

WEILOR



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Склокерамічна варильна
поверхня

■ WHC 335 ■ WHC 445 ■ WHC 655

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	11
7. Поради для приготування.....	13
8. Догляд та очищення	14
9. Проблеми та їх вирішення	15
10. Встановлення. Інсталяція	16
11. Утилізація	18

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 безперебійник, 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 3 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!

Під час використання, пристрій та його частини можуть нагріватися. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

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 гасить 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 ураження 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.

Небезпечно: гаряча поверхня

- Під час використання варильної поверхні деякі частини приладу можуть бути достатньо гарячими, що може призвести до опіків.
- Запобігайте контакту частин тіла, елементів одягу або інших виробів, окрім спеціального кухонного посуду, доки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети такі як ножі, виделки, ложки, кришки не повинні знаходитись на гарячій поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
- З'єднувальні кабелі електроприладу не повинні торкатись гарячих зон нагріву, це може призвести до пошкодження ізоляції кабелю та варильної поверхні.
- Не підпускайте дітей до працюючого приладу.
- Ручки каструлі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каструлі не розташовані над іншими включеними поверхнями.



УВАГА!

За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.

Небезпека порізів

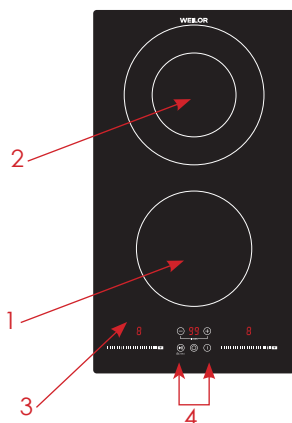
- Будьте обережні - краї панелі гострі.
- Гостре лезо скребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. Користуватися приладом необхідно вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.



УВАГА!

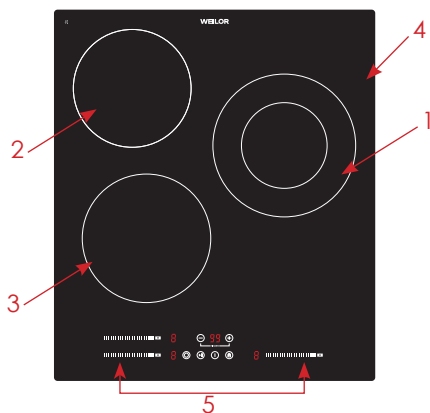
За недотримання правил безпеки, можуть виникнути ушкодження та порізи.

ОПИС ПРИЛАДУ. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ



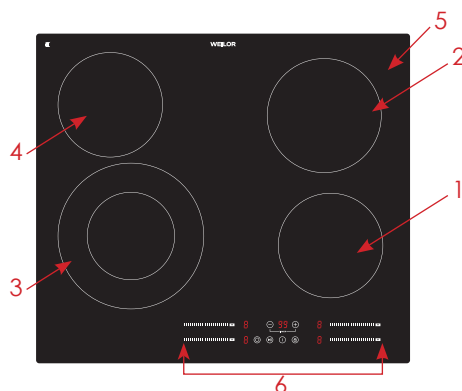
WHC 335 BLACK

1. Передня зона нагріву 165 мм – 1200 Вт
2. Задня зона нагріву 200/120 мм - 2000/1000 Вт
3. Скло поверхні
4. Панель керування



WHC 445 BLACK

1. Права зона нагріву 200/120 мм - 2000/1000 Вт
2. Задня ліва зона нагріву 165 мм - 1200 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 200 мм - 1800 Вт
4. Скло поверхні
5. Панель керування



WHC 655 BLACK

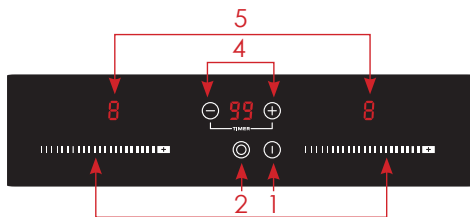
1. Передня права зона нагріву 165 мм - 1200 Вт
2. Задня права зона нагріву 200 мм - 1800 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 230/138 мм - 2200/1000 Вт
4. Задня ліва зона нагріву 165 мм - 1200 Вт
5. Скло поверхні
6. Панель керування

Показник	Модель		
	WHC 335 BLACK	WHC 445 BLACK	WHC 655 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	3200 Вт	5000 Вт	6400 Вт
Габаритні розміри (ШхГхВ) мм	288x520x52	450x520x52	590x520x52
Розміри для вбудовування (ШхГ) мм	268x500	430x495	560x490

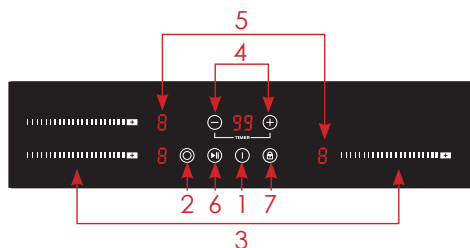
Виробник залишає за собою право без попереднього повідомлення вносити зміни в конструкцію, комплектацію або технологію виробництва, такі зміни не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації та споживчі властивості.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

