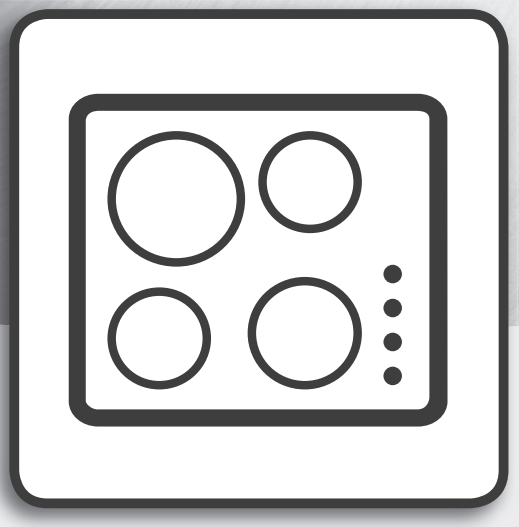
Whirlpool



Інструкція з експлуатації

www.whirlpool.eu/register

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL.
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті **www.whirlpool.eu/register.**

ІНДЕКС

ПОСІБНИК З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 3
Інструкції з техніки безпеки 3

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА МОНТАЖУ 5
Опис виробу 5
Панель керування 5
Приладдя 6
Використання приладу 6
Перше використання 6
Налаштування 7
Щоденне використання 8
Уподобання 10
Спеціальні функції 11
Таблиця приготування 13
Обслуговування і очищення 14
Wi-Fi FAQ 14
Посібник з усунення несправностей 15
Звуки, які прилад виробляє під час функціонування 16
Підтверджене готування 16
Післяпродажне обслуговування 16

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ 17

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

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: 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.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.
⚠ ОБЕРЕЖНО: слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Необережне приготування їжі із вмістом жиру або олії на варильній панелі може бути небезпечним - це може призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою: Натомість, вимкніть прилад та накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.
⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або як підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти - існує ризик виникнення пожежі.
⚠ Не кладіть металеві предмети, зокрема ножі, виделки, ложки або кришки на варильну панель, оскільки вони можуть нагріватися.
⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (від 0 до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду.
⚠ Після використання вимикайте конфорку за допомогою її елемента керування, не покладаючись на детектор посуду.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ ОБЕРЕЖНО: Цей прилад не призначено для управління зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.
⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.
⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).
⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

УСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Установлення і обслуговування приладу мають виконувати принаймні дві особи - існує ризик травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.
⚠ Установлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань, і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям 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.

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

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

⚠ 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 провода живлення або вилки, неналежної роботи або пошкодження чи падіння.

⚠ 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 Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад охолонув.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 маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

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

Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС 66/2014, а також Європейському стандарту EN 60350-2.

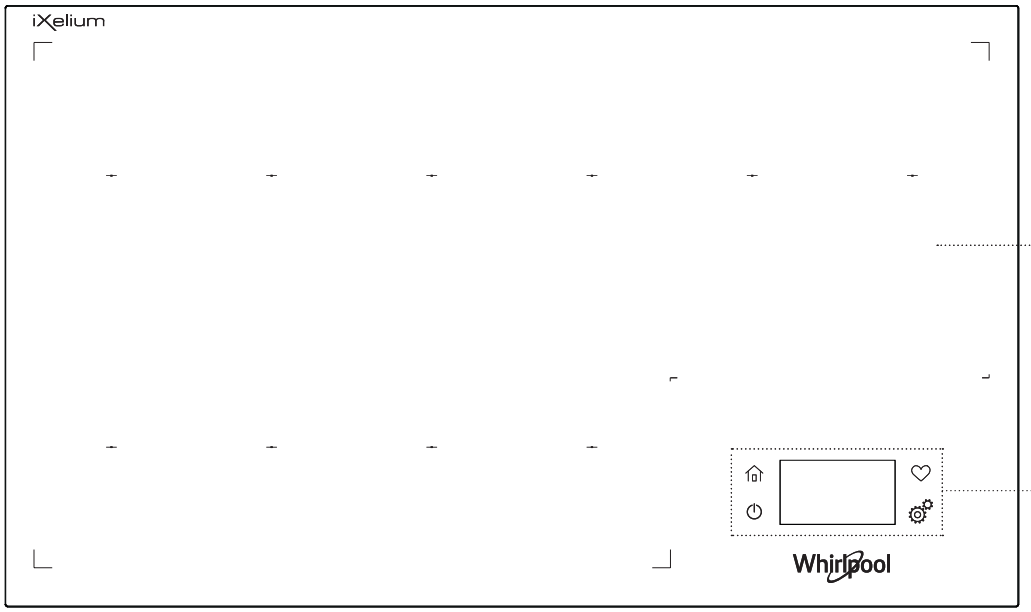
Виробник, Whirlpool EMEA S.p.A., заявляє, що ця модель I200 Maestro побутового приладу з радіоустаткуванням відповідає вимогам директиви 2014/53/UE.

Повний текст декларації про відповідність можна завантажити з веб-сайту: https://docs.whirlpool.eu.

Радіоустаткування працює в промисловому (ISM) частотному діапазоні 2,4 ГГц, максимальна потужність ВЧ-сигналу, що передається, не перевищує 20 дБм (еквівалентна потужність ізотропного випромінювання, e.i.r.p.).

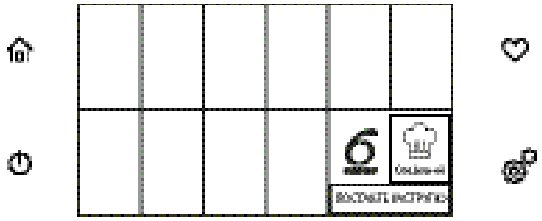
Цей виріб включає програмне забезпечення, розроблене з відкритим вихідним кодом третіми особами. Заяву про використання ліцензії програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна знайти на наступному веб-сайті: https://docs.whirlpool.eu.

ОПИС ВИРОБУ



1. Варильна поверхня
2. Панель керування

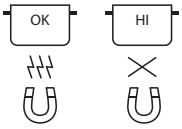
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



	Увімкнення/вимкнення варильної панелі	Кнопка для увімкнення та вимкнення всієї варильної панелі. Ця кнопка завжди є активною на будь-якому екрані і в будь-якому стані варильної панелі.
	Головний екран	Кнопка для переходу на початковий екран, її можна натиснути в будь-який час під час здійснення навігації.
	Уподобання	Кнопка для відображення екрана зі списком збережених або пропонованих функцій варильної панелі.
	Налаштування варильної панелі	Кнопка для доступу до всіх налаштувань і конфігурацій варильної панелі.

ПРИЛАДДЯ

КАСТРУЛІ ТА СКОВОРОДИ



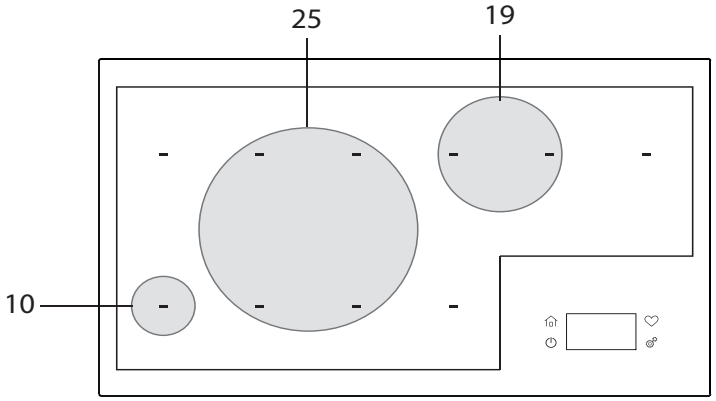
Слід застосовувати лише каструлі і сковороди, які виготовлено з феромагнітного матеріалу, що призначені для використання з індукційними варильними панелями. Щоб визначити, чи підходить каструля, перевірте наявність символу (зазвичай виштампуваний на дні). Перевірити, чи є каструлі магнітними, можна за допомогою магніту.
Якість і структура каструлі можуть змінити якість приготування. Деякі індикатори діаметру основи не відповідають фактичному діаметру феромагнітної поверхні.

