

# Hotpoint

ARISTON

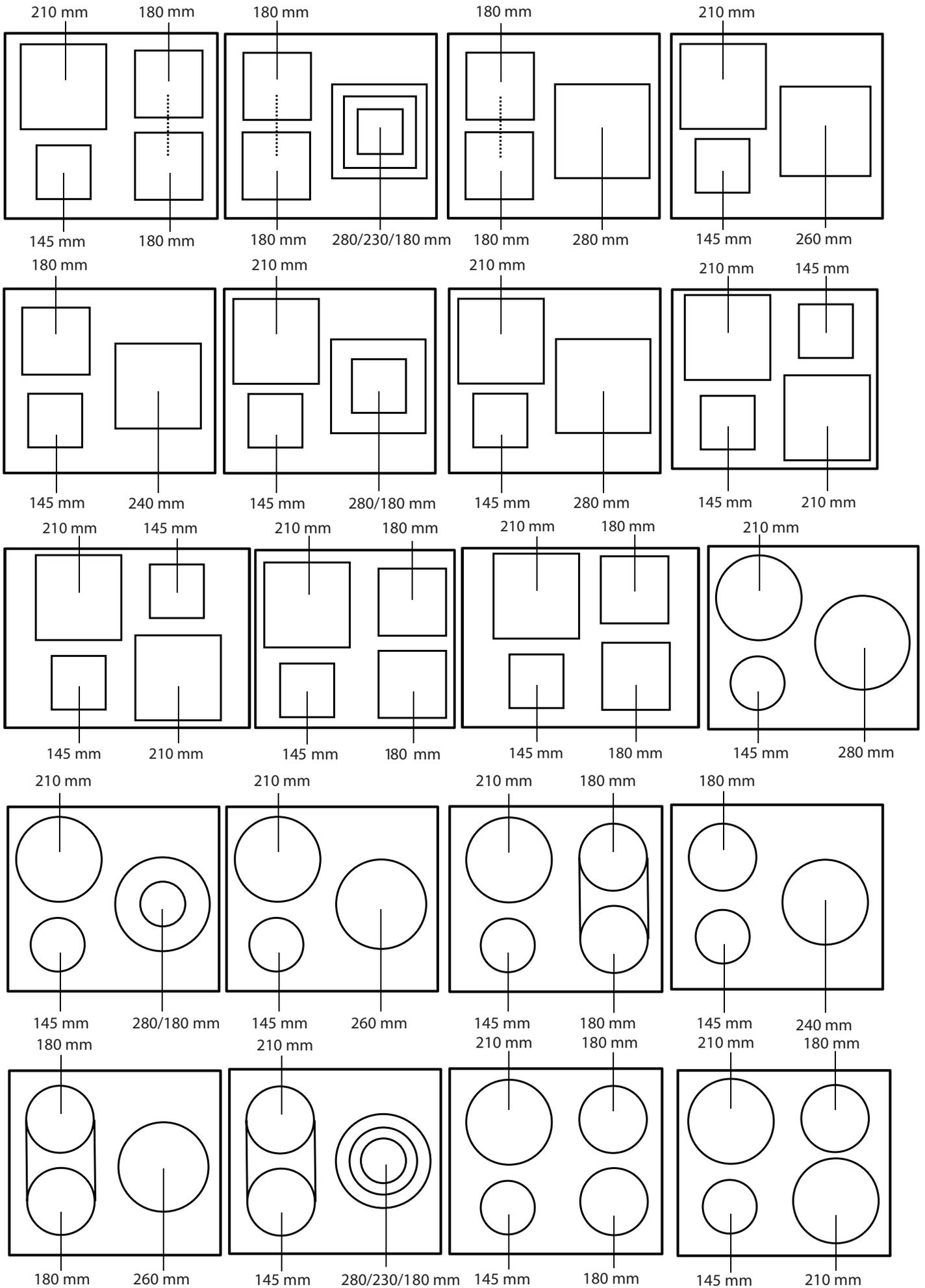
**RU**

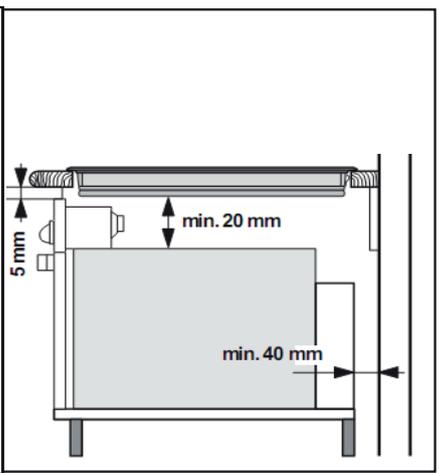
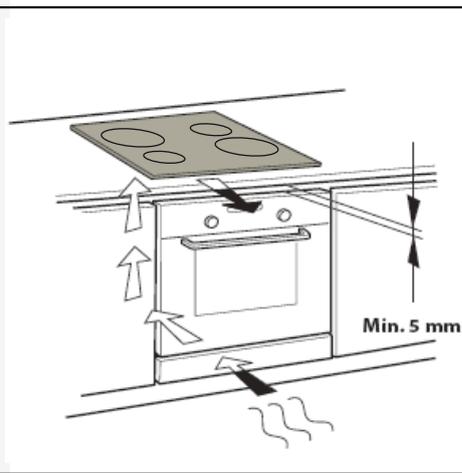
