

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD3036

HD3037



Руководство пользователя

Посібник користувача

User Manual

PHILIPS

Русский	5
Українська	34
English	63

ЗМІСТ

1	Важлива інформація	36
	Що можна робити	36
	Чого не можна робити	36
	Обережне використання	36
	Навколишнє середовище	37
	Гарантійне та післяпродажне обслуговування	37

2	Вступ	37
---	-------	----

3	Огляд	38
	Приладдя	38

4	Панель керування	39
---	------------------	----

5	Технічні характеристики	39
---	-------------------------	----

6	Використання	40
	Перше використання	40
	Підготовка перед використанням	40

7	Функції та інструкції	42
	рис	42
	гречка	42
	плов	43
	каша	44
	варить	45
	тушить	47
	жарить	48
	йогурт	50
	подогреть	51
	печь	53
	готовить на пару	55

8	Отсрочка старта	56
	Подогрев	57

9	Догляд	58
	Поради щодо чищення парового клапана	59
	Поради щодо чищення кришки (ущільнювача)	59
	Поради щодо чищення внутрішньої каструлі	59
	Поради щодо чищення датчика та плити	60
	Поради щодо чищення приладь	60

10	Усунення несправностей	61
----	------------------------	----

1 Важлива інформація

Перед використанням виробу уважно прочитайте посібник користувача і тримайте його біля себе для подальшої довідки.

Для безпеки цей посібник демонструє кілька ситуацій, коли не було дотримано інструкцій із техніки безпеки, що могло призвести до нещасного випадку.

! Що можна робити

- Виріб призначено виключно для некомерційного використання у приміщенні.
- Вставте штекер у роз'єм на багатофункціональній рисоварці. Перед увімкненням перевірте, чи напруга, вказана на багатофункціональній рисоварці, відповідає напрузі в електромережі.
- Виріб можна під'єднувати лише до заземленої розетки. Штекер має бути щільно під'єднано до розетки.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для безпеки замініть його, звернувшись до виробника, відділу технічного обслуговування або фахівців із належною кваліфікацією.
- Для запобігання перевертання і можливим опікам ставте багатофункціональну рисоварку подалі від дітей. Натиснення кнопки вибору функції під час приготування може спричинити зупинку роботи багатофункціональної рисоварки.
- Виріб не призначено для користування фізично непрацездатними особами, особами із за хворюваннями сенсорної системи чи психічними захворюваннями, а також особами, які не мають необхідного досвіду та знань (включаючи дітей), крім випадків користування під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку. Стежте за дітьми та пильнуйте, щоб вони не бавилися виробом.
- Ставте багатофункціональну рисоварку на тверду та рівну поверхню. Не ставте рисоварку у воду, не зберігайте її у приміщенні з високою температурою чи вологому приміщенні або біля інших джерел тепла.
- Перед тим як під'єднувати виріб до розетки, перевірте, чи нагрівальні компоненти, датчик температури та зовнішня частина внутрішньої каструлі чисті та сухі. Наявність бруду чи речовини можуть спричинити збій у роботі багатофункціональної рисоварки.
- Під час виймання внутрішньої каструлі виріб має бути від'єднано від розетки.

⊘ Чого не можна робити

- Не виймайте штекер і не торкайтеся кнопок на панелі керування мокрими руками.
- Не змінюйте, не розбирайте та не ремонтуйте багатофункціональну рисоварку самостійно.
- Не під'єднуйте виріб до зовнішнього таймера.
- Не занурюйте багатофункціональну рисоварку у воду та не мийте її у воді.
- Не нагрівайте внутрішню каструлю безпосередньо на вогні.
- Не піддавайте виріб дії високих температур; не ставте багатофункціональну рисоварку на увімкнену чи ще гарячу пічку або кухонну плиту.
- Не піднімайте та не переміщайте багатофункціональну рисоварку під час приготування.
- Не ставте деформовану внутрішню каструлю у багатофункціональну рисоварку.
- Не використовуйте приладдя чи компоненти інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Компанія не несе відповідальності за негативні наслідки використання таких приладів чи компонентів.

⚠ Обережне використання

- Перед під'єднанням до розетки та увімкненням перевірте, чи внутрішню каструлю вставлено у виріб.
- Під час приготування їжі чи відкриваючи кришку, пам'ятайте про пару, яка виходить із парового клапана. Щоб не обпектись паром, тримайте руки та обличчя подалі від багатофункціональної рисоварки.
- Не накривайте кришку ганчіркою, оскільки вона може деформуватися чи змінити колір.
- Не наливайте воду вище позначки максимального рівня води для запобігання її переливанню під час приготування, що може бути небезпечним.
- Не використовуйте виріб біля магнітних матеріалів.

Навколишнє середовище



Не утилізуйте виріб зі звичайними відходами. Утилізуйте виріб, віднісши його в центр переробки, визначений державними органами. Це допоможе зберегти довкілля.

Гарантійне та післяпродажне обслуговування

Якщо Вам необхідна детальна інформація чи обслуговування або у Вас є запитання, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com. Можна також звернутися до місцевого Центру обслуговування клієнтів Philips (контактний номер можна знайти в гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні чи регіоні немає Центрів обслуговування клієнтів Philips, зверніться до місцевого дилера Philips.

Примітка: Зміст цього посібника протестовано та перевірено. Компанія не несе відповідальності за друкарські помилки чи неправильне розуміння змісту. Дизайн і технічні характеристики виробу може бути змінено без попередження; за цими ознаками придбаний виріб має перевагу.

2 Вступ

Багатофункціональна рисоварка Philips – це розумний пристрій для приготування їжі, розроблений із використанням інноваційних технологій компанії. Вона пропонує зручну у використанні панель керування, вдосконалену конструкцію і сучасний дизайн та є ідеальним кухонним приладдям для сучасних сімей.

Вдосконалена технологія, інноваційна концепція

1

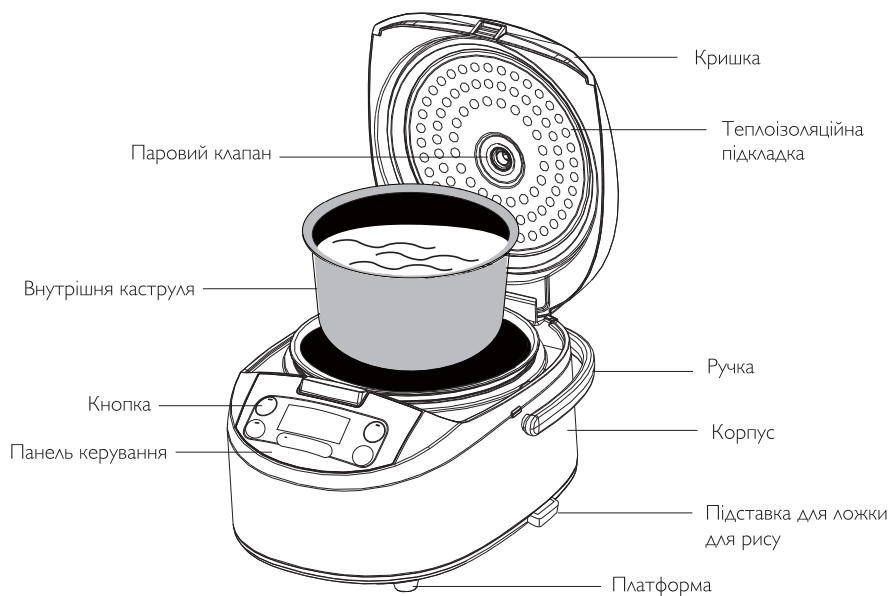
захист від проливання, захист від опіків, захист від прилипання, зносостійкість, захист від протікання і захист від тарганів. Усі аспекти – і всі першочергові.