ПОРОЖНІ КАСТРУЛІ АБО КАСТРУЛІ З ТОНКОЮ ОСНОВОЮ

Не ставте на увімкнену варильну панель порожні каструлі або сковороди. Варильна панель оснащена внутрішньою системою безпеки, яка постійно контролює температуру, активуючи функцію "Автоматичне відключення" у разі виявлення високих температур.
У разі використання приладу з порожніми каструлями або каструлями з тонкою основою температура може дуже швидко зростати, а функція "Автоматичне відключення" може спрацьовувати з незначною затримкою, через що пошкоджується каструля або сковорода. Якщо це сталося, нічого не торкайтеся і зачекайте, поки охолонуть всі компоненти.
У разі появи будь-яких повідомлень про помилки зверніться до сервісного центру.

МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ОСНОВИ КАСТРУЛІ/СКОВОРОДИ ДЛЯ РІЗНИХ КОНФОРОК

Для забезпечення належного функціонування варильної панелі каструля має покривати одну або кілька відміток на поверхні варильної панелі, а розмір її основи не може бути меншим за відповідний мінімальний діаметр.



(Діаметр основи каструлі в сантиметрах)

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Послідовне налаштування необхідних параметрів при першому увімкненні варильної панелі.
Щоб налаштувати параметри пізніше, перейдіть до меню "Налаштування" "⚙".

1	Мова	Перегляньте список, щоб вибрати потрібну мову, і натисніть для підтвердження. ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ → ДАЛІ
2	Wi-Fi	Встановлює зв'язок між пристроєм і домашньою Інтернет-мережею (див. специфікацію деталей). Якщо Wi-Fi з'єднання вже встановлено, система автоматично отримує дату та час. Wi-Fi з'єднання також можна налаштувати пізніше, а дату та час можна встановити вручну. НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ / ПРОПУСТИТИ
3	Час	Встановлюйте час у форматі хх:гг. Формат можна змінити пізніше в системних налаштуваннях.
4	Дата	Встановлюйте дату в форматі дд:мм:рррр. Формат можна змінити пізніше в системних налаштуваннях.
5	Потужність	Встановлює максимальну потужність варильної поверхні, яку можна вибрати з наступних значень: 2,5 кВт - 4,0 кВт - 6,0 кВт - 7,2 кВт - 11,0 кВт.

ЗБЕРЕГТИ ДЕМОНСТРАЦІЙНИЙ РЕЖИМ :
Режим, який використовується в торгових точках для представлення основних функцій меню.
Щоб повернутися до початкової послідовності меню, натисніть кнопку налаштування «⚙» та зніміть вибір демонстраційного режиму в розділі меню «Інформація».
Після скасування вибору режиму натисніть кнопку "⌂" на головному екрані.

ЗАСТОСУВАННЯ СЕНСОРНОГО ЕКРАНА

- Щоб переглянути меню, просто торкніться екрана, натиснувши на дисплей пальцем;
- Від сили натискання екрана пальцем залежить швидкість його реакції;
- Щоб зробити вибір або підтвердити вибір, торкніться екрана в області вибраного значення або пункту меню;
- Щоб перейти на попередні або наступні екрани, натискайте кнопки "Далі" та "Назад";
- Кнопки, які виділені сірим, відповідають функціям, які в даний час неможливо вибрати.

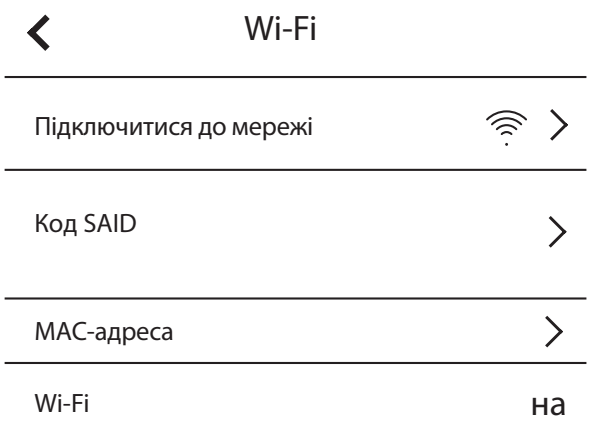
НАЛАШТУВАННЯ

Налаштування варильної панелі можна змінити в будь-який момент. Щоб змінити налаштування, натисніть кнопку "⚙".

Таймер	Функція таймера є доступною, коли варильна поверхня вимкнена.
Без звуку	Вимикає всі вказівні звуки варильної поверхні
Блокування елементів керування	Блокує уведення за допомогою кнопок. Щоб вимкнути цей режим, дотримуйтесь інструкцій, які з'являються на дисплеї.
Інші параметри – Керування потужністю	Дозволяє регулювати потужність варильної поверхні відповідно до індивідуальних уподобань або максимальної потужності лічильника електроенергії: 2,5 кВт - 4,0 кВт - 6,0 кВт - 7,4 кВт - 11,0 кВт.
Властивості:	
Час і дата	Для установлення часу прийомів їжі, дати, часу та форматів.
Гучність звукового оповіщення	Встановлює гучність сигналів попередження для таймера та кнопок.
Параметри дисплея – Яскравість	Задає один з трьох можливих рівнів яскравості дисплея: висока, середня, низька.
Географічна зона – Мова	Для вибору мови;
Wi-Fi	Для підключення приладу до мережі Wi-Fi (див. відповідний параграф).
Інформація	Щоб відобразити контактну інформацію щодо післяпродажного обслуговування, увімкніть демонстраційний режим або скиньте варильну поверхню до заводських налаштувань. Виберіть демонстраційний режим та скористайтеся функцією вільного відтворення, щоб дізнатись, як переглядати меню варильної поверхні.

НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Щоб налаштувати Wi-Fi з'єднання, натисніть кнопку "⚙", на екрані з'явиться напис "Wi-Fi".



Завантажте програму Whirlpool з App Store на смартфон.
Включіть програму, щоб підключити пристрій.

Код SAID використовується для здійснення зв'язку інтелектуального пристрою з приладом.
У разі втрати етикетки SAID зверніться до центру післяпродажного обслуговування.

MAC-адреса відображається на дисплеї для модуля Wi-Fi.

Увімкнення та вимкнення підключення Wi-Fi здійснюється за допомогою кнопки увімкнення/вимкнення.

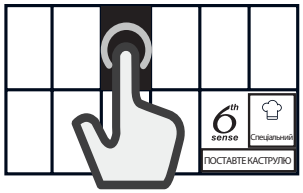
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Щоб увімкнути варильну панель, протягом приблизно 1 секунди утримуйте натиснутою кнопку увімкнення, поки не засвітиться дисплей.
Якщо не буде обрано жодної функції, через 10 секунд варильна панель автоматично вимкнеться.
Щоб вимкнути варильну панель, натисніть і утримуйте натисненою ту ж саму кнопку, поки не згасне дисплей і доки не будуть вимкнені всі конфорки.

ВИБІР КОНФОРКИ

Потрібну конфорку можна вибрати на дисплеї, натиснувши на відповідну панель.

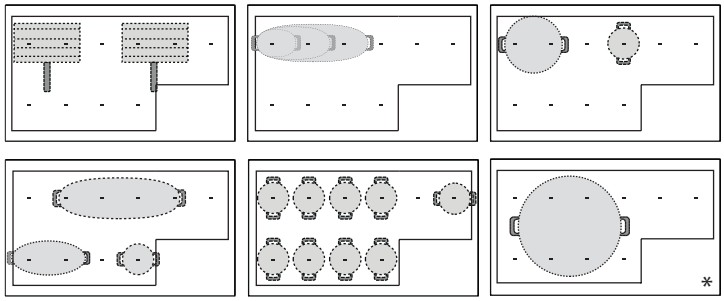


Якщо варильна панель не виявить каструлю, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ КОНФОРОК І НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Щоб увімкнути конфорки:

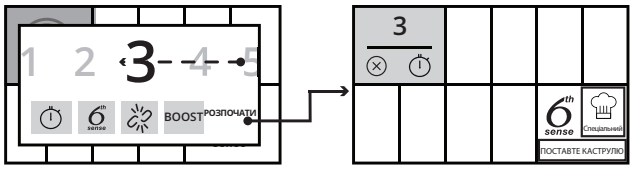
1. Увімкніть варильну панель. Якщо чашка вже на місці, варильна поверхня автоматично виявляє її. Для вибору потужності оберіть рекомендовану зону.
2. Розташуйте каструлю на обраній конфорці, переконавшись в тому, що вона покриває одну або кілька відміток на поверхні варильної панелі.



