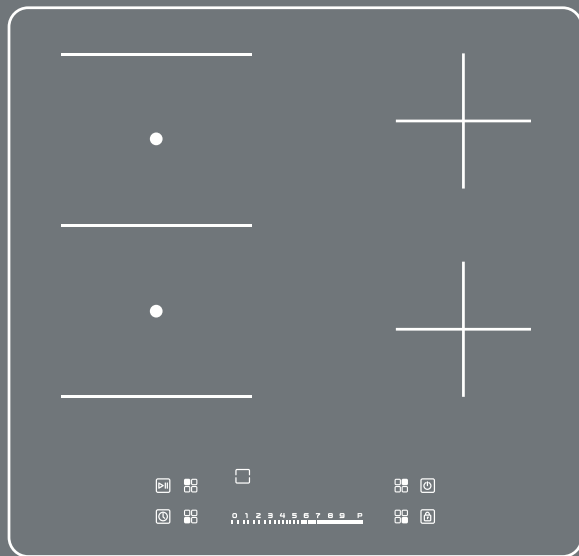
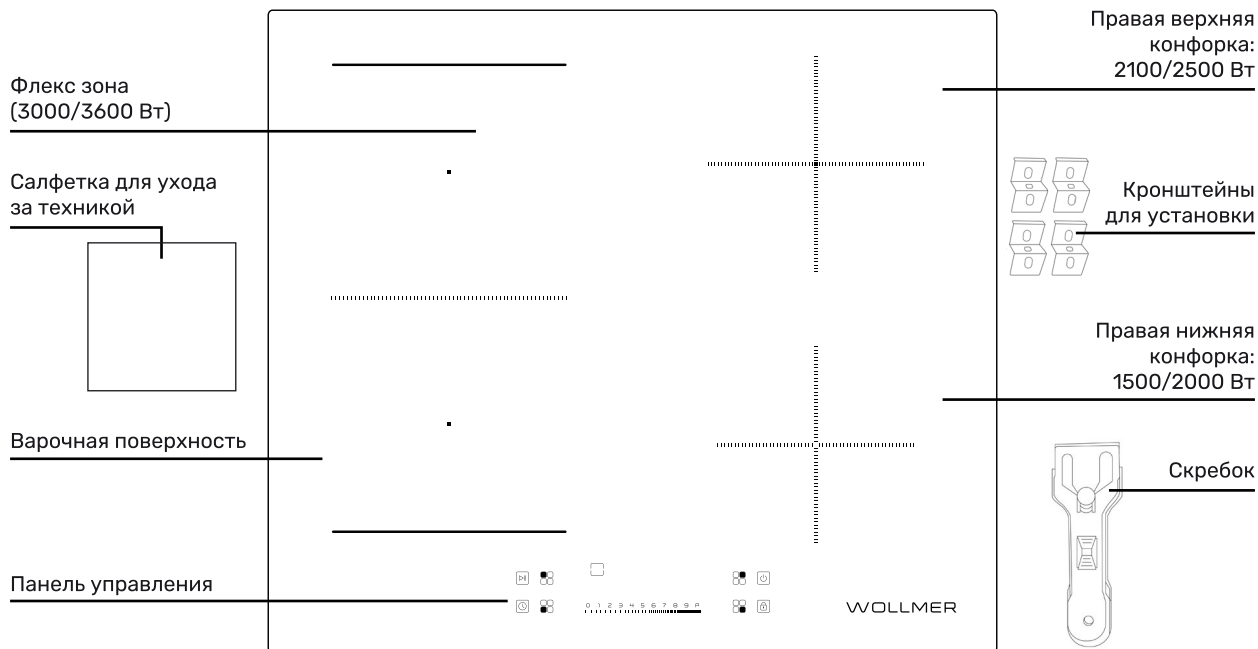




Инструкция

Индукционная варочная панель I40 Monolith





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.

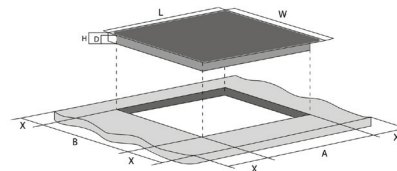


рис. 1

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	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: Между варочной панелью и мебелью должно быть не менее 760 мм свободного пространства сверху и не менее 50 мм снизу.

