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.

Index

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.

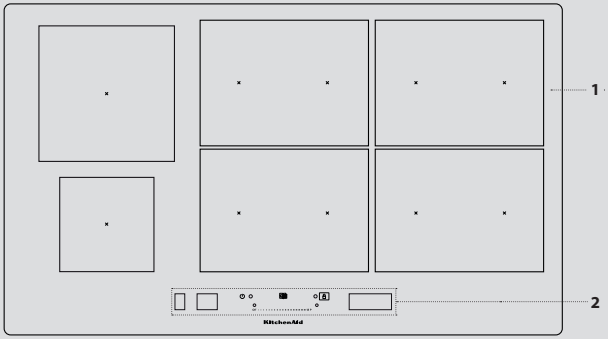
Краткое справочное руководство

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ KITCHENAID

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

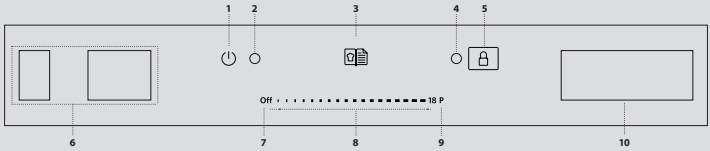
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

Описание прибора



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

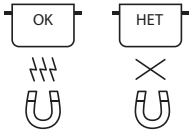
Панель управления



1. **Кнопка включения/ выключения**
2. **Индикатор - варочная панель включена**
3. **Кнопка "Gourmet Library - Библиотека гурмана" (специальные функции)**
4. **Индикатор - блокировка клавиш активна**
5. **Блок. клавиш**
6. **Дисплей выбора зоны нагрева**
7. **Кнопка выключения зоны нагрева**
8. **Сенсорная шкала**
9. **Кнопка быстрого прогрева**
10. **Дисплей "Управление функциями"**

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.

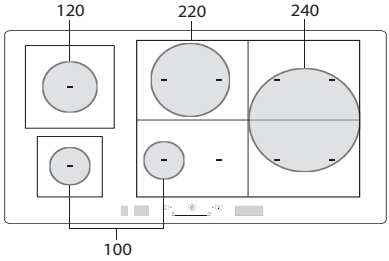
Качество и структура основания посуды могут влиять на показатели приготовления. В некоторых случаях диаметр ферромагнитной поверхности, указанный на основании, может не совпадать с фактическим диаметром основания.

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

Для надлежащей работы варочной панели посуда должна закрывать собой не менее одной контрольной точки, обозначенной на варочной панели; кроме того, посуда должна иметь подходящий диаметр (больше минимального).



Первое использование

Настройки варочной панели можно изменить в любой момент. Для изменения настроек нажмите значок ⚙, отображающийся на дисплее управления функциями.

В меню настроек можно осуществлять следующие действия:
- выбирать язык;
- регулировать яркость;
- регулировать громкость звуковых уведомлений;
- регулировать тон кнопок;
- регулировать мощность варочной панели;
- возвращать заводские настройки варочной панели к заводским значениям;
- проверять установленную версию программного обеспечения.

В случае сбоя питания настройки сохраняются..

РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Максимальный уровень мощности варочной панели может задаваться из меню настроек в соответствии с требованиями, а также в соответствии с длительностью таймера.
Доступны следующие уровни мощности: 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,4 кВт – 11 кВт.

Повседневная эксплуатация

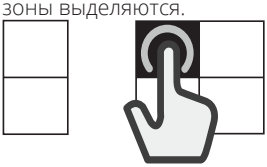
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку включения примерно на 1 секунду, до тех пор пока не включится дисплей.
Если в течение 10 секунд вы не выберете функцию, варочная панель автоматически деактивируется.
Чтобы выключить панель, нажмите и удерживайте эту же кнопку, пока дисплей не погаснет. При этом все зоны нагрева выключаются. Варочная панель отключается в случае нажатия на любую

из кнопок более 10 секунд.
При отключении варочной панели после ее использования все зоны нагрева отключаются, а индикатор остаточного тепла "H" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут.

ВЫБОР ЗОНЫ НАГРЕВА

Для выбора зоны нагрева нажмите на соответствующую клетку левого дисплея. Выбранные зоны выделяются.

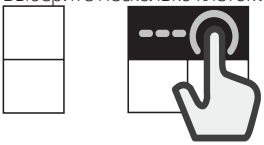


ВЫБОР АДАПТИРУЕМОЙ ОБЛАСТИ

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

Для создания адаптируемой области выполняйте следующие действия:

Выберите несколько клеток либо проведите пальцем, последовательно объединив несколько клеток.

