

ЗМІСТ / СОДЕРЖАНИЕ / CONTENT:

1. Важлива інформація	4
2. Техніка безпеки	5
3. Експлуатація та технічне обслуговування	6
4. Опис приладу	7
5. Технічні характеристики	9
6. Панель керування	10
7. Експлуатація виробу	11
8. Функції приладу	12
9. Поради для приготування	16
10. Догляд та очищення	19
11. Усунення несправностей	20
12. Монтаж	22
13. Встановлення та підключення	23
14. Утилізація	24
1. Важная информация	25
2. Техника безопасности	26
3. Эксплуатация и техническое обслуживание	27
4. Описание прибора	28
5. Технические характеристики	30
6. Панель правления	31
7. Эксплуатация прибора	32
8. Функции прибора	33
9. Советы по приготовлению	37
10. Уход и очистка	40
11. Устранение неисправностей	41
12. Монтаж	43
13. Установка и подключение	44
14. Утилизация	45
1. Important information	46
2. Safety instruction	47
3. Operation and maintenance	48
4. Product information	49
5. Technical specification	51
6. Control panel	52
7. Using the hob	53
8. Function of the device	54
9. Cooking tips	58
10. Care and cleaning	61
11. Problems and solutions	62
12. Installation	64
13. Disposal	66

Дякуємо, що обрали техніку ТМ 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 безпечно 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 ТМ 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 відповідальності за не-

правильне 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 замінійте 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!

Приготування їжі на варильній поверхні при використанні жиру або олії може бути небезпечним та спалахнути.

НІКОЛИ не намагайтеся погасити вогонь за допомогою води. Спочатку вимкніть прилад, після чого накрийте джерело вогню кришкою або ковдрою.

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 скло-керамічної 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 uszkodження та порізи.

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 нагріватись.
- 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 каstrулі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каstrулі не розташовані над іншими включеними поверхнями.



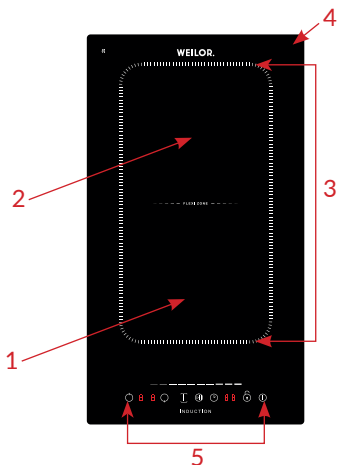
УВАГА!

За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.



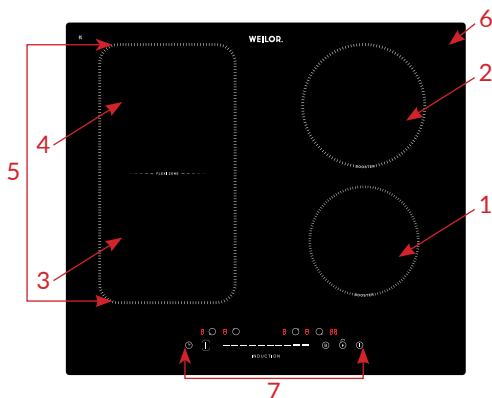
УВАГА!

У зв'язку з тим, що конструкції приладів постійно вдосконалюються можливі незначні відмінності між конструкцією Вашої варильної поверхні і інструкцією по експлуатації, які не впливають на технічні характеристики, безпеку експлуатації і споживчі властивості.



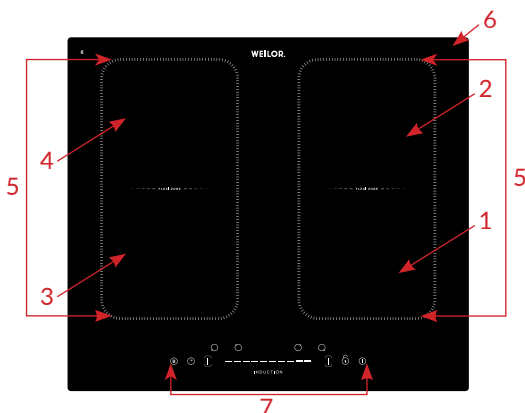
WIS 370

1. Передня зона нагріву 180 мм – 1400 Вт
2. Задня зона нагріву 180 мм – 1800 Вт
3. Flexi зона нагріву 360*180 мм – 3000 Вт
4. Скло поверхні
5. Панель керування



WIS 670

1. Передня права зона нагріву 160 мм – 1400/1800 Вт
2. Задня права зона нагріву 180 мм – 2000/2400 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 190 мм – 2000/2600 Вт
4. Задня ліва зона нагріву 190 мм – 1400/1800 Вт
5. Flexi зона нагріву 390*210 мм – 3000 Вт Boost to 3400 Вт
6. Скло поверхні
7. Панель керування



WIS 690

1. Передня права зона нагріву 190 мм – 1500/1800 Вт
2. Задня права зона нагріву 190 мм – 2000/2400 Вт
3. Передня ліва зона нагріву 190 мм – 2000/2400 Вт
4. Задня ліва зона нагріву 190 мм – 1500/1800 Вт
5. Flexi зона нагріву (x2) 390*210 мм – 3000 Вт Boost to 3400 Вт
6. Скло поверхні
7. Панель керування

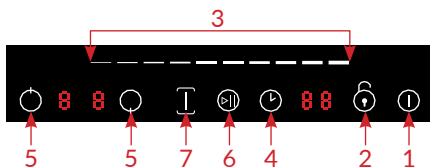
Показник	Модель
	WIS 370
Кількість зон для приготування	2
Номінальна напруга	220-240 В
Частота	50 Гц
Номінальна потужність	3200 Вт
Габаритні розміри (ШхГхВ) мм	290х520х61
Розміри для вбудовування (ШхГхВ) мм	270х490

Показник	Модель
	WIS 670
Кількість зон для приготування	4
Номінальна напруга	220-240 В
Частота	50 Гц
Номінальна потужність	6800 Вт
Габаритні розміри (ШхГхВ) мм	590х520х61
Розміри для вбудовування (ШхГхВ) мм	560х490

Показник	Модель
	WIS 690
Кількість зон для приготування	4
Номінальна напруга	220-240 В
Частота	50 Гц
Номінальна потужність	7000 Вт
Габаритні розміри (ШхГхВ) мм	590х520х61
Розміри для вбудовування (ШхГхВ) мм	560х490

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.

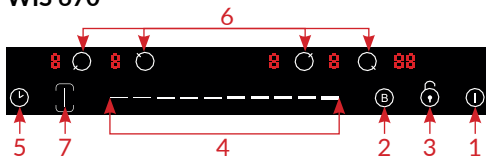
WIS 370



Для моделі WIS 370

1. Сенсор увімкнення/вимкнення (ON/OFF)
2. Сенсор блокування
3. Сенсор - слайдер (Регулятор)
4. Сенсор налаштування таймеру
5. Сенсори вибору зон нагріву
6. Функція Stop&Go
7. Flexi zone

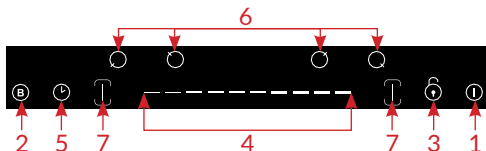
WIS 670



Для моделей WIS 670 WIS 690

1. Сенсор увімкнення/вимкнення (ON/OFF)
2. Функція Power Booster
3. Сенсор блокування
4. Сенсор - слайдер (Регулятор)
5. Сенсор налаштування таймеру
6. Сенсори вибору зон нагріву
7. Flexi zone


WIS 690



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.

Увімкнення варильної поверхні

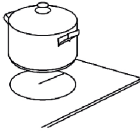
1. Доторкніться до сенсору увімкнення/вимкнення (ON/OFF)  усі індикатори покажуть "-".

• 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 ( - наприклад).

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



3. Торкаючись сенсора обраної зони нагріву поруч із зоною буде мерехтити 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. Якщо ви хочете вимкнути зону нагріву, торкніться довгим натисканням обраної зони.

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

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

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 увімкненні, 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 сприйняті.

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.

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 верхній 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	9
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.






УВАГА!

Необхідно звертати увагу на те, щоб при включенні і відключенні, а також при виборі рівня потужності нагрівання завжди натискати тільки один сенсор. У разі одночасного натискання більшої кількості сенсорів, система ігнорує введені сигнали управління.

Функція Power Booster (підсилювач)

Активізуйте функцію Power Booster (підсилювача)



1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої потрібно встановити Power Booster  / .


2. Потім натиснувши сенсор Power Booster , індикатор зони покаже "P", потужність зони нагріву досягне максимуму.

Дана функція завжди може бути активована для конфорки, якщо інша конфорка цієї ж групи не використовується.



Функція Power Booster працює протягом 5 хв., після закінчення часу потужність повертається до 9 режиму. Якщо ви захочете активувати функцію Power Booster знову, Вам доведеться повторити крок 1, 2.