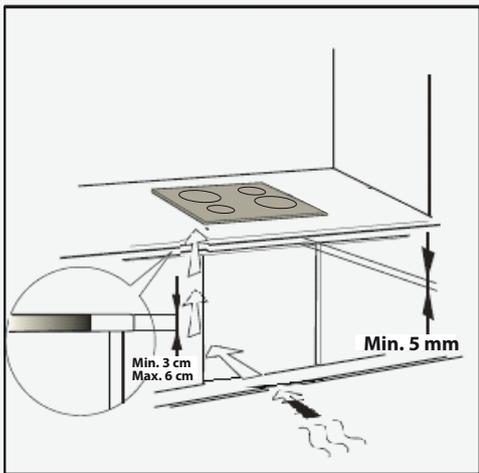
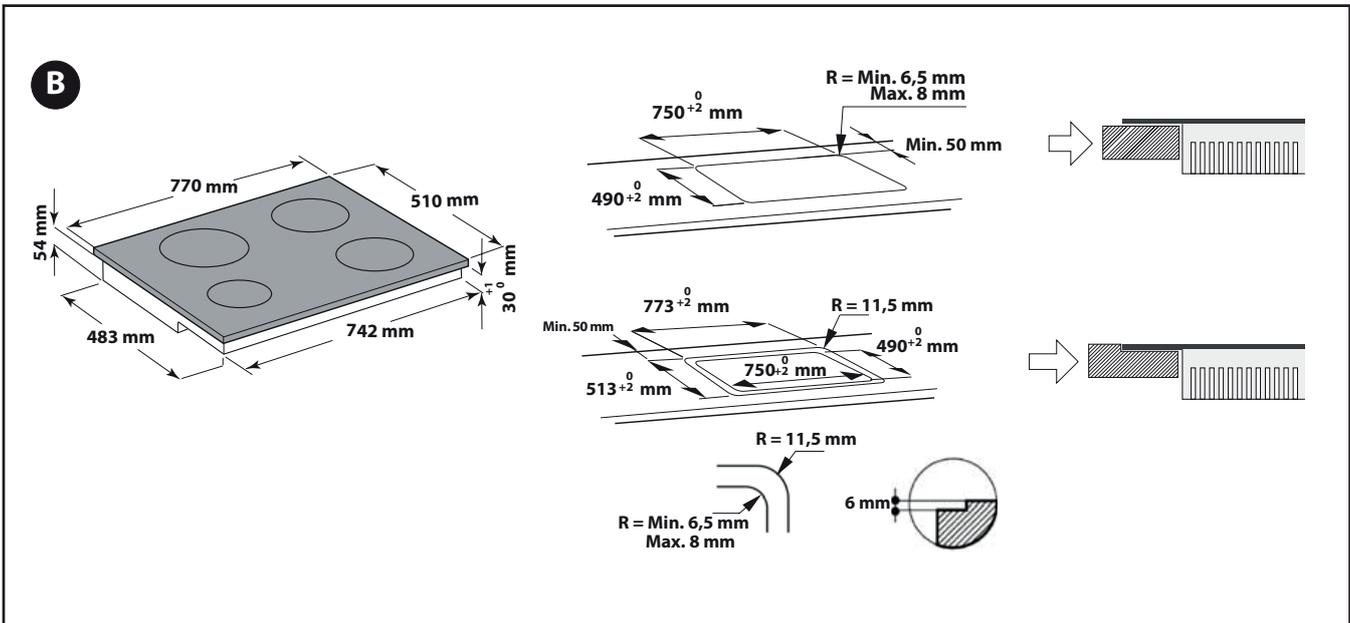
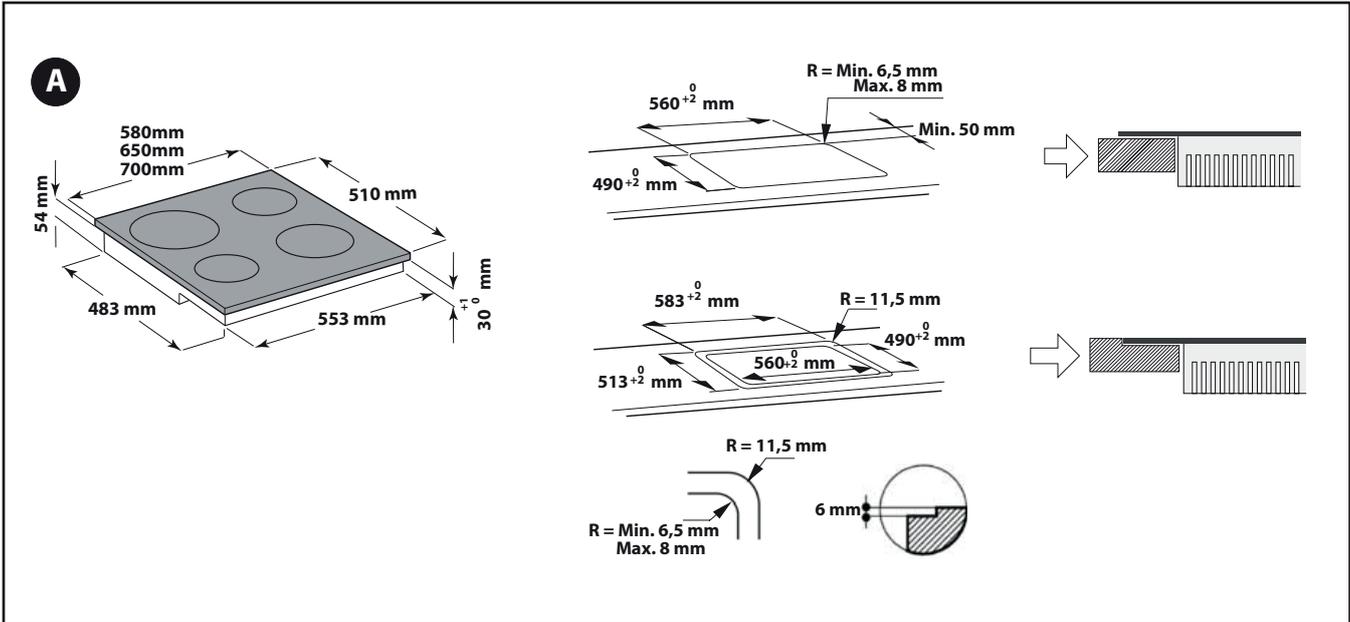
Русский