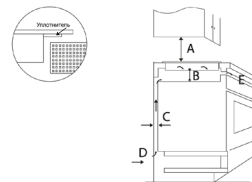


рис. 2

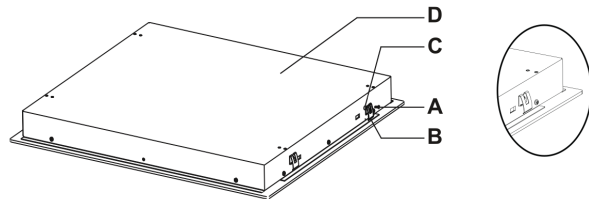
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Входное отверстие для поступления воздуха (входное отверстие вентиляции)	Выходное отверстие для выхода воздуха (выходное отверстие вентиляции), 5 мм

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 (см. стр. 3 рис. 2 показатели «D» «E»);
- процесс установки варочной панели проведен квалифицированным специалистом / представителем специализированной организации, а также согласно рабочим стандартам и правилам.

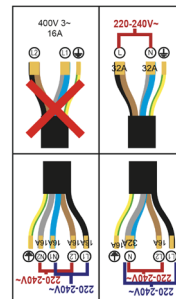
КРЕПЛЕНИЕ КРОНШТЕЙНОВ

Закрепите кронштейны, как показано ниже:



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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

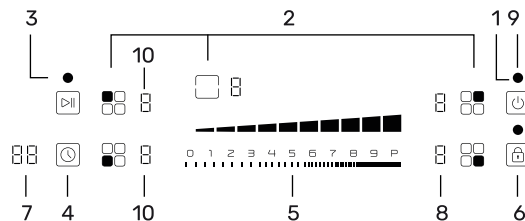


1. Устройство должно быть надежно подключено к подходящей электрической линии с предохранителем, расположенным рядом с корпусом устройства. Шнур не должен быть пережат или согнут.
2. Для обеспечения безопасности необходимо использовать соответствующие устройства для размыкания, такие как автоматические выключатели, плавкие предохранители с выкручиваемыми резьбами, устройства защиты от тока утечки и пускатели.
3. Обратитесь к квалифицированному специалисту/специализированной организации, которые могут доку-

ментально доказать эту квалификацию и предоставить документ по завершении подключения варочной панели подтверждающий выполнение работы. Специалист должен проверить корректность 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 и подключена согласно инструкции и нормам безопасности. Проводите проверку работоспособности варочной панели в присутствии квалифицированного специалиста до приема его работы.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



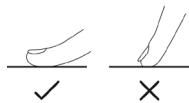
1.  - кнопка включения/выключения устройства
2. Зона выбора конфорок
 -  - левая верхняя
 -  - левая нижняя
 -  - правая нижняя
 -  - правая верхняя
 -  - флекс зона
3.  - кнопка Stop&Go
4.  - таймер
5. Зона управления мощностью нагрева
6.  - кнопка блокировки
7.  - индикатор таймера
8.  - индикаторы
 - H - индикатор тепла
 - U - индикатор неправильной установки посуды
 - b - индикатор максимальной мощности
 - P - индикатор паузы
9.  - индикатор работающей кнопки
10.  - индикатор верхней конфорки флекс зоны
 -  - индикатор нижней конфорки флекс зоны

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

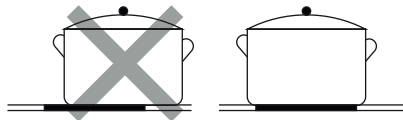
Для использования:

1. Протрите варочную панель. Она должна быть чистой и сухой.
2. Коснитесь сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ()



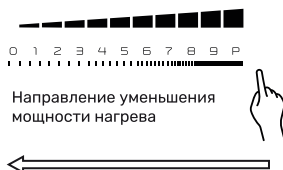
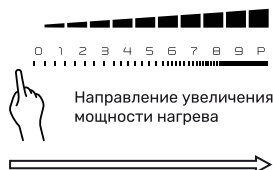
Нажимайте полной подушечкой пальца, не прилагая усилий, пока не услышите звуковой сигнал.

3. После звукового сигнала поместите посуду в центр конфорки.



4. Нажмите кнопку включения нужной конфорки.

5. Установите мощность нагрева от 0 до 9, проведя пальцем вдоль линии управления. Мощность можно менять во время готовки.