2

Смачно: Концепція інноваційного дизайну приготування під дуже малим тиском, належний контроль температури, науковий підхід до приготування зі збереженням поживних речовин і справжнього аромату рису.

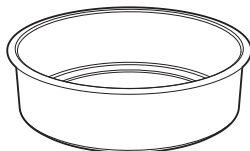
Корисно: позолочена внутрішня каstrуля, варіння за високої температури, чистота і турбота про довкілля, завдяки чому сім'я залишається здоровою.

3 Огляд



Приладдя

Посудина для готування на парі



Ложка для рису



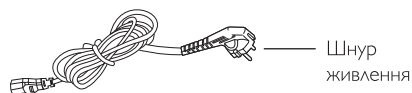
Столова ложка



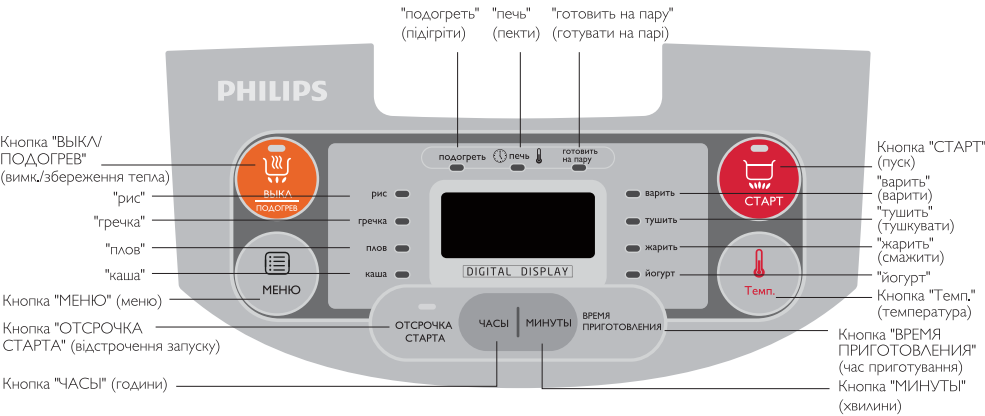
Посібник користувача



Мірна чашка



4 Панель керування



5 Технічні характеристики

Модель	HD3036	HD3037
Номинальное живлення	220 В змінного струму/50 Гц	220 В змінного струму/50 Гц
Номинальная потужність	980 Вт	980 Вт
Об'єм	4 л	5 л
Рис (чашок)	1-8	1-10
Д × Ш × В (мм)	395 × 300 × 245	395 × 300 × 265
Вага (кг)	3.8	4.0

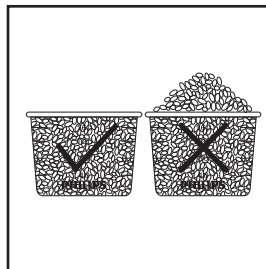
6 Використання

Перше використання

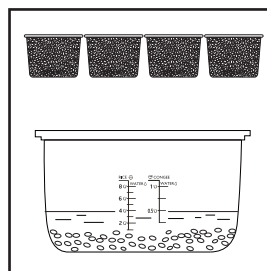
- (1) Вийміть із внутрішньої каструлі всі приладдя.
- (2) Витріть пристрій м'якою ганчіркою.
- (3) За допомогою функції "варить" (варити) усуньте запах із внутрішньої каструлі та внутрішньої кришки.
 - Наповніть внутрішню каструлю водою до половини, закрийте кришку та під'єднайте штекер до електромережі.
 - Натисніть кнопку керування; засвітиться індикатор функції "варить" (варити).
 - Через 5 хвилин варіння натисніть кнопку "ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ" (вимк./збереження тепла).
 - Вимкніть електропостачання, зачекайте, поки каструля не охолоне, та вилийте воду.
- (4) За допомогою губки та рідкого засобу для чищення помийте всі приладдя, добре сполосніть і витріть м'якою ганчіркою.

Підготовка перед використанням

- (1) За допомогою мірної чашки виміряйте рис, як показано на малюнку, та промийте його водою в іншій ємності, поки він не стане чистим.

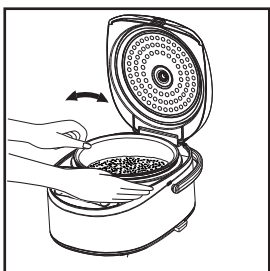


- (2) Покладіть чистий рис у внутрішню каструлю і налейте воду відповідно до позначок на внутрішній каструлі.



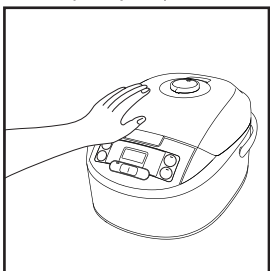
- Налийте води до позначки, яка відповідає кількості рису. Для 4 чашок рису воду слід наливати до позначки "4".
- Кількість води можна регулювати залежно від типу рису та власних уподобань (твердіший чи м'якший). Рис із водою можуть не досягати максимальної позначки на внутрішній каструлі).

- (3) Сухою ганчіркою витріть зовнішню частину внутрішньої каструлі, вставте каструлю у рисоварку, після чого легенько покрутіть внутрішню каструлю 2-3 рази в напрямку стрілки, щоб її дно добре зафіксувалося на плиті.



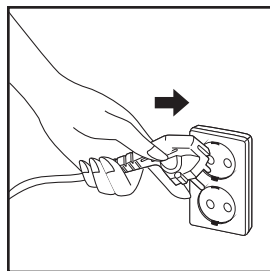
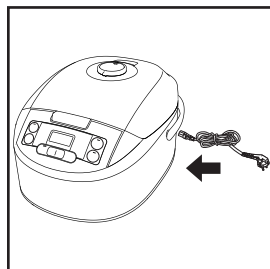
- Витріть насухо внутрішню і зовнішню частини внутрішньої каструлі. Якщо зовнішня частина та дно внутрішньої каструлі мокрі, під час приготування рису Ви можете чути шум. Це може спричинити збій у роботі рисоварки.

- (4) Закрийте кришку до клацання, яке повідомить про те, що кришку закрито повністю.



- Не відкривайте кришку та не накривайте паровий клапан рушником чи іншим предметом під час приготування їжі; це може деформувати кришку чи спричинити збій у роботі пристрою.

- (5) вставте один кінець кабелю живлення у багатофункціональну рисоварку, а інший – у розетку. Багатофункціональна рисоварка перейде в режим очікування.



