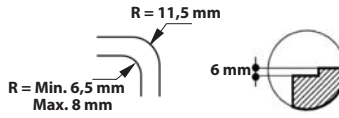
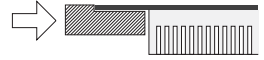
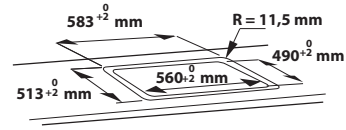
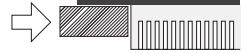
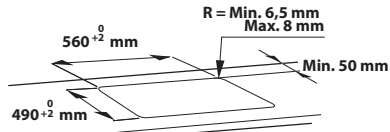
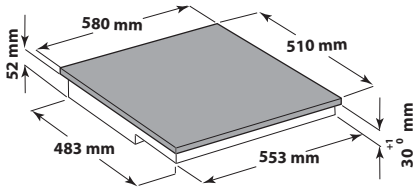
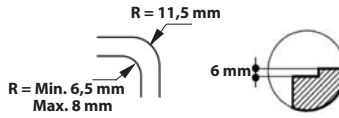
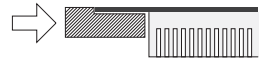
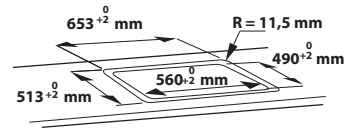
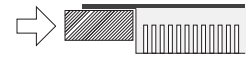
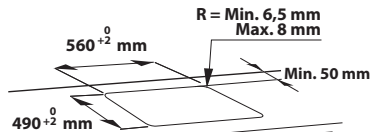
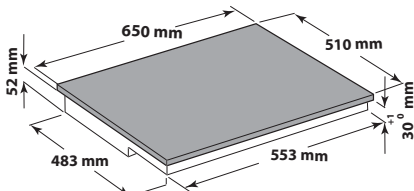
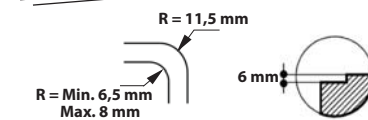
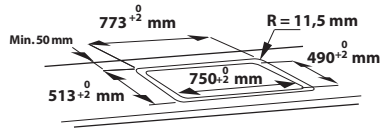
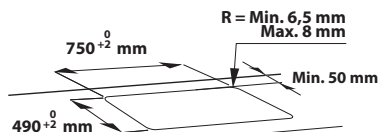
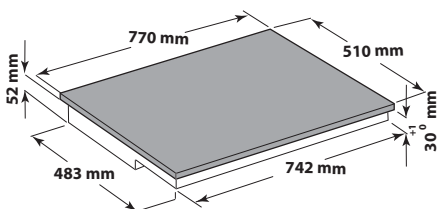
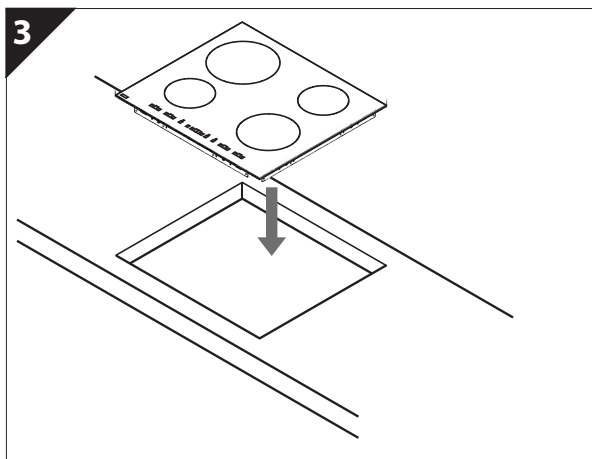
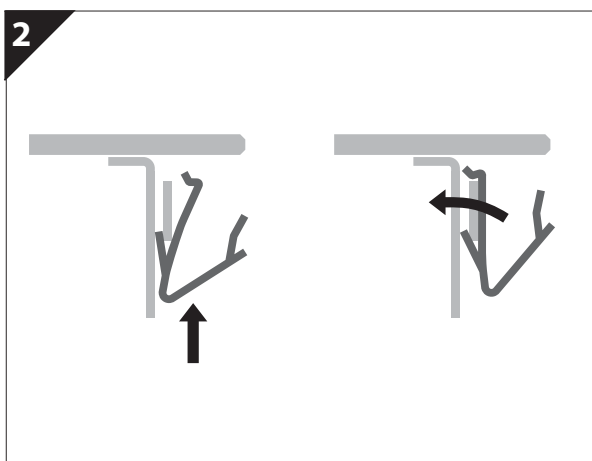
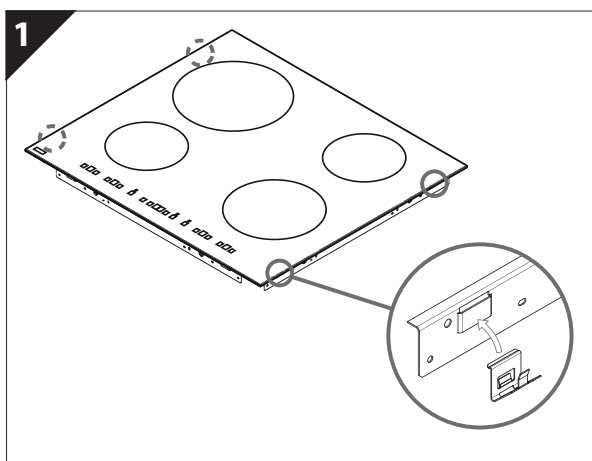
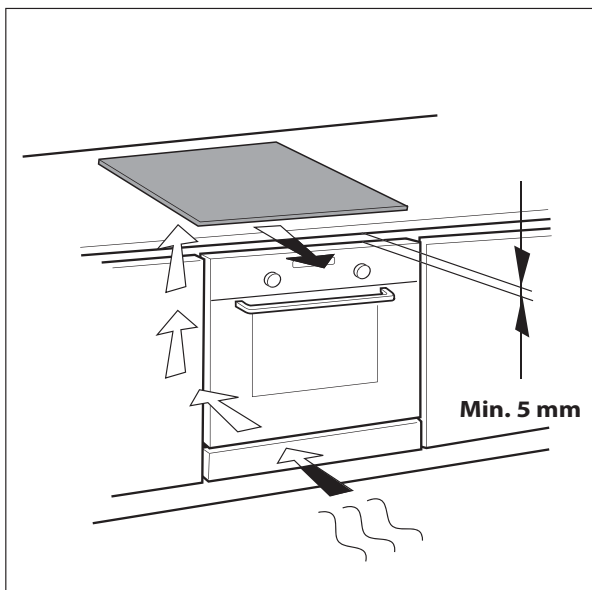
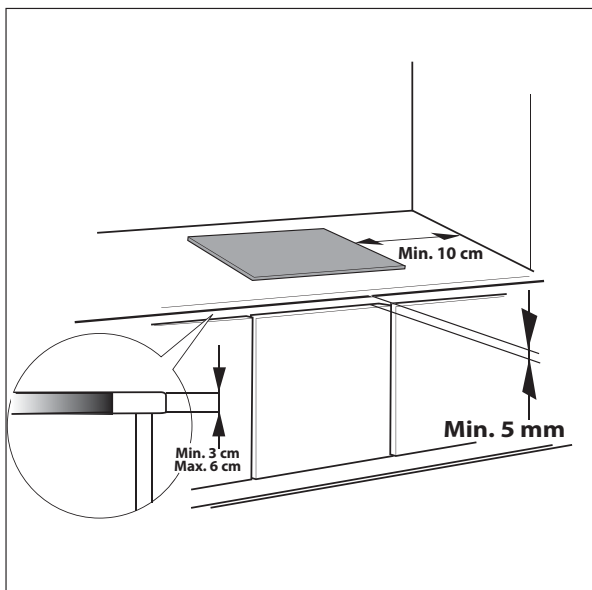


