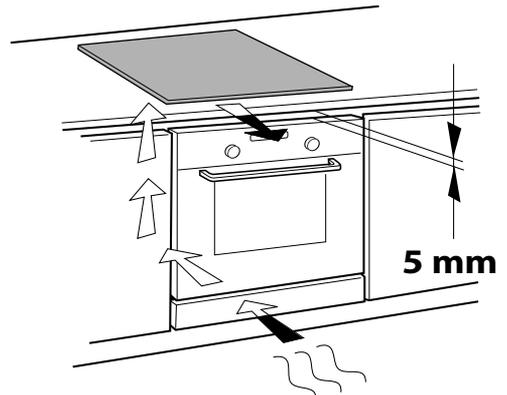
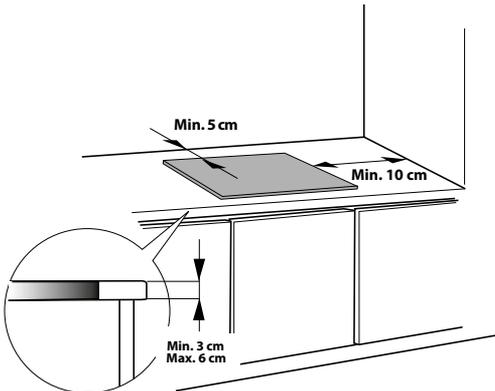
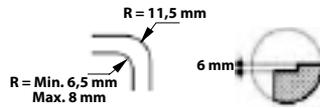
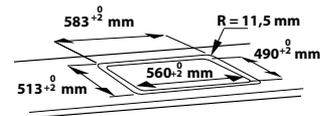
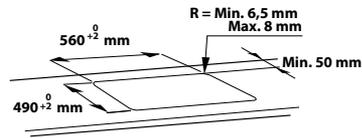
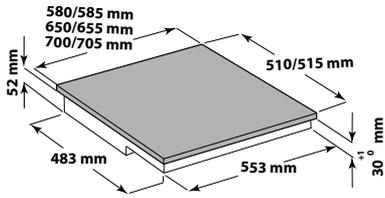
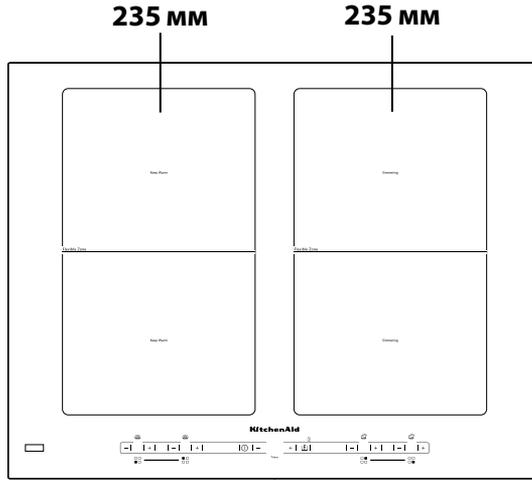


Указания по использованию

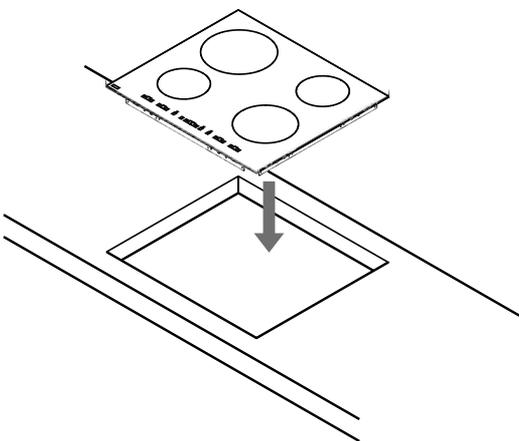
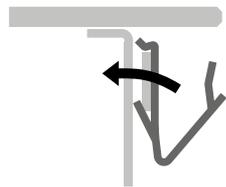
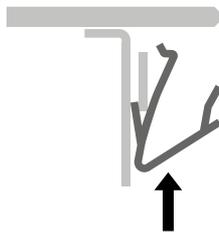
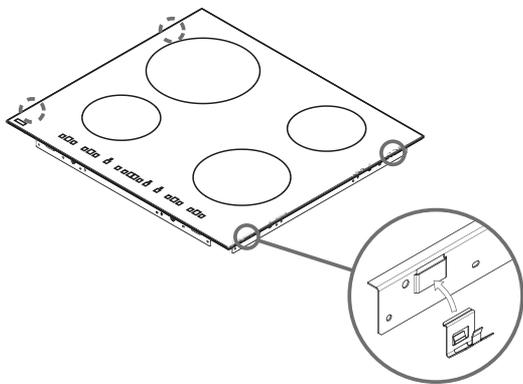
KitchenAid

