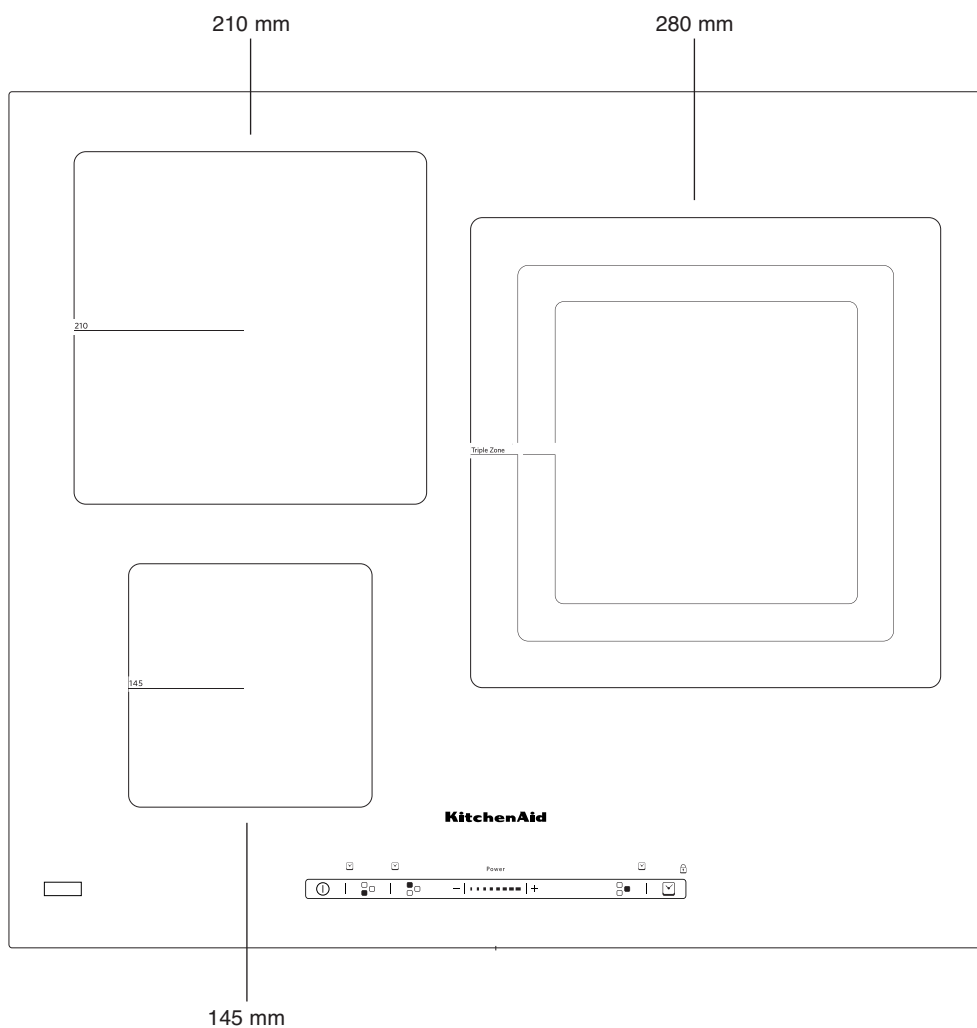


Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Схема установки	4
Важные указания по безопасности	6
Советы по защите окружающей среды	9
Заявление о соответствии	10
Прежде чем пользоваться прибором	10
Используемая посуда	10
Рекомендуемые значения диаметров дна кастрюль	10
Установка	11
Подключение к электрической сети	11
Руководство по эксплуатации	13
Чистка	16
Поиск и устранение неисправностей	16
Шумы, производимые варочной панелью	16
Сервисный центр	17
Таблица уровней мощности	17

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/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.

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

Прежде чем пользоваться прибором

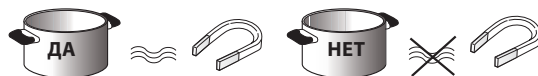
ВАЖНО: в случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой имеется символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.









Используемая посуда

Чтобы проверить, подходит ли посуда для использования на индукционных варочных панелях, используйте магниты: не используйте посуду, которая не детектируется магнитным способом.

- Убедитесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на поверхность панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.



Рекомендуемые значения диаметров дна кастрюль

 Ø 28 см	 Ø 17 см (мин.) → 28 см (макс.)	 Ø 21 см	 Ø 15 см (мин.) → 21 см (макс.)
 Ø 14,5 см	 Ø 10 см (мин.) → 14,5 см (макс.)		

