

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

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

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

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

⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короточасним процесом готування слід наглядати постійно.

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

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

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

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних

елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Індукційна варильна панель може видавати звуковий сигнал, якщо на панелі керування буде залишено будь-який предмет. Вимкніть варильну панель за допомогою кнопки «УВИМКН./ВИМКН.».

УСТАНОВЛЕННЯ

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

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

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

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

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

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

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

ПОРАДИ ЩОДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

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

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

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

Використовуйте тільки каструлі та сковороди з плоским дном.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

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

Інформацію щодо використання приладу в режимі низького енергоспоживання відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/826 можна знайти за наступним посиланням: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

ПРИМІТКА

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



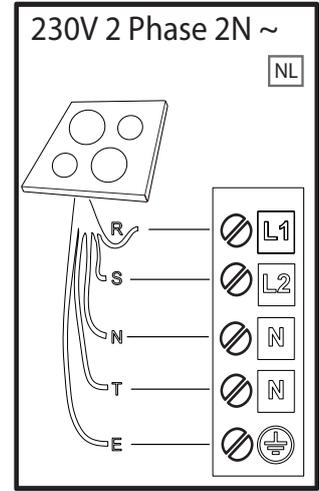
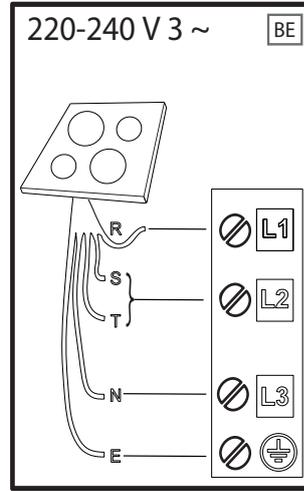
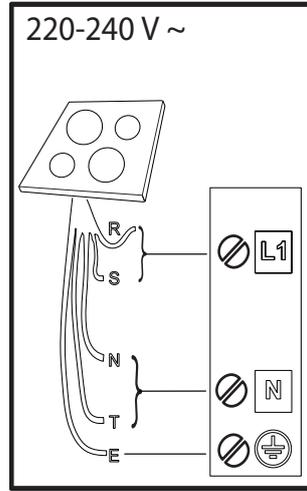
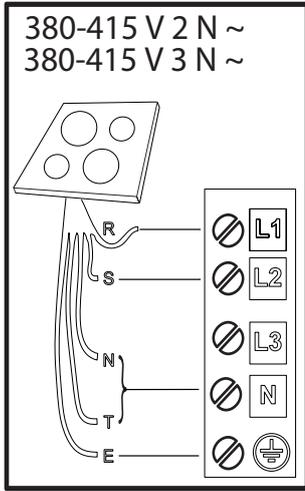
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖ

Електричні підключення мають виконуватися до підключення приладу до електромережі.

Встановлення має виконувати кваліфікований персонал, ознайомлений з чинними правилами техніки безпеки та монтажу. Зокрема, установка має проводитися згідно з нормами місцевої компанії електропостачання.

Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці з технічними даними в нижній частині приладу, відповідає напрузі в домашній електромережі.

Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземлений: використовуйте провідники (в тому числі провідник заземлення) тільки відповідного діаметру.



R

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

S

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

T

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

 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyto/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жovтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sari/yeşil-buî/glas- gulur/grænn-בוהצ/קור

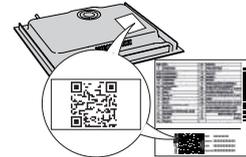
N

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



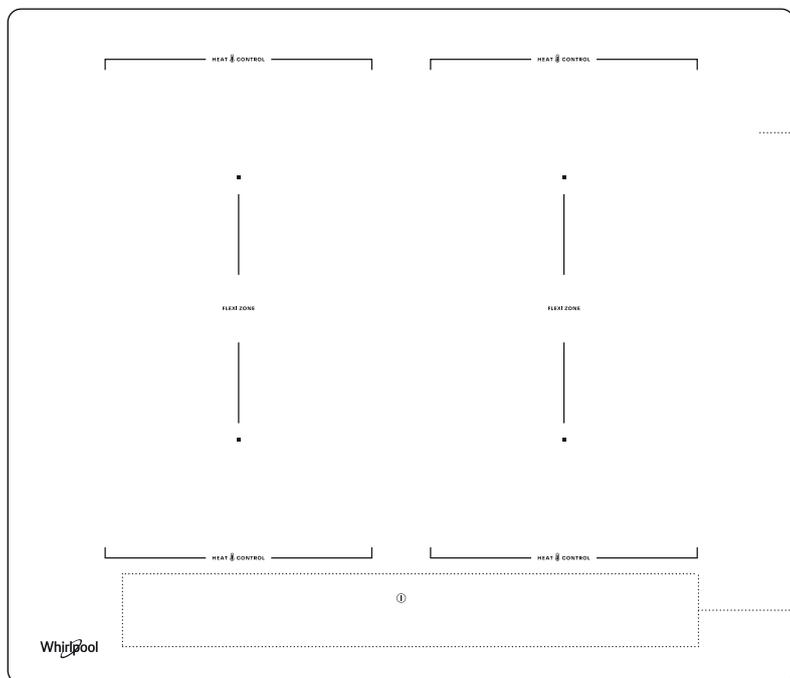
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu.

ВІДСКАКУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



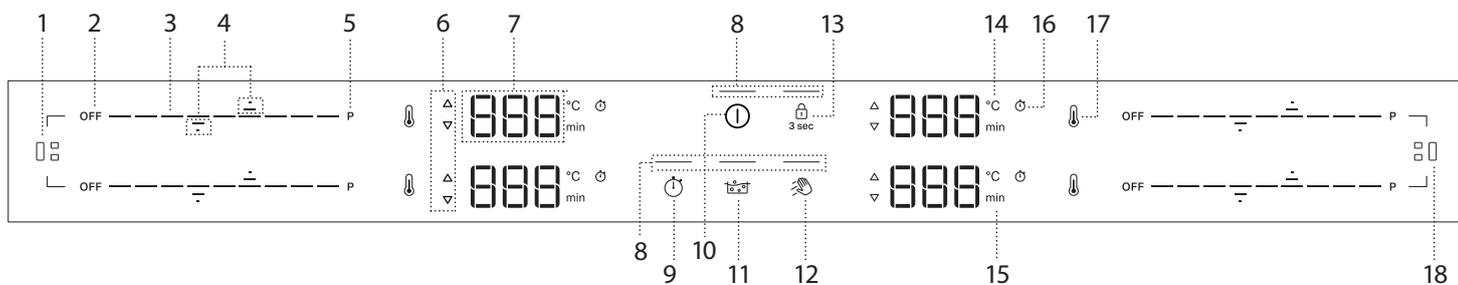
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Кнопка Flexi Zone (зліва) 2. Кнопка вимикання конфорки 3. Клавіатура прокрутки 4. Стрілки для налаштування температури/ таймера 5. Кнопка швидкого нагрівання (Booster) 6. Індикатор попереднього нагрівання/ охолодження | <ol style="list-style-type: none"> 7. Індикація конфорки 8. Світловий індикатор - функцію активовано 9. Кнопка таймера 10. Кнопка вмикання/вимикання (ON/OFF) 11. Кнопка прискореного кип'ятіння (Boil&Cook) 12. Кнопка функції витирання | <ol style="list-style-type: none"> 13. Кнопка блокування клавіш - 3 секунди 14. Індикатор температури (градуси Цельсія) 15. Індикатор хвилин 16. Символ індикатора таймера 17. Кнопка Heat Control 18. Кнопка Flexi Zone (зліва) |
|---|---|--|

ПРИМІТКА: Натисніть кнопку ON/OFF (10); на декілька секунд стануть видимими всі доступні функції, після чого активними залишаться лише головні. Інші можна використовувати, і вони будуть активовані під час подальшого використання пристрою.

ВАЖЛИВО! Всі наявні функції підсвічуються тьмяним світлом, яке стає більш інтенсивним лише при їх активації.

ПРИЛАДДА

Використовуйте лише каструлі та сковорідки з феромагнітного матеріалу, які підходять до використання з індукційними варильними поверхнями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу  (зазвичай виштампуваний на дні). Також можна використовувати магніт, щоб перевірити, чи є дно посуду магнітним.

КУХОННИЙ ПОСУД	МАТЕРІАЛ	ВЛАСТИВОСТІ
Рекомендований до використання посуд 	Дно виготовлене з нержавіючої сталі з сендвіч-конструкцією, емальованої сталі, чавуну.	Забезпечує оптимальну ефективність, швидко нагрівається та рівномірно розподіляє тепло.
Придатний до використання посуд 	Дно не повністю феромагнітне (магніт прилипає лише до певної ділянки дна посуду).	Нагрівається тільки феромагнітна зона. Як наслідок, посуд може нагріватися повільніше, а тепло розподіляється менш рівномірно.
Придатний до використання посуд 	Феромагнітна основа містить ділянки з алюмінію або має заглиблення в центрі.	Площа феромагнітного покриття менша за фактичну площу дна посуду. Як наслідок, потужність може бути меншою, а посуд може нагріватися недостатньою мірою. Посуд може не розпізнаватися.
Не підходить до використання	Звичайна тонка сталь, скло, глина, мідь, алюміній та інші неферомагнітні матеріали, або посуд на гумових ніжках.	Посуд не виявлено і він не нагрівається.

ПРИМІТКА: Весь посуд повинен мати рівну основу. Періодично перевіряйте дно на наявність ознак деформації, оскільки деякий посуд може деформуватися під впливом високих температур.

Використання посуду, який не відповідає рекомендованим розмірам і властивостям, може суттєво вплинути на ефективність приготування і призвести до незадовільних результатів.

АДАПТЕРИ ДЛЯ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІД, ЯКІ НЕ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЇ

Використання перехідних пластин впливає на ефективність, а отже, збільшує час, необхідний для нагрівання води або їжі. Переконайтеся, що діаметр

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

На час придбання варильна поверхня налаштована на максимальну потужність. Відрегулюйте налаштування з урахуванням обмежень вашої домашньої електромережі, як описано в наступному розділі.

ПРИМІТКИ: В залежності від обраної потужності варильної поверхні, деякі рівні потужності конфорки та функції (наприклад, закипання або швидке нагрівання) можуть бути автоматично обмежені для запобігання перевищення встановленого значення.

У таблиці нижче показана потужність, яка використовується кожною зоною для кожної функції, щоб допомогти вам зрозуміти можливі обмеження використання залежно від обраного налаштування потужності.

ЗОНА	1 або 2	3 або 4	1 + 2	3 + 4
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 18 (КВТ)	2,2	2,2	2,2	2,2
BOOSTER (КВТ)	3,7	3,7	3,7	3,7
HEAT CONTROL (КВТ)	1,4	1,4	Н/Д	Н/Д
ПРИСКОРЕНЕ КИП'ЯТІННЯ (VOIL&COOK) (КВТ)	3,0	3,0	Н/Д	Н/Д

Приклади з посиланням на значення у наведеній вище таблиці:

Якщо для «Налаштування керування потужністю» ви встановите 4 кВт і активуєте кілька зон одночасно, варильна поверхня автоматично відрегулює рівні потужності таким чином, щоб не перевищити межу загальної потужності (наприклад, 4 кВт).

Наприклад, якщо для «Налаштування керування потужністю» задано значення 4 кВт, то якщо для зони 4 в режимі «Booster» (=3,7 кВт), а потім спробуєте активувати зону 1 на рівні 18 (2,2 кВт), загальна потужність, перевищить межу

феромагнітного дна посуду відповідає діаметру адаптера та діаметру конфорки. Якщо ці розміри не співпадають, ефективність і продуктивність можуть значно знизитися. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, це може призвести до накопичення тепла, яке не буде ефективно передаватися каструлі або сковорідці, що може спричинити почорніння плити та варильної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ ТА СКОВОРІДКИ

Варильна поверхня обладнана внутрішньою системою захисту, яка активує функцію «Автоматичне вимкнення» у разі виявлення занадто високої температури. Не рекомендується ставити порожні каструлі та сковорідки з тонким дном, тому що температура може підвищитися швидше, ніж спрацює функція «Автоматичне вимкнення», що може призвести до пошкодження каструлі або варильної поверхні. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі або варильної поверхні. Зачекайте, поки всі компоненти охолонуть. У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

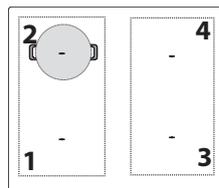
ВІДПОВІДНИЙ РОЗМІР ДНА КАСТРУЛІ/СКОВОРІДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРК

Для забезпечення належної роботи варильної поверхні використовуйте каструлі з відповідним діаметром дна для кожної зони (див. таблицю нижче). Зверніть увагу, що виробники посуду часто вказують розмір верхнього діаметра посуду, а не діаметр основи.

