

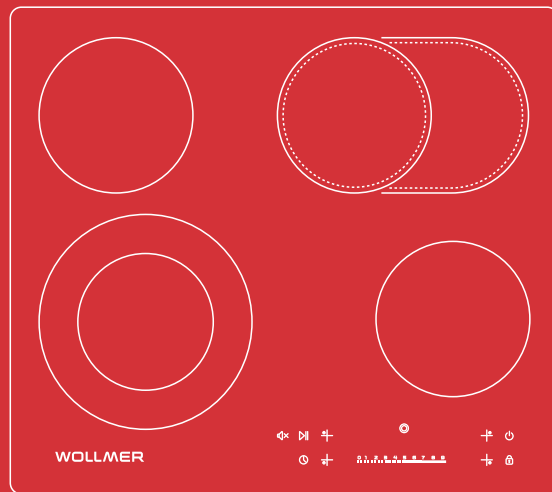


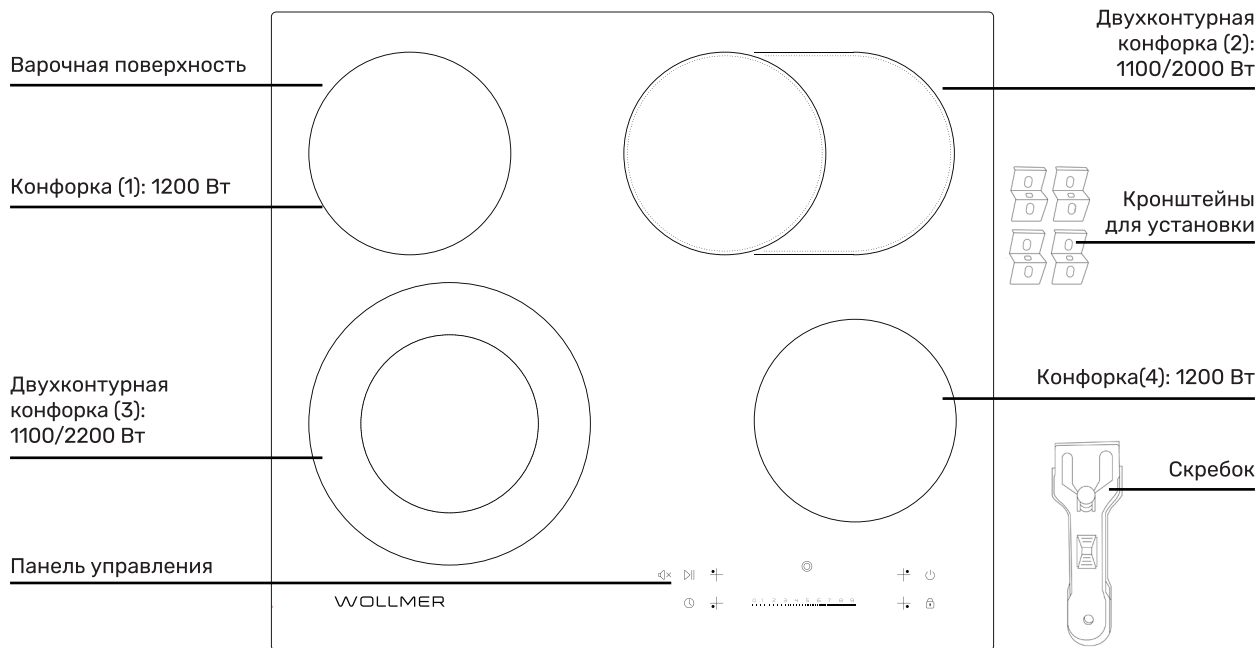
инструкция

WOLLMER

Электрическая варочная панель

H40 ONYX

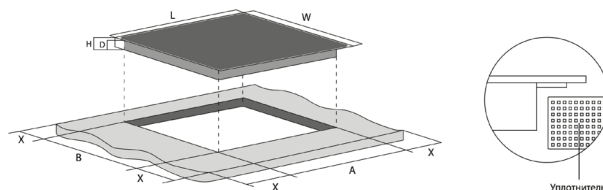




ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Извлеките панель из упаковки и удалите упаковочные материалы. Не снимайте предупреждающие и технические наклейки с корпуса.
2. Проверьте панель на наличие механических повреждений.
3. Перед эксплуатацией выдержите панель 3 часа при комнатной температуре.

ВНИМАНИЕ: Разрешается эксплуатировать встраиваемую варочную панель только после ее установки.

