

## *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**

---

**DA** ..... 3

**NO** ..... 13

**SV** ..... 23

**FI** ..... 33

**RU** ..... 43

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Загрузите полную версию инструкции по эксплуатации с сайта <http://docs.kitchenaid.eu> или позвоните по номеру телефона, указанному в гарантийном буклете.

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраняйте ее под рукой для обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность варочной панели треснула, не используйте прибор - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара не оставляйте предметы на варочной панели.

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Держите под контролем процесс приготовления пищи. Кратковременный процесс приготовления требует постоянного наблюдения.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно - опасность пожара. Не пытайтесь тушить возгорание водой: выключите прибор и накройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

⚠ Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры. Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут - опасность пожара.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, ложки, вилки, крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться до очень высокой температуры.

⚠ Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором

только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

⚠ После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки, не полагайтесь на детектор посуды.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: кухни для работников на фабриках, в офисах и других организациях; деревенские гостевые дома; номера отелей, мотелей и прочие заведения гостиничного типа.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Не используйте прибор на открытом воздухе.

### УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек - опасность травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший центр послепродажного обслуживания. После установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети - опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом

прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все столярные работы, удалите все стружки и опилки.

⚠ Если прибор устанавливается не над духовкой, разместите отделяющую панель (не входит в комплект поставки) в мебельном модуле под прибором.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.


⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

### **ЧИСТКА И УХОД**

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте пароочистители - опасность поражения электрическим током.

⚠ Не пользуйтесь абразивными и коррозионными моющими средствами, очистителями на основе хлора и металлическими мочалками.

### **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .


Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### **УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ**

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии

с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить 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, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### **СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ**

Пользуйтесь остаточным теплом зоны нагрева, выключая последнюю за несколько минут до готовности блюда.

Основание кастрюли или сковороды должно полностью закрывать зону нагрева; использование посуды, размер которой меньше зоны нагрева, ведет к потерям энергии.

Готовьте блюда под плотно прилегающей крышкой, используйте как можно меньше воды. Приготовление без крышки значительно увеличивает затраты энергии.

Используйте кастрюли и сковороды с плоским дном.