**A****B****C**




# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ — ПОНАД УСЕ**

У цій інструкції та безпосередньо на приладі містяться важливі повідомлення про безпеку, які слід прочитати й завжди виконувати.

 Символ небезпеки попереджує про потенційні ризики для користувачів та інших людей. Усі повідомлення про небезпеку супроводжуються символом небезпеки й таким написом:

 **НЕБЕЗПЕЧНО**

**Указує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**Указує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

Усі повідомлення про небезпеку надають відомості про відповідний потенційний ризик і вказують, як зменшити ризик травмування, пошкодження майна й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Обов'язково дотримуйтеся наведених нижче правил.

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки встановлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований технічний спеціаліст. Не слід ремонтувати чи замінити елементи приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Прилад необхідно заземлити.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати омніполярний вимикач, який би забезпечував відстань між контактами всіх полюсів не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після встановлення приладу електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні елементи нагріваються. Уникайте прямого контакту з нагрівальними елементами приладу. Не залишайте біля приладу дітей (від 0 до 8 років) без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Не торкайтеся нагрівальних елементів приладу під час або після його використання. Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю не охолонуть.
- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього.
- Перегріті жир і олія можуть легко зайнятися. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- У відсік під приладом необхідно встановити піддон для збирання рідини (постачається окремо).

- Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для приладів зі скляною поверхнею).
- Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.  
Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
- Забороняється застосовувати пароочишувачі.
- Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
- Після використання варильної панелі завжди вимикайте її нагрівальні частини за допомогою елементів керування, не покладаючись на функцію виявлення посуду (тільки для індукційних приладів).

## ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ


### Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальний матеріал повністю піддається вторинній переробці та позначений символом (♻️). Не викидайте недбало різні пакувальні матеріали. Утилізуйте їх відповідально та у повній відповідності до чинних правил утилізації відходів.

### Утилізація

Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти потенційно негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати разом із побутовими відходами, а слід здавати у відповідні пункти збору відходів для вторинної переробки відпрацьованого електричного й електронного обладнання.

### Поради щодо енергозбереження

Для отримання оптимальних результатів користуйтеся такими порадами:

- Використовуйте каstrулі та сковороди, діаметр дна яких дорівнює діаметру конфорки.
- Використовуйте тільки каstrулі та сковороди з плоским дном.
- За нагоди накривайте каstrулі кришками під час приготування.
- Для збільшеної економії енергії та часу використовуйте каstrулю-швидковарку (не дозволяється її використання разом із функцією «шостого чуття».
- Обов'язково розташуйте каstrулю чи сковороду в центрі конфорки, вказаному на варильній поверхні.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

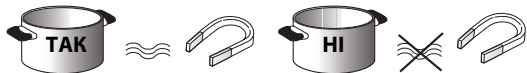
- Цей прилад розроблено, виготовлено й надано у продаж відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/ЄС (яка замінює директиву 73/23/ЄЕС із поправками) і вимог захисту згідно з Директивою про електромагнітну сумісність 2004/108/ЄС.
- Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС № 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-2.

## ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ



**ВАЖЛИВО!** Конфорки не ввімкнуться, якщо на них поставлено каstrулі чи сковороди невідповідного розміру. Використовуйте тільки каstrулі з позначкою «ІНДУКЦІЙНА СИСТЕМА» (див. рисунок поряд). Перш ніж вмикати варильну панель, поставте каstrулю на потрібну конфорку.













## ПРИДАТНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



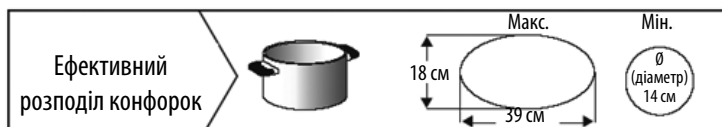
Для перевірки придатності каstrулі чи сковороди до використання на індукційній варильній поверхні використовуйте магніт: якщо магніт не реагує на посуд, то посуд не придатний до індукційного використання.

- Переконайтеся, що каstrулі мають плоске дно, інакше вони можуть подряпати склокерамічну поверхню індукційної плити. Перевірте посуд.
- Ніколи не ставте гарячі каstrулі або сковороди на панель керування варильної панелі. Це може призвести до її пошкодження.

## РЕКОМЕНДОВАНІ ДІАМЕТРИ ДНИЩА КАСТРУЛІ

 Ø (діаметр) 30 см	 Ø (діаметр) 14 см → 30 см (Подвійна конфорка)	 Ø (діаметр) 28 см	 18 см 14 см (подвійна конфорка) → 28 см	Ø (діаметр) → 28 см
 Ø (діаметр) 24 см	 Ø (діаметр) 17 см → 24 см	 Ø (діаметр) 21 см	 15 см	Ø (діаметр) → 21 см
 Ø (діаметр) 18 см	 Ø (діаметр) 14 см → 18 см	 Ø (діаметр) 14,5 см	 11 см	Ø (діаметр) → 14,5 см

**ВАЖЛИВО!** Діаметр дна каструль, які можна використовувати з функцією «шостого чуття», див. у розділі «Функція "шостого чуття"».



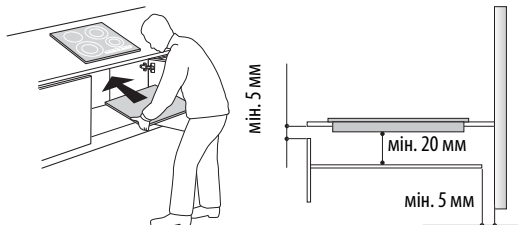
## УСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування варильної панелі перевірте, чи під час транспортування її не було пошкоджено. У разі сумнівів зверніться до дилера або центру післяпродажного обслуговування.

### ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Установіть під варильною панеллю піддон.
- Після встановлення нижня частина виробу має бути недоступною.
- Якщо під варильною панеллю розташовано духову шафу, не встановлюйте піддон.



- Відстань між нижньою поверхню приладу та піддоном має відповідати розмірам, указаним на малюнку.
- Щоб виріб працював належним чином, мінімальний обов'язковий просвіт між варильною панеллю та верхівкою меблів має становити 5 мм.
- До встановлення варильної панелі виріжте в робочій поверхні отвір за розміром і ретельно видаліть стружки чи тирсу.
- Якщо встановлено вбудовану духову шафу, переконайтеся, що її оснащено системою охолодження.
- У разі встановлення виробу врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.
- Щоб зняти варильну панель із робочої поверхні, використовуйте викрутку (не надається) для розблокування пружин знизу приладу.
- Не встановлюйте варильну панель над посудомийною або пральною машиною, щоб не допустити контакту електронних схем із вологою чи паром та їх пошкодження.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

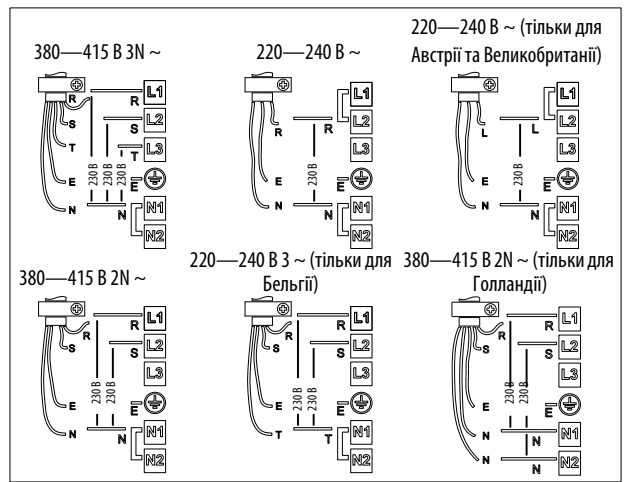
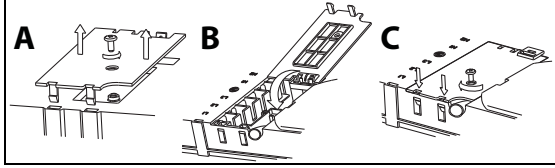
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Встановлення приладу повинен виконувати кваліфікований технік, ознайомлений із правилами техніки безпеки та нормами щодо встановлення електроприладів.

