

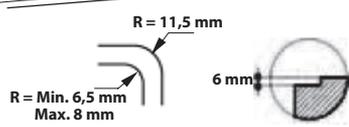
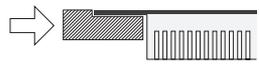
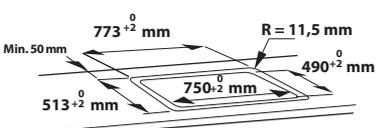
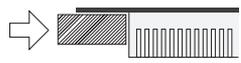
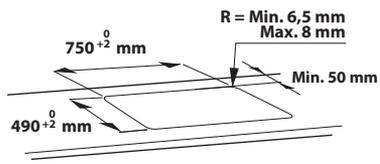
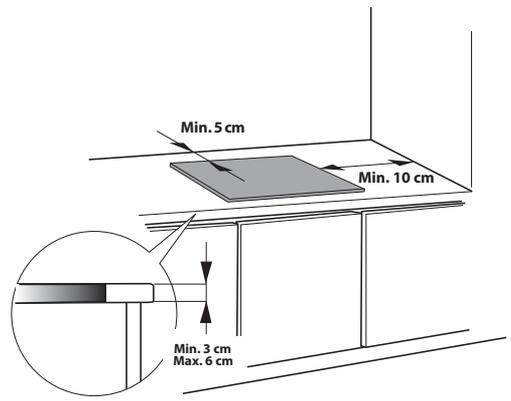
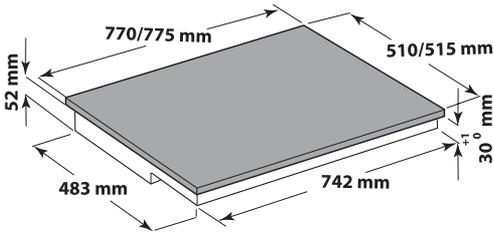
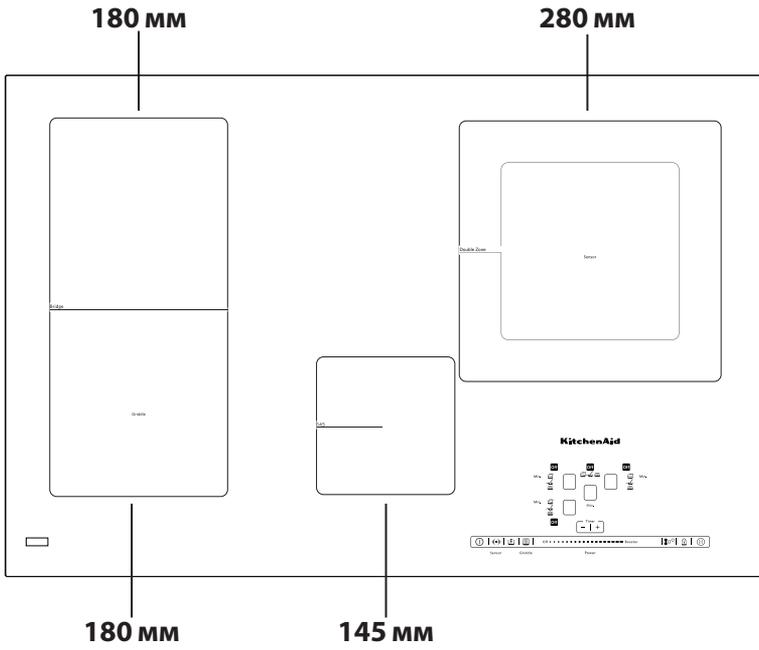
**Указания по использованию**