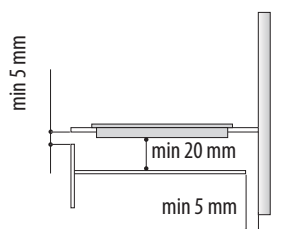
Установка

После извлечения изделия из упаковки проверьте его на наличие транспортных повреждений. В случае наличия таких повреждений немедленно свяжитесь с дилером или сервисным центром. Данные по внутренним размерам и инструкция по установке находятся на рисунках (стр. 5).

ПОДГОТОВКА КУХОННОЙ МЕБЕЛИ К МОНТАЖУ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Установите под варочной панелью разделительную панель.
 - После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
 - Если установлена духовка, разделительная панель не устанавливается.
- Расстояние между нижней поверхностью изделия и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
 - В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
 - Если установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
 - Не размещайте варочную панель над посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты воздействию пара или влаги, поскольку это приводит к их повреждению.
 - Для установки заподлицо свяжитесь с сервисным центром и запросите комплект крепежа 4801 211 00112.
 - Для извлечения варочной панели используйте отвертку (не в комплекте), чтобы использовать в качестве рычага при снятии зажимов по периметру на нижней поверхности изделия.



Подключение к электрической сети

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

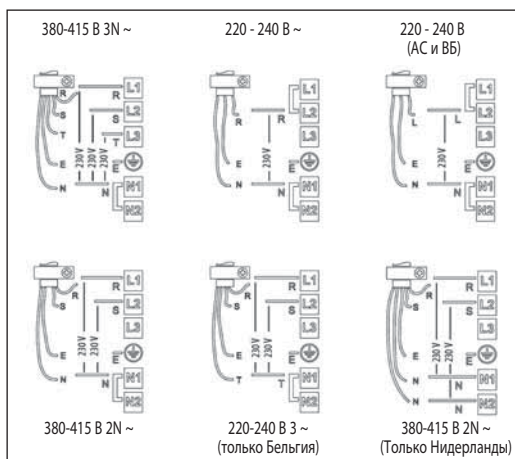
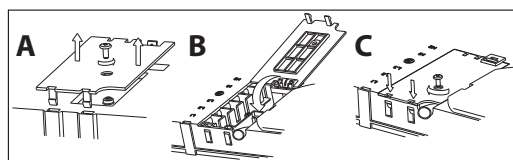
- Отсоедините духовку от сети электропитания.
- Установка изделия должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять с рабочего стола.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке в нижней части изделия, соответствует напряжению питания в домашней сети электропитания.

Подключение к электрической сети

Подсоединение к клеммной коробке

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

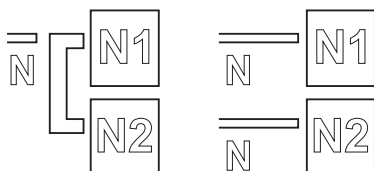
Проводники	Количество х размер
220-240 В ~ + ⊕	3 x 4 мм ²
220-240 В 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 мм ²
380-415 В 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 мм ²
380-415 В 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 мм ²



Внимание:

- На основании принципиальной схемы (см. рис.) или оставьте, или удалите металлические перемычки между винтами на клеммной коробке L1-L2 и N1-N2.
- Если в комплекте поставки присутствует кабель, следуйте инструкциям, нанесенным на кабель (прикрепленным к кабелю).
- Убедитесь в плотности затяжки всех шести болтов на клеммной коробке после подключения кабелей.

Пример установленной (слева) и снятой (справа) перемычки. Подробности на схеме соединений (перемычки должны быть между L1-L2 и между N1-N2).



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

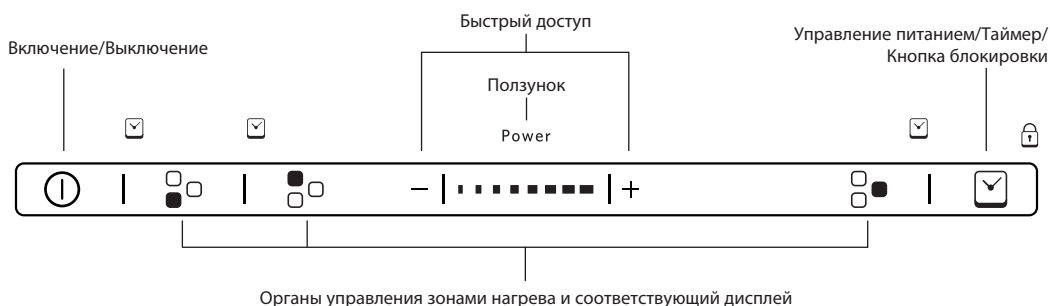
1. Снимите крышку с клеммной коробки (A), открутив крепежный винт, и вставьте крышку в шарнирное соединение (B) клеммной коробки.
2. Вставьте сетевой кабель в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной коробке в соответствии со схемой соединений, нанесенной на крышку.
3. Закрепите кабель электропитания с помощью кабельного хомута.
4. Закройте крышку (C) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

Каждый раз при включении питания варочная панель в течение нескольких секунд выполняет автоматическую проверку.