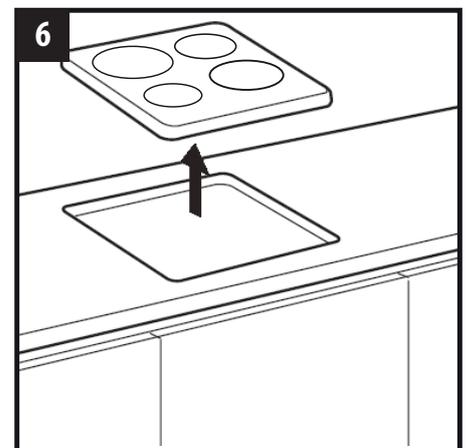
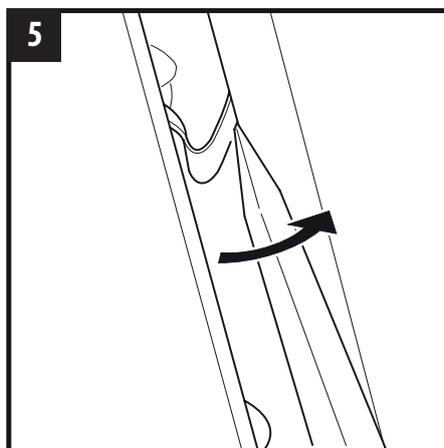
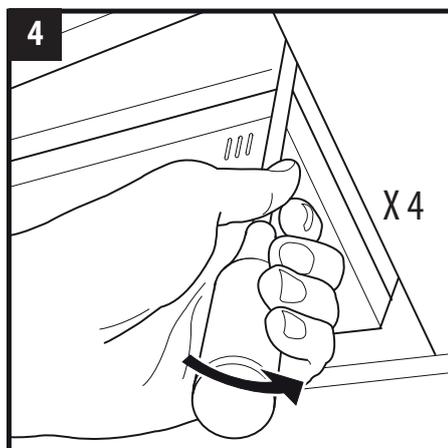
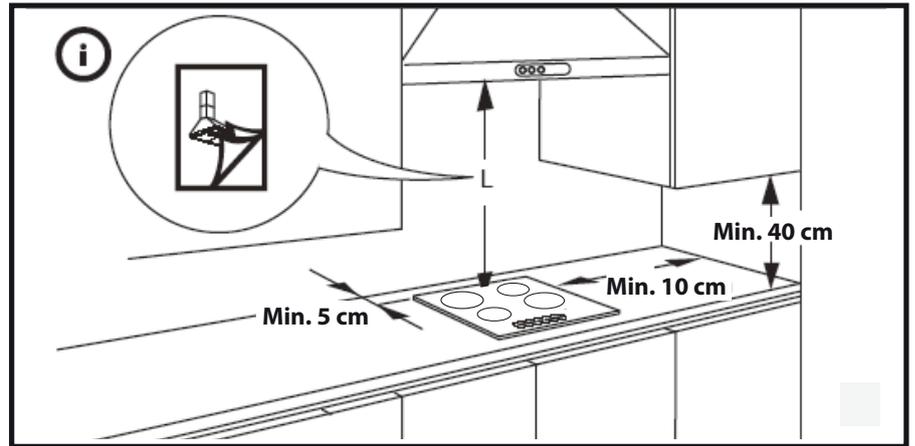
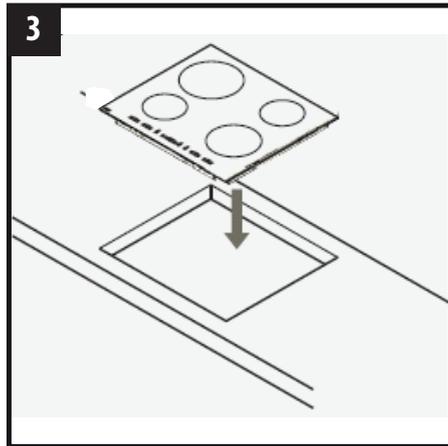
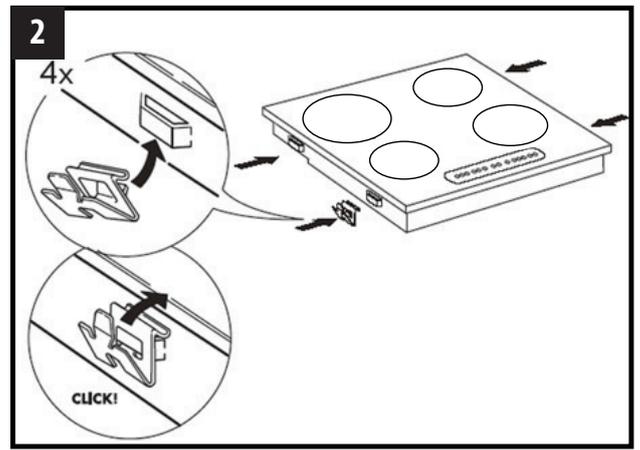
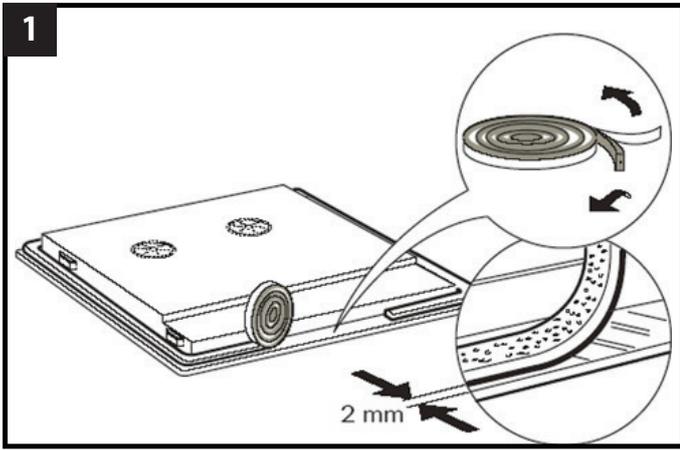
## **Инструкции по пользованию прибором - ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