**KitchenAid**

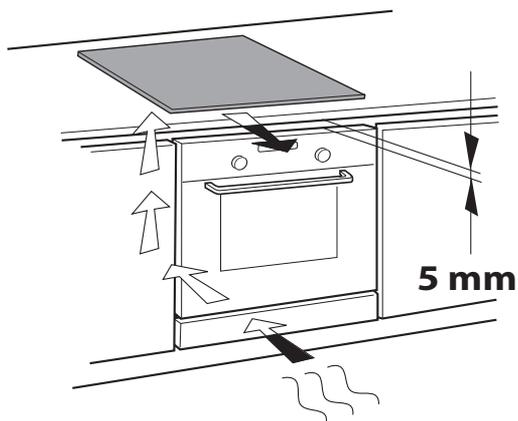
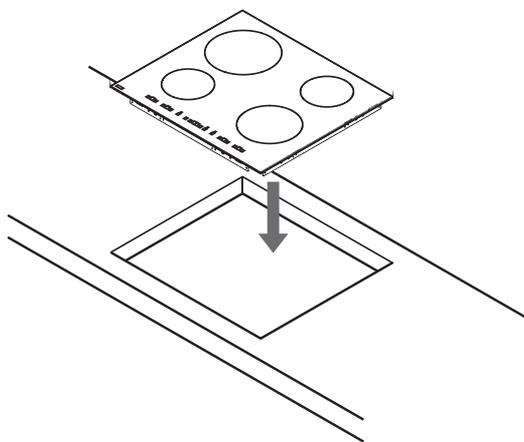
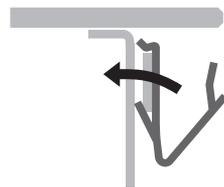
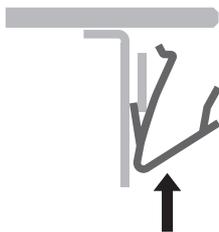
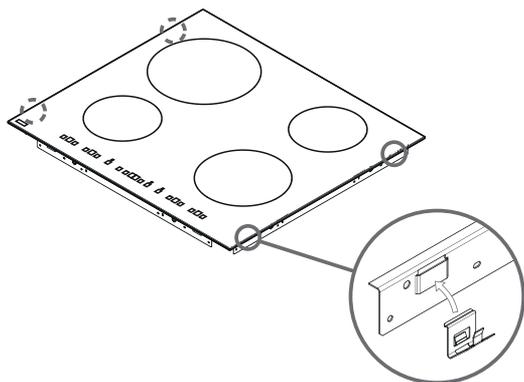


<b>Схемы установки</b>	<b>4</b>
<b>Важные указания по безопасности</b>	<b>6</b>
<b>Защита окружающей среды</b>	<b>9</b>
<b>Заявление об экодизайне</b>	<b>9</b>
<b>Прежде чем пользоваться прибором</b>	<b>9</b>
<b>Пригодность посуды</b>	<b>10</b>
<b>Рекомендуемые диаметры дна посуды</b>	<b>10</b>
<b>Установка</b>	<b>10</b>
<b>Подключение к электросети</b>	<b>11</b>
<b>Указания по использованию</b>	<b>12</b>
<b>Чистка</b>	<b>16</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>16</b>
<b>Сервис</b>	<b>17</b>
<b>Таблица уровней мощности</b>	<b>18</b>
<b>Таблица функций</b>	<b>19</b>
<b>Таблица приготовления блюд</b>	<b>20</b>

# Схемы установки



## Схемы установки



Эта инструкция также доступна на нашем сайте: [docs.kitchenaid.eu](https://docs.kitchenaid.eu)

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

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.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором.

Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке прибора 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 зазором 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.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях.  
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 поймут 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 поверхности появилась трещина, выключите прибор во избежание поражения электрическим током. (Только для моделей 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 2012/12/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

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом 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 накрывайте кастрюли крышкой (кроме режима "SENSOR").
- 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 30 см	 Ø 14 см → 30 см	 XL Ø 28 см	 Ø 18 см → 28 см
 L Ø 24 см	 Ø 17 см → 24 см	 L Ø 21 см	 Ø 15 см → 21 см
 M Ø 18 см	 Ø 14 см → 18 см	 S Ø 14,5 см	 Ø 11 см → 14,5 см

**ВАЖНО:** информацию о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим "SENSOR", см. в разделе "Режим "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.

