

Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Схема установки	4
Важная информация по безопасности	6
Советы по защите окружающей среды	9
Заявление о соответствии	9
Прежде чем пользоваться прибором	9
Использование имеющейся посуды	10
Рекомендуемые размеры посуды	10
Установка	10
Подключение к электрической сети	11
Руководство по эксплуатации	13
Чистка	17
Руководство по поиску неисправностей	17
Сервисное обслуживание	18
Таблица уровней мощности	19
Таблица функций	20
Таблица режимов приготовления пищи	21

Схема установки

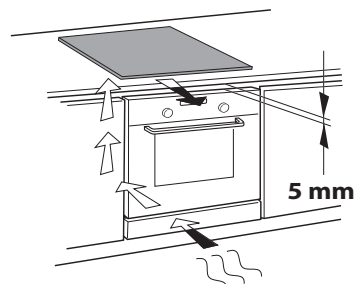
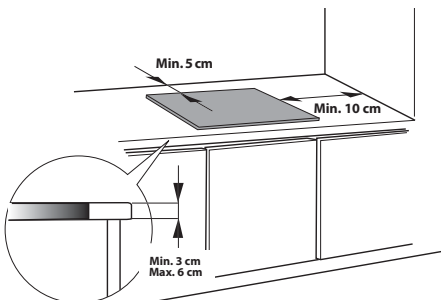
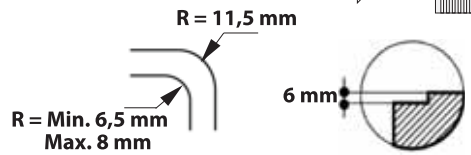
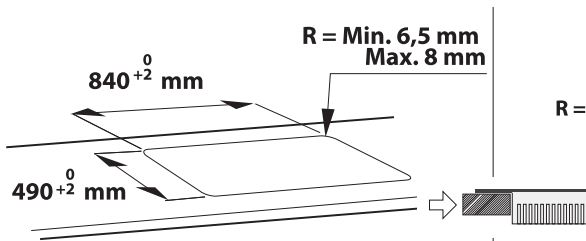
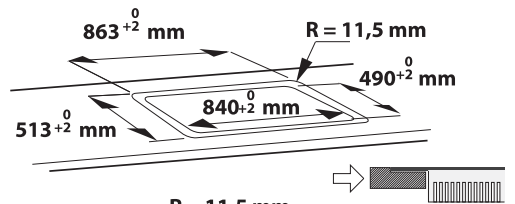
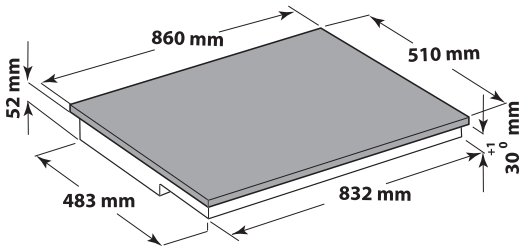
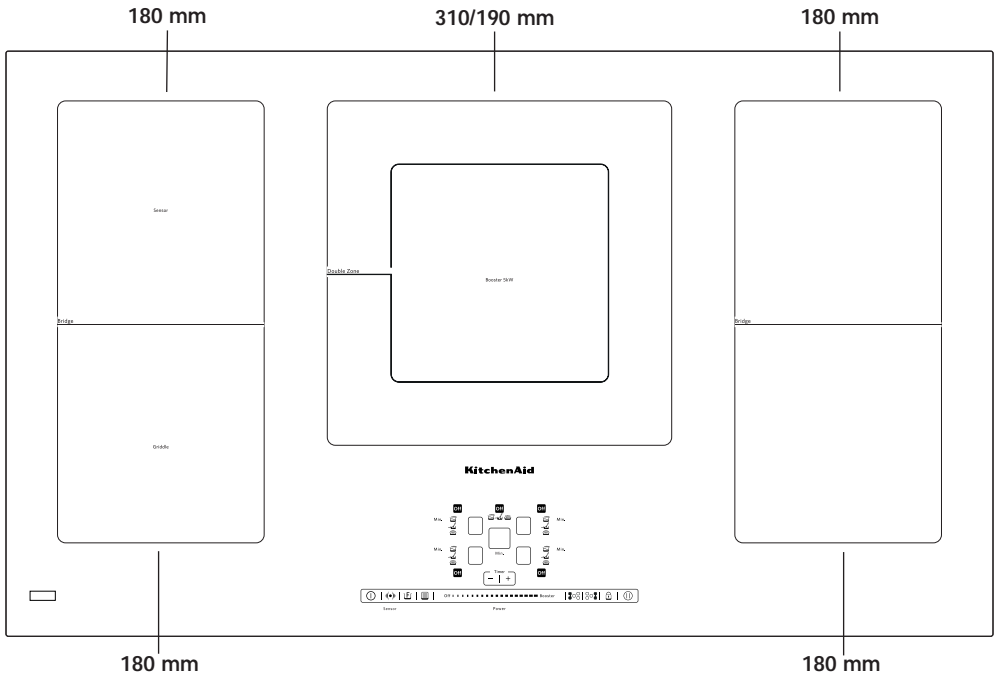
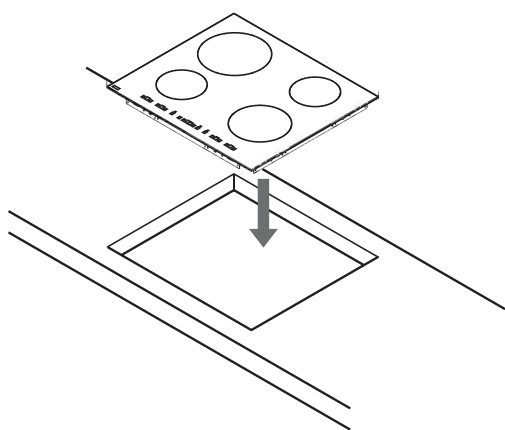
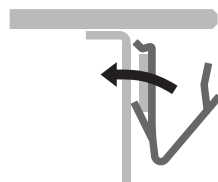
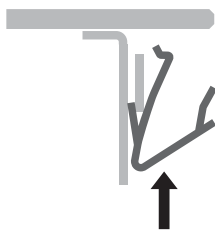
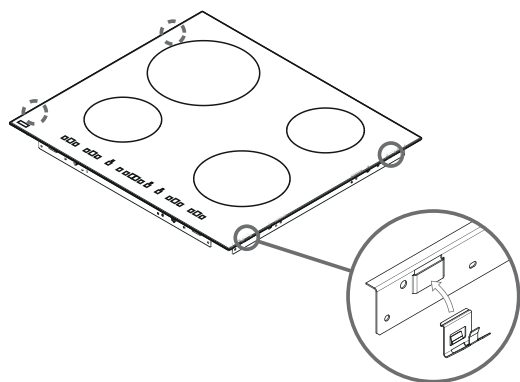