Щоб скасувати функцію Power Booster (підсилювача)

1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої був встановлений Power Booster  / .

2. Потім натисніть сенсор Power Booster , щоб скасувати функцію.

Функція призупинення Stop&Go (тільки для моделі WIS 370)

Якщо Ви бажаєте зупинити роботу варильної поверхні, натисніть сенсор паузи  і робота буде зупинена. Після повторного натиску на сенсор паузи  робота варильної поверхні знову відновиться.




Примітка:

При певних обставин можливе автоматичне відключення функції «Power Booster» для забезпечення захисту електронних елементів всередині варильної поверхні.

FLEXI ZONE

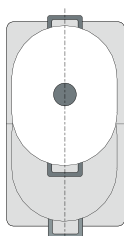
Поєднання конфорок

Ця функція використовується в тому випадку, якщо однієї конфорки недостатньо для правильного нагріву посуду (наприклад великий посуд для риби або м'яса). Щоб активувати функцію «FLEXI/Об'єднання конфорок», натисніть на дисплеї відповідну кнопку .

При необхідності, її можна використовувати в якості єдиної конфорки або як дві незалежні одна від одної конфорки.

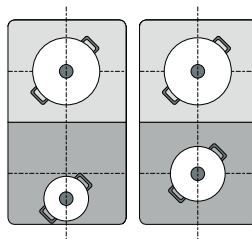
В даному випадку передбачено два індуктора, що працюють незалежно один від одного. При експлуатації вільної зони нагріву активується тільки та ділянка, на яку встановлений посуд.

Якщо для розміщення посуду потрібно більш, ніж одна конфорка, встановлюйте його, починаючи з верхнього або нижнього краю вільної зони нагріву.



Використання двох незалежних один від одного конфорок

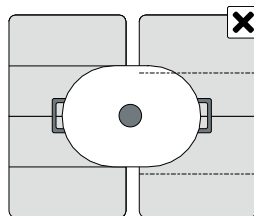
Передні і задні конфорки (в кожному випадку з двома індукторами) можуть використовуватися незалежно один від одного. Встановіть необхідну ступінь нагріву для кожної конфорки окремо. Для кожної конфорки використовуйте тільки одну кастрюлю/сковороду.



Рекомендації

Встановлюйте посуд на варильних поверхнях з більш ніж однією вільною зоною нагріву таким чином, щоб була покрита тільки одна з вільних зон нагріву.

В іншому випадку варильні панелі активуються неправильно, що негативно вплине на результат приготування.




Таймер


Використання таймеру


Ви можете використовувати таймер двома способами:

- Ви можете встановити його для вимкнення певної зони нагріву по закінченню зазначеного часу;
- Ви можете встановити його для вимкнення кількох зон приготування їжі;
- Таймер може бути встановленим не більше ніж на 99 хвилин.

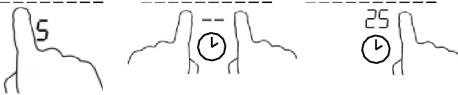
Встановлення таймера для вимкнення однієї зони приготування

1. Торкніться елемента управління вибору зони нагріву , для якої Ви хочете встановити таймер (наприклад, 25 хвилин), вибравши при цьому режим приготування (наприклад 3).

2. Встановіть час за допомогою сенсор-слайдеру .

3. На індикаторі буде відображатися «30» та «0», ви можете пересунути повзунок від 0 до 5, потім знову торкнутись керування таймером, миготить «3», перетягніть на «2», щоб закінчити знову натисніть на сенсор таймеру , після цього з'явиться «25».

Коли час встановлено, відлік почнеться негайно. На дисплеї буде зображений час, що залишився, а індикатор таймеру буде відображено протягом 5 секунд.



Примітка:

Повзунок управління таймером налаштовує час одним дотиком зліва направо (справа наліво), один дотик збільшує (зменшує) час на 10 хвилин.

4. Якщо час установки перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до 00 хвилинам.

Установка таймера для вимкнення кількох зон приготування їжі

Якщо використовувати цю функцію для більш ніж однієї зони нагріву, індикатор таймера буде відображати той час, який найкоротший. (Наприклад, зона 1 # Час установки - 3 хвилини, зона 2 # Час установки - 6 хвилин, індикатор таймера буде показувати «3».)

3 ✖ 6.

Примітка:

Миготлива червона крапка поряд з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера показує час обраної зони нагріву.

Якщо Ви хочете перевірити встановлений час для іншої зони нагріву, натисніть кнопку вибору іншої зони нагріву. Таймер покаже встановлений час для цієї зони.

Коли таймер приготування закінчується, відповідна зона приготування автоматично вимикається і показує «Н».

УВАГА!

Інші зони нагріву будуть продовжувати працювати, якщо вони були включені раніше.

Вибір посуду

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.

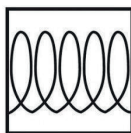
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.



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 електромагнетизм. 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.

Налаштування оптимальної температури нагріву

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 шуму	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 охолола.

**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
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).

Поради та рекомендації

Якщо виникла помилка, склокерамічна поверхня автоматично відображає відповідні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
E1	Вхідна напруга занадто висока (≥ 260 В)	Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі. Після того як напруга в електромережі нормалізується, перезавантажте варильну поверхню.
E2	Вхідна напруга занадто низька (≤ 180 В)	Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі. Після того як напруга в електромережі нормалізується, перезавантажте варильну поверхню.
E3	Ненормальна напруга живлення або вологий посуд	Будь ласка, перевірте, чи посуд сухий та без залишків води, тоді ще раз підключіть поверхню. Якщо все ще з'являється «E3», може бути збій датчика або поломка основної плати.
E5	Висока температура датчика температури індукційної котушки це означає високу температуру IGBT	Будь ласка, перевірте чи все добре з вмонтованим вентилятором.
FA	Короткий терморезистор IGBT	Будь ласка, замініть плату живлення.
F9	Терморезистор IGBT відкритий	Будь ласка, замініть плату живлення.

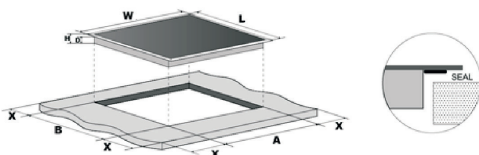
ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

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:



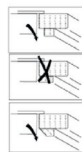
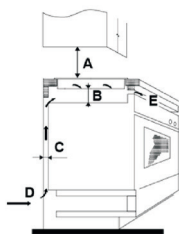
Модель	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 370	520	290	61	55	270	490	50 mini
WIS 670	520	590	61	55	560	490	50 mini
WIS 690	520	590	61	55	560	490	50 mini



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:

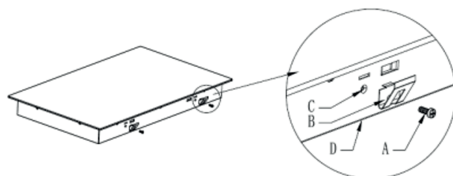


A (mm)	760
B (mm)	50 мін.
C (mm)	20 мін.
D	Вхід повітря
E	Вхід повітря 5 мм

Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

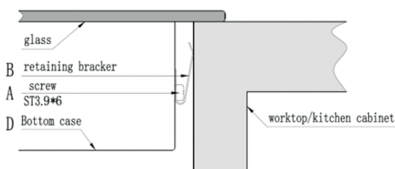
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

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

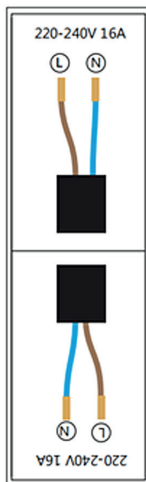
1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на охолоджене обладнання, посудомийні машини та сушарки.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, 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

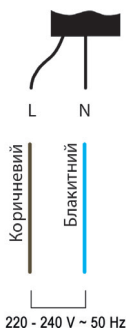
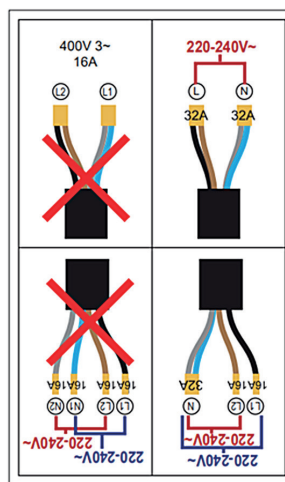
Кабель живлення повинен бути підключений згідно відповідних стандартів.

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 зігнутим або стиснутим.
5. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.

WIS 370



WIS 670, WIS 690



Дроти в кабелі живлення зображені відповідно до наступної схеми:

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.

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 (АЦЦ);
- надання інформації про експлуатацію приладу та інше.

Спасибо, что выбрали технику TM Weilor!

Ваша безопасность важна для нас. Мы рекомендуем ознакомиться с информацией чтобы правильно использовать бытовой прибор. Перед использованием варочной поверхности внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и монтажа данного прибора.

Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

Информация об изделии

Данный прибор предназначен для использования в домашних целях. Сенсорная керамическая варочная поверхность может выполнять различные задачи для приготовления пищи благодаря микрокомпьютеризованному контролю и многочисленным температурным режимам, которые способны удовлетворить потребности любой современной семьи.

Керамическая варочная поверхность создана с ориентацией на нужды потребителя, а ее дизайн может быть персонализированным. Поверхность имеет безопасные и надежные характеристики, которые сделают вашу жизнь удобной и комфортной.

Перед использованием бытового прибора

Удалите защитную упаковку. После удаления упаковки, проверьте варочную поверхность на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если вы обнаружили повреждения возникшие при транспортировке. Свяжитесь с сервисной службой TM Weilor по горячей линии.

Перед подключением варочной поверхности убедитесь, что электрическая розетка заземлена и установлена в соответствии с требованиями действующим правилам техники безопасности. Устанавливать и подключать варочной панелью должен квалифицированный мастер.

Использование прибора без заземления или с неправильно установленным заземлением может привести к серьезным последствиям (травм или поражения электрическим током).

Производитель не несет ответственности за неправильное использование и нанесен-

ные убытки, которые возникли из-за неправильной установки варочной поверхности.

Для выполнения стандартных требований техники безопасности электрик, осуществляя подключение прибора, должен установить размыкающее устройство, выключает все контакты и обеспечивает минимальное расположения - 3 мм между контактами в выключенном состоянии. В этом нет необходимости, если прибор подключается к электросети через заземленную розетку, которая легко доступна.

При подключении прибора к розетке Вам стоит, помнить, что провод заземления следует подключать в первую очередь и выключать в последнюю. Со стороны прибора провод заземления должен быть длиннее чем другие провода, чтобы при перемещении варочной поверхности был отключен в последнюю очередь.

Варочную поверхность можно встраивать в кухонную мебель и устанавливать над вентиляционными духовыми шкафами.

При монтаже прибора убедитесь, что ни одна деталь варочной поверхности не находится под напряжением.

Памятка по технике безопасности

- Перед установкой или использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию.
- Не следует размещать на приборе горючие материалы.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию человеку, ответственному за установку устройства.
- Во избежание опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями для установки.
- Процедура установки и заземления этого прибора должна проводиться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи, который включает в себя разъединитель, что обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка может привести к аннулированию гарантии и лишение права покупателя на выдвижение претензий в сторону производителя.

Рекомендации по технике безопасности

- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Выкипание приводит к возникновению пара и жирных пятен, которые могут загореться.
- Не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения кухонной утвари.
- Не оставляйте какие-либо предметы или вещи на поверхности прибора.
- Не используйте прибор для отопления комнаты.
- После использования выключите зоны нагрева как описано в этой инструкции (используя при этом сенсорную панель).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или лазить на нем.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детей или людей с ограниченными возможностями, ограничивает их способность пользоваться устройством. Они должны иметь ответственное и компетентное лицо, чтобы научиться пользоваться изделием. Ответственный человек должен быть уверен, что они могут использовать устройство безопасно для себя и окружающей среды.
- Не ремонтируйте и не заменяйте любую часть прибора, кроме случаев, специально рекомендованных в этом руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным мастером.
- Не используйте паровой очиститель для чистки варочной поверхности.
- Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на вашу варочную поверхность.
- Не используйте сковородки с неровными краями и не перемещайте их по поверхности прибора, так как это может поцарапать стекло.
- Не наступайте на варочную поверхность.
- Не используйте для чистки варочной панели жесткие мочалки или абразивные чистящие средства, поскольку они могут поцарапать и повредить стекло поверхности.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить квалифицированный мастер, чтобы избежать опасности.
- Данное устройство предназначено для ис-

пользования в домашних условиях.
Не используйте прибор в других целях.



ВНИМАНИЕ!

При использовании устройства, его части могут нагреваться. Необходимо следить за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов. Не позволять детям, не достигшим 8 лет, находиться без присмотра рядом с варочной поверхностью.

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными или физическими возможностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы по безопасному использованию прибора и возможной опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и использование не может проводиться детьми без присмотра взрослых.
- Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.



ВНИМАНИЕ!

Приготовление пищи на варочной поверхности при использовании жира или масла может быть опасным и загореться. НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь с помощью воды. Сначала выключите прибор, после чего накройте источник огня крышкой или одеялом.



ВНИМАНИЕ!

Опасность воспламенения! Не держите легковоспламеняющиеся вещи на варочной поверхности.

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от электрической сети (розетки) и свяжитесь с квалифицированным мастером.
- Отключите варочную поверхность от электропитания перед очисткой или ремонтом.
- Приборы соответствуют требованиям техники безопасности бытовых приборов. Выполняйте ремонт прибора квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Если поверхность треснувшая, выключите ее из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током и повреждения стеклокерамической варочной поверхности (и подобных материалов), защищающих токоведущие части.



ВНИМАНИЕ!

За несоблюдение вышеуказанных советов возникает опасность поражения электрическим током и смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Острое лезвие скребка для очистки поверхности может представлять опасность. Пользоваться прибором необходимо крайне осторожно и всегда сохранять в недоступном для детей месте.



ВНИМАНИЕ!

За несоблюдение правил безопасности могут возникнуть повреждения и порезы.

Опасно: горячая поверхность

- При использовании варочной поверхности части поверхности могут быть достаточно горячими, что может привести к ожогам.
- Избегайте контакта частей тела, элементов одежды или других изделий, кроме специальной кухонной посуды, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки не должны находиться на горячей поверхности, поскольку они могут нагреваться.
- Соединительные кабели электроприбора не должны прикасаться к горячим зонам нагрева, это может привести к повреждению изоляции кабеля и варочной поверхности.
- Не подпускайте детей к работающему прибору.
- Ручки кастрюли могут быть слишком горячими для прикосновения.
- Убедитесь, что ручки кастрюли не расположены над другими включенными поверхностями.



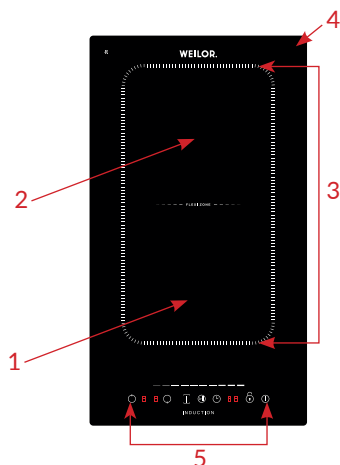
ВНИМАНИЕ!

За несоблюдение вышеуказанных советов возникает опасность ожогов.



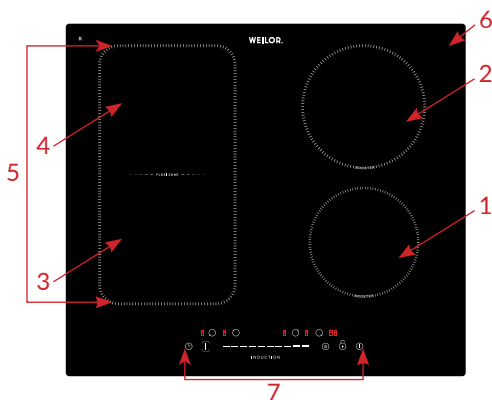
ВНИМАНИЕ!

В связи с тем, что конструкции приборов постоянно совершенствуется, возможны незначительные отличия между конструкцией Вашей варочной поверхности и инструкцией по эксплуатации, которые не влияют на технические характеристики, безопасность эксплуатации и потребительские свойства.



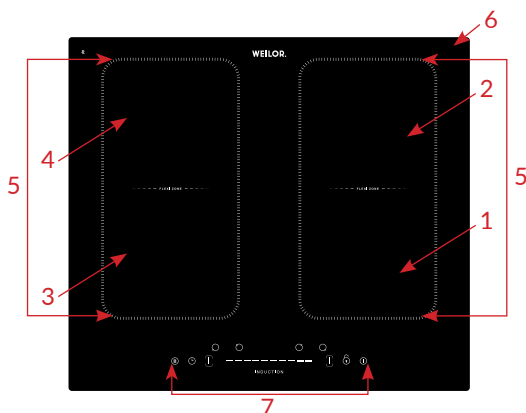
WIS 370

1. Передняя зона нагрева 180 мм – 1400 Вт
2. Задняя зона нагрева 180 мм – 1800 Вт
3. Flexi зона нагрева 360*180 мм – 3000 Вт
4. Стекло поверхности
5. Панель управления



WIS 670

1. Передняя правая зона нагрева 160 мм – 1400/1800 Вт
2. Задняя правая зона нагрева 180 мм – 2000/2400 Вт
3. Передняя левая зона нагрева 190 мм – 2000/2600 Вт
4. Задняя левая зона нагрева 190 мм – 1400/1800 Вт
5. Flexi зона нагрева 390*210 мм – 3000 Вт Boost to 3400 Вт
6. Стекло поверхности
7. Панель управления