Щоб варильна поверхня працювала належним чином, завжди використовуйте конфорку, розмір якої відповідає розміру феромагнітного дна посуду.

Правильно відцентруйте каструлю/сковороду на використуваній конфорці. Не рекомендується використовувати каструлі, розмір яких більший за розмір конфорки.

ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ ПО ЗОНАМ



Зона	Придатна форма посуду	Придатний феромагнітний матеріал основа (см)
1 або 2	Кругла або квадратна	16 - 21
3 або 4	Кругла або квадратна	16 - 21
1+2 або 3+4 (Flexi Zone)	Овальна або прямокутна	Коротка сторона 16 - 21 Довга сторона 24 - 38

в 4 кВт (3,7 + 2,2 = 5,9 кВт). З цієї причини варильна поверхня автоматично регулює рівні потужності наступним чином: для зони готування 4, яка раніше знаходилася в режимі «Booster», буде встановлено рівень 18 (=2,2 кВт), а для зони готування 1 — рівень 15 (=1,6 кВт, максимальний рівень потужності не повинен перевищувати обмеження в 4 кВт).

Меню налаштувань: Зміна основних налаштувань

Після підключення пристрою до електромережі ви можете змінити налаштування за замовчуванням, увійшовши в меню налаштувань протягом 60 секунд:

- Після підключення варильної панелі до електромережі зачекайте, поки всі світлодіоди послідовно засвіяться та згаснуть.
- Для вмикання варильної поверхні натисніть і утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення (ⓘ).
- Натисніть і утримуйте кнопку блокування (⏸) не менше 6 секунд, щоб увійти в меню налаштувань. Не звертайте уваги на звук активації блокування клавіш, який ви почуєте через 3 секунди після натискання.
- Тип налаштування (наприклад, "PL") відобразиться на верхньому лівому дисплеї конфорки, а його значення за замовчуванням (або поточне) (наприклад, "2_5") - на нижньому лівому дисплеї конфорки.
- Тип налаштування можна вибрати за допомогою стрілок вгору (⬆) і вниз (⬇) верхньої лівої конфорки. Ви можете змінити значення за допомогою стрілок вгору (⬆) і вниз (⬇) нижньої лівої конфорки. Типи налаштувань, значення за замовчуванням та можливі значення наведено в таблиці нижче.
- Для підтвердження натисніть кнопку On/Off.
- Якщо не буде підтвердження, варильна поверхня вийде з меню налаштувань і повернеться до попередніх значень через 30 секунд.

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ТИП НАЛАШТУВАННЯ	ВГОРІ ЛІВОРУЧ	ВНИЗУ ЛІВОРУЧ (ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ)	МОЖЛИВІ ЗНАЧЕННЯ
1	Обмеження потужності	PL	7_4	2_5 кВт; 4_0 кВт; 6_0 кВт; 7_4 кВт
2	Звуковий сигнал	Ауд.	On (Увімк.)	On/Off (ВИМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ)
3	Деморежим	dE	Off (Вимк.)	Off/On (ВИМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ)

ПРИМІТКИ: Після активації функція деморежиму залишається ввімкненою, навіть якщо основне живлення буде відключене.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1 ВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Для ввімкнення варильної поверхні натисніть і утримуйте кнопку живлення. Над кнопкою загориться світлодіод, і ви почуєте звуковий сигнал. За декілька секунд ви зможете керувати варильною поверхнею. Для вимкнення варильної поверхні натисніть ще раз ту саму кнопку; всі конфорки будуть вимкнені.

РОЗМІЩЕННЯ

Не закривайте символи панелі керування каструлею.

Примітка: На конфорках, розташованих близько до панелі керування, бажано тримати каструлі та сковорідки в межах розмітки (враховуючи як дно каструлі, так і її верхній край, оскільки він, як правило, більший).

Це дозволить запобігти надмірному нагріванню сенсорної панелі. Під час приготування на грилі або смаження за можливості використовуйте задні конфорки.



АКТИВАЦІЯ/ДЕАКТИВАЦІЯ КОНФОРОК І НАЛАШТУВАННЯ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ



Щоб увімкнути конфорки:

Після ввімкнення варильної панелі кнопка прокручування (SLIDER) для всіх доступних конфорок вмикається з низьким рівнем освітлення. Покладіть палець на кнопку прокрутки (SLIDER) зони, яку потрібно активувати, і плавно посуňte його праворуч, якщо ви хочете збільшити рівень потужності, або ліворуч, щоб зменшити його. Ви помітите, що сегменти панелі керування переходять у режим підвищеної яскравості відповідно до обраного рівня потужності, а на дисплеї з'являється цифра, що відповідає вибраному рівню потужності (від 1 до 18).

Кнопкою "P" можна вибрати функцію швидкого нагрівання (Booster) для швидкого закипання води.

Щоб вимкнути конфорки:

Натисніть кнопку «OFF» на початку сенсорної панелі прокрутки.

ПРИМІТКА: Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні. Якщо ці елементи не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня видасть два коротких звукових сигнали і самостійно вимкнеться, показуючи повідомлення "OFF".

БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДО ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Функція блокування панелі керування призначена для блокування налаштувань варильної поверхні, щоб запобігти випадковій зміні налаштувань або ненавмисному ввімкненню/вимкненню функцій. Наприклад, ця функція може вам знадобитися у наступних випадках. У разі можливого розлиття рідини або їжі, або з міркувань безпеки (випадкові контакти дітей з варильною поверхнею), щоб запобігти випадковому ввімкненню варильної поверхні. Для розблокування панелі керування натисніть та утримуйте кнопку  протягом 3 секунд. Кнопка стає яскравою, а звуковий сигнал і підсвічування над символом вказують на те, що функція була активована. Щоб розблокувати кнопки, повторіть процедуру активації.

ПРИМІТКА: Панель керування, крім функції вимкнення приладу, буде заблоковано. Якщо ви вимикаєте варильну поверхню при активованому

блокуванні панелі керування, натисніть кнопку ON/OFF, а потім натисніть кнопку блокування на 3 секунди, щоб розблокувати варильну поверхню.