В случае если в варочной панели уже предусмотрен кабель электропитания, следуйте указаниям, приведенным на кабеле. Выполните подсоединение к сети электропитания через многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

Описание панели управления

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

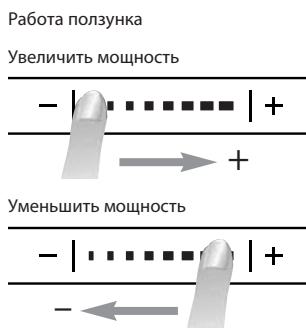
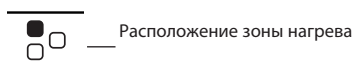
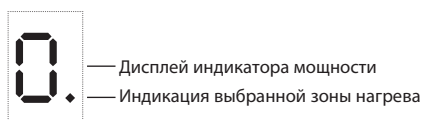


Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку  примерно на 2 секунды, до тех пор, пока не включится дисплей зоны нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. Все зоны нагрева выключаются. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "Н" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

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

Включение и регулировка зон нагрева



После включения варочной панели активируйте зону нагрева, нажав на соответствующую круглую кнопку и установив на зону нагрева посуду. С помощью управляющего ползунка можно выбрать требуемую интенсивность нагрева от мин. **0** до макс. **9**, либо выбрать функцию быстрого кипячения "P".

Для повышения интенсивности нагрева сдвиньте палец по ползунку слева направо несколько раз; для снижения интенсивности нагрева сдвиньте его в противоположном направлении. Можно также воспользоваться кнопками быстрого доступа "+" и "-".

Отключение зон нагрева


Для выключения зоны нагрева нажмите соответствующую кнопку в течение 3 секунд. При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается символ "Н".

Блокировка панели управления

Эта функция блокирует органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение. Чтобы сделать активной функцию блокировки, включите варочную панель и на 3 секунды нажмите кнопку "ТАЙМЕР". О включении функции свидетельствует подача звукового сигнала и включение индикатора рядом с символом замка. Все функции панели управления блокируются, кроме функции отключения. Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру включения. При этом светящаяся точка погаснет, и варочная панель вернется в рабочее состояние.

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

Таймер

 Таймер является выключателем с часовым механизмом, который позволяет задавать длительность приготовления пищи вплоть до 99 минут (1 час и 39 минут) для всех зон нагрева. Укажите зону нагрева, для которой используется таймер, нажмите на таймер. Звуковой сигнал указывает на включение функции (см. рис.). На дисплее отображается "00" и включается светодиодная индикация. Показатели таймера можно уменьшить или увеличить, удерживая в нажатом состоянии кнопки "+" и "-". По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и зона нагрева автоматически выключается. Для отключения таймера нажмите кнопку "ТАЙМЕР" и удерживайте ее в течение 3 секунд.

Для установки таймера для другой зоны повторите действия, описанные выше. На дисплее таймера всегда отображается таймер для выбранной зоны, либо таймер с наименьшим установленным временем. Для смены или выключения таймера нажмите кнопку выбора зоны нагрева для соответствующего таймера.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.

Индикатор остаточного тепла.



В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее отображается буква "H", то это означает, что зона нагрева еще не остыла.

При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло.

После остывания зоны нагрева дисплей выключится.

Индикатор неверного диаметра или отсутствия посуды.



Если вы пользуетесь посудой, не подходящей для варочной индукционной панели, либо если неправильно выбраны размеры посуды, на дисплее появляется сообщение "отсутствие посуды" (см. рис. рядом). Если в течение 60 секунд система не обнаружит посуды, варочная панель выключается.

Функция быстрого кипячения (Booster)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет использовать панель при максимальной мощности (например, чтобы быстро вскипятить воду). Для активации функции нажмите кнопку "+" и держите ее нажатой, пока на дисплее не появится индикация "P". Через 10 минут после включения функции Booster (быстрого кипячения) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

Управление питанием (если доступно)

Функция "Управление мощностью" позволяет пользователю устанавливать максимальную мощность, которую может при необходимости выдавать варочная панель.