Схемы установки	4
Важные указания по безопасности	6
Защита окружающей среды	9
Заявление об экодизайне	9
Прежде чем пользоваться прибором	9
Пригодность посуды	10
Рекомендуемые диаметры дна посуды	10
Установка	10
Подключение к электросети	11
Указания по использованию	12
Чистка	16
Поиск и устранение неисправностей	16
Шумы, производимые варочной панелью	16
Сервис	17
Таблица уровней мощности	18
Таблица функций	19

Схемы установки



Схемы установки



Эта инструкция также доступна на нашем сайте: docs.kitchenaid.eu

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей.

Каждое указание по технике безопасности предваряется символом “Опасность” и следующими словами:



ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



ВНИМАНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

Все сообщения по безопасности указывают на потенциальную опасность, к которой они относятся, и объясняют, каким образом уменьшить риск получения травмы, повреждения и поражения электрическим током вследствие неправильного использования прибора.

Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Прибор должен быть заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания в кухонный модуль прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не используйте электрические разветвители и удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Данный прибор предназначен только для использования в быту для приготовления пищи. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

- Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время и сразу же после использования прибора. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали не остынут до безопасной температуры.
- Не размещайте на приборе или вблизи от него предметы из горючих материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим содержанием жира и масла.
- В мебельный модуль непосредственно под прибором необходимо установить разделительную панель (не прилагается).
- Если на рабочей поверхности появилась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для приборов со стеклянной поверхностью).
- Для управления прибором не используйте внешний таймер или систему дистанционного управления.
- Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла без надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой: выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной поверхности.
- Не используйте пароочистители.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.
- После использования выключите конфорку варочной панели соответствующим выключателем. Не полагайтесь на работу детектора посуды (только для варочных панелей со стеклянной поверхностью).

Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Различные части упаковки следует не выбрасывать, а направить на переработку в соответствии с местным законодательством.

Утилизация изделия

Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Заявление об экодизайне

Данное изделие соответствует требованиям Европейского нормативного акта № 66/2014 по европейскому стандарту EN 60350-2.

Прежде чем пользоваться прибором

ВАЖНО: Если посуда имеет неподходящий размер, зоны нагрева не включаются. Используйте только посуду с символом "INDUCTION SYSTEM" (см. рисунок). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.



Советы по экономии энергии

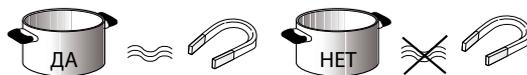
Для достижения наилучших результатов придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Используйте кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зоны нагрева.
- Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.
- По возможности готовьте пищу под крышкой.
- Варите овощи, картофель и т.п. в малом количестве воды, чтобы сократить время приготовления.
- Пользуйтесь скороваркой, чтобы сэкономить электроэнергию и время (кроме режима "SENSOR").
- Ставьте кастрюлю или сковороду по центру зоны нагрева, границы которой нанесены на варочную панель.

Пригодность посуды

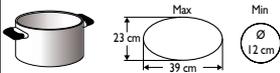
Чтобы проверить, подходит ли посуда для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: если магнит не притягивается, посуда непригодна.

- Убедитесь, что дно посуды гладкое, так как в противном случае она может поцарапать стеклокерамическую поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к ее выходу из строя.



Рекомендуемые диаметры дна посуды



 XL Ø 28 см	 Ø 17 см мин. → 28 см макс.	 M Ø 18 см	 Ø 12 см мин. → 18 см макс.
 L Ø 21 см	 Ø 15 см мин. → 21 см макс.	 S Ø 14.5 см	 Ø 10 см мин. → 14.5 см макс.
Объединение зон			

ВАЖНО: Допустимые диаметры дна посуды для зон нагрева с режимом "SENSOR" указаны в разделе "SENSOR".

В случае использования адаптеров (не прилагаются) или разогрева пустой кастрюли внутренняя температура системы может превысить установленный предел, что вызовет отключение питания.