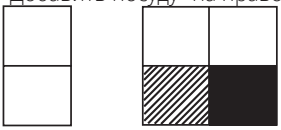


Для разделения адаптируемой области выполняйте следующие действия:

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.

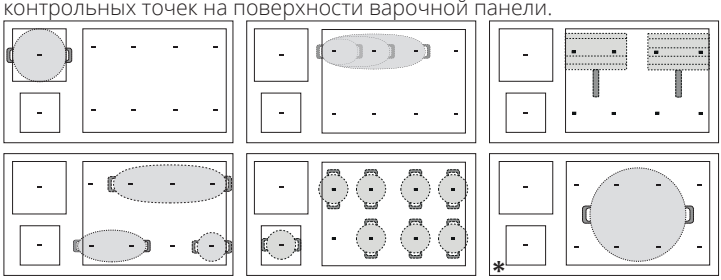
Если все выбранные зоны нагрева не будут заняты посудой в течение 30 секунд, на левом дисплее появится яркая полоска. Область можно активировать повторно, используя команду "Добавить посуду" на правом дисплее.



ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗОН НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

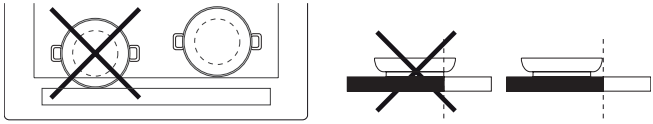
Включение зон нагрева:

1. Включите варочную панель. Если емкость уже стоит на варочной панели, последняя автоматически распознает ее присутствие. Выберите рекомендуемую зону, чтобы установить мощность.
2. Поставьте посуду на выбранную зону нагрева так, чтобы она закрывала одну или несколько контрольных точек на поверхности варочной панели.



* При использовании указанного положения вы получите максимальную выходную мощность.

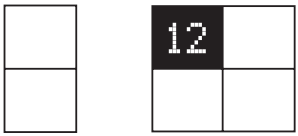
Примечание: не ставьте принадлежности на дисплей и сенсорную шкалу. Если посуда перекрывает один из дисплеев, варочная панель может работать неправильно. На правом дисплее появляется сообщение "ПРОВЕРЬТЕ СЕНСОРНУЮ ЗОНУ, уберите предмет в течение одной минуты . Уберите предмет и дождитесь исчезновения сообщения. Если сообщение сохраняется, выключите и выключите варочную панель либо отсоедините ее от электросети на 20 секунд.
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.



1. Выберите зону нагрева или адаптируемую область на левом дисплее.
2. Задайте необходимый уровень мощности, нажав или проведя пальцем по горизонтали вдоль сенсорной шкалы.

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

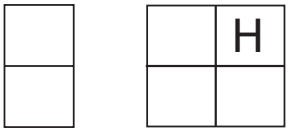
Заданный уровень мощности отобразится на клетке выбранной зоны нагрева.



В каждой зоне нагрева имеются разные диапазоны уровня мощности от "1" (минимальная мощность) до "18" (максимальная мощность).
С помощью сенсорной шкалы можно также выбрать функцию быстрого прогрева, обозначаемую символом "P" на дисплее.

Примечание: Клетка соответствующей зоны нагрева будет мигать, если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер. Если в течение 30 секунд после выбора посуда не будет обнаружена, зона нагрева выключается.

Выключение зон нагрева:
Выберите зону нагрева на левом дисплее и нажмите кнопку выключения в верхней части сенсорной шкалы. Пока зона нагрева не остыла, в соответствующей клетке будет отображаться символ остаточного тепла "H".



ДОБАВИТЬ ПОСУДУ

При использовании зоны нагрева, состоящей из нескольких зон, можно размещать посуду в любом месте активной зоны. Варочная панель автоматически определит текущее положение посуды.
Если необходимо разместить дополнительную посуду в активной зоне нагрева, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" чтобы варочная панель обнаружила новую посуду.

БЛОК. КЛАВИШ

Чтобы избежать случайной активации варочной панели во время чистки, а также не допустить случайного изменения заданных настроек во время приготовления, нажмите кнопку "Блок. клавиш" в течение 3 секунд: ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора.
Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, заблокируются.
Для повторной активации элементов управления нажмите повторно кнопку "Блок. клавиш" в течение 3 секунд. При этом индикатор погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

ТАЙМЕР

Когда варочная панель выключена, можно использовать правый дисплей в качестве таймера.