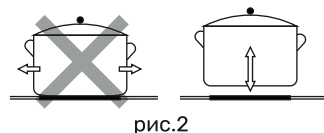
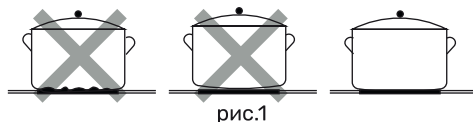


Во время и после приготовления рядом с задействованной конфоркой будет гореть индикатор тепла «Н». Это указывает на то, что конфорка слишком горячая для прикосновений. Индикатор «Н» погаснет, как только выбранная конфорка остынет до безопасной температуры. Если загорается индикатор «U», это указывает на неправильный выбор или расположение посуды, или на ее отсутствие.

В таком случае конфорка не будет нагреваться и устройство автоматически выключится через одну минуту.

ВЫБОР ПОСУДЫ

1. Посуда диаметром менее 160 мм может быть не распознана при использовании отдельных конфорок, менее 190 мм - при использовании флекс-зоны, а также в случае, когда посуда занимает менее 70% отдельно используемой конфорки (исключение: использование флекс-зоны).
2. Для корректной работы располагайте посуду по центру зоны приготовления.
3. Используйте только специальную посуду, подходящую для нагревания индукционным методом (обладающую ферромагнитными свойствами) (рис. 1).
4. При перемещении посуды по панели, поднимайте ее, чтобы не повредить поверхность (рис. 2).



Зона готовки	Базовый диаметр посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
Предустанов- ленная конфорка	160	190
Флекс зона	190	190x380

Следующие звуки во время готовки являются нормальными и не указывают на неисправность:

- пощелкивание (электропереключение);
- потрескивание (посуда с многослойным дном);
- свист (высокая мощность нагрева);
- шипение (работа вентилятора).

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 режиме, 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 для функции обычного таймера, 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. (максимум – 99 минут). По окончании панель издаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор покажет .

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

ФЛЕКС ЗОНА

Флекс зона позволяет соединить две левые конфорки в одну большую зону для крупной или имеющей нестандартную форму посуды.

1. Зона активируется для одной или обеих левых конфорок, в зависимости от размера посуды.
2. Посуда меньше 220 мм располагается на краях зоны. Посуда с вытянутым дном должна покрывать центр обеих конфорок, чтобы обеспечить более эффективный нагрев, избежать электромагнитного шума и предотвратить повреждение варочной панели.

ФЛЕКС ЗОНА КАК ОДНА БОЛЬШАЯ ЗОНА

1. Для активации зоны расположите посуду на варочной панели и нажмите на кнопку .
2. Настройка мощности выставляется на линейке управления.
3. При перемещении посуды по зоне она автоматически определяет новое положение, сохраняя прежнюю мощность.

ФЛЕКС ЗОНА КАК ДВЕ НЕЗАВИСИМЫЕ КОНФОРКИ

Для использования обеих конфорок на флекс зоне с разными настройками мощности установите посуду на верхнюю и нижнюю левые конфорки, нажмите кнопки  и  на панели управления и установите для каждой необходимую мощность нагрева на линейке управления.

Для использования только одной из двух левых конфорок поставьте на нее посуду с продуктами, нажмите соответствующую ей кнопку на панели управления и установите мощность нагрева.

РЕЖИМ BOOST

ВНИМАНИЕ: Режим BOOST не работает одновременно на двух конфорках!

1. Выберите необходимую конфорку из четырех или включите флекс зону кнопкой.
 2. Выберите необходимый вам уровень нагрева, затем коснитесь значения «Р» на конце линейки. Мощность станет максимальной, рядом с выбранной конфоркой будет гореть индикатор .
- (если исходное значение равно 0, то BOOST не включится)

3. Для отключения функции BOOST выберите конфорку и переведите мощность на 0, либо просто выключите устройство кнопкой .

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

После выключения панели символ «Н» сигнализирует о том, что поверхность конфорок горячая.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

В целях безопасности панель автоматически выключается после 2 часов непрерывной работы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГОТОВКЕ

При жарке продуктов будьте осторожны. Масло и жир быстро нагреваются, 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 начисто 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 удалите загрязнения скребком, держа его под углом 30°, после этого вытрите поверхность сухой салфеткой.

ХРАНИЕНИЕ

Перед хранением и перевозкой устройство следует тщательно очистить и высушить. Храните панель вдали от огня, батарей и солнца, в сухом, проветриваемом, недоступном для детей месте.

