


# ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ 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 і завжди виконувати.

 Символ небезпеки попереджує про потенційні ризики для користувачів та інших людей. Усі повідомлення про небезпеку супроводжуються символом небезпеки і 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 ремонтуйте та не заміняйте жодну частину 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.
- Установлення приладу має відповідати поточним правилам техніки безпеки. Для дотримання цих правил використовуйте омніполярний вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами 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. Використання приладу з іншою метою, наприклад для опалення приміщень, заборонено. Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Малолітніх (від 0 до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу 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 очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- 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 займісті матеріали на прилад або поблизу нього.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- У відсіку під приладом необхідно встановити роздільний піддон (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.
- Для очищення приладу не застосовуйте пристрої чищення парою.
- 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

Пакувальні матеріали на 100% підлягають вторинній переробці і позначені символом вторинної переробки (♻️). Різні частини пакування не можна довільно викидати, їх слід утилізувати відповідно до місцевих норм.

### Утилізація

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

Забезпечивши належну утилізацію виробу, користувач може допомогти уникнути можливих потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі чи у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами; його слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

### Економія електроенергії

Для отримання оптимальних результатів слід дотримуватись таких рекомендацій:

- Користуйтеся каstrулями та сковорідками, ширина дна яких дорівнює ширині конфорки.
- Користуйтеся кухонним посудом лише із плоским дном.
- По можливості, під час готування накривайте посуд кришкою.
- Скороварка дозволяє заощадити ще більше енергії та часу.
- Розміщуйте посуд по центру конфорки, позначеної на варильній панелі.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ЄС ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

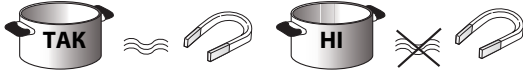
- Прилад розроблено, виготовлено та надано у продаж відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/ЄС (яка замінює директиву 73/23/ЄЕС з поправками) і вимог захисту згідно з Директивою про електромагнітну сумісність 2004/108/ЄС.
- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-2.

## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



**ВАЖЛИВО:** Конфорки не ввімкнуться, якщо посуд буде невідповідного розміру. Користуйтеся лише кухонним посудом, який позначений символом «ИНДУКЦІЙНА СИСТЕМА» (малюнок напроти). Перш ніж вмикати варильну панель, поставте посуд на потрібну конфорку. З належними каструлями конфорки можуть бути використані за температури не нижче 10°C.

## НАЯВНИЙ КУХОННИЙ ПОСУД



Скористайтесь магнітом, щоб перевірити, чи є дно посуду придатним для використання на індукційній конфорці: якщо магніт не реагує на дно каструлі чи сковорідки, такий посуд є непридатним.

- Переконайтеся, що посуд має гладеньке дно, в іншому випадку посуд може подряпати варильну поверхню. Перевірте посуд.
- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування варильною поверхнею — це може призвести до її пошкодження.

## РЕКОМЕНДОВАНА ШИРИНА ДНА ПОСУДУ

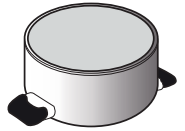
Перш ніж вмикати варильну панель, поставте каструлю на потрібну конфорку.

Для гарних результатів готування діаметр дна каструлі повинен відповідати розмірові електроконфорки.

| Діаметр (см) | Макс. (см) | Мін. (см) | Діаметр (см)   | Макс. (см) | Мін. (см) |
|--------------|------------|-----------|----------------|------------|-----------|
| 14,5         | 14,5       | 10        | 28             | 28         | 17        |
| 18           | 18         | 12        | 30             | 30         | 17        |
| 21           | 21         | 15        | МІСТ/З'ЄДНАННЯ | 39 - 18    | 12        |
| 24           | 24         | 15        |                |            |           |
| 26           | 26         | 17        |                |            |           |