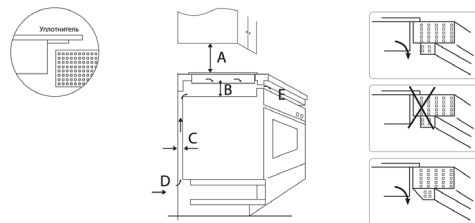


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	562	492	50 min

УСТАНОВКА

1. Подготовьте рабочую поверхность согласно размерам на чертеже. Необходимо обеспечить не менее 50 мм свободного пространства вокруг варочной панели для удобства использования.
2. Установите устройство в столешницу из термостойкого материала толщиной минимум 30 мм, чтобы избежать деформации от тепла устройства.

ВНИМАНИЕ: Верхнее расстояние между варочной панелью и мебелью не должны быть менее 760 мм свободного пространства, снизу – не менее 20 мм.



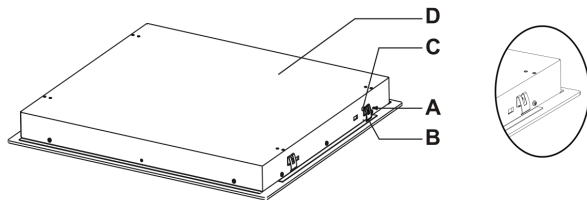
A (mm)	B	C	D	E
760	50 min	20 min	Входное отверстие для поступления воздуха (входное отверстие вентиляции)	Выходное отверстие для выхода воздуха (выходное отверстие вентиляции), 5 мм

Перед эксплуатацией убедитесь, что:

- столешница жаропрочная;
- рабочее пространство свободно и ничего не будет мешать;
- для варочной панели, устанавливаемой над духовым шкафом, предусмотрены собственные вентиляционные выходы;
- процесс установки варочной панели проведен согласно рабочим стандартам и правилам.

КРЕПЛЕНИЕ КРОНШТЕЙНОВ

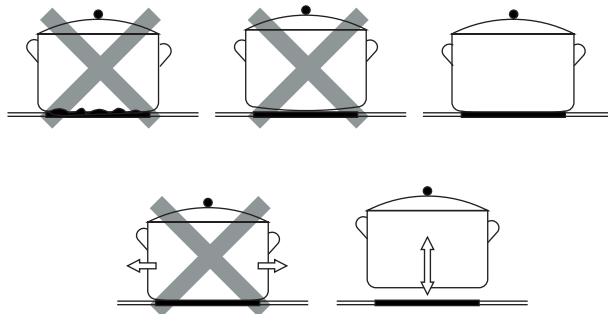
Закрепите кронштейны, как показано ниже:



- A) Винт B) Кронштейн
C) Отверстие для винта D) Основание

ВЫБОР ПОСУДЫ

1. Используйте для готовки посуду с ровным, гладким дном, размером, соответствующим конфорке.
2. Посуда диаметром менее 11 см может быть не распознана.
3. Располагайте посуду строго по центру зоны приготовления для ее корректной работы.
4. Убедитесь, что дно сковородки гладкое, ровно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления.
5. При перемещении посуды по панели, поднимайте ее, чтобы не повредить поверхность.



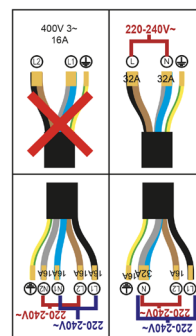
Зона готовки	Минимум (мм)	Максимум (мм)
Двухконтурная конфорка с круглой зоной нагрева	> 110	< 210
Двухконтурная конфорка с круглой зоной нагрева	165	270
Конфорка 1	> 180	< 220
Конфорка 4	> 150	< 180

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

1. Устройство должно быть надежно подключено к подходящей электрической линии с предохранителем, расположенным рядом с корпусом устройства. Шнур не должен быть пережат или согнут.
2. Для обеспечения безопасности необходимо использовать соответствующие устройства для размыкания, такие как автоматические выключатели, плавкие предохранители с выкручиваемыми резьбами, устройства защиты от

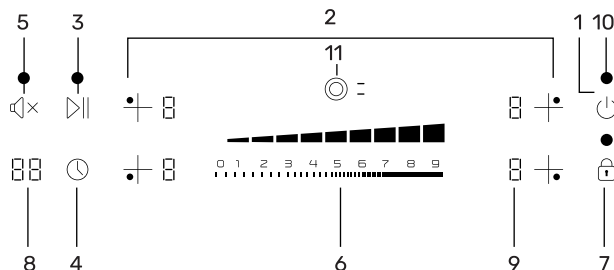
тока утечки и пускатели.

