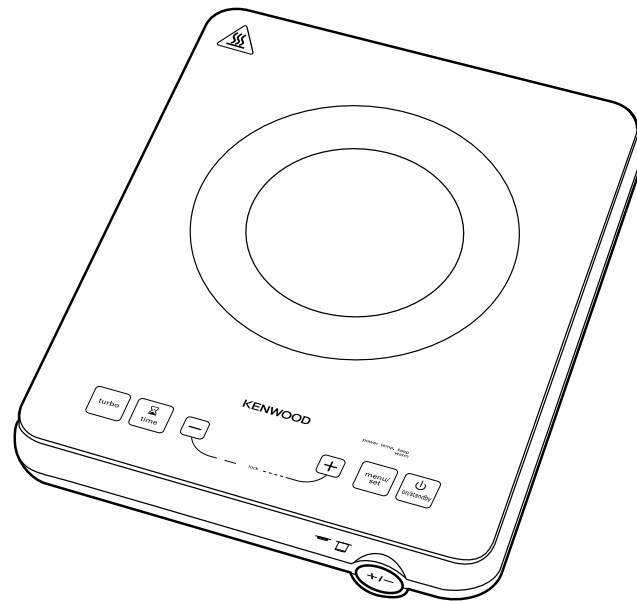
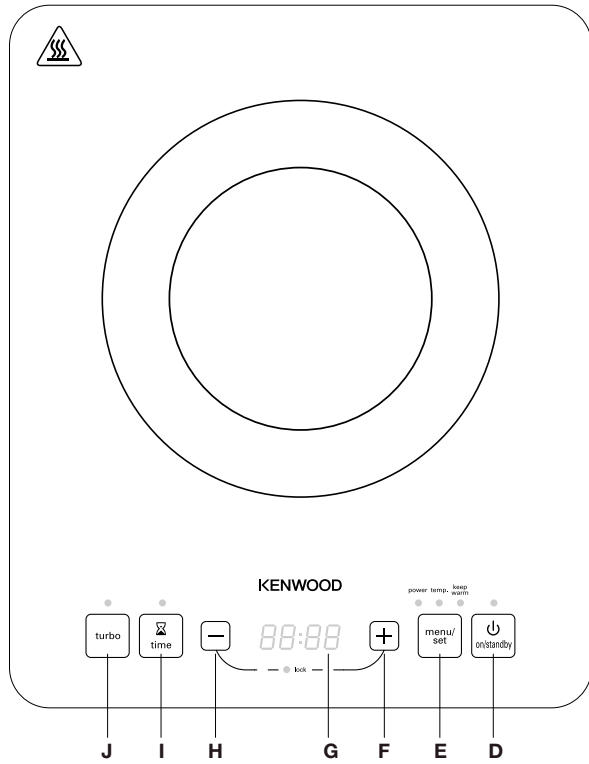
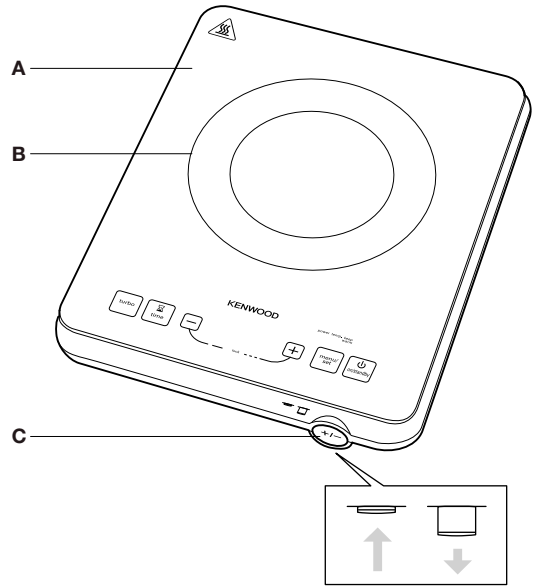


KENWOOD

IH470 series





Русский

См. иллюстрации на первой странице

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
 - Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами**
- Индукционная варочная панель генерирует короткий диапазон магнитных полей. Если какой-либо пользователь или человек, находящийся в непосредственной близости имеет кардиостимулятор или другой активный имплантат, пожалуйста, проконсультируйтесь с врачом перед использованием в связи с любой возможностью несовместимости, чтобы предотвратить любой риск здоровью.