* У разі використання цього положення ви зможете скористатися максимальною корисною потужністю.

Зверніть увагу: Не кладіть приладдя на дисплей.
Якщо дисплей накритий посудом, варильна панель може функціонувати неправильно.

3. Після визначення конфорки з'явиться екран, на якому можна вибрати рівень потужності.
4. Встановіть потрібний рівень потужності, натискаючи або горизонтально проводячи пальцем, і підтвердіть свій вибір, натиснувши кнопку «РОЗПОЧАТИ».
   Встановлений рівень потужності з'явиться на панелі вибраної конфорки.



Для кожної конфорки передбачено широкий діапазон налаштувань нагрівання, від «1» (мінімальна потужність) до «18» (максимальна потужність). За допомогою екрана рівня потужності також можна вибрати функцію швидкого нагрівання, яка відображається на екрані кнопкою «Boost» (Підвищення потужності).

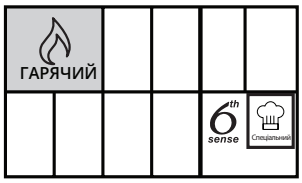
Зверніть увагу: Якщо каструля не підходить для готування з використанням індукції, встановлена неправильно або має розмір, що не відповідає обраній конфорці, з'явиться наступний напис: «У цій зоні каструлю не знайдено.». Якщо прилад протягом 30 секунд не виявить каструлю, конфорка вимкнеться.

Щоб вимкнути конфорки:

Виберіть конфорку на дисплеї і натисніть кнопку «⊗».
Якщо конфорка все ще гаряча, на відповідній панелі з'являється індикатор «ГАРЯЧИЙ» залишкового тепла.

ГАРЯЧИЙ ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Якщо на конфорці з'являється символ «ГАРЯЧИЙ», це вказує на те, що відповідна конфорка ще є гарячою. Коли конфорка охолоне, символ «ГАРЯЧИЙ» зникне.



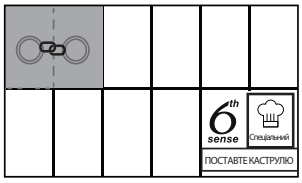
Якщо під час вимкнення варильної панелі деякі конфорки залишаються гарячими, як і раніше буде відображатися візуальне попередження.

ВИБІР ДОДАТКОВОЇ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

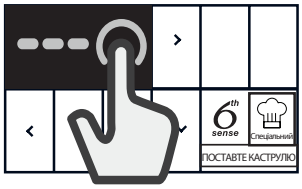
Настроювана зона утворюється об'єднанням декількох конфорок, якими можна керувати як однією конфоркою.

Щоб створити додаткову зону нагрівання:

Якщо на варильній панелі вже встановлене приладдя, на дисплеї будуть відображені доступні конфорки, просто натисніть кнопку «⛓» для підтвердження.

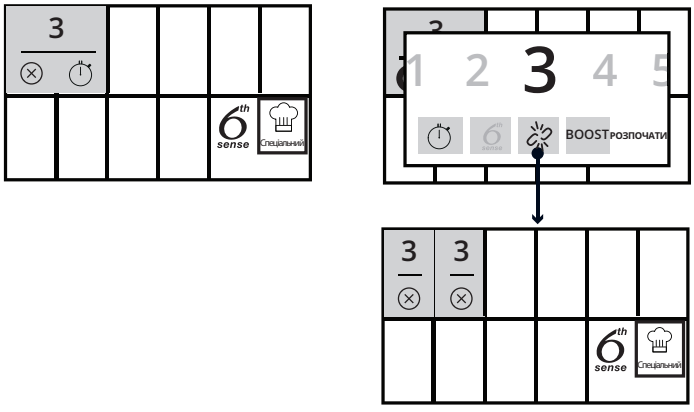


Якщо необхідно створити зону вручну, проведіть пальцем вздовж поверхні та поступово об'єднайте потрібні конфорки, керуючись напрямними стрілками. Деякі комбінації неможливі через їх форму або через наявність інших зон.



Щоб розділити додаткову зону нагрівання:

Якщо натиснути на зону, з'явиться спеціальний екран, після чого можна натиснути на символ «⛓» і об'єднані зони будуть розділені. Зони знову можуть працювати роздільно з однаковим рівнем потужності.



ПОСТАВТЕ КАСТРУЛЮ

У разі використання зони готування, що складається з декількох конфорок, каструлю можна розмістити в будь-якому місці активної зони готування. Варильна панель автоматично розпізнає фактичне положення каструлі.
Якщо потрібно поставити додаткову каструлю на активну зону готування, використовуйте команду «Поставте каструлю», щоб варильна панель могла виявити нову каструлю.

ТАЙМЕР

Існує можливість налаштування зручного таймера, який дозволяє задовольнити цілу низку потреб, навіть коли варильна панель вимкнена.

Щоб активувати таймер:
1. Увімкніть варильну панель.
2. Натисніть кнопку налаштування «⚙» і виберіть таймер «⌛».
3. Налаштуйте потрібний час в форматі гг:хх:сс.
   Можна вибрати одне з трьох попередньо налаштованих значень, це дозволяє легко встановити потрібний час.
4. Натисніть кнопку «Розпочати».
   Якщо після вибору на торкатися екрану протягом однієї хвилини, буде відображатися зворотний відлік на чорному тлі.
5. Коли мине встановлений час, пролунає звуковий сигнал.

Щоб налаштувати таймер:
1. Увімкніть варильну панель.
2. Натисніть кнопку налаштування «⚙» і виберіть таймер «⌛».
3. Натискаючи на центр екрана налаштуйте значення.

Щоб вимкнути таймер, натисніть «СКАСУВАТИ».

Коли мине встановлений час, можна налаштувати нове значення часу або вимкнути таймер.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ПРИГОТУВАННЯ

Можна запрограмувати автоматичне вимкнення конфорок.

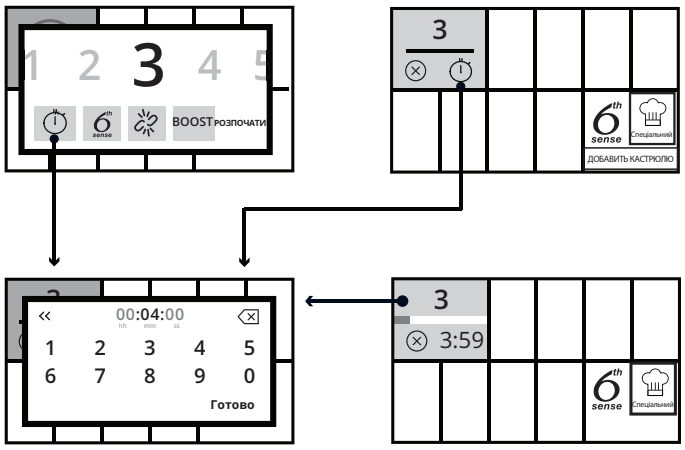
Щоб встановити час готування:
1. Виберіть конфорку і встановіть потрібний рівень потужності.
2. Натисніть кнопку секундоміра «⏱» , яка з'явиться на активній конфорці.
3. Налаштуйте потрібний час в форматі гг:хх:сс.
4. Натисніть кнопку «Розпочати».

У відповідній зоні з'явиться смуга, яка з часом буде поступово заповнюватися.

Щоб задати час готування:
1. Виберіть рівень потужності.
2. Натисніть кнопку «⏱».
3. Налаштуйте час готування.

Щоб обнулити заданий час готування, натисніть «СКАСУВАТИ».

Час готування можна встановити для кожної зони або додаткової зони нагрівання , виконавши ті ж самі кроки.