### **Содержание**

Важная информация по безопасности	5
Защита окружающей среды	5
Декларация о соответствии	6
Прежде чем пользоваться прибором	6
Уже используемая посуда	6
Рекомендуемые диаметры дна кастрюль	6
Рекомендуемое положение кастрюли	6
Таблица мощности	7
Установка	7
Подключение к электросети	8
Инструкции по пользованию	9
Уход	11
Поиск и устранение неисправностей	12
Шум, создаваемый варочной панелью	12
Техническая поддержка	12







## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### ВАЖНОСТЬ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ВАС И ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе помещены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Обязательно ознакомьтесь с этими правилами и всегда их соблюдайте.

 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими терминами:

- |  |  |
|--|--|
|  <b>ОПАСНО</b>    | Указывает на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам. |
|  <b>ОСТОРОЖНО</b> | Указывает на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, может привести к тяжелым травмам.  |

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые могут быть обусловлены неправильным использованием прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, отдельно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Данный прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Маленькие дети в возрасте от 0-3 и от 3-8 лет не должны приближаться к прибору без постоянного надзора взрослых.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Избегайте контакта с тканями или другими воспламеняющимися материалами, пока все компоненты прибора не охладятся.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не входит в комплектацию) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей со стеклянной поверхностью).
- Прибор не предназначен для включения через внешний таймер или систему с дистанционным управлением.
- Варка на поверхности варочной панели с маслом и жиром без присмотра опасна и может привести к возникновению пожара. Никогда не пытайтесь потушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор и задушите огонь, например, крышкой или пожарным одеялом. Опасность пожара. Не кладите предметы на варочные панели.
- Не используйте пароструйные очистители.
- Не кладите на поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки во избежание их сильного нагревания.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор, установленный на кастрюле (только для индукционных плит).

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал полностью перерабатывается и помечен символом утилизации (). Запрещается выбрасывать различные компоненты упаковки в окружающую среду. Утилизируйте ее в соответствии с местными правилами.

### Утилизация

- Этот прибор маркируется в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC, Отходы электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Благодаря тому, что этот продукт правильно утилизируется, пользователь помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья.
- Символ  на приборе или в сопроводительной документации указывает, что этот продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы, поэтому должен быть отправлен в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

### Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже:

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Используйте только кастрюли и сковородки с плоским дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

ECODESIGN Директивы 2009/125/EC.

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



**ВАЖНО:** В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева. Даже при использовании соответствующих кастрюль варочные зоны нельзя использовать при температурах ниже 10°C.

### УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



С помощью магнита проверьте, пригодно ли дно кастрюли для приготовления пищи на индукционной плите: если дно кастрюли или сковороды не намагничено, посуда не пригодна.

• Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.

• Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к ее повреждению.

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНА КАСТРЮЛЬ

Прежде чем включить варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

Для достижения хороших кулинарных результатов диаметр основания посуды должен соответствовать размеру конфорки.