Это происходит в целях защиты от перегрузки внутренних компонентов прибора.

Рекомендуется выключить варочную панель и дать зоне нагрева остыть до выключения индикаторов на панели управления.

Установка

После распаковки проверьте варочную панель на предмет повреждений во время транспортировки. В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в Сервисный центр.

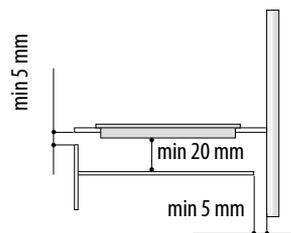


ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- Если под варочной панелью устанавливается духовка, разделительная панель не требуется.

- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора соблюдайте минимальный зазор между варочной панелью и верхней частью кухонного модуля.
- Прежде чем устанавливать варочную панель, подготовьте в кухонной мебели все необходимые вырезы, удалите стружки и опилки.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь, что он оснащен системой охлаждения.
- Не устанавливайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной, так как образующиеся в результате их работы пар и влага могут привести к повреждению электронных компонентов.



Подключение к электросети



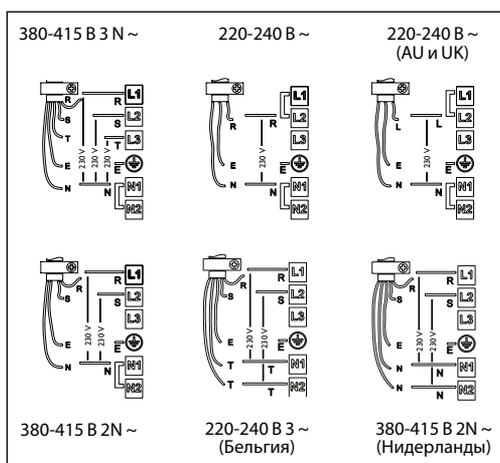
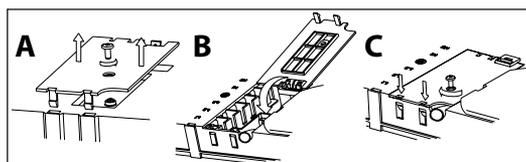
ВНИМАНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил монтажа и техники безопасности.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы людей и животных и материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля питания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке прибора соответствует напряжению домашней электросети.
- Не используйте удлинители.

Подключение к клеммной колодке

Для подключения варочной панели к электрической сети используйте кабель типа H05RR-F или H05V2V2-F (см. таблицу ниже).

Провода	Число и сечение жил
220-240 В ~ +	3 x 4 мм ²
220-240 В 3 ~ +	5 x 1,5 мм ²
380-415 В 3 N ~ +	5 x 1,5 мм ²
380-415 В ~ +	4 x 1,5 мм ²



Важно:

- Следуя указаниям принципиальной схемы (см. рисунок) оставьте или удалите металлические перемычки между винтами клеммной колодки L1-L2 и N1-N2.
- Если в комплект поставки входит кабель питания, руководствуйтесь указаниями по подключению, прикрепленными к кабелю.
- После подсоединения проводов проверьте надежность затяжки всех шести винтов клеммной колодки.

Пример: перемычка установлена (слева) или не установлена (справа). См.

монтажную схему с дополнительной информацией (перемычки могут быть установлены между клеммами L1-L2 и N1-N2).

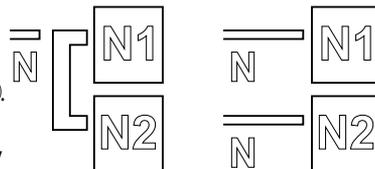
Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку клеммной коробки (А), вывинтив винт и вставив крышку в петлю (В) клеммной коробки.
2. Вставьте кабель питания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии со схемой, расположенной рядом с колодкой.
3. Закрепите кабель электропитания в кабельном зажиме.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке ранее снятым винтом.

При каждом включении в сеть варочная панель производит автоматическую проверку, длящуюся несколько секунд.