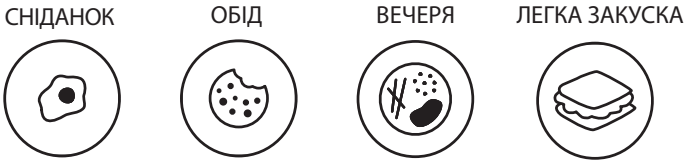


БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Щоб запобігти увімкненню варильної панелі під час її чищення або щоб запобігти торканню елементів керування під час готування, можна заблокувати варильну панель за допомогою елементу керування « 🔒 » в «Налаштуваннях» ⚙. Всю панель керування буде заблоковано за винятком кнопки вимкнення. Щоб знову активувати елементи керування, проведіть пальцем в напрямку верхньої частини дисплея.

УПОДОБАННЯ

У будь-який час за допомогою кнопки «♡» можна зберегти рецепт або попередньо налаштовану програму готування до вибраного, обравши потрібний час дня.
«Вибране» — це зручний розділ, в який найбільш часто використовувані програми готування можуть бути збережені в одній або декількох категоріях відповідно до типових страв, які споживають в певні години дня:

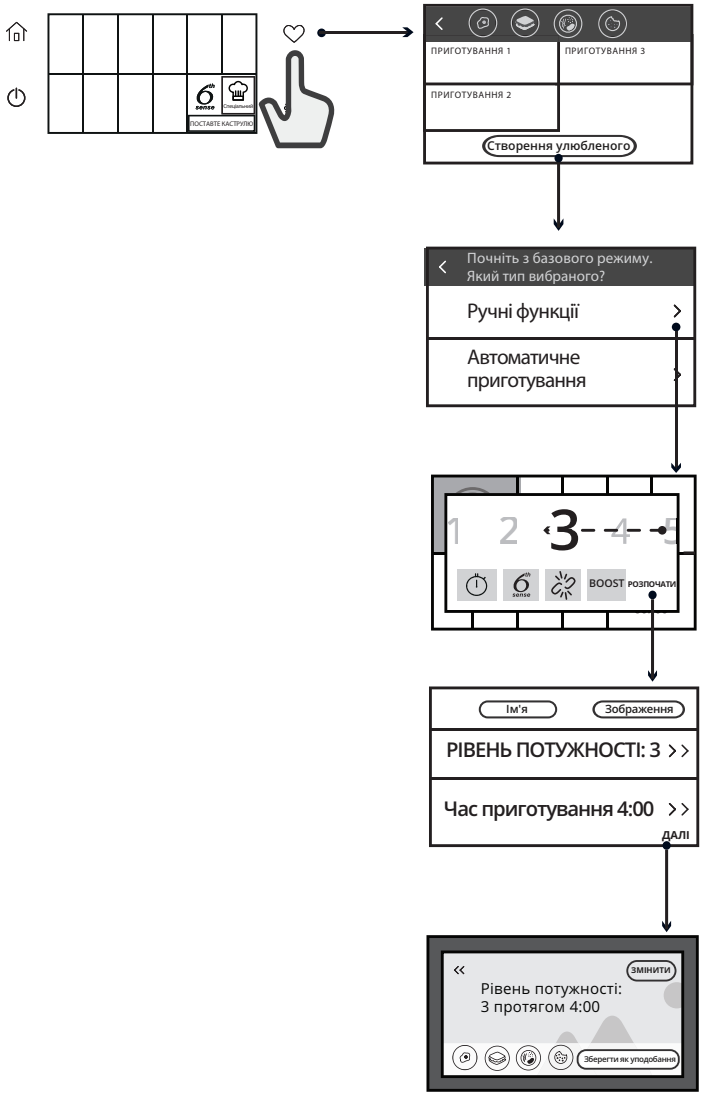


ЧАС ПРИЙОМУ ЇЖІ

У розділі «Налаштування» (меню «Уподобання» — «Дата і час») в розділі «Час прийому їжі» можна змінювати погодинний інтервал для кожної категорії (наприклад, сніданок 7-9, обід 12-14 ...).

ЗБЕРЕЖЕННЯ ВИБРАНОГО

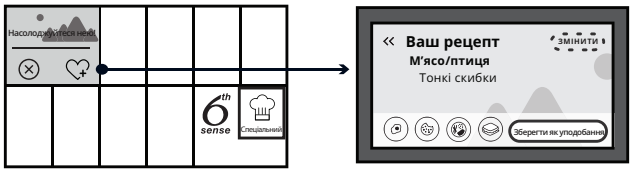
На екрані «Уподобання» (доступ до якого здійснюється за допомогою прямої кнопки «♡» на поверхні скла) потрібну послідовність (потужність + час) або спосіб автоматичного приготування можна зберегти в одній з чотирьох запропонованих категорій.
Ці вибрані дані можна змінити в будь-який час.



Виберіть одну або кілька категорій, виділивши відповідні символи.

ДОДАВАННЯ ДО ВИБРАНОГО

В кінці виконання кожної функції автоматичного приготування з'являється символ «♡+», який вказує на те, що використовуваний спосіб готування можна зберегти та додати до категорії за вашим вибором. Виберіть одну або кілька категорій, виділивши відповідні символи.



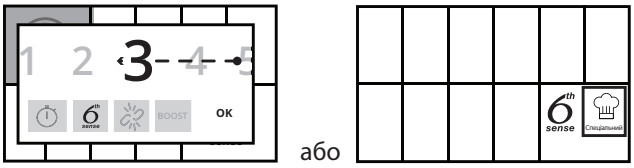
Якщо під час звичайного використання встановлено час приготування, на дисплеї з'явиться символ «♡+», який вказує на те, що використовуване значення рівня потужності, а також раніше встановлений час можна зберегти.
Ця функція є корисною, якщо потрібно застосувати часто використовуваний спосіб приготування.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

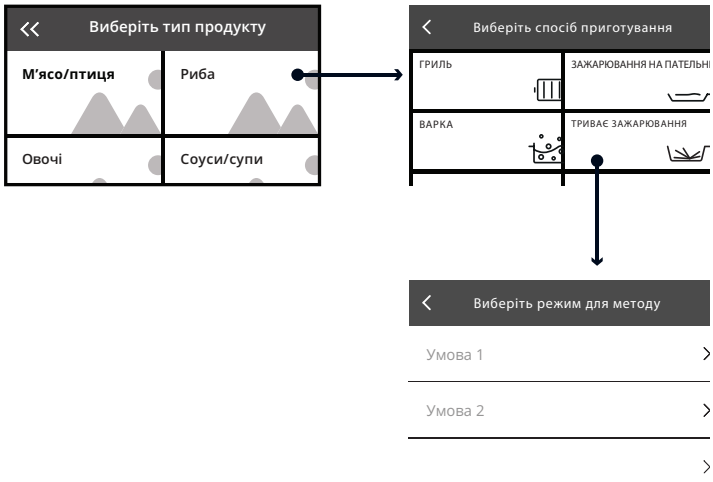
6th SENSE

Кнопка «6th Sense» активує автоматичне приготування, що дозволяє вибрати численні способи приготування для цілого ряду продуктів. У разі вибору цієї функції варильна панель активує систему, яка керує всіма фазами готування, від нагрівання каструлі (з приготуванням або без приготування) до підтримання найкращої температури під час готування.
На основі вибраного способу приготування варильна панель виконує інструкції кожного етапу, пропонуючи інгредієнти та найбільш підходящий час їх додавання.

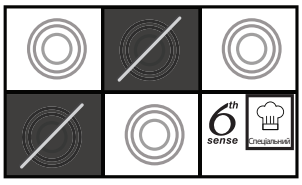
Після вибору функції «6th sense» слід ввести меню, яке містить різні категорії продуктів (див. таблицю) та «персоналізований» режим, з якого можна безпосередньо вибрати кілька способів приготування.



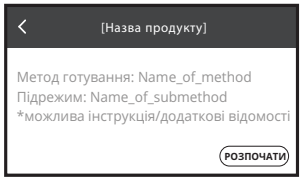
Вибравши тип продукту, слід перейти до другого екрану, на якому можна вибрати один з запропонованих способів приготування для цієї категорії, і, якщо це необхідно, будуть запропоновані умови забезпечення максимальної ефективності системи (наприклад, товщина м'яса).