3. Обратитесь к квалифицированному специалисту, если вы не уверены в возможности самостоятельного подключения. Установщик должен проверить правильность подключения к электросети и использовать кабель H07RN-F для соблюдения норм безопасности. Над рабочей поверхностью должен быть установлен выключатель для экстренного обесточивания варочной панели.



ВНИМАНИЕ: Прежде чем начать приготовление пищи, убедитесь, что варочная панель установлена правильно.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



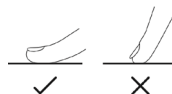
1. - кнопка включения/выключения устройства
2. Зона выбора комфорок
 - левая верхняя
 - левая нижняя
 - правая нижняя
 - правая верхняя
3. - кнопка Stop&Go
4. - таймер
5. - кнопка отключения звука
6. Линейка управления мощностью нагрева
7. - кнопка блокировки
8. - индикатор таймера
9. - индикаторы выбранного значения мощности нагрева, тепла «Н» или паузы «Р»
10. - индикатор работающей кнопки
11. - кнопка активации двух-контурных комфорок.

РЕЖИМЫ

Информация на панели управления отображается через индикаторы и функциональные возможности. Убедитесь в наличии посуды на панели для нормальной работы.

Для использования:

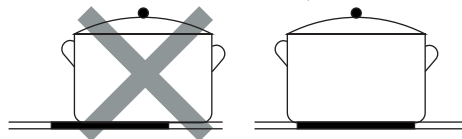
1. Протрите варочную панель. Панель должна быть чистой и сухой.
2. Разместите посуду.
3. Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ()



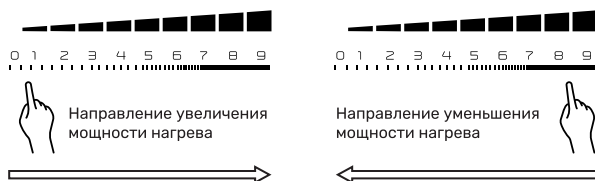
(Нажимайте полной подушечкой пальца, не прилагая усилий, пока не услышите звуковой сигнал.)

4. Услышав звуковой сигнал, поместите посуду на конфорку, выберите её индикатор.

5. Посуду расположите в центр конфорки, нажмите необходимый индикатор (например -).



6. Установите мощность нагрева от 0 до 9, проведя пальцем вдоль линии управления (мощность можно менять во время готовки)



Если дисплей мигает вместе с настройкой нагрева, то это может означать «Н» (горит этот элемент):

- неправильное расположение посуды;
- использование неподходящего размера посуды;
- отсутствие посуды.

Дисплей автоматически выключится через минуту без подходящей посуды.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Функция блокировки панели управления необходима, чтобы предотвратить случайное использование. Для этого нажмите , загорится индикатор работающей кнопки , а рядом с таймером – индикатор «Lo», панель заблокируется.

Блокировку можно снять в любом состоянии, удерживая кнопку .

В режиме блокировки работают только  и .

ФУНКЦИЯ «STOP&GO»

Данная функция позволяет временно приостановить готовку с возможностью возобновления на той же температуре.

1. Для активации функции, коснитесь кнопки необходимой конфорки, затем .
2. Рядом с кнопкой  появится индикация , конфорка перестанет нагреваться. Для возобновления, повторно нажмите .
3. Если во время готовки не отключена функция паузы, прибор через 2 часа автоматически издаст звуковой сигнал и выключится.

ТАЙМЕР

Таймер можно использовать как обычный таймер, который не влияет на работу конфорок, так и для автоматического выключения выбранной конфорки после установленного времени.

1. Для обычного таймера – включите плиту, выберите таймер , индикатор  начнет мигать. Установите время при помощи цифр на контроллере мощности, от 0 до 9. (максимум – 99 минут). По окончании панель издаст звуковой сигнал в течении 30 секунд, а индикатор покажет .

2. Для автоматического выключения определенной конфорки – выберите необходимую конфорку. Коснитесь кнопки таймера , индикатор  начнет мигать.

3. Установите время от 1 до 99 минут. Дисплей отобразит цифру, через несколько секунд зафиксирует время и начнет отсчет. По окончании панель издаст звуковой сигнал, конфорка автоматически выключится.

