

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Завантажте повну інструкцію з експлуатації з сайту <http://docs.whirlpool.eu> або зателефонуйте за номером телефону, вказаним у гарантійному буклеті.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для використання у майбутньому.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.

**⚠** Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.

**⚠** Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.

**⚠** Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.

**⚠** Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

### ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

**⚠ ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

**⚠** Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

**⚠** Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).


**⚠** Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

### УСТАНОВЛЕННЯ


**⚠** Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.


**⚠** Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатися до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У випадку виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після установлення, залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи і т.п.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці - існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі - існує ризик ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.


 Перед вбудовуванням приладу слід виконати всі столярні роботи, прибрати дерев'яну стружку та тирсу.


 Якщо прилад не встановлений над піччю, то необхідно встановити розділювальну панель (не входить в комплект) у відділенні під приладом.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**


 Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від джерела живлення за рахунок витягання вилки, якщо вона є доступною, або за допомогою багатополюсного перемикача, який встановлено перед розеткою згідно з нормами прокладення електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електричної безпеки.


 Невикористовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві. Перед використанням пристрою, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження проводу живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

 Установлення виробу зі штепсельною вилкою на кінці кабелю живлення допускається, тільки якщо виріб уже оснащено вилкою від виробника.


 Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю на ідентичний кабель, щоб уникнути можливої небезпеки - існує ризик ураження електричним струмом.

### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед виконанням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що він вимкнений і відключений від джерела живлення; ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою - існує ризик ураження електричним струмом.

 Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**


Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом .

Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами).

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

Символ  на продукт або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію до відповідного центру збору та вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

### **ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ**

Скористайтеся залишковим теплом вашої плити, вимкнувши прилад за кілька хвилин до кінця приготування їжі.

Основа вашої каструлі або пательні має закривати плиту повністю; посуд, менший за плиту, сприятиме витраті енергії.

Накривайте каструлі та пательні щільними кришками під час готування та використовуйте якомога менше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії.