WIS 690

1. Передняя правая зона нагрева 190 мм – 1500/1800 Вт
2. Задняя правая зона нагрева 190 мм – 2000/2400 Вт
3. Передняя левая зона нагрева 190 мм – 2000/2400 Вт
4. Задняя левая зона нагрева 190 мм – 1500/1800 Вт
5. Flexi зона нагрева (x2) 390*210 мм – 3000 Вт Boost to 3400 Вт
6. Стекло поверхности
7. Панель управления

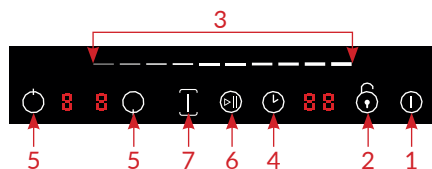
Показатель	Модель
	WIS 370
Количество зон для приготовления	2
Номинальное напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц
Номинальная мощность	3200 Вт
Габаритные размеры (ШхГхВ) мм	290x520x61
Размеры для встраивания (ШхГ) мм	270x490

Показатель	Модель
	WIS 670
Количество зон для приготовления	4
Номинальное напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц
Номинальная мощность	6800 Вт
Габаритные размеры (ШхГхВ) мм	590x520x61
Размеры для встраивания (ШхГ) мм	560x490

Показатель	Модель
	WIS 690
Количество зон для приготовления	4
Номинальное напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц
Номинальная мощность	7000 Вт
Габаритные размеры (ШхГхВ) мм	590x520x61
Размеры для встраивания (ШхГ) мм	560x490

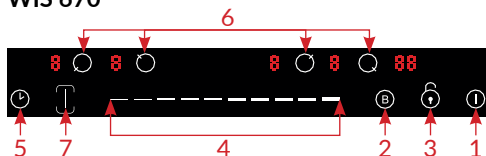
Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию производства, такие изменения не влияют на технические характеристики, безопасность эксплуатации и потребительские свойства.

WIS 370

Для модели
WIS 370

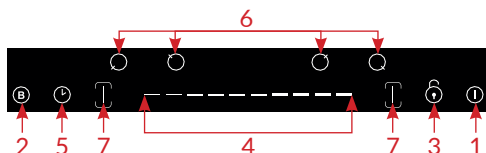
1. Сенсор включения/выключения (ON/OFF)
2. Сенсор блокировки
3. Сенсор - слайдер (Регулятор)
4. Сенсор настройки таймера
5. Сенсоры выбора зон нагрева
6. Функция Stop&Go
7. Flexi zone

WIS 670

Для моделей
WIS 670
WIS 690

1. Сенсор включения/выключения (ON/OFF)
2. Функция Power Booster
3. Сенсор блокировки
4. Сенсор - слайдер (Регулятор)
5. Сенсор настройки таймера
6. Сенсоры выбора зон нагрева
7. Flexi zone


WIS 690



Использование сенсорного управления


- Сенсор управления реагирует на прикосновение, поэтому не нужно прилагать каких-либо усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал, подтверждающий действие при каждом прикосновении.
- Убедитесь, что сенсорная панель всегда остается чистой, сухой и не перекрывается другими предметами. Даже тонкая пленка может вызвать сложности для управления устройством.

Включение варочной поверхности

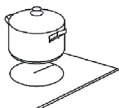
1. Прикоснитесь к сенсору включения / выключения (ON / OFF),  все индикаторы покажут "-".

• После включения поверхности прозвучит один звуковой сигнал, все индикаторы засветятся на одну секунду, после чего погаснут, указывая на то, что варочная поверхность вошла в режим ожидания.



2. Расположите подходящую посуду на желаемой зоне нагрева. ( - например).

• Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.



3. Касаясь сенсора необходимой зоны нагрева рядом с зоной будет мигать индикатор.

4. Выберите степень нагрева используя сенсор-слайдер.

• Для регулировки степени нагрева, используйте сенсор-слайдер передвигая ползунок слева направо.

• Если вы не выбрали степень нагрева в течение одной минуты, то варочная поверхность автоматически выключится. Вам придется снова начать работу с шага 1.

• Вы можете регулировать настройки степени нагрева в любой момент во время приготовления.




Выключение варочной поверхности

По окончании приготовления пищи:

1. Если вы хотите выключить зону нагрева, коснитесь долгим нажатием необходимой зоны.

2. Выключите варочную поверхность, проводя по сенсору-слайдеру налево, уменьшая режим до "0".

3. Выключите варочную поверхность полностью с помощью сенсора включения/выключения (ON/OFF) .

Принципы действия индукционного поля

Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создает магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюли) проникает индукционный ток.

Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклокерамическая панель остается холодной.

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Вентилятор: предназначен для охраны и охлаждения управляющих элементов. Вентилятор может работать при двух различных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда зоны нагрева включены, а также тогда, когда поверхность выключена, для достижения достаточного охлаждения электронной системы.

Транзистор: температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло растет в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля или отключит нагревательные элементы, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

Детектор: детектор присутствия кастрюли включая плиту, а тем самым нагрева. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложечка, чем ...), и не будут восприняты.

Детектор присутствия кастрюли на индукционном поле (Pan detect).

Детектор присутствия кастрюли встроенный в поверхность, имеет индукционное поле. Во время работы варочной поверхности, детектор присутствия кастрюли автоматически или начинает или задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на зоне для приготовления, или в момент снятия его с поверхности. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

Индикатор остаточного тепла

Символ "H" покажет которая с зон нагрева недоступна для прикосновения (т.е. не охлажденная). Символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Она также может применяться в качестве функции сохранения энергии, если вы хотите нагреть другую посуду.

Защита от перегрева

Оснащенный датчик температуры поверхности может контролировать температуру внутри. При чрезмерной температуре поверхность автоматически останавливается.

Предостережение относительно остаточного тепла

Когда поверхность работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло, буква "H" предупреждает об этом.



ВНИМАНИЕ!

Если варочную поверхность с горячими зонами нагрева, включить и выключить в сеть, то символ "H" отображаться не будет.

Автоматическое выключение

Еще одной функцией безопасности поверхности является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда Вы забыли выключить зону для приготовления пищи. Время работы отключения по умолчанию приведены в таблице ниже:

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения за умолчанием (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Блокировка элементов управления

- Вы можете блокировать элементы управления зон нагрева, чтобы предотвратить ненамеренное использование поверхности (например, если дети случайно включают / выключают зоны приготовления).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ON / OFF, выключаются.

Сенсор блокировки

Коснитесь сенсора . Индикатор таймера высветит "Lo".

Для того, чтобы разблокировать панель управления

1. Нажмите  и удерживайте клавишу блокировки некоторое время.
2. Теперь Вы можете начать использовать поверхность.



ВНИМАНИЕ!

Когда варочная поверхность находится в заблокированном режиме, все датчики, кроме ON / OFF отключены. Вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью сенсора ON / OFF в чрезвычайной ситуации, но сначала нужно разблокировать устройство.






ВНИМАНИЕ!

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагрева всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров, система игнорирует введенные сигналы управления.

Функция Power Booster (усилитель)

Активизируйте функцию Power Booster (усилителя)



1. Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой нужно установить Power Booster  / .


2. Затем нажмите сенсор Power Booster , индикатор зоны покажет "P", мощность зоны нагрева достигнет максимума.

Данная функция всегда может быть активирована для конфорки, если другая конфорка этой же группы не используется.



Функция Power Booster работает в течение 5 мин., после окончания времени мощность возвращается к 9 режиму. Если вы захотите активировать функцию Power Booster снова, Вам придется повторить шаг 1, 2.

Чтобы отменить функцию Power Booster (усилителя)

1. Выберите зону для приготовления пищи, нажав на сенсор зоны, для которой был установлен Power Booster  / .

2. Затем нажмите сенсор Power Booster , чтобы отменить функцию.

Функция приостановки Stop&Go (только для модели WIS 370)

Если Вы хотите остановить работу варочной поверхности, нажмите сенсор паузы  и работа будет остановлена. После повторного нажатия на сенсор паузы  работа варочной поверхности снова восстановится.




Примечание:

При определенных обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Power Booster» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной поверхности.

FLEXI ZONE

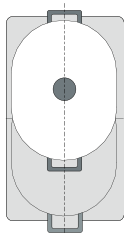
Объединение конфорок

Эта функция используется в том случае, если одной конфорки недостаточно для правильного нагрева посуды(например большая посуда для рыбы или мяса). Чтобы включить функцию «FLEXI/Объединение конфорок», нажмите на дисплее соответствующую кнопку на дисплее .

При необходимости, ее можно использовать в качестве единой конфорки или как две независимых друг от друга конфорки.

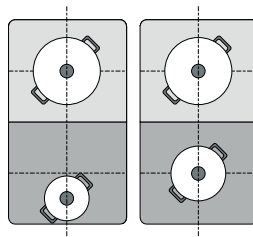
В данном случае предусмотрено два индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на который установлена посуда.

Если для размещения посуды нужно более, чем одна конфорка, устанавливайте его, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.