ФУНКЦИЯ «БЕЗ ЗВУКА»

Нажмите кнопку  для беззвучного режима. При нажатии загорится индикатор . Для выключения снова нажмите кнопку .

ЗОНЫ ДВОЙНОГО КОНТУРА

Двухконтурные конфорки имеют центральную (1100 Вт) и внешнюю зоны (2000/2200 Вт).

Для активации только центральной части, нажмите кнопку . Для активации всей зоны, нажмите кнопку  в течении 5 секунд. Появится индикация .

Для использования правой овальной зоны двойного контура, нажмите кнопку , а для использования всей области, нажмите кнопку  на 5 секунд. Появится индикация .

Для отмены двойного контура, нажмите на  или , линейка мощности начнет мигать. Затем нажмите , двойной контур выключится, уровень мощности вернется к предыдущей настройке.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный датчик температуры отслеживает температуру варочной панели, автоматически выключая ее в случае перегрева.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После использования панели, символ «Н» предупреждает об остаточном тепле, что сигнализирует о горячей поверхности.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Для безопасности, панель автоматически выключается после 2 часов непрерывной работы, если она не была выключена вручную.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОТОВКЕ

При жарке продуктов будьте осторожны. Масло и жир быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost, что может привести к возгоранию при очень высоких температурах.

Советы по приготовлению:

- когда блюдо достигнет кипения, уменьшите интенсивность нагрева;
- использование крышки для посуды сократит время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла;
- уменьшите количество жидкости или жира, чтобы

уменьшить время приготовления;

- начинайте приготовление на высокой мощности и постепенно снижайте ее, как только блюдо прогреется полностью.

Мощность нагрева	Рекомендации
1-2	Небольшое кол-во пищи
	Топленый шоколад, масло
	Медленное тушение
	Медленный подогрев
3-4	Повторный разогрев блюд
	Быстрое тушение
	Рис
5-6	Блины, оладьи
7-8	Обжарка
	Макароны
9	Жаркое
	Стейк, гриль
	Кипячение воды

ОЧИСТКА И УХОД

1. Для очистки поверхности от повседневных загрязнений, таких как отпечатки пальцев и пятна от еды, убедитесь, что плита выключена.

2. Нанесите моющее средство на еще теплое, но не горячее стекло.

3. Избегайте использования грубых и абразивных чистящих средств.

4. Вытрите насухо при помощи полотенца из микрофибры. Снова включите варочную панель.

Если вода попала на панель управления:

1. Отключите устройство.

2. Впитайте воду мягкой губкой.

3. Вытрите до сухости перед эксплуатацией.

Для удаления пятен от расплавленного сахара, используйте скребок для стеклокерамики:

1. Выключите панель.

2. Аккуратно используйте скребок под углом 30°, после вытрите поверхность сухой салфеткой.

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением и перевозкой устройство следует тщательно очистить и высушить. Храните панель в сухом,

проветриваемом, вдали от огня, батарей, солнца и недоступном для детей месте.

Для транспортировки используйте оригинальную упаковку, обеспечьте защиту от осадков и механических повреждений, избегая контакта с водой.

Транспортируйте исключительно в закрытом транспорте, надежно упаковав устройство.

Будьте аккуратны при загрузке и разгрузке.

УТИЛИЗАЦИЯ

ВНИМАНИЕ: После окончания срока службы, в соответствии с экологическими требованиями, не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору и последующей утилизацией. Все процедуры должны проводиться в установленном порядке, согласно действующим экологическим требованиям и нормам. Среди прочего, это включает соблюдение требований СанПиН 2.1.7.1322-03, касающихся гигиенических аспектов размещения и обезвреживания отходов.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если устройство не работает должным образом, пожалуйста, проверьте, возможно ли устранить проблему самостоятельно, исходя из предложенных способов. Если проблему устранить не получилось, обратитесь на горячую линию Wollmer или в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Панель не включается или не работает	Устройство не подключено к электропитанию, или подключение произведено неверно	Проверьте правильность подключения устройства и наличие напряжения в сети
	Сработал предохранитель	Проверьте предохранитель. Если он срабатывает повторно, обратитесь к квалифицированному специалисту
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсорных кнопок	Следует касаться только одной сенсорной кнопки
	На панели управления находятся вода или капли жира	Протрите панель управления сухой тканью/ губкой
После звукового сигнала устройство выключается, либо звуковой сигнал раздается при выключенном устройстве	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления
При нажатии на кнопки нет звукового сигнала	Активирована кнопка отключения звука	Коснитесь повторно кнопки отключения звуковых сигналов