Включение таймера:

1. Включите варочную панель.
2. Нажмите значок песочных часов, отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+"/"–" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

Для изменения или деактивации таймера выполняйте следующие действия:

1. Нажмите значок песочных часов, отображающийся на дисплее управления функциями.
2. С помощью кнопок "+"/"–" переустановите необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отключения таймера.

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Можно программировать зоны нагрева на автоматическое выключение.

Для установки длительности приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите зону нагрева и задайте необходимый уровень мощности.
2. Нажмите значок секундомера, отображающийся на дисплее управления функциями.
3. Воспользуйтесь кнопками "+"/"–" для установки времени.
4. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается.

Для изменения или деактивации таймера приготовления выполняйте следующие действия:

1. Выберите активную зону нагрева.
2. Нажмите значок секундомера, отображающийся на дисплее управления функциями.
3. С помощью кнопок "+"/"–" переустановите необходимое время либо нажмите кнопку "СТОП" для отмены заданного времени приготовления.

Процедура задания времени приготовления одинакова как для отдельных зон, так и для адаптируемой области.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Если в одной из клеток выбора зоны нагрева отображается буква "H", соответствующая зона нагрева еще не остыла. Когда зона нагрева остынет, буква "H" исчезнет.

Специальные режимы

GOURMET LIBRARY (БИБЛИОТЕКА ГУРМАНА)

Благодаря кнопке "Gourmet Library" (Библиотека гурмана) пользователи могут получать доступ к некоторым специальным функциям:

- Sous Chef (Су-шеф)
- Chef Control
- Dynamic Surface (Динамическая поверхность)

С помощью правого дисплея управления функциями можно переходить между специальными функциями и выбирать требующийся вариант выбора.

Для прокрутки между доступными вариантами выбора используйте стрелки ∧ ∨.

Для подтверждения своего выбора нажмите кнопку ✓ ; для возврата в предыдущее меню нажмите двойную стрелку ◁◁.

SOUS CHEF (СУ-ШЕФ)

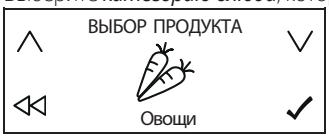
Благодаря этой функции можно выбирать одну из предварительно настроенных опций, с помощью которых можно оптимальным образом готовить широкое разнообразие блюд.

Варочная панель специально создает идеальные условия для нагрева и подготовки посуды к приготовлению. Кроме того, указанная функция отображает инструкции, которые следует выполнять на разных этапах приготовления для получения оптимальных результатов.

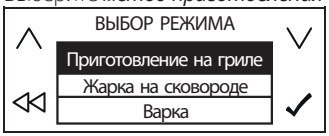
Для включения функции Sous Chef (Су-шеф) выполняйте следующие действия:

1. Нажмите кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана).
2. На дисплее управления функциями выберите "Sous Chef" (Су-шеф) и подтвердите свой выбор.

3. Выберите *категорию блюда*, которое вы планируете готовить, и подтвердите свой выбор.



4. Выберите *метод приготовления* и подтвердите свой выбор.

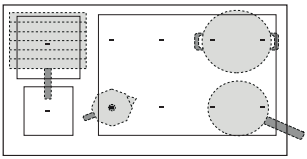


5. Выберите *условия приготовления* и подтвердите свой выбор.

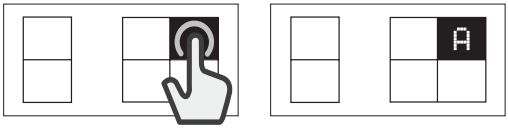
6. С этого момента вам будут доступны четыре зоны нагрева. Поставьте посуду на свое место так, чтобы она закрывала как минимум две контрольные точки на варочной панели.

Режим приготовления "Мока" является единственным режимом, в котором допускается перекрытие только одной контрольной точки.

Ниже приведен пример расположения некоторых принадлежностей.



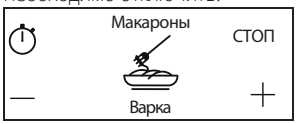
7. Выберите необходимую зону нагрева на левом дисплее. В выбранной зоне отобразится буква "A". На дисплее отобразятся доступные зоны, рекомендованные для размещения посуды.



8. На правом дисплее будут отображаться инструкции, которым необходимо следовать (например, "Добавьте масло" или "Добавьте продукты"). По окончании каждого этапа пользователь должен подтверждать свои действия для продолжения приготовления.