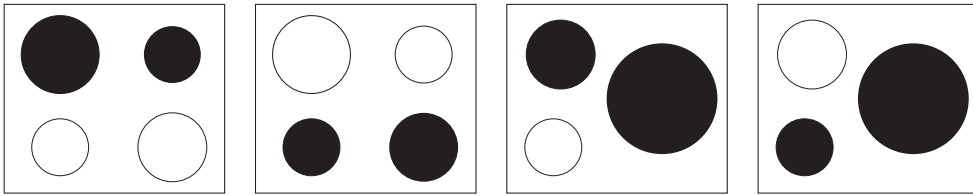
### Розмір каструлі

Щоб дізнатися розміру каструлі, виміряйте дно каструлі (див. малюнок) та порівняйте з таблицею рекомендованих розмірів дна каструль, наведену нижче, для ідеального використання та правильного визначення каструлі. У кожній конфорці є своє мінімальне значення для визначення каструль, яка залежить від матеріалу, з якого вироблена каструля. Тому слід використовувати конфорку, яка найкраще відповідає діаметрові вашої каструлі.



## РЕКОМЕНДОВАНЕ РОЗМІЩЕННЯ КАСТРУЛЬ

Щоб досягти максимальної ефективності за використання двох каструль одночасно, розміщуйте їх згідно рисунків нижче.



## ТАБЛИЦЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

| Рівень потужності  |                    | Тип готування  | Використання рівня потужності<br>(із зазначенням звичних кулінарних методів)  |
|--|--------------------|--|---|
| Макс. потужність   | Підсилення         | Швидке нагрівання  | Ідеально підходить для швидкого доведення до кипіння води або рідин, що швидко нагріваються.  |
|  | 9-7                | Смаження – варіння в окропі  | Ідеально підходить для обсмажування, початку готування, смаження заморожених продуктів, швидкого доведення до кипіння   |
| Висока потужність  |                    | Обсмажування – повільне смаження – варіння в окропі – гриль  | Ідеально підходить для повільного смаження, підтримання інтенсивного кипіння, звичайного готування та готування на грилі (короткотривалого, 5-10 хв.)   |
|  | 7-5                | Обсмажування – звичайне готування – тушкування – повільне смаження – гриль                                 | Ідеально підходить для повільного смаження, підтримання помірного кипіння, звичайного готування та готування на грилі (середньотривалого, 10-20 хв.)  |
| Середня потужність   |                    | Звичайне готування – тушкування – повільне смаження – готування на грилі                                   | Ідеально підходить для тушкування, підтримання легкого кипіння, звичайного готування та готування на грилі (довготривалого).  |
|  | 4-3                | Звичайне готування – готування за повільного кипіння – згущування- розварювання макаронних виробів у соусі | Ідеально підходить для тривалого готування (рис, соуси, смажена риба) з рідиною (наприклад, вода, вино, бульйон, молоко), розварювання макаронних виробів у соусі.                              |
| Ідеально підходить для тривалого готування (об'ємів, менших за один літр: рису, соусів, печені, риби) з рідинами (наприклад, водою, вином, бульйоном, молоком) |                    |  |   |
| Низька потужність  | 2-1                | Топлення – розморожування – підтримання гарячого стану страви – розварювання різотто                       | Ідеально підходить для розм'якшення масла, топлення шоколаду, розморожування невеликих порцій продуктів і зберігання щойно приготованих страв гарячими (наприклад, соусів, супів, мінестроне)   |
|  |                    |  | Ідеально підходить для зберігання щойно приготованих страв гарячими, розварювання різотто та нагрівання посуду для подачі страв (з використанням підставки, що підходить для індукційної плити) |
| OFF (ВИМК.)  | Нульова потужність | Опорна поверхня  | Варильна панель у режимі очікування або вимкнута (після готування можлива наявність залишкового тепла, про що свідчить літера «H» на дисплеї)   |