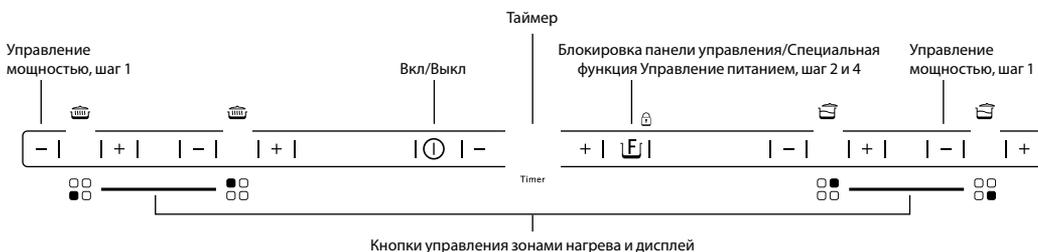
Если варочная панель оснащена собственным сетевым шнуром, следуйте указаниям, приведенным на прикрепленной к нему этикетке. Подсоединяйте прибор к электросети через многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.



Указания по использованию

Описание панели управления

Панель управления снабжена сенсорными кнопками: для использования достаточно нажать на нужный символ (сильное усилие не требуется).



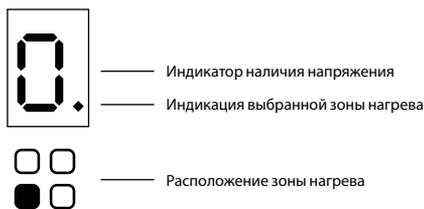
Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку  примерно 2 секунды, пока не загорится дисплей зоны нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите и удерживайте эту же кнопку, пока дисплей не погаснет.

Все зоны нагрева выключаются. Если варочная панель использовалась для приготовления пищи, индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



Поставьте кастрюлю в зону нагрева. Включите варочную панель, включите нужную зону нагрева, прикоснувшись к кнопке "+": на дисплее отобразится "0". Можно задать требуемый уровень мощности в пределах от 0 до 9 либо выбрать функцию "Booster""P" (при наличии). Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку "+". Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку "-".

Выключение зон нагрева

Для выключения варочной панели нажмите соответствующие кнопки "+" и "-" и удерживайте их не менее 3 секунд.

Зона нагрева выключится. При этом пока зона еще горячая, на дисплее будет отображаться буква "Н".

Блокировка панели управления

Эта функция позволяет заблокировать панель управления, чтобы предотвратить случайное включение варочной панели. Чтобы ввести в действие блокировку, включите варочную панель, а затем нажмите и удерживайте кнопку "Таймер" в течение трех секунд. Звуковой сигнал и индикатор рядом с символом замка укажут, что функция блокировки включена. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, блокируются. Чтобы отменить блокировку, повторите процедуру ее включения. Светящаяся точка погаснет и варочная панель вернется в рабочее состояние.

Присутствие воды или жидкости, пролившейся из посуды, а также попадание любых предметов на кнопки управления могут вызвать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

Указания по использованию

Таймер



Таймер позволяет задавать длительность приготовления в пределах до 99 минут (1 ч 39 мин) для всех зон нагрева.

Выберите зону нагрева, для которой необходимо установить таймер, и нажмите на символ таймера.

Звуковой сигнал укажет о включении функции (см. рисунок). На дисплее отобразится "00", включится светодиодная индикация. Значение таймера можно уменьшить или увеличить, удерживая в нажатом состоянии кнопки "+" и "-". По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается. Для отключения таймера нажмите и удерживайте кнопку "Таймер" не менее 3 секунд.

Чтобы настроить таймер для другой зоны, повторите вышеописанные действия. Дисплей таймера показывает установленное время для выбранной зоны нагрева или наименьшее установленное время для всех зон.

Для изменения времени или выключения таймера нажмите кнопку выбора соответствующей зоны нагрева.

Предупреждения на панели управления.

Специальные режимы (если имеются)

В некоторых моделях предусмотрены специальные режимы:

Многофункциональная кнопка

Эта кнопка позволяет выбрать режим слабого кипения, растапливания или сохранения тепла для отдельной зоны нагрева.

Выберите зону и нажмите кнопку . Выбор автоматического режима указывается посредством индикатора, расположенного рядом с символом специального режима зоны нагрева. Для настройки требуемого режима несколько раз нажмите кнопку .

Медленное кипение

После доведения жидкости до кипения нажмите кнопку . При этом варочная панель автоматически выберет уровень мощности для поддержания медленного кипения. На дисплее высветится символ "A", загорится световой индикатор. Для отключения режима просто нажмите кнопку  еще раз.

