

# 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 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 слід ремонтувати чи замінювати 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 трьохполюсний вимикач, який би забезпечував відстань між контактами усіх 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 упаковки

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений відповідним символом (). Різні частини упаковки не достатньо викинути, їх потрібно ліквідувати відповідно до чинних місцевих норм.

### Утилізація

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

Забезпечивши належну утилізацію цього приладу, користувач допоможе запобігти потенційно негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на приладі або у 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

Щоб отримати оптимальні результати, рекомендуємо таке:

- використовувати каструлі та сковороди, площа дна яких дорівнює площі конфорки;
- використовувати тільки каструлі та сковороди з плоским дном;
- за нагоди накривати каструлі кришками під час приготування;
- використовувати сковорарку, щоб заощадити електроенергію та час.
- розташовувати каструлі в центрі конфорки, позначеної на варильній панелі.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

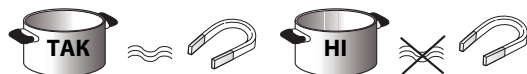
- Прилад розроблено, виготовлено і надано у продаж відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/ЄС (як заміною директиву 73/23/ЄЕС з поправками) і вимог захисту згідно з Директивою про електромагнітну сумісність 2004/108/ЄС.
- Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам,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

## ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ



**ВАЖЛИВО!** Конфорка не ввімкнеться, якщо на неї поставлено каструлю невідповідного розміру. Використовуйте тільки каструлі з позначкою «ІНДУКЦІЙНА СИСТЕМА» (як на рисунку поряд). Перш ніж вмикати варильну панель, поставте каструлю на потрібну конфорку.

## ПРИДАТНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ

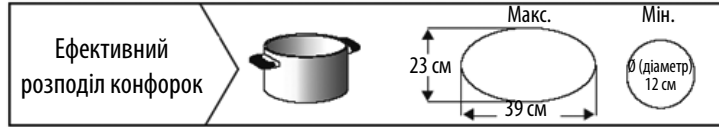


За допомогою магніту перевірте придатність каструлі для використання на індукційній варильній панелі: каструлі та сковороди, до яких магніт не притягується, є непридатними.

- Переконайтеся, що в каструлі гладке дно, інакше вона може подряпати варильну панель. Перевірте посуд.
- Ніколи не ставте гарячі каструлі або сковороди на панель керування варильної панелі. Це може призвести до її пошкодження.

## РЕКОМЕНДОВАНА ПЛОЩА ДНА КАСТРУЛІ

|                                                                                                                      |                                                                                                                                       |                                                                                                                        |                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>XL<br/>Ø (діаметр)<br/>28 см</p> |  <p>Ø (діаметр)<br/>17 см (мін.) → 28 см (макс.)</p> |  <p>M<br/>Ø (діаметр)<br/>18 см</p>   |  <p>Ø (діаметр)<br/>12 см (мін.) → 18 см (макс.)</p>   |
|  <p>L<br/>Ø (діаметр)<br/>21 см</p>  |  <p>Ø (діаметр)<br/>15 см (мін.) → 21 см (макс.)</p> |  <p>S<br/>Ø (діаметр)<br/>14,5 см</p> |  <p>Ø (діаметр)<br/>10 см (мін.) → 14,5 см (макс.)</p> |



## УСТАНОВЛЕННЯ

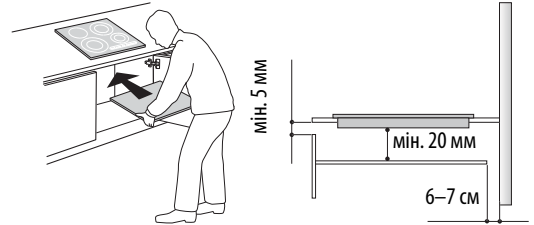
Розпакуйте виріб і перевірте його на предмет пошкодження під час транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або центру післяпродажного обслуговування.

Інструкції щодо розмірів вбудовування та встановлення див. на рисунках на сторінці 2.

### ПІДГОТОВКА МЕБЛІВ ДО ВСТАНОВЛЕННЯ

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Установіть під варильною панеллю піддон.
- Після встановлення нижня частина продукту має бути недоступною.
- Не встановлюйте піддон, якщо під варильною панеллю встановлено вбудовану духову шафу.