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

### **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

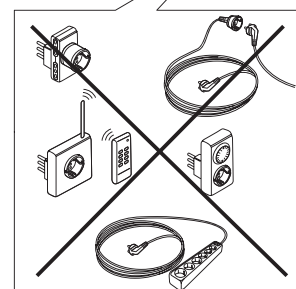
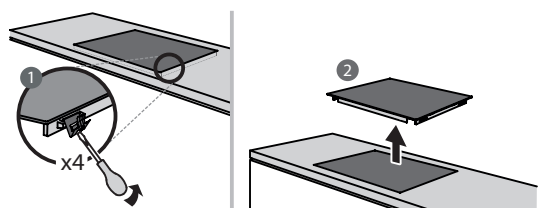
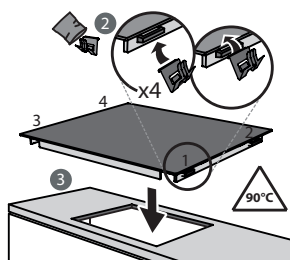
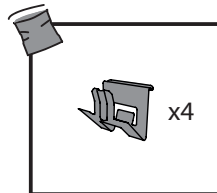
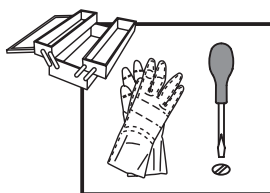
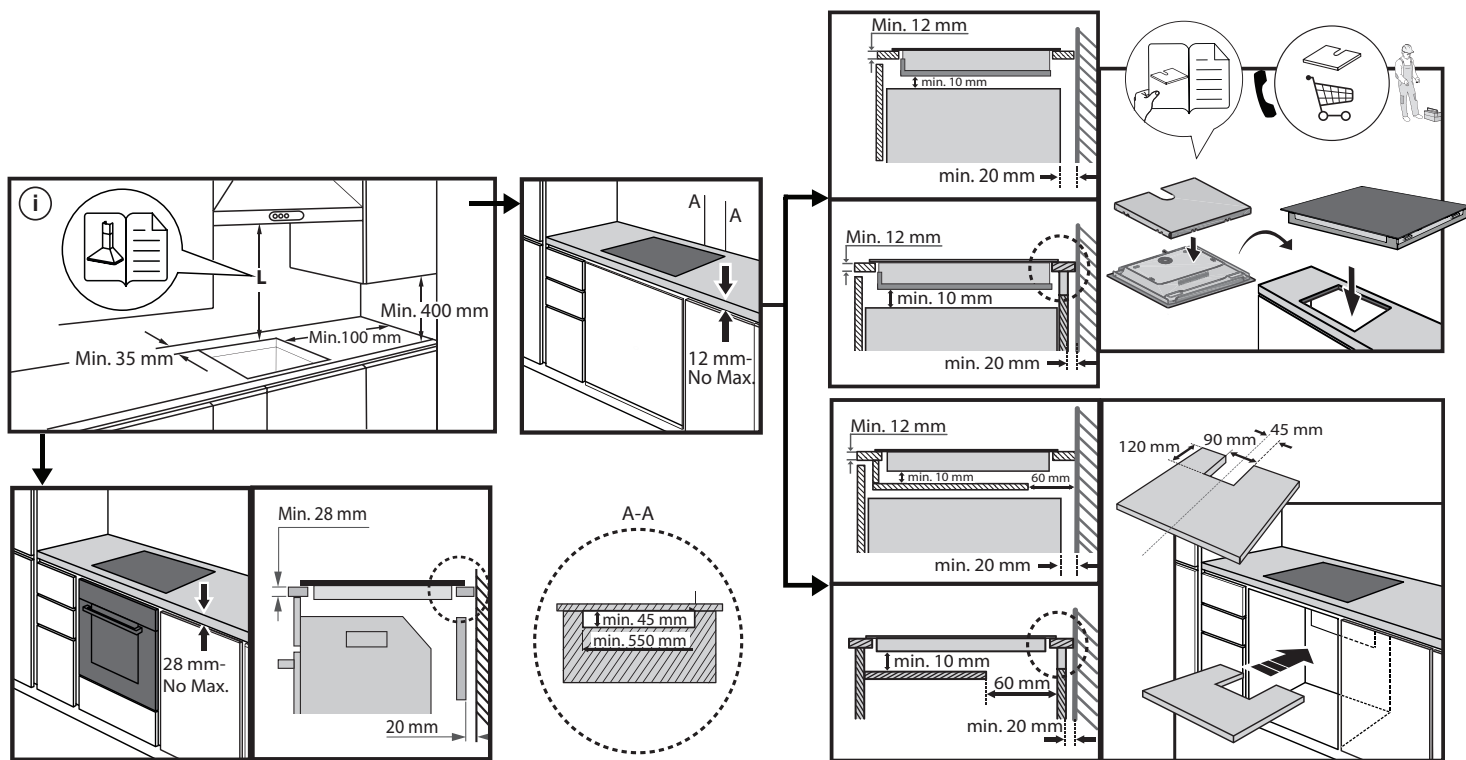
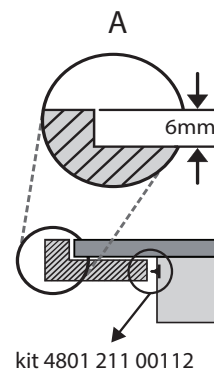
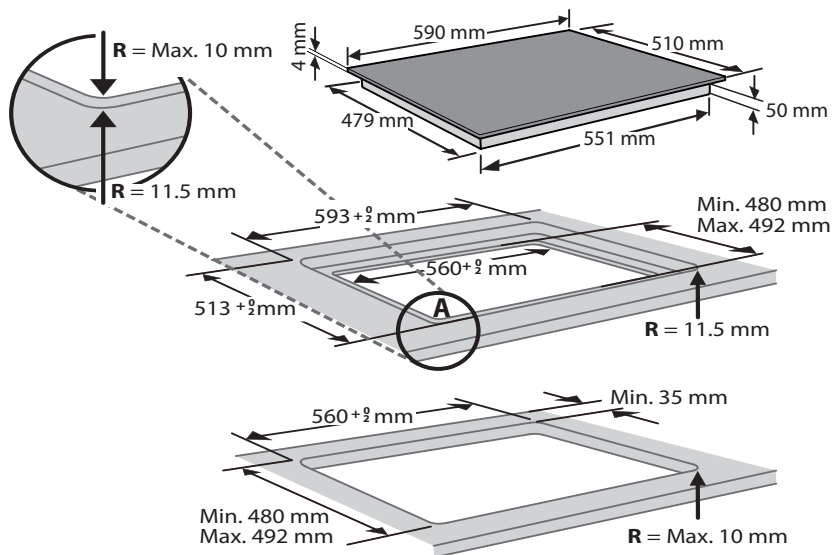
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