Поддерживание температуры

Определяет уровень мощности, необходимый для поддержания температуры пищи. Разместите посуду в зоне нагрева, включите варочную панель и выберите необходимую зону. Нажмите кнопку  несколько раз, чтобы выбрать режим. Для выключения режима просто нажмите  на сенсорной шкале.

 В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Он указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура. Если на дисплее отображается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла зону нагрева можно использовать, например, для поддержания температуры пищи или растапливания сливочного масла. После остывания зоны нагрева дисплей выключается.

Индикатор неверного диаметра или отсутствия посуды.

 Если посуда непригодна, неправильно установлена или имеет размеры не пригодные для вашей индукционной варочной панели, на дисплее выводится сообщение "нет посуды" (см. рисунок). Если в течение 60 секунд посуда не будет обнаружена, варочная панель выключается.

Режим быстрого кипячения (Booster)

Этот режим предусмотрен только для некоторых зон нагрева. Он позволяет использовать панель при максимальной мощности (например, чтобы быстро вскипятить воду).

Для ввода в действие режима нажмите и удерживайте кнопку "+", пока на дисплее не появится индикация "P". После 10 минут использования функции "Booster" соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Указания по использованию

“Управление мощностью” (если имеется)

Функция “Управление мощностью” позволяет пользователю устанавливать максимальный предел мощности, которую может развивать варочная панель.

Такая настройка возможна в любое время и сохраняется до следующего изменения.

При задании предельной мощности варочная панель автоматически перераспределяет мощность между различными зонами нагрева так, чтобы их суммарная мощность никогда не превышала предельного значения; Функция позволяет управлять всеми зонами нагрева одновременно, избегая проблем перегрузки.

На дисплее отображаются 4 доступных уровня мощности: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт – максимальная мощность варочной панели). В момент приобретения для варочной панели устанавливается максимальная мощность. В течение первых 60 секунд после включения изделия в розетку электросети можно установить требуемый уровень мощности, выполнив следующие действия:

Шаг	Панель управления	Дисплей
1	— Нажмите на примерно 3 секунды обе кнопки управления мощностью (шаг 1)	
2	Чтобы подтвердить предыдущий шаг (шаг 2), нажмите кнопку “Управление мощностью”	На дисплее появляется PL
3	 Нажмите, чтобы установить уровень, выбранный из доступных опций	Загорается индикатор и подсветка используемых варочных зон
4	Чтобы подтвердить предыдущий шаг (шаг 4), нажмите кнопку “Управление мощностью”	На дисплее отобразится выбранный уровень. Значение будет мигать в течение примерно 2 секунд, после чего варочная панель подаст звуковой сигнал и выключится; теперь она готова к использованию

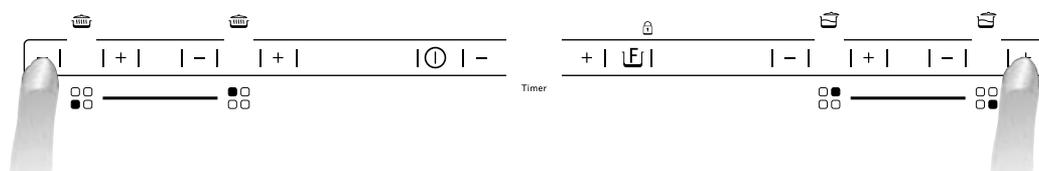
В случае ошибки при установке мощности в середине появляется символ **EE** и в течение примерно 5 секунд звучит сигнал. В таком случае повторите процедуру настройки с начала. Если ошибка появляется вновь, обратитесь в Сервисный центр.

Если при обычном использовании прибора пользователь, пытаясь увеличить мощность зоны нагрева, достигает установленного предельного значения, индикатор мощности зоны дважды мигает и подается звуковой сигнал.

Для установки более высокого уровня мощности в выбранной зоне необходимо вручную снизить уровень мощности одной или нескольких активных зон.

Активация / деактивация звукового сигнала

Включите варочную панель, одновременно нажмите и удержите в течение примерно пяти секунд кнопку “-” первой варочной зоны и правую наружную кнопку (как показано ниже).

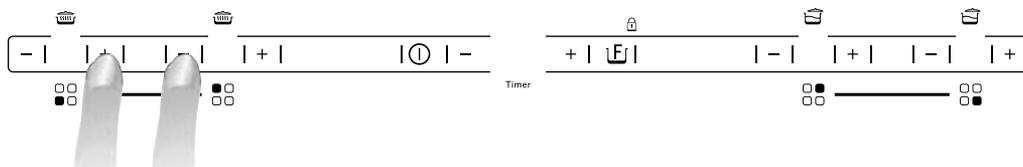


Указания по использованию

Объединение зон

Эту функция, если имеется, позволяет использовать одну конфорку как две разные или как одну большую конфорку.