- Виробник не несе жодної відповідальності за травми людей або тварин і за пошкодження майна в результаті недотримання правил, наведених у цьому розділі.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим, щоб знімати варильну панель із робочої поверхні.
- Переконайтеся, що напруга в побутовій електричній мережі відповідає вказаній на паспортній таблиці приладу.
- Не використовуйте подовжувачі.

### Під'єднання до клемної колодки

Для підключення до електромережі скористайтеся кабелем H05RR-F, указаним у таблиці нижче.

Дроти	Кількість x розмір
220—240 В ~ +	3 x 4 мм <sup>2</sup>
220—240 В 3 ~ +	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380—415 В 3N ~ +	5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
380—415 В 2N ~ +	4 x 1,5 мм <sup>2</sup>



Підключіть жовтий/зелений дріт заземлення до клеми з позначкою

Цей дріт має бути довшим за інші.

1. Зніміть кришку клемника (А), викрутивши гвинт і вставивши кришку в завісу клемника (В).
2. Вставте кабель живлення в затискач кабелю та під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднань, розташованій біля самого клемника.
3. Закріпіть кабель живлення затискачем кабелю.
4. Закрийте кришку (С) і закрутіть її на клемнику за допомогою вилученого гвинта — точка (1).

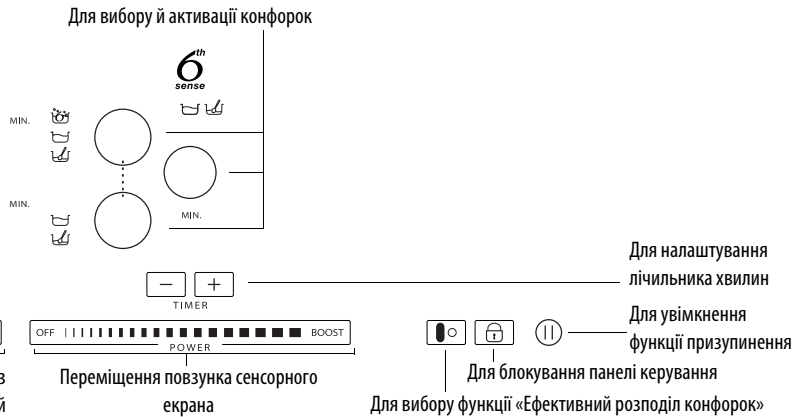
Під час кожного підключення до електромережі варильна панель виконує автоматичну перевірку, яка може тривати декілька секунд.

Якщо до варильної панелі підключено кабель живлення, виконайте інструкції, що вказані на таблиці на кабелі. Підключати прилад до джерела живлення потрібно за допомогою омніполярного вимикача з мінімальним розривом контактів 3 мм.

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

### Опис панелі керування

Панель керування оснащена сенсорними органами керування: для їх використання натисніть на відповідний символ (достатньо легкого торкання).



### Перше використання / після збою в мережі

Після підключення варильної панелі до електромережі панель керування буде заблокована (індикатор над кнопкою буде світитися).

Щоб розблокувати панель керування, натисніть та утримуйте кнопку протягом 3 секунд. Індикатор згасне, після чого варильну панель можна використовувати у звичайному режимі.

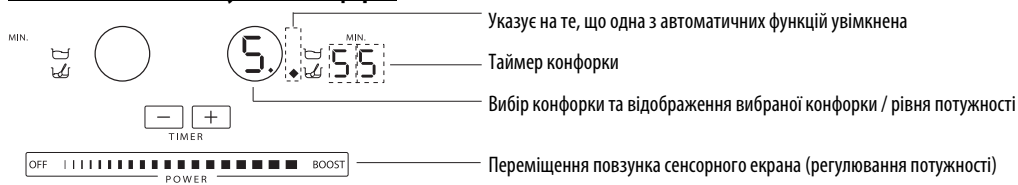
### Увімкнення та вимкнення варильної панелі

Для увімкнення варильної панелі натисніть та утримуйте кнопку протягом прибіл. 2 секунд: розташований над кнопкою індикатор почне світитися, а в кільцях, що означають конфорки, з'явиться рисочка.

Щоб вимкнути панель, натисніть та утримуйте ту ж саму кнопку, поки панель не вимкнеться. Усі конфорки вимкнено.

Якщо протягом 10 секунд не вибрати жодної функції, варильна панель автоматично вимкнеться.

## Увімкнення та налаштування конфорок



Перш ніж вмикати варильну панель, поставте каstrулю на вибрану конфорку.

Увімкніть конфорку, натиснувши на відповідну круглу кнопку: кругла кнопка відображує номер 5, який відповідає проміжному рівню потужності.

Щоб змінити рівень потужності, проведіть пальцем у горизонтальному напрямку по ділянці повзунка регулювання: при швидкому проведенні пальцем номер у колі зміниться від мінімального значення 1 до максимального значення 9. Для активації функції підсилення треба натиснути пункт BOOST (ПІДСИЛЕННЯ) в ділянці повзунка регулювання («P» на дисплеї). Функцію підсилення потужності можна використовувати протягом не більше 10 хвилин, після чого прилад автоматично ввімкне рівень потужності 9. У моделях із трьома конфорками одночасно можна вибрати три рівні підсилення потужності: у цьому разі прилад автоматично розподілить потужність між трьома конфорками.

5.