### **ПРИМІТКА**

Люди з кардіостимулятором або аналогічним медичним приладом повинні бути дуже обережними поруч з індукційною варильною поверхнею, коли вона увімкнена. Електромагнітне поле може впливати на кардіостимулятор або подібний прилад. Проконсультуйтеся зі своїм лікарем або виробником кардіостимулятора чи аналогічного медичного приладу для отримання додаткової інформації про вплив на нього електромагнітних полів варильної поверхні.



УСТАНОВЛЕННЯ



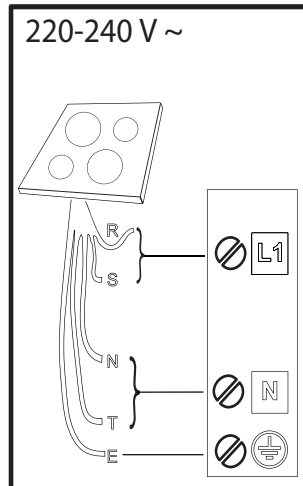
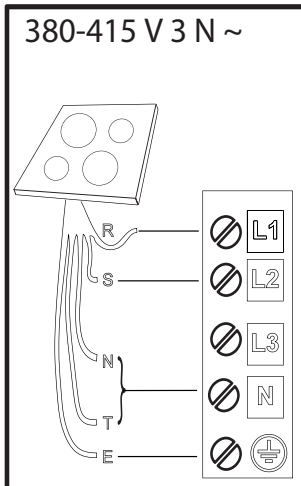
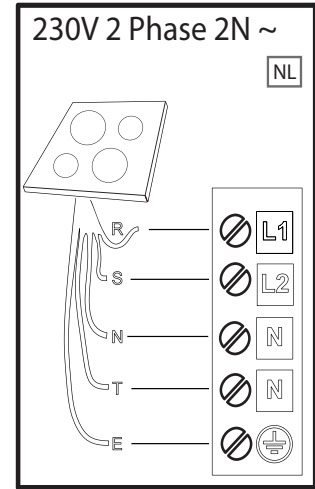
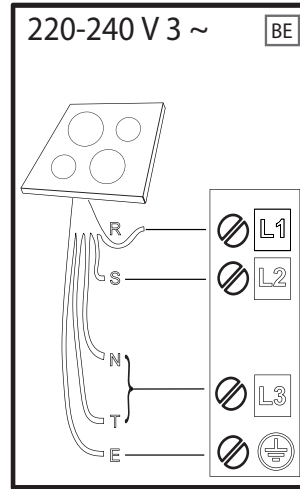
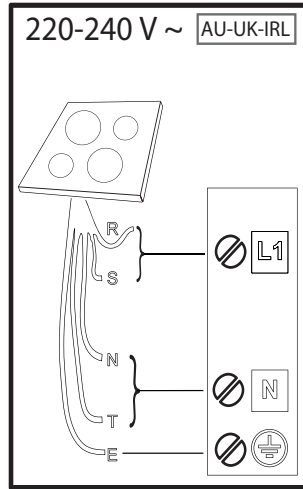
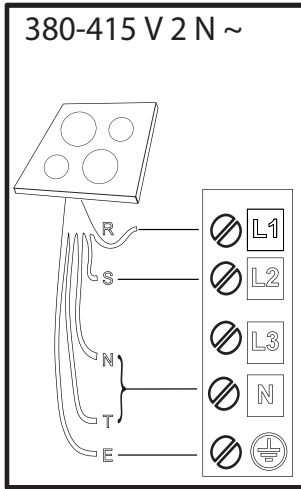
## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

Переконайтеся, що напруга, вказана на таблиці основних параметрів, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (включно з провідником заземлення) лише відповідного розміру.