Диаметр (см)	Макс (см)	Мин (мин)
14,5	14,5	10
18	18	12
21	21	15
24	24	15
26	26	17

Диаметр (см)	Макс (см)	Мин (мин)
28	28	17
30	30	17
FLEXИ/ОБЪЕДИНЕНИЕ	39 - 18	12

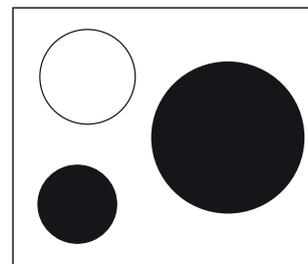
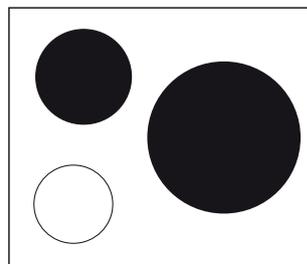
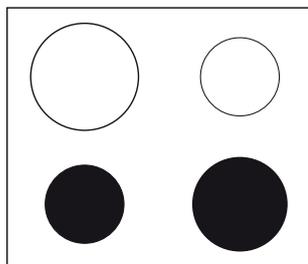
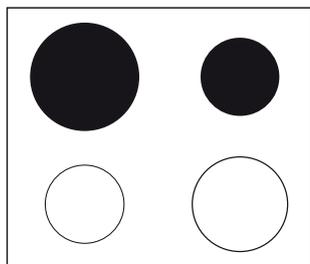
#### Размер посуды

Для определения размера посуды измерьте ее основание (см. рисунок). Руководствуйтесь представленной ниже таблицей размеров. Каждая конфорка имеет минимальный порог распознавания, зависящий от материала, из которого сделана посуда. Поэтому пользуйтесь конфоркой наиболее подходящей для диаметра вашей посуды.



### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ КАСТРЮЛИ

Для получения оптимальных результатов при одновременном использовании двух кастрюль располагайте их так, как показано на рисунках внизу:



## ТАБЛИЦА МОЩНОСТЕЙ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost (максимальная температура)	Быстрый разогрев	Идеальный режим для дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов.
	9-7	Жарка - кипячение	Идеальный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения.
Высокая мощность		Обжаривание до образования корочки- жарка на слабом огне- кипячение - жарка на гриле	Идеальный режим, дающий возможность поджаривать на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, варить и жарить на гриле(продолжительность не более 5-10 минут).
	7-5	Обжаривание до образования корочки - варка - тушение - жарка на слабом огне - жарка на гриле	Идеальный режим, дающий возможность поджаривать на медленном огне, поддерживать низкое кипение, варить и жарить на гриле(продолжительность не более 10-20 минут), а также для предварительного нагрева.
Средняя мощность		Варка - тушение - жарка на слабом огне - жарка на гриле	Идеальный режим для тушения, поддержания интенсивного кипения, варки и жарки на гриле(длительный процесс).
	4-3	Варка - доведение до начала кипения - загущение - доведение до готовности заправленных соусом макаронных изделий	Идеальный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидких составляющих (например, воды, вина, бульона, молока), доведение до готовности заправленных соусом макаронных изделий. Идеальный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (с объемом жидкости менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба).
Низкая мощность		2-1	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до готовности заправленных соусом ризотто.
	Использование в качестве подставки		Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (возможно присутствие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее).
ВЫКЛЮЧЕНИЕ	Мощность равна нулю		

### ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае кратковременного приготовления, при котором требуется идеальное распределение тепла (например, при жарке блинов), на двойной зоне нагрева диаметром 28 см (там, где есть) рекомендуется использовать посуду диаметром не более 24 см. В случаях, когда требуется щадящий режим приготовления (например, при растапливании шоколада или сливочного масла), рекомендуется использовать одинарные зоны нагрева меньшего диаметра.

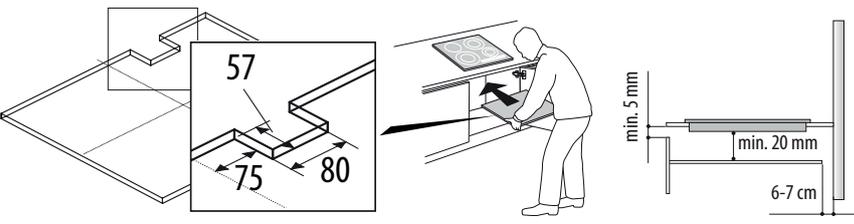
## УСТАНОВКА

После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

В отношении инструкций и размеров для встраивания см. иллюстрации на стр.2.

## ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

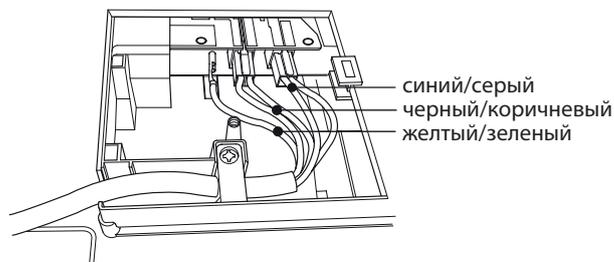
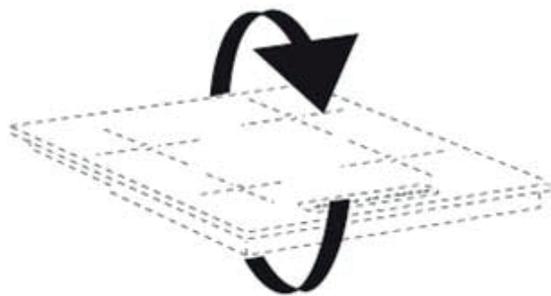
### ⚠ ОСТОРОЖНО