Якщо увімкнено декілька конфорок, за допомогою повзунка керування можна змінити рівень потужності вибраної конфорки, на яку вказує наявність світлової точки в нижній правій частині індикатора рівня потужності. Для вибору конфорки просто натисніть відповідну круглу кнопку.

4  
U

Якщо використовується неправильно розташована каstrуля чи каstrуля, що має несумісний розмір або не підходить для використання із пристроєм, на дисплеї відобразиться повідомлення по rot («каstrуля відсутня») (див. малюнок ліворуч). Якщо протягом 60 секунд не розташувати сумісну з варильною панеллю каstrулю, поверхня автоматично вимкнеться.

## Вимкнення конфорок

Виберіть конфорку, яку треба вимкнути, натиснувши відповідну круглу кнопку (в нижній правій частині індикатора рівня потужності засвітиться точка). В ділянці повзунка регулювання натисніть OFF (ВИМК).

H

Конфорка вимкнеться, а на дисплеї відобразиться літера «H», доки вимкнута конфорка остаточно не вихолоне.

H — це індикатор остаточного тепловиділення. Для кожної конфорки на варильній панелі відображається індикатор остаточного тепловиділення; якщо конфорки ще гарячі, індикатори попереджають користувача про це. Щойно конфорка вихолоне, дисплей вимикається.

## Вибір таймера

Таймер можна використовувати, щоб встановити макс. час приготування 90 хвилин.

Виберіть конфорку, яка буде використовуватися з таймером (у нижній правій частині індикатора рівня потужності засвітиться точка), потім задайте потрібний час приготування страви, використовуючи кнопки + та - функції таймера: зазначений у хвилинах час відображається біля дисплея конфорки.


Через декілька секунд після натискання на кнопку таймер починає зворотній відлік часу (світлова точка вибраної конфорки почне мигати).

Щойно вказаний на таймері час приготування мине, пролунає звуковий сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Порядок використання таймера з функцією «шостого чуття» див. в описі цієї функції далі.

## Блокування доступу до панелі керування




Ця функція блокує елементи керування, щоб запобігти випадковому увімкненню варильної панелі (наприклад, під час очищення).

Натисніть та утримуйте клавішу  протягом трьох секунд: для підтвердження активації пролунає звуковий сигнал і почне світитися індикатор над символом блокування. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення. Для розблокування органів керування знову виконайте процедуру активації захисту приладу від дітей. Активована точка згасне, а варильна панель стане знову доступною для використання.

**ВАЖЛИВО!** Краплі води або рідини можуть потрапити з каstrулі чи іншого посуду на кнопку, розташовану під символом замка, і випадково активувати або деактивувати функцію блокування панелі керування.


## Призупинення


За допомогою цієї функції можна тимчасово призупинити, а потім відновити процес приготування, щоб зберегти всі задані налаштування (за винятком функції «шостого чуття» та будь-яких налаштованих таймерів).


Натисніть кнопку :  мигає на дисплеї замість рівнів потужності. Для відновлення процесу приготування знову натисніть кнопку .


## Ефективний розподіл конфорок


Ця функція дає змогу використовувати зону для приготування як дві окремі конфорки або як одну велику конфорку.

Вона допоможе ефективно розподілити конфорки за умови приготування їжі в овальних або прямокутних каstrулях чи в каstrулях видовженої форми (розмір основи яких не перевищує такі значення: 38 × 18 см), а також у разі необхідності одночасно використовувати кілька стандартних каstrуль. Для активації функції ефективного розподілу конфорок увімкніть варильну панель і натисніть кнопку : на дисплеї двох конфорок відображається рівень потужності «5»; біля номеру рівня світяться обидві точки, вказуючи на те, що функція ефективного розподілу конфорок активована.

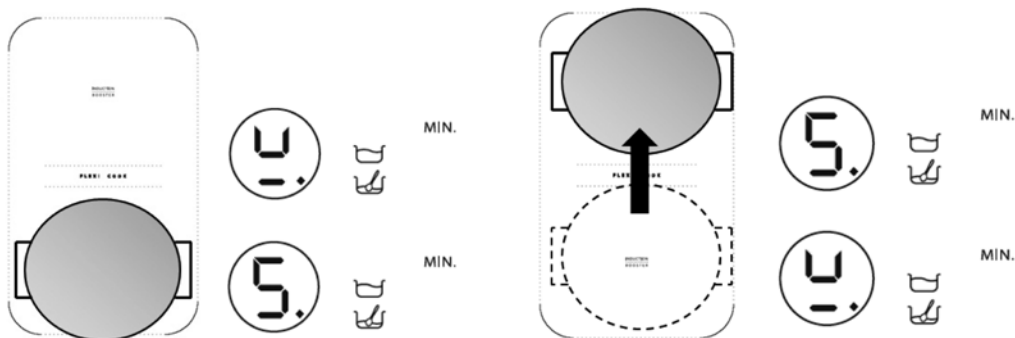
Щоб змінити рівень потужності, проведіть пальцем горизонтально по області повзунка регулювання: при швидкому проведенні пальцем номер у колі зміниться від мінімального значення 1 до максимального значення 9. Для вимкнення функції ефективного розподілу конфорок натисніть кнопку : конфорки будуть знову працювати в індивідуальному режимі. Для вимкнення конфорки натисніть пункт OFF (ВИМК).

