Quick Reference Guide



"Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It's all about artisanality, that's why we take it so seriously."

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Указатель

RU .....стр. 3

KitchenAid
Индукционная варочная поверхность

RU

Краткий справочник

“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Благодарим за ваш выбор!

KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

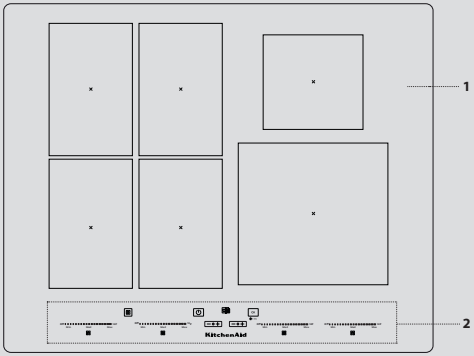
Краткое справочное руководство

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на сайте ***www.kitchenaid.eu/register***

Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

Описание прибора



1. Варочная панель
2. Панель управления

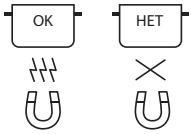
Панель управления



1. Идентификация зоны нагрева
2. Кнопка выключения зоны нагрева
3. Выбранный режим приготовления
4. Световой индикатор включения функции
5. Индикатор таймера
6. Кнопка быстрого прогрева
7. Индикаторы специальных функций
8. Кнопка включения/ выключения
9. Индикатор "Время / функции"
10. Кнопка "Gourmet Library - Библиотека гурмана" (специальные функции)
11. Кнопка "OK/ блокировка кнопок – 3 с"
12. Сенсорная шкала
13. Кнопка вертикальной адаптируемой зоны
14. Кнопки предварительной настройки и регулировки
15. Таймер

Принадлежности

КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами из ферромагнитных материалов, пригодными для индукционных варочных панелей. Чтобы определить пригодность посуды, проверьте наличие на ней символа (обычно наносится на нижнюю сторону). Для проверки магнитных свойств посуды можно использовать обычный магнит.

Качество и структура основания посуды могут влиять на показатели приготовления. В некоторых случаях диаметр ферромагнитной поверхности, указанный на основании, может не совпадать с фактическим диаметром основания.

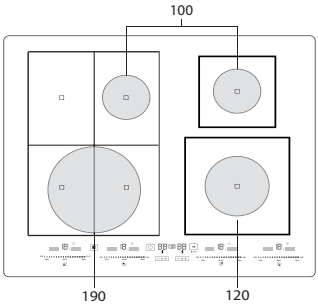
ПУСТАЯ ПОСУДА ИЛИ ПОСУДА С ТОНКИМ ДНОМ

Не ставьте на включенную варочную панель пустую посуду.

Варочная панель оснащена встроенной системой безопасности, которая постоянно следит за температурой и вводит в действие функцию "автовыключение" в случае достижения высоких температур. При размещении на варочной панели пустой посуды или посуды с тонким дном температура может вырасти очень быстро: функция "автовыключение" может сработать с задержкой, что приведет к повреждению посуды. В этом случае ни к чему не прикасайтесь, дождитесь охлаждения всех элементов.

Если на дисплее появилось сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.

МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ЗОН НАГРЕВА



Первое использование

УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

С помощью функции "Управление мощностью" можно установить максимальный уровень мощности для варочной панели в зависимости от потребностей или от мощности сети электропитания.

При установке максимальной мощности варочная панель автоматически регулирует распределение заряда в разных зонах нагрева и при достижении предела прозвучит звуковой сигнал.

Этот параметр может быть использован в любой момент и будет оставаться активным до тех пор, пока не будет изменен.

На момент приобретения варочная панель установлена на максимально возможную мощность (nL). Максимальный уровень мощности (nL) указан на паспортной табличке, расположенной на дне варочной панели.

Установка мощности варочной панели:

После подключения прибора к электросети уровень мощности можно установить в течение 60 секунд.