Схема установки



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе содержатся важные указания в отношении правил техники безопасности. Необходимо внимательно ознакомиться с ними и неизменно соблюдать их в дальнейшем.



Это символ опасности, предупреждающий о потенциальных рисках для пользователей и других лиц.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом опасности, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

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.

Необходимо соблюдать следующие правила:

- выполняйте все операции по распаковке и установке прибора в защитных перчатках;
- перед выполнением каких-либо работ по установке необходимо отключать прибор от сети электропитания;
- установка и техническое обслуживание должны выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается

самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве;

- данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с требованиями действующих законодательных правил;
- сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы прибор можно было подключить к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель;
- согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован омниполярный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм;
- запрещается пользоваться разветвителями и удлинителями;
- запрещается тянуть за сетевой шнур изделия;
- после завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя;
- этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.

Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления;

- во время работы изделие и его доступные части сильно нагреваются; Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Не допускайте контакта с прибором очень маленьких (0-3 года) или маленьких (3-8 лет) детей, если они не находятся под постоянным контролем;
- дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также не имеющими соответствующего имеющие опыта и знаний могут пользоваться настоящим прибором только под контролем или после прохождения инструктажа по безопасному использованию и, если они понимают связанную с этим опасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.
- не прикасайтесь к нагревательным элементам изделия во время и после использования; Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут полностью;

- не кладите на изделие или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов;
- разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Будьте осторожны и внимательны при приготовлении пищевых продуктов с высоким содержанием жира и масла;
- под изделием необходимо установить разделительную панель (не входящая в комплект поставки);
- в случае появления трещин на поверхности выключите изделие во избежание поражения электрическим током. (только в изделиях со стеклянной поверхностью);
- не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора;
- оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию; НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите изделие и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.
Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели;
- не пользуйтесь пароочистителями;
- металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться;
- после использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды. (только в изделиях со стеклянной поверхностью);

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо отрезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать;
- за более подробной информацией по ремонту, утилизации и переработке изделий обращайтесь в местные органы власти, в службу по сбору бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Советы по защите окружающей среды

Удаление в отходы упаковочных материалов


Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Данное изделие имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место при неправильном обращении с изделием



Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого прибор следует сдать в соответствующий пункт

приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Советы по экономии энергии

Для достижения оптимальных результатов при использовании варочной панели рекомендуется соблюдать правила, перечисленные ниже:

- пользуйтесь кастрюлями и сковородами, диаметр дна которых равен диаметру конфорки (зоны нагрева) или немного превосходит его;
- пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с ровным дном;
- по мере возможности, во время приготовления закрывайте кастрюли крышкой;
- варите овощи, картофель и т.д. в малом количестве воды, для того чтобы сократить время приготовления;
- используйте скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления (но не пользоваться ею в режиме "СЕНСОР");
- ставьте кастрюлю по центру конфорки, границы которой нанесены на поверхности варочной панели.