ФУНКЦІЯ ВИТИРАННЯ

Функція витирання тимчасово блокує кнопки керування, щоб запобігти випадковим змінам налаштувань під час процесу очищення. Функція не припиняє процес приготування.

Функція витирання допомагає запобігти появі звуків у разі потрагання води на панель керування під час процесу приготування або звичайного прибирання.

З міркувань безпеки, кнопка ON/OFF може бути активована, навіть мимоволі, під час чищення.

Для ввімкнення функції витирання:

1. Натисніть кнопку функції витирання (). При активації функції ви почуєте звуковий сигнал.
2. Над кнопкою загориться світлодіодний індикатор, а сама кнопка буде блимати протягом усього часу, поки функція буде активна.
3. Панель керування залишається заблокованою протягом 30 секунд.

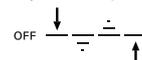
ТАЙМЕР

За допомогою таймера контролюються всі активні конфорки.

Щоб активувати таймер:

1. Виберіть конфорку і встановіть потрібний рівень потужності.
2. Кнопка таймера увімкнеться приблизно через 5 секунд після розпізнавання посуду. Натискайте її, доки не загориться індикаторна лампочка відповідного символу на обраній конфорці.

За допомогою стрілок вгору () та вниз () встановіть тривалість часу (не натискайте та утримуйте їх більше 8 секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться). Для отримання додаткової інформації зверніться до розділу «Пошук і усунення несправностей». Час буде змінюватися від 000 секунд до 30 хвилин, щоразу збільшуючись на 1 хвилину; від 30 до 150 хвилин, час буде збільшуватися з кроком у 5 хвилин. Якщо вам потрібно змінити час на 10 хвилин, використовуйте бічні риски. Риска зліва віднімає 10 хвилин, а риска справа додає 10 хвилин (див. наступне зображення).



3. Для підтвердження встановленого часу можна натиснути кнопку годинника (). В іншому випадку час буде автоматично підтверджено через 5 секунд без будь-яких дій.
4. Ви можете змінити час у будь-який момент і активувати кілька таймерів одночасно.
5. Під час зворотного відліку торкніться пальцем повзунка, щоб побачити рівень потужності. Натисніть стрілку вгору () або вниз (), щоб побачити встановлену температуру. Через 3 секунди знову з'явиться зворотний відлік.
6. Коли встановлений час мине, пролунає звуковий сигнал, і конфорка автоматично вимкнеться.

Щоб деактивувати таймер:

Натискайте стрілку вниз () до тих пір, поки вона не покаже 000, таймер буде деактивованим через 5 секунд.

ІНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Цей світлодіод (коли УВІМК) вказує на те, що для конфорки встановлено таймер.

МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС РОБОТИ КОНФРОК І ФУНКЦІЙ

Рівень потужності або функція	OFF	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16-18	Booster
Максимальна тривалість роботи	-	8 год.	6 год.	4 год.	3 год.	2 год.	1,5 год.	10 хв.
Рівень потужності після тайм-ауту	-	0	0	0	0	0	0	18

Приклади для значень, наведених у таблиці вище:

Якщо увімкнути конфорку та встановити її потужність на рівень 14, вона працюватиме максимум 2 години. Через 2 години рівень потужності знизиться до рівня 0 і конфорка автоматично вимкнеться. Якщо протягом 30 секунд не буде інших активних конфорок і не буде жодної взаємодії з кнопками панелі керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

При активації функції підсилення потужності на конфорці, вона автоматично перейде на рівень потужності 18 через 10 хвилин. Через 1,5 години рівень потужності знизиться до рівня 0 і конфорка автоматично вимкнеться. Якщо протягом 30 секунд не буде інших активних конфорок і не буде жодної взаємодії з кнопками панелі керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

ФУНКЦІЙ

Р ФУНКЦІЯ BOOSTER

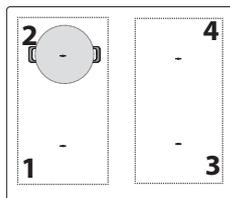
Функція Booster – це спеціальний режим для максимально швидкого нагрівання з рівнем потужності, вищим за рівень 18. Цей режим може мати різну тривалість залежно від використовуваної зони (див. таблицю нижче). Після закінчення встановленої тривалості функції підсилення потужності, потужність буде автоматично знизено до рівня 18.

ВАЖЛИВО! Не використовуйте з порожньою сковородою або олією/вершковим маслом. Ця функція ідеально підходить для кип'ятіння води.

ПРИМІТКА: В залежності від налаштувань керування живленням функція Booster може бути недоступною для деяких конфорок. Крім того, якщо ви встановите для однієї конфорки режим підсилення потужності, а потім ввімкнете іншу конфорку, перша буде зменшена до максимально доступного рівня (навіть значно нижче рівня 18), щоб можна було використовувати другу. Потужність другої конфорки буде встановлена або обмежена відповідно до залишкової потужності, доступної на цій стороні варильної поверхні.

Також слід пам'ятати, що потужність може змінюватися залежно від розміру та матеріалу посуду, що використовується.

ОПИС ЗОН



Зона	Номинальна потужність (Рівень 18, кВт)	Booster (кВт)	Тривалість функції підсилення потужності (хв.)
1 або 2	2,2	3,7	10
3 або 4	2,2	3,7	10
1+2 або 3+4 (Flexi Zone)	2,2	3,7	10

ПРИМІТКИ: значення в таблиці вказані для умов тестування, описаних у нормативному стандарті для оцінки ефективності роботи кухонних приладів.

Зазначена потужність може змінюватися залежно від розміру або матеріалу посуду, що використовується.



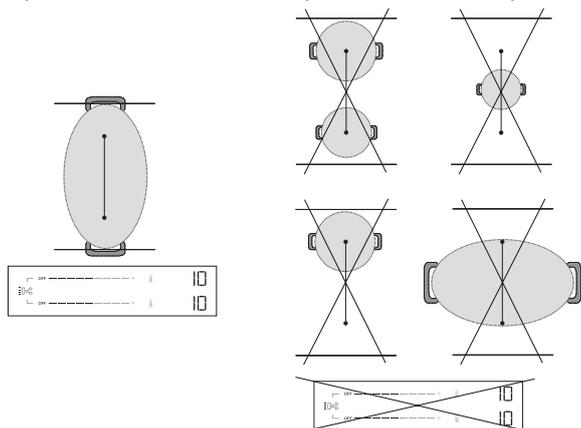
ГНУЧКА ВАРИЛЬНА ЗОНА (FLEXI ZONE)

За допомогою цієї функції ви можете об'єднати дві конфорки в одну довшу, щоб розмістити прямокутний, овальний або подовжений посуд, і використовувати єдине налаштування для всієї об'єднаної зони.