**R**

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

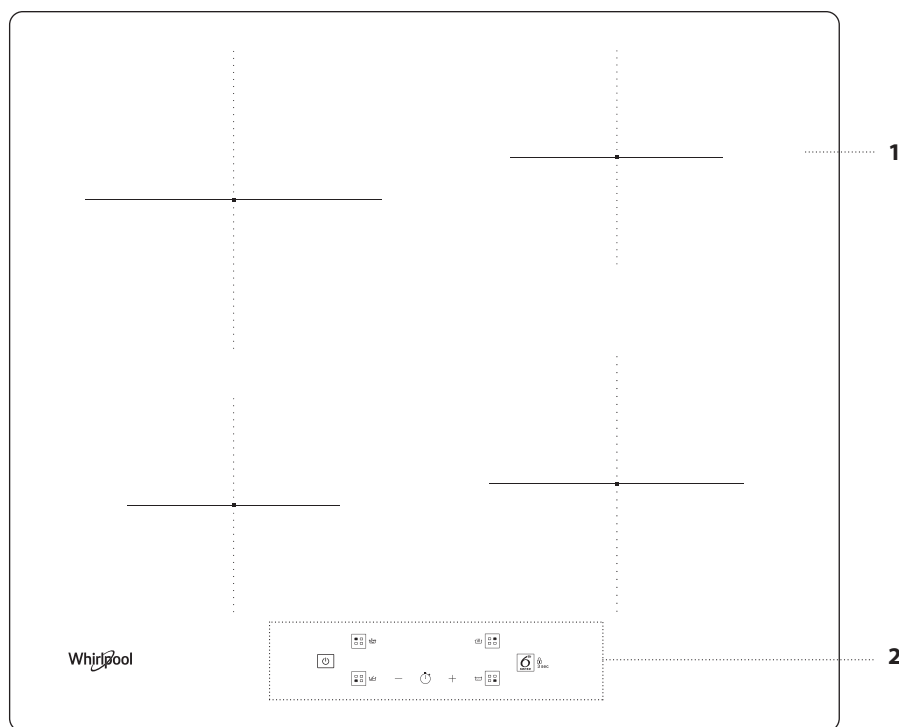
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gulur/grænn

**N**

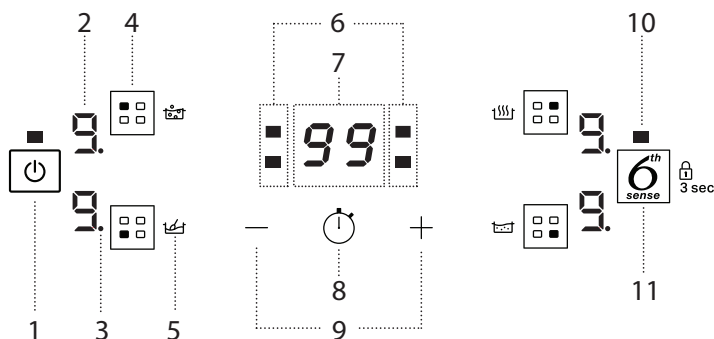
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

## ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Кнопка Увімкнено/Вимкнено
2. Вибраний рівень готування
3. Індикатор вибору зони
4. Кнопка вибору конфорки
5. Значок спеціальної функції

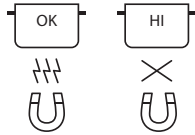
6. Індикатори таймера активні для обраної конфорки
7. Індикатор часу готування
8. Кнопка активації таймера
9. Кнопки регулювання потужності і часу