### ПРИМІТКА:

Для страв швидкого приготування, коли важливий бездоганний розподіл тепла (наприклад, для млинців), на 28-см подвійній зоні готування (якщо така є) використовуйте сковорідки не більше 24 см у діаметрі. Для делікатного готування (наприклад, топлення шоколаду чи масла) використовуйте одинарні зони меншого діаметру.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

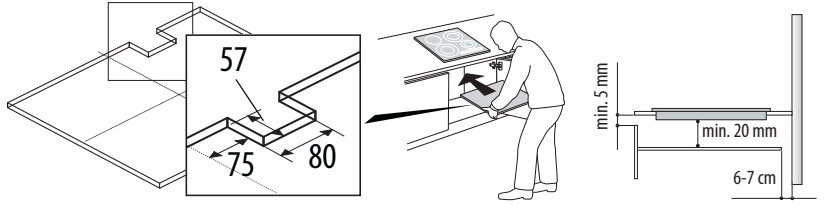
Після розпакування виробу здійсніть перевірку на наявність пошкоджень, що могли виникнути під час транспортування. У випадку наявності проблем зверніться до дилера або центру післяпродажного обслуговування.

Розміри вбудовування та інструкції щодо встановлення можна знайти на малюнках на сторінці 2.

### ПІДГОТОВКА КОМІРКИ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

#### УВАГА

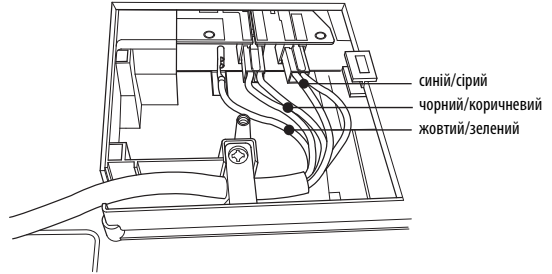
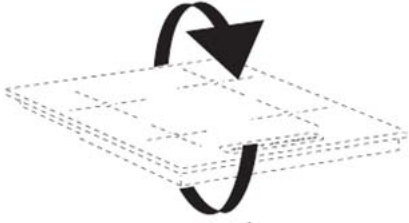
- **Встановіть розділювальну панель під варильною поверхнею.**
- **Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його нижньої частини.**
- **Якщо під варильною поверхнею встановлюватиметься духова шафа, розділювальну панель встановлювати не потрібно.**
- Відстань між нижньою частиною приладу та розділювальною панеллю під нею має відповідати розмірам, вказаним на малюнку.
- Для належної роботи приладу не перекривайте обов'язковий мінімальний просвіт між варильною панеллю та верхнім краєм меблевого корпусу (не менше 5 мм).
- Якщо під варильною панеллю встановлюється духова шафа, переконайтесь, що духову шафу обладнано системою охолодження.
- Не встановлюйте варильну панель над посудомийною чи пральною машиною, щоб електронні компоненти не контактували з паром чи вологою, які можуть їх пошкодити.
- У випадку монтажу у поверхню зателефонуйте до центру післяпродажного обслуговування і замовте набір монтажних гвинтів 4801 211 00112.
- Щоб демонтувати варильну панель, скористайтесь викруткою (не входить у комплект) для зняття затискачів по периметру з нижнього боку приладу.



# ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

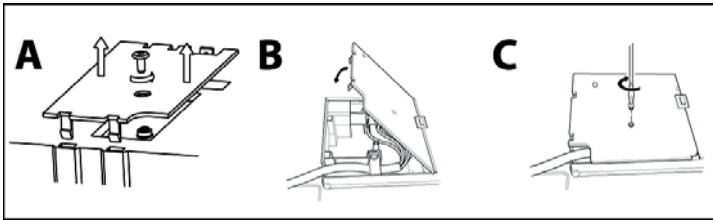
## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Установлення приладу має здійснювати кваліфікований спеціаліст, який ознайомлений із поточними нормами безпеки та монтажу.
- 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, вказана на таблиці основних параметрів, розташованій на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