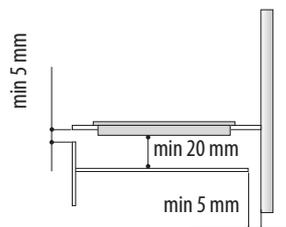
## Установка

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 установлена духовка, убедитесь, что она снабжена системой охлаждения.
  - Для монтажа вровень с поверхностью обратитесь в Сервисный центр за консультацией об использовании монтажного комплекта 4801 211 00112, поставляемого с изделием.
  - 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

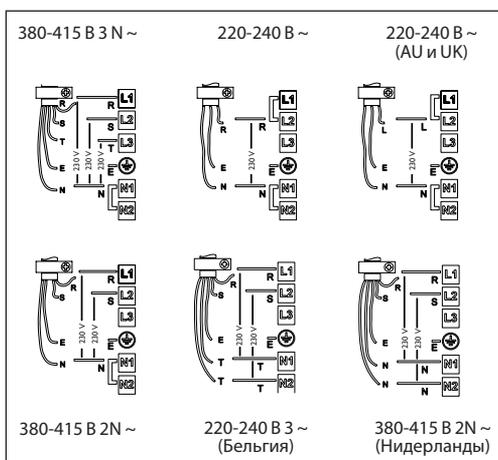
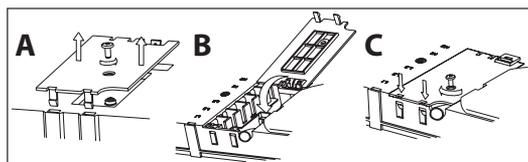
### **ВНИМАНИЕ**

- 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 к электросети используйте кабель H05RR-F (см. таблицу ниже).

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



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом .

Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку клеммной коробки (A), вывинтив винт и вставив крышку в петлю (B) клеммной коробки.
2. Снимите оболочку кабеля питания примерно на 70 мм.
3. Зачистите жилы примерно на 10 мм. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммам (в соответствии со схемой, расположенной рядом с клеммной колодкой).
4. Закрепите кабель электропитания в кабельном зажиме.
5. Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной коробке ранее снятым винтом (пункт 1).

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

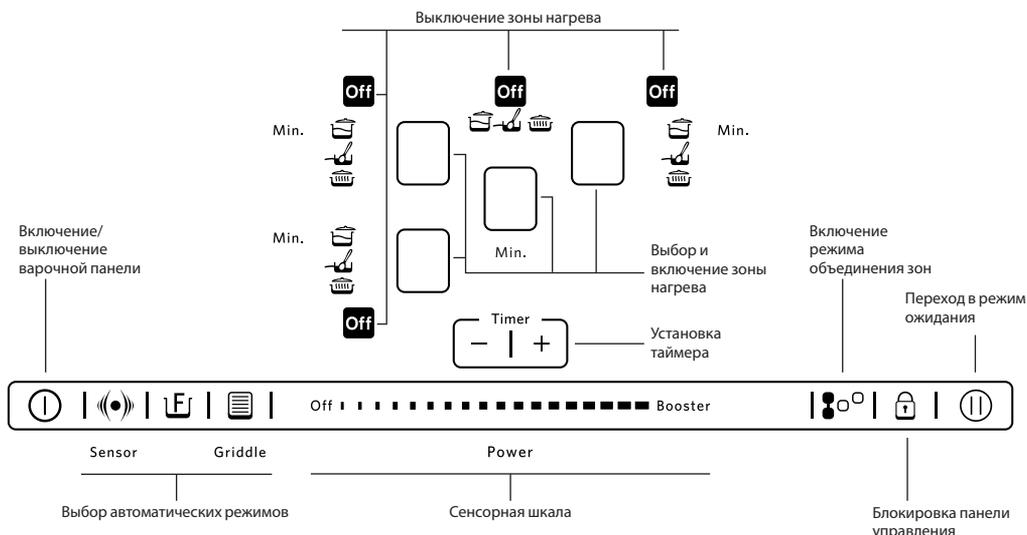
В том случае если варочная панель снабжена кабелем электропитания, следуйте инструкции, приведенной на прикрепленной к кабелю этикетке. Подсоединяйте прибор к электросети через многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

# Указания по использованию



## Описание панели управления

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



## Первое использование / после перебоя в электроснабжении

После включения варочной панели в сеть ее панель управления остается в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой горит).