Меры безопасности

- Не погружайте устройство, сетевой провод, вилку в воду или другую жидкость.
- Никогда не используйте поврежденные устройство, провод или вилку. Как проверить или починить: см. «сервис или обслуживание клиентов»
- Не оставляйте без присмотра включенное устройство.
- Не позволяйте проводу свисать с края стола, рабочей поверхности или касаться горячих поверхностей.
- Всегда отключайте устройство от сети, когда его не используете или перед тем как чисткой.
- Убедитесь, что электрические провода, соединяющие другие устройства в непосредственной близости не могут контактировать с индукционной варочной панелью.
- Во время и после использования индукционной варочной панели некоторые части могут очень нагреваться. Варочная панель

может оставаться горячей от остаточного тепла. Не прикасайтесь к горячим частям.

- Кастрюля и содержимое будут горячими после использования.
- После извлечения кастрюли из индукционной варочной панели, поставьте ее на жароустойчивую поверхность.
- Не царапайте варочную панель острыми предметами.
- Не используйте варочную панель как рабочую поверхность.
- Никогда не используйте варочную панель для хранения.
- Не используйте индукционную варочную панель, если варочная панель сломана или поцарапана.
- Не кладите горячие или острые предметы или кастрюлю на систему управления.
- Никогда не кладите бумагу, фольгу, одежду, пластиковые материалы или другие посторонние объекты на варочную панель, когда индукционная варочная панель работает или горячая. Фольга, которая употребляется для накрывания пищи в процессе готовки, не должна находиться в прямом контакте с варочной панелью.
- Для безопасности, никогда не оставляйте ручку кастрюли торчащей с рабочей панели.
- Убедитесь, что дно кастрюли и варочная панель сухая, не жирная и не грязная перед тем, как готовить.
- Не используйте кастрюлю с неровными краями, так как это может повредить варочную панель.
- Ни в коем случае не накрывайте и не блокируйте вентиляционные отверстия. Во время работы варочной панели вокруг нее всегда должно быть достаточно места для циркуляции воздуха.

- Индукционная варочная панель не должна использоваться рядом или ниже штор и рядом с другими горючими материалами.
 - Никогда не отключайте от сети индукционную варочную панель во время операции, предварительно ее не выключив.
 - Никогда не используйте устройство на газовой плите, нержавеющей стали или на железных рабочих поверхностях.
 - Не ставьте устройство на или рядом с открытым огнем, горячую плиту или в духовку.
 - Не используйте устройство как горячую плиту.
 - Не используйте индукционную варочную панель, чтобы разогреть что-либо кроме еды в подходящей кастрюле.
 - Никогда не используйте пустые кастрюли.
 - В случае возгорания содержимого кастрюли отключите устройство от сети питания, остудите кастрюлю влажной тряпкой и дайте полностью остыть прежде, чем браться за нее.
 - Как и в случае с другими варочными поверхностями, если содержимое кастрюли пригорит или выкипит, прежде чем снимать кастрюлю с плиты, отключите нагрев и дайте ей высохнуть.
 - Следует избегать перегревания. Постоянное перегревание может привести к необратимому повреждению вашей посуды.
 - Не кладите кредитные карты, магнитные носители или чувствительное электронное оборудование рядом с включенным устройством.
 - Не используйте устройство на улице.
 - Во время операции индукционная варочная панель должна быть расположена горизонтально, на ровной жароустойчивой поверхности, как минимум в 10 см со всех сторон от стен.
 - **Устройство не предназначено для использования людьми (а также детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие опыта и знаний, если они не были обучены и проинструктированы лицами, которые ответственны за их безопасность.**
 - Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
 - Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
 - Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- подходящая посуда**
- Используйте кастрюли с плоским дном, которые подходят для работы с индукционной варочной панелью. Если есть сомнения, обратитесь к производителю ваших кастрюль. Если они не подходят, индукционная варочная панель не обнаружит кастрюлю.
 - Индукционная варочная панель совместима с кастрюлями, у которых диаметр дна составляет 12 – 25 см.
 - Не рекомендуется использовать металлическую посуду, поскольку она может нагреться через индукционную варочную панель, если оставить ее в кастрюле на время готовки.
- перед включением в сеть**
- Убедитесь, что ваш электрический источник такой же, как указано в нижней части вашей индукционной варочной панели.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

перед тем как использовать вашу индукционную варочную панель первый раз

Протрите варочную панель; см. «уход и чистка»

Компоненты

- A** варочная панель
- B** направляющая для кастрюль
- C** регулятор
- D** кнопка включения/ожидания
- E** кнопка меню/настройка
- F** кнопка меню/увеличение времени
- G** ЖКД дисплей
- H** кнопка меню/сокращение времени
- I** кнопка время
- J** кнопка турбо

использование вашей индукционной варочной панели

Примечание: кнопки на панели температурно-сенсорные; они работают при нажатии на них подушкой пальца. Не нажимайте ногтем.