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

Перевозите 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 утилизации. 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 сделать это не получилось, обратитесь к нам 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
После звукового сигнала устройство выключается, либо звуковой сигнал раздается при выключенном устройстве	На панели управления находится посторонний предмет	Удалите посторонний предмет с панели управления

Не включается индикатор тепла «H»	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 используйте флекс зону
Сенсорные элементы управления не реагируют на касания/ими трудно управлять	Элементы управления заблокированы кнопкой	Удерживайте кнопку  для отключения блокировки
	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	См. раздел «Очистка и уход»

Код защиты	Возможные причины	Способ решения
F5/F9	Отказ датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
F3/F4	Отказ датчика температуры IGBT	Обратитесь в сервисный центр
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Проверьте, в норме ли электропитание
E3/E4	Ненормальная температура	Обратитесь в сервисный центр
E5/E6	Плохое тепловое излучение индукционной конфорки	Выключите прибор и дайте ему остыть. Затем включите конфорку заново
E0/FD/FC	Сбой связи	Убедитесь, что ИВП подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли перебоев с электроснабжением в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема остается, вызовите квалифицированного специалиста

Код ошибки отображается на индикаторе таймера и ошибок.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 7200 Вт

Напряжение: 220-240 В, 50 Гц

Материал корпуса: металл

Материал поверхности: стеклокерамика

Размеры конфорок:

Верхняя правая – 180 мм

Нижняя правая – 160 мм

Флекс зона – 190x380 мм

Мощность конфорок:

Верхняя правая – 2100/2500 Вт

Нижняя правая – 1500/2000 Вт

Флекс зона – 3000/3600 Вт

Тип управления – слайдер

Функция блокировки – есть

Индикатор остаточного тепла – есть

Защитное отключение – есть

Габариты устройства – 590 x 58 x 520 мм

Тип подключения – предусмотрено как однофазное, так и двухфазное подключение.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная панель
 - Кронштейны для установки
 - Скребок
 - Инструкция по эксплуатации и гарантийный талон
 - Салфетка для ухода за техникой
 - Магнит Wollmer
 - Конверт с открыткой Wollmer
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и дизайн продукции без ухудшения качества и без предварительного уведомления.

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 будет 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 нержавеющей 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.

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 отремонтировать панель самостоятельно.

15. Индукционные панели могут создавать магнитное поле, которое потенциально может влиять на работу электронных устройств, размещенных поблизости, в том числе слуховых аппаратов, кардиостимуляторов и т.д.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

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 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: – самостоятельную установку или установку не авторизованным лицом. Встраиваемая бытовая техника должна устанавливаться исключительно квалифицированным специалистом с соответствующими навыками и опытом;

- в случае самостоятельного вскрытия корпуса бытовой техники, а также попытки самостоятельного ремонта. Любые действия, связанные с разборкой, модификацией или ремонтом устройства, выполненные не уполномоченными лицами, аннулируют гарантийные обязательства производителя;
- расходные материалы и аксессуары;
- естественный износ изделия (под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования);
- механические повреждения;
- повреждения, вызванные неправильным или небрежным использованием и обслуживанием;
- повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;

- повреждения, вызванные перегрузкой, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части;
- повреждения, вызванные аварией или стихийным бедствием;
- повреждения, вызванные неподходящими условиями хранения и эксплуатации (описанными в Руководствах и инструкциях, прилагаемых к изделию);
- поломки, связанные с транспортировкой;
- поломки, связанные с перепадами напряжения или несоответствующим сетевым напряжением;
- повреждения, вызванные использованием неоригинальных запасных частей, аксессуаров, вспомогательных и расходных материалов и деталей, изготовленных не компанией Wollmer и не предназначенных для использования с данным устройством.

2.2. Стоимость любых работ, выполняемых Wollmer или авторизованными

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 в связи с негарантийным ремонтом.

3. Соблюдение формальностей для вступления в силу гарантии.

Для вступления в силу гарантии покупатель обязан предоставить оригинал счета/товарного чека, выданного покупателем конечным продавцом, с указанием:

- Имени покупателя;
- Наименования и адреса конечного продавца;
- Наименования модели и серийного номера приобретенного изделия;
- Даты покупки изделия.

Wollmer оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании, если данная информация является неполной или подверглась удалению или изменению после первичной покупки изделия у конечного продавца.

4. Подсудность.

Все споры, связанные с настоящей гарантией производителя, окончательно разрешаются компетентным судом, расположенным на территории Российской Федерации и определяемым в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Форс-мажор.

Wollmer не несет 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

немедленно проинформировать покупателя, в случае если нам стало известно о наступлении какого-либо форс-мажорного обстоятельства. Такое уведомление должно содержать описание обстоятельства, позволяющее считать его форс-мажорным.

Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на 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	I40
Серийный номер	на товаре
Дата изготовления	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