Чтобы разблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды. При этом индикатор погаснет: варочная панель готова к использованию.

## Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку  примерно 2 секунды: индикатор над кнопкой загорится, а в кружках зон нагрева появятся черточки.

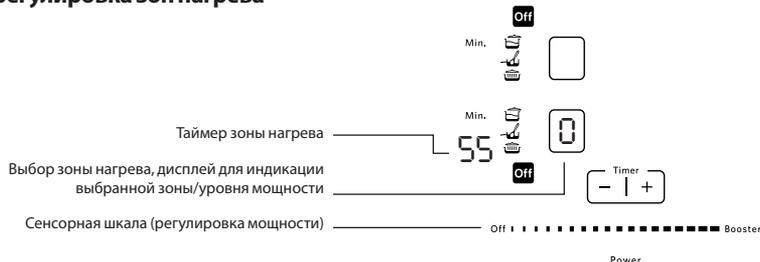
Чтобы выключить варочную панель, нажмите и удерживайте эту же кнопку. При этом все зоны нагрева выключаются.

## Выключение отдельной зоны нагрева

Для выключения отдельной зоны нагрева нажмите соответствующую кнопку .

 Если в течение 10 секунд после включения не был выбран ни один из режимов, варочная панель автоматически выключается.

## Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

Включите зону нагрева нажатием соответствующей круглой кнопки: внутри кружка высветится число , соответствующее среднему уровню мощности.

## Указания по использованию

 В том случае если посуда непригодна, неправильно установлена или имеет несоответствующие размеры, на дисплей выводится сообщение “no pot” (см. рисунок слева). Если в течение 60 секунд посуда не будет обнаружена, варочная панель выключается.

 Чтобы изменить уровень мощности, достаточно провести пальцем по сенсорной шкале в горизонтальном направлении: число внутри круга будет меняться в диапазоне от 1 до 9. Нажав “BOOST” на сенсорной шкале, можно включить режим быстрого разогрева “Бустер” (на дисплее появится буква “P”). Уровень мощности “BOOST” можно использовать в течение не более 10 минут, по истечении которых мощность автоматически снижается до уровня 9. Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева. Она определяется по наличию светящейся точки внизу, справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

### Выключение зон нагрева

Выберите зону нагрева, которую необходимо выключить, нажав соответствующую круглую кнопку (на дисплее появится точка справа под индикатором уровня мощности). Нажмите “OFF” на сенсорной шкале.

 Зона нагрева выключится. При этом пока зона еще горячая, внутри кружка будет отображаться буква. Символ “H” указывает на наличие остаточного тепла. Индикатор остаточного тепла предусмотрен для каждой зоны нагрева варочной панели. Он предупреждает пользователя о высокой температуре зоны. После остывания зоны нагрева дисплей выключается.

### Установка таймера

Таймер позволяет задавать длительность приготовления в пределах 90 минут.

Выберите зону нагрева, для которой планируется использовать таймер (на дисплее справа под индикатором мощности загорается точка), после чего установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-”. Время в минутах отображается рядом с дисплеем зоны нагрева.

Через несколько секунд после последнего нажатия стартует обратный отсчет времени (точка выбора зоны нагрева начинает мигать).

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается. Совместное использование таймера и режима “SENSOR” объясняется в описании режима на следующих страницах.

### Блокировка панели управления

Эта функция позволяет заблокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, во время чистки).

Нажмите и удерживайте кнопку  три секунды: Звуковой сигнал и индикатор над символом замка укажут, что функция блокировки включена. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, блокируются. Чтобы снять блокировку, повторите процедуру ее включения. Светящаяся точка погаснет и варочная панель вернется в рабочее состояние.