**i** Повідомлення про рот («каструлі немає»)  відобразиться на дисплеї відповідної конфорки, якщо каstrулю не виявлено (наприклад, через її відсутність, неправильне розміщення, або ж якщо вона не підходить для використання на індукційній варильній панелі). Це повідомлення буде активним упродовж 60 секунд. Протягом цього часу каstrулі на конфорках можна додавати або переміщати на власний розсуд.



Якщо протягом 60 секунд ви не поставите каstrулю на конфорку, система припинить процес «пошуку» каstrулі на цій конфорці, а символ  і надалі відобразатиметься на дисплеї, щоб нагадати вам про те, що конфорку вимкнено.

Для повторного ввімкнення функції ефективного розподілу конфорок на обох конфорках натисніть кнопку .

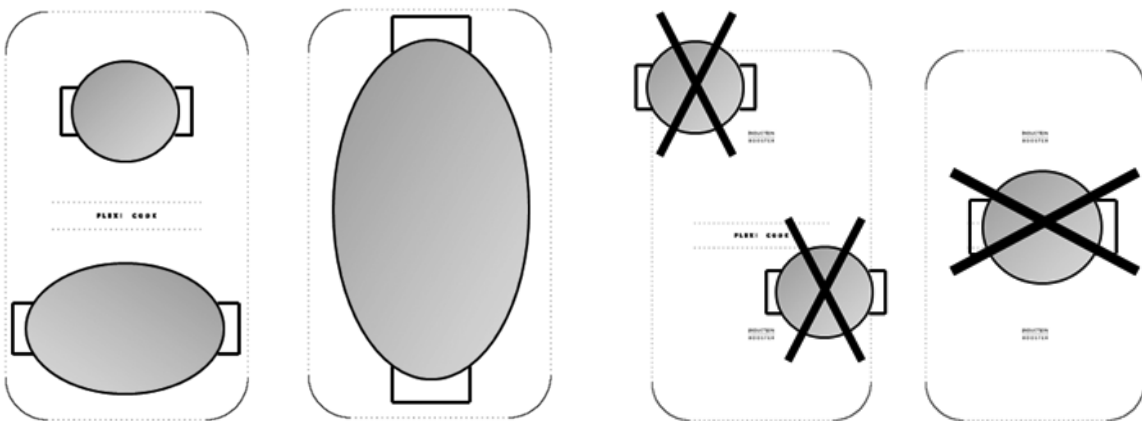
Функція «Ефективний розподіл конфорок» також визначає, що каstrулю було переміщено з однієї конфорки на іншу, і підтримує на новій конфорці такий самий рівень потужності, який було встановлено для конфорки, де каstrуля стояла спочатку (див. приклад на рисунку нижче). Якщо перемістити каstrулю з передньої конфорки на задню, на дисплеї відобразатиметься рівень потужності поточної конфорки.



За допомогою функції «Ефективний розподіл конфорок» конфорки можна розділити на дві окремі робочі зони, використовуючи для цього кнопку відповідної конфорки. Розмістіть каstrулю в центрі конфорки, а потім за допомогою повзунка сенсорного екрана встановіть рівень потужності.

**i** Важливо: Розташуйте сковорідки посередині конфорок так, щоб вони закривали логотип  розташований у центрі єдиної зони для приготування. Якщо використовуються великі, овальні, прямокутні або продовговаті каstrулі, розташуйте їх посередині конфорок так, щоб вони закривали обидва логотипи .

На рисунку нижче наведено приклади правильного та неправильного розміщення каstrуль.



**i** Якщо вибрано функцію ефективного розподілу конфорок, використовувати функції підсилення потужності та «шостого чуття» не можна. Якщо встановлено таймер, він буде відображатися поруч із дисплеєм конфорки у верхній частині.

### Опис автоматичних функцій




Для кожної конфорки у варильній панелі передбачено автоматичні функції. Символи доступних функцій відображаються поруч із кнопкою вибору кожної конфорки. Під час кожного вибору автоматичної функції індикатор починає світитися поруч із символом і літера «А» з'являється на дисплеї конфорки.



## Функція «шостого чуття»

Функція «шостого чуття» автоматично вибирає найоптимальніше налаштування для доведення води до кипіння та подає звуковий сигнал, коли досягнуто точки кипіння.

Встановіть на варильну панель каstrулю з водою, увімкніть варильну панель і виберіть потрібну конфорку. Натисніть кнопку : На дисплеї відобразиться повідомлення «А» і засвітиться індикатор. Під час нагрівання в ділянці поруч із конфоркою відобразитиметься анімація.



Для правильної роботи функції «шостого чуття» дотримуйтеся таких рекомендацій:

- використовуйте лише воду (при кімнатній температурі);
- не додавайте сіль, будь-які інгредієнти чи приправи, поки вода не досягне точки кипіння;
- не змінюйте налаштування потужності конфорки, не переміщайте та не знімайте каstrулю;
- заповнюйте каstrулю водою мінімум на 1/3 (не менше 1 літра), але не по вінця (див. таблицю праворуч);
- не використовуйте швидковарку на конфорці, для якої вибрано функцію «шостого чуття».

Для отримання оптимальних результатів скористайтеся такими порадами:

- не вмикайте функцію «шостого чуття», якщо конфорка вже розігрілась (на дисплеї відображається літера «Н»).