Заявление о соответствии

Данное изделие разработано, изготовлено и выпущено в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/EC (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

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

Прежде чем пользоваться прибором

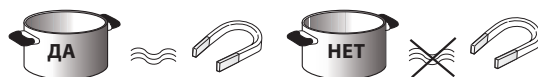
ВАЖНО: в случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой имеется символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.















Использование имеющейся посуды

Для проверки того, подходит ли посуда для приготовления на индукционной варочной панели, воспользуйтесь магнитом: посуда непригодна, если магнит к ней не притягивается.

- Убедитесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае возможно повреждение поверхности варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панелью. Это может привести к выходу ее из строя.



Рекомендуемые размеры посуды

 Ø 30 см	 Ø 14 см (Двойная зона) → 30 см	 Ø 28 см	 Ø 18 см Ø 14 см (Двойная зона) → 28 см
 Ø 24 см	 Ø 17 см → 24 см	 Ø 21 см	 Ø 15 см → 21 см
 Ø 18 см	 Ø 14 см → 18 см	 Ø 14,5 см	 Ø 11 см → 14,5 см

ВНИМАНИЕ! о выборе диаметра дна посуды для зон нагрева, при приготовлении на которых может использоваться режим "СЕНСОР", см. раздел "Режим "СЕНСОР"".

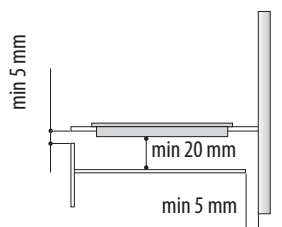
Установка

После распаковки варочной панели проверьте ее на отсутствие повреждений, причиненных во время транспортировки. При возникновении сомнений обращайтесь к дилеру или в сервисный центр.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- Выдерживайте минимально требуемое расстояние между варочной поверхностью и верхней панелью кухонной мебели, чтобы обеспечить правильную работу изделия.
- Прежде чем устанавливать варочную панель в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- В случае установки духовки под варочную панель проверьте наличие системы охлаждения.
- Для скрытого монтажа (заподлицо) свяжитесь с сервисным центром для получения консультации по установке набора крепления 4801 211 00112, поставляемого с изделием.
- Не устанавливайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной, так как существует опасность повреждения электрического контура вследствие воздействия пара или влажности.



Подключение к электрической сети

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

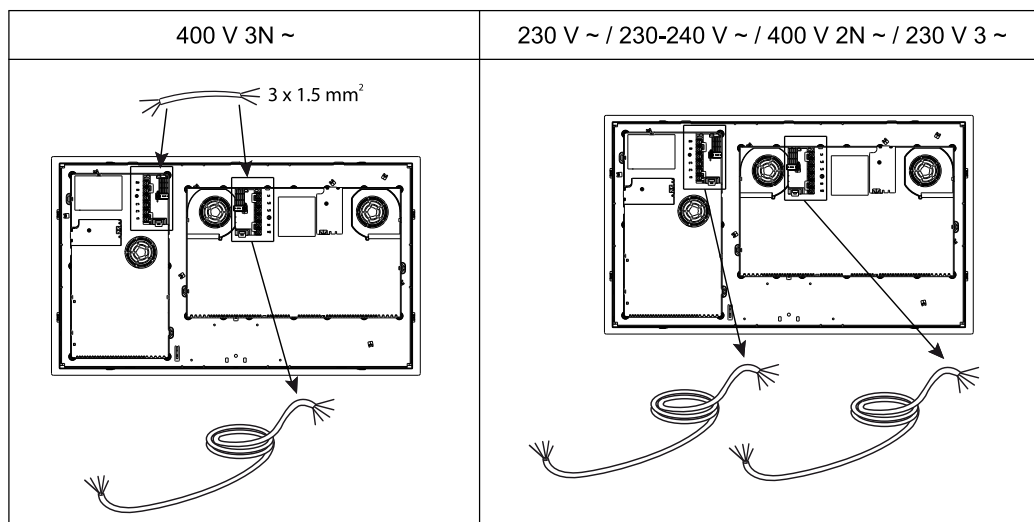
- Отсоедините прибор от электрической сети.
- Установка должна выполняться квалифицированным электриком с соблюдением действующих правил техники безопасности и инструкций по монтажу оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабелей электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне изделия, соответствовало напряжению дома электрической сети.
- Запрещено пользоваться удлинителями.