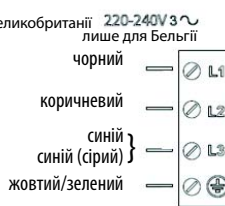
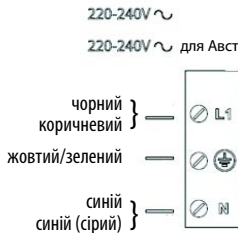
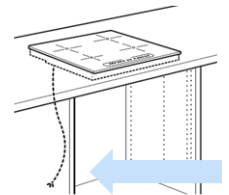


1. Відкрутіть гвинт, щоб зняти кришку клемника (A), а потім вставте кришку в завісу (B) клемника.
2. Вставте кабель живлення в затискач і під'єднайте дроти до клемника, як зображено на схемі з'єднань дротів, розташованій біля клемника.
3. Закріпіть кабель живлення затискачем кабелю.
4. Закрийте кришку (C) і закрутіть її на клемнику за допомогою вилученого гвинта.

Із кожним підключенням до мережі варильна панель автоматично виконує перевірку, що триває кілька секунд.



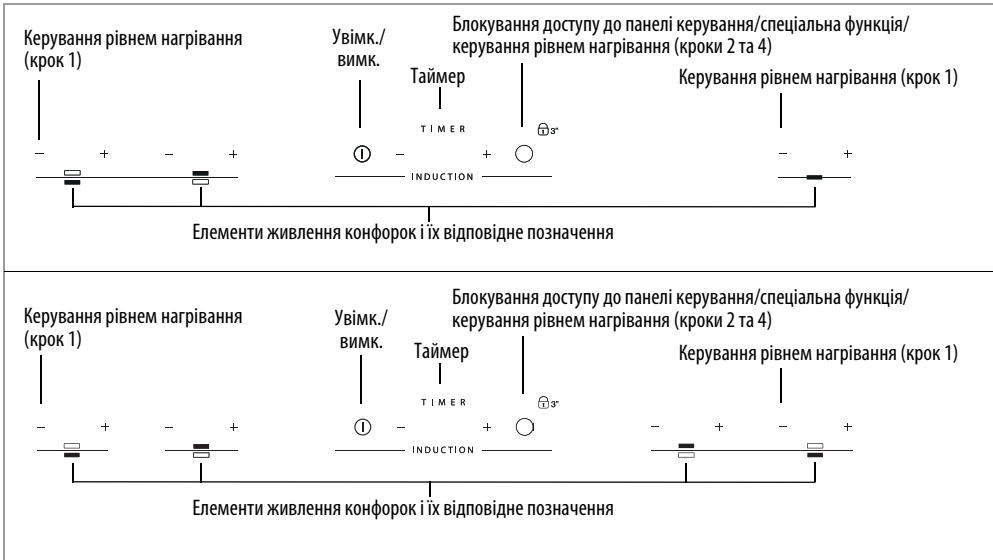
Підключення до електромереж






## Опис панелі керування

### Панель керування



### Увімкнення/вимкнення варильної панелі



Щоб увімкнути варильну панель, натисніть і утримуйте кнопку  впродовж приблизно 2 секунд, поки дисплеї конфорок не загоряться. Щоб вимкнути варильну панель, натисніть і утримуйте ту саму кнопку, поки дисплеї не згаснуть. Всі конфорки деактивуються.

Якщо варильна панель була увімкнена, індикатор залишкового тепла «Н» продовжує горіти, поки конфорки не охолонуть.

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

### Увімкнення і налаштування конфорок



-  Індикатор рівня нагрівання конфорки
-  Позначення вибраної конфорки



Розташування конфорки

Розмістіть каструлю на конфорці, увімкніть варильну панель, увімкніть потрібну конфорку, натиснувши відповідну кнопку «+». На дисплеї відобразиться цифра 0. Можна вибрати функцію підсилювача «Р» (за наявності) або необхідний рівень потужності – від 0 (мінімум) до 9 (максимум). Щоб збільшити рівень нагрівання, натисніть кнопку «+». Щоб зменшити рівень нагрівання, натисніть кнопку «-».