ВАЖНО: Присутствие на кнопке посторонних предметов, разлитой воды или других жидкостей может вызывать непроизвольное включение или выключение блокировки панели управления.

### Пауза

Эта функция позволяет временно приостановить работу варочной панели с возможностью ее возобновления при тех же настройках (за исключением режима “SENSOR” и настроек таймера). Нажмите кнопку  : на дисплеях начнут мигать символы  (вместо цифр уровня мощности).

Чтобы продолжить приготовление, снова нажмите кнопку .

## Указания по использованию

### Объединение зон

Эта функция позволяет использовать две зоны нагрева как одну широкую зону нагрева. Функция очень удобна при использовании овальных, прямоугольных и продолговатых кастрюль (с размерами основания до 40x18 см). После включения варочной панели нажмите кнопку : на дисплеях двух зон нагрева высветится уровень мощности "0"; рядом с числом загорятся обе точки, указывая о совместном выборе двух зон. Чтобы изменить уровень мощности, проведите пальцем по сенсорной шкале: число внутри круга будет меняться в диапазоне от 1 до 9. Для отключения функции объединения зон нажмите кнопку : зоны нагрева вернуться в обычный, независимый режим работы. Чтобы выключить зону нагрева, нажмите "OFF".

 Уровень мощности "Бустер" и режим "SENSOR" недоступны при использовании функции объединения зон. При использовании таймера остающееся время отображается рядом с дисплеем верхней зоны нагрева.

### Описание автоматических режимов

 В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для каждой зоны нагрева. Символы доступных режимов находятся рядом с кнопкой выбора зоны. В момент выбора автоматического режима рядом с его символом загорается индикатор, а на дисплее зоны нагрева появляется буква "A".

### SENSOR

Режим "SENSOR" автоматически устанавливает оптимальный уровень мощности для доведения воды до кипения и подает сигнал в момент закипания воды.

Разместите посуду с водой в зоне, отмеченной словом "SENSOR", включите варочную панель и выберите нужную зону. Нажмите кнопку : на дисплее высветится буква "A" и загорится соответствующий индикатор. В процессе нагревания рядом с зоной отображается анимированное изображение.

 Для правильной работы режима "SENSOR" рекомендуется придерживаться следующих правил:

- используйте режим только для нагрева воды (с температурой окружающей среды);
- не добавляйте в воду соль, ингредиенты или приправы (до момента закипания);
- не меняйте уровень мощности зоны нагрева, не убирайте и не сдвигайте посуду;
- используйте посуду с диаметром дна от 24 до 28 см;
- заполняйте посуду не менее чем на 1/3 (примерно 1 л), оставляйте место до края (не более 7 л);
- не используйте скороварки.

Для достижения наилучших результатов также придерживайтесь следующих рекомендаций:

- не накрывайте посуду крышкой при использовании режима "SENSOR";
- не включайте режим "SENSOR", если зона нагрева еще не остыла (буква "H" на дисплее).

При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот сигнал повторяется трижды через равные промежутки времени. После второго сигнала автоматически включается счетчик минут для контроля времени кипения. После третьего сигнала варочная панель автоматически переключается на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. С этого момента можно добавлять нужные ингредиенты, устанавливать таймер и менять уровень мощности.

При изменении уровня мощности или включении режима ожидания режим "SENSOR" отключается.

- Возможность использования режима "SENSOR" и уровня мощности "Бустер" определяется самой варочной панелью независимо от пользователя. Поэтому в некоторых случаях включение уровня "Бустер" оказывается невозможным, если режим "SENSOR" уже используется.
- На эффективность режима "SENSOR" может влиять качество посуды.

### Многофункциональная кнопка

Эта кнопка позволяет выбирать режимы "Медленное кипение", "Растапливание", "Сохранение тепла" для отдельной зоны нагрева.

## Указания по использованию

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

Доведите жидкость до кипения, а затем выберите режим медленного кипения, нажав соответствующую кнопку . При этом мощность автоматически снизится до значения, достаточного лишь для поддержания кипения. Для выключения этого режима просто нажмите OFF на сенсорной шкале.