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
  - После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
  - В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.
- 
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
  - В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели должен всегда оставаться свободным (мин.5 мм).
  - Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
  - Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
  - В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
  - Для удаления варочной панели нажмите отверткой (не входит в комплект поставки) на зажимы, расположенные в нижней части прибора.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

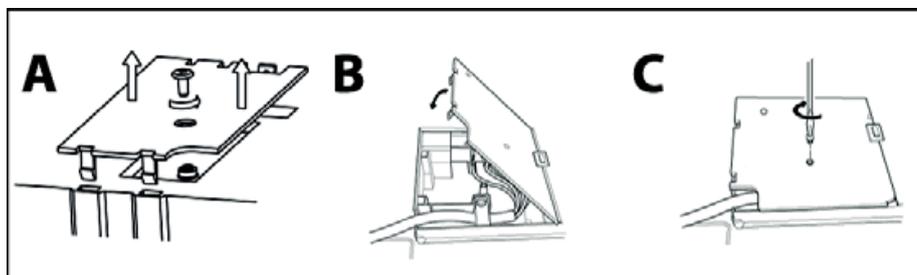
### **⚠ ОСТОРОЖНО**

- Отключите прибор от электросети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения имущества или травмирование людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

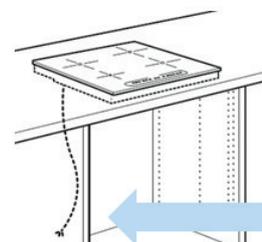


1. Снимите крышку клеммной коробки (А), вывинтив винт крепления, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Вставьте сетевой шнур в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите сетевой шнур с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

При каждом подключении к электросети варочная панель производит автоматическую проверку в течение нескольких секунд.

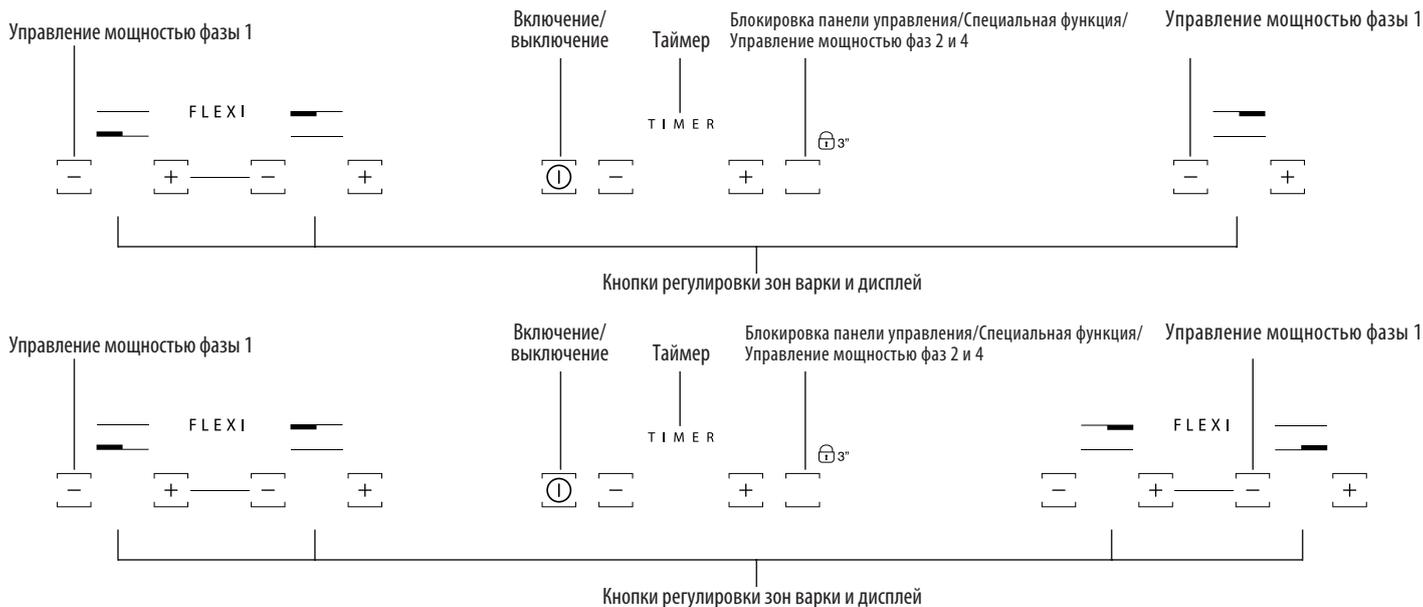


Подключение к сети.



## Описание панель управления

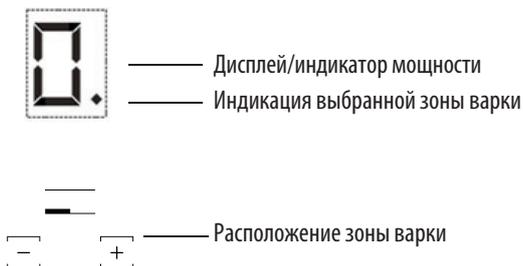
### Панель управления



### Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку  и удерживайте ее в нажатом состоянии приблизительно 2 секунды - пока не загорятся дисплеи зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, когда погаснет дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут. Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

### Включение и регулировка зон нагрева



Поставьте кастрюлю на варочную зону, включите варочную панель, включите нужную варочную зону, нажав на кнопку "+"; на дисплее отобразится "0". Можно установить желаемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9, или ускоренный режим "P" (при наличии). Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку "+". Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку "-".