Использование двух независимых друг от друга конфорок

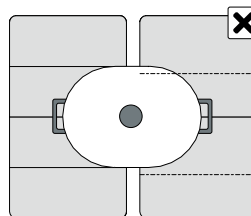
Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите необходимую степень нагрева для каждой конфорки отдельно. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю / сковороду.



Рекомендации

Устанавливайте посуду на варочных поверхностях с более чем одной свободной зоной нагрева таким образом, чтобы была покрыта только одна из свободных зон нагрева.

В противном случае варочные панели активируются неправильно, что негативно повлияет на результат приготовления.




Таймер

Использование таймера


Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете установить его для отключения определенной зоны нагрева по истечению указанного времени;
- Вы можете установить его для отключения нескольких зон приготовления пищи;
- Таймер может быть установлен не более чем на 99 минут.

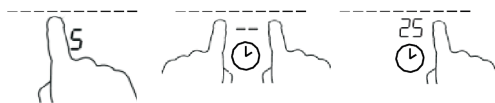
Установка таймера для выключения одной зоны приготовления

1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева , для которого Вы хотите установить таймер (например, 25 минут), выбрав при этом режим приготовления (например 3).

2. Установите время с помощью сенсор-слайдера .

3. На индикаторе будет отображаться «30» и «0», вы можете передвинуть ползунок от 0 до 5, потом снова коснуться управления таймером, мигает «3», перетащите на «2», чтобы закончить снова нажмите на сенсор таймера , после этого появится «25».

Когда время установлено, отсчет начнет сразу же. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет отображаться в течение 5 секунд.



Примечание:

Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время выбранной зоны нагрева.

4. Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 00 минутам.

Установка таймера для выключения нескольких зон приготовления пищи

Если использовать эту функцию для более чем одной зоны нагрева, индикатор таймера будет показывать то время, которое самое короткое (например, зона 1- Время установки - 3 минуты, зона 2 - Время установки - 6 минут, индикатор таймера будет показывать «3».)

3 ✖ 6.

Примечание:

Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время выбранной зоны нагрева.

Если Вы хотите проверить установленное время для другой зоны нагрева, нажмите кнопку выбора другой зоны нагрева. Таймер покажет установленное время для этой зоны.

Когда таймер приготовления истекает, соответствующая зона приготовления автоматически выключается и показывает «Н».

ВНИМАНИЕ!

Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Выбор посуды

Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании соответствующей посуды.

При приготовлении установите посуду в центре кухонной техники.

Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов.

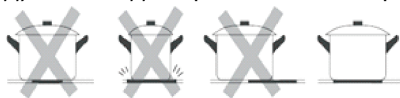
Соответствующее качество посуды является главным условием для продуктивной работы варочной поверхности.

Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, рекомендуется использовать посуду с плоским и гладким дном.

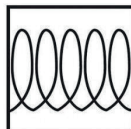
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.



Убедитесь, что дно вашей посуды является ровным, полностью контактирует с варочной поверхностью и имеет размер, соответствующий размеру конфорки. Всегда располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



Всегда поднимайте посуду с поверхности, не перемещайте по ней, эти действия могут поцарапать стекло.



Induction

Данное обозначение информирует о том, что посуда подходит для использования на индукционной поверхности.



ВНИМАНИЕ!

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется электромагнетизм. Поэтому, дно посуды должно быть изготовлено из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи обычного магнита - посуду можно использовать, если магнит магнитится к дну посуды.

Нержавеющая сталь	Не определяет присутствия посуды (за исключением посуды с ферромагнитной стали)
Алюминий	Не определяет присутствия посуды
Чугун	Высокая эффективность использования
Эмалированная сталь	Высокая эффективность использования
Стекло	Не определяет присутствия посуды
Фарфор	Не определяет присутствия посуды
Медь	Не определяет присутствия посуды

Советы по приготовлению

- Снизить температуру нагрева при длительном кипении.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сохранит энергию, сохраняя тепло внутри.
- Для более быстрого приготовления старайтесь уменьшить количество жидкости или жира.
- Начиная приготовление на высоком температурном режиме и постепенно снижайте его по мере нагревания пищи.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны во время жарки пищи, поскольку масло или другой жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании максимальной мощности. На сверхвысоких температурах масло и жир быстро воспламеняются, что является огнеопасным.

Закипание, приготовление блюд

- Закипание начинается при температуре, ниже температуры кипения, около 85 °С, когда время от времени на поверхности готовящейся жидкости возникают пузыри. Это важно для приготовления вкусных супов и нежного тушеного мяса, поскольку пища не разварится. Также, вы можете готовить соусы на основе яиц и муки, сгущая их на температуре ниже реальной температуры кипения.
- Для некоторых задач, таких как приготовление риса, может потребоваться особый температурный режим, для достижения полной готовности в течение рекомендованного времени.

Для приготовления сочных и вкусных стейков:

1. Перед приготовлением мясо должно быть комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Спрысните горячую сковороду небольшим количеством масла и положите на нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз в течение жарки. Время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Период приготовления одной стороны стейка занимает от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк чтобы определить уровень готовности: чем тверже стейк - тем выше его уровень прожарки.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут перед подачей, чтобы он стал более мягким и нежным.

Для жарки в масле

1. Выберите нужную посуду: котелок или глубокую сковороду.
2. Приготовьте заранее все ингредиенты и оборудование. Жарка в масле должна быть быстрой. Если нужно обжарить большое количество пищи, разделите ее на порции и готовьте отдельно.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте 2 чайные ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, если оно есть, и держите его отдельно в тепле.
5. Обжарьте овощи в масле. Когда они стали горячими хрустящими, уменьшите температурный режим, добавьте мясо и соус на сковороду.
6. Постепенно перемешивайте овощи, чтобы убедиться, что они равномерно прогрелись.
7. Подавайте сразу со сковородки.

Настройки оптимальной температуры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов: посуды которую вы используете и количества пищи, которую нужно приготовить. Экспериментируйте с настройками, чтобы найти лучшие для вас параметры.

Уровень нагрева	Приготовление
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • слабый разогрев небольшого количества пищи • растопка шоколада, масла и пищи, которая быстро начинает пригорать • медленное кипение • медленный разогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • нагрев • быстрый нагрев • приготовления риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • жарка в масле • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • жарки на раскаленном масле • поджаривания • кипячения супа • кипячения воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды и не сладкие остатки на стекле).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную поверхность от источника питания. 2. Начните очистку специальным средством пока стекло поверхности еще теплое (не горячее!) 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Подключите прибор. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда варочная поверхность будет отключена от источника питания, индикатор остаточного тепла не будет работать, но зоны нагрева могут оставаться горячими в течение некоторого времени. • Абразивные чистящие средства, нейлоновые мочалки могут поцарапать стекло поверхности. Всегда читайте этикетки, чтобы убедиться, что средство подходит для очистки поверхности. • Не оставляйте очистные вещества на поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Пятна от закипания, плавления и горячие сладкие остатки на стекле.	<p>Такие виды пятен требуют немедленно устранения с помощью лопатки, мастихином или специальным лезвием для стеклокерамических поверхностей, но будьте осторожны: зоны нагрева могут оставаться слишком горячими.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную поверхность от источника питания. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30 ° и удалите загрязнения с остывшей поверхности. 3. Протрите и вытрите насухо стекло с помощью ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2-4 для удаления ежедневного загрязнения стекла и др. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна от плавления и сладких пятен как можно быстрее. Если они остынут на поверхности, то их будет сложно или вообще невозможно избавиться. • Острое лезвие скребка для чистки поверхности может представлять опасность. Пользуйтесь крайне осторожно и всегда храните в недоступном для детей месте.
Загрязнение сенсорной панели управления.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор от источника питания. 2. Протрите разлив впитывающей тряпкой или губкой, просушите сухой мягкой тканью. 3. Протрите участок сенсорного управления чистой губкой или тканью. 4. Протрите полностью участок сухим бумажным полотенцем. 5. Включите прибор к источнику питания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная поверхность должна дать сигнал и отключиться, сенсорная панель управления не должна функционировать пока на ее поверхности находится жидкость. Убедитесь, что вы насухо протерли панель управления перед включением прибора.



ВНИМАНИЕ!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность. Во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если поверхность еще не остыла.



ВНИМАНИЕ!

Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

При возникновении аварийной ситуации необходимо:

1. Отключить прибор от электросети.
2. Обратиться в сервисный центр ТМ Weilor.

В таблице приведены возможные неполадки, которые можно устранить руководствуясь указаниями ниже.