- 1 Включите индукционную варочную панель. Устройство пропищит один раз, ЖКД экран зажжется и покажет "00:00". Зажжется индикатор включения/ожидание. Плита находится в режиме ожидания.
- 2 Нажмите кнопку включения/ожидание **D**, кнопка будет светиться и ЖКД дисплей **G** будет отображать - - - - . Этот значок обозначает, что прибор находится в режиме ожидания и готов к началу работы.

- 3 Расположите кастрюлю в центре индукционной варочной панели, в разделе руководство по кастрюлям показан рисунок на варочной панели **B**.

Примечание: уровень мощности или температуры и время приготовления можно изменять либо регулятором **C**, либо кнопкой повышения/снижения (+ / -) **F** и **H**.

Чтобы использовать регулятор, нажмите его до щелчка, а потом отпустите **C**.

Тогда можете повернуть по часовой стрелке для увеличения или против часовой стрелки для уменьшения. **Примечание:** если отпустить регулятор, панель включается также, как описано в пункте 2 выше.

Если панель была включена, но на нее не поставили кастрюлю, панель перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

- 4 Выберите нужные настройки кнопкой меню/настройка **E**

Мощность – нажмите «меню/настройка» один раз и будет установлен стандартный уровень мощности 1600 Ватт, дисплей покажет «1600» и включится световой индикатор мощности.

Нормальный диапазон мощности от 120 Ватт до 2000 Ватт по следующим шагам:
 120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w

Увеличьте или уменьшите требуемую мощность

Приготовление начнется. Если никакая другая кнопка не будет нажата, приготовление будет продолжаться 2 часа, после чего автоматически перейдет в режим ожидания.

Температура – нажмите «меню/настройка» дважды и будет выбрана стандартная температура 140°C, дисплей покажет «140» и включится

световой индикатор темп. Температурный диапазон от 60°C до 240°C в 20°C шагом; увеличьте или уменьшите требуемую температуру. Приготовление начнется. Если никакая другая кнопка не будет нажата, приготовление будет продолжаться 2 часа, после чего автоматически перейдет в режим ожидания.

Поддерживание температуры – нажмите «меню/настройка» три раза, и индукционная варочная панель будет работать в режиме поддержания температуры, и световой индикатор поддержания температуры будет включен.

Поддерживание температуры приблизительно 60°C; дисплей “ - ---”. Если никакая другая кнопка не будет нажата, панель будет поддерживать температуру в течение 2 часов, а потом автоматически перейдет в режим ожидания.

- 5 **Время приготовления.** Варочную панель можно установить для приготовления на определенное время. После выбора меню, как указано выше, нажмите кнопку «время»; дисплей промигает “0:00” четыре раза и световой индикатор времени будет включен. Поверните регулятор или нажмите кнопки + / - , чтобы установить нужное время. Удерживание пальца на кнопках увеличит/уменьшит время с интервалом в 10 минут. Когда время будет установлено, оно мигнет четыре раза и затем останется на дисплее стабильно, подтверждая, что время установлено. Также, можно нажать «время» еще раз, чтобы подтвердить. После этого часы начнут обратный отсчет; на дисплее будут поочередно показываться оставшееся время и установленные мощность и температура.

Максимальное время приготовления, которое может быть выбрано – 3 часа. После того, как время приготовления было установлено, таймер начнет обратный отсчет через 5 секунд. Во время установки времени приготовления пищи, нажатие + или -, а поворот регулятора будет менять мощность и температуру и отменит установленное время. **После того как установленное время приготовления истекло, нужно нажать кнопку «включение/выключение» перед тем как приготовление будет закончено.**

- 6 **Функция турбо.** Нажатие «турбо» во время готовки повысит мощность приготовления до 2100 Ватт на 30 секунд ; после чего панель вернется к выбранным ранее мощности и температуре. **Примечание:** В то время как работает индукционная варочная панель, возможна высокая частота прерывистого звука и работа вентилятора. Это - нормальное явление. После снятия кастрюли с панели, варочная панель немедленно прекратит нагреваться. Существующий дисплей/настройки будут мигать. Если кастрюля не будет поставлена обратно в течение 60 секунд, варочная панель выключится автоматически и перейдет в режим ожидания.
- 7 Нажмите кнопку включить/выключить, когда вы закончили приготовление, плита перестанет нагреваться и вернется в режим ожидания.
- Вентилятор будет продолжать работать после выключения устройства.