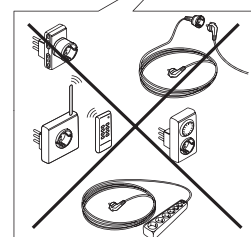
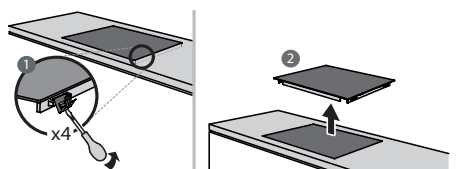
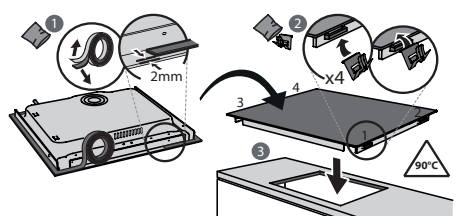
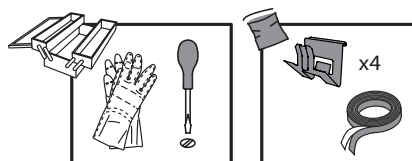
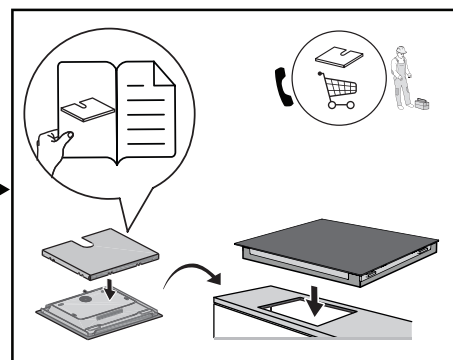
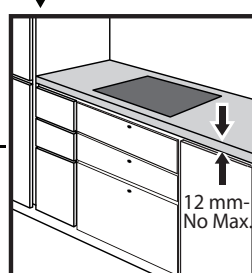
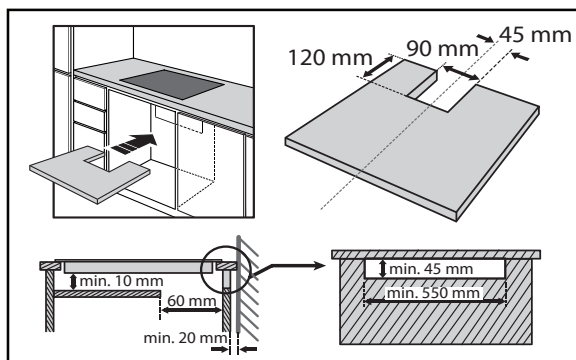
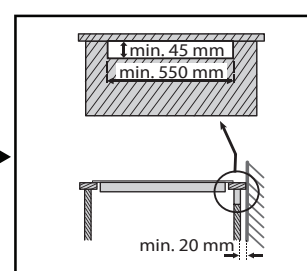
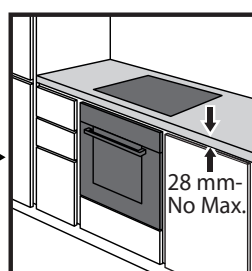
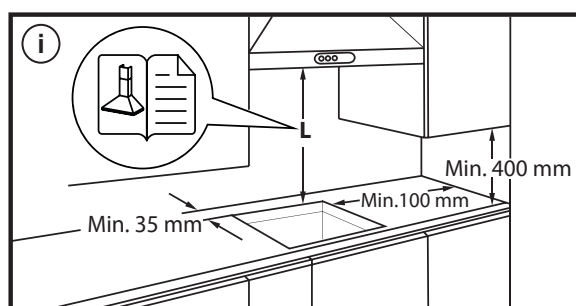
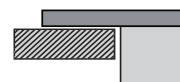
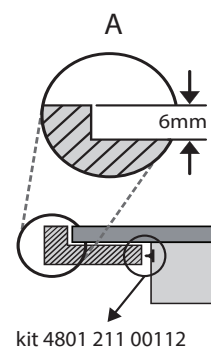
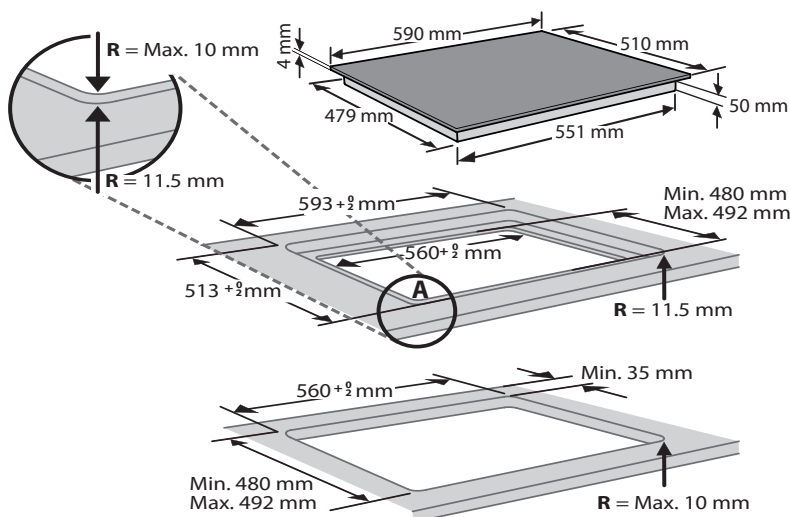
### **ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-2.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Люди с кардиостимулятором или аналогичным медицинским прибором должны соблюдать осторожность, стоя рядом с индукционной варочной панелью, когда она включена. Электромагнитное поле может оказывать влияние на кардиостимулятор или подобный прибор. Проконсультируйтесь со своим лечащим врачом или производителем кардиостимулятора или аналогичного медицинского прибора для получения дополнительной информации о влиянии на него электромагнитных полей варочной панели.