Діаметр конфорки	Діаметр днища каstrулі для використання функції «6-го чуття»	Максимальна кількість води в каstrулі
18 см	17—19 см	5 л
24 см	23—25 см	7 л
28 см	24—28 см	7 л


Коли вода дійде до кипіння, варильна панель подасть звуковий сигнал. Цей сигнал буде луnати три рази з однаковим інтервалом. Після другого сигналу автоматично увімкнеться таймер зворотнього відліку для відстеження часу кипіння. Після третього сигналу варильна панель автоматично вибирає понижене налаштування потужності, щоб підтримувати повільне кипіння води. З цього моменту можна додавати будь-які інгредієнти, встановити таймер і змінити налаштування потужності. Внаслідок зміни налаштування потужності чи вибору призупинення процесу приготування їжі роботу функції «шостого чуття» буде скасовано.




У варильній панелі передбачено автоматичне керування використанням функції «шостого чуття» та налаштування підсилення потужності, через що за деяких обставин може не бути можливості вибрати підсилення потужності, якщо для інших конфорок вже вибрано функцію «шостого чуття».

На ефективність роботи функції «шостого чуття» можуть вплинути характеристики каstrулі, що використовується.

## Готування за повільного кипіння

Після доведення до кипіння натисніть кнопку  — і варильна панель автоматично налаштує необхідний рівень потужності для підтримання повільного кипіння. На дисплеї відобразиться повідомлення «А». Засвітиться індикатор. Щоб вимкнути функцію, просто натисніть пункт OFF (ВИМК) в ділянці повзунка регулювання.

## Розтоплення

Ця функція підтримує постійну низьку температуру конфорки. Розмістивши на конфорці каstrулю/посудину, увімкніть варильну панель і активуйте вибрану конфорку. Натисніть кнопку : На дисплеї відобразиться повідомлення «А» і засвітиться індикатор. Щоб вимкнути функцію, просто натисніть пункт OFF (ВИМК) в ділянці повзунка регулювання.

## ЧИЩЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не використовуйте пароочишувачі.

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення («Н») не світиться.

Якщо на вашому склі розміщений логотип iXelium™, то ваша варильна панель має обробку поверхні iXelium™. iXelium™ — це ексклюзивне покриття поверхні компанії Whirlpool, яке гарантує ідеальну чистоту та тривалий блиск.

Тому, якщо ви користуєтесь варильною панеллю iXELIUM, ми радимо вам дотримуватися таких рекомендацій для чищення:

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще — мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для ще кращого очищення просто залишіть вологу тканину на склі на кілька хвилин.

**ВАЖЛИВО!** Не використовуйте для чищення посуду абразивну губку або металеву мочалку, які можуть зруйнувати скляну поверхню.

- Чистіть варильну панель, коли вона охолоне, після кожного використання, щоб видалити всі залишки їжі.
- Цукор або продукти з великим вмістом цукру псують склокерамічну поверхню та повинні негайно видалитися.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вибирає вологу, або спеціальний засіб для чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- У разі розлиття рідин на конфорки може вібрувати або зсуватися посуд.
- Очищивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.

## ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Прочитайте та виконайте інструкції, наведені в розділі «Інструкції з використання».
- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Очистіть варильну панель і ретельно її висушіть.

- Якщо після ввімкнення варильної панелі на дисплеї відображаються цифри та букви, перегляньте інструкції в таблиці нижче.
- Якщо не вдається вимкнути варильну панель після використання, від'єднайте її від джерела живлення.

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
Варильна панель вимикається та через 10 секунд подає звуковий сигнал кожні 30 секунд.	Безперервний тиск на ділянку панелі керування.	Вода або посуд на панелі керування.	Очистіть панель керування.
C81, C82, C83	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, доки вона вихолоне.
F42 або F43	Неправильна напруга підключення.	Датчик виявляє розбіжність у напрузі приладу та джерела живлення.	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення та перевірте підключення до електромережі.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте код помилки.		

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### **Перш ніж звертатися в центр післяпродажного обслуговування, виконайте наведені нижче дії:**

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у «Посібнику з усунення несправностей».
2. Вимкніть, а потім увімкніть прилад, і перевірте, чи проблема не зникла.

### **Якщо наведені вище дії не допомогли усунути проблему, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.**

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- тип і точна модель варильної панелі;
- дані про Номер послуги (номер після слова Service («Послуги») на паспортній таблиці), розташований під приладом (на його металевій таблиці);
- повна адреса вашого місця проживання;
- номер телефону та код країни/регіону.





**SERVICE** 0000 000 00000



Якщо потрібен ремонт, зверніться до **авторизованого центру післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин). Запасні частини доступні протягом 10 років.

# ТАБЛИЦЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Тип приготування страви	Використання рівня (із зазначенням результату готування та особливостей)
Макс. потужність	Підсилення потужності	Швидке нагрівання	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип'ятіння (якщо йдеться про воду) або швидкого нагрівання рідин
	8-9	Смаження — кип'ятіння	Ідеально підходить для обсмаження, початку приготування, розмороження продуктів, швидкого кип'ятіння
Висока потужність	7-8	Обсмаження — тушкування — кип'ятіння — приготування на грилі	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилі (займає незначний проміжок часу, наприклад 5—10 хвилин)
	6-7	Обсмаження — варіння — тушкування — приготування на грилі	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилі (займає середній проміжок часу, наприклад 10—20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви
Середня потужність	4-5	Варіння — тушкування — приготування на грилі	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на малому вогні, варіння (займає значний період часу). Приготування соусу для макаронних страв
	3-4	Варіння — кип'ятіння (на малому вогні) — згущення — утворення піни	Ідеально підходить для страв, приготування яких займає чимало часу (рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко), приготування соусу для макаронних страв
	2-3		Ідеально підходить для приготування страв протягом тривалого часу (кількість — менше 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням певних рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	1-2	Розтоплення — розморожування — підігрівання — приготування кремів	Ідеально підходить для розтоплення масла, шоколаду, розмороження незначних за розміром продуктів і розігрівання їжі (соусів, супів, супів із великою кількістю інгредієнтів)
	1		Ідеально підходить для підтримання щойно приготованих страв гарячими, приготування ризото (з використанням кухонного приладдя, сумісного з індукційною варильною панеллю)
ВИМК.	Нульова потужність	Підтримка поверхні	Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор «H»)

Функція		Опис функції
	Готування за повільного кипіння	Автоматично визначає рівень потужності для приготування за повільного кипіння страв протягом тривалого часу. Підходить для приготування томатного соусу, рагу, супів, овочевих супів і підтримує контрольований рівень приготування (ідеально для приготування страв у пароварках). Запобігає переливанню страви під час кипіння (розбризкуванню) або прилипанню до дна та пригорянню, що часто трапляється під час приготування таких страв. Використовуйте цю функцію для доведення рідини в каструлі до кипіння.
	Розтоплення	Автоматично встановлює для конфорки рівень потужності, що підходить для повільного розтоплення делікатних продуктів, не впливаючи на їхню харчову цінність (шоколад, масло тощо).
	«6-те чуття» «Шосте чуття» доведення води до кипіння	Автоматично визначає, коли вода доходить до кипіння, та зменшує потужність, щоб підтримувати кипіння до додавання інших інгредієнтів. Коли вода доходить до точки кипіння, лунає звуковий сигнал, після чого можна додавати будь-які інгредієнти (наприклад, приправи, макаронні вироби, рис, овочі, м'ясо та рибу, які треба зварити), а також презерви домашнього приготування та інші інгредієнти для стерилізації.
	Ефективний розподіл конфорок	Ця функція поєднує дві конфорки та дозволяє використовувати об'єднану площу конфорок для приготування страв у великих прямокутних або овальних посудинах чи грилях. Для приготування на грилі великої кількості їжі або великих шматків (риби, кебабів, овочів, наприклад червоного цикорію, стейків і німецьких сосисок). Для приготування рулетів із яловичини або цілої риби, зазвичай із додаванням соусу чи бульйону та використанням горщиків / казанів для варіння риби / сковорід

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Категорії страв	Страви або тип приготування	Рівень потужності та стан приготування			
		Перший етап	Потужність	Другий етап	Потужність
Макаронні вироби, рис	Свіжі макаронні вироби	Нагрівання води	Підсилення потужності — 9	Приготування макаронних виробів і підтримання кипіння	7-8
	Сухі макаронні вироби	Нагрівання води	Підсилення потужності — 9	Приготування макаронних виробів і підтримання кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Підсилення потужності — 9	Приготування макаронних виробів і підтримання кипіння	5-6
	Ризото	Тушкування та запікання	7-8	Приготування	4-5
Овочі, бобові	Варені	Нагрівання води	Підсилення потужності — 9	Кип'ятіння	6-7
	Смажені	Нагрівання олії	9	Смаження	8-9
	Тушковані	Нагрівання посудини	7-8	Приготування	6-7
	Тушковані	Нагрівання посудини	7-8	Приготування	3-4
	Трохи підсмажені	Нагрівання посудини	7-8	Обсмаження страви	7-8
М'ясо	Печеня	Обсмаження м'яса з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	7-8	Приготування	3-4
	Смажене на грилі	Попереднє нагрівання посудини	7-8	Смажене на грилі з обох боків	7-8
	Підсмажене	Обсмаження з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	7-8	Приготування	4-5
	Тушковане	Обсмаження з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	7-8	Приготування	3-4
Риба	Смажена на грилі	Попереднє нагрівання посудини	7-8	Приготування	7-8
	Тушкова	Обсмаження з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	7-8	Приготування	3-4
	Смажена	Нагрівання олії чи розтоплення жиру	8-9	Смаження	7-8
Яйця	Фріттата	Нагрівання сковороди з маслом чи жиром	6	Приготування	6-7
	Омлет	Нагрівання сковороди з маслом чи жиром	6	Приготування	5-6
	Зварені некруто/на круто	Нагрівання води	Підсилення потужності — 9	Приготування	5-6
	Оладки	Нагрівання сковороди з маслом	6	Приготування	5-6

Категорії страв	Страви або тип приготування	Рівень потужності та стан приготування			
		Перший етап	Потужність	Другий етап	Потужність
Соуси	Томатний	Обсмаження з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	6-7	Приготування	3-4
	Рагу	Обсмаження з олією (якщо використовується масло, рівень потужності — 6)	6-7	Приготування	3-4
	Бешамель	Приготування основи (розтоплене масло та борошно)	5-6	Доведення до легкого кипіння	3-4
Десерти, креми	Заварний крем	Доведення молока до кипіння	4-5	Підтримання легкого кипіння	4-5
	Пудинги	Доведення молока до кипіння	4-5	Підтримання легкого кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагрівання молока	5-6	Приготування	2-3