### Деактивація конфорок

Щоб вимкнути конфорку, натисніть і утримуйте протягом 3 секунд відповідну кнопку «+» і «-».

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

### Блокування панелі керування

За допомогою цієї функції блокуються можливості керування для запобігання випадковій активації варильної панелі. Щоб активувати блокування, увімкніть варильну панель, а потім натисніть та утримуйте кнопку Функції блокування впродовж трьох секунд; пролунає звуковий сигнал, і загориться світловий індикатор поруч із символом замка, що свідчитиме про активацію функції. Панель керування блокується, за винятком функції увімкнення/вимкнення. Щоб деактивувати блокування керування, повторіть процедуру активації. Підсвічена точка згасне і варильна панель знову активується.

Розлита на кнопку під цим символом вода, рідина, що збігла з каструлі, чи будь-який предмет, покладений на неї, може випадково активувати чи відключити функцію блокування панелі керування.

## Таймер

За допомогою таймера можна встановлювати час готування максимум на 99 хвилин (1 годину і 39 хвилин) для всіх зон приготування.

Виберіть зону приготування, для якої потрібно встановити таймер, натисніть на таймер (див. малюнок), про ввімкнення якого буде повідомлено звуковим сигналом. На екрані з'являться цифри «00» і ввімкнеться світлодіодний індикатор. Значення таймера можна зменшити або збільшити, утримуючи натиснутими кнопки «+» і «-» повзунка. Після того як встановлений інтервал часу мине, пролунає звуковий сигнал, і зона приготування автоматично вимкнеться. Щоб деактивувати таймер, натисніть кнопку таймера і утримуйте її принаймні 3 секунди.

Щоб установити таймер для іншої зони, повторіть описані вище кроки. На дисплеї таймера завжди відображається значення таймера для вибраної зони або найкоротше значення таймера.


Щоб змінити налаштування таймера або деактивувати його, натисніть кнопку вибору зони приготування для відповідного таймера.

## Попередження панелі керування

### Особливі функції (якщо доступно)

Деякі моделі мають особливі функції:

#### Функція автоматичної роботи

Ця функція автоматично встановлює рівень напруги, необхідний для підтримання слабкого кипіння. Активуйте цю функцію після доведення до кипіння, спочатку натиснувши кнопку відповідної зони, а потім — кнопку .

#### Індикатор залишкового тепла.

Кожна конфорка варильної панелі має індикатор залишкового тепла. Ці індикатори сигналізують користувачеві, що конфорки ще гарячі.

Якщо на дисплеї відображається літера , конфорка ще гаряча. Якщо індикатор залишкового тепла певної конфорки горить, цю конфорку можна використовувати, наприклад, щоб зберігати страву теплою або розтопити масло.

Коли конфорка вихолонає, дисплей вимикається.

#### Індикатор неправильного чи відсутнього посуду.

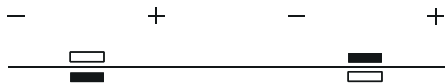
Якщо посуд, що використовується, не придатний для використання на індукційній варильній панелі, неправильно встановлений або має неправильний розмір, на дисплеї з'явиться повідомлення «немає посуду» (див. малюнок збоку). У таких ситуаціях рекомендується спробувати знайти інше положення каструлі на варильній панелі, в якому панель працюватиме. Якщо протягом 60 секунд посуд не буде виявлено, варильна панель вимкнеться.

#### Функція швидкого закипання (за наявності підсилювача)

Ця функція, наявна лише на деяких конфорках, дає можливість використовувати максимальну потужність варильної панелі (наприклад, щоб дуже швидко закип'ятити воду). Щоб активувати цю функцію, натисніть кнопку «+» і утримуйте її, доки на дисплеї не з'явиться літера «P». Через 5 хвилин використання функції підсилення прилад автоматично встановить для потужності конфорки рівень 9.