Для забезпечення правильних результатів використовуйте тільки каструлі та сковорідки з феромагнітним дном, достатньо великим, щоб закрити обидві конфорки одночасно. Поставте посуд у центр гнучкої прямокутної зони для готування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.

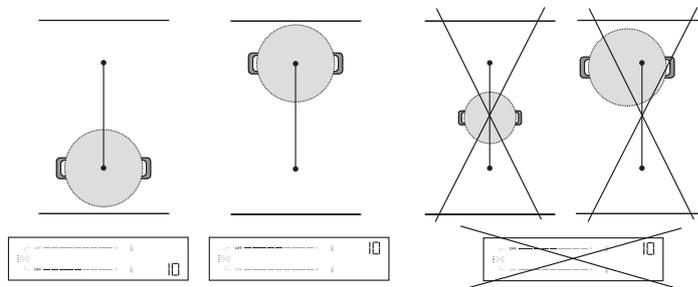
ПРИМІТКА: Якщо поставити велику круглу каструлю посередині, вона може нагріватися повільніше, а тепло розподілятися менш рівномірно.



ВАЖЛИВО! Для каструль з феромагнітним дном діаметром 21 см або менше рекомендується використовувати окремі конфорки **без активації режиму Flexi Zone**. Поставте посуд на передню або задню конфорку, а потім увімкніть цю конфорку.

Якщо функція Flexi Zone активна, функція регулювання температури Heat Control буде недоступна, тому ви не побачите її на панелі керування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.

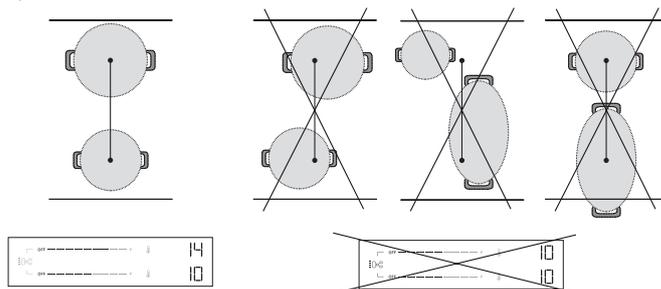


Flexi Zone використовується як дві окремі конфорки

При одночасному використанні двох каструль або сковорідок бажано розмістити першу на задній конфорці, а другу - на передній (див. малюнок нижче). У цьому випадку конфорки повинні бути активовані **без використання гнучкого режиму приготування (Flexi Zone)**.

Для оптимальної роботи переконайтеся, що обидві сковорідки розташовані по центру відповідних конфорок. Не відсувайте одну каструлю/сковороду від центру, щоб звільнити місце для іншої. Не ставте посуд поза зоною варильної поверхні або на панель керування.

На малюнку нижче наведено приклади правильного та неправильного використання.



HEAT CONTROL- ПІДТРИМКА ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРИ

Ця функція дозволяє вибрати температуру для приготування їжі (як у духовій шафі), а не використовувати стандартні рівні потужності.

За допомогою цієї функції варильна поверхня автоматично регулює нагрів і підтримує стабільну температуру посуду, усуваючи необхідність у постійному регулюванні.

Ця функція доступна лише для конфорок зі значком .

ПРИМІТКА: Температура, що відображається, відноситься до центру порожнього посуду. Температура, що відображається, може відрізнятися від фактичної залежно від того, який посуд ви використовуєте. Для досягнення оптимальної продуктивності рекомендується розмішувати посуд у центрі конфорки та вмикати функцію, коли індикатор залишкового тепла Hot не активний.

ВАЖЛИВО! Ця функція не призначена для кип'ятіння води або смаження у фритюрі. З цієї причини вода не закипить, навіть якщо вибрано температуру вище 100°C. Щодо швидкого закипання зверніться до розділу "Прискорене кипіння" або скористайтеся функцією підсилення потужності.

Як активувати функцію контролю нагріву:

1. Поставте посуд на конфорку зі значком .
2. Натисніть на значок .
3. За допомогою стрілки вгору () виберіть потрібну температуру. За замовчуванням встановлено температуру 45°C. Ви можете збільшити температуру до 200°C, згідно з вашими потребами (див. таблицю нижче з порадами щодо готування). Для зменшення температури використовуйте стрілку вниз ().
4. На етапі нагрівання поруч із вибраною температурою блиматиме стрілка вгору ().
5. Коли посуд досягне заданої температури, варильна поверхня сповістить про це звуковим сигналом, а стрілка вгору () перестане блимати. Тепер можна додавати їжу.
6. Після досягнення заданого значення ви можете використовувати стрілки вгору () та вниз () для регулювання температури з кроком 5°C.
7. Якщо нова вибрана температура нижча за поточну, стрілка вниз () блиматиме поруч із вибраною температурою, доки не буде досягнуто нового заданого значення. Якщо нова вибрана температура вища за поточну, стрілка вгору () блиматиме поруч із вибраною температурою, доки не буде досягнуто нового заданого значення.
8. Якщо ви встановите таймер для конфорки з активною функцією керування нагріванням, таймер запуститься лише після досягнення заданого значення. Замість температури на дисплеї відобразиться зворотний відлік таймера. Під час зворотного відліку натисніть стрілку вгору () або вниз (), щоб побачити встановлену температуру. Через 3 секунди знову з'явиться зворотний відлік.

HEAT CONTROL - ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці нижче наведені деякі рекомендації щодо техніки приготування для кожної температури.

СЛАБКИЙ НАГРІВ		СЕРЕДНІЙ НАГРІВ		ВИСОКИЙ НАГРІВ	
45°C	80°C	130°C	150°C	180°C	200°C
Розтоплення (шоколад, масло)	Підтримання тепла	Нижнє обсмажування (овочева базова суміш)	Змішати (яйця)	Пасерування Смажити	Гриль (яловичина, овочі)
Розморожування (м'ясо, риба)	Загущення, змащування вершками (різотто)	Томлення (овочі) Деглазувати	Карамелізація (цукор, овочі)	Підрум'янення (млинці, тости)	Обсмаження (стейк, печеня)
		Кипіння на повільному вогні (120°C)			

Щодо швидкого закипання зверніться до розділу "Прискорене кип'ятіння" або скористайтеся функцією Booster.