### Выключение зон нагрева

Для выключения варочной панели нажмите соответствующие кнопки "+" и "-" и удерживайте их в нажатом состоянии более 3 секунд. При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "Н".

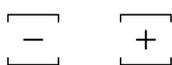
### Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели для предотвращения случайного включения. Для активации блокировки панели управления включите варочную панель и три секунды удерживайте нажатой кнопку функции блокировки: звуковой сигнал и световой индикатор рядом с символом висячего замка показывают, что активация произошла. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру ее активации. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

Вода, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку под символом блокировки, могут вызвать произвольное включение или выключение блокировки панели управления.

## Таймер

T I M E R



Таймер может использоваться для настройки времени готовки до 99 минут (1 час и 39 минут) для всех зон нагрева.

Выберите варочную зону для использования с таймером и нажмите таймер (см. рисунок); звуковой сигнал свидетельствует о включении функции. На дисплее отображается "00" и загорается светодиодный индикатор. Значения времени по таймеру можно увеличивать или изменять кнопками "+" и "-" функции слайдера. После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал и данная зона нагрева выключается автоматически. Для отключения таймера нажмите и удержите кнопку «Таймер» не менее трех секунд.

Для установки таймера для другой зоны нагрева повторите описанную выше процедуру. На дисплее таймера всегда отображается таймер для выбранной зоны или таймер с ближайшим временем истечения.

Чтобы изменить время по таймеру или отключить его, нажмите на кнопку выбора зоны нагрева для данного таймера.

## Предупреждения на панели управления

### Индикатор остаточного тепла



На варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура. Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло. После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

### Индикатор кастрюли неверного размера или отсутствия посуды



В случае если посуда не подходит для использования на данной варочной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплее выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). В таких ситуациях рекомендуется перемещать кастрюлю по поверхности варочной панели, пока вы не найдете рабочую зону. Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

### Функция быстрого кипячения Fast boil (быстрое закипание) (Booster (максимальная температура), если имеется)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет максимально использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Для включения этой функции удерживайте нажатой кнопку "+" до тех пор, пока на дисплее не высветится "P". Через 5 минут после включения функции Booster (максимальная температура) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

## FLEXI/ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК

Эта функция используется в том случае, если одной конфорки недостаточно для правильного нагрева посуды (например, большая посуда для рыбы или мяса).

Чтобы включить функцию "FLEXI/ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК", нажмите одновременно кнопки "+" и "-", как показано на рисунке ниже.



### "Power management" (управление мощностью) (если имеется)

Благодаря функции "Power management" (управление мощностью) пользователь по своему усмотрению может настроить максимальную мощность нагрева варочной панели.

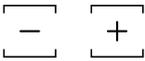
Данную регулировку можно выполнить в любой момент, при этом она сохраняется до следующего изменения.

Если задается максимальная мощность, поверхность автоматически настроит распределение мощности по различным зонам нагрева, гарантируя соблюдение предельного значения с преимуществом возможного управления одновременно всеми зонами и без перенагрузки.

На дисплее отображаются 4 доступных уровня мощности: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт является максимальной мощностью варочной панели)

В момент приобретения варочная панель установлена на максимальную мощность.

В первые 60 сек после включения устройства в электрическую сеть можно настроить необходимый уровень мощности, проделав следующие операции:

Шаг	Панель управления	Дисплей
1	 Удерживайте нажатой примерно 3 секунды обе кнопки управления мощностью (шаг 1).	
2	 Чтобы подтвердить предыдущий шаг (шаг 2), нажмите кнопку "Управление мощностью".	На дисплее отображается 
3	 Нажмите, чтобы установить уровень, выбранный из доступных опций.	Загорается индикатор и подсветка используемых варочных зон.

Шаг	Панель управления	Дисплей
4	 <p>Чтобы подтвердить предыдущий шаг (шаг 4), нажмите кнопку "Управление мощностью".</p>	В течение 2 секунд дисплей отображается заданный уровень; после этого варочная панель издает звуковой сигнал и выключается; теперь она готова к работе.

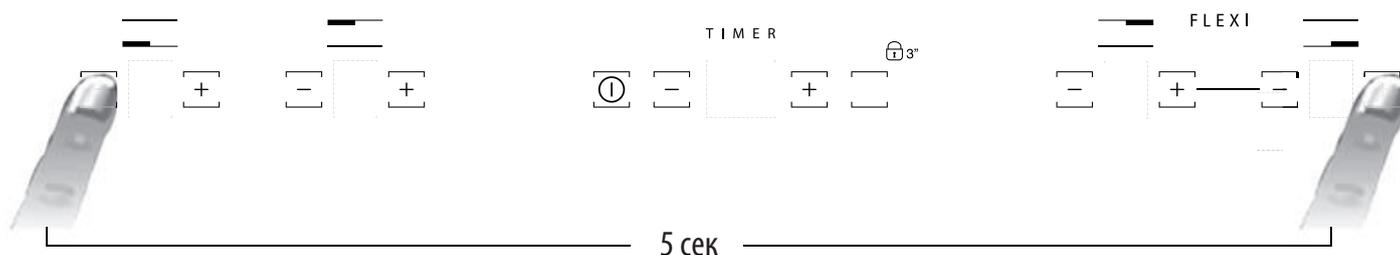
В случае ошибочной установки мощности в центре появляется символ , сопровождаемый непрерывным 5-ти секундным звуковым сигналом. В этом случае повторите процедуру конфигурации сначала. Если проблема не устранена, обратитесь в службу технической поддержки.