#### МІСТ / ЗОНА З'ЄДНАННЯ




Ця функція використовується для великого посуду, який не вміщується на одній конфорці, наприклад посуд для готування риби або велика каструля для м'яса. Щоб активувати МІСТ / ЗОНУ З'ЄДНАННЯ, одночасно натисніть кнопки + та -, як показано нижче на малюнку.



#### «Регулювання потужності» (за наявності такої функції)

Завдяки функції «Регулювання потужності» користувач може задати потрібну йому максимальну потужність варильної панелі. Установка цього параметра можлива в будь-який час, і задане значення зберігається до наступної зміни. Після встановлення потрібної максимальної потужності варильна панель автоматично регулює розподіл потужності між конфорками так, щоб не перевищувати задане обмеження; при цьому залишається можливість керувати всіма конфорками одночасно, не спричиняючи перевантаження. Доступно 4 максимальних рівня потужності, які відображаються на дисплеї таким чином: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 квт (7,2 квт вважається максимальним рівнем потужності роботи варочної панелі). У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимальну потужність.

Упродовж 60 секунд після підключення приладу до електророзетки можна встановити відповідний рівень потужності роботи. Щоб це зробити, виконайте дії нижче.

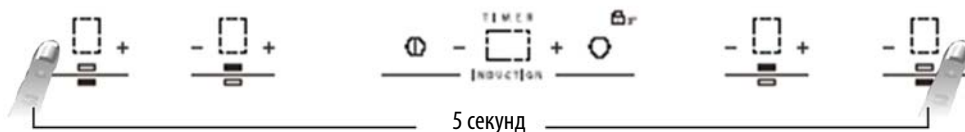
| Крок | Панель керування  | Позначення на дисплеї   |   |
|------|---|---|---|
| 1    |  — | Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд обидві кнопки керування рівнем нагрівання (крок 1)                    |   |
| 2    |   | Натисніть кнопку керування рівнем нагрівання (крок 2), щоб підтвердити правильність дій на попередньому кроці | На дисплеї відобразиться повідомлення   |
| 3    |    | Натисніть кнопку, щоб вибрати один із запропонованих рівнів і встановити його                                 | Засвітяться освітлення та індикатори окремих конфорок, які перебувають у режимі використання  |
| 4    |   | Натисніть кнопку керування рівнем нагрівання (крок 4), щоб підтвердити правильність дій на попередньому кроці | На дисплеї відобразиться значення встановленого рівня, яке блиматиме протягом 2 секунд. Потім пролунає звуковий сигнал і варильна панель автоматично вимкнеться. Це свідчить про те, що панель готова до використання |



Якщо під час устанавлення потужності сталася помилка, посередині з'являється символ **EE** і протягом приблизно 5 секунд лунає звуковий сигнал. У такому випадку повторіть процедуру установки з початку. Якщо помилка повториться, зверніться до центру післяпродажного обслуговування. Якщо під час звичайного використання приладу користувач спробує збільшити максимальну потужність після її досягнення, значення потужності конфорки, що використовується, блимне двічі, і пролунає звуковий сигнал. Для того щоб збільшити потужність для цієї конфорки, необхідно буде вручну зменшити потужність однієї чи декількох уже працюючих конфорок.

### Увімкнення та вимкнення звукового сигналу

Увімкнувши варильну панель, натисніть і утримуйте протягом п'яти секунд одночасно кнопку «←» першої конфорки та зовнішню кнопку праворуч, як показано нижче.



## ОЧИЩЕННЯ

### УВАГА

- Не застосовуйте прилади для очищення парою.
- Перед чищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, а на дисплеї не відображається індикатор залишкового тепла («Н»).

**ВАЖЛИВО:** Не користуйтеся абразивними губками та металевими скребками. Через використання таких засобів може пошкодитися скло.