- Так как эта варочная панель работает немного иначе, чем традиционная панель, некоторые изменения в предполагаемом времени приготовления и температуре могут быть необходимы для достижения желаемого результата.

советы

- Чтобы уменьшить время приготовления, вы можете повернуть регулятор мощности на максимальную позицию, когда вы включаете устройство. Через короткое время, вы можете установить регулятор мощности в нужное положение.
- Со временем опыт покажет, какие настройки использовать.
- Содержимое кастрюли нагревается быстрее на индукционной варочной панели.

таймер

Примечание: если таймер не установлен, плита будет работать не дольше 2 часов, а затем перейдет в режим ожидания

Таймер может быть установлен только после того, как выбран начальный уровень мощности.

Использование сенсорных контрольных кнопок – плотно прикоснитесь к кнопке боковой поверхностью пальца. Чтобы изменить время на несколько минут, коснитесь кнопки столько раз, на сколько минут вы хотите изменить время.

- 1 Чтобы установить таймер, нажмите кнопку '+' или '-'. Предварительное время в 30 мин появится на дисплее. Чтобы скорректировать предварительное время нажмите '+' или '-', изменяя время на 1 минуту за нажатие. Для быстрой настройки времени в 10 минут, удерживайте ваш палец на '+' или '-'. Диапазон таймера от 1 минуты до 3 часов.

- Таймер можно настраивать в любое время нажатием кнопки '+' или '-' и затем настройкой времени.
 - Функция таймера может быть отменена в любой момент путем обнуления или нажатия кнопки меню.
- 2 После установки времени приготовления, таймер начнет обратный отсчет через 5 секунд.
 - 3 Когда установленное время истечет, прозвучит звуковой сигнал и плита перейдет в режим ожидания.
 - 4 **После того как время приготовления закончилось; варочная панель выключается автоматически и переходит в режим ожидания.**

Системы безопасности

- Индукционная варочная панель переходит в режим ожидания, если она не задействована в течение одной минуты.
- В случае, если используется подходящая кастрюля диаметром в 12 см, прозвучит звуковой сигнал на протяжении примерно одной минуты. Если предназначенная кастрюля не будет установлена на поверхность в это время, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.
- Если устройство перегревается или содержимое кастрюли выкипело, индукционная варочная панель автоматически переходит в режим защиты, который регулирует нагревание. Если перегревание продолжается, устройство может показывать код защиты (см. руководство по устранению неполадок).

- Если во время использования возникают проблемы с источником питания, индукционная варочная панель включается в режиме защиты, и дисплей отображает защитный код.
- Отключите устройство и подождите пока напряжение вернется в норму (см. руководство по устранению неполадок).
- Если после двух часов приготовления не будет нажата ни одна кнопка, она автоматически перейдет в режим ожидания.
- После того как кастрюля снята, панель перестает работать.

Вентиляционные отверстия:

- После долгого периода использования грязь и пыль могут накопиться в вентиляционных отверстиях. Почистите с помощью мягкой и гибкой щетки. Никогда не используйте воду при чистке.

уход и чистка

- Выключите, отключите от сети и позвольте устройству полностью остыть перед чисткой.
- Никогда не погружайте индукционную варочную панель в воду.

Варочная плита, корпус и панель управления:

- Протрите мягкой влажной тканью или неметаллическим чистящим средством и вытрите насухо. Убедитесь, что все следы чистящего средства удалены. Не используйте металлические или чистящие средства/порошки, мочалки или металлическую стружку, так как они могут повредить или поцарапать варочную плиту или повредить панель управления.
- Грязь, жир и жидкости от еды, которые пролились следует убрать как можно скорее. Если позволить им засохнуть, их становится сложнее убрать. Не используйте нож или другие острые инструменты, так как они могут повредить варочную плиту или панель управления.