Эта функция особо пригодна при использовании овальных, прямоугольных и продолговатых кастрюль (с максимальными размерами основания 38x23 см) или более одной стандартной кастрюли одновременно. Для активации функции "Flexicook" включите варочную панель и нажмите одновременно две кнопки выбора зон, как показано на рисунке ниже: на дисплеях двух зон нагрева высветится уровень мощности "0"; Горящие точки рядом с обеими числами указывают о том, что область "Flexible zone" активна.



Чтобы менять уровень мощности (от 1 до 9), используйте кнопки -/+ . Для выключения режима объединения зон нагрева одновременно нажмите две кнопки выбора зон нагрева.

Для немедленного выключения конфорок нажмите одну из кнопок выбора конфорок и удерживайте ее в нажатом состоянии 3 секунды.

i На дисплее зоны, которая не может обнаружить наличия кастрюли (по причине ее отсутствия, смещения или непригодности для индукционной плиты), возникает сообщение "нет посуды"  . Сообщение останется на дисплее 60 секунд; в течение этого времени вы можете поставить или переместить посуду в пределах области "Flexicook" по своему усмотрению.

Если по истечении 60 секунд вы не установите на этот участок посуду, система прекратит "поиск" посуды, при этом символ останется на дисплее, напоминая о том, что зона выключена.

Для повторного включения режима "Flexicook" нажмите одну из двух кнопок    .

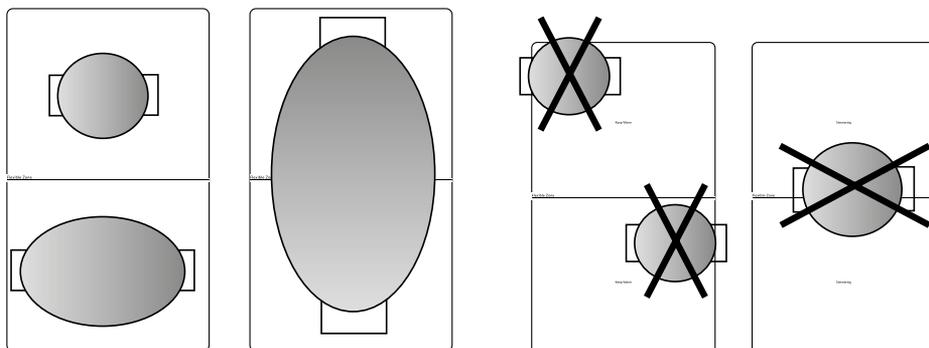
Помимо этого, функция "Flexible zone" отслеживает перемещение кастрюли между зонами нагрева в пределах области "Flexible zone", сохраняя для нее тот же уровень мощности, который имелся в исходном месте (в примере на рисунке ниже кастрюля была переставлена с передней на заднюю зону нагрева — заданный уровень мощности отображается на дисплее той зоны, в которой находится кастрюля).

Можно также управлять обеими зонами нагрева на участке действия режима объединения зон как двумя независимыми зонами; для этого пользуйтесь соответствующими кнопками управления отдельными зонами. Поставьте кастрюлю в центр одной из зон и установите необходимый уровень мощности на сенсорной шкале.

i Важно: Размещайте кастрюли по центру зоны нагрева так, чтобы была закрыта центральная часть одной из зон нагрева.

В случае использования крупногабаритной, овальной, прямоугольной или удлинненной посуды устанавливайте ее по центру зоны нагрева.

Примеры правильного и неправильного размещения кастрюль:



Чистка



ВНИМАНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла (“Н”) не горит.**

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

- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную панель. Поэтому их следует удалять как можно быстрее.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать поверхность стекла.
- Используйте мягкую ткань, влаговпитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуя инструкциям производителей).

Поиск и устранение неисправностей

- Прочтите и соблюдайте указания, представленные в разделе “Инструкции по использованию”.
- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- После чистки протрите насухо варочную панель.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, представленными в следующей таблице.
- Если после использования вам не удастся выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов	Перед тем как пользоваться варочной панелью снова, дождитесь, чтобы она остыла
F42 или F43	Неправильное напряжение электросети	Датчик регистрирует величину напряжения, отличную от номинальной	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте характеристики сети
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки.		