10. Світловий індикатор – функцію активовано приготування
11. Кнопка 6<sup>th</sup> Sense/Блокування кнопок – 3 секунди




# ПРИЛАДДА

## КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями:

- каструлі та сковороди з емальованої сталі
- чавунні каструлі та сковороди
- спеціальні каструлі та сковороди з нержавіючої сталі, придатні для готування із застосуванням індукції

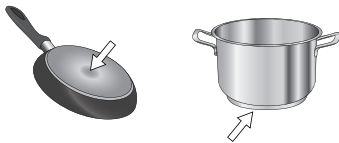
Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу  (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.

Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування. Деякі індикатори діаметру основи не відповідають фактичному діаметру феромагнітної поверхні.

Деякі каструлі та сковороди мають лише частину дна з феромагнітного матеріалу, а деталі виготовлені з іншого матеріалу, який не підходить для готування із застосуванням індукції. Ці ділянки можуть нагріватися на різних рівнях або при нижчих температурах. У деяких випадках, коли дно виготовлено переважно з неферомагнітних матеріалів, варильна панель може не розпізнавати каструлю і не увімкнути конфорку.



Для забезпечення максимальної ефективності завжди використовуйте каструлі та сковороди з плоским дном, яке рівномірно розподіляє тепло. Якщо дно нерівне, це вплине на потужність та розподіл тепла.



### Порожні каструлі або каструлі з тонкою основою

Не ставте на увімкнену варильну панель порожні каструлі або сковороди. Варильна панель оснащена внутрішньою системою безпеки, яка постійно

контролює температуру, активуючи функцію "Автоматичне відключення" у разі виявлення високих температур. У разі використання приладу з порожніми каструлями або каструлями з тонкою основою температура може дуже швидко зростати, а функція "Автоматичне відключення" не спрацює негайно, через що пошкоджується поверхня варильної панелі або встановлений на неї посуд. Якщо це сталося, нічого не торкайтеся і зачекайте, поки охолонуть всі компоненти.

У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

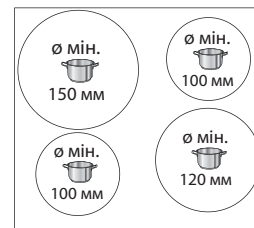
### Мінімальний діаметр основи каструлі/сковороди для різних конфорок

Для забезпечення правильного функціонування варильної панелі використовуйте посуд відповідного діаметру (див. малюнок нижче).

Завжди використовуйте конфорку, яка найкращим чином відповідає мінімальному діаметру дна посуду.

Розмішуйте посуд посередині конфорки.

Не рекомендується використовувати посуд, що виходить за межі конфорки.



### АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРИД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Застосування цього аксесуара дозволяє використовувати каструлі та сковороди, які не підходять для індукційних варильних панелей. Варто пам'ятати, що його використання впливає на ефективність і, отже, час, необхідний для розігрівання продуктів. Його використання має бути обмеженим, оскільки температура, що досягається на його поверхні, істотно залежить від каструлі/сковороди, що використовується, її площинності і виду страви, що готується. Використання каструлі або сковороди з меншим діаметром, ніж у диска адаптера, може призвести до накопичення тепла, яке не передається каструлі або сковороді, внаслідок чого варильна панель і диск можуть почорніти. Адаптуйте діаметр ваших кастрюл/сковорід і варильної панелі до діаметра адаптера.

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

## РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимально можливу потужність. Відрегулюйте налаштування відповідно до меж електромережі у вашому будинку, як описано в наступному параграфі.

**ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** Залежно від потужності, обраної для варильної панелі, деякі рівні потужності і функції конфорки (наприклад, кип'ятіння або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені, щоб запобігти перевищенню обраної межі.

### Установлення потужності варильної панелі:

Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної мережі можна встановити бажаний рівень потужності.

Натисніть та утримуйте кнопку "+" щонайменше 3 секунди. На дисплеї відобразиться "PL".