- Відстань між нижньою поверхнею приладу та піддоном має відповідати розмірам, указаним на малюнках.
- Щоб продукт працював належним чином, мінімальний обов'язковий просвіт між варильною панеллю та верхівкою меблів має дорівнювати 5 мм.
- Якщо встановлено вбудовану духову шафу, переконайтеся, що її оснащено системою охолодження.
- Не встановлюйте варильну панель над посудомийною або пральною машиною, оскільки пар чи волога можуть потрапити на електронні плати цих приладів і пошкодити їх.
- У випадку встановлення продукту врівень зверніться до центру післяпродажного обслуговування, щоб отримати монтажний набір гвинтів 4801 211 00112.
- Щоб видалити варильну панель, за допомогою викрутки (не постачається в комплекті) на нижній поверхні приладу по периметру зніміть із важеля скріпки.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

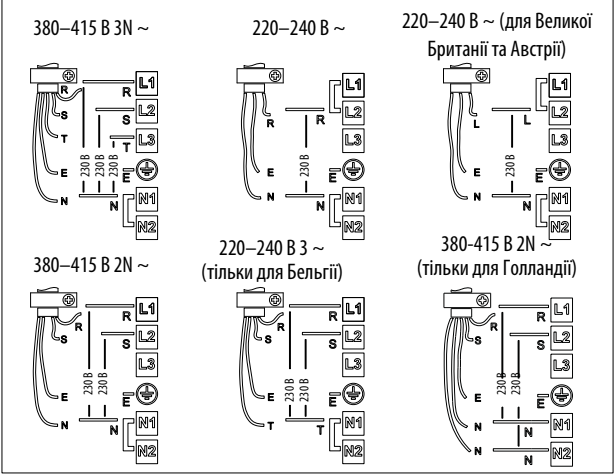
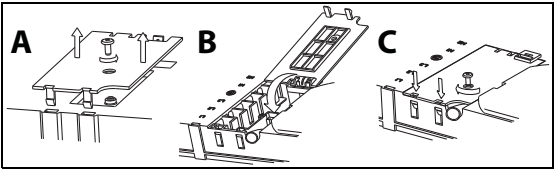
#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- 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, розташованої на дні приладу, відповідає напрузі будівлі.

Підключення до клемника

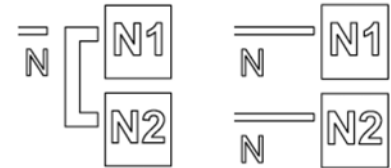
Для підключення до електромережі скористайтеся кабелем H05RR-F, указаним у таблиці нижче.

| Дроти              | Номер х розмір          |
|--------------------|-------------------------|
| 220-240 В ~ + ⊕    | 3 х 4 мм <sup>2</sup>   |
| 220-240 В 3 ~ + ⊕  | 4 х 1,5 мм <sup>2</sup> |
| 380-415 В 3N ~ + ⊕ | 5 х 1,5 мм <sup>2</sup> |
| 380-415 В 2N ~ + ⊕ | 4 х 1,5 мм <sup>2</sup> |



ВАЖЛИВО!

- Відповідно до монтажної схеми з'єднань (див. рисунок) потрібно або зберегти, або видалити металеві сполучні дроти між гвинтами на клемнику L1-L2 і N1-N2.
  - Якщо постається кабель, див. інструкції зі з'єднання, з якими надається кабель.
  - Підключивши кабелі, переконайтеся, що всі шість гвинтів на клемнику надійно закручено.
- Приклад наявного (ліворуч) або видаленого (праворуч) сполучного дроту. Докладніше див. монтажну схему з'єднань (сполучні дроти можуть розташовуватися між клемником L1-L2 і N1-N2).



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 підключіть дроти до клемника, як позначено на схемі з'єднань, розташованій поряд.
3. Закріпіть кабель живлення затискачем кабелю.
4. Закрийте кришку (С) і закрутіть її на клемнику за допомогою видаленого гвинта.