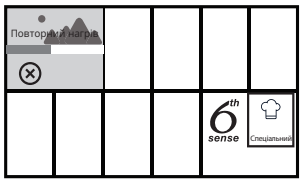
Коли вибрані всі необхідні функції, на екрані з'являться доступні зони, після чого слід вибрати, які з них будуть використані для готування. Як показано на малюнку, важливо, щоб під час автоматичного приготування каструля була завжди розташована на двох конфорках, покриваючи два кола. З цією метою на екрані відображаються зони, які розглядаються, як вже об'єднані.
(Єдиним винятком є функція «Кавоварка», для якої буде запропоновано використовувати лише одну конфорку).



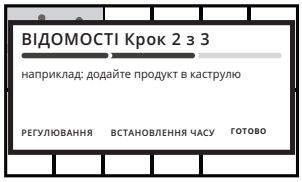
На наступному екрані за необхідності відображається сумарна інформація та різні поради (наприклад, використання спеціального приладдя).



Після цього активується фаза готування і (у разі її наявності) з'являється панель попереднього нагрівання, що відноситься до приладдя, яке є порожнім або заповненим водою чи олією.



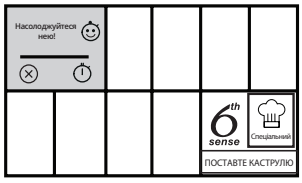
Хід виконання можна перевірити в будь-який час, натиснувши на активну зону (будьте уважні, не натисніть «⊗»).
На екрані відображається хід виконання та загальна кількість фаз, необхідних для кожного способу приготування.



Лише у разі натискання кнопки «ГОТОВО» система перейде до наступної фази, яка потребується для кожного способу приготування.
На тому ж екрані можна також вибрати час готування (не під час попереднього нагрівання) або можна натиснути кнопку «⊗» для завершення виконання функції.
Третій символ (Регулювання) дає можливість відрегулювати і точно налаштувати швидкість готування, що ідеально підходить, якщо потрібно адаптувати її відповідно до свого особистого смаку.
На цьому екрані також можна переходити по 5 рівнях (+1, +2 або -1, -2), при цьому система може поступово регулювати потужність і температуру.



Коли різні етапи будуть виконані, якщо натиснути на час приготування або кнопку «⊗», функцію буде завершено.



У цій таблиці підсумована вся навігація, яка стосується автоматичного приготування, з категоріями продуктів, способами приготування і, де це доречно, способами приготування з повними рецептами.
Ця таблиця не містить усі необхідні дані щодо кількості чи інші параметри, які можуть бути запитані під час вибору способів приготування.

Можливі способи приготування

КАТЕГОРІЯ ПРОДУКТУ	МЕТОД ГОТУВАННЯ
М'ясо/птиця	Гриль, смаження на сковороді, кип'ятіння, піджарювання
Риба	Гриль, смаження на сковороді, кип'ятіння, піджарювання
Овочі	Гриль, смаження на сковороді, кип'ятіння, піджарювання
Соуси, підливи, супи	Соуси (тушкування, повільне кипіння, бешамель) Супи (тушкування, повільне кипіння, крем-супи)
Десерт	Заварний крем, панна котта, плавлений шоколад, млинці, рисовий пудинг
Яйця	Яєчня, омлет, кип'ятіння (варені яйця, яйця, зварені некруто), Фріттата, збовтана яєчня
Сир	Приготування на грилі, смаження на сковороді, Фондю
Макарони й рис	Кип'ятіння, смаження на сковороді, рис
Напої	Повільне кипіння (молоко), вода (кипіння, повільне кипіння), кава Мока
Спеціальний	Кип'ятіння, приготування на грилі, смаження на сковороді, повільне кипіння, плавлення

ПЛАВЛЕННЯ

Ідеальний спосіб приготування для збільшення або підтримання температури, яка підходить для топлення або розморожування продуктів, таких як шоколад, масло, або, взагалі, є делікатним способом приготування (наприклад, яєчного крему, крему), запобігаючи прилипанню до дна каструлі.

ВАРКА НА МАЛОМУ ВОГНІ

Ідеальний спосіб приготування для збільшення або підтримання температури, яка підходить для готування і повільного випаровування рідин, а також для страв тривалого приготування, соусів, супів, відварів і, взагалі, за рецептами, які вимагають повільного кипіння рідини.
Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок «+» і «–» на дисплеї.
Якість і тип каструлі може впливати на здійснення або час готування.

ВАРКА*

Ідеальний спосіб приготування для нагрівання води і збільшення температури до контрольованого кипіння, коли буде досягнуто повне кипіння, запобігаючи розливанню і втратам енергії. Коли вода починає кипіти, на варильній панелі з'являється сповіщення і лунає сигнал попередження. Додавайте сіль і приправи лише після отримання попередження про кипіння.
Доки ця функція активна, система видасть попередження у випадку, якщо встановлена каструля випорожнена (без води) або якщо вона повністю википіла.
Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок «+» і «–» на дисплеї.
Якість і тип каструлі може впливати на здійснення або час готування.

ЗАЖАРЮВАННЯ НА ПАТЕЛЬНІ*

Ідеальний спосіб збільшення або підтримання температури, що підходить для всіх способів приготування, які вимагають використання сковороди з такими інгредієнтами, як подрібнена цибуля (з шаром олії товщиною до 1 сантиметра), або порожнього приладдя для швидкого приготування страв, м'яса та тушкованих овочів.
Коли буде встановлена сковорода, а потім додані інгредієнти, варильна панель почне фазу попереднього нагрівання. Попередження на дисплеї і звуковий сигнал вказують точний момент додавання продуктів відповідно до вибраної категорії продуктів.
Очікуючи підтвердження від користувача, система продовжує нагрівати приладдя до заданого рівня, що дозволяє не допустити перегрівання каструлі або інгредієнтів і уникнути непродуктивних втрат енергії.
В ідеальному випадку цю функцію слід використовувати таким чином, щоб каструля та інгредієнти спочатку мали кімнатну температуру, крім того необхідно застосовувати спеціальне приладдя.
Не використовуйте кришку під час фази попереднього нагрівання.
Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок «+» і «–» на дисплеї.

ГРИЛЬ*

Ідеальний спосіб підвищення або підтримання температури, що підходить для всіх способів приготування, які вимагають використання решітки, м'яса, риби, овочів та сиру.
Після встановлення решітки на вальній панелі запускається фаза попереднього нагрівання. Попередження на дисплеї і звуковий сигнал вказують точний момент додавання продуктів відповідно до вибраної категорії продуктів.
Очікуючи підтвердження від користувача, система продовжує нагрівати приладдя до заданого рівня, що дозволяє не допустити перегрівання решітки і уникнути непродуктивних втрат енергії.
В ідеальному випадку цю функцію слід застосовувати з решіткою за кімнатної температури.
Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок «+» і «–» на дисплеї.
Якщо ви не використовуєте решітку, призначену для цієї мети, будьте особливо обережними при першому використанні функції гриля, оскільки якість основи може впливати на час нагрівання, а приладдя з дуже тонкою основою може дуже сильно нагріватися протягом короткого часу.

ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ*

Ідеальний спосіб підвищення або підтримання температури, що підходить для всіх способів приготування, які вимагають повного занурення продукту в олію незалежно від того, чи продукт є свіжим або замороженим.
Коли буде встановлена сковорода і додані інгредієнти, варильна панель розпочне фазу попереднього нагрівання.
Попередження на дисплеї і звуковий сигнал вказують точний момент додавання продуктів відповідно до вибраної категорії продуктів.
Очікуючи підтвердження від користувача, система продовжує нагрівати приладдя до заданого рівня, що дозволяє не допустити перегрівання каструлі та інгредієнтів і уникнути непродуктивних втрат енергії.
В ідеальному випадку цю функцію слід використовувати таким чином, щоб каструля та інгредієнти спочатку мали кімнатну температуру, крім того необхідно застосовувати спеціальне приладдя.
Не використовуйте кришку під час фази попереднього нагрівання.
Рекомендується використовувати олії, які придатні для смаження під час готування з використанням цієї функції, такі як рослинні масла з насіння різних типів. У разі використання різних олій завжди будьте особливо обережними, контролюючи процес готування під час першого використання.
Для кращого керування швидкістю готування рекомендується використовувати передні конфорки.
Швидкість готування можна регулювати в будь-який час за допомогою кнопок «+» і «–» на дисплеї.