- Не під'єднуйте рисоварку до електромережі до завершення підготовки до використання.

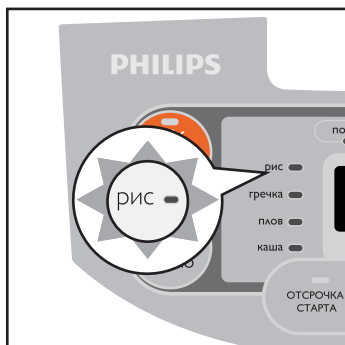
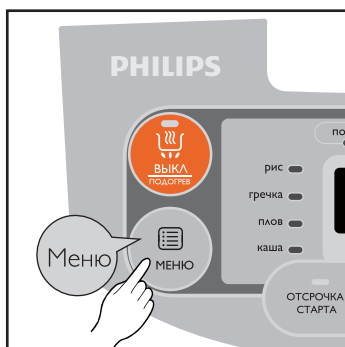
7 Функції та інструкції

Рис/гречка

- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "рис/гречка". wheat.Засвітиться індикатор функції "рис/гречка".



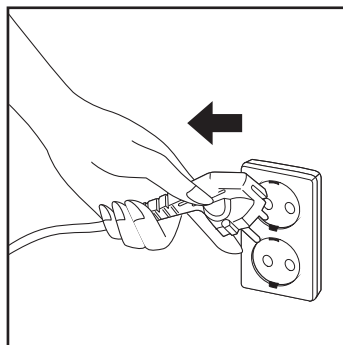
Індикатор засвічується



- (2) Щоб почати приготування, натисніть кнопку "СТАРТ" (пуск).

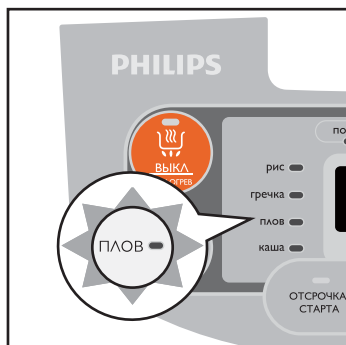
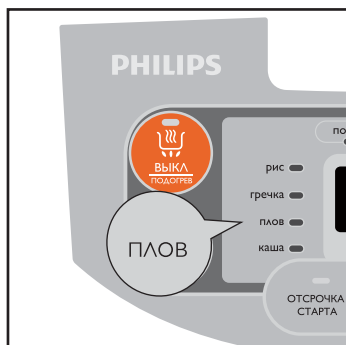


- (3) Коли до кінця виконання завдання залишиться лише 10 хвилин, на дисплеї почнеться відлік часу, що залишився. Після виконання завдання багатофункціональна рисоварка автоматично перейде в режим збереження тепла. Тепер можна скасувати режим збереження тепла і від'єднати рисоварку від електромережі.

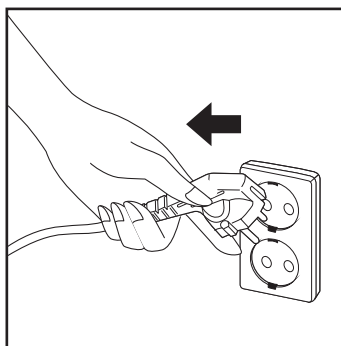
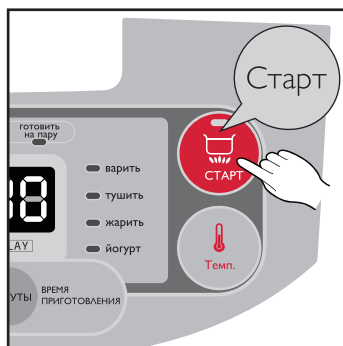


ПЛОВ

- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "плов". Засвітиться індикатор функції "плов". Недоступно для режиму попереднього налаштування; налаштувати час приготування неможливо.

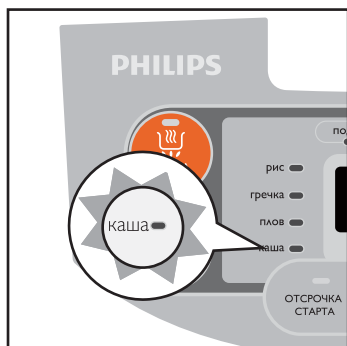
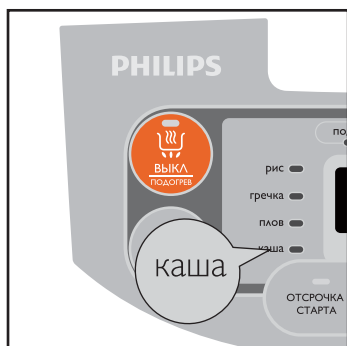
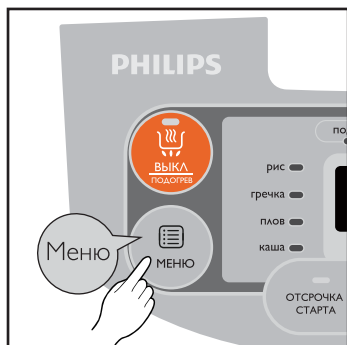


- (2) Щоб почати приготування, натисніть кнопку "СТАРТ" (пуск). Після приготування багатофункціональна рисоварка автоматично перейде в режим збереження тепла. Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати рисоварку від електромережі.

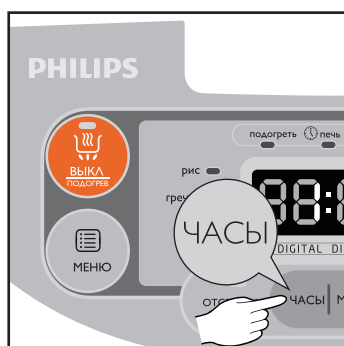
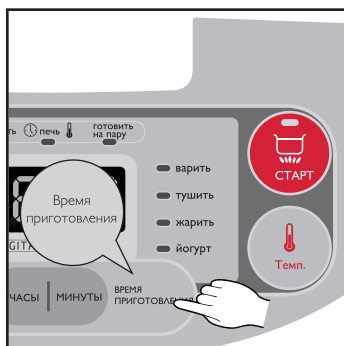


каша

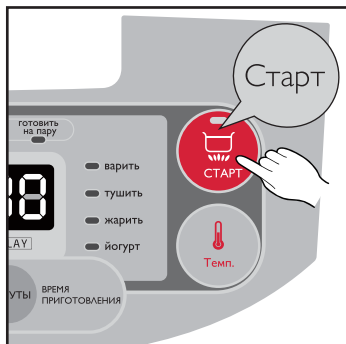
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "каша". Засвітиться індикатор функції "каша".



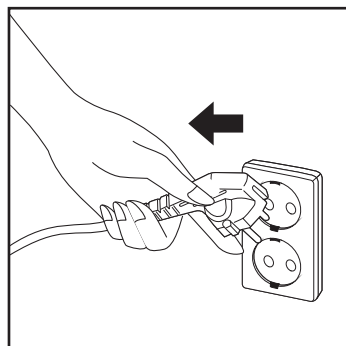
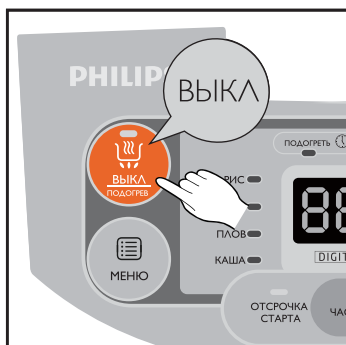
- (2) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 1 до 4 годин; кожне натиснення кнопки "ЧАСЫ" (години) додає 1 годину, а кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину. Стандартний час приготування – 2 години.