Подключение к клеммной колодке

Если варочная панель снабжена двумя кабелями электропитания, следуйте инструкциям, вложенным в мешочек, закрепленный на кабеле.

Подключите кабели к двум клеммным колодкам, расположенным в нижней части изделия.

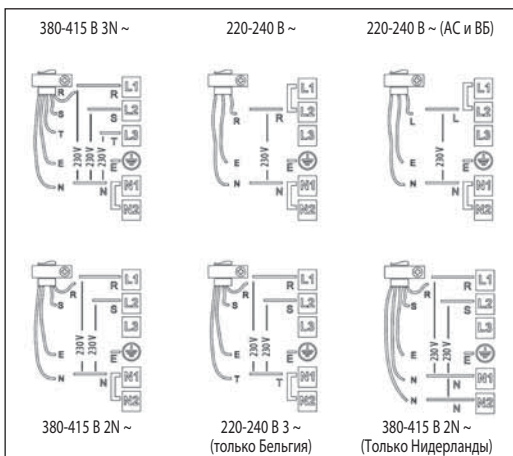
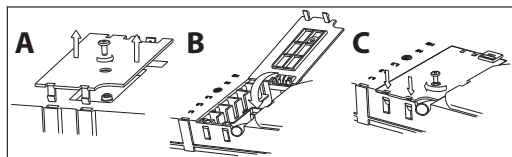
ВНИМАНИЕ: только для соединения 400 В, 3N~, используйте только один сетевой кабель (подключение к клеммной колодке основного электронного модуля) в дополнении к проводнику 3 x 1,5 мм², чтобы соединить основную клеммную колодку с этим вспомогательным электронным модулем. Для выполнения электрического соединения обратитесь к инструкции, закрепленной на проводнике 3 x 1,5 мм².




Подключение к электрической сети

Если варочная панель без сетевых кабелей, то для электрического соединения используйте кабели типа H05RRR-F (для подключения к двум клеммным колодкам), как показано в таблице ниже.

Проводники	Количество и площадь сечения
220-240 В ~ + ⊕	3 x 4 мм ²
220-240 В 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 мм ²
380-415 В 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 мм ²
380-415 ~ + ⊕	4 x 1,5 мм ²



Подсоедините желто-зеленый заземляющий провод к клемме с символом . Этот провод должен быть длиннее остальных проводов.

1. Снимите крышку с клеммной коробки (А), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. удалите около 70 мм оболочки кабеля питания.
3. Удалите около 10 мм оболочки проводников. Вставьте кабель электропитания в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
4. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного хомута.
5. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта (1).

Повторите эти действия со второй клеммной коробкой.

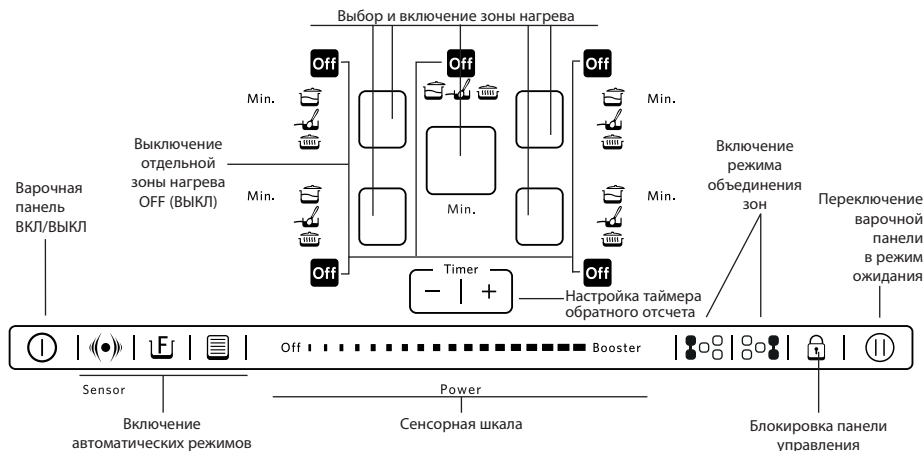
При каждом подключении к сети в течение нескольких секунд в варочной панели выполняется автоматическая проверка.

Подключите изделие к электросети с помощью многополюсного выключателя-разъединителя с минимальным зазором между контактами 3 мм.

Руководство по эксплуатации


Описание панели управления

Панель управления оснащена сенсорными органами управления: для использования просто нажмите соответствующий символ (достаточно легкого касания).




Использование впервые/после сбоя подачи электроэнергии

После подключения варочной панели к электрической сети панель управления находится в заблокированном состоянии (индикатор над кнопкой включен).