### Растапливание

Данный режим позволяет поддерживать невысокую температуру в зоне нагрева. Разместите посуду в зоне нагрева, включите варочную панель и выберите необходимую зону. Нажмите кнопку  несколько раз, чтобы выбрать режим. Для выключения этого режима просто нажмите OFF на сенсорной шкале.

### Сохранение тепла

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 этого режима просто нажмите OFF на сенсорной шкале.

### GRIDDLE

Данный режим позволяет жарить различные продукты с использованием специальной принадлежности.

 Используйте только прилагаемую принадлежность.

Использование других принадлежностей может снизить эффективность данного режима.

Установите приспособление на зону нагрева, отмеченную словом "GRIDDLE". Нажмите кнопку .

Расположенный над кнопкой индикатор загорится и на дисплее высветится буква "A".

Когда варочная панель практически закончит нагрев принадлежности, прозвучат три звуковых сигнала с интервалом 30 секунд. Теперь продукты можно поместить в посуду. После второго звукового сигнала стартует таймер, отсчитывающий число минут, в течение которых принадлежность находится при оптимальной температуре.

 При использовании режима "GRIDDLE" режимы "Объединение зон" и "Бустер" в этой же зоне нагрева недоступны.

## 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, так как они могут повредить поверхность стекла.

- Очищайте варочную панель от остатков пищи после каждого использования, дождавшись, когда она остынет.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают стеклокерамическую поверхность. 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”.
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и убедитесь, что в сети есть напряжение.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после использования вам не удастся выключить варочную панель, немедленно отсоедините ее от электросети.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями представленной ниже таблицы.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Варочная панель выключается и через 10 секунд начинает подавать звуковой сигнал каждые 30 секунд.	Постоянное нажатие на панель управления.	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Очистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F42 или F43	Неверное напряжение в электросети.	Датчик регистрирует несоответствие напряжения номинальному значению.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки.		

## Сервис

### Прежде чем обращаться в Сервис

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и снова включите варочную панель и проверьте, не исчезла 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, расположенной на нижней стороне прибора (на металлической пластинке); Сервисный номер также указан в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона (с кодом 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	Назначение (на основе опыта и кулинарных традиций)
Макс. мощность	<b>Boost</b>	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения воды до кипения и быстрого разогрева жидких продуктов.
	<b>8-9</b>	Жарка/кипячение	Подходит для подрумянивания, начального этапа приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения до кипения.
Высокая мощность	<b>7-8</b>	Подрумянивание – медленная жарка – варка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания интенсивного кипения, варки и обжаривания (в течение короткого времени, 5-10 минут).
	<b>6-7</b>	Подрумянивание – варка – тушение медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для медленной жарки, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на решетке (в течение 10-20 минут), предварительного нагрева посуды.
	<b>4-5</b>	Варка/тушение медленная жарка – жарка на решетке	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки и жарки на решетке (в течение продолжительного времени).
Средняя мощность	<b>3-4</b>	Варка/варка без кипения/загущение соусов/заправка макарон соусом	Подходит для медленного приготовления блюд (рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока), заправки макарон соусом.
	<b>2-3</b>		Подходит для медленного приготовления блюд (объемы менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба) в присутствии жидкости (воды, вина, бульона, молока).
Низкая мощность	<b>1-2</b>	Растапливание/ размораживание	Подходит для размягчения сливочного масла, медленного растапливания шоколада, размораживания небольших объемов продуктов.
	<b>1</b>	Сохранение блюда теплым Заправка ризотто соусом	Подходит для сохранения горячими небольших порций только что приготовленных блюд, подогрева тарелок для сервировки, заправки ризотто соусом.
Выкл	<b>Нулевая мощность</b>	Использование в качестве подставки	Варочная панель в режиме ожидания или полностью выключена (наличие остаточного тепла указывается буквой "Н").