- (3) Щоб почати приготування, натисніть кнопку "СТАРТ" (пуск).

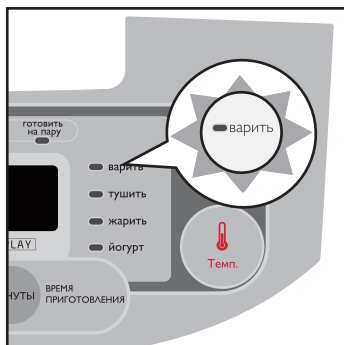
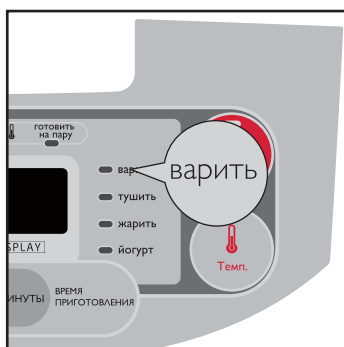
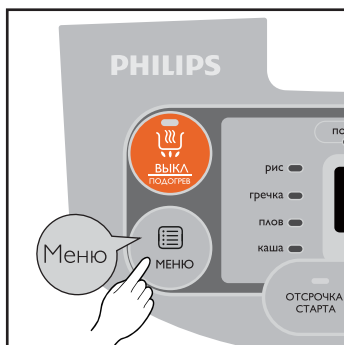


- (4) Після приготування виріб автоматично перейде в режим збереження тепла. Коли на дисплеї відбувається відлік часу виконання завдання, можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати пристрій від електромережі.

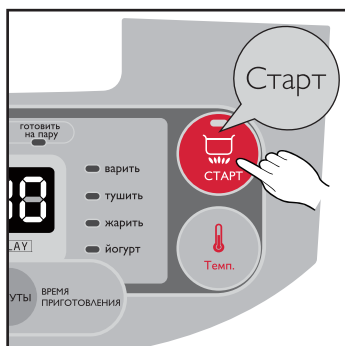
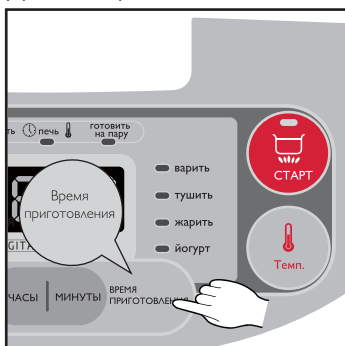


варить

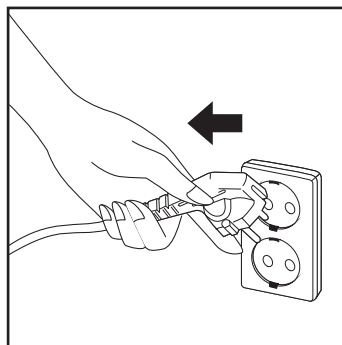
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "варить" (варити). Засвітиться індикатор функції "варить" (варити).



- (2) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 5 до 30 хвилин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину, а налаштувати годину неможливо. Час приготування починається після закипання води, і на дисплеї відбувається його відлік. Є чотири попереджувальні сигнали. Після приготування вибір автоматично переходить у режим збереження тепла.

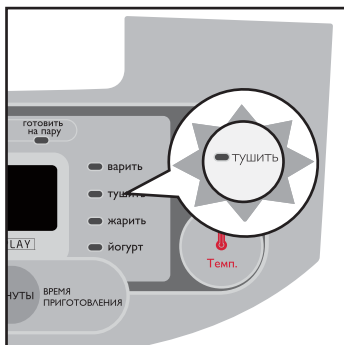
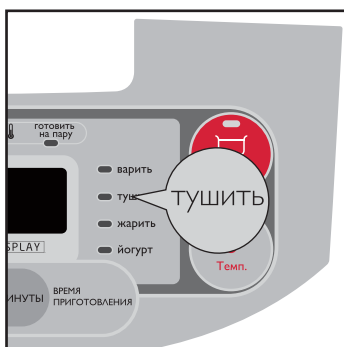
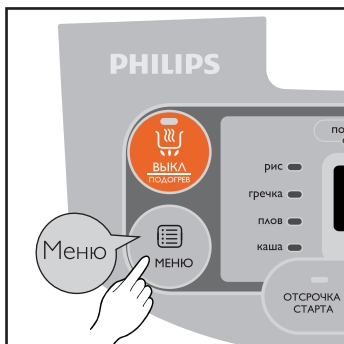


- (3) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати вибір від електромережі.

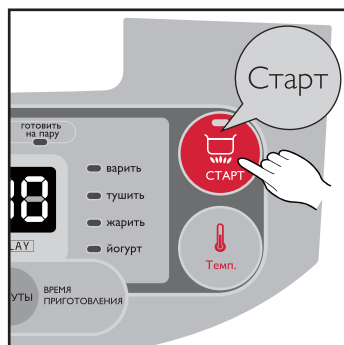
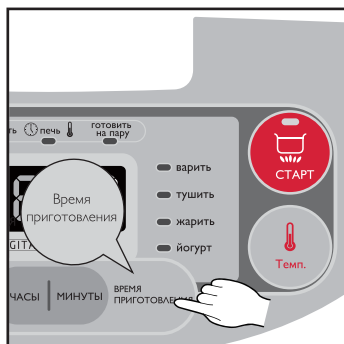


тушити

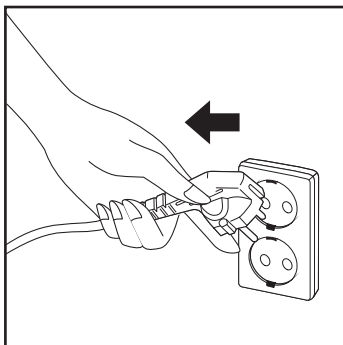
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "тушити" (тушкувати). Засвітиться індикатор функції "тушити" (тушкувати).



- (2) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 20 хвилин до 10 годин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину, а кожне натиснення кнопки "ЧАСЫ" (години) додає 1 годину. Після приготування виріб автоматично перейде в режим збереження тепла.

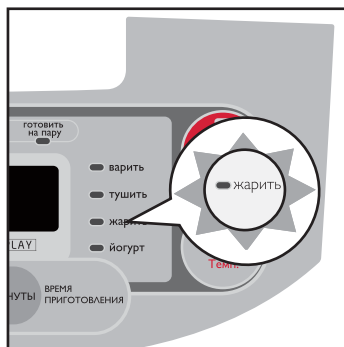
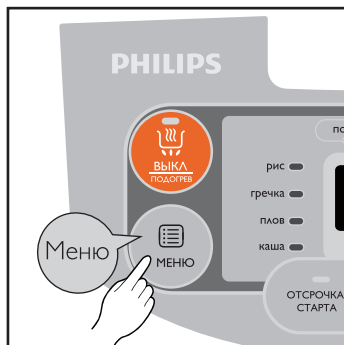


- (3) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати виріб від електромережі.