Чтобы разблокировать панель управления, нажмите кнопку  на 3 секунды. При этом индикатор погаснет, и становится возможным пользование варочной панелью в нормальном режиме.


Включение/выключение варочной панели

Для включения варочной панели нажмите кнопку  на 2 секунды: над кнопкой загорится световой индикатор, зона нагрева отмечается пунктирной линией (круг).

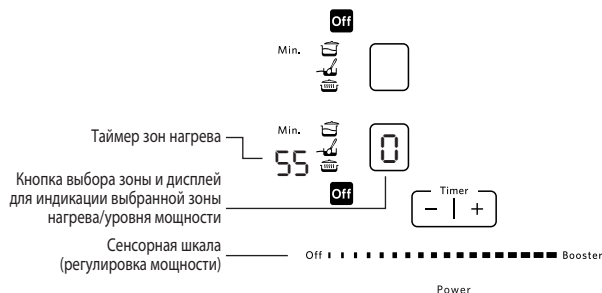
Чтобы выключить панель, нажмите и держите нажатой эту же кнопку до тех пор, пока не погаснет дисплей. Все зоны нагрева выключаются.

Выключение отдельной зоны нагрева OFF (Выкл)


Для выключения отдельной зоны нагрева (OFF) нажмите соответствующую кнопку .

 Если в течение 10 секунд после включения не была выбрана ни одна функция, варочная панель автоматически выключается.


Включение и регулировка зон нагрева





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

Включите зону нагрева, нажав соответствующую круглую кнопку: круглая кнопка показывает символ , что соответствует среднему уровню мощностью.

Руководство по эксплуатации


 В случае если посуда оказывается, по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплей выводится сообщение “отсутствие посуды” (см. рис. сбоку). Если в течение 60 секунд система не обнаружит посуды, варочная панель выключается.

 При включении зоны 5 кВт (только для моделей, в которых имеется) в течение 60 секунд необходимо установить соответствующую посуду. В противном случае произойдет переключение на другую зону нагрева. Несоблюдение этого требования может вызвать отключение варочной панели по истечению определенного периода времени, после этого необходимо повторить процедуру включения каждой зоны. Кроме того, отключение может произойти при снятии посуды с работающей 5 кВт зоны, одновременно включаются другие зоны нагрева.

 Для изменения уровня мощности проведите горизонтально пальцем по бегунку на сенсорном дисплее: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Вы можете активировать режим быстрого кипячения путем нажатия “BOOST” на сенсорной шкале (на дисплее появляется “P”). На уровне мощности “BOOST” зона нагрева работает в течение 10 минут, затем изделие автоматически переходит на уровень 9. Если включено несколько зон нагрева, то с помощью сенсорной шкалы можно менять уровень мощности выбранной зоны нагрева, которая определяется по наличию светящейся точки внизу справа от значения уровня мощности. Для выбора зоны нагрева достаточно нажать соответствующую круглую кнопку.

Отключение зон нагрева

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

 При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква “H”.

Буква “H” указывает на наличие остаточного тепла. На варочной панели есть индикаторы остаточного тепла для каждой зоны приготовления; эти индикаторы оповещают пользователя о неостывших зонах нагрева. После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Настройка таймера


Таймер представляет собой выключатель с часовым механизмом, позволяющий задавать длительность приготовления пищи на время до 90 минут.

Выберите зону нагрева, для которой предполагается включить таймер (на дисплее справа под указателем мощности загорается точка), затем установите необходимое время при помощи кнопок “+” и “-” функции таймера: время в минутах отображается рядом с дисплеем зоны нагрева.

Через несколько секунд после последнего нажатия таймер начинает отсчет времени (мигает точка выбранной зоны нагрева). По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. Информация по таймеру, связанному с режимом “СЕНСОР” находится на следующих страницах.




Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение (например, при очистке).



Нажмите кнопку  на 3 секунды: подача звукового сигнала и включение индикатора над символом замка укажут на то, что функция блокировки включена. При этом вся панель управления, за исключением кнопки выключения (OFF), блокируется. Чтобы отключить блокировку панели управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и варочная панель вернется в рабочее состояние.


ВНИМАНИЕ! Вода, оставшаяся после мойки панели, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку рядом с символом блокировки, могут случайно включить или выключить функцию блокировки.

Пауза


Эта функция позволяет временно блокировать работу варочной панели с возможностью ее последующего включения при тех же настройках (за исключением режима “СЕНСОР” и настроек таймера). Нажмите кнопку : вместо цифр, относящихся к уровням мощности, появляются мигающие символы . Для возвращения в режим приготовления снова нажмите кнопку .