сервис и обслуживание клиентов

- Если провод был поврежден, он должен, по причинам безопасности, быть заменен компанией KENWOOD или авторизированной ремонтной службой KENWOOD

Если вам нужна помощь с:

- использованием вашей индукционной варочной панели или
- сервис или ремонт (с гарантией или без) свяжитесь с дистрибьютором Kenwood или вашей авторизированной ремонтной службой Kenwood. Имейте под рукой номер вашей модели – он находится на обратной стороне индукционной варочной панели.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

таблица поиска и устранения неисправностей

проблемы	рекомендации
После того как устройство было подключено к сети и кнопка включения была нажата индикаторы не горят	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку, а также наличие напряжения в сети. • Проверьте состояние плавкого предохранителя, если устройство снабжено им.
ЖДК дисплей включился, но нагревание не началось после того, как была выбрана мощность	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте наличие кастрюли • Проверьте совместимость кастрюли с панелью. • Проверьте, расположена ли кастрюля по центру.
Нагревание неожиданно прекратилось во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте источник питания устройства. • Проверьте, не заблокированы ли вентиляционные отверстия. • Проверьте, не завершилось ли время приготовления, выставленное на таймере. • Проверьте, не перегрелось ли устройство, и не включился ли режим защиты – отключите от сети, дайте остыть и попробуйте снова.
Коды ошибок E3, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Устройство перегрелось/ закипело. Отключите устройство от сети, дайте остыть и попробуйте снова позже.
E7, E8	<ul style="list-style-type: none"> • Перепады напряжения в источнике питания. Отключите устройство от сети, дайте остыть и попробуйте снова позже.
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	<ul style="list-style-type: none"> • Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- **Важливе повідомлення для користувачів із електронними медичними імплантатами**
- Індукційна варильна панель генерує магнітні поля в короткому діапазоні. Якщо користувач або людина, що знаходиться у безпосередній близькості, має кардіостимулятор або інший активний імплантат, проконсультуйтеся з лікарем перед використанням, щоб запобігти ризику здоров'ю.

Заходи безпеки

- Не занурюйте пристрій, кабель живлення і вилку у воду або іншу рідину.
- Ніколи не використовуйте пошкоджені пристрій, кабель або вилку. Віддайте їх у ремонт. (див. «сервіс та обслуговування клієнтів»).
- Не залишайте працюючий пристрій без нагляду
- Кабель не повинен звисати з краю стола, робочої поверхні або торкатися гарячих предметів.
- Завжди вимикайте пристрій від мережі, коли він не використовується або перед чищенням.
- Переконайтеся, що електричні дроти інших пристроїв у безпосередній близькості не можуть контактувати із індукційною варильною панеллю.
- Протягом та після використання індукційної варильної панелі деякі частини можуть дуже нагріватися. Варильна панель може залишатися гарячою від залишкового тепла. Не торкайтеся до гарячих частин.

- Кастрюля і вміст будуть гарячими після використання.
- Після вилучення кастрюлі з індукційної варильної панелі поставте її на жаростійку поверхню.
- Не тріть варильну панель гострими предметами.
- Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню.
- Ніколи не використовуйте варильну панель для зберігання продуктів.
- Не використовуйте індукційну варильну панель, якщо варильна панель зламана або потерта.
- Не кладіть гарячі або гострі предмети або кастрюлю на систему управління.
- Ніколи не кладіть папір, фольгу, одяг, пластикові вироби або інші сторонні предмети на варильну панель, коли індукційна варильна панель працює або гаряча. Фольга, яка використовується для накривання їжі у процесі приготування, не повинна знаходитися у прямому контакті із варильною панеллю.
- В цілях безпеки ручка кастрюлі не повинна виступати за межі робочої поверхні.
- Перш ніж приступати до приготування, переконайтеся, що дно кастрюлі та варильна панель сухі, не жирні та не брудні.
- Не використовуйте кастрюлю із нерівними краями, тому що це може пошкодити варильну панель.
- Ні в якому разі не закривайте та не блокуйте вентиляційні отвори. Протягом приготування їжі повинна забезпечуватися достатня вентиляція навкруги індукційної варильної поверхні.
- Індукційна варильна панель не повинна використовуватися поряд із шторами або під ними, а також поряд із іншими легкозаймистими матеріалами.