МОНТАЖ

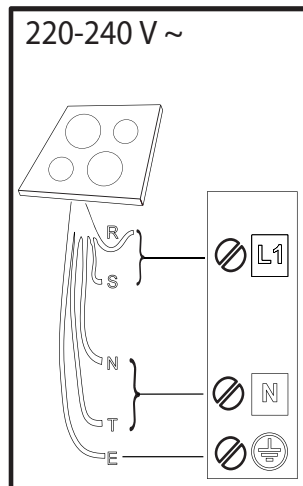
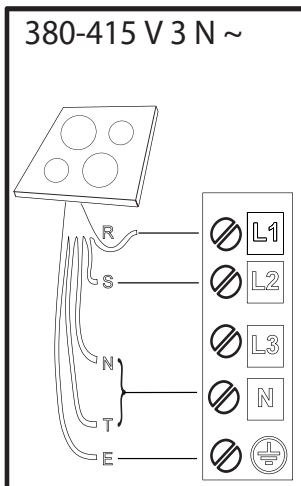
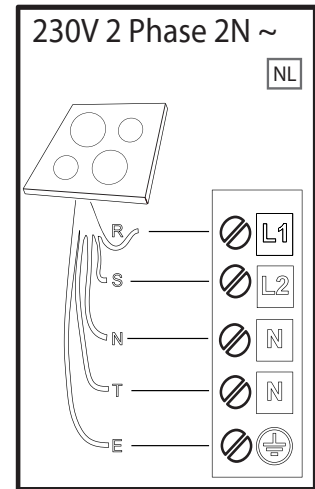
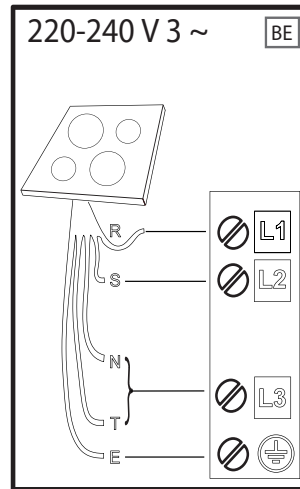
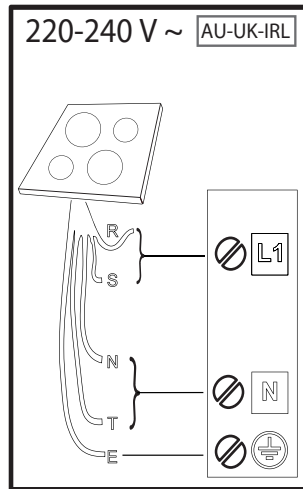
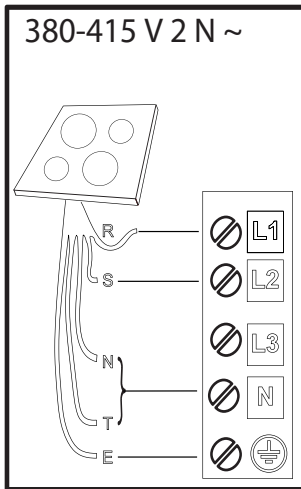


## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Прежде чем подключать прибор к электрической сети, необходимо выполнить подсоединение электрических проводов.

Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования. В частности, установка должна выполняться в соответствии с нормами, устанавливаемыми местной службой энергоснабжения. Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.


Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен: используйте провода (включая заземляющий провод) только указанных размеров.



**R** black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-срно-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh

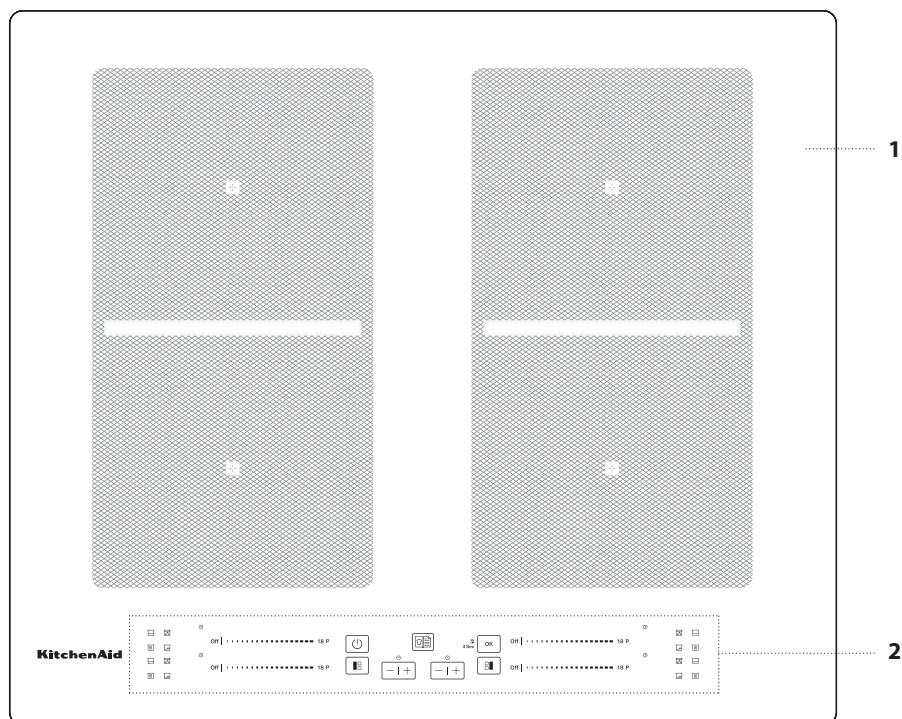
**S** brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marò-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

 = **E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas

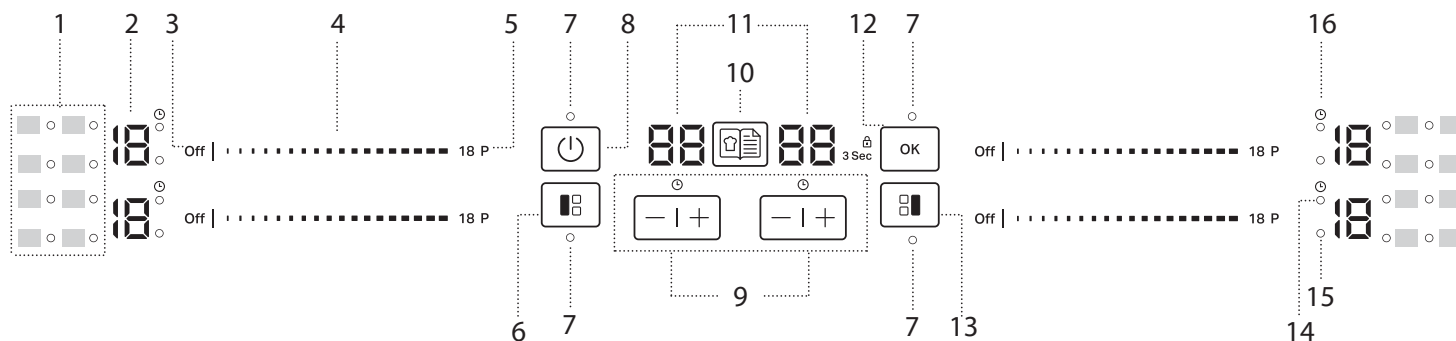
**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Варочная поверхность
2. Панель управления

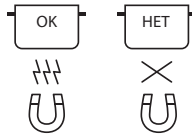
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Символы/активация специальных функций
2. Выбранный уровень нагрева
3. Кнопка выключения зоны нагрева
4. Панель прокрутки
5. Кнопка быстрого прогрева
6. Кнопка FLEXIBLE ZONE (слева)
7. Индикатор – активный режим
8. Кнопка Включения/Выключения
9. Таймер
10. Кнопка GOURMET LIBRARY
11. Индикатор времени приготовления
12. ОК/Блокировка кнопок – 3 секунды
13. Кнопка FLEXIBLE ZONE (справа)
14. Индикатор активации таймера
15. Индикатор выбора зоны
16. Символ индикатора таймера


# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## КАСТРЮЛИ И СКОВОРОДЫ



Пользуйтесь только кастрюлями и сковородами из ферромагнитных материалов, пригодными для индукционных варочных панелей:

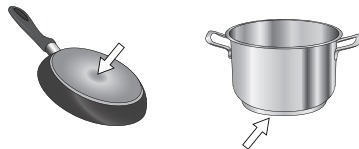
- кастрюли и сковороды из эмалированной стали
- чугунные кастрюли и сковороды
- специальные кастрюли и сковороды из нержавеющей стали, которые подходят для приготовления с применением индукции

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.