Объединенная зона

Этот режим позволяет использовать в качестве участка нагрева две зоны приготовления в качестве одной зоны увеличенного размера. Он отлично подходит при использовании овальной, прямоугольной или удлинённой посуды (с максимальными размерами основания 40x18 см). После включения варочной панели нажмите кнопку : на двух зонах нагрева отображается уровень мощности “0”; точки рядом с индикатором уровня мощности горят, показывая выбор обеих панелей в качестве отдельной зоны нагрева. Для изменения уровня мощности проведите пальцем по сенсорной панели: цифра в кружке будет меняться от минимального значения 1 до максимального 9. Для отключения объединенной зоны нагрева нажмите кнопку : плиты начинают работать как две отдельные зоны нагрева. Чтобы выключить зону нагрева, нажмите OFF (ВЫКЛ).


 Функции BOOST и “СЕНСОР” не могут одновременно использоваться в режиме объединенной зоны нагрева. При использовании таймера индикация будет отображаться рядом с дисплеем самой верхней зоны нагрева.


Описание автоматических режимов

 В варочной панели предусмотрено несколько автоматических режимов для зон нагрева. Рядом с кнопкой выбора каждой зоны нанесены пиктограммы доступных режимов. Каждый раз, когда выбирается автоматический режим, рядом с пиктограммой загорается индикатор, а на дисплее выбранной зоны нагрева отображается буква “А”.

SENSOR

Режим “СЕНСОР” обеспечивает автоматический выбор оптимального уровня мощности для доведения воды до кипения; при закипании воды подается сигнал.

После установки посуды с водой в зону нагрева, отмеченную словом SENSOR (СЕНСОР) включите варочную панель и выберите зону нагрева. Нажмите кнопку : На дисплее высвечивается “А” и загорается световой индикатор. Индикация процесса нагрева отображается рядом с зоной нагрева.

 Для обеспечения правильной работы варочной панели в режиме “СЕНСОР” рекомендуется следовать следующим правилам:

- использовать только воду (имеющую температуру окружающей среды);
- не добавлять соль, ингредиенты или приправы (до закипания);
- не менять уровень мощности зоны нагрева, не снимать и не двигать посуду;
- используйте посуду с диаметром 17 - 19 см;
- заполните посуду не менее чем на 1/3 от ее объема (по крайней мере, 1 литр), но не заполняйте до самого края (макс. 5 литров);
- не использовать сковородки.

Для достижения оптимальных результатов при пользовании варочной панелью рекомендуется соблюдать дополнительные правила, перечисленные ниже:

- не закрывать посуду крышкой при использовании режима “СЕНСОР”;
- не включать режим “СЕНСОР” в то время, когда зона нагрева еще не остыла (на дисплее при этом отображается буква “Н”).



При закипании воды подается звуковой сигнал. Этот акустический сигнал повторяется трижды через одинаковые промежутки времени. После третьего сигнала счетчик автоматически начинает отсчет времени кипения. После подачи сигнала в третий раз происходит автоматическое переключение на более низкий уровень мощности, достаточный для поддержания кипения. После этого можно начинать добавлять нужные ингредиенты, выполнять настройку таймера и менять уровень мощности.

Руководство по эксплуатации


- При изменении уровня мощности или включении режима ожидания отключается режим “СЕНСОР”.
- Управление работой в режиме “СЕНСОР” и использованием уровней быстрого нагрева booster выполняется в варочной панели автоматически, независимо от пользователя, поэтому в некоторых случаях оказывается невозможным включить режим быстрого нагрева booster при уже включенном режиме “СЕНСОР”;
 - на эффективность работы в режиме “СЕНСОР” может влиять качество используемой посуды.

Многофункциональная кнопка


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

После выбора зоны нагрева нажмите клавишу . Световой индикатор рядом с символами специальных функций около каждой зоны нагрева указывает выбранный автоматический режим. Для настройки требуемой функции несколько раз нажмите кнопку .


Варка при слабом кипении

Доведите пищу до кипения, затем нажмите соответствующую кнопку , чтобы выбрать режим слабого кипения; надлежащий уровень мощности устанавливается автоматически для поддержания слабого кипения. Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

Режим растапливания

Использование режима растапливания позволяет поддерживать низкую температуру с равномерным ее распределением по всей зоне нагрева. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Для включения этой функции необходимо неоднократно нажать кнопку . Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.


Сохранение тепла

Указывает уровень мощности, позволяющий поддерживать температуру пищи. Поставьте на зону нагрева посуду/кухонную принадлежность, включите варочную панель и выберите эту зону нагрева. Для включения этой функции необходимо неоднократно нажать кнопку . Для выключения этого режима достаточно нажать на OFF на сенсорной шкале.

СКОВОРОДА

Данный режим позволяет жарить различные виды пищи с использованием специального приспособления.

 Применяйте только предоставляемое приспособление.

