєтеся, що джерело живлення працює належним чином
<b>E3</b>	Перегрів датчика індукційної котушки	Будь ласка, зверніться до сервісної служби TM WEILOR
<b>E5</b>	Перегрів датчика температури БТЗ	Перезапустіть варильну поверхню після охолодження

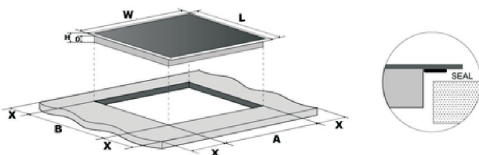
## ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

### Вибір монтажного обладнання

Необхідно вирізати робочу поверхню відповідно до розмірів, наведених в таблиці.

Для подальшого встановлення та використання, потрібно залишити мінімум 50 мм вільного краю на робочій поверхні.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, обирайте робочу поверхню з термостійкого матеріалу, щоб уникнути деформації під впливом теплової енергії варильної поверхні. Як показано нижче:



Моделі	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 323	520	288	61	51	268	500	50 mini

Моделі	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 433	520	450	61	51	430	495	50 mini

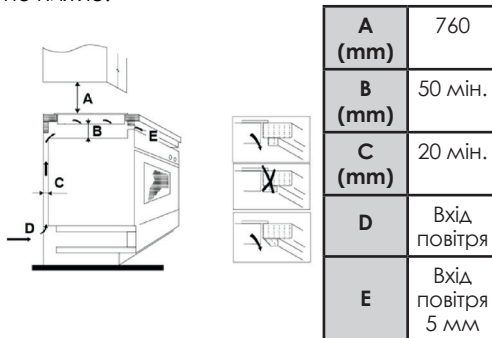
Моделі	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 643	520	590	61	51	560	490	50 mini



#### Примітка:

Безпечна відстань між конфоркою та шафою над нею, повинна бути не менше 760 мм.

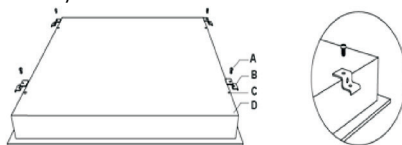
За будь-яких обставин переконайтеся, що поверхня добре вентилявана, а вхідне та вихідне повітря незаблоковано. Перевірте робочий стан варильної поверхні. Як показано нижче:



### Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

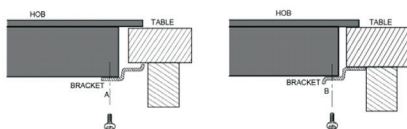
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів закрутивши їх до нижньої частини поверхні (див. Малюнок).



A	B	C	D
Гвинт	Кронштейн	Гвинтовий отвір	Робоча поверхня

Відрегулюйте положення кронштейну відповідно до товщини робочої поверхні.



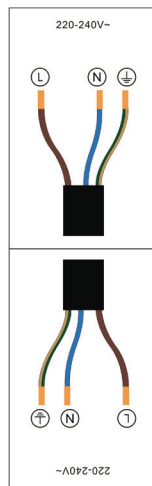
## Застереження

1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на охолоджене обладнання, посудомийні машини та сушарки.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стінка та зона нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати тепло.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, робоча поверхня та клей повинні бути стійкими до нагрівання
6. Не використовуйте пароочисник.

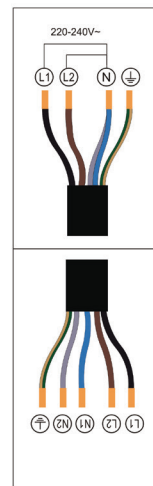
## Підключення варильної поверхні до електричної мережі

Кабель живлення повинен бути підключений згідно відповідних стандартів.

1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, необхідно зробити заміну. Це повинен зробити кваліфікований майстер з використанням належних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
2. Якщо пристрій підключається безпосередньо до електромережі, то в такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше ніж 3 мм.
3. Майстер повинен забезпечити правильне електричне з'єднання відповідно до техніки безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутим.
5. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.



WIS 323



WIS 433, WIS 643



Дроти в кабелі живлення зображені відповідно до наступної схеми:

жовто-зелений - земля (PE)  
 блакитний - нейтраль (N)  
 коричневий - фаза (L)



### УВАГА!

**Підключення варильної поверхні з порушенням вимог безпеки побутових приладів є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальність, за шкоду нанесену здоров'ю чи особистій власності, якщо це було викликано недотриманням зазначених правил та норм установки електричних приладів з високою потужністю.**

**Утилізація:**

**Не утилізувати цей пристрій як несортовані муніципальні відходи. Зберігайте такі відходи окремо, для спеціальної обробки.**

- Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2002/96 / ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей. В іншому випадку можна заподіяти шкоду, якщо прилад буде утилізований у не відповідних місцях.
- Маркування на виробі вказує на те, що його не можна викидати як звичайне побутове сміття. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних виробів.
- Цей прилад потребує спеціальної утилізації. Для отримання додаткової інформації стосовно обробки, відновлення та утилізації цього виробу, будь ласка, зверніться до служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви його придбали.

**Стандарти безпеки:**

**Даний прилад відповідає стандартам безпеки Технічного регламенту низьковольтного електричного обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. № 1067), Технічного регламенту з електромагнітної сумісності обладнання (ПКМУ від 16.12.2015 р. № 1077).**

**Умови зберігання побутового приладу**

Зберігати прилад необхідно у добре вентильованому приміщенні при температурі від 0°C до +50°C та відносній вологості повітря 40-60%.

**Сервісна підтримка**

Служба підтримки клієнтів надасть інформацію про підключення, встановлення та експлуатацію приладу. Якщо у Вас виникнуть питання щодо сервісного та гарантійного обслуговування техніки ТМ Weilor, будь ласка, зателефонуйте за номером +38 073 217 77 77 (вартість дзвінків згідно тарифів Вашого оператора зв'язку).

Служба сервісу ТМ Weilor проконсультує Вас стосовно:

- гарантійного та післягарантійного ремонту;
- поставки запасних частин;
- телефонів та адрес авторизованих сервісних центрів (АСЦ);
- надання інформації про експлуатацію приладу та інше.



# WEILOR



☎ 0 800 217 777

☎ +38 073 217 77 77

[www.weilor.ua](http://www.weilor.ua)