Некоторые кастрюли и сковороды имеют только часть дна из ферромагнитного материала, а детали состоят из другого материала, который не подходит для приготовления с применением индукции. Эти участки могут нагреваться на разных уровнях или при более низких температурах. В некоторых случаях, когда дно изготовлено преимущественно из неферромагнитных материалов, варочная панель может не распознавать кастрюлю и, следовательно, не включать варочную зону.



Для обеспечения максимальной эффективности всегда используйте кастрюли и сковороды с плоским дном, которое равномерно распределяет тепло. Если дно неровное, это повлияет на мощность и распределение тепла.



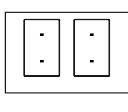
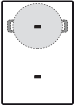
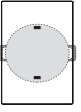

## Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не ставьте на включенную варочную панель пустую посуду. Варочная панель оснащена встроенной системой безопасности, которая постоянно следит за температурой и вводит в действие функцию "автовывключение" в случае достижения высоких температур. При размещении на варочной панели пустой посуды или посуды с тонким дном температура может вырасти очень быстро: функция "автовывключение" может не сработать вовремя, что приведет к повреждению посуды или поверхности прибора. 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 обеспечения нормального функционирования варочной панели используйте посуду соответствующего диаметра (см. таблицу ниже). Всегда используйте варочную зону, которая наилучшим образом соответствует минимальному диаметру дна посуды. При приготовлении помещайте посуду ровно посередине варочной зоны.

Не рекомендуется использовать посуду, которая выходит за границы используемой варочной зоны.

		
Ø мин. 	120 мм	200 мм

## АДАПТЕР ДЛЯ КАСТРЮЛЬ/СКОВОРОД, КОТОРЫЕ НЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ ИНДУКЦИИ

Применение этого аксессуара позволяет использовать кастрюли и сковороды, которые не подходят для индукционных варочных панелей. Важно помнить, что его использование влияет на эффективность и, следовательно, время, необходимое для разогрева продуктов. Его использование должно быть ограниченным, поскольку температура, достигаемая на его поверхности, существенно зависит от используемой кастрюли/сковороды, ее плоскостности и вида готовящейся пищи. Использование кастрюли или сковороды с меньшим диаметром, чем у диска адаптера, может привести к накоплению тепла, которое не передается кастрюле или сковороде, вследствие чего варочная панель и диск могут почернеть. Адаптируйте диаметр ваших кастрюль/сковород и варочной панели к диаметру адаптера.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## POWER MANAGEMENT (УСТАНОВКА МОЩНОСТИ)

На момент покупки варочная панель настроена на максимально возможную мощность. Отрегулируйте настройку в соответствии с пределами электросети в вашем доме, как описано в следующем параграфе.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В зависимости от мощности, установленной для варочной панели, уровни мощности и функционал некоторых зон нагрева (например, варка или быстрый подогрев) могут быть автоматически ограничены, чтобы не допустить превышения установленного лимита.

### Установка мощности варочной панели:

Установка уровня мощности возможна в течение первых 60 секунд после включения прибора в сеть.

Нажмите кнопку "+" на крайнем правом таймере и удерживайте не менее 5 секунд. На дисплее появится символ "PL".

Нажмите кнопку  для подтверждения.

Выберите желаемый уровень мощности кнопками "+" и "-".

Доступны следующие уровни мощности: 2,5 кВт – 4,0 кВт – 6,0 кВт – 7,2 кВт.

Подтвердите выбор нажатием .

Выбранный уровень мощности будет сохраняться в памяти даже при отключении питания.

Чтобы изменить уровень мощности, отключите прибор от электросети на время не менее 60 секунд, после чего снова включите его в сеть и повторите вышеуказанные шаги.

Если в процессе настройки возникнет ошибка, на дисплее появится символ "EE" и прибор подаст звуковой сигнал. В этом случае повторите операцию.

Если ошибка сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.

## ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Чтобы включить/выключить звуковой сигнал:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- Нажмите кнопку "P" на первой панели прокрутки в левом верхнем углу и удерживайте в течение 5 секунд.

Все заданные предупреждающие сигналы останутся активными.