9. При необходимости можно в любое время изменять предварительно заданный уровень мощности (с помощью кнопок +/-).

10. По завершении приготовления нажмите кнопку "СТОП" для отключения зоны нагрева. Если во время приготовления блюда использовалось несколько зон нагрева, выберите первую зону, которую необходимо отключить.



Примечание: Функцию "Sous Chef" (Су-шеф) можно активировать даже тогда, когда одна или несколько зон нагрева уже активны.

Чтобы включить функцию "Sous Chef" (Су-шеф) для нескольких зон нагрева, выполните следующие действия:

После включения функции "Sous Chef" (Су-шеф) для первой зоны нагрева нажмите повторно кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана), а затем повторите процесс активации для новой зоны нагрева. При этом нельзя выбирать уже активированные зоны.

Примечание: С помощью функции "Sous Chef" (Су-шеф) можно выбирать до 6 зон при условии, что это допускается выбранным уровнем мощности.
При этом невозможно сочетать зоны для формирования более крупной области.

Для традиционного приготовления блюд с включенной функцией "Sous Chef" (Су-шеф) выполняйте следующие действия:

Прежде чем начать эксплуатацию зоны нагрева обычным образом, при включенной функции "Sous Chef" (Су-шеф) выберите на левом дисплее зону нагрева, которую требуется активировать, а затем задайте уровень мощности для этой зоны.

Варианты выбора

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА		МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	Мясо	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, варка
	Рыба	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, варка
	Овощи	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, варка
	Соусы, подливка, супы	Соусы (томатный, крем-супы, бешамель) Супы (обжарка, без предв.прогрева)
	Десерты	Заварной крем, панна котта, топленый шоколад, блинчики, рисовый пудинг
	Яйца	Яичница, омлет, варка (вареные яйца, "а-ля кок"), фриттата, болтунья
	Сыр	Приготовление на гриле, жарка в сковородке, фондю

	Рис и макароны	Варка, жарка в сковородке, рис
	Напитки	Медленное кипение (молоко), вода (кипячение, медленное кипение), мока
	Другое	Варка, приготовление на гриле, жарка в сковородке, медленное кипение, растапливание

ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

(Каждый метод может включать дополнительные варианты выбора)

РАСТАПЛИВАНИЕ

Эта функция позволяет доводить продукт до идеальной температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит.

Такой способ не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+"/"–" на правом дисплее).

МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ

Эта функция предназначена для блюд, которые готовятся медленно, а также для медленного испарения жидкости; при этом такие условия приготовления продуктов гарантируют, что продукт не подгорит. Такой способ не разрушает продукты и не дает им пригорать.

Тип и качество посуды влияют на эффективность или время приготовления.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+"/"–" на правом дисплее).

КИПЯЧЕНИЕ*

Эффективный нагрев воды и оповещение пользователя о начале кипения с помощью звукового или визуального сигнала.

При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует медленное кипение воды для предупреждения разливания жидкости и лишних энергозатрат. Если эта функция активна, звуковая сигнализация будет предупреждать пользователя о пустой посуде (в которой нет воды) либо о выкипании воды.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+"/"–" на правом дисплее).

Добавляйте соль только после звукового оповещения о кипении воды.

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ*

Указанный вариант предназначен для предварительного нагрева или подготовки пустой посуды либо сковороды к приготовлению продуктов. Звуковой и визуальный сигналы указывают на достижение идеальной температуры для добавления продуктов в посуду или сковороду. При ожидании подтверждения от пользователя система контролирует нагрев принадлежности для предупреждения разрушительного перегрева посуды и лишних затрат электроэнергии.

Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.

Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+"/"–" на правом дисплее).

С этим режимом должны обязательно использоваться специальные принадлежности.

Не используйте крышку для защиты от разбрызгивания; рекомендовано использовать щиток от брызг.

Для приготовления продуктов с этой функцией рекомендовано применять подходящее масло для жарки, например различные виды растительного масла. При использовании других типов масла обязательно придерживайтесь особых мер предосторожности для присмотра за процессом приготовления в первый раз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ*

Указанная функция обеспечивает оптимальное приготовление различных блюд на гриле в соответствии с их толщиной. При достижении идеальной температуры для добавления продуктов в посуду варочная панель воспроизведет звуковой сигнал. Затем варочная панель будет стабилизировать температуру на протяжении всего процесса приготовления, поддерживая ее на постоянном уровне. После того как пользователь подтвердит добавление всех продуктов, запустится их приготовление.