- Ніколи не вимикайте від мережі індукційну варильну панель, попередньо не вимкнув її.
 - Ніколи не використовуйте пристрій на газовій плиті, робочих поверхнях із заліза або нержавіючої сталі.
 - Не ставте пристрій на відкритий вогонь або поряд з ним, на гарячу плиту або у духовку.
 - Не використовуйте пристрій як гарячу плиту.
 - Не використовуйте індукційну варильну панель для розігріву чогось окрім їжі у відповідній каструлі.
 - Ніколи не використовуйте порожні каструлі.
 - У маловірному випадку загорання вмісту каструлі: вимкніть пристрій з розетки, остудіть каструлю з вологою тканиною та залиште до повного охолодження, перш ніж приступати до чищення
 - Як і у випадку з будь-якими варильними поверхнями, якщо посуд випадково перегріється, а її вміст підгорить то, перш ніж знімати її с індукційної варильної панелі, вимкніть підігрів та вимкніть плиту з розетки, а потім дочекайтеся охолодження каструлі.
 - Слід уникати перегріву. Постійний перегрів може привести до необоротного пошкодження вашого посуду.
 - Не кладіть кредитні картки, магнітні носії або чуттєве електронне обладнання поряд з працюючим пристроєм.
 - Не використовуйте прилад на вулиці.
 - Протягом використання індукційна варильна панель повинна бути розташована горизонтально на рівній жаростійкій поверхні, що найменше у 10 см зі всіх сторін від стін.
 - **Пристрій не призначений для використання людьми (а також дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або не маючими досвіду та знань, якщо вони не були навчені та проінструктовані особами, які відповідальні за їх безпеку.**
 - Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
 - Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
 - Цей прилад не призначений для роботи від пульту дистанційного управління або від зовнішнього таймеру.
- відповідний посуд**
- Використовуйте каструлі із пласким дном, що підходять для роботи із індукційною варильною панеллю. Якщо виникають сумніви, зверніться до виробника ваших каструль. Якщо вони не підходять, індукційна варильна панель не виявить каструлю.
 - Індукційна варильна панель сумісна з каструлями, котрі мають діаметр 12 – 25 см.
 - Не рекомендується використовувати металевий посуд, оскільки він може нагріватися через індукційну варильну панель, якщо оставити його у каструлі підчас приготування.
- перед підключенням до мережі**
- Переконайтесь, що напруга джерела живлення відповідає вказаному у нижній частині індукційної варильної панелі.
 - Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням індукційної варильної протріть варильну панель: див. «догляд та чищення»

КОМПОНЕНТЫ

- A** варильна панель
- B** маркування для кастроль
- C** регулятор
- D** кнопка включення/очікування
- E** кнопка меню/налаштування
- F** кнопка меню/збільшення часу
- G** РК екран
- H** кнопка меню/зменшення часу
- I** кнопка «час»
- J** кнопка «турбо»

Використання індукційної варильної панелі

Примітка: кнопки на панелі – температурно-сенсорні; вони працюють при натиску на них подушкою пальця. Не натискайте нігтем.

- 1 Включіть індукційну варильну панель. Пристрій зробить один звуковий сигнал, РК екран загориться та покаже "00:00". Загориться індикатор включення/очікування. Плита знаходиться у режимі очікування.
- 2 Натисніть кнопку включення/очікування **D**, кнопка буде світитися і РК екран **G** буде відображати - - - - . Це позначає, що пристрій знаходиться у режимі очікування та готовий до початку роботи.
- 3 Розмістіть каstrулю у центрі індукційної варильної поверхні, в розділі маркування кастроль показаний малюнок на варильній панелі **B**.

Примітка: рівень потужності або температури, а також час приготування можна змінювати або регулятором **C**, або кнопкою збільшення/зменшення (+ / -) **F** та **H**.

Щоб використати регулятор, натисніть його до клацання, а потім відпустіть **C**. Після цього його можна повернути за часовою стрілкою для збільшення або проти часової стрілки для зменшення. **Примітка:** якщо відпустити регулятор, прибор включиться таким же чином, як у пункті 2 вище. Якщо панель була включена, але на неї не поставили каstrулю, панель перейде до режиму очікування через 1 мінуту.

- 4 Виберіть потрібні налаштування кнопкою меню/налаштування **E**
Потужність – натисніть «меню/налаштування» один раз і буде налаштовано стандартний рівень потужності 1600 Ват, екран покаже «1600» та включиться світловий індикатор потужності. Нормальний діапазон потужності від 120 Ват до 2000 Ват за наступними кроками:
120w - 300w - 500w - 800w - 1000w - 1200w - 1400w - 1600w - 1800w - 2000w
Збільшить або зменште потрібну потужність
Приготування почнеться. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, приготування буде продовжуватися 2 години, після чого автоматично перейде до режиму очікування.