МОКА*

Ця функція призначена для автоматичного приготування кави. Цикл нагрівання можна активувати, вибравши цю функцію в меню, звуковий сигнал пролунає, коли кава буде готова. Ця функція запрограмована таким чином, що відбувається автоматичне вимикання, що дозволяє уникнути розливанню. При першому використанні завжди перевіряйте дотримання вказаних умов. В ідеальному випадку цю функцію слід використовувати таким чином, щоб кавоварка і вода спочатку мали кімнатну температуру, крім того необхідно застосовувати спеціальне приладдя.

З цими функціями рекомендуємо застосовувати спеціальне приладдя:

- для варки: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- для зажарювання на пательні: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- для смаження на грилі: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- для смаження: ***WMF SKU: 07.7520.6380***
- для приготування кави, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Зверніть увагу: Для оптимального функціонування варильної панелі не переміщуйте каструлю або сковороду протягом першої хвилини нагрівання.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

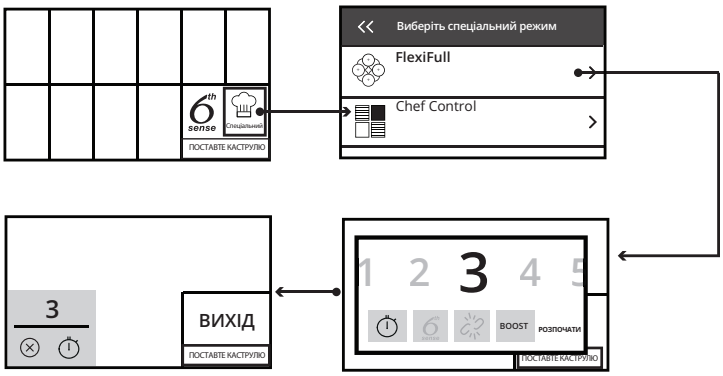
Натиснувши кнопку «» можна активувати функції «Flexifull» і «Chef Control».

FLEXIFULL

Ця функція дозволяє використовувати всю варильну панель як одну конфорку.

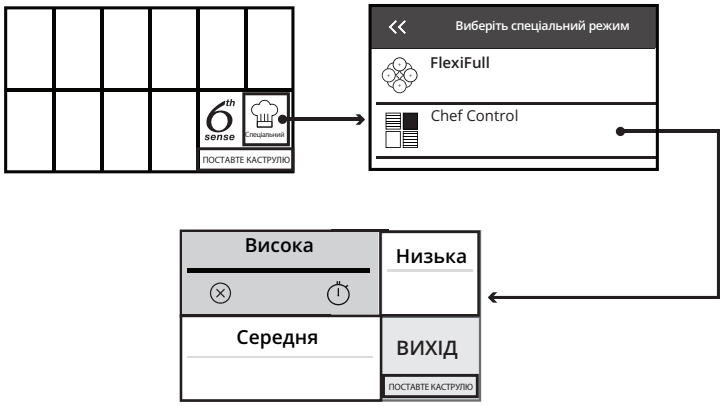
Щоб активувати функцію «Flexifull»:

1. Встановіть каструлю на відповідне місце. (Її також можна поставити пізніше).
2. Натисніть кнопку «» і виберіть функцію «Flexifull».
3. Задайте бажаний рівень потужності.
4. Натисніть кнопку «Розпочати». Значення встановленого рівня потужності з'явиться на дисплеї.
5. Якщо необхідно додати більше каструль, використайте команду «Поставте каструлю» .
6. Для вимкнення цієї функції натисніть кнопку «ВИХІД».



CHEF CONTROL

Ця функція розділяє варильну панель на три конфорки, активуючи їх одночасно з попередньо встановленим рівнем потужності. Це дозволяє переміщувати каструлі з однієї зони в іншу для забезпечення можливості продовження готування за різних температур, не змінюючи вибраний рівень потужності.



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ		ТИП ГОТУВАННЯ	РЕКОМЕНДОВАНЕ ВИКОРИСТАННЯ Поради щодо набуття досвіду та уподобань приготування
Макс. потужність	Boost	Швидке нагрівання	Ідеально підходить для різкого підвищення температури страви для швидкого кип'ятіння (води) або швидкого нагрівання рідин.
	14 - 18	Смаження, кип'ятіння	Ідеально підходить для підрум'янювання, початку приготування, смаження продуктів глибокої заморозки, швидкого доведення рідин до стану кипіння.
		Обсмаження, тушкування, кип'ятіння, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання інтенсивного кипіння, готування та приготування на грилю.
	10 - 14	Обсмаження, варіння, тушкування, приготування на грилі	Ідеально підходить для пасерування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю, а також для підігрівання приладдя.
		Варіння, тушкування, пасерування, приготування на грилі, уварювання до кремоподібного стану	Ідеально підходить для тушкування, підтримання повільного кипіння, варіння та приготування на грилю (протягом тривалого часу).
	5 - 9	Варіння, повільне кип'ятіння, згущення, розшарування	Ідеально підходить для страв повільного готування (рис, соуси, печеня, риба) з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко) і для розварювання макаронних страв.
			Ідеально підходить для страв повільного готування (кількістю до 1 л: рис, соуси, печеня, риба), з використанням рідин (вода, вино, бульйон, молоко).
	1 - 4	Топлення, розморожування	Ідеально підходить для пом'якшення масла, повільного топлення шоколаду, розморожування дрібних продуктів.
		Підтримання страви теплою, розварювання різотто	Ідеально підходить для підтримання малих порцій щойно приготовленої страви теплими перед подаванням на стіл або для розварювання ризотто.
Нульова потужність	⊗	-	Варильна поверхня в режимі очікування або вимкнена (варильна поверхня усе ще може залишатися гарячою через залишкове тепло після готування, на що вказує символ " HOT ").

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ
- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Перед очищенням приладу переконайтеся, що конфорки вимкнуті і що індикатор залишкового тепла "ГАРЯЧИЙ" не відображається.**

Важливо:
- Не використовуйте металеві скребки або абразивні губки, оскільки вони можуть пошкодити скло.
- Після кожного використання очищуйте варильну панель (коли вона охолоне) від плям та залишків їжі.
- Цукор або продукти з високим вмістом цукру можуть пошкоджувати поверхню варильної панелі, тому їх слід негайно видаляти.
- Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.
- Використовуйте м'яку ганчірку, кухонну серветку, що вбирає вологу, або спеціальний засіб чищення для варильної панелі (дотримуйтесь інструкцій виробника).
- Пролита на конфорки рідина може спричинити вібрацію та зсування посуду.
- Після чищення ретельно висушуйте варильну панель.

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

Щоб очистити варильні панелі iXelium™, дотримуйтесь наступних рекомендацій:
- Використовуйте м'яку тканину (найкраще - мікрофібру), зволожену водою або звичайним засобом для миття скла.
- Для досягнення найкращих результатів на декілька хвилин залишайте зволожену тканину на скляній поверхні варильної панелі.

Wi-Fi ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?
Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?
Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?
WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?
Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?
Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.

Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?
Ви можете пошукати свою мережу на своєму смарт-пристрої. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?
Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?
Натисніть «Налаштування», потім натисніть значок WiFi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID і MAC-адресою. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88: e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?
Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смарт-пристрій і додаток «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?
Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність.
Переконайтеся в тому що кількість ваших пристроїв з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від пристрою?
Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смарт-пристрій поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?
Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього WiFi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори WiFi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?
Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?
Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього WiFi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається відсутність з'єднання або прилад не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?
Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.
Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA,WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. Посібник з експлуатації маршрутизатора.
Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?
Встановивши комп'ютерну мережу вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть прилад: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу.
Відображення деяких налаштувань в додатку може зайняти деякий час.

Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?
Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису, до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?
Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштувати параметри.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Код помилки	Опис	Можливі причини	Догляд
C81, C82	Панель керування вимикається через надзвичайно високу внутрішню температуру.	Внутрішня температура електронних частин панелі зависока.	Перш ніж знову використовувати варильну панель, зачекайте, поки вона вихолоне.
F02, F04	Неправильна напруга підключення.	Датчик виявляє розбіжність у напрузі приладу та джерела живлення.	Від'єднайте варильну панель від джерела живлення та перевірте підключення до електромережі.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Від'єднайте варильну поверхню від джерела живлення. Зачекайте кілька секунд, потім знову підключіть варильну панель до електромережі. Якщо проблема залишилася, зателефонуйте до сервісного центру і повідомте код помилки, який відображається на дисплеї.		