Проблема	Возможные причины	Что делать
Кухонная поверхность не включается	Отсутствует источник питания.	Убедитесь, что ваша поверхность подключена к источнику питания и активирована. Проверьте, не выключено ли питание в вашем доме или поблизости. Если вы проверили все, и проблема не исчезает, обратитесь по номеру технической поддержки указанном в гарантийном листе.
Панель управления не реагирует	Панель управления заблокирована.	Освободите панель управления. См. раздел "Использование вашей керамической варочной поверхности" в этом руководстве.
Панель управления тяжелая в работе	Сенсоры поверхности могут быть закрыты или загрязнены.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая. Используйте подушечку пальца, касаясь элементов управления панели.
Стекло царапается	Использование не подлежащей посуды. Используются непригодные чистящие средства, абразивные моющие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел "Советы по приготовлению". См. раздел "Уход и очистка".
Некоторые сковородки трескают или шумно щелкают	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов могут вызвать различные вибрации).	Это особенность посуды и не указывает на неисправность варочной поверхности.
Выключается зона нагрева	Перегрев электронных элементов.	Подождать пока зона нагрева остынет, после чего включить зону нагрева повторно.
Трещина в стеклокерамической поверхности		Немедленно выключить стеклокерамическую поверхность от электросети (предохранитель).

Советы и рекомендации

Если возникла ошибка, стеклокерамическая поверхность автоматически отображает соответствующие коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E1	Входное напряжение слишком высокое (≥ 260 В)	Проверьте, нормальное ли напряжение в электросети. После того как напряжение в электросети нормализуется, перезагрузите варочную поверхность.
E2	Входное напряжение слишком низкое (≤ 180 В)	Проверьте, нормальное ли напряжение в электросети. После того как напряжение в электросети нормализуется, перезагрузите варочную поверхность.
E3	Ненормальное напряжение питания или влажная посуд	Пожалуйста, проверьте, чтобы посуда была сухой и без остатков влаги, потом еще раз подключите поверхность. Если все еще появляется «E3», может быть сбой датчика или поломка основной платы.
E5	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки, это означает высокую температуру IGBT	Пожалуйста, проверьте все ли хорошо с вмонтированным вентилятором.
FA	Короткий терморезистор IGBT	Пожалуйста, замените плату питания.
F9	Терморезистор IGBT открытый	Пожалуйста, замените плату питания.

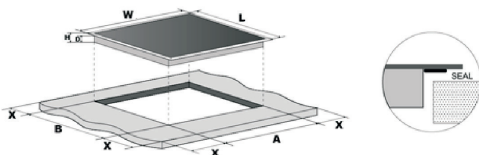
УСТАНОВКА. ИНСТАЛЛЯЦИЯ

Выбор монтажного оборудования

Необходимо вырезать рабочую поверхность в соответствии с размерами, приведенными в таблице.

Для дальнейшей установки и использования, нужно оставить минимум 50 мм свободного края на рабочей поверхности.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации под воздействием тепловой энергии варочной поверхности. Как показано ниже:



Модель	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 370	520	290	61	55	270	490	50 mini
WIS 670	520	590	61	55	560	490	50 mini
WIS 690	520	590	61	55	560	490	50 mini

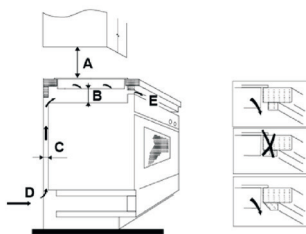


Примечание:

Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней, должно быть не менее 760 мм.

При любых обстоятельствах убедитесь, что поверхность хорошо вентилируемая, а входящий и исходящий воздух не заблокирован. Проверьте рабочее состояние варочной поверхности. Как показано ниже:

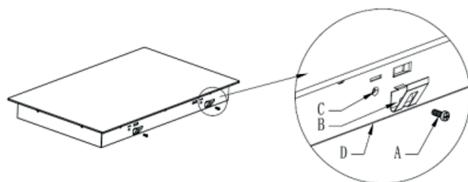
A (mm)	760
B (mm)	50 мин.
C (mm)	20 мин.
D	Вход воздуха
E	Вход воздуха 5 мм



Перед тем, как установить фиксирующие кронштейны

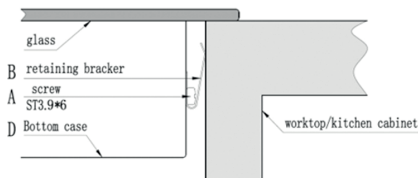
Прибор следует размещать на устойчивой, гладкой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте силу на элементы управления, выступающие с поверхности.

Зафиксируйте поверхность на рабочей зоне с помощью четырех кронштейнов закрутив их к нижней части поверхности (см. Рисунок).



A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Винтовое отверстие	Рабочая поверхность

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Предостережение

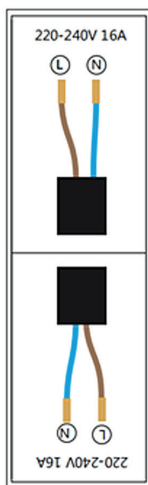
1. Индукционная поверхность должна быть установлена квалифицированным мастером или сервисным центром. Пожалуйста, не выполняйте установку самостоятельно.
2. Индукционная поверхность не может быть установлена на охлажденное оборудование, посудомоечные машины и сушилки.
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Столешница и стенка над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, рабочая поверхность и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.
6. Не используйте пароочиститель.

Подключение варочной поверхности к электрической сети

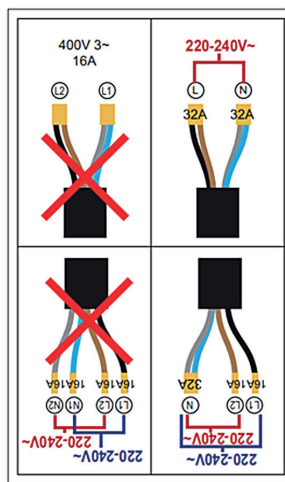
Кабель питания должен быть подключен в соответствии с действующими стандартами.

1. Если кабель поврежден или требует замены, необходимо сделать замену. Это должен сделать квалифицированный мастер с использованием надлежащих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
2. Если устройство подключается непосредственно к сети, то в таком случае должен быть установлен многолинейный выключатель соответствующей нагрузки, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм.
3. Мастер должен обеспечить правильное электрическое соединение в соответствии с техникой безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнутым или сжатым.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным лицом.

WIS 370



WIS 670, WIS 690



Провода в кабеле питания изображены согласно следующей схеме:

голубой - нейтраль (N)
коричневый - фаза (L)



ВНИМАНИЕ!

Подключение варочной поверхности с нарушением требований безопасности бытовых приборов является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за вред нанесенный здоровью или личной собственности, если это было вызвано несоблюдением указанных правил и норм установки электрических приборов с высокой мощностью.

**Утилизация:**

Не выбрасывать устройство как несоортированные муниципальные отходы, храните такие отходы отдельно, для специальной обработки.

Условия хранения бытового прибора

Хранить прибор необходимо в хорошо вентилируемом помещении при температуре от 0 ° C до + 50 ° C и относительной влажности воздуха 40-60%.

Сервисная поддержка

Служба поддержки клиентов предоставит информацию о подключении, установке и эксплуатации прибора. Если у Вас возникнут вопросы относительно сервисного и гарантийного обслуживания техники ТМ Weilor, пожалуйста, позвоните по телефону +38 073 217 77 77 (стоимость звонков согласно тарифов вашего оператора связи). Служба сервиса ТМ Weilor проконсультирует Вас относительно:

- гарантийного и послегарантийного ремонта;
- поставки запасных частей;
- телефонов и адресов сервисных центров (АСЦ);
- предоставление информации об эксплуатации прибора и прочее.

- Этот прибор обозначен в соответствии с Европейской директиве 2002/96 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию этого устройства, вы сможете предотвратить любой ущерб окружающей среде и здоровью людей. В противном случае они могут причинять вред, если они будут утилизированы в не подходящих местах.
- Символ на изделиях указывает на то, что его нельзя выбрасывать как обычный бытовой мусор. Его следует доставить в пункт приема электрических и электронных изделий.
- Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и утилизации этого изделия, пожалуйста, обратитесь в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Thank you for choosing a technique TM Weilor!

Your safety is important for us. Please read this instruction manual and installation before using your device.

Please, keep the instruction manual in a safe place.

Product information

This appliance is intended for home use.

The microcomputer induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The induction cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your device

Remove the protective packaging. After removing the packaging, check the hob for damage. Do not connect the hob if you have found any damage during transport. Please contact the Service centr TM Weilor.

Before connecting the hob, make sure that the electrical outlet is earthed and installed in accordance with current safety regulations. Installation and connect the hob must have a qualified wizard.

Using the appliance without grounding or with improperly installed grounding can result in serious consequences (injury or electric shock).

The manufacturer is not liable for improper use and damages caused by improper installation of the hob.

In order to comply with the standard safety requirements, the electrician carries out the connection of the device, installs a disconnect device, deactivates all contacts and provides

a minimum position of 3 mm between the contacts in the off state. This is not necessary if the device is connected to an electrical outlet via a grounded outlet that is easily accessible.

When connecting the device to an outlet, you should remember that the ground wire should be connected first and switched off at the last. On the appliance side, the ground wire must be longer than the other wires, so that when the cooking surface is moved it is turned off last.