- Нажмите и удерживайте кнопку "+" в течение 3 секунд. На дисплее появится надпись: PL.
- Удерживайте нажатой кнопку OK 3 Sec до тех пор, пока не будет отображена последняя

настройка мощности.

- Для выбора требуемой мощности используйте кнопки "+" и "–".
- Доступные значения мощности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,4 кВт.
- Нажмите OK для подтверждения выбора.

Выбранное значение мощности останется в памяти даже в случае отключения питания.
Чтобы изменить уровни мощности, отключите прибор от электросети по меньшей мере на 60 секунд, затем снова подключите его и повторите описанные выше шаги.

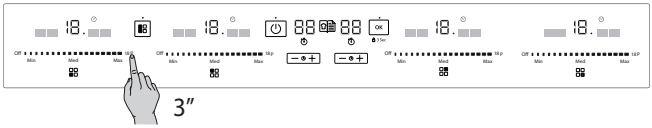
В случае возникновения ошибки во время выполнения последовательности настройки на дисплее отобразится символ EE и прозвучит звуковой сигнал. В этом случае необходимо повторить операцию.
Если ошибка возникает снова, обратитесь в службу поддержки.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Для включения/отключения звукового сигнала:

- Включите варочную панель.
- Удерживайте нажатой кнопку P управления на первом ползунке слева в течение 3 секунд.

Все установки аварийных сигналов останутся активными.



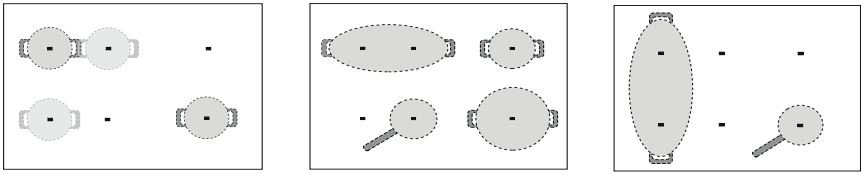
Повседневная эксплуатация

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

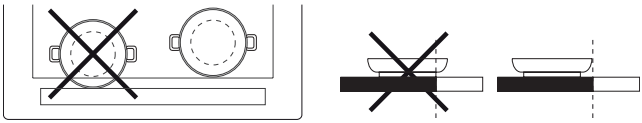
Чтобы включить варочную панель, примерно на 1 секунду нажмите кнопку питания, должен загореться дисплей зоны нагрева.
Чтобы выключить варочную панель, снова нажмите ту же кнопку, при этом все зоны нагрева будут деактивированы.
Если ни одна функция не выбрана, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд.
В случае использования варочной панели при ее выключении будут отключены все зоны нагрева, а индикатор остаточного тепла "H" будет гореть, пока не остынут все зоны нагрева.

РАЗМЕЩЕНИЕ

1. Определите требуемую зону нагрева по символам местоположения зоны под каждой сенсорной шкалой.
2. Поставьте сковороду на выбранную зону, убедившись в том, что она накрывает одну или несколько контрольных отметок на поверхности варочной панели.
3. Не накрывайте кастрюлей символы панели управления.



Примечание: Старайтесь, чтобы посуда, размещаемая в зонах нагрева рядом с панелью управления, не выходила за пределы разметки (не только дном, но и верхним краем).
Это позволит предотвратить перегрев сенсорной панели. При жарке или приготовлении на гриле используйте задние зоны нагрева всегда, когда это возможно.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Адаптируемая область представляет собой область перекрытия нескольких зон нагрева, которые в таком случае могут использоваться в качестве единой зоны.

Off ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ 18 P

Чтобы включить зону нагрева:

1. Включите варочную панель.
2. Установите требуемый уровень мощности, проведя пальцем по ползунку управления (ПОЛЗУНОК) для выбранной зоны нагрева.