**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 жидкости до кипения.
	Растапливание	Задание уровня мощности для медленного растапливания продуктов нежной консистенции без нарушения их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.п.).
	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Указывает уровень мощности, позволяющий поддерживать температуру пищи или блюд.
	Sensor	Автоматически распознает закипание воды и снижает мощность до значения, позволяющего поддерживать процесс кипения (пока не будут добавлены продукты). Когда вода достигает температуры кипения, подается звуковой сигнал, сообщающий о возможности добавления ингредиентов (приправ, макарон, риса, овощей, мяса или рыбы). Режим также подходит для стерилизации принадлежностей и посуды для консервирования.
	Объединение зон	Позволяет объединять две зоны нагрева в одну большую зону при использовании прямоугольной и овальной посуды или сковород-грилей. Режим подходит для приготовления на решетке больших объемов продуктов (рыбы, шашлыка, овощей, бифштексов, сосисок). Он также пригоден для приготовления блюд с соусами или бульонами (мясных рулетов, рыбы целиком) с использованием форм для запекания/рыбоварок/сковород.
	Griddle	Предназначен для использования с поставляемой принадлежностью. Данный режим автоматически определяет уровень мощности, идеальный для жарки различных типов продуктов. Дождитесь звукового сигнала, указывающего на прогрев принадлежности, перед тем как выкладывать на нее продукт. Прилагаемая принадлежность обеспечивает равномерное распределение тепла для идеальной жарки любых продуктов (мяса, рыбы, овощей), в том числе, шашлыка, бифштексов, рубленых котлет, ломтиков рыбы, сосисок, сыра, овощей.

**Таблица приготовления блюд**

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и этап приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Макароны, рис	Свежие макароны	Нагрев воды	Booster - 9	Варка макарон и поддержание кипения	7-8
	Сухие макароны	Нагрев воды	Booster - 9	Варка макарон и поддержание кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Booster - 9	Варка риса и поддержание кипения	5-6
	Ризотто	Пассерование и обжаривание	7-8	Поддержание правильной температуры приготовления	4-5
Овощи Бобовые	Вареный	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	6-7
	Жареная	Разогрев растительного масла	9	Жарка	8-9
	Пассированные	Нагрев посуды	7-8	Приготовление пищи	6-7
	Тушеные	Нагрев посуды	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4
	Подрумянивание	Нагрев посуды	7-8	Подрумянивание соффритто	7-8
Мясо	Жареное	Подрумянивание мяса в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Варка	3-4
	На решетке	Предварительный нагрев решетки	7-8	Жарка на решетке с обеих сторон	7-8
	Подрумянивание	Обжаривание в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Варка	4-5
	Тушеные	Обжаривание в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4

**Таблица приготовления блюд**

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и этап приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Рыба	На решетке	Предварительный нагрев решетки	7-8	Жарка на решетке с обеих сторон	7-8
	Тушеные	Обжаривание в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4
	Жареная	Разогрев растительного масла или жира	8-9	Жарка, подрумянивание	7-8
Яйца	Яичница	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Жарка на решетке с обеих сторон	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жиром	6	Варка	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Booster - 9	Варка	5-6
	Оладьи	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Жарка на решетке с обеих сторон	5-6
Соусы	Томатный	Обжаривание в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	6-7	Варка	3-4
	Соус болоньезе	Обжаривание в растительном масле (для сливочного масла уровень мощности б)	6-7	Приготовление, поддержание слабого кипения	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растопливание сливочного масла и смешивание с мукой)	5-6	Доведение и поддержание слабого кипения	3-4
Десерты Кремы	Заварной крем	Доведение молока до кипения	4-5	Доведение до нужной консистенции	4-5
	Пудинги	Доведение молока до кипения	4-5	Доведение до нужной консистенции	2-3
	Рисовая каша на молоке	Разогрев молока	5-6	Варка	2-3







FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Сочин Унико**

Viale G. Borghi, 27  
21025 COMERIO (Varese) ITALY

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

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Напечатано в Италии

05/16

**400010839751**