ПРИМІТКИ:

- Система може контролювати температуру приготування їжі, але завжди бажано перебувати поруч під час використання варильної поверхні.
- В залежності від послідовності увімкнення конфорок, функція Heat Control може бути недоступною. Варильна поверхня сповістить вас про це звуковим сигналом.



Відскануйте QR-код, щоб відкрити секрети приготування за допомогою функції регулювання температури Heat Control. Дізнайтеся, як легко і приємно готувати за допомогою температури, відвідавши наш веб-сайт, де ви знайдете покрокові інструкції щодо різноманітних способів приготування, повсякденних страв і цікавих нових страв.

ПРИСКОРЕНЕ КИП'ЯТІННЯ (BOIL&COOK)

Ця функція доводить воду до кипіння і автоматично регулює потужність, щоб підтримувати її кипіння, доки ви не будете готові додати в неї необхідні продукти. У порівнянні з режимом підсилення потужності, ця функція допомагає запобігти перегріванню та марній витраті енергії. Для економії енергії та прискорення процесу закипання рекомендується накривати каструлю кришкою.

Функція прискореного закипання доступна лише для конфорок зі значком .

ПРИМІТКА: Для використання цієї функції каструля повинна мати діаметр дна 160 - 210 мм і бути заповненою водою на 1/2 - 3/4 об'єму. Зверніть увагу, що максимальний об'єм для використання цієї функції становить близько 4 л. Не додавайте сіль у воду до того, як вона закипить, оскільки це може завадити системі працювати належним чином.

Для оптимальної роботи рекомендується розміщувати посуд у центрі конфорки, використовувати воду кімнатної температури та вмикати функцію, коли не відображається індикатор залишкового тепла.

ВАЖЛИВО! Ця функція призначена лише для кип'ятіння води, а не для молока чи інших видів рідини.

При використанні посуду, доступного на ринку, функція може працювати не так, як очікувалося.

Як активувати функцію Прискорене кип'ятіння:

1. Наповніть каструлю водою (див. примітки вище).
2. Поставте посуд на конфорку зі значком .
3. Виберіть кнопку Прискореного кип'ятіння ().
4. Натисніть кнопку Прискореного кип'ятіння () один раз, якщо функція Heat Control доступна лише на одній конфорці. Якщо функція Heat Control доступна на кількох конфорках, натисніть кнопку  декілька разів для вибору конфорки, на якій ви хочете використовувати функцію прискореного кип'ятіння. На дисплеї з'явиться символ «b», який допоможе вам переходити між конфорками.
5. Після вибору конфорки на дисплеї протягом декількох секунд буде блимати «b», після чого функція запуститься автоматично.
6. Після запуску функції прискореного кип'ятіння на дисплеї протягом нагрівання з'явиться анімація.
7. Не пізніше ніж через 90 секунд після закипання води функція сповістить вас про це звуковим сигналом. Анімація зникне, а варильна поверхня автоматично встановить рівень потужності 15 для підтримки повільного кипіння.
8. У деяких випадках, в залежності від посуду, рівень потужності може автоматично знизитися до рівня 15, не досягаючи температури кипіння води. Щоб досягти точки кипіння, можна збільшити рівень потужності конфорки, яка використовується. Ви також можете спробувати використати іншу каструлю, сумісну з індукційною плитою. Якщо описані вище умови не виконуються, радимо вимкнути функцію прискореного кип'ятіння і продовжити готування, встановивши рівні потужності вручну.
9. Додайте продукти і, якщо потрібно, змініть рівень потужності, щоб відрегулювати силу кипіння. Вибір потужності буде обмежений тими рівнями, які підходять для підтримки кипіння (тобто рівнями 10 - 18).

ПРИМІТКА:

- Приблизно через 15 хвилин після активації функції, незалежно від того, закипіла вода чи ні, варильна поверхня автоматично встановлює рівень потужності на 15 і анімація зникає.
- Функція Прискореного кип'ятіння може бути недоступною за певних налаштувань керування живленням або послідовності увімкнення конфорок. Варильна поверхня сповістить вас про це звуковим сигналом.
- При використанні цієї функції ви не зможете встановити таймер на етапі нагрівання води. Таймер можна увімкнути лише після отримання звукового сповіщення про те, що вода досягла температури кипіння.
- Система може контролювати процес кипіння, але завжди бажано перебувати поруч під час використання варильної поверхні.

ІНДИКАТОРИ

Hot ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Якщо на дисплеї відображається повідомлення «Hot», це означає, що конфорка гаряча. Індикатор світиться, навіть якщо конфорка не була ввімкнена, але нагрілася (через використання сусідніх конфорок або через те, що на неї поставили гарячу каструлю). Коли конфорка охолоне, повідомлення «Hot» зникне.

CU КАСТРУЛЯ НЕПРАВИЛЬНО ВСТАНОВЛЕНА АБО ВІДСУТНЯ

Цей символ з'являється, якщо каструля не придатна для індукційної конфорки, неправильно розміщена або не підходить за розміром для обраної конфорки. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

В таблиці готування ви знайдете поради щодо готування для кожного рівня потужності. Фактична потужність для кожного рівня залежить від розміру конфорки та посуду, що використовується.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ
Максимальна потужність (P)	Функція Booster* - щоб якомога швидше довести воду до кипіння. Не використовуйте з порожньою сковородою або олією/вершковим маслом.
17 – 18	Довести воду до кипіння, обсмажити у фритюрі** заморожені продукти.
15 – 16	Підтримувати кипіння, смажити, обсмажувати, панірувати, підрум'янювати.
10 – 14	Підтримувати слабе кипіння, розігрівати, смажити на грилі (протягом тривалого часу), обсмажувати, пасерувати, карамелізувати, підрум'янювати, готувати млинці.
5 – 9	Томити, тушкувати, загущувати, готувати на повільному вогні.
3 – 4	Підтримання тепла, розморожування.
1 – 2	Розтопити, зробити кремівим (різотто).
Нульова потужність (OFF)	Варильна поверхня перебуває в режимі очікування або вимкнена (можливе залишкове тепло наприкінці готування, про що свідчить напис «Hot»).