Значение уровня мощности появится над ползунком. Каждая зона нагрева характеризуется разными уровнями мощности от "1" (минимум) до "18" (максимум). При использовании ползунка управления также можно выбрать функцию быстрого нагрева P, обозначаемую символом "P" на дисплее.

Чтобы выключить зону нагрева:

Используйте кнопку "OFF" (ВЫКЛ.) в начале ползунка управления. Пока зона нагрева не остыла, на дисплее будет отображаться индикатор остаточного тепла "H".

Для разделения адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Нажмите клетку, соответствующую зоне, которую вы желаете разделить, и удерживайте ее в течение 3 секунд. Кроме того, можно нажать кнопку "Разделить зону" ◧, отображающуюся на дисплее управления функциями.

После разделения зоны нагрева соответствующий уровень мощности будет установлен для каждой из отдельных зон.

Если все выбранные зоны нагрева не будут заняты посудой в течение 30 секунд, на левом дисплее появится яркая полоска. Область можно активировать повторно, используя команду "Разместите посуду" на правом дисплее.

OK
🔒 3 Sec

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для предотвращения случайного включения варочной панели нажмите и удерживайте нажатой кнопку "OK / блокировка органов управления - 3 с" в течение 3 секунд. Звуковой сигнал и подсветка над символом будут указывать на то, что блокировка включена.

Панель управления будет заблокирована за исключением функции выключения.

Чтобы отключить блокировку управления, повторите процесс ее активации. Подсветка погаснет, и органы управления варочной панели снова будут активны.

⏱
− ⊙ +

ТАЙМЕР

Таймер может быть использован для установки максимального времени приготовления 99 минут.

Таймер может быть установлен для каждой зоны нагрева с применением одинаковой процедуры. На таймере всегда отображается время, установленное для выбранной области, или самое короткое оставшееся время

Включение таймера:

1. Включите требуемую зону нагрева, нажав в любом месте ползунка.
2. Для установки требуемого времени нажимайте кнопку "+" или "−". На дисплее появится надпись: "00".

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключится.

Чтобы изменить установку таймера:

1. Нажмите ползунок управления для зоны нагрева.
2. Для изменения значения времени нажимайте кнопку "+" или "–".

Чтобы выключить таймер:

Одновременно нажимайте кнопки "+" и "–" до тех пор, пока таймер не выключится.

Режимы

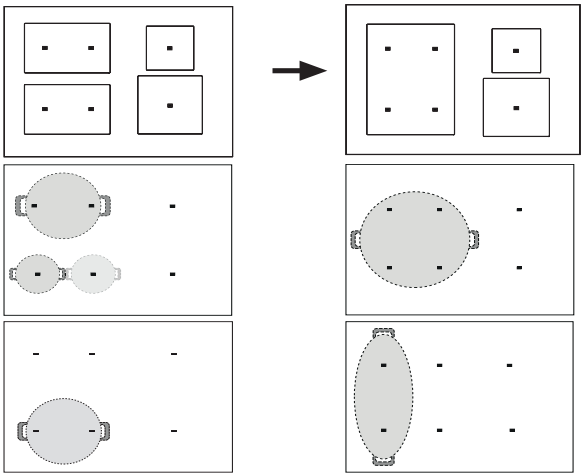
АДАПТИРУЕМАЯ ОБЛАСТЬ

Для одновременного управления двумя зонами нагрева нажмите кнопку "Адаптируемая область". Для управления мощностью можно одновременно использовать оба ползунка управления.

Эта функция идеально подходит для увеличения зоны нагрева с преимуществом размещения посуды по мере необходимости в пределах выбранной области. Идеально подходит для использования овальных или прямоугольных кастрюль или сковород-гриль.

ВЕРТИКАЛЬНАЯ АДАПТИРУЕМАЯ ОБЛАСТЬ

Может быть использована для одновременного управления двумя зонами нагрева слева.



Чтобы включить функцию "Адаптируемая область":

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите кнопку вертикальной адаптируемой зоны . Обе области буду включены и на дисплее появится символ "0".
3. С помощью ползунка выберите требуемый уровень мощности.