Температура – натисніть «меню/налаштування» два рази і стандартна температура 140°C буде вибрана, екран покаже «140» та включиться світловий індикатор темп. Температурний діапазон від 60°C до 240°C з кроком 20°C; збільште або зменште потрібну температуру. Приготування почнеться. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, приготування буде продовжуватися 2 години, після чого перейде до режиму очікування.

Підтримання температури – натисніть «меню/налаштування» три рази і індукційна варильна панель перейде у режим підтримання температури та світловий індикатор підтримання температури буде включений. Підтримання температури приблизно 60°C; екран “----”. Якщо ніяка інша кнопка не буде натиснута, панель буде підтримувати температуру протягом 2 годин, а потім автоматично перейде до режиму очікування.

5 Час приготування.

Варильну панель можна встановити для приготування на певний час. Після вибору меню, як вказано вище, натисніть кнопку «час»; екран покаже “0:00” чотири рази та світловий індикатор часу буде включений. Поверніть регулятор або натисніть кнопки + / - , щоб встановити потрібний час. Утримування пальця на кнопках збільшить/зменшить час з кроками в 10 хвилин. Коли час було встановлено, він засвітиться чотири рази і потім залишиться на екрані стабільно, підтверджуючи, що час встановлено. Як варіант, просто натисніть «час» знову, щоб підтвердити. Після цього годинник почне зворотній відлік; та на екрані буде по черзі показуватися час, що залишився, та встановлені потужність та температура. Найбільший час приготування, котрий може бути вибраний, – 3 години. Після того, як час був встановлений, таймер почне зворотній відлік через 5 секунд. Під час налаштування часу приготування їжі, натискання + або -, а також поворот регулятора буде змінювати потужність та температуру, та відмінить встановлений час.

Після того, як встановлений час приготування завершився, потрібно натиснути кнопку «включення/вимкнення» перед тим, як приготування буде закінчено.

6 Функція турбо.

Натиск «турбо» під час приготування підвищить потужність приготування до 2100 Ват на 30 секунд; після чого панель повернеться до потужності та температури, які були вибрані раніше.

Примітка: Під час, коли працює індукційна варильна панель, можлива висока частота переривчастого звуку та робота вентилятора. Це – нормальне явище.

Після зняття каstrулі з панелі, варильна панель негайно припинить нагріватися. Існуючий екран/налаштування будуть світитися. Якщо каstrуля не буде поставлена назад протягом 60 секунд, варильна панель вимкнеться автоматично та перейде до режиму очікування.

7 Натисніть кнопку

включити/вимкнути, коли ви закінчили приготування, плита перестане нагріватися та повернеться до режиму очікування.

- Вентилятор буде продовжувати працювати після вимкнення пристрою.
- Оскільки ця варильна панель працює дещо інакше, ніж традиційна панель, декотрі змінення у передбачуваному часі приготування та температурі можуть бути необхідними для досягнення бажаного результату.

поради

- Щоб зменшити час приготування, ви можете повернути регулятор потужності на максимальну позицію, коли ви вмикаєте пристрій. Через деякий час ви можете встановити регулятор потужності в потрібне положення.

- Згодом ви навчитесь обирати потрібний час приготування.
- Вміст каstrулі нагрівається швидше на індукційній варильній поверхні.

таймер

Примітка: якщо таймер не встановлено, плита буде працювати не більше ніж 2 години, після чого перейде до режиму очікування.

Таймер може бути встановлено тільки після того, як був вибраний початковий рівень потужності.

Використання сенсорних контрольних кнопок – щільно доторкніться до кнопки бічною частиною пальця. Щоб змінити час на декілька хвилин, доторкніться до кнопки стільки разів, на скільки хвилин ви бажаєте змінити час.

- 1 Щоб встановити таймер, натисніть кнопку «+» або «-». Передбачуваний час в 30 хвилин з'явиться на екрані. Щоб скоректувати передбачуваний час, натисніть «+» або «-», змінюючи час на 1 хвилину за натиск. Для швидкого налаштування часу з кроком в 10 хвилин, утримуйте ваш палець на «+» або «-». Діапазон таймера: від 1 хвилини до 3 годин.
- Таймер можна налаштовувати в будь-який момент натисненням кнопки «+» або «-», а потім налаштуванням часу.
- Функція таймера може бути відмінена в будь-який момент шляхом обнуління або натисненням кнопки меню.
- 2 Після встановлення часу приготування, таймер почне зворотній відлік через 5 секунд.
- 3 Коли встановлений час закінчиться, пролунає звуковий сигнал і потужність зміниться на режим очікування.