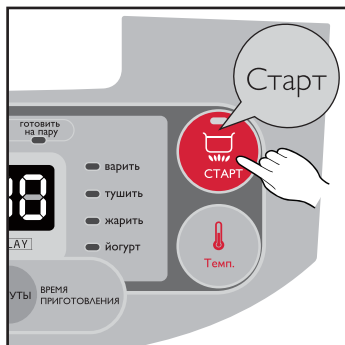
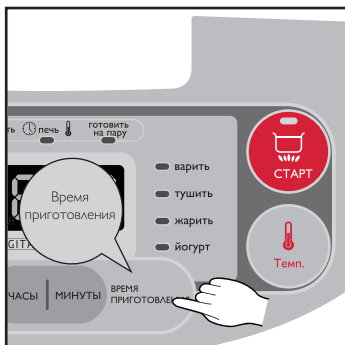


жарить

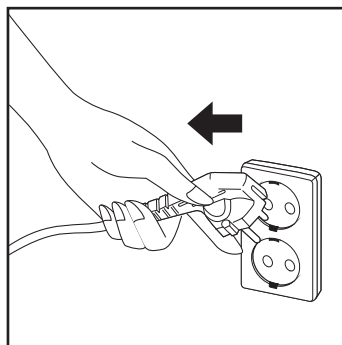
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "жарить" (смажити). Засвітиться індикатор функції "жарить" (смажити).



- (2) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 5 до 59 хвилин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину, а налаштувати годину неможливо. Після приготування виріб автоматично перейде в режим збереження тепла.



- (3) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати виріб від електромережі.

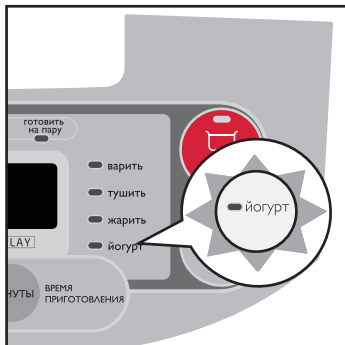
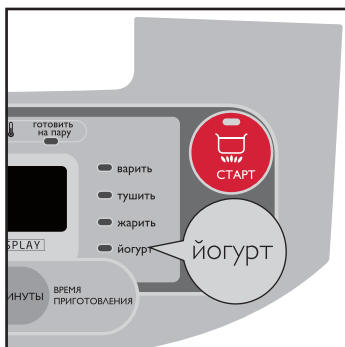
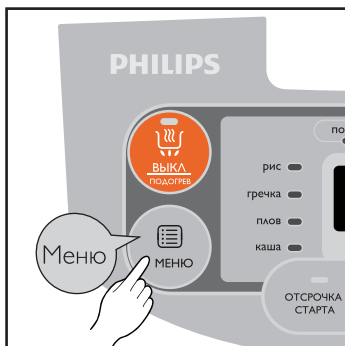


● Примітка.

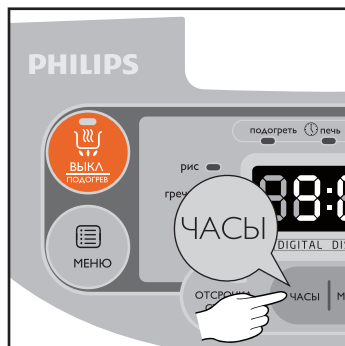
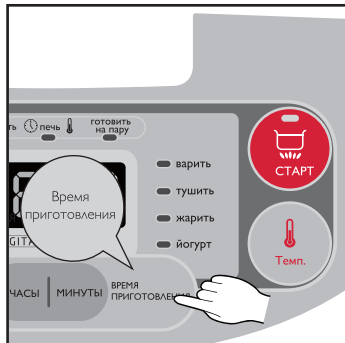
1. Ця функція має працювати, коли відкрито кришку.
2. Цю функцію не можна використовувати для ГЛИБОКОГО СМАЖЕННЯ, і кількість олії не має перевищувати позначки "2".

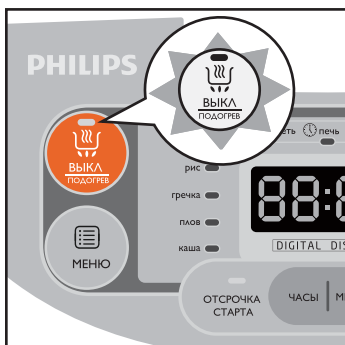
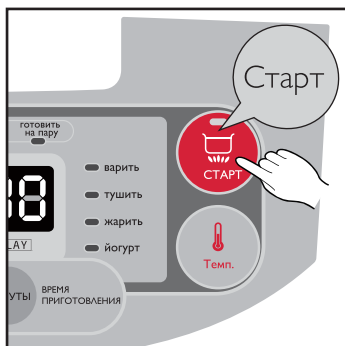
йогурт

- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "йогурт".
Засвітиться індикатор функції "йогурт".

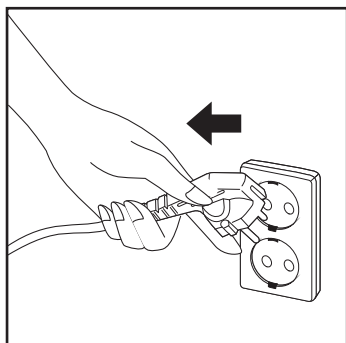


- (3) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 6 до 12 годин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 10 хвилин, а кожне натиснення кнопки "ЧАСЫ" (години) додає 1 годину. Стандартний час приготування – 8 годин. Після приготування вибір автоматично перейде в режим очікування.



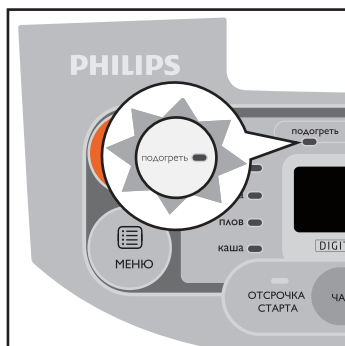
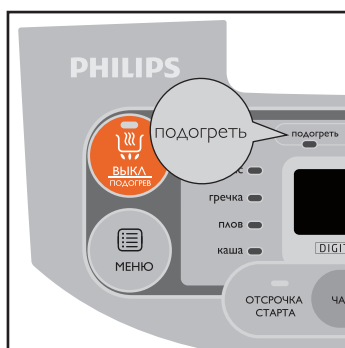
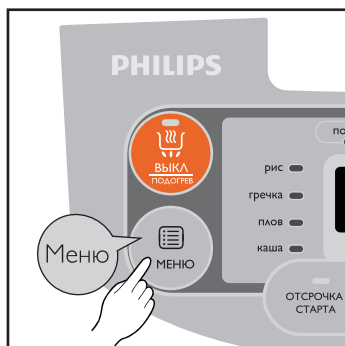


- (4) Виріб можна від'єднати від електромережі.