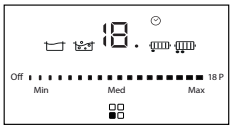
Чтобы выключить функцию "Адаптируемая область":

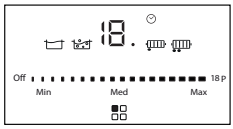
Нажмите кнопку для функционирующей вертикальной адаптируемой зоны: после этого зоны нагрева включаются по отдельности.

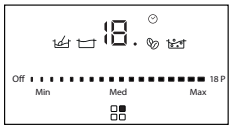
Функция адаптируемой области также будет выключена в случае выключения варочной панели в конце приготовления.

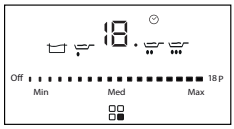
Для достижения наилучших результатов всегда накрывайте по меньшей мере одну или несколько точек, имеющихся на поверхности стекла или внутри адаптируемой области.

Специальные режимы









GOURMET LIBRARY (БИБЛИОТЕКА ГУРМАНА)

С помощью кнопки "Gourmet Library" (Библиотека гурмана) можно активировать специальные функции.

1. Установите кастрюлю на соответствующее место, включите варочную панель и выберите область нагрева, коснувшись ползунка.
2. Нажмите кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана). На дисплее зоны нагрева появится символ "A" (автоматически).
3. Загорится индикатор первой специальной функции, доступной для выбранной зоны нагрева.
4. Выберите требуемую специальную функцию, нажав кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана).
5. Нажмите кнопку для подтверждения требуемой функции OK.

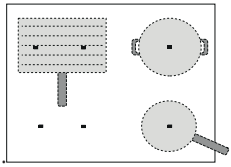
После активации каждая специальная функция может быть использована для установки оптимального режима приготовления путем выбора предварительных настроек и регулировок (MIN-MED-MAX).

Off 18 P

Min Med Max

По умолчанию функция устанавливает промежуточный уровень.
В случае необходимости во время использования прибора можно установить более низкий/более высокий уровень в соответствии с прогрессом приготовления, чтобы оптимизировать время и условия (например, степень кипения воды).

ВАЖНО: Расположите принадлежности, как показано на рисунке ниже, на котором показано, как следует центрировать принадлежность по точкам, нанесенным на поверхность стекла (показанная комбинация является лишь примером; принадлежности также могут быть использованы в разных зонах нагрева).



ПОДДЕРЖАНИЕ В ПОДОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ

Эта функция позволяет поддерживать идеальную температуру пищи для медленного приготовления и испарения жидкостей, а также поддерживать эти условия без риска подгорания продуктов.
Это очень удобно, поскольку блюдо не испортится и не прилипнет к кастрюле.
Качество и тип посуды могут влиять на результаты или время приготовления. .

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Специальная функция для обеспечения идеального тушения и надлежащей температуры приготовления, а также для поддержания этих условий без риска подгорания продуктов.
Это очень удобно, поскольку блюдо не испортится и не прилипнет к кастрюле.
Качество и тип посуды, а также ее размещение могут влиять на результаты или время приготовления (всегда располагайте кастрюлю в центре активированной зоне нагрева).



КИПЯЧЕНИЕ*

Функция для эффективного нагрева воды, которая предполагает выдачу звукового или визуального сигнала при начале кипения. Прежде, чем включить функцию кипячения, налейте в кастрюлю не менее одного литра воды. Когда прозвучит звуковой сигнал, при необходимости добавьте соль.
Система будет поддерживать медленное кипение воды, не допуская разбрызгивания и потерь энергии. Если во время действия этой функции прозвучит звуковой сигнал, это будет указывать на то, что кастрюля пуста или вода испарилась.