The hob can be built into the kitchen furniture and installed above the ventilation ovens.

When installing the unit, make sure that no part of the hob is energized.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes vapors and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in home. Do not use the appliance for other purposes that are not intended to be used.



WARNING!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



WARNING!

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Our appliances comply with the safety requirements of household appliances. Repair the appliance by a qualified technician.



WARNING!

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.



WARNING!

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.



WARNING!

Failure to use caution could result in damage or cuts.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- The connecting cables of the appliance must not be flogged by hot heating zones, this can lead to damage to the insulation of the cable and the hob.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away from the appliance.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.



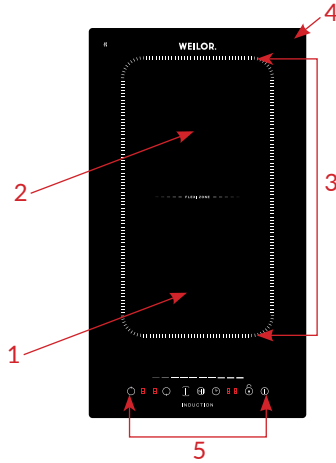
WARNING!

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



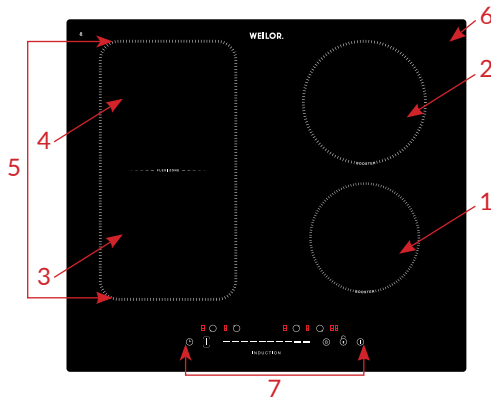
WARNING!

Due to the fact that the design of the appliances is constantly being improved, there may be slight differences between the design of your hob and the operating instructions, which do not affect the technical characteristics, operational safety and consumer properties.



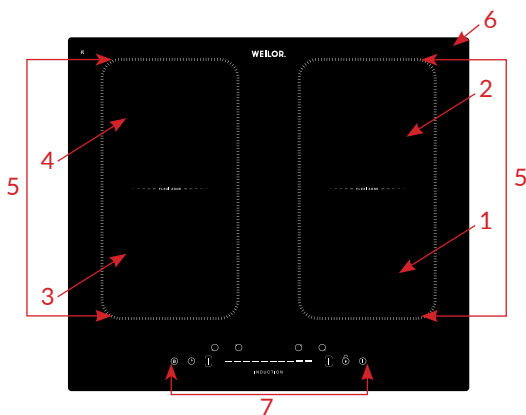
WIS 370

1. Front zone 180 mm – 1400 W
2. Rear zone 180 mm – 1800 W
3. Flexi zone 360*180 mm – 3000 W
4. Glass hob
5. Control panel



WIS 670

1. Front right zone 160 mm – 1400/1800 W
2. Rear right zone 180 mm – 2000/2400 W
3. Front left zone 190 mm – 2000/2600 W
4. Rear left zone 190 mm – 1400/1800 W
5. Flexi zone 390*210 mm – 3000 W Boost to 3400 W
6. Glass hob
7. Control panel



WIS 690

1. Front right zone 190 mm – 1500/1800 W
2. Rear right zone 190 mm – 2000/2400 W
3. Front left zone 190 mm – 2000/2400 W
4. Rear left zone 190 mm – 1500/1800 W
5. Flexi zone (x2) 390*210 mm – 3000 W Boost to 3400 W
6. Glass hob
7. Control panel

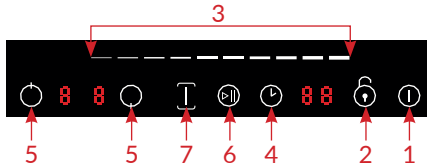
Indicator	Model
	WIS 370
Cooking zones	2
Supply Voltage	220-240 V
Frequency	50 Hz
Rated power	3200 W
Product size (WxDxH) mm	290x520x61
Building-in Dimencions (WxD) mm	270x490

Indicator	Model
	WIS 670
Cooking zones	4
Supply Voltage	220-240 V
Frequency	50 Hz
Rated power	6800 W
Product size (WxDxH) mm	590x520x61
Building-in Dimencions (WxD) mm	560x490

Indicator	Model
	WIS 690
Cooking zones	4
Supply Voltage	220-240 V
Frequency	50 Hz
Rated power	7000 W
Product size (WxDxH) mm	590x520x61
Building-in Dimencions (WxD) mm	560x490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

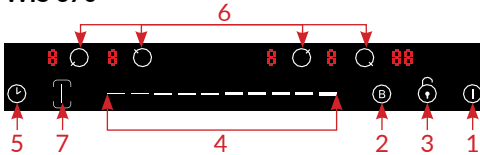
WIS 370



For model WIS 370

1. ON/OFF control
2. Keylock control
3. Sensor-slider
4. Timer
5. Zone select
6. Function Stop&Go
7. Flexi zone

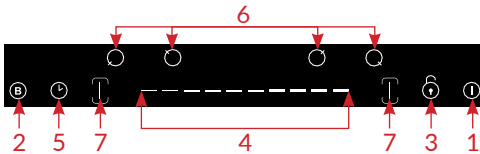
WIS 670



For models WIS 670 WIS 690

1. ON/OFF control
2. Power Booster Function
3. Keylock control
4. Sensor-slider
5. Timer
6. Zone select
7. Flexi zone


WIS 690



Using the Touch Controls


- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

To start cooking

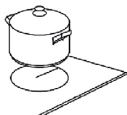
1. Touch the ON/OFF control,  all the indicators show “-”.

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use ( - for example).

- Make sure the bottom of the pan and the surface. Of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the sensor of the required heating zone next to the zone, the indicator will flash.


4. Select the degree of heating using the slider sensor.

- To adjust the degree of heating, use the slider sensor to move the slider from left to right.
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heatsetting at any time during cooking.



Turn off the cooking surface

By the end of cooking:

1. If you want to turn off the heating area, touch the long press of the selected area.
2. Turn off the hob by sliding the slider to the left, reducing the mode to “0”.
3. Turn off the hob completely using the ON / OFF sensor (ON / OFF) .

Principles of the action of the induction field

The electric generator feeds the coil located inside the equipment. This coil creates a magnetic field and at the moment of placement on the plate of the pot to it (pans) penetrates the induction current.

This current turns the castel into a heat sensor, while the glass-ceramic panel remains cold.

This system requires the use of pans, the bottom of which reacts to the action of the magnetic field.

Fan: designed to protect and cool control elements. The fan can operate at two different speeds, it works automatically. The fan operates when the heating zones are switched on, and also when the surface is turned off, in order to achieve sufficient cooling of the electronic system.

Transistor: the temperature of electronic elements is continuously measured with the help of a probe antenna. If the heat increases in dangerous limits, this system will automatically reduce the power of the heating field or turn off the heating fields located near heated electronic components.

Detector: a detector for the presence of a pan including a plate, and thereby heating. Small objects located in the heating zone (for example, a spoon than ...), and will not be perceived.

Detector presence of the pan on the induction field (Pan detect).

A pan presence detector built into the surface has an induction field. When the hob is in operation, the pan detection detector automatically or starts or delays the heat generation in the cooking area when the pan is placed on the cooking zone, or when it is removed from the surface. This saves energy.

Indicator of residual heat


"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat.

 **WARNING!**
The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown


Another Safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Locking the Controls


- You can lock the controls to prevent unintended use (for example if children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.


To lock the controls

Touch the key lock control . The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls




1. Touch and hold the key lock  control for a while.
2. You can now start using your induction hob.

 **WARNING!**
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

 **WARNING!**
It must be ensured that only one sensor is always pressed when switching on and off, or when selecting the heating power level. In case of simultaneous pressing of more sensors, the system ignores control signals.

Power Booster Function




Activate the Power Booster function

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set  / .
2. Then touching the Power Booster , the zone indicator shows "P", the power will reach max.



This function can always be activated for a hotplate if another hotplate of the same group is not used.

The Power Booster function works for 5 minutes, after that power returns to 9 modes. If you want to activate the Power Booster function again, you will have to repeat step 1, 2.

Cancel the Power Booster function.

1. Select the cooking zone by touching the zone you want to set  / .
2. Then touching the Power Booster  to cancel the function.

Pause Function Stop&Go (Only for Model: WIS 370)


When the hob working,if you want to stop, touch the button , then want the hob working again,touch the button again .

Note:

Under certain circumstances, the «Power Booster» function may be switched off automatically to protect the electronic components inside the hob.

FLEXI ZONE

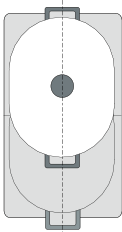
Burner Combination

This function is used if one burner is not enough to heat the dishes properly (for example, large dishes for fish or meat). To enable the "FLEXI / Combination cooking zone" function, press the corresponding button on the display in the display .