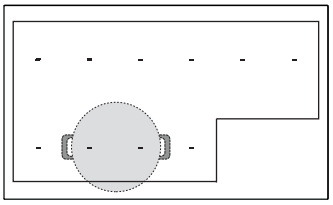
ЗВУКИ, ЯКІ ПРИЛАД ВИРОБЛЯЄ ПІД ЧАС ФУНКЦІОНУВАННЯ

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

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

ПІДТВЕРДЖЕНЕ ГОТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця створена спеціально для можливості перевірки наших виробів контролюючими органами.

Підтверджене готування	Положення для підтвердженого готування
Розподілення тепла, тест «Млинці» відп. до EN 60350-2 §7.3	
Ефективність нагрівання, тест «Картопля фрі» відп. до EN 60350-2 §7.4	
Плавлення і підтримання тепла, «шоколад»	
Повільне кип'ятіння, «рисовий пудинг»	

ЕКО-ДИЗАЙН: Цей тест проводили відповідно до нормативних вимог, вибираючи всі конфорки на варильній поверхні для формування єдиної зони або з використанням функції Flexifull.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

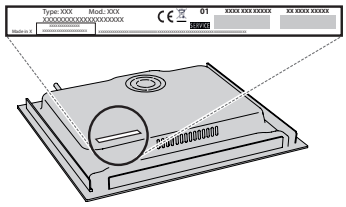
1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

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

Щоб отримати допомогу, зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні, або дотримуйтесь інструкцій на сайті **www.whirlpool.eu.**

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

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

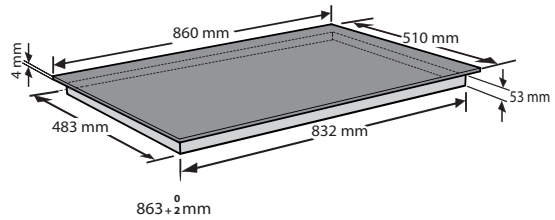


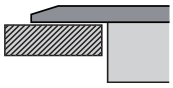
- сервісний номер (номер після слова Service на паспортній табличці). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;

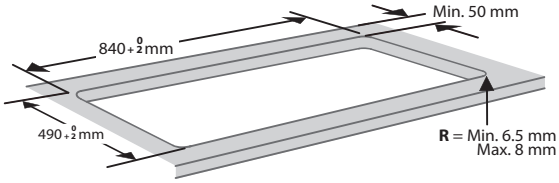


- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

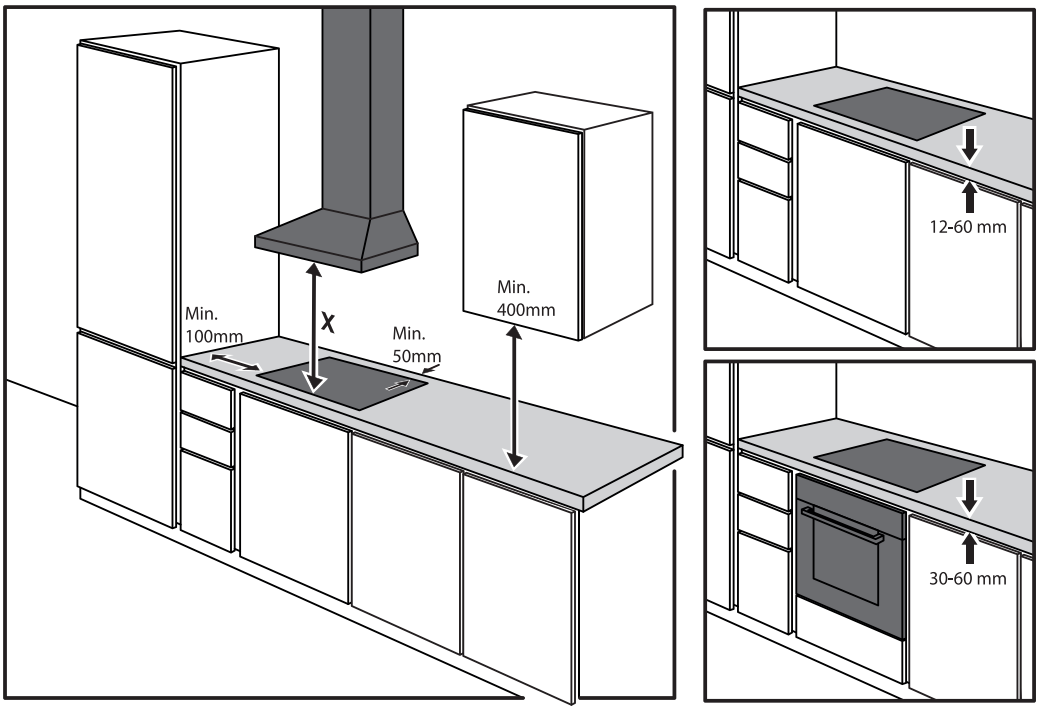
Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований центр післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).


860 mm
510 mm
4 mm
53 mm
483 mm
832 mm
863 +2 0 mm



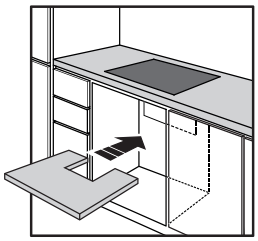

Min. 50 mm
840 +2 0 mm
490 +2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm

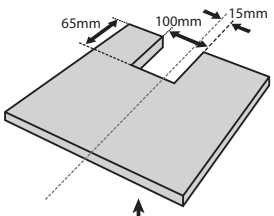

X

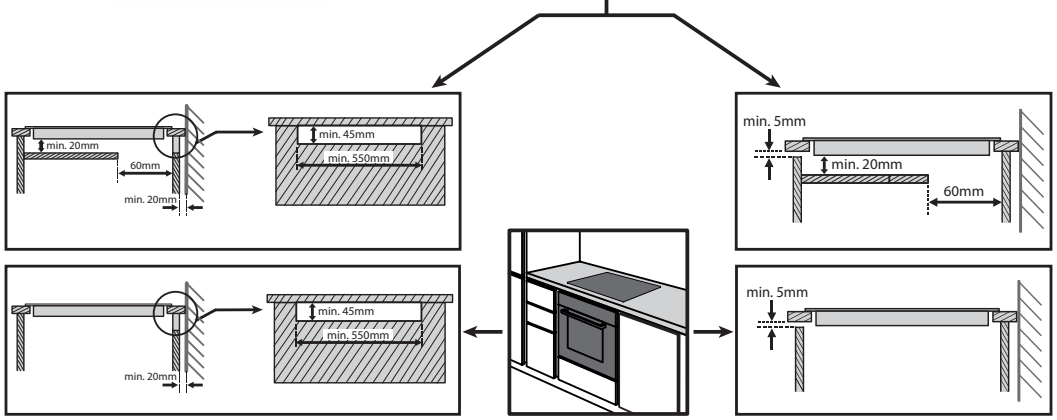

Min.
100mm
X
Min.
50mm
Min.
400mm

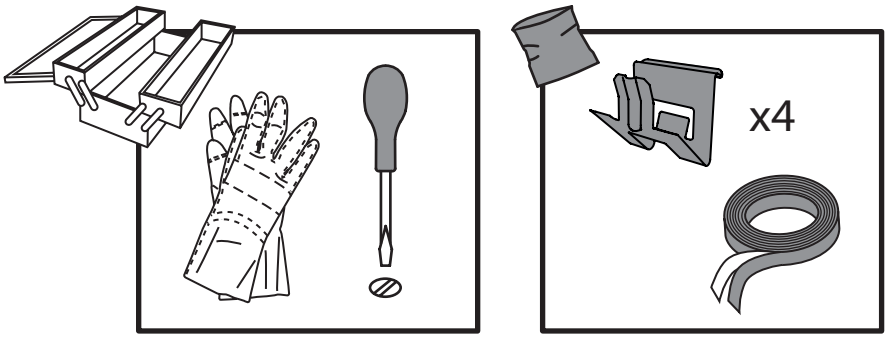
12-60 mm

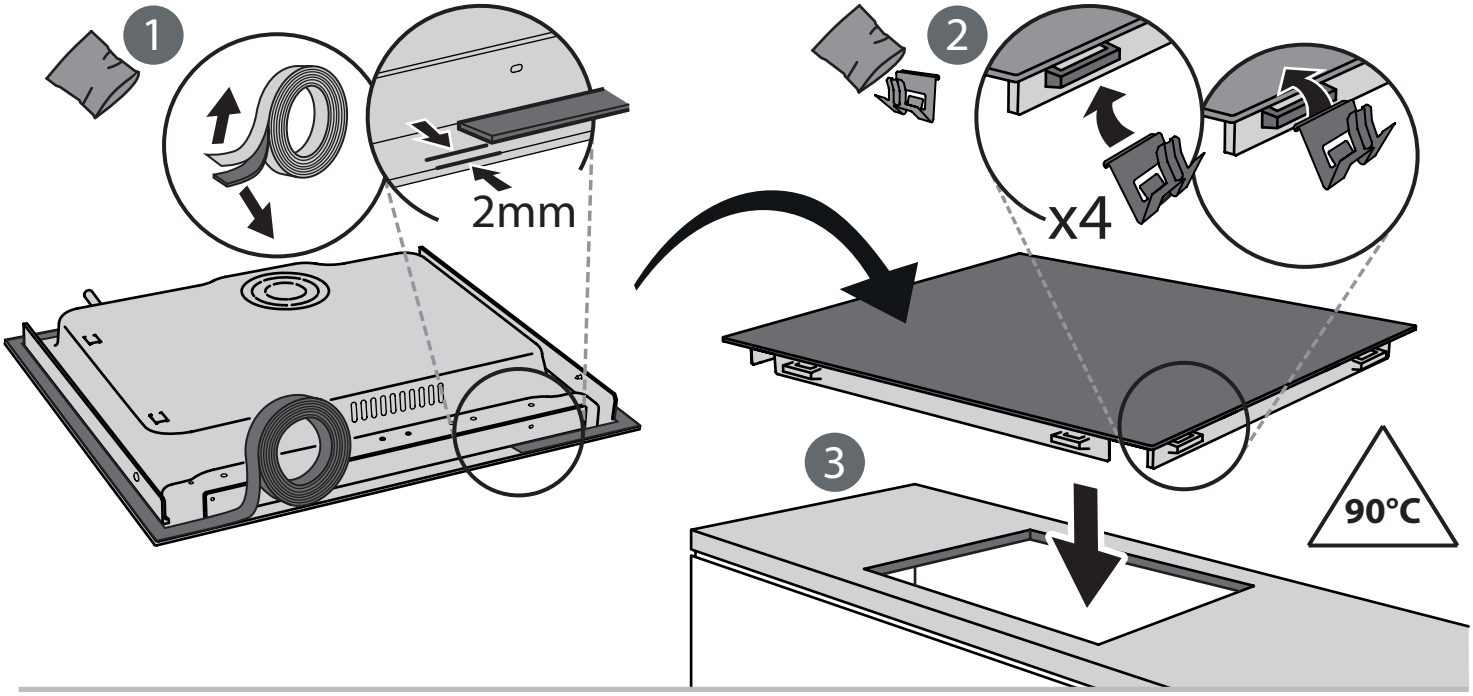
30-60 mm

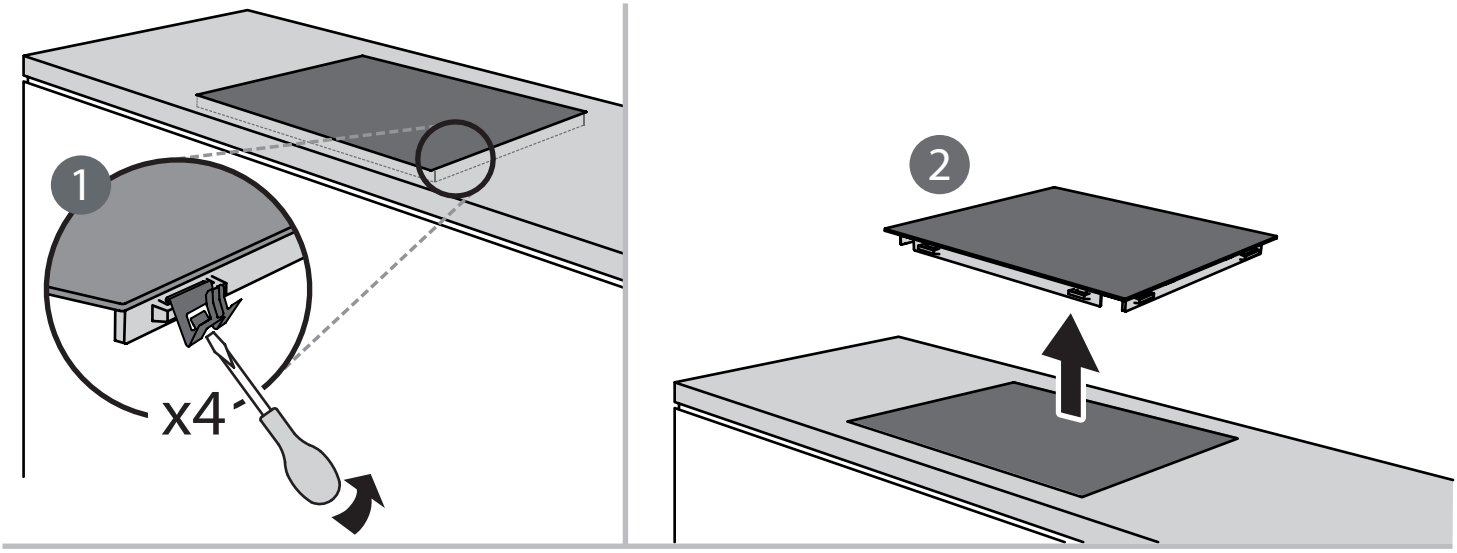



65mm
100mm
15mm

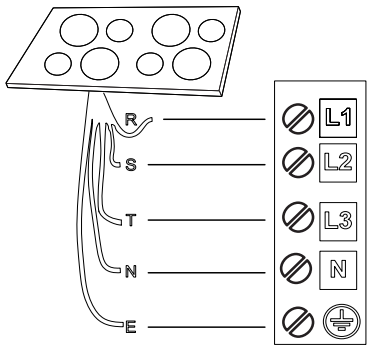

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 5mm
min. 20mm
60mm
min. 45mm
min. 550mm
min. 20mm
min. 5mm


x4

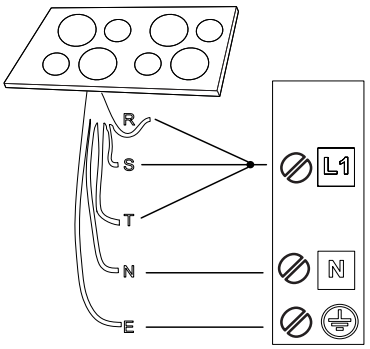

1
2mm
2
x4
3
90°C


1
x4
2

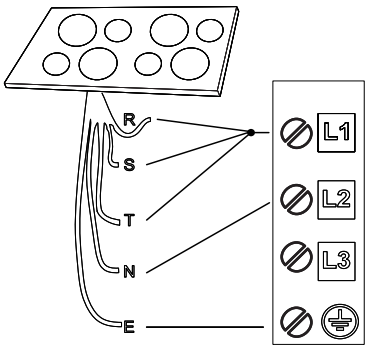
380-415V 3 N~
380-415V 2 N~



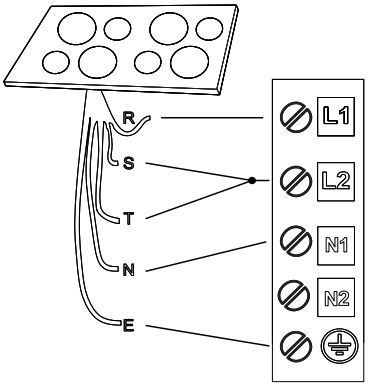
220-240V~ AU-UK-IRL
220-240V~



220-240V3~ BE



230V 2 Phase 2N~ NL



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

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

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)-синій (сірий) көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå) blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)

⏚ = **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-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

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