МОКА*

Это идеальный режим, позволяющий готовить кофе в гейзерной кофеварке за короткое время и без риска разбрызгивания. Система контролирует весь процесс, поддерживая напиток горячим до тех пор, пока режим не будет отключен.

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ*



Идеальная функция для предварительного подогрева сковороды, которая пуста или содержит небольшое количество жира. Достигаемая температура идеально подходит для приготовления продуктов толщиной свыше 2-3 см, а также блюд, приготавливаемых в течение длительного времени или с использованием масла или сала.



Идеальная функция для предварительного подогрева сковороды, которая пуста или содержит небольшое количество жира. Достигаемая температура идеально подходит для приготовления продуктов толщиной менее 3 см, которые необходимо готовить в течение коротких периодов времени.



Идеальная функция для предварительного подогрева сковороды со слоем жира (масла) максимальной высотой 1 см.
Во всех трех случаях в конце этапа нагревания для кастрюли или масла включится управление  и прозвучит звуковой сигнал. Варочная панель стабилизирует температуру и поддерживает ее постоянной.
Нажатие кнопки  будет подтверждением того, что продукт помещен в посуду, после чего специальная функция переходит к этапу приготовления.
Рекомендуем приготовить продукт во время нагревания и поместить его на сковороду, как только будет выдано соответствующее уведомление.
В оптимальных условиях функция активируется после разогрева сковороды и когда жир имеет комнатную температуру.



РАСТАПЛИВАНИЕ

Эта функция позволяет достичь идеальной температуры для растапливания продукта и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит.
Это очень удобно, поскольку в этом режиме деликатные продукты (такие как шоколад) не разрушаются и не прилипают к посуде.

ГРИЛЬ*



Эта функция идеально подходит для приготовления на гриле. Можно выбрать один из двух типов функции гриля (1 или 2 точки) в соответствии с требуемым режимом приготовления.
Для толстого слоя продукта (> 1 см) рекомендуем использовать более легкую настройку гриля (1 точка), которая предполагает более долгое приготовление.
Для более тонкого слоя продукта или для более интенсивного приготовления на гриле рекомендуется использовать настройку с двумя точками.

Когда будет достигнута идеальная температура для добавления продукта, загорится кнопка  и прозвучит звуковой сигнал. Варочная панель стабилизирует температуру и поддерживает ее постоянной.

Нажатие кнопки  будет подтверждением того, что продукт помещен в посуду, после чего специальная функция переходит к этапу приготовления.
Рекомендуем приготовить продукт во время нагревания и поместить его на сковороду, как только будет выдано соответствующее уведомление.

**** Для этих режимов рекомендованы специальные принадлежности:***
- для кипячения: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- для моки, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***
- для жарки на сковороде: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- приготовление на гриле: ***WMF SKU: 05.7650.4291***

Индикаторы

H ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается “H”, зона нагрева еще не остыла.
Дисплей погаснет после остывания зоны нагрева.

ПОСУДА РАЗМЕЩЕНА НЕПРАВИЛЬНО ИЛИ ОТСУТСТВУЕТ

Если посуда непригодна для индукционной панели, расположена неправильно или имеет неподходящий размер для данной зоны нагрева, на дисплее появятся символы. Если через 30 секунд после выбора посуда не будет обнаружена, зона нагрева выключится.

ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Этот индикатор показывает, что таймер установлен для конкретной зоны нагрева.