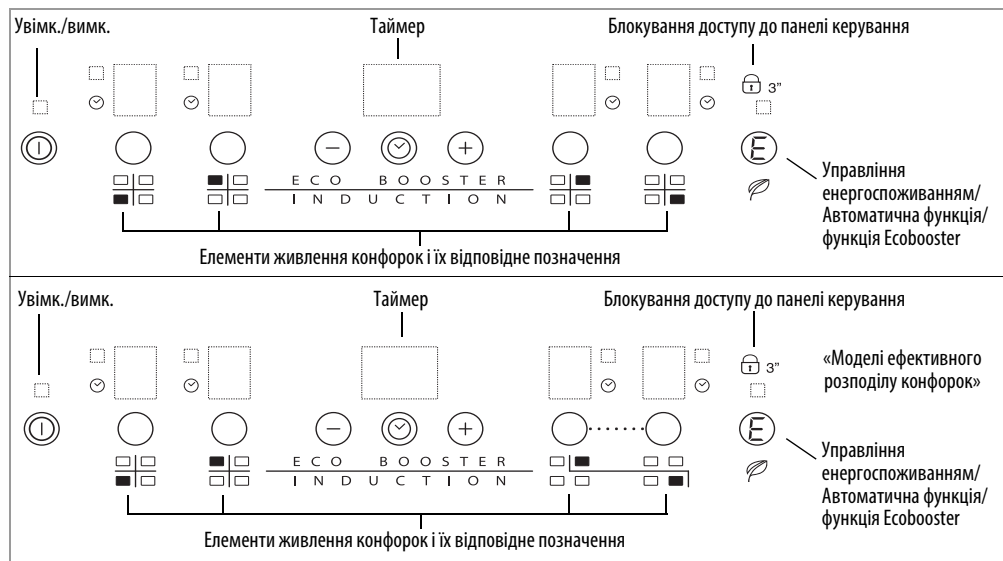
Із кожним увімкненням варильної панелі відбувається її автоматична перевірка, яка триває декілька секунд. Якщо до варильної панелі підключено кабель живлення, виконайте інструкції, що постаються з цим кабелем. За допомогою багатополюсного перемикача підключіть прилад до джерела живлення (мінімальний розрив контактів – 3 мм).

# ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ



## Опис панелі керування

### Панель керування

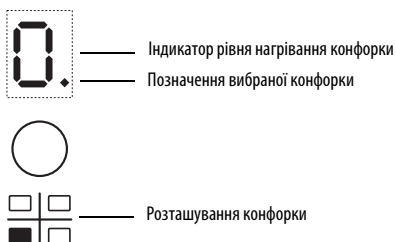


### Увімкнення та вимкнення варильної панелі

Щоб увімкнути варильну панель, протягом близько 2 секунд утримуйте натиснутою кнопку ①, доки не засвітяться елементи панелі керування. Щоб вимкнути панель, утримуйте натиснутою ту ж саму кнопку, доки елементи панелі керування не перестануть підсвічуватися. Усі конфорки буде вимкнено. Якщо варильна панель використовувалася нещодавно, після її вимкнення індикатор остаточного тепловиділення «Н» світитиметься, доки не охолонуть конфорки.

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

### Увімкнення та налаштування конфорок



Увімкнувши варильну панель і розташувачи сковороду на потрібній конфорці, натисніть кнопку ввімкнення відповідної конфорки. Над натиснутою кнопкою відобразиться цифра 0 – це рівень потужності конфорки. За допомогою кнопок +/- для кожної конфорки можна вказати певний рівень потужності: від «1» (мін. потужність) до «9» (макс. потужність). Деякі конфорки підтримують функцію швидкого закипання (за наявності підсилювача), яка позначається літерою «Р».

### Вимкнення конфорок

Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути. Натисніть відповідну кнопку (у нижньому правому кутку індикатора рівня потужності засвітиться невеличка точка).

Натисніть кнопку «-», щоб установити рівень потужності «0».

Щоб миттєво вимкнути конфорку, протягом 3 секунд утримуйте натиснутою кнопку вибору конфорки. Конфорка вимкнеться, а індикатор остаточного тепловиділення «Н» засвітиться.

### Блокування доступу до панелі керування

Ця функція блокує елементи керування, щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної панелі. Щоб активувати функцію блокування панелі керування, увімкніть варильну панель та утримуйте натиснутою кнопку (або кнопку автоматичної функції/функції Eco Booster, якщо така є) впродовж трьох секунд; акустичний сигнал та підсвічений індикатор поруч з символом замка означають активацію. Усі функції панелі керування, крім функції деактивації, буде заблоковано. Щоб скасувати функцію блокування доступу до панелі керування, повторіть процедуру її активації. Активована точка згасне, а варильна панель стане знову доступною для використання.