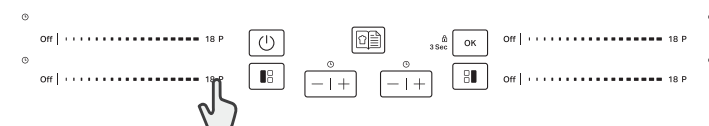


**ДЕМОРЕЖИМ** (режим подогрева отключен, см. раздел “Поиск и устранение неисправностей”)

Для включения и выключения деморежима:

- Подключите варочную панель к электрической сети;
- Ожидайте последовательного включения;
- В течение первой минуты нажмите кнопку быстрого нагрева “P” на нижней левой панели управления и удерживайте в течение 5 секунд (как показано ниже);

- Первоначально на дисплее отображается “DE”.



## ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

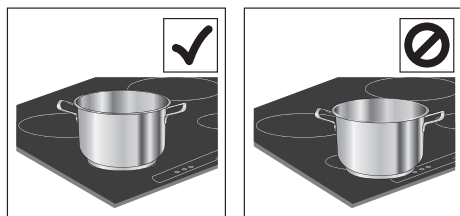
### ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы включить варочную панель, нажмите и удерживайте кнопку включения примерно 1 секунду. Чтобы выключить варочную панель, снова нажмите эту же кнопку: все зоны нагрева будут отключены.

### РАЗМЕЩЕНИЕ ПОСУДЫ

Не закрывайте посудой 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



#### Включение зон нагрева:

Проведите пальцем по горизонтали через панель прокрутки (ПОЛЗУНОК) необходимой варочной зоны, чтобы активировать ее и отрегулировать мощность. Уровень отобразится в соответствии с областью, вместе с индикатором, обозначающим активную варочную зону. Кнопку “P” можно использовать для выбора функции быстрого нагрева.

#### Выключение зон нагрева:

Нажмите кнопку “OFF” в начале панели прокрутки.

### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать настройки и предотвратить случайное включение варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку “OK/Блокировка кнопок” в течение 3 секунд. Это позволит заблокировать настройки и исключить нежелательное включение варочной панели. Ввод в действие данной функции подтверждается звуковым сигналом и включением индикатора над символом функции. Все элементы панели управления, за исключением кнопки выключения, блокируются (⏻). Чтобы снять блокировку, повторите процедуру ее включения.

### ТАЙМЕР

В приборе предусмотрено два таймера: один управляет левыми, а другой – правыми зонами нагрева.

#### Включение таймера:

Используйте кнопку “+” или “-” чтобы установить желаемое время для используемой зоны нагрева. Индикатор активируется в соответствии со специальным символом ⌚. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и зона нагрева автоматически выключается.

Время можно изменить в любой момент, а также можно одновременно активировать несколько таймеров.

Если два таймера на одной стороне варочной панели активируются одновременно, “Индикатор выбора зоны” мигает, а на центральном дисплее отображается выбранное относительное время приготовления.

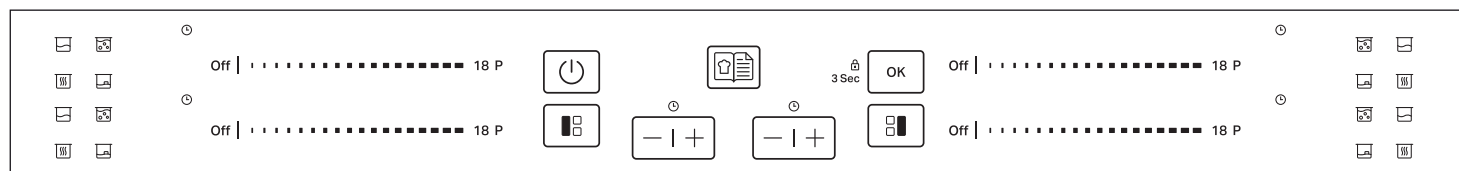
#### Выключение таймера:

Нажмите и удерживайте обе кнопки “+” и “-”, пока таймер не отключится.

### ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА

Светодиод (когда ВКЛ) показывает, что таймер установлен для конкретной варочной зоны.