Таблица приготовления блюд

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**	**РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ** в соответствии с кулинарным опытом и традициями
Макс. нагрев	ХРУСТ. КОРОЧКА	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения до кипения (воды), быстрого нагрева бульонов.
	14 - 18	Жарка, кипячение	Подходит для подрумянивания, начальной стадии приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения.
		Подрумянивание, пассерование, кипячение, приготовление на гриле	Подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на гриле.
	10 - 14	Подрумянивание, варка, тушение, пассерование, приготовление на гриле	Подходит для пассерования, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле, разогрева посуды.
		Варка, тушение, пассерование, жарка на гриле, разваривание	Подходит для тушения, поддержания слабоинтенсивного кипения, варки, жарки на гриле (в течение длительного времени).
	5 - 9	Варка, томление, загущение, заправка соусами	Подходит для блюд медленного приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко) и для заправки макарон соусами.
			Подходит для блюд медленного приготовления (объем менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с жидкостями (вода, вино, бульон, молоко).
	1 - 4	Растапливание, размораживание	Подходит для размягчения сливочного масла, деликатного растапливания шоколада, размораживания небольших продуктов.
		Поддержание блюд горячими, заправка ризотто соусом	Подходит для сохранения горячими небольших порций только что приготовленных блюд, подогрева тарелок для сервировки, заправки ризотто соусом.
Нулевая мощность	Выключено	-	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (возможное остаточное тепло указывается символом "H").

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ
- **Не используйте пароочистители.**
- **Перед началом чистки убедитесь, что зоны нагрева выключены и индикатор остаточного тепла ("H") не горит.**

Важно:
- Не используйте абразивные губки или мочалки для посуды, так как они могут повредить стекло.
- После каждого использования очистите варочную панель (предварительно дав ей остыть) от пятен и отложений продуктов.
- Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить 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).
- Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
- После очистки протрите насухо варочную панель.

Полированная варочная панель легко чистится и долго остается блестящей.

При чистке варочных панелей Kitchenaid придерживайтесь следующих рекомендаций:
- Используйте мягкую ткань (лучше всего микрофибру), смоченную водой или обычным моющим средством для стекла.
- Для наилучших результатов накройте стекло варочной панели влажной тканью на несколько минут.

Поиск и устранение неисправностей

- Убедитесь в отсутствии перебоев в электроснабжении.
- Если после использования вам не удается 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.

Примечание: Разлитые жидкости, а также любые предметы, находящиеся на кнопках управления, могут вызывать непроизвольное включение или выключение функции блокировки панели управления.

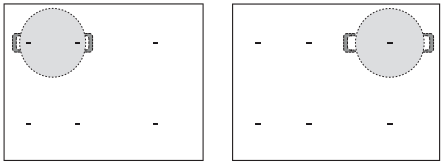
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F02, F04	Неверное напряжение в электросети.	Датчик регистрирует несоответствие напряжения номинальному значению.	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте подключение.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд, после чего снова подключите варочную панель к электросети. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервис и укажите код ошибки, который высвечивается на дисплее.		

Шумы, издаваемые во время работы

Из индукционных варочных панелей могут быть слышны свисты или скрипы при нормальном функционировании. Эти шумы производит посуда и они связаны с характеристиками дна этой посуды (например, если дно состоит из различных слоев материала или является неровным).
Эти шумы могут изменяться в зависимости от типа используемой посуды и количества продуктов, которые она содержит, и не являются показателем неправильной работы.

Рецепты для тестирования

Представленная ниже таблица была составлена специально для возможности проверки наших изделий сертификационными органами.

Рецепты для тестирования	**Положения для тестирования**
Распределение тепла, тест "блинчики" согласно EN 60350-2 § 7.3	
Тепловая эффективность, тест "картофель-фри" согласно EN 60350-2 § 7.4	
Растапливание и сохранение тепла, "шоколад"	
Тушение, "рисовый пудинг"	

ЭКОДИЗАЙН: Тестирование проводилось в соответствии с соответствующими нормативными требованиями путем выбора всех зон нагрева варочной панели с образованием единой области или путем использования функции "Dynamic Surface" (Динамическая поверхность).

Полная версия инструкции по эксплуатации представлена на нашем веб-сайте www.kitchenaid.eu.
Кроме того, вы найдете множество такой полезной информации о своих приборах, как вдохновляющие рецепты, созданные и опробованные посланниками нашего бренда, а также адрес ближайшей кулинарной школы KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

RU

Напечатано в Италии

400011291039

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.