* Режим підсилення потужності (Booster) - це спеціальний режим, який використовує рівень потужності вище 18, щоб швидше нагріти воду. Цей режим можна підтримувати не більше 10 хвилин, в залежності від використовуваної конфорки. Після цього потужність автоматично зменшиться до рівня 18.

** Для смаження у фритюрі заморожених продуктів, таких як картопля фрі, рекомендується використовувати конфорки без функції Flexi Zone. Якщо ви хочете смажити у фритюрі на конфорках з функцією Flexi Zone, рекомендується використовувати передню конфорку.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Важливо:

- **Перед чищенням переконайтеся, що конфорки вимкнені, а індикатор залишкового тепла («Hot») не відображається.**
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну поверхню (коли вона охолоне), щоб видалити залишки їжі та плями.
- Якщо поверхня не буде достатньо чистою, це може призвести до зниження чутливості кнопок панелі керування.
- Використовуйте скребок лише в тому випадку, якщо залишки їжі пристали до варильної поверхні. Дотримуйтесь інструкцій виробника скребка, щоб не подряпати скло.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкодити варильну поверхню і повинні бути негайно видалені.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати поверхню скла.
- Використовуйте м'яку тканину, абсорбуючий кухонний папір або спеціальний засіб для чищення варильної поверхні (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити зміщення або вібрацію каструль.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

Якщо на склі є логотип CleanProtect, це означає, що варильна поверхня була оброблена за технологією CleanProtect. Це спеціальне покриття забезпечує відмінні результати очищення та довше зберігає блиск варильної поверхні. Рекомендується чистити щодня, після кожного використання.

Для чищення варильних поверхонь, оброблених за технологією CleanProtect, дотримуйтесь наведених нижче рекомендацій:

- Ретельно змочіть водою ділянки, які потрібно очистити, переконавшись, що покрита вся забруднена поверхня. Будьте обережні, щоб не пролити воду на панель керування.
- Процедура змочування:
 - За нормальних умов зачекайте щонайменше 2 хвилини.
 - За умов сильного забруднення зачекайте щонайменше 5 хвилин.
 - Якщо вода висохла на варильній поверхні, намочіть її ще раз.
- Для видалення відкладень використовуйте неабразивну губку. Після миття висушіть варильну поверхню.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Зверніть увагу: Присутність води або рідини, пролитої з кастрюль, чи будь-яких предметів, що лежать на кнопці варильної поверхні, може випадково активувати або деактивувати функцію блокування панелі керування.

КОД НА ДИСПЛЕЇ/ ВИЯВЛЕНА ПРОБЛЕМА	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
F9E0	Неправильне підключення кабелю живлення.	Підключення до електромережі не відповідає зазначеному в розділі "Підключення до електромережі".	Підключіть електроживлення відповідно до розділу "Підключення до електромережі".
F0EA	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі висока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F0E9 Рівень потужності автоматично зменшується. Конфорка вимикається автоматично. Варильна поверхня вимикається автоматично.	Конфорки вимикаються, якщо температура занадто висока. Рівень потужності зменшується, конфорка вимикається або варильна поверхня вимикається, коли температура стає занадто високою.	Внутрішня температура електронних частин панелі занадто висока. Вентиляція варильної поверхні може бути недостатньою для забезпечення її належного функціонування.	Зачекайте, поки варильна поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову. Для забезпечення належної роботи варильна поверхня повинна мати належну вентиляцію за рахунок достатнього припливу свіжого повітря. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена з дотриманням вказівок, описаних у розділі "Установлення". Переконайтеся, що задню та нижню частину варильної поверхні не закривають ніякі предмети.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F1E1, F2E1, F6E1, F6E2, F7E5, F7E6, FCE1, FCE2, FCE3	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте декілька секунд (не менше 10), а потім знову підключіть варильну поверхню до електромережі. Якщо несправність не зникає, зателефонуйте до сервісного центру і вкажіть код помилки, який з'являється на дисплеї.		
dE [коли варильна поверхня вимкнена]	Варильна поверхня не нагрівається. Функції не вмикаються.	Ввімкнений ДЕМОРЕЖИМ.	Дотримуйтесь інструкцій у розділі "Перше використання".
Спеціальна функція не вмикається, а варильна поверхня видає звуковий сигнал.	Варильна панель не дозволяє активувати спеціальну функцію.	Регулятор потужності обмежує активацію спеціальної функції відповідно до обраного для варильної поверхні налаштування керування потужністю (наприклад, 2,5 кВт).	Див. розділ "Регулювання потужності".
Коли ви обираєте рівень потужності або використовуєте функцію підсилення потужності, рівень потужності автоматично зменшується.	Варильна поверхня автоматично встановлює максимально доступний рівень потужності (навіть якщо він нижчий за встановлений), щоб забезпечити використання конфорки.	Регулятор потужності обмежує активацію спеціальної функції відповідно до обраного для варильної поверхні налаштування керування потужністю (наприклад, 2,5 кВт). Функція Booster може мати різну тривалість залежно від використовуваної конфорки. Після закінчення встановленої тривалості функції Booster, потужність буде автоматично знижено до рівня 18. Вентиляція варильної поверхні може бути недостатньою для забезпечення її належного функціонування.	Див. розділ "Регулювання потужності" або "Функція Booster". Для забезпечення належної роботи варильна поверхня повинна мати належну вентиляцію за рахунок достатнього припливу свіжого повітря. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена з дотриманням вказівок, описаних у розділі "Установлення". Переконайтеся, що задню та нижню частину варильної поверхні не закривають ніякі предмети.
	Посуд не виявлено. Через 30 секунд конфорка вимикається.	Цей символ з'являється, якщо кастрюля не придатна для індукційної конфорки, неправильно розміщена або не підходить за розміром для обраної конфорки. Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить кастрюлю, конфорка вимкнеться.	Якщо ваш посуд придатний для індукційного приготування (див. розділ "Приладдя") і правильно розміщений на конфорці, спробуйте поставити його на меншу конфорку. В іншому випадку використовуйте відповідний посуд (див. розділ "Приладдя").
Варильна поверхня видає два коротких звукових сигнали, а потім самостійно вимикається. Після цього на дисплеї з'являється повідомлення «OFF» на період до 60 секунд, протягом якого варильна поверхня не вмикається і повторює два коротких звукових сигнали кожні 5 секунд.	Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні: <ul style="list-style-type: none"> • кнопку увімкнення/вимкнення, що призводить до ненавмисного вимкнення варильної поверхні; • кнопку блокування, що призводить до небажаної активації функції блокування в разі її безперервного натискання протягом більше ніж 3 секунд. Функція залишається активною навіть після вимкнення варильної поверхні, при цьому відображається піктограма блокування клавіш і світиться світлодіодний індикатор; • клавіатури прокрутки, що призводить до небажаної зміни рівнів потужності. Варильна поверхня самостійно вимикається (з'являється повідомлення "OFF"), якщо її не чистити протягом 8 секунд.		Висушіть та/або почистіть, та/або приберіть предмет, щоб варильну поверхню можна було знову ввімкнути через 60 секунд після появи повідомлення про вимкнення. Якщо функція блокування клавіш була активована випадково, натисніть і утримуйте кнопку блокування клавіш протягом 3 секунд, щоб вимкнути її. Щоб увімкнути варильну поверхню, натисніть кнопку ON/OFF.