Данную настройку можно производить в любое время, и она сохраняется до следующего изменения.


Руководство по эксплуатации

При настройке максимальной требуемой мощности варочная панель автоматически регулирует распределение различных зон нагрева, при этом предельное значение никогда не превышает; вторым преимуществом является возможность управления всеми зонами одновременно, без проблем с перегрузкой.

Имеется 4 уровня интенсивности нагрева, которые отображаются на дисплее: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт является максимальной мощностью для варочных панелей)

При покупке мощность устанавливается на максимум

После включения изделия в сеть (розетку) в течение первых 60 секунд можно настроить требуемый уровень мощности, выполнив следующие действия:

Шаг	Панель управления	Дисплей
1	+ Нажмите примерно на 3 секунды	
2	Нажмите кнопку управления питанием, чтобы подтвердить предыдущий шаг	На дисплее появляется 
3	-/+ Нажмите, чтобы установить нужный уровень, выбрав его среди других дополнительных функций	Свет загорается вместе с используемой подсветкой для отдельных зон нагрева
4	Нажмите кнопку управления питанием, чтобы подтвердить предыдущий шаг	На дисплее отображается установленный уровень, который мигает в течение примерно 2 секунд; затем варочная панель издает звуковой сигнал и автоматически выключается; теперь изделие готово к работе.

В случае ошибки при установке мощности в середине появляется символ [IMG] и в течение примерно 5 секунд звучит сигнал. В этом случае повторите процедуру конфигурирования с начала. Если ошибка возникла вновь, обратитесь в сервисную мастерскую.

Если при нормальной работе пользователь пытается увеличить максимально доступная интенсивность нагрева при ее достижении, уровень для используемой зоны дважды мигает, и раздается звуковой сигнал.

Чтобы получить в данной зоне более высокую мощность, необходимо вручную снизить интенсивность нагрева одной или нескольких уже активных зон нагрева.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- не пользуйтесь пароочистителями;
- Перед началом чистки убедитесь в том, что зоны нагрева выключены, и что индикатор остаточного тепла (“Н”) не горит.

ВНИМАНИЕ: Не используйте губки с абразивной поверхностью или металлические щетки. Они могут повредить стеклянную поверхность.

- После каждого использования выполняйте очистку (в холодном состоянии), чтобы удалить любые наслоения и пятна от пищи.
- Попадание на варочную панель сахара или продуктов с высоким содержанием сахара может привести к повреждению панели; их необходимо немедленно удалять.
- 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”.
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- Высушите варочную панель после чистки.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели невозможно выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания (сетевой шнур) из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБОК
C81, C82	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, напряжение в которой не соответствует характеристикам панели	Датчик регистрирует отличие напряжения на изделии от напряжения в сети питания	Отсоедините варочную панель от сети и проверьте характеристики сети
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Обратитесь в сервисный центр и сообщите код ошибки		

Шумы, производимые варочной панелью

Индукционные варочные панели могут производить свист или потрескивание в процессе нормального функционирования. Причиной этого являются характеристики днищ посуды (например, многослойное дно или дно с неровностями). Шумы изменяются в зависимости от используемого типа посуды и количества содержащейся пищи. Они не являются признаком неисправности любого рода.

Кроме того, индукционные панели оборудованы встроенной системой охлаждения для контроля температуры электрических деталей. Как следствие, во время работы в течение нескольких минут после выключения панели будет слышен шум работающего вентилятора. Это совершенно нормально и даже необходимо для правильного функционирования изделия.

Сервисный центр

Перед обращением в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, содержащимся в разделе “Руководство по устранению неисправностей”.
2. Выключите прибор 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));
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр (в нем гарантируется использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Запасные части 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 разогрев	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 в общем случае - 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 посуды/принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае (продолжительное время). Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
	3-4	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение до кремообразного состояния	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 (при объеме менее 1 литра: рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение до кремообразного состояния	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, густые овощные супы)
	1		Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
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)

ПРИМЕЧАНИЕ:

При приготовлении полуфабрикатов, для чего требуется хорошее распределение тепла (например, блины) на 28 см двояной зоне нагрева, используйте посуду диаметром не более 24 см. Для приготовления нежных продуктов (например, плавление шоколада или сливочного масла) используйте посуде меньшего, чем отдельная зона нагрева диаметра.

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

400010769662