- Після кожного використання очищуйте варильну панель (у холодному стані), щоб видалити весь нагар та плями від харчових залишків.
- Цукор і продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, абсорбуючий кухонний папір чи спеціальні засоби для чищення варильних панелей (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Через попадання рідини на зону приготування каструля може почати вібрувати чи рухатись.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Прочитайте інструкції, наведені у розділі «Інструкція з експлуатації», та дотримуйтесь їх.
- Переконайтеся, що електроживлення не відключене.
- Після очистки варильної поверхні повністю висушіть її.
- Якщо на дисплеї увімкненої варильної панелі з'являються буквено-цифрові коди, див. інструкції щодо подальших дій у таблиці, наведеній нижче.
- Якщо після використання варильної поверхні не вдається вимкнути її, від'єднайте її від електромережі.

| КОД ПОМИЛКИ  | ОПИС   | МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ   | УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ   |
|--|--|---|--|
| C81, C82   | Панель керування відключається через надмірно високу температуру.  | Внутрішня температура електронних компонентів занадто висока.   | Зачекайте, поки варильна панель охолоне, перш ніж знову користуватися нею.   |
| C83  | На панелі керування через проблему в електронній схемі відображається помилка, що свідчить про вимкнення варильної поверхні. | На варильну поверхню було подано надмірну напругу   | Варильною поверхнею можна продовжувати користуватися, але слід зателефонувати до центру післяпродажного обслуговування |
| C85  | Конфорці не вдається передати енергію на посуд   | Посуд є непридатним для використання на індукційній конфорці  | Скористайтесь іншим індукційним посудом  |
| F02, F04 або C84   | Невідповідна напруга у з'єднанні або проблема з живленням  | Датчик виявляє невідповідність між напругою приладу і напругою електромережі  | Відключіть варильну панель від мережі та перевірте підключення   |
| F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77 |  | Відключіть варильну панель від електромережі.<br>Зачекайте кілька секунд і підключіть її знову.<br>Якщо проблема виникатиме знову, зверніться до центру післяпродажного обслуговування і вкажіть код помилки. |  |

## ЗВУКИ, ХАРАКТЕРНІ ДЛЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

У ході нормальної роботи індукційної варильної панелі виробляють характерний шум та вібрацію, що залежать від типу матеріалу та обробки продуктів харчування. Деякі типи цих шумів описані нижче:

- **Звук контакту:** вібрація такого типу виникає через використання посуду, виготовленого з матеріалів із різним покриттям.
- **Клацання за напівнизької потужності:** цей звук виникає для досягнення необхідного напівнизького рівня потужності.
- **Ритмічне клацання:** цей звук виникає під час використання кількох зон приготування та/або за високої потужності.
- **Слабке шипіння:** цей звук залежить від типу ємності, та від кількості продуктів у ньому.
- **Фоновий шум:** індукційна плита обладнана вентилятором, призначеним охолоджувати електронні компоненти; через це під час роботи варильної панелі та впродовж декількох хвилин після її відключення чуто шум роботи вентилятора. У випадку збільшення/зменшення кількості активованих зон приготування фоновий шум вентилятора може підсилюватись або послаблюватись.

Ці явища нормальні та необхідні для належного функціонування індукційної системи, тож вони не вказують на наявність несправності або пошкодження.

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

### Перш ніж звертатися у центр післяпродажного обслуговування:

1. перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою «Посібника з усунення несправностей»;
2. вимкніть і знову увімкніть прилад, щоб перевірити, чи вдалося усунути проблему.

**Якщо після описаної вище перевірки проблема не зникне, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.**

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;
- сервісний номер (номер після слова «Service» на паспортній таблиці), що знаходиться на нижній частині приладу (на металевій таблиці);
- свою повну адресу;
- свій номер телефону.

**SERVICE** 0000 000 00000



Якщо необхідний будь-який ремонт, зверніться до **авторизованого центру післяпродажного обслуговування** (для гарантії того, що будуть використані оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно). Запасні частини постачаються протягом 10 років.