Краплі води або рідини можуть потрапити з каструлі чи іншого посуду на кнопку, розташовану під символом замка, і випадково активувати або деактивувати функцію блокування доступу до панелі керування.

## Таймер



Таймер можна використати, щоб для всіх конфорок указати час роботи тривалістю максимум 99 хвилин (1 година 39 хвилин). Виберіть конфорку, для роботи якої потрібно встановити таймер (у нижньому правому кутку індикатора рівня нагрівання засвітиться невелика точка). Потім натисніть кнопку із зображенням годинника та за допомогою кнопок «+» і «-» функції таймера (див. рисунок) установіть потрібний час приготування. Через декілька секунд таймер відобразить відлік часу (біля конфорки, для якої встановлено таймер, засвітиться точка). Щойно вказаний на таймері час приготування мине, пролунає звуковий сигнал і конфорка автоматично вимкнеться.

Щоб вимкнути таймер, утримуйте натиснутою кнопку «-», доки на дисплеї не відобразиться «0:0», або протягом 3 секунд утримуйте натиснутою кнопку із зображенням годинника.

Щоб установити таймер для іншої конфорки, повторіть описану вище процедуру. В області таймера завжди відображається установлений час приготування для вибраної конфорки або залишок часу.

Щоб змінити налаштування таймера або вимкнути його, натисніть кнопку вибору конфорки, для якої встановлено відповідний таймер.

## Попередження на панелі керування

### Індикатор остаточного тепловиділення

Для кожної конфорки на варильній панелі відображається індикатор остаточного тепловиділення. Якщо конфорки гарячі, індикатори попереджають користувача про це.

Якщо на дисплеї відображається позначка , конфорка все ще гаряча. Якщо індикатор остаточного тепловиділення певної конфорки світиться, це означає, що її ще можна використати (наприклад, щоб розігріти страву або розтопити масло).

Щойно конфорка вихолоне, дисплей перестане світитися.

### Індикатор, що позначає неправильне розташування або відсутність кастрюлі

Якщо використовується неправильно розташована кастрюля чи кастрюля, що має несумісний розмір або не підходить для використання із пристроєм, на дисплеї індукційної варильної панелі відобразиться повідомлення «no pot» – (Кастрюля відсутня) (див. малюнок збоку). Якщо протягом 60 секунд не розташувати сумісну з варильною панеллю кастрюлю, поверхня автоматично вимкнеться.

## Спеціальні функції

Деякі моделі мають спеціальні функції, ознайомитися з якими можна нижче.

### 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 10 хвилин після активації функції підсилювача прилад автоматично встановлює для конфорки найвищий рівень потужності («9»), за умови, що не активовано функцію ефективного розподілу конфорок.

### EcoBooster

На увімкнутій варильній панелі виберіть конфорку із символом функції Eco Booster .

Щоб увімкнути або вимкнути функцію, натисніть кнопку .

Функція EcoBooster дає змогу кип'ятити воду та підтримувати її у стані кип'ятіння, уникаючи розхлюпування води та заощаджуючи електроспоживання.

Щоб оптимізувати керування процесом закипання та заощадити якнайбільше електроенергії, радимо використовувати кастрюлю, дно якої відповідає розмірам вибраної конфорки. Якісті кастрюлі, що використовуються, наявність або відсутність кришки чи солі, може вплинути на дію цієї функції.

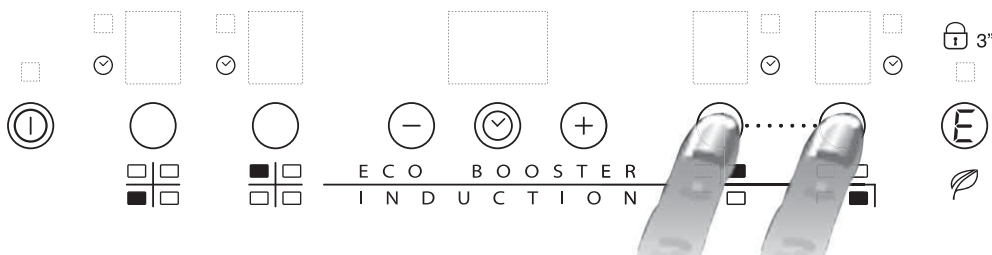
Рекомендовано використовувати кастрюлю об'ємом 2–3 літри, наповнену водою кімнатної температури, і без кришки.