Использование другого приспособления может привести к нарушению функциональности. Установите приспособление на зону нагрева, отмеченную словом “СКОВОРОДА”. Нажмите кнопку , загорится световой индикатор над кнопкой и одновременно на дисплее появится символ “А”. Когда варочная панель практически закончит нагрев приспособления, через каждые 30 секунд трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь продукты питания (пищу) можно положить в посуду. При втором звуковом сигнале начинает работать счетчик минут, отмеряя время, которое требуется приспособлению для набора оптимальной температуры.

 При использовании режима “СКОВОРОДА” в этой зоне нагрева невозможно включить функция объединения зон и быстрого кипячения.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться парочистителями.**
- **Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены, и что индикатор остаточного тепла (“Н”) не горит.**

ВНИМАНИЕ: не используйте абразивные губки или металлические щетки, так как они могут испортить стеклянную поверхность.

- После каждого использования необходимо дать варочной панели остыть, а затем почистить ее, для того чтобы не допустить образования нагара, который может возникать при оседании остатков продуктов.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять при помощи скребка для стеклокерамической панели.
- Соль, сахар и песок могут оставлять царапины на поверхности стекла.
- Пользуйтесь мягкой тряпкой, впитывающей бумагой для кухни или специальными средствами для чистки варочных панелей (соблюдайте указания изготовителя).

Поиск и устранение неисправностей

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Руководство по эксплуатации”.
- Подсоедините варочную панель к электрической сети и удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Варочная панель выключается, и по истечению 30 секунд начинает через каждые 10 секунды подаваться звуковой сигнал.	Постоянное нажатие на панель управления	Вода или кухонные принадлежности на панели управления.	Почистите/освободите панель управления.
C81, C82, C83	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Слишком высокая внутренняя температура электронных компонентов.	Перед тем как снова пользоваться варочной панелью, дождитесь, чтобы она остыла.
F42 или F43	Панель подключена к сети питания с неверным напряжением.	Датчик регистрирует отличие напряжение на изделии от напряжения в сети питания.	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.		

Сервисный центр

Перед обращением в сервисный центр:

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

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

Всегда сообщайте следующую информацию:

- краткое описание неисправности;
- тип изделия и точную модель;
- 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;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора). Расходные и заменяемые детали имеются в наличии в течение 10 лет.

Таблица уровней мощности

Уровень мощности		Способ приготовления	Описание случаев приготовления при данном уровне мощности (указания в дополнение к существующему опыту и привычкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый нагрев.	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов.
	8-9	Жарка — кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения.
Высокая мощность	7-8	Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке.	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут).
	6-7	Обжаривание до образования корочки - приготовление - тушение жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева.
	4-5	Приготовление - тушение жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарка на решетке (продолжительное время).
Средняя мощность	3-4	Приготовление - медленное кипение - загустение - приготовление пасты	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение пасты до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса.
	2-3		Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока).
Низкая мощность	1-2	Растапливание — размораживание	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад; размораживать продукты небольшого размера.
	1	Поддержание температуры готовых блюд Доведение ризотто до готовности	Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими небольшие порции только что приготовленных блюд или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд, а также "доводить" ризотто до готовности (с добавлением сливочного масла и тертого пармезана).
OFF (Выкл)	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее).

Таблица функций


Режим		Описание автоматических режимов
	Режим кипения на медленном огне	При включении этой функции задается уровень мощности, позволяющий поддерживать слабое кипение в течение продолжительного времени. Этим режимом удобно пользоваться при приготовлении томатного соуса, соуса-рагу, густых овощных супов, поддерживая при этом постоянный уровень мощности; идеальный режим для приготовления на водяной бане (кремы) и регенерации приготовленной пищи. При этом исключаются переливание жидкости или подгорание пищи на дне посуды, часто имеющие место при приготовлении таких блюд. Используйте этот режим после доведения продуктов до кипения.
	Режим Растапливание	При включении этой функции задается уровень мощности, позволяющий медленно растапливать продукты нежной консистенции, не нарушая их вкусовых свойств (шоколад, сливочное масло и т.д.).
	Сохранение тепла	Указывает уровень мощности, позволяющий поддерживать температуру пищи или блюд.
	Режим "СЕНСОР"	В этом режиме автоматически определяется момент достижения стадии кипения воды с последующим снижением уровня мощности до значения, при котором обеспечивается поддержание процесса кипения до тех пор, пока не будут добавлены какие-либо продукты. При достижении точки кипения воды подается акустический сигнал, сообщающий о возможности добавления требуемых ингредиентов (например, приправы, заправки, макаронные изделия, рис, овощи, мясо и рыбу для варки), а также консервы домашнего приготовления или ставить принадлежности, требующие стерилизации.
	Объединение зон нагрева	Данная функция служит для объединения двух зон нагрева, чтобы создать зону нагрева увеличенного размера при использовании прямоугольной и овальной посуды, или посуды для гриля. Для жарки большого количества продуктов (рыба, кебабы, овощи, стейки, колбасок). Для приготовления блюд в присутствии жидкости или бульона, например, рулетов и неразделанной рыбы в кастрюлях/судках для варки рыбы целиком/сковородах.
	Сковорода	Предназначено для использования исключительно с поставляемым приспособлением. Данный режим автоматически определяет уровень мощности, идеальный для жаренья различных видов пищи. Дождитесь звукового сигнала, указывающего на прогрев приспособления, после этого на него можно выкладывать пищу. Приспособление обеспечивает равномерное распределение тепла, что гарантирует прекрасное прожаривание всех видов готовой пищи (мясо, рыба, овощи): кебабы, стейки, гамбургеры, куски рыбы, колбаски, сыр, овощи.