Натисніть кнопку  для підтвердження.

Встановіть бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-". Можна встановити наступні рівні потужності: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Для підтвердження натисніть кнопку .

Вибраний рівень потужності зберігатиметься в пам'яті приладу навіть у разі вимкнення електроживлення.


Щоб змінити рівень потужності, від'єднайте прилад від електромережі щонайменше на 60 секунд, потім знову підключіть його і повторно виконайте наведені вище кроки.

У разі виникнення помилки під час виконання послідовності налаштування на екрані з'явиться символ "EE" і пролунає звуковий сигнал. Якщо це сталося, повторіть операцію.

Якщо помилка не зникає, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування.

## УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Щоб увімкнути/вимкнути звуковий сигнал:

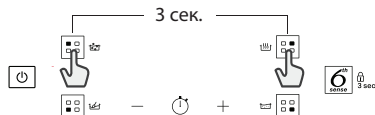
- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;
- Протягом 60 секунд натисніть та одночасно утримуйте не менше 5 секунд кнопки "+" і .

## ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ (нагрівання деактивовано, див. розділ "Посібник з усунення несправностей")

Для увімкнення/вимкнення демонстраційного режиму:

- Підключіть варильну панель до електромережі;
- Дочекайтеся послідовності увімкнення;

- Протягом 60 секунд одночасно натискайте кнопки вибору конфорки у верхньому лівому і верхньому правому куті не менше 3 секунд (як показано нижче);
- На дисплеї відобразиться "DE".



## ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і протягом 1 секунди утримуйте кнопку увімкнення. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть ту ж саму кнопку ще раз, всі конфорки будуть деактивовані.

### РОЗМІЩЕННЯ

Виберіть потрібну конфорку за допомогою символів положення. Не закривайте символи панелі керування каstrулюю.

Зверніть увагу: Біля конфорок, розташованих поблизу панелі керування, доцільно зберігати каstrулі та сковорідки за обмежувальними позначками (враховуючи нижню частину сковорідки та верхню кромку, оскільки вони мають тенденцію збільшуватися).

Це запобігає перегріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



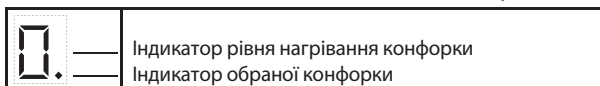
### АКТИВУВАННЯ/ДЕАКТИВУВАННЯ КОНФОРОК І НАСТРОЮВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

#### Щоб увімкнути конфорки:

Виберіть попередньо обрану конфорку, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки. На дисплеї відобразиться рівень "0".

Кожна конфорка має різні рівні потужності, які можна налаштувати кнопками "+"/"-", від 1 до 9.

Деякі конфорки підтримують функцію швидкого нагрівання (за наявності підсилювача/Booster), яка позначається літерою "P".



#### Щоб вимкнути конфорки:


Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути, натиснувши відповідну кнопку вибору конфорки (на дисплеї в правому нижньому куті індикатора

рівня потужності засвітиться точка). Натисніть "-", щоб встановити рівень потужності "0".

Щоб негайно вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте кнопку вибору конфорки протягом 3 секунд. Конфорка деактивована, і на дисплеї відображається індикатор залишкового тепла "H".



### БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Щоб заблокувати налаштування і запобігти випадковому увімкненню варильної панелі, натисніть і утримуйте кнопку "6<sup>th</sup> Sense/Блокування кнопок" протягом 3 секунд. Звуковий сигнал і сигнальна лампа над символом вкажуть на те, що ця функція була активована. Панель керування тепер заблокована, за винятком функції вимкнення (). Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.

### - ТАЙМЕР

Таймер дозволяє налаштувати час приготування для всіх конфорок.

#### Щоб активувати таймер:

Виберіть та активувати конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Натисніть кнопку зі значком годинника і встановіть бажаний час кнопками "+" і "-". Світлодіод таймера для використовуваної конфорки підсвічуватиметься.