Не включается индикатор тепла «Н»	Конфорка работала в течение слишком короткого времени	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр
Сенсорные кнопки нагреваются	Посуда слишком большая или размещена слишком близко к элементам управления	При использовании большой посуды по возможности используйте зоны двойного контура
Сенсорные элементы управления не реагируют на касания/ими трудно управлять	Элементы управления заблокированы кнопкой	Коснитесь повторно кнопки блокировки
	На элементах управления может быть небольшое количество воды	Выключите прибор и вытрите насухо панель управления
	Некорректное прикосновение к элементам управления	Используйте подушечку пальца при прикосновении
Раздается постоянный звуковой сигнал	Неверное подключение к электросети	Отключите устройство от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту
Варочная панель отключается	На сенсорном поле расположен посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
Царапины на варочной панели	Посуда с грубыми краями	Используйте посуду с плоским и гладким дном. см. раздел «Выбор посуды»
	Неподходящие используемые абразивные чистящие средства	Смотри раздел «Очистка и уход»

Код защиты	Возможные причины	Способ решения
ЕЗ	Перегрев датчика поверхности плиты	Датчик поврежден
		Световая панель повреждена
ФА	Датчик поверхности плиты вышел из строя	Датчик плохо закреплен или поврежден
		Дисплей поврежден
		Нагревательный элемент поврежден
		Плита повреждена

Код ошибки отображается на индикаторе таймера и ошибок

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная панель
- Кронштейны для установки
- Скребок
- Инструкция по эксплуатации

Производитель оставляет за собой право вносить улучшения и изменения в конструкцию и дизайн продукции без ухудшения качества и без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 6600 Вт

Напряжение: 220-240 В, 50 Гц

Материал корпуса: металл

Материал поверхности: стеклокерамика

Размеры конфорок:

левая верхняя – 165 мм; левая нижняя – 145/230 мм; правая верхняя – 165/270 мм; правая нижняя – 165 мм.

Мощность конфорок:

левая верхняя – 1200 Вт; левая нижняя – 1100/2200 Вт;

правая верхняя – 1100/2000 Вт; правая нижняя – 1200 Вт.

Тип управления – слайдер

Функция блокировки – есть

Функция без звука – есть

Индикатор остаточного тепла – есть

Защитное отключение – есть

Вес нетто – 3,6 кг

Габариты устройства – 590 × 52 × 520 мм

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом эксплуатации варочной панели внимательно прочитайте настоящее Руководство и следуйте всем указаниям. Сохраняйте его для возможного обращения к нему в будущем. Несоблюдение инструкций руководства может привести к неисправности прибора и/или быть опасным для здоровья. При разработке на производстве наших изделий мы стремимся сделать их использование безопасным. Кроме того, мы просим вас соблюдать стандартные меры безопасности при работе с электроприборами. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации устройства.

2. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, номерах гостиниц,

офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

3. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном Руководстве. Нецелевое использование устройства будут считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

4. Не используйте варочную панель вне помещения и в районах с влажным тропическим климатом.

5. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

6. Убедитесь, что ваша кухонная посуда подходит для использования на индукционной варочной панели. Посуда должна быть изготовлена из ферромагнитного материала, такого как чугун или некоторые виды нержа-

вующей стали.

7. Всегда располагайте посуду по центру конфорки, чтобы обеспечить максимальную эффективность и равномерный нагрев.

8. Держите поверхность варочной панели чистой и сухой. Любые остатки пищи или жидкости могут гореть, вызывая запахи и дым.

9. Избегайте попадания воды на панель управления. Жидкость может вызвать сбой в работе системы.

10. Избегайте использования острых инструментов или абразивных чистящих средств, которые могут повредить поверхность варочной панели.

11. Не нагревайте пустую посуду на индукционной варочной панели, чтобы избежать повреждения как посуды, так и панели.

12. Используйте кухонные перчатки при перемещении горячей посуды на варочной панели, чтобы избежать ожогов.

13. Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей варочной панелью. Убедитесь, что органы управления панелью недоступны для детей.

14. При обнаружении неисправностей прекратите использование панели и обратитесь к квалифицированному специалисту для диагностики и ремонта. Не пытайтесь ремонтировать панель самостоятельно.

15. Индукционные панели могут создавать магнитное поле, которое потенциально может влиять на работу электронных устройств, размещенных поблизости.