Таблица режимов приготовления пищи

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Паста, рис	Свежая паста	Нагрев воды	Бустер - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Сухая паста	Нагрев воды	Бустер - 9	Варка с поддержанием кипения	7-8
	Отварной рис	Нагрев воды	Бустер - 9	Варка риса с поддержанием кипения	5-6
	Ризотто	Приготовление соффритто (смеси сливочного масла с луком) и последующее обжаривание риса в соффритто	7-8	Поддержание правильной температуры приготовления	4-5
Овощи Бобовые	Вареные	Нагрев воды	Бустер - 9	Приготовление	6-7
	Жарка на масле	Разогрев растительного масла	9	Жарка	8-9
	Обжаренные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Приготовление пищи	6-7
	Тушение	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4
	Жареные в масле с луком	Нагрев посуды/принадлежности для приготовления	7-8	Поджаривание до получения золотистого оттенка	7-8
Мясо	Жаркое	Обжаривание мяса до румяной корочки в растительном масле (при обжаривании в сливочном масле уровень мощности б)	7-8	Приготовление	3-4
	На решетке	Предварительный разогрев сковороды	7-8	Жаренье на решетке с обеих сторон	7-8
	Поджаривание	Обжаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Приготовление	4-5
	Тушение	Обжаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности б)	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4

Таблица режимов приготовления пищи

Продукты	Виды блюд или способ приготовления	Уровень мощности и процесс приготовления			
		Первый этап	Мощность	Второй этап	Мощность
Рыба	На решетке	Предварительный нагрев решетки	7-8	Приготовление на решетке с обеих сторон	7-8
	Тушение	Обжаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	7-8	Приготовление и поддержание температуры	3-4
	Жарка на масле	Нагрев масла и жиров	8-9	Жарка, подрумянивание	7-8
Яйца	Яичница	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жирами	6	Приготовление на решетке с обеих сторон	6-7
	Омлет	Разогрев сковороды со сливочным маслом или жирами	6	Приготовление	5-6
	Всмятку/вкрутую	Нагрев воды	Бустер - 9	Приготовление	5-6
	Блины	Разогрев сковороды со сливочным маслом	6	Приготовление на решетке с обеих сторон	6-7
Соусы	Томатный соус	Обжаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Приготовление	3-4
	Соус-рагу	Обжаривание в растительном масле (при использовании сливочного масла уровень мощности 6)	6-7	Приготовление, поддержание слабого кипения	3-4
	Бешамель	Приготовление основы (растопливание сливочного масла и смешивание с мукой)	5-6	Довести до слабого кипения и поддерживать его	3-4
Десерты Кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Довести до соответствующей консистенции	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Довести до соответствующей консистенции	2-3
	Рис на молоке по-итальянски	Разогреть молоко	5-6	Приготовление	2-3

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. - Viale Guido Borghi, 27
- 21025 COMERIO (Varese) ITALY
Виерлпул Юроп с.р.л. - Виале Гвидо Борги, 27 -
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ
Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27, 21025 -
Комерио (Варезе), Італія

For Russia and CU countries:

Whirlpool CIS LLC

117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build.1B, 3rd Floor.

Call center in Russia: 8-800-100-57-31

For Ukraine:

"Whirlpool Ukraine" LLC

01601, Kyiv, ul. Shelkovichnaya, 42-44.

Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Factory: Whirlpool Europe S.r.l.

Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Виерлпул Юроп с.р.л.

Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия

Зауыт: Виерлпул Юроп с.р.л.

Менен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия

Завод: Вірлпул Юроп с.р.л.

Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Італія

Для России и стран Таможенного союза:

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»

117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3эт.

Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін: «Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ

117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы, 9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.

Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

Для України:

ТОВ «Вірлпул Україна»

01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.

Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

03/15

400010765296