У будь-якому випадку радимо стежити за умовами закипання страви і достатнім залишком води в ній.

### Ефективний розподіл конфорок

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

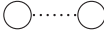
Вона допоможе ефективно розподілити конфорки за умови приготування їжі в овальних або прямокутних кастрюлях чи в кастрюлях видовженої форми (розмір основи яких не перевищує такі значення: 38x23 см), а також у випадку необхідності одночасно використовувати кілька стандартних кастрюль. Щоб увімкнути функцію «Ефективний розподіл конфорок», увімкніть варильну панель і одночасно натисніть 2 кнопки вибору конфорок, як показано на рисунку нижче. Для двох конфорок на дисплеї відображається рівень «0»; загоряються обидві крапки поруч зі значенням рівня потужності, вказуючи, що функція «Ефективний розподіл конфорок» активована.



Щоб змінити рівень потужності, скористайтесь кнопками «-/» (виберіть значення 1–9 або «P»). Щоб вимкнути функцію «Ефективний розподіл конфорок», одночасно натисніть 2 кнопки вибору конфорок. Щоб негайно вимкнути конфорки, натисніть і утримуйте одну із кнопок вибору впродовж 3 секунд.

**i** Повідомлення «каструлі немає»  відобразиться на дисплеї відповідної конфорки, якщо кастрюлю не буде 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 кастрюлі на конфорках можна додавати або переміщати на власний розсуд.

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

Щоб повторно ввімкнути функцію «Ефективний розподіл конфорок», натисніть одну із 2 кнопок .

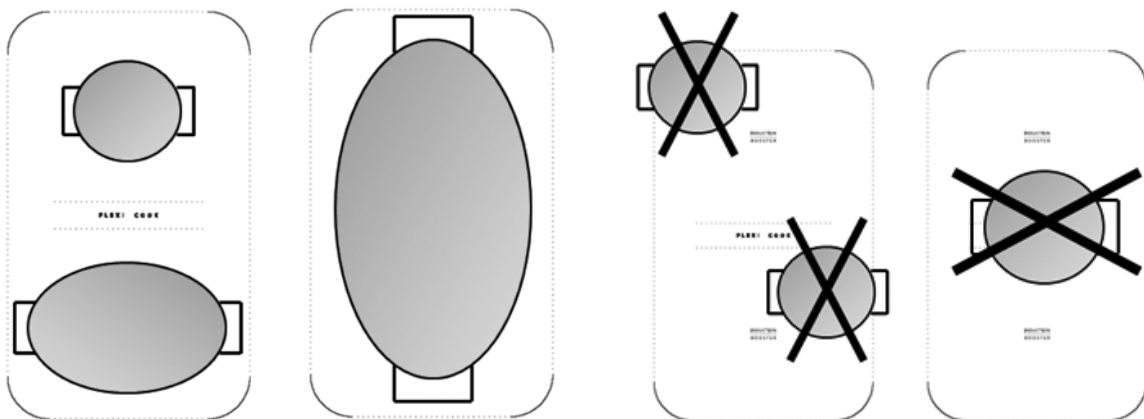
Функція «Ефективний розподіл конфорок» також визначає, що кастрюлю було переміщено з однієї конфорки на іншу, і підтримує на новій конфорці такий самий рівень потужності, який було встановлено для конфорки, де кастрюля стояла спочатку (див. приклад на рисунку нижче). Якщо перемістити кастрюлю з передньої конфорки на задню, на дисплеї відображатиметься 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 кастрюлю в центрі конфорки, а потім за допомогою повзунка сенсорного екрана встановіть рівень потужності.

**i** **Важливо:** Переконайтеся, що кастрюлю розміщено точно в центрі конфорки.

Якщо ви використовуєте велику, овальну або прямокутну кастрюлю чи кастрюлю видовженої форми, переконайтеся, що її розміщено точно в центрі конфорки.

На рисунку нижче наведено приклади правильного та неправильного розміщення кастрюль.