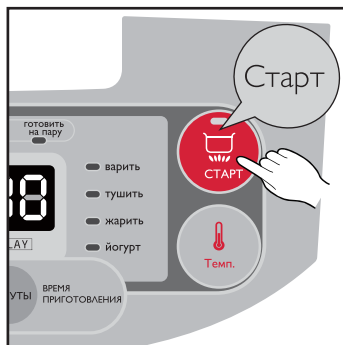
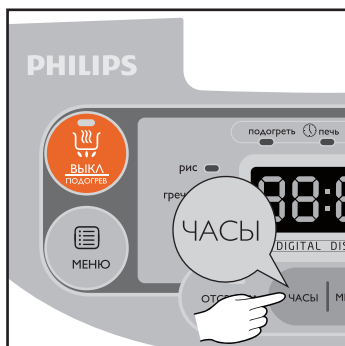
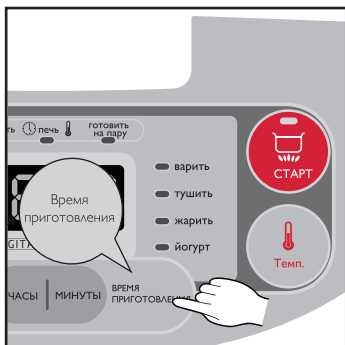


подогреть

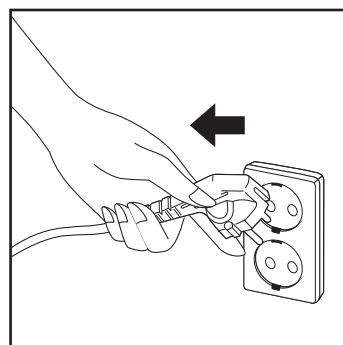
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "подогреть" (підігріти). Засвітиться індикатор функції "подогреть" (підігріти).



- (2) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 8 до 25 хвилин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину, а налаштувати годину неможливо. Після приготування виріб автоматично перейде в режим збереження тепла.



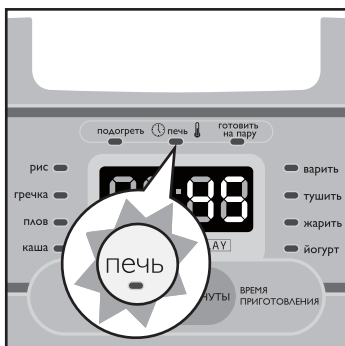
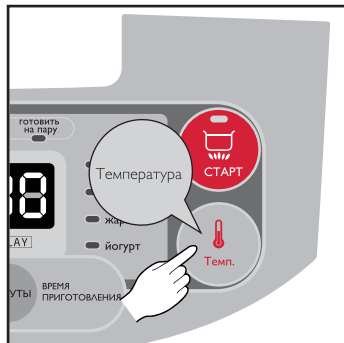
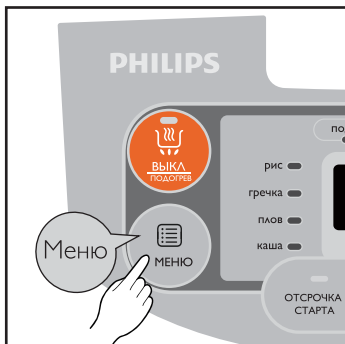
- (4) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати виріб від електромережі.



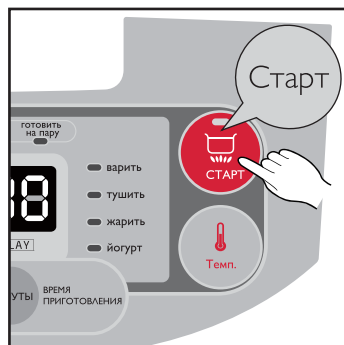
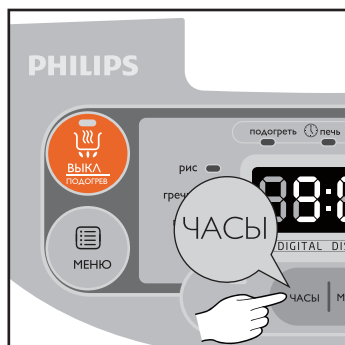
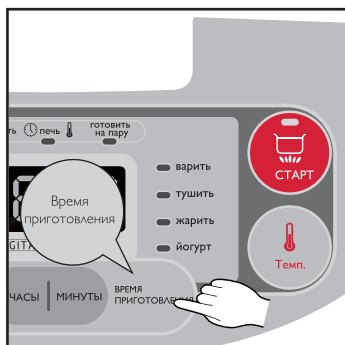
печь

40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 150 °C, 180 °C та циклічне налаштування.

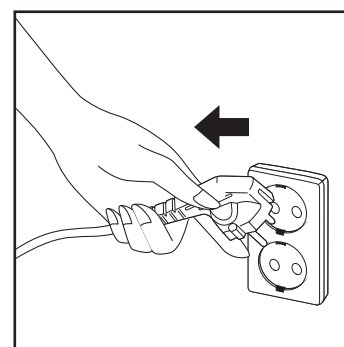
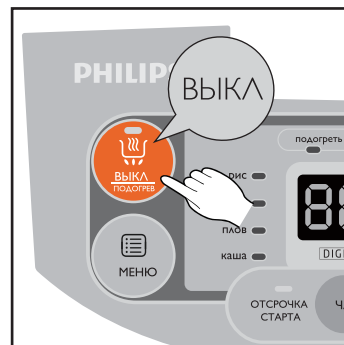
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "печь" (пекти). Засвітиться індикатор функції "печь" (пекти).



- (3) Доступні налаштування часу приготування: від 20 хвилин до 2 годин; кожне натиснення кнопки "ЧАСЫ" (години) додає 1 годину, а кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 10 хвилин. Стандартний час приготування – 30 хвилин. Після приготування вибір автоматично перейде в режим збереження тепла.

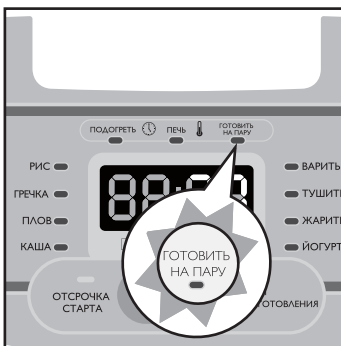
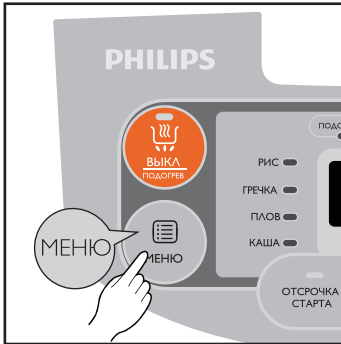


- (4) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати вибір від електромережі.