Шумы, производимые варочной панелью

Индукционные варочные панели во время нормальной работы могут издавать свистящие или потрескивающие звуки. Источниками этих звуков являются кастрюли и сковороды. Возникновение звуков связано с характеристиками оснований посуды (неровности, наличие нескольких слоев материалов). Шумы варьируются в зависимости от используемых кастрюль и сковород и количества содержащихся в них продуктов, и не указывают на наличие каких-либо дефектов.

Кроме того, индукционные варочные панели оборудованы внутренней системой охлаждения для контроля температуры электронных узлов. Поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения варочной панели будет слышен шум охлаждающего вентилятора. Это является совершенно нормальным и необходимым для правильной работы прибора.

Сервис

Прежде чем обращаться в Сервис

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите изделие и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеуказанных действий неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший Сервисный центр.

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке). Сервисный номер также указан в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона и код города.



В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта). Запасные части имеются в наличии в течение 10 лет.

Таблица уровней мощности

Уровень мощности		Способ приготовления	Использование уровня (на основе опыта и кулинарных традиций)
Макс. мощность	Boost	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения воды до кипения и быстрого разогрева жидких продуктов
	8-9	Жарка – кипячение	Подходит для подрумянивания, начального этапа приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения до кипения
Высокая мощность	7-8	Подрумянивание – медленная жарка – варка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение 5-10 минут)
	6-7	Подрумянивание – варка – тушение – медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение среднего времени, 10-20 минут), предварительного нагрева посуды
Средняя мощность	4-5	Варка – тушение – медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки (в течение продолжительного времени). Заправка макарон соусом
	3-4	Варка – варка без кипения – загущение соусов – заправка соусом	Подходит для медленного приготовления блюд (рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока), заправки макарон соусом
	2-3		Подходит для медленного приготовления блюд (объемом менее одного литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание – размораживание – сохранение блюда теплым – заправка соусом	Подходит для размягчения сливочного масла, медленного растапливания шоколада, размораживания небольших объемов продуктов, сохранения горячими только что приготовленных блюд (соусов, супов, овощных рагу)
	1		Подходит для сохранения горячими только что приготовленных блюд, смешивания ризотто с соусом, поддержания необходимой для сервировки температуры тарелок (с применением принадлежностей для индукционных варочных панелей)
ВЫКЛ	Нулевая мощность	Использование в качестве подставки	Варочная панель в режиме ожидания или полностью выключена (наличие остаточного тепла указывается буквой "H")

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для быстроготовящихся блюд, требующих идеально равномерного распределения тепла (например, блинчиков) используйте посуду диаметром не более 24 см в двойной зоне нагрева 28 см (при наличии). Для деликатного приготовления (например, растапливания шоколада или масла) используйте отдельные зоны меньшего диаметра.

Таблица функций

Режим		Описание автоматических режимов
	Медленное кипение	Задание уровня мощности, позволяющего поддерживать медленное кипение в течение продолжительного времени. Режим подходит для приготовления томатных соусов, соусов болоньезе, жидких и густых овощных супов с контролируемой интенсивностью. Это идеальный режим для приготовления на водяной бане (соусы) и разогрева готовых блюд. Он исключает переливание или разбрызгивание жидкости и подгорание пищи на дне посуды, часто встречающееся при таком способе приготовления. Используйте этот режим после доведения продуктов до кипения.
	Сохранение тепла	Указывает уровень мощности, позволяющий поддерживать температуру пищи или блюд.
	Объединение зон	<p>Позволяет объединять две зоны нагрева в одну большую зону при использовании прямоугольной и овальной посуды или сковород-грилей.</p> <p>Для жарки большого количества продуктов (рыба, кебабы, овощи, стейки, колбаски).</p> <p>Для приготовления блюд в присутствии жидкости или бульона, например, рулетов и неразделанной рыбы в кастрюлях/судках для варки рыбы целиком/сковородах.</p>



FOR THE WAY IT'S MADE.

ВИЕРЛПУЛ ЮРОП с.р.л. Сочо Унико

Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Тел. +39 0332 759111 – Факс +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Напечатано в Италии

05/16



400010839700