Через кілька секунд після останнього торкання таймер почне зворотний відлік, і точка на дисплеї, яка вказує відлік секунд, почне блимати.

Коли встановлений час мине, пролунає сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.


Після вибору конфорки та значка годинника час можна змінити в будь-який момент, а також можна одночасно активувати кілька таймерів.

Таймер завжди відображає час, встановлений для вибраної конфорки, або найкоротший залишок часу.

Якщо активні кілька таймерів, світлодіодний індикатор, що блимає, вказує конфорку, для якої на дисплеї відображається час приготування. Щоб установити таймер для іншої конфорки, повторіть описані вище кроки.

#### Щоб деактивувати таймер:

Виберіть конфорку, для якої потрібно деактивувати таймер.

Натисніть і утримуйте кнопку зі значком годинника () протягом 3 секунд. Або натисніть кнопку зі значком годинника, а потім натисніть і утримуйте кнопку "-" до появи на дисплеї повідомлення "0:0".

## ФУНКЦІЇ

### 6<sup>th</sup> SENSE

Кнопка "6<sup>th</sup> Sense" активує спеціальні функції.

Поставте каstrулю на відповідне місце і виберіть конфорку.

Натисніть кнопку "6<sup>th</sup> Sense". На дисплеї у вибраній зоні відобразиться "A". Для деактивації спеціальну функцію та повернутися в ручний режим, виберіть конфорку і знову натисніть кнопку "6<sup>th</sup> Sense".

При використанні спеціальних функцій рівень потужності попередньо встановлюється варильною панеллю і не може бути змінений.

### РОЗТОПЛЕННЯ

Ця функція дозволяє досягти температури, що ідеально підходить для розтоплення, і підтримувати стан продукту без ризику пригорання.

Цей спосіб є ідеальним, тому що він не пошкоджує ніжні продукти, такі як шоколад, і дозволяє запобігти їх прилипанню до каstrулі.



### ПІДТРИМУВАННЯ ТЕПЛА

Зазвичай ця функція дозволяє підтримувати оптимальну температуру їжі після завершення приготування або у разі дуже повільного випаровування рідин.

Ідеально підходить для подачі страв на стіл за ідеальної температури.



### ТУШКУВАННЯ

Ця функція ідеально підходить для підтримання температури повільного кипіння, що дозволяє готувати страви протягом тривалого часу без ризику пригорання.

Ідеально підходить для рецептів з тривалим приготуванням (рис, соуси, печеня) з рідкими соусами.



## КИП'ЯТІННЯ

Ця функція дозволяє доводити воду до кипіння і підтримувати її кипіння з низьким споживанням енергії.

Налийте в каструлю приблизно 2 літри води (бажано кімнатної температури).

У будь-якому випадку користувачам рекомендується пильно стежити за окропом і періодично перевіряти кількість води, що залишилася.

Якщо каструля велика, а кількість води перевищує 2 літри, радимо використовувати кришку для оптимізації часу кипіння.

## ІНДИКАТОРИ



### ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається символ "H", це означає, що конфорка гаряча. Індикатор вмикається, навіть якщо конфорка не використовувалася, але нагрілася внаслідок використання сусідніх конфорок або від поставленого на неї гарячої посуду.

Коли конфорка охолоне, символ "H" згасне.



### КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, якщо вона встановлена неправильно або якщо вона має розмір, що не відповідає вибраній конфорці. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Таблиця приготування пропонує приклад типу приготування для кожного рівня потужності. Фактична задана потужність кожного рівня потужності залежить від розміру конфорки.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	ВИКОРИСТАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ (із зазначенням звичних кулінарних методів)
Максимальна потужність	P	Швидке нагрівання/Booster	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви, що призводить до кип'ятіння (якщо мова йде 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 грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на великому вогні, варіння та приготування на грилю (займає незначний проміжок часу, наприклад, 5–10 хвилин).
	6–7	Обсмаження – варіння – тушкування – приготування на грилю	Ідеально підходить для тушкування, підтримання процесу кип'ятіння на незначному вогні, варіння та приготування на грилю (займає середній проміжок часу, наприклад, 10–20 хвилин), нагрівання певних компонентів страви.
Середня потужність	4–5	Варіння – тушкування – приготування на грилю	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 страв, приготування яких займає чимало часу (об'єм цих страв, зазвичай, менше одного літра: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
Низька потужність	1–2	Розтоплення – розморожування – підігрівання – утворення піни	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).
Нульова потужність	0	Підтримка поверхні	Варильна панель вимкнена або в перебуває режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор "H").



## ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнено, а ідентифікатор остаточного тепловиділення ("H") не світиться.

### Важливо:

- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолола) від плям та залишків їжі.
- Чутливість кнопок панелі управління може погіршитися через недостатню чисту поверхню.
- Використовуйте скребок, тільки якщо залишки їжі прилипли до конфорки. Дотримуйтеся інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтеся інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушіть варильну панель.

Якщо на склі є логотип iXelium™, варильну панель оброблено з використанням технології iXelium™, що є ексклюзивною технологією обробки від компанії Whirlpool, яка забезпечує ідеальне очищення і дозволяє довше зберігати поверхню блискучою.

### Щоб очистити варильні панелі iXelium™, дотримуйтеся наступних рекомендацій:

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще — мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Зверніть увагу: Наявність залишків води, пролитої з каструль рідини чи інших об'єктів на кнопках варильної панелі може спричинити випадкове увімкнення або вимкнення функції блокування доступу до панелі керування.

КОД ДИСПЛЕЯ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F0E1	Посуд розпізнається, але він є несумісним з запитаною операцією.	Посуд погано розміщено в зоні готування або він є несумісним з однією або кількома зонами готування.	Натисніть двічі кнопку "Увімкнено/Вимкнено", щоб видалити код F0E1 та відновити функціонування зони готування. Потім спробуйте використати посуд в іншій зоні готування або використати інший посуд.
F0E7	Неправильне підключення шнур живлення.	Підключення живлення не відповідає тому, що зазначено в розділі "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".	Налаштуйте підключення живлення згідно з розділом "ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона охолола.
F0E9	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Зачекайте, поки конфорка охолола, перш ніж використовувати її знову.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		
d E [коли варильна панель вимкнена]	Варильна панель не вмикає нагрівання. Функції не вмикаються.	ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ увімкнений.	Дотримуйтеся інструкцій в розділі "ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ".
наприклад: [символ] : [символ] → -	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".
наприклад: P → 5 [Рівень потужності нижче необхідного рівня]	Варильна панель автоматично встановлює мінімальний рівень потужності для використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує рівні потужності відповідно до максимального значення, встановленого для варильної панелі.	Див. розділ "Регулювання потужності".

## ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування. Ці шуми виникають в кухонному посуді і вони пов'язані з характерними ознаками дна сковорідок (наприклад, дно може бути багат шаровим або нерівним).

Ці шуми можуть змінюватися в залежності від типу використовуваного кухонного посуду, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи.

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

**ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, ВИКОНАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ДІЇ:**

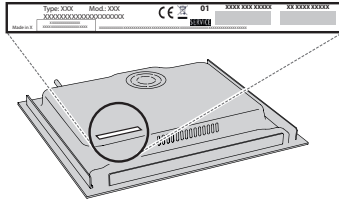
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

**ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ.**

Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтеся інструкцій на сайті [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;



- серійний номер (номер після слова SN на паспортній табличці, розташованій під приладом). Серійний номер вказаний також у документації;



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

Prod.N. 86999XXXXXXX S.N. XXXX XXXX XXXX

- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

У разі встановлення виробу врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.

У разі встановлення не над вбудованою духовою шафою ви можете зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування, щоб придбати комплект роздільників C00628720 (варильна поверхня 60 і 65 см) або C00628721 (варильна поверхня 77 см).

Якщо ви не бажаєте купувати комплект роздільників, переконайтеся, що роздільувач встановлений відповідно до інструкцій зі встановлення.