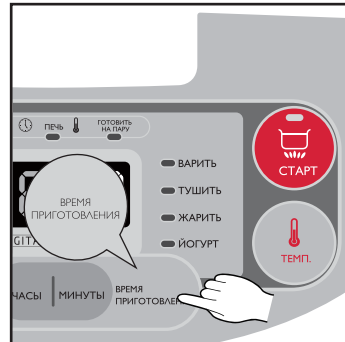


готовить на пару

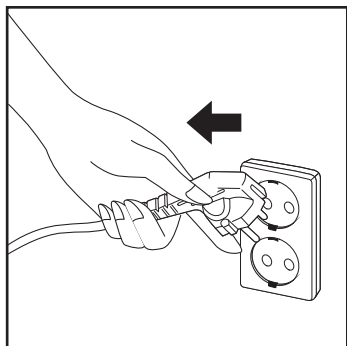
- (1) Натисніть кнопку "МЕНЮ" і виберіть "готовить на пару" (готувати на парі). Засвітиться індикатор функції "готовить на пару" (готувати на парі).



- (3) У режимі налаштування часу приготування натисніть кнопку часу приготування, щоб налаштувати час приготування від 5 хвилин до 2 годин; кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 1 хвилину, а налаштувати годину неможливо. Час приготування починається після закипання води, і на дисплеї відбувається його відлік. Є чотири попереджувальні сигнали. Після приготування вибір автоматично переходить у режим збереження тепла.

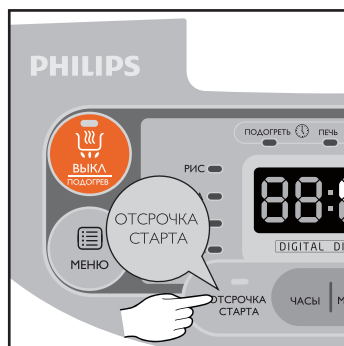


- (4) Тепер можна скасувати режим збереження тепла та від'єднати виріб від електромережі.



Отсрочка старта

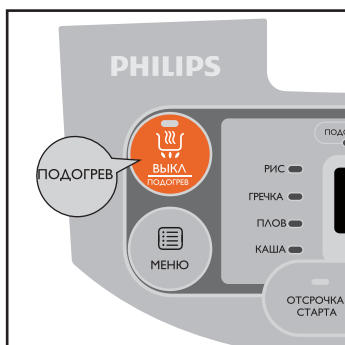
Натиснувши кнопки вибору функцій, натисніть кнопку "ОТСРОЧКА СТАРТА" (відстрочення запуску). У режимі попереднього налаштування натисніть кнопки "ЧАСЫ" (години) та "МИНУТЫ" (хвилини) відповідно до дисплея і налаштуйте годину та хвилини (кожне натиснення кнопки "ЧАСЫ" (години) додає 1 годину, а кожне натиснення кнопки "МИНУТЫ" (хвилини) додає 10 хвилин). Приготування можна відкласти навіть на 24 години (від 10 хвилин до 24 годин). Функція затримки часу може не використовуватися для плову, смаження чи варіння.





Подогрев

- (1) Усі функції приготування, крім функції приготування йогурту, дають змогу виробу автоматично переходити в режим збереження тепла після приготування.
- (2) Незалежно від вибраної функції після увімкнення режиму збереження тепла каструля залишається теплою упродовж 24 годин до переходу в режим очікування.



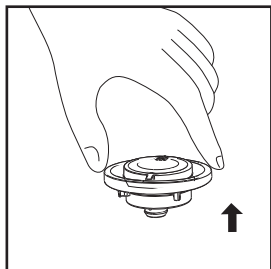
8 Догляд

Перш ніж обслуговувати виріб, від'єднайте від електромережі, а перед тим як його чистити, зачекайте, поки охолоне плита. Не використовуйте для чищення пристрою розчинники, бензин, засоби для чищення, тверду щітку тощо.

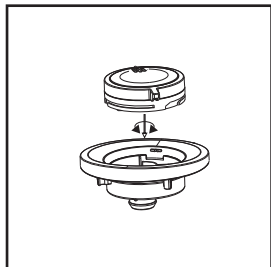


Поради щодо чищення парового клапана

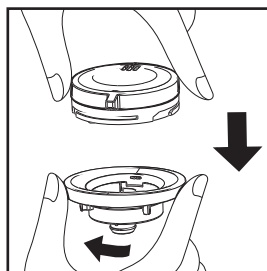
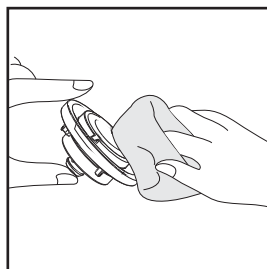
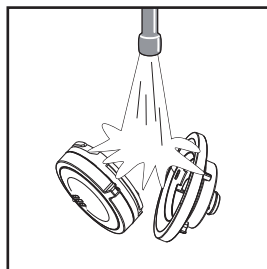
- (1) Вийміть паровий клапан із кришки.



- (2) Зніміть із парового клапана кришку.



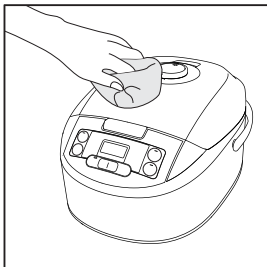
- (3) Сполосніть клапан чистою водою і витріть сухою ганчіркою.



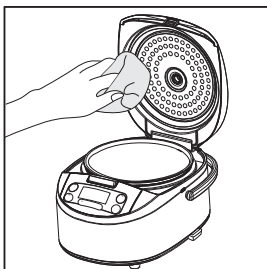
- Рекомендується чистити паровий клапан після кожного використання. Це допомагає запобігти забиттю клапана речовинами, що розливаються.
- Якщо щось прилипне до клапана, відразу почистіть його, інакше це може вплинути на якість приготування.

Поради щодо чищення кришки (ущільнювача)

- (1) За допомогою рідини для миття посуду витріть начисто поверхню кришки.



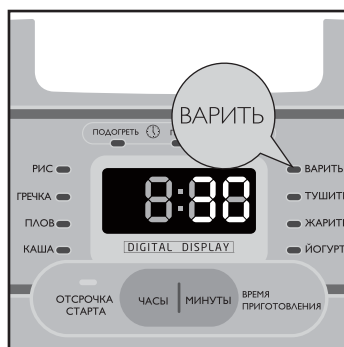
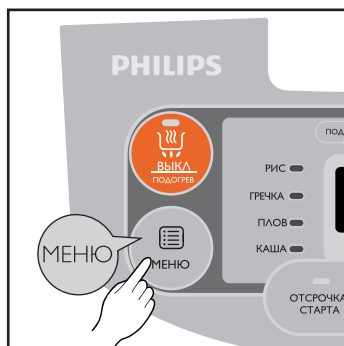
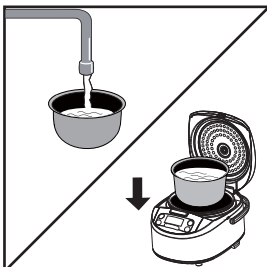
- (2) Якщо вчасно не почистити внутрішню частину кришки, на ній з'являться плями, що ускладнять чищення. Тому витирайте її начисто після кожного використання.



- Не натягуйте гумове ущільнююче кільце.