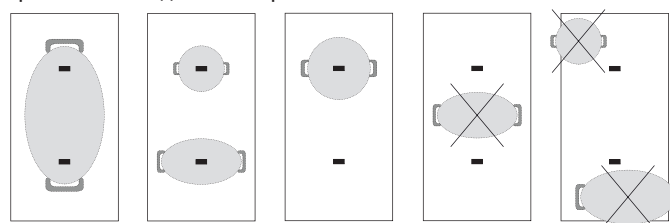
## РЕЖИМЫ



### FLEXIBLE ZONE

Выбрав кнопку “FLEXIBLE ZONE”, вы можете объединить две варочные зоны и использовать их с одинаковой мощностью, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или на ее часть круглую/овальную кастрюлю. Функция всегда остается включенной, и при использовании только одной кастрюли ее можно перемещать по всей поверхности. В этом случае можно использовать обе панели прокрутки (справа и слева). Данная функция идеально подходит для приготовления блюд в овальной или прямоугольной посуде или на подставках для сковород. Чтобы деактивировать функцию, нажмите кнопку “FLEXIBLE ZONE”.

**ВАЖНО:** Помещайте посуду в центр варочной зоны так, чтобы была закрыта хотя бы одна из контрольных точек (как показано ниже).






## GOURMET LIBRARY

Кнопка "GOURMET LIBRARY" служит для выбора специальных режимов. Разместите посуду и выберите зону нагрева.

Нажмите кнопку "GOURMET LIBRARY". На дисплее в выбранной зоне появится надпись "A". Загорится индикатор первого специального режима, доступного для зоны нагрева.

Выберите требуемый специальный режим последовательным нажатием кнопки "GOURMET LIBRARY".

Режим вводится в действие по нажатию кнопки подтверждения . Чтобы выбрать другую специальную функцию, нажмите "OFF" (ВЫКЛ), а затем кнопку "GOURMET LIBRARY" для выбора необходимой функции.

Чтобы отключить специальные функции и вернуться в ручной режим, нажмите "OFF" (ВЫКЛ).

При использовании специальных функций уровень мощности предварительно устанавливается варочной панелью и не может быть изменен.



## РАСТАПЛИВАНИЕ

Этот режим позволяет доводить продукт до идеальной температуры растапливания и поддерживать ее, не опасаясь, что продукт подгорит. Такой способ обеспечивает превосходный результат, поскольку не разрушает деликатные продукты (такие как шоколад) и не дает им пригорать.



## СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Этот режим позволяет поддерживать оптимальную температуру вашего блюда, как правило, после завершения приготовления или при медленном выпаривании жидкостей. Он может также использоваться для подачи блюд к столу при идеальной температуре.



## МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ

Этот режим поддерживает температуру чуть ниже температуры кипения, что позволяет готовить продукты в течение длительного времени, не опасаясь, что они подгорят. Он идеален для блюд с жидкими соусами, требующих долгого приготовления (рис, соусы, жаркое).



## КИПЯЧЕНИЕ

Этот режим позволяет доводить воду до кипения и поддерживать кипение с низким потреблением энергии.

Налейте в кастрюлю приблизительно 2 литра воды (желательно комнатной температуры) и не накрывайте крышкой. Не накрывайте кастрюлю крышкой. Рекомендуется следить за процессом кипения и регулярно проверять объем воды, остающейся в кастрюле.

## ИНДИКАТОРЫ

### Н ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

Если на дисплее отображается символ "Н", зона нагрева горячая. Индикатор загорается, даже если зона не использовалась, но нагрелась вследствие использования соседних зон или от поставленной горячей посуды.

Когда зона нагрева остынет, буква "Н" исчезнет.