If necessary, it can be used as a single burner or as two independent burners.

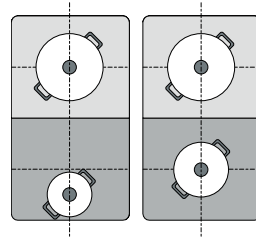
In this case, there are two inductors operating independently of each other. During operation of the free heating zone, only that area on which the cookware is installed is activated.

If more than one burner is needed to place the cookware, install it starting from the top or bottom edge of the free heating zone.



Use of two independent burners

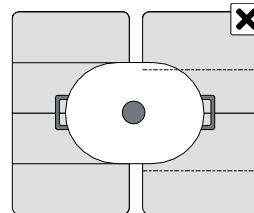
The front and rear burners (in each case with two inductors) can be used independently of each other. Set the required degree of heating for each burner separately. Use only one pan / pan for each burner.



Recommendations

Place cookware on cooking surfaces with more than one free heating zone so that only one of the free heating zones is covered.

Otherwise, the hobs do not activate correctly, which will negatively affect the cooking result.




Timer

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:


- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up;
- You can set it to turn more than one cooking zone off;
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the timer to switch off the one required heating area

1. Select the cooking zone by touching the zone  you want to set the timer, (for example, 25 minutes), when you select the cooking mode (for example 3).

2. Set the time by slider



3. To touch the timer control , will show default "30" and "0" flashing, you can slide the slider from 0 to 5, then touch the timer control again, "3" flashing, slide to "2", to finish the clock, after will show "25".

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



Note:

Set the timer using the sensor slider.

4. If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

Setting a timer to turn more than one cooking zone off

If you use this function for more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time (for example, zone 1 - Installation time - 3 minutes, zone 2 - Installation time - 6 minutes, timer indicator will show "3".)

3 6.



Note:

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

If you want to check the set time for another heating zone, press the button to select another heating zone. The timer will show set time for this zone.

When the cooking timer expires, the corresponding heating zone will be switched off automatically and show "H".



WARNING!

Other heating zones will continue to operate if they have been previously enabled.

Choice of dishes

Cooking on the induction hob is possible only with the use of a suitable cookware.

When cooking, place the dishes in the center of the kitchen.

Cookware made of ferromagnetic materials is suitable for cooking on an induction hob.

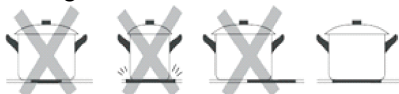
The appropriate quality of the dishes is the main condition for the productive work of the hob.

For optimal temperature control by the induction module, it is recommended to use dishes with a flat and smooth bottom.

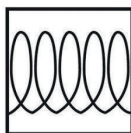
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob - do not slide, or they may scratch the glass.



This designation indicates that the pan is suitable for use on an induction surface.

Induction

! WARNING!
 Electromagnetism is used in the induction preparation to generate heat. Therefore, the bottom of the dishes should be made of materials containing iron. You can check the material of your dishes with an ordinary magnet - dishes can be used if the magnet is magnetized to the bottom of the dishes.

Stainless steel	Stainless steel Does not detect the presence of the pan (except for dishes with ferromagnetic steel)
Aluminum	Does not detect the presence of a pan
Cast iron	High efficiency of use
Enameled steel	High efficiency of use
Glass	Does not detect the presence of the pan
Porcelain	Does not determine the presence of the pan
Copper	Does not detect the presence of the pan

COOKING GUIDELINES

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.



WARNING!

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Simmering, cooking dish

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavour some steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2-8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is - the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat - based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or papertowel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or papertowel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

**WARNING!**

Sugar and sweets can severely damage the glass ceramic surface. To avoid damage to the surface, immediately remove them with a scraper, even if the surface has not yet cooled down.

**WARNING!**

Do not clean the hot glass ceramic surface with cleaning agents, it can damage it.

HINTS AND TIPS

In the event of an emergency, it is necessary:

1. Switch off the appliance from the mains.
2. Contact the TM Weilor service center.

The table below shows possible issues that can be resolved by following the instructions given below.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. Set 'Care and cleaning'.
Some pans make clicking or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The hob is switched off.	Overheating of electronic components.	Wait until the heating zone has cooled down, and then turn on the heating zone again.
Fracture in glass-ceramic surface.		Immediately switch off the ceramic glass surface from the mains (fuse).

Hints and Tips

The table shows possible problems that can be corrected according to the instructions listed below.

Problem	Possible causes	What to do
E1	The input voltage is too high (≥ 260 V)	Please check whether the power grid voltage is normal. After the power grid voltage is normal, restart the hob.
E2	The input voltage is too low (≤ 180 V)	Please check whether the power grid voltage is normal. After the power grid voltage is normal, restart the hob.
E3	Abnormal supply voltage or pan is dry cooked	Please check if the pan is dry cooked, then plug it again. If still show "E3", may be the sensor failure or main board failure.
E5	High temperature of the induction coil temperature sensor this mean the IGBT high temperature	Please check the fan assemble if OK.
FA	The thermal resistor of IGBT open	Please replace the power board.
F9	The thermal resistor of IGBT open	Please replace the power board.

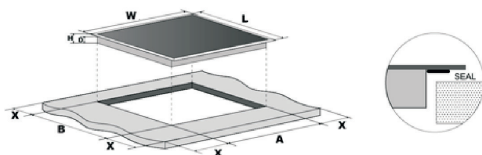
INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat from the hob. As shown below:



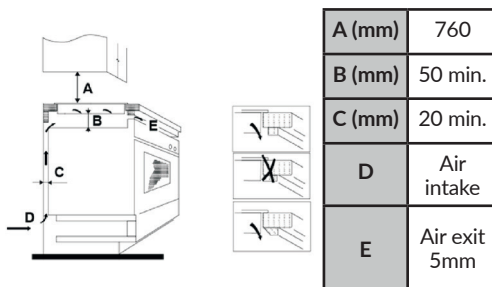
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
WIS 370	520	290	61	55	270	490	50 mini
WIS 670	520	590	61	55	560	490	50 mini
WIS 690	520	590	61	55	560	490	50 mini



Note:

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hot plate should be at least 760 mm.

Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below:

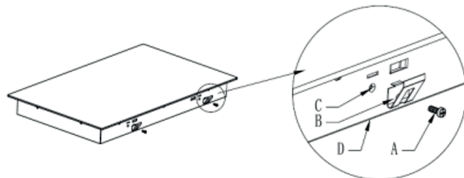


Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

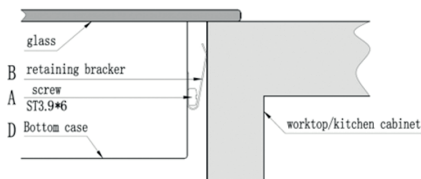
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

Adjust The bracket position to suit for different work surface's thickness.



CAUTIONS!

1. The induction cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The induction cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall with stand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

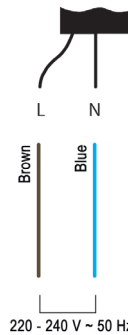
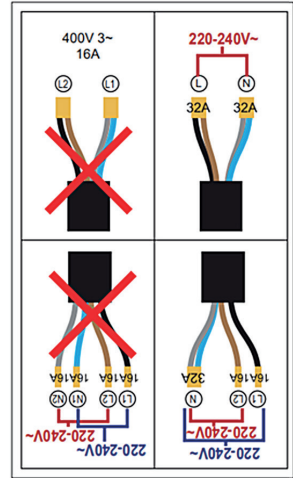
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

WIS 370



WIS 670, WIS 690



The wires in the power cable are shown according to the following scheme:

blue - neutral (N)
brown - phase (L)



WARNING!

Connecting the hob to the safety of household appliances is potentially dangerous. The manufacturer is not liable for damage to health or personal property, if it was caused by non-observance of the specified rules and norms for the installation of electrical appliances with high power.

**DISPOSAL:**

Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

- This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
- The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
- This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
- For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**Safety standards:**

This appliance complies with electromagnetic safety standards : (N° 1067 - 16.12.2015), Technical regulations on electromagnetic compatibility of equipment (N° 1077 - 16.12.2015), DSTU EN 55014-1: 2016, DSTU CISPR 14-2: 2007, DSTU EN 61000-3-3: 2014, DSTU EN 61000-3-2: 2015, DSTU EN 60335-1: 2015, DSTU EN 60335-2-6: 2015.

Storage conditions:

Keep in the manufacturer's packaging at temperatures from +0 to +50 C and relative humidity of 40-60%.

Service Support

Customer Support will provide information about the connection, installation and operation of the device. If you have any questions regarding the service and warranty service technology of TM Weilor, please call +38 073 217 77 77 (cost of calls according to tariffs of your telecom operator).

Service Support TM Weilor will consult you regarding:

- warranty and post-warranty repair;
- supply of spare parts;
- phones and addresses of service centers (ASC);
- providing information about the operation of the device and so on.