Поради щодо чищення внутрішньої каструлі

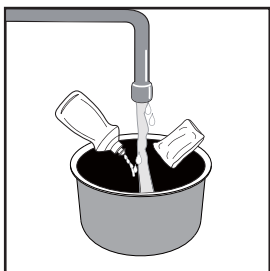
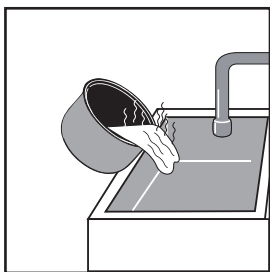
- (1) Налийте у внутрішню каструлю відповідну кількість води та поставте її у рисоварку. Натисніть кнопку "МЕНЮ" (меню), виберіть "варить" (варити), після чого натисніть кнопку "СТАРТ" (пуск). Коли засвітиться індикатор функції "варить" (варити), багатофункціональна рисоварка почне працювати.



- (2) Дайте рисоварці попрацювати 10 хвилин, натисніть кнопку "ВЫКЛ/ПОДОГРЕВ" (вимк./збереження тепла) та від'єднайте її від електромережі.



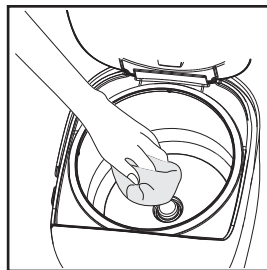
- (3) Після того як рисоварка охолоне, вилийте воду з внутрішньої кастрюлі, а потім за допомогою рідини для миття посуду і губки легенько протріть внутрішню кастрюлю і сполосніть її чистою водою. Витріть зовнішню частину внутрішньої кастрюлі насухо. Не використовуйте для чищення щіток із твердою щетиною чи твердих предметів, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.



- Поверхня покриття може змінити колір чи вкритися плямами. Це не впливає на здоров'я.

Поради щодо чищення датчика та плити

- Якщо щось прилипне до датчика на дні чи до плити, легенько витріть їх начисто, скориставшись дрібним наждачним папером (№ 600) чи м'якою ганчіркою для запобігання поганому контакту рисоварки, що може вплинути на якість приготування.

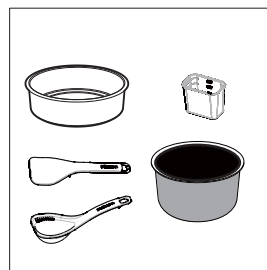


- Видаляйте рис і бруд зі щілин малим гострим предметом.
- Поверхня плити та захисної рамки може змінити колір чи вкритися плямами, однак це не впливає на здоров'я.

Поради щодо чищення приладь

Для чищення використовуйте рідину для миття посуду, губку та воду.

- Посудина для готування на парі, ложка для рису, столова ложка, мірна чашка та внутрішня кастрюля



- Після замочування у гарячій чи холодній воді почистіть їх губкою.

9 Усунення несправностей

Якщо під час використання рисоварки виникають проблеми, перш ніж звертатися до центру обслуговування, скористайтеся наведеними нижче порадами. Якщо це не вирішить проблему, зверніться до нашого визначеного спеціального відділу технічного обслуговування.

Візьміть до уваги подану далі інформацію	Коли виникнуть такі ситуації	рис				Рис надто зарум'янівся	Збереження тепла рису			Перемикач не реагує на натиснення	Звук, які подає виріб під час використання
		Надто твердий	Сирий	Надто м'який	Рисовий суп перемивається		Повага заплаху	Зміна кольору	Надто сухий		
★ Невідповідна кількість рису та/або води	✓	✓	✓	✓	✓					◆	◆
★ Рис погано помито					✓	✓	✓				◆
★ На дні внутрішньої каструлі не рівно	✓	✓				✓					
★ До зовнішньої частини внутрішньої каструлі чи датчика каструлі прилип сторонній предмет(-и)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
★ Неправильно встановлено паровий клапан	✓	✓		✓			✓	✓	✓		
★ До рису було додано олію	✓	✓					✓				
★ Рис не було перемішано після приготування	✓		✓								
★ Час збереження тепла перевищує 5 годин чи надто мало рису для збереження тепла							✓	✓	✓		
★ Під час збереження тепла в каструлі знаходиться ложка для рису							✓				
★ Рис холодний							✓				
★ Неправильно закрито кришку чи погано почищено внутрішню каструлю					✓	✓					
★ Під час приготування штекер не знаходиться у розетці чи вимкнено перемикач		✓					✓				
1. Перш за все поради щодо усунення несправностей стосуються типових проблем. Для запобігання пошкодженню не розбирайте виріб, щоб вирішити проблему самостійно. Якщо Вам не вдалося вирішити проблему, зверніться до уповноваженого сервісного центру.											

Серійний номер	Збій у роботі пристрою.		Причини	Усунення несправностей
1	Індикатор не засвічується	Плита не нагрівається	1. До плати не підключено живлення 2. Помилка плати живлення 3. Від'єднано плату 4. Помилка головної плати	1. Перевірте, чи правильно під'єднано та не пошкоджено перемикачі, штекери, розетки, запобіжники і кабель живлення 2. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 3. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 4. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
		Плита нагрівається	Помилка головної плати	Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
2	Індикатор засвічується	Плита не нагрівається	1. Помилка терморезистора на дні 2. Згоріли компоненти плити 3. Частково від'єдналася плата 4. Помилка плати живлення	Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
3	На дисплеї відображається напис E1		1. Коротке замикання датчика на дні 2. Попередження про високу температуру	1. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 2. Відновіть нормальну температуру та виконайте повторне під'єднання
4	На дисплеї відображається напис E2		1. Від'єднано датчик на дні 2. Попередження про низьку температуру	1. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 2. Відновіть нормальну температуру та виконайте повторне під'єднання
5	На дисплеї відображається напис E3		1. Коротке замикання датчика кришки 2. Попередження про високу температуру	1. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 2. Відновіть нормальну температуру та виконайте повторне під'єднання
6	На дисплеї відображається напис E4		1. Коротке замикання терморезистора кришки 2. Попередження про низьку температуру	1. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 2. Відновіть нормальну температуру та виконайте повторне під'єднання
7	Рис сирий чи надто довго готується		1. Деформувалася плита 2. Нахилилася внутрішня каструля, одна сторона звисає 3. Між внутрішньою каструлею і плитою є сторонній предмет(-и) 4. Деформувалася внутрішня каструля 5. Помилка головної плати 6. Помилка головного термостата	1. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 2. Акуратно поверніть внутрішню каструлю для відновлення звичайного стану 3. Вийміть сторонній предмет(-и) 4. Зверніться в уповноважений сервісний центр для заміни внутрішньої каструлі 5. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування 6. Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
8	Рис пригорає, режим збереження тепла не вмикається автоматично чи погано зберігається тепло		1. Помилка головної плати 2. Помилка терморезистора на дні	Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
9	Каша сильно витікає		1. Помилка головної плати 2. Помилка терморезистора кришки	Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування
10	Потрібно багато часу для закипання води під час приготування рису та/або каші		1. Помилка головної плати 2. Помилка терморезистора кришки	Зверніться в уповноважений сервісний центр для технічного обслуговування