### ПОСУДА РАЗМЕЩЕНА НЕПРАВИЛЬНО ИЛИ ОТСУТСТВУЕТ

Этот символ загорается, если посуда непригодна для индукционного приготовления, размещена неправильно или имеет неподходящий размер для выбранной зоны нагрева. Если в течение 30 секунд после выбора посуды не будет обнаружена, зона нагрева выключается.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ		СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	НАЗНАЧЕНИЕ УРОВНЯ МОЩНОСТИ (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
<b>Максимальная мощность</b>	<b>P</b>	Быстрый нагрев	Подходит для быстрого доведения до кипения (воды), быстрого нагрева бульонов.
	14 – 18	Жарка – кипячение	Подходит для поджаривания, начальной стадии приготовления, жарки продуктов глубокой заморозки, быстрого доведения жидкостей до кипения.
		Поджаривание – пассерование – варка, жарка на гриле	Подходит для пассерования, поддержания интенсивного кипения, варки, жарки на гриле.
	10 – 14	Поджаривание – варка – тушение – пассерование – жарка 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 поддержания горячими небольших порций только что приготовленных блюд, подогрева тарелок до температуры сервировки, заправки ризотто соусом.
<b>Мощность равна нулю</b>	<b>OFF</b>	–	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (возможное остаточное тепло указывается символом "Н").

## ЧИСТКА И УХОД



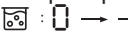
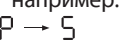
### ВНИМАНИЕ

- 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.
  - Чувствительность кнопок панели управления может снизиться из-за недостаточной чистоты поверхности.
  - Используйте скребок, только если остатки пищи прилипли к варочной панели. Придерживайтесь инструкций производителя скребка, чтобы не поцарапать стекло.
  - 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, впитывающие кухонные салфетки или специальные очистители для варочных панелей (следуйте инструкциям производителей).
  - Брызги жидкостей в зонах нагрева могут вызывать движение или вибрацию посуды.
  - После очистки протрите насухо варочную панель.

## 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 ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
F0E1	Посуда обнаружена, но несовместима с запрошенной операцией.	Посуда неправильно расположена в зоне нагрева или несовместима с одной или несколькими зонами нагрева.	Нажмите кнопку Включения/Выключения дважды, чтобы удалить код F0E1 и восстановить работоспособность зоны нагрева. После этого попробуйте переставить посуду на другую зону нагрева или взять другую посуду.
F0E7	Неправильное подсоединение шнура питания.	Подключение к источнику питания не соответствует указаниям в разделе "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".	Откорректируйте подключение к источнику питания в соответствии с разделом "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".
F0EA	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры.	Перегрев электронных компонентов.	Дождитесь, когда варочная панель остынет, прежде чем пользоваться ей снова.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EС, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	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.		
dE [когда варочная панель выключена]	Варочная панель не включает нагрев. Функции не включаются.	ДЕМОРЕЖИМ включен.	Придерживайтесь инструкций в разделе "ДЕМОРЕЖИМ".
например: 	Невозможно выбрать специальный режим для варочной панели.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф "Установка мощности".
например:  [Уровень мощности ниже установленного значения]	Варочная панель автоматически устанавливает минимальный уровень мощности, чтобы можно было использовать зону нагрева.	Регулятор мощности ограничивает уровни мощности в соответствии с максимальным значением, установленным для варочной панели.	См. параграф "Установка мощности".

## ШУМЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Во время нормальной работы индукционные варочные панели могут издавать свист или потрескивание. На самом деле источником этих шумов является посуда: шумы связаны с характеристиками ее дна (неоднородность или наличие нескольких слоев различных материалов).

Шумы могут варьироваться в зависимости от типа посуды и количества содержащегося в ней продукта и не являются тревожным симптомом.

## СЕРВИС

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС:

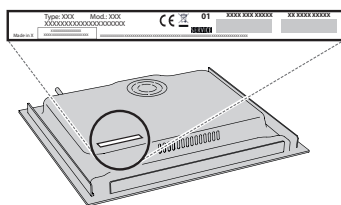
1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела **ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

### ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫШЕОПИСАННЫХ ДЕЙСТВИЙ НЕПОЛАДКИ НЕ ПРЕКРАЩАЮТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.

Чтобы обратиться за помощью, позвоните по номеру, указанному в гарантийном талоне, или следуйте инструкциям, представленным на сайте [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

При обращении в наш Сервисный центр, указывайте всегда:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель прибора;



- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

В случае установки с врезкой обратитесь в сервисный центр за комплектом винтовых креплений 4801 211 00112.

DA

NO

SV

FI

RU

Printed in Italy



400011485095

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.