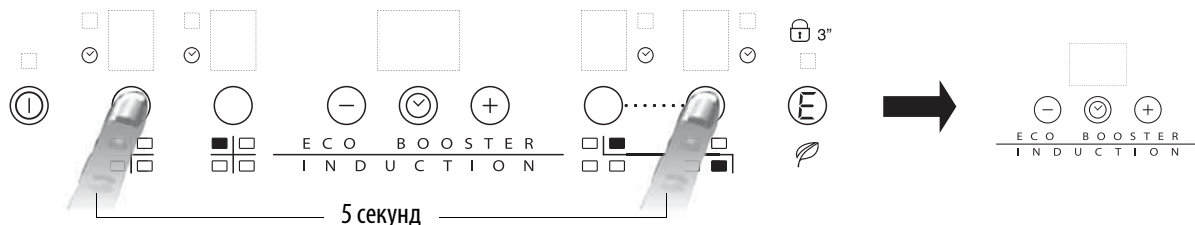


## Демонстраційний режим

На варильній панелі доступний демонстраційний режим, що дає змогу використовувати панель керування, не активуючи відповідні конфорки. Протягом 60 секунд після підключення приладу до джерела живлення потрібно виконати процедуру активації або деактивації.

Щоб активувати демонстраційний режим, одночасно натисніть і утримуйте протягом принаймні 5 секунд дві зовнішні кнопки вибору конфорок. На центральному дисплеї відобразиться повідомлення «dE». Після цього можна ознайомитися з функціями панелі керування. У демонстраційному режимі активні також функції блокування/розблокування.

Щоб вийти з демонстраційного режиму, повторіть вищеописану процедуру. Але пам'ятайте: спочатку слід відключити варильну панель від джерела живлення, потім знову підключити її та врешті-решт розпочати потрібну процедуру протягом 60 секунд після підключення.



«Регулювання потужності» (за наявності такої функції)

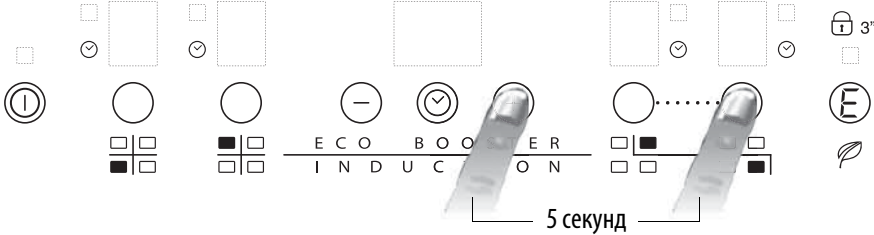
Завдяки функції «Регулювання потужності» користувач може задати потрібну максимальну потужність варильної панелі. Установка цього параметра можлива в будь-який час, і задане значення зберігається до наступної зміни. При встановленій максимальній потужності варильна поверхня автоматично регулює розподілення тепла на різні конфорки, контролюючи дотримання обмеження максимально допустимої потужності; при цьому можливе керування одночасно всіма зонами, без ризику виникнення перевантаження. Наявні 4 рівня максимальної потужності, які відображаються на дисплеї: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт є максимальною потужністю варильної поверхні) У новому щойно придбаному приладі для варильної панелі встановлено максимальну потужність Протягом перших 60 секунд після підключення приладу до електричної розетки можна встановити необхідний рівень потужності, виконавши описані далі дії:

| Крок | Панель керування                                                                                                                                                | Позначення на дисплеї                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    |  Натискайте приблизно 3 секунди                                                |                                                                                                                                                                                                         |
| 2    | Натисніть кнопку керування рівнем нагрівання, щоб підтвердити попередній крок                                                                                   | На дисплеї відобразиться повідомлення                                                                                  |
| 3    |  Натисніть кнопку, щоб вибрати один із запропонованих рівнів і встановити його | Засвітіться освітлення та індикатори окремих конфорок, які перебувають у режимі використання                                                                                                            |
| 4    | Натисніть кнопку керування рівнем нагрівання, щоб підтвердити попередній крок                                                                                   | На дисплеї відображається встановлений рівень, який блимає приблизно 2 секунди; після цього варильна поверхня сигналізує звуковим сигналом і автоматично вимикається; тепер вона готова до використання |

Якщо під час установа потужності сталася помилка, по центру з'являється символ  і протягом 5 секунд лунає звуковий сигнал. У такому випадку повторіть процедуру установки наново. 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, одночасно натисніть і утримуйте протягом принаймні п'яти секунд кнопку «+» і найвіддаленішу кнопку в напрямку праворуч (кнопка «блокування доступу до панелі керування»).



## ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

Якщо у вас на склі є фірмовий знак iXelium™, це означає, що ваша варильна панель має покриття iXelium™. iXelium™ - це ексклюзивне покриття від компанії Whirlpool, яке гарантує ідеально чистий та довготривалий блиск. Тому, **якщо ви придбали модель варильної панелі IXELIUM, наполегливо рекомендується дотримуватись наведених нижче рекомендацій щодо її чищення:**

- Використовуйте м'яку тканину (найкраще – мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
  - Якщо ви бажаєте додатково покращити результати чищення, залиште скло в контакт з вологою серветкою на декілька хвилин.
- ВАЖЛИВО!** Не використовуйте шліфувальні губки та губки для чищення. Вони можуть значно пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоджена) від залишків їжі.
  - Залишки цукру або продуктів і страв зі значним вмістом цукру слід видаляти негайно, тому що це завдає значної шкоди варильній панелі.
  - Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
  - Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
  - Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію або зсування посуду.
  - Очистивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.

## ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- Прочитайте і виконайте інструкції, наведені в розділі «Інструкції з використання».
- Перевірте, чи не перекрито постачання живлення.
- Очистивши варильну панель, ретельно протріть її м'якою сухою ганчіркою.
- 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                                                  | ВИПРАВЛЕННЯ                                                                                |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| C81, C82                                         | 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 | Зверніться до центру післяпродажного обслуговування та повідомте код помилки |                                                                  |                                                                                            |

## ШУМ, ЯКИЙ СТВОРЮЄ ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ

Під час нормальної роботи індукційні варильні панелі можуть створювати звуки свистіння або потріскування. Власне ці звуки спричинені сковорідками та каструлями через характерні ознаки їхніх ден (наприклад, багатощарові або нерівні дена). Природа цих звуків залежить від каструль і сковорідок, які використовуються, а також кількості їжі, яку вони містять. Такі звуки не є ознакою несправної роботи варильної панелі.

Крім того, індукційна варильна панель оснащена внутрішньою системою охолодження для регулювання температури електронних деталей; в результаті, під час роботи та впродовж декількох хвилин після вимкнення варильної панелі буде чути шум охолоджуючого вентилятора. Такий шум не є ознакою несправності, а навпаки свідчить про нормальне функціонування приладу.

## ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Перш ніж звертатися до Центру післяпродажного обслуговування, виконайте такі дії:**

1. Спробуйте самостійно вирішити проблему, дотримуючись інструкцій у посібнику з усунення несправностей.
2. Вимкніть, а потім увімкніть прилад, і перевірте, чи проблема не зникла.

**Якщо наведені нижче дії не допомогли знешкодити проблему, зверніться до найближчого Центру післяпродажного обслуговування.**

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- дані про тип і точну модель продукту;
- дані про Номер послуги (номер після слова «Service» («Послуги») на паспортній табличці), розташований на приладі (на його металевій табличці).

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

**SERVICE** 0000 000 00000



Якщо потрібен ремонт, зверніться в **авторизований центр післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати використання оригінальних запасних частин та якісний ремонт). Запасні частини доступні протягом 10 років.

**ТАБЛИЦЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**

| Рівень потужності     |                       | Тип приготування страви                                                | Використання рівня<br>(із зазначенням результату готування та особливостей)                                                                                                                                            |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Макс.<br>потужність   | Швидке нагрівання     | Швидке нагрівання                                                      | 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<br>потужність  | 7-8                   | Обсмаження – варіння – 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<br>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<br>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)                                              |
| ВИМК.                 | Нульова<br>потужність | Підтримка поверхні                                                     | Варильна панель вимкнена або перебуває в режимі очікування (після нещодавнього завершення приготування страв може виділяти тепло, про що свідчить індикатор «Н»)                                                       |

**ПРИМІТКА:**

Готуючи страви (наприклад, млинці), приготування яких займає мало часу та вимагає рівномірного розповсюдження тепла, на подвійній конфорці діаметром 28 см (за наявності), використовуйте сковорідки діаметром до 24 см. Для приготування делікатних страв (наприклад, розтоплення шоколаду або масла) використовуйте одиничні конфорки з меншим діаметром.