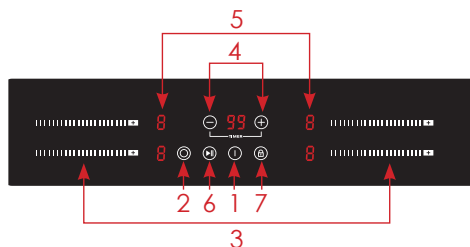
WHC 335 BLACK



WHC 445 BLACK



WHC 655 BLACK




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

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

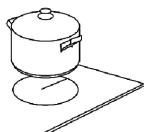
Увімкнення варильної поверхні

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.

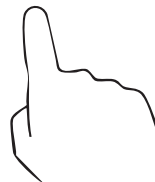
3. Торкаючись сенсора обраної зони нагріву поруч із зоною буде мерехтіти індикатор.

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 УВИМК./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".

Індикатор залишкового тепла

Індикатор "H" показує яка з зон нагріву все ще не охолоджена, застерігаючи вас від опіків. Символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Індикатор залишкового тепла можна використовувати, як функцію підігріву (зберігаючи енергію).

Захист від перегріву

Споряджений датчик температури в поверхні контролює температуру всередині. При надмірній температурі поверхня автоматично вимикається.

Застереження щодо залишкового тепла

Після роботи варильної поверхні протягом певного часу, індикатор "H" попереджає про залишкове тепло.

УВАГА!

Якщо варильну поверхню з гарячими зонами нагріву вимкнути і ввімкнути в мережу, то символ "H" відобразиться не буде.

Автоматичне вимкнення

Ще однією функцією безпеки поверхні є автоматичне вимкнення. Це відбувається кожного разу, коли ви забули вимкнути зону для приготування їжі. Час роботи відключення за замовчуванням наведено в 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	2

Блокування елементів керування

- Ви можете блокувати елементи керування зон нагріву, щоб запобігти ненавмисному використанню поверхні (наприклад, якщо діти випадково вмикають/вимикають зони приготування).
- Коли елементи керування заблоковані, усі елементи управління, окрім кнопки ON/OFF, вимикаються.

Сенсор блокування

Доторкніться сенсора . Індикатор таймеру висвітлить "Lo".

Щоб розблокувати панель управління

1. Натисніть та утримуйте клавішу блокування деякий час.
2. Тепер ви можете почати використовувати поверхню.

УВАГА!

Коли варильна поверхня перебуває у заблокованому режимі, усі сенсори, окрім ON / OFF відключені. Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою сенсору ON / OFF у надзвичайній ситуації, але спочатку потрібно розблокувати прилад.

ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ


Використання таймеру для відліку хвилин



Примітка:

Ви можете використовувати відлік хвилин навіть не обираючи зону нагріву.



Якщо ви не обираєте зону нагріву

1. Переконайтесь, що варильна поверхня ввімкнена.
2. Торкніться сенсора таймеру , індикатор відліку хвилин буде відображено.
3. Встановіть час, за допомогою сенсор-слайдера.

• Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 00 хвилин. Таймер може бути встановлений не більше ніж на 99 хвилин.

4. Провівши сенсор-слайдер до “-”, таймер вимкнеться.
5. Коли час встановлено, відлік почнеться негайно. На дисплеї буде зображений час, що залишився, а індикатор таймеру буде мерехтіти протягом 5 секунд.
6. Коли час закінчиться, протягом 30 секунд пролунає звуковий сигнал, а індикатор таймеру покаже “--”.

Встановлення таймеру для вимкнення необхідної зони нагріву

1. Доторкніться до необхідної зони нагріву, для якої ви бажаєте встановити таймер, оберіть на сенсорній панелі необхідну зону та рівень нагріву. Після чого торкніться сенсор таймеру , використовуйте сенсор-слайдер, щоб підтвердити дію.
2. Встановіть таймер, натиснувши відповідний сенсор .



Примітка:

Регулюйте час за допомогою сенсорів “+” та “-”, щоб збільшити або зменшити його на 1 хвилину.

• Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.

3. Коли час встановлено, відлік почнеться негайно. На дисплеї буде зображений час, що залишився, а індикатор таймеру буде відображено протягом 5 секунд.
4. Пересуваючи сенсор-слайдер наліво, таймер вимкнеться.
5. Коли встановлений час вийде, відповідна таймеру зона нагріву автоматично вимкнеться.



Примітка:

Червоний індикатор поруч з відображеним рівнем нагріву, вказує на обрану вами зону.

Вибір правильного посуду

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.



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. Смажте 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 переконалися, що вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте одразу з пательні.

ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування буде залежати від декількох факторів: посуду який ви використовуєте та кількості їжі, яку потрібно приготувати. Експериментуйте з налаштуваннями, щоб знайти найкращі для вас параметри.

Рівень нагріву	Приготування
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • слабкий розігрів невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко починає пригоряти • повільне кипіння • повільний розігрів
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • нагрівання • швидкий нагрів • приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготування млинців
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • смаження в олії • приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none"> • смаження на розжареній олії • піджарювання • кип'ятіння супу • кип'ятіння води

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"> 1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!) 3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Підключіть прилад. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу. • Абразивні очисні засоби, нейлонові губки можуть подряпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні. • Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.
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"> 1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні. 3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін. 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть плями від плавлення та солодкі плями якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде складно або взагалі неможливо позбутися. • Гостре лезо скребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. <p>Користуйтеся вкрай обережно та завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.</p>
Забруднення сенсорної панелі керування.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад від джерела живлення. 2. Витріть розлив ганчіркою. 3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною. 4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником. 5. Увімкніть прилад до джерела живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



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

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

Проблема	Можливі причини	Що робити
Кухонна поверхня не може увімкнутися	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.
Панель управління не реагує	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Використання вашої керамічної варильної поверхні» в цьому посібнику.
Панель управління тяжка в роботі	Сенсори поверхні можуть бути закриті або забруднені.	Переконайтесь, що область сенсорного керування суха. Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.
Скло дряпається	Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні миючі засоби.	Використовуйте посуд з плоским та гладким дном. Див. розділ "Поради для приготування". Див. розділ "Догляд та очищення".
Деякі сковорідки роблять тріскання або шумно клацають	Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).	Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.
Вимикається зона нагріву	Перегрів електронних елементів.	Зачекати доки зона нагріву охолоне, після чого увімкнути зону нагріву повторно.
Тріщина в склокерамічній панелі		Негайно вимкнути склокерамічну поверхню з електромережі (запобіжник).

Якщо виникла помилка, склокерамічна поверхня автоматично відображає відповідні коди:

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

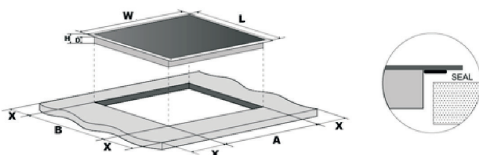
ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

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)
WHC 335	520	288	52	45	268	490	50 mini

Моделі	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WHC 445	520	450	52	45	430	500	50 mini

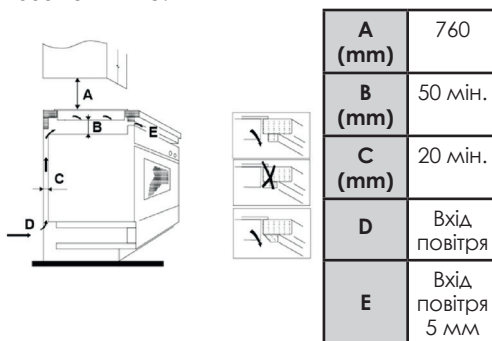
Моделі	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WHC 655	520	590	52	45	560	495	50 mini



Примітка:

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

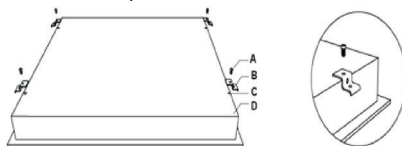
За будь-яких обставин переконайтеся, що поверхня добре вентилярована, а вхідне та вихідне повітря незаблоковано. Перевірте робочий стан варильної поверхні. Як показано нижче:



Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

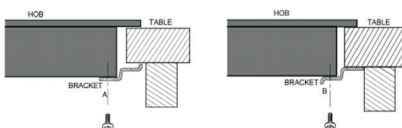
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів загвинтувавши 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.



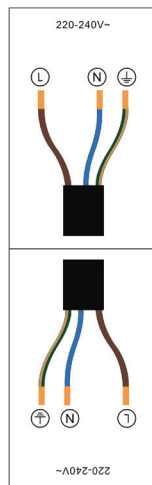
Застереження

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.

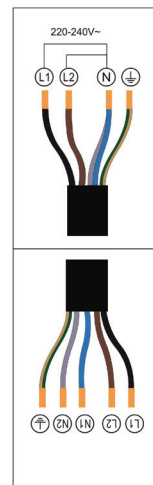
Підключення варильної поверхні до електричної мережі

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.



WNC 335



WNC 445, WNC 655



Дроти в кабелі живлення зображені відповідно до наступної схеми:

жовто-зелений - земля
 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 TM Weilor, будь ласка, зателефонуйте за номером +38 073 217 77 77 (вартість дзвінків згідно тарифів Вашого оператора зв'язку).

Служба сервісу TM 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