КОД НА ДИСПЛЕЇ/ ВИЯВЛЕНА ПРОБЛЕМА	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Вода не закипає, коли використовується функція Heat Control (🔥).	Вода не закипає, якщо температуру встановлено за допомогою функції Heat Control.	Ви використовуєте функцію керування нагріву для кип'ятіння води.	Використовуйте функцію "Прискорене кип'ятіння" (Boil&Cook) або функцію Booster.
Під час розміщення посуду чути клацання та/або цокання.	Ці безперервні клацання та/або цокання виникають, коли каstrуля не може отримати повну потужність згідно з встановленим рівнем потужності. Діаметр каstrулі може бути меншим за мінімальний діаметр, зазначений у посібнику користувача для конкретної конфорки. Навіть якщо ви використовуєте каstrулю з правильними розмірами, деякі моделі мають дно, частково вкрите металевими вставками (або без рівномірного розподілу феромагнітного матеріалу), і вони не завжди працюють так, як очікується.		Використовуйте каstrулю з діаметром, більшим за мінімальний, зазначений для конкретних конфорок, або використовуйте більш високоефективну каstrулю (див. розділ "Приладдя").
Варильна поверхня вимкнена.	Варильна поверхня автоматично вимикається в таких випадках: <ul style="list-style-type: none"> У випадку пролиття води, переливання їжі або розміщення на кнопках панелі керування предметів, які можуть випадково активувати кнопку увімкнення/вимкнення. Якщо ці предмети не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться після звукового сигналу. Якщо протягом більше ніж 30 секунд відсутня будь-яка взаємодія з панеллю керування, і жодна конфорка не активна. Якщо протягом більше ніж 30 секунд не було виявлено посуду, і протягом цього ж часу не було взаємодії з панеллю керування. Вичерпано максимальний робочий час для певного рівня потужності або функції, і не було жодної взаємодії з варильною поверхнею протягом більше ніж 30 секунд. Інші випадки, не зазначені тут. 		Для отримання додаткової інформації див. розділ "Щоденне використання". Увімкнути варильну поверхню вручну.
Під час використання функції "Прискорене кип'ятіння" (Boil&Cook) вода не досягає температури кипіння. або Функція не вказує на те, що було досягнуто точки кипіння, протягом приблизно 90 секунд з моменту початку закипання води.	У деяких випадках, залежно від посуду або кількості використовуваної води, точка кипіння може не досягатися. Незалежно від того, кипить вода чи ні, рівень потужності може автоматично знизитися до 15 приблизно через 15 хвилин після увімкнення функції.		Якщо вода не закипає, ви можете довести її до кипіння, збільшивши рівень потужності конфорки. Крім того, ви можете спробувати використати іншу каstrулю, придатну для готування на індукційній плиті. Якщо функція не вказує на закипання протягом приблизно 90 секунд з моменту закипання води, радимо вимкнути функцію "Boil&Cook" і продовжити готування, регулюючи рівні потужності.

ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

Під час нормального функціонування індукційної варильної панелі можна чути свистіння або потріскування.

Ці шуми надходять від посуду і пов'язані з особливостями конструкції дна (наприклад, коли дно виготовлене з різних шарів матеріалу або має нерівності). Вони можуть відрізнятися залежно від типу посуду і кількості їжі в ньому, і не є ознакою несправності.

Індукційні варильні поверхні можуть видавати безперервне клацання та/або цокання при розміщенні каstrулі/сковороди. Ці звуки можуть виникати, коли сковорідка не може отримати повну потужність, що відповідає встановленому рівню потужності. Використовуйте каstrулю з діаметром, більшим за мінімальний, зазначений для конкретних конфорок, або використовуйте більш високоефективну каstrулю (див. розділ «Приладдя»).

Пролита вода, перелита їжа та/або предмети, розташовані на кнопках панелі керування, можуть імітувати ваш палець і випадково активувати або деактивувати будь-яку з кнопок варильної поверхні, а також видавати звукові сигнали внаслідок контакту предметів з кнопками. Якщо ці предмети не будуть видалені протягом 8 секунд, варильна поверхня автоматично вимкнеться після звукового сигналу, який повторюватиметься кожні 5 секунд, доки предмет або вода не будуть видалені з панелі керування, навіть після вимкнення. Щоб запобігти вимкненню, видаліть пролиту рідину з інтерфейсу користувача і ретельно просушіть його протягом 8 секунд або скористайтеся функцією очищення, яка дає вам 30 секунд для очищення і сушіння.

Пам'ятайте, що кнопка увімкнення/вимкнення завжди буде активною.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

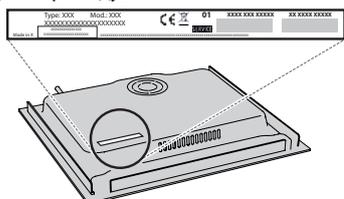
ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗАТЕЛЕФОНУВАТИ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

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

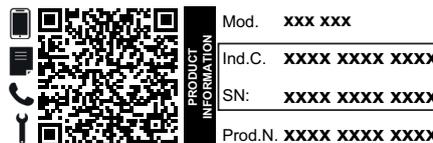
ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.

Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування, завжди надавайте:

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



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



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

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- Відсканувавши QR-код на виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs;
- Або **зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до нашого центру післяпродажного обслуговування, вкажіть коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/ © 2024 Whirlpool. Виробляється за ліцензією.