Рекомендуется готовить пищевые продукты на этапе нагрева; при этом следует добавлять продукты после звукового сигнала.

Для получения оптимальных условий применяйте указанную функцию с посудой и заправкой комнатной температуры.
Можно в любое время изменять уровень приготовления (с помощью кнопок "+"/"–" на правом дисплее).
Если вы не используете проволочную решетку, специально предназначенную для этих целей, будьте особо внимательны при первом использовании функции гриля, поскольку качество дна принадлежности может влиять на время нагревания. Принадлежности с крайне тонким дном могут нагреваться за короткое время до очень высоких температур.

МОКА*

Указанная функция обеспечивает автоматический нагрев кофеварок "Мока" для варочных панелей. Для активации цикла нагрева выберите функцию в меню; при готовности кофе вы услышите звуковой сигнал. Указанная функция запрограммирована на автоматическое выключение во избежание разливания жидкости. При первом использовании обязательно проверяйте выполнение перечисленных условий. Для получения оптимальных условий при применении указанной функции используйте кофеварку и воду комнатной температуры.

**** Для этих режимов рекомендованы специальные принадлежности:***

- для кипячения: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- для жарки на сковороде: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- приготовление на гриле: ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- для моки, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Примечание: Для оптимального функционирования варочной панели постарайтесь не перемещать посуду или сковороду на первой минуте нагревания.

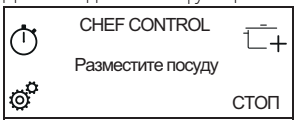
CHEF CONTROL

Указанная функция служит для разделения варочной панели на четыре зоны нагрева, которые активируются одновременно при предварительно заданном уровне мощности. При этом вы можете перемещать посуду из одной области в другую, варьируя температуру приготовления.

Для включения функции "Контроль шеф-повара" выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана).
3. На дисплее управления функциями выберите "Контроль шеф-повара" и подтвердите свой выбор.

4. Четыре клетки зон нагрева будут отображаться на левом дисплее с указанием уровня мощности (низкий, средний, высокий).
5. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Разместите посуду".
6. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".



Для изменения мощности зоны нагрева выполните следующие действия:

1. Выберите зону нагрева.
2. Выберите необходимый уровень мощности, проведя пальцем вдоль сенсорной шкалы, которая будет отображаться в течение 30 секунд.
3. Повторно отобразится слово, соответствующее выбранному уровню мощности (низкий, средний, высокий).

Примечание: измененные настройки хранятся в памяти до тех пор, пока вы их повторно не измените или не сбросите.

DYNAMIC SURFACE (ДИНАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

Благодаря этой функции можно использовать всю варочную панель в качестве единой зоны нагрева.

Для включения функции Dynamic Surface (Динамическая поверхность) выполняйте следующие действия:

1. Разместите посуду на своей позиции.
2. Нажмите кнопку "Gourmet Library" (Библиотека гурмана).
3. На дисплее управления функциями выберите "Dynamic Surface" (Динамическая поверхность) и подтвердите свой выбор.

1. Задайте необходимый уровень мощности на сенсорной шкале. Заданный уровень мощности отобразится на левом дисплее.
2. Если необходимо разместить дополнительную посуду, воспользуйтесь командой "Добавить посуду" ⊏+.
3. Для выхода из этой функции нажмите "СТОП".

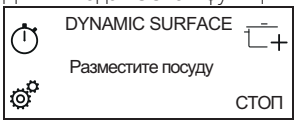


Таблица приготовления блюд

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 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.

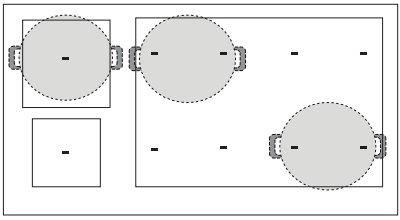
КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F02, F04	Неверное напряжение в электросети.	Датчик регистрирует 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

Во время нормальной работы варочные панели могут издавать шум.
На этапе распознавания посуды варочная панель воспроизводит звук щелчка; во время приготовления можно слышать шипение или потрескивание. Шипение и потрескивание издается посудой, оно обусловлено особенностями дна используемой посуды (например, когда дно изготавливается из нескольких слоев материала либо является неоднородным). Эти шумы варьируются в зависимости от используемых принадлежностей и количества содержащихся в них продуктов и не указывают на наличие каких-либо дефектов.

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 законодательством посредством объединения всех зон нагрева варочной панели в единую область или 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

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.