- 4 Після того як час приготування закінчилось, варильна панель вимикається автоматично та переходить до режиму очікування.

Система безпеки

- Індукційна варильна панель переходить до режиму очікування, якщо вона не була задіяна протягом однієї хвилини.
- При користуванні, у випадку якщо використовується відповідна каstrуля діаметром 12 см, пролунає звуковий сигнал приблизно протягом однієї хвилини. Якщо призначена каstrуля не буде встановлена на поверхню в цей час, індукційна варильна панель автоматично переходить до режиму очікування.
- Якщо пристрій перегрівається або вміст каstrулі википів, індукційна варильна панель автоматично включає захисний режим, котрий регулює нагрівання. Якщо перегрівання продовжується, пристрій може показувати код захисту (див. керівництво по усуненню неполадок).
- Якщо за час користування виникають проблеми із джерелом живлення, індукційна варильна панель переходить у захисний режим, і екран відображає захисний код.
- Вимкніть пристрій та зачекайте, доки напруга не повернеться до норми (див. керівництво по усуненню неполадок).
- Якщо індукційна варильна панель готувить, і ніяка кнопка не була натиснута після 2 годин, вона автоматично переходить до режиму очікування.
- Після того, як каstrуля була знята, панель перестає працювати.

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Вимкніть, відключить від мережі та дозвольте пристрою повністю охолонути перед чищенням.
- Ніколи не занурюйте індукційну варильну поверхню у воду.

Варильна плита, корпус та панель управління:

- Протріть м'якою вологою тканиною або неметалевим чистячим засобом та витріть досуха. Переконайтеся, що всі залишки чистячого засобу видалені. Не використовуйте металеві чистячі засоби/порошки, мочалки або металеву стружку, тому що вони можуть пошкодити або подряпати варильну плиту або пошкодити панель управління.
- Бруд, жир та рідини від їжі, котрі пролилися, повинні бути видалені як найшвидше. Якщо дозволити їм засохнути, їх становиться важче видалити. Не використовуйте ніж або інші гострі інструменти, тому що вони можуть пошкодити варильну плиту або панель управління.

Вентиляційні отвори:

- Після довгого періоду використання, бруд та пил можуть накраплюватися у вентиляційних отворах. Почистить за допомогою м'якої та гнучкої щітки. Ніколи не використовуйте воду при чищенні.

сервіс та обслуговування клієнтів

- Якщо дрiт було пошкоджено, вiн повинен, заради безпеки, бути замiнений компанiєю KENWOOD або авторизованою ремонтною службою KENWOOD.

Якщо вам потрібна допомога з:

- використанням вашою iндукцiйної варильної панеллi або
- сервіс або ремонт (гарантiйний або нi) зв'яжіться iз дистриб'ютором Kenwood або вашою авторизованою ремонтною службою Kenwood. Майте пiд рукою номер вашої моделі – вiн знаходиться на зворотній стороні iндукцiйної варильної панелі.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

таблиця пошуку та виправлення несправностей

проблеми	рекомендації
Після того, як пристрій було підключено до мережі та кнопка включення була натиснута. Індикатори не світяться	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте, що вилка була вставлена правильно та наявність електроенергії. • Перевірте стан запобіжнику.
РК екран засвітився, але нагрівання не почалося після того, як регулювання потужності було налаштовано	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте наявність каstrулі • Перевірте сумісність каstrулі з панеллю • Перевірте, що каstrуля розміщена посередині
Нагрівання несподівано припинилось під час операції	<ul style="list-style-type: none"> • Перевірте джерело живлення пристрою • Перевірте, що вентиляційні отвори не заблоковані • Перевірте, що термін таймера не закінчився • Перевірте, що прилад не перегрівся або не переключився у режим помилки – відключіть від мережі, дозвольте охолонути та спробуйте знову пізніше.
Коди помилки E3, E6	<ul style="list-style-type: none"> • Пристрій перегрівся/закипів досуха. Відключіть пристрій від мережі, дозвольте охолонути та спробуйте знову пізніше.
E7, E8	<ul style="list-style-type: none"> • Перепади напруги в джерелі живлення. Відключіть пристрій від мережі, дозвольте охолонути та спробуйте знову пізніше.
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	<ul style="list-style-type: none"> • Відправте його до сервісного центру для ремонту.