Соблюдение этих мер предосторожности поможет обеспечить безопасную и эффективную эксплуатацию вашей индукционной варочной панели.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

1.1. Wollmer гарантирует, что приобретенная пользователем Продукция не будет иметь дефектов производства и сборки при условии нормальной эксплуатации в соответствии с Руководством пользователя в течение гарантийного периода.

Настоящая гарантия производителя предоставляет покупателю специальные юридические права. Гарантия производителя Wollmer действительна на территории Российской Федерации в отношении Продукции, проданной покупателям на территории Российской Федерации.

В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, гарантия производителя для покупателя устанавливается конечным продавцом следующей продолжительностью 1 год. Срок службы: 3 года с даты начала использования.

2. Исключения из гарантии

2.1. Настоящая гарантия производителя не распространяется на:

- расходные материалы и аксессуары (фильтры, насадки и т.п.);
- естественный износ изделия;

При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

- механические повреждения;
- повреждения, вызванные неправильным использованием и обслуживанием;
- повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;

- действие гарантии прекращается в случае ремонта либо попытки ремонта изделия лицами и/или организациями, неавторизованными на ремонт соответствующего

оборудования;

- повреждения, вызванные неправильной установкой;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, отложением накипи независимо от используемой воды, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части.
- повреждения, вызванные по вине аварии или стихийных бедствий;
- повреждения, вызванные неподходящими условиями хранения и эксплуатации (данные условия описаны в Руководствах и инструкциях, прилагаемых к изделию);
- поломкой, связанной с транспортировкой;
- поломкой, связанной с перепадами напряжения или несоответствующим сетевым напряжением;
- повреждением, причиненным в

результате вмешательства третьих лиц, в частности, механическим повреждением механизмов устройства;

- дефектами, причиненными использованием неоригинальных запасных частей, аксессуаров, вспомогательных и расходных материалов и деталей, изготовленных не компанией Wollmer и не предназначенных для использования с данной Продукцией;

2.2. Стоимость любой работы, выполняемой Wollmer или авторизованными им сервисными центрами, в связи с любым из вышеуказанных исключений, будет взиматься с покупателя по существующим расценкам Wollmer, учитывающим затраты времени (подробности предоставляются по запросу), либо по существующим расценкам наших сервисных центров. Покупатель обязуется возместить Wollmer все расходы, понесенные Wollmer в связи с негарантийным ремонтом.

3. Соблюдение формальностей для

вступления в силу гарантии

Для этого покупатель обязан предоставить оригинал счета/товарного чека, выданного покупателю конечным продавцом, с указанием в нем имени покупателя, наименования и адреса конечного продавца, наименования модели и серийного номера (где применимо) приобретенного изделия, а также даты покупки изделия. Wollmer оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании, в случае если данная информация является неполной или подверглась удалению или изменению после первичной покупки изделия потребителем у конечного продавца.

4. Подсудность

Все споры, вытекающие в связи с настоящей гарантией производителя, окончательно разрешаются компетентным судом, расположенным на территории Российской Федерации и определяемым в соот-

ветствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Форс-мажор

Wollmer не будет нести ответственность, полную или частичную, за какое бы то ни было нарушение своих обязательств по настоящим условиям, если такое нарушение явилось результатом действия форс-мажорных обстоятельств.

Мы подтверждаем свою готовность незамедлительно проинформировать покупателя, в случае если нам стало известно о наступлении какого-либо форс-мажорного обстоятельства, и такое уведомление должно содержать описание обстоятельств, позволяющее считать их форс-мажорными.

Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на интернет-сайте производителя: **wollmer.ru**

ВНИМАНИЕ! Разрабатывать технику для дома и работать над ее улучшением – наша основная задача. В связи с этим в инструкцию могут быть внесены изменения по комплектации, конструкции и техническим характеристикам товара. Актуальную версию инструкции смотрите на официальном сайте **wollmer.ru**

Импортер: ООО «В-Импорт» 199178,
г.Санкт-Петербург, 5-я линия В.О.,
д.70 литер А, помещение 28А/40Н
тел.: 8-800-222-59-76
Страна изготовления - Китай



Гарантийный талон

В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, Wollmer несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Мы убедительно просим вас внимательно изучить руководство пользователя и условия гарантии.

Изделие Варочная панель
Модель H40 ONYX
Серийный номер на товаре
Дата приобретения

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

М. П. продавца

.....

.....

WOLLMER