Если во время обычного использования по достижении максимально возможного уровня пользователь пытается увеличить мощность, уровень используемой зоны нагрева дважды мигает и включается звуковой сигнал.

Если для этой зоны требуется большая мощность, необходимо уменьшить вручную уровень мощности в одной или нескольких работающих зонах нагрева.

#### Активация / деактивация звукового сигнала

Включите варочную панель, одновременно нажмите и удерживайте в течение примерно пяти секунд кнопку "-" первой варочной зоны и правую наружную кнопку ("блокировка панели управления").



## УХОД

### ОСТОРОЖНО

- Не используйте пароструйные очистители.
- Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены и что индикатор остаточного тепла ("Н") не горит.

Если на стекле имеется логотип iXelium™, ваша варочная панель снабжена покрытием iXelium™. Это эксклюзивное покрытие Whirlpool, гарантирующее идеальную чистоту и долговечный блеск поверхности. Поэтому, если ваша варочная панель имеет покрытие IXELIUM, необходимо придерживаться следующих рекомендаций по уходу:

- Используйте мягкую ткань (лучше всего микрофибру), смоченную водой или обычным моющим средством для стекол.
- Для улучшения качества очистки достаточно оставить влажную салфетку на стекле на пару минут.

**ВАЖНО: Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды. Они могут повредить поверхность стекла.**

- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, влаговпитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).
- Разлитая жидкость на варочных зонах может привести к вибрации или перемещению посуды.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Руководство по эксплуатации”.
- Подключите варочную панель к источнику питания и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания из розетки.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБКИ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Температура электронных элементов в плите слишком высокая.	Дайте плите остыть перед следующим использованием.
C83	На контрольной панели высвечивается код ошибки, связанной с электроникой.	На плиту подается избыточно высокое напряжение.	Плиту можно использовать, но необходимо обратиться в сервисный центр.
C85	Плита не разогревает кастрюлю.	Кастрюля непригодна для индукционных плит.	Используйте кастрюлю, пригодную для индукционных плит.
F02 или F04 или C84	Неправильное подключение электропитания или проблема с электросетью.	Датчик обнаружил расхождения между параметрами плиты и напряжением в сети.	Отключите варочную панель от электросети и проверьте подключение.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд и снова включите. Если проблема не устранена, позвоните в сервисный центр и назовите код ошибки.		

## ШУМ, СОЗДАВАЕМЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

При работе в нормальном режиме индукционные варочные панели в зависимости от типа материала и режима приготовления пищи могут издавать шумы и вибрировать, например, как описано ниже:

- **Контактный шум:** этот тип вибрации обусловлен использованием кастрюль, изготовленных из различных материалов, наложенных друг на друга.
- **Пощелкивание при использовании средней и низкой мощности:** шум обусловлен выходом в необходимый режим мощности.
- **Ритмичное пощелкивание:** шум обусловлен работой нескольких варочных зон и / или использованием высокой мощности.
- **Слабое шипение:** шум обусловлен типом используемой посуды и количеством содержащейся в ней пищи.
- **Фоновый шум:** индукционная варочная панель оснащена вентилятором для охлаждения электронных компонентов, поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения варочной панели слышится шум вентилятора. При увеличении/ снижении числа активных зон шум вентилятора может соответственно возрастать или снижаться.

Это нормальные явления, важные для соответствующего функционирования индукционной системы и не свидетельствующие о неисправности или повреждении.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

### Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Подготовьте следующие данные:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (номер после слова Service на паспортной табличке), находящийся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона.

**SERVICE** 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Срок наличия запасных частей: 10 лет.

WHIRLPOOL EMEA S.P.A.  
VIA CARLO PISACANE N. 1,  
20016 PERO (MI), ITALY

ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А.  
ВИА КАРЛО ПИЗАКАНЕ 1  
20016 ПЕРО (МИЛАН) ИТАЛИЯ

FACTORY: WHIRLPOOL EMEA S.P.A.  
ADDRESS: MELANO, SP ARCEVIESE  
KM. 64 100, 60044 FABRIANO (AN), ITALY

ЗАВОД: ВИРЛПУЛ ЕМЕА С.П.А.  
АДРЕС: МЕЛАНИ, ПРОВИНЦИАЛЬНАЯ  
ДОРОГА АРКЕВИЕЗЕ 64.100-КМ,  
60044 ФАБРИАНО (АН), ИТАЛИЯ

ДЛЯ РОССИИ И СТРАН ТАМОЖЕННОГО  
СОЮЗА:

**ИМПОРТЕР** только для российского рынка  
**УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ** для  
других стран:  
ООО «ВИРЛПУЛ РУС» С вопросами (в России)  
обращаться по адресу Россия, 127018, Москва,  
ул. Двинцев, дом 12, корп. 1  
Вы можете найти контактную информацию в  
гарантийном документе.