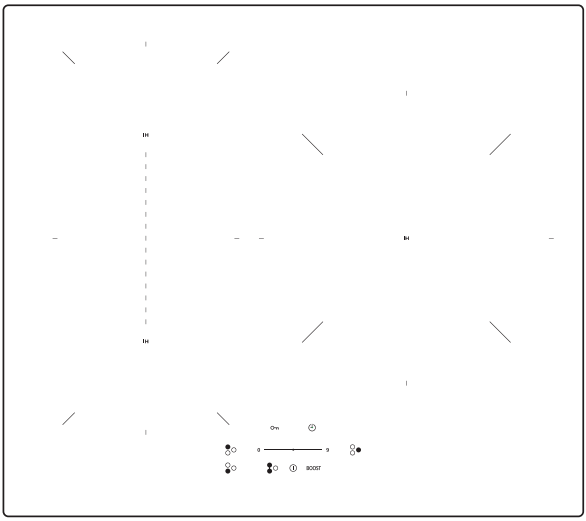
Panasonic®

Инструкция по эксплуатации

Индукционная варочная панель

Только для домашнего использования

Модель: KY-R63ABL



Инструкции по эксплуатации и установке 2-32

Благодарим за выбор продукции Panasonic.
Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

- Перед установкой, эксплуатацией или обслуживанием прибора внимательно прочитайте настоящую инструкцию.
- Для обеспечения оптимальной работы и безопасности внимательно прочитайте настоящую инструкцию и соблюдайте меры предосторожности при использовании прибора.
- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с разделом **«Меры предосторожности» (стр. 3-6)**.

Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

Содержание

Меры предосторожности 3-6

• Обзор модели 7-9
• Панель управления 7
• Зоны нагрева 8
• Использование подходящей посуды 9

• Использование варочной панели 10-18
• Очистка и уход 19-20

• Поиск и устранение неисправностей 21
• Коды ошибок 22
• Технические характеристики 23

Инструкции по установке 24-32
• Подключение варочной панели к сети 31-32

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

В целях предотвращения несчастных случаев, травм пользователей или других лиц, а также повреждения имущества, следуйте приведенным ниже указаниям.

■ **Приведенные ниже символы указывают степень опасности и уровень возможного ущерба при неправильной эксплуатации прибора.**

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **Опасность серьезной травмы или смерти.**	**ВНИМАНИЕ** — **Риск травмы или повреждения имущества.**

■ **Приведенные ниже символы классифицируются следующим образом:**

Эти символы обозначают запрет.	**Этот символ обозначает требование, которое необходимо соблюдать.**

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Немедленно прекратите использование прибора при появлении любых признаков неисправности или аномальной работы и выключите автоматический выключатель либо отсоедините штепсельную вилку от розетки (если предусмотрена). Несоблюдение данных требований может привести к задымлению, возгоранию или поражению электрическим током.

Примеры неисправности или аномальной работы:

- Необычный шум или нагрев.
- Возгорание или воспламенение масла.
- Аномальное выделение дыма или огня.
- Время от времени прибор не включается при попытке включения.
- Прибор отключается при движении шнура питания.
- Во время работы ощущается запах гари или слышен необычный звук.
- Корпус деформирован или чрезмерно нагревается.
- Стеклянная панель треснула.

Немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для проведения обслуживания или ремонта.

Прибор должен быть обязательно заземлен.

Нарушение требований заземления может привести к поражению электрическим током.

Для обеспечения безопасности в стационарную проводку необходимо встраивать устройства отключения питания (автоматические выключатели) в соответствии с правилами электромонтажа.

Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы после монтажа была обеспечена возможность его отключения от электросети. Отключение может осуществляться путем установки в стационарной электропроводке выключателя в соответствии с действующими правилами электромонтажа.

Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или системой дистанционного управления.

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

⚠СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если шнур питания поврежден, немедленно отключите прибор от электросети (с помощью автоматического выключателя). Замена шнура питания должна выполняться производителем, авторизованным сервисным центром или иным квалифицированным специалистом.

Перед очисткой или обслуживанием прибора обязательно отключите его от электросети (с помощью автоматического выключателя). Не прикасайтесь к автоматическому выключателю мокрыми руками.

При отключении прибора от электросети не тяните за шнур питания.
Это может привести к его повреждению или пожару, а также к поражению электрическим током.

В случае неисправности или поломки немедленно прекратите использование прибора.
Отключите автоматический выключатель, после чего обратитесь в сервисный центр.
Несоблюдение данного требования может привести к задымлению, ожогам или поражению электрическим током.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

Не оставляйте нагревающееся масло или жир без присмотра.
Это может привести к задымлению или возгоранию.

Запрещается использовать варочную панель при наличии повреждений или трещин на поверхности. Если поверхность варочной панели повреждена или треснула, немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не допускайте повреждения шнура питания.
Несоблюдение данного требования может привести к поражению электрическим током.

Обязательно используйте электросеть с напряжением 220-240 В переменного тока.
Несоблюдение данного требования может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не используйте прибор для приготовления во фритюре.
Перегретое масло может воспламениться, так как данная варочная поверхность не оснащена «системой контроля температуры масла».

Не разбирайте прибор и не пытайтесь изменить его конструкцию.

Меры предосторожности

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ

Установка и обслуживание прибора должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.

Перед использованием прибора необходимо удалить всю защитную пленку.

Обязательно перемешивайте жидкости (например, суп или тушеные блюда) перед нагреванием.
Нагревание без перемешивания может привести к следующим последствиям:
- Посуда может сместиться или резко сдвинуться, что приведет к повреждению стеклянной панели.
- Жидкость может разбрызгиваться, что приведет к ожогам или другим травмам.

Держите все легковоспламеняющиеся материалы вдали от варочной панели.
Несоблюдение данного требования может привести к возгоранию.

После использования выключайте зону нагрева варочной панели.
Не полагайтесь на работу датчика наличия посуды (встроенных защитных функций).

Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

Обеспечивайте устойчивое положение посуды.
Нарушение устойчивости может привести к ее падению и вызвать ожоги или другие травмы.

Если на стеклянную панель попали кислотосодержащие продукты (например, уксус, варенье и т.п.), немедленно протрите ее. В противном случае стеклянная панель может изменить цвет.

При приготовлении блюд методом обжаривания при помешивании на варочной панели соблюдайте следующие требования:
- Не оставляйте варочную панель без присмотра.
- Не допускайте перегрева.
- Используйте низкие уровни мощности для предварительного разогрева. (При использовании небольшого количества масла при сильном нагреве его температура быстро повышается, что может привести к перегреву и последующему воспламенению. Если дно посуды слишком тонкое, оно может накалиться до красна.)

При использовании уровня мощности «9» соблюдайте следующие требования:
- Не используйте для быстрого обжаривания при помешивании. Дно посуды может деформироваться.
- Не используйте для томления. Продукты могут выкипеть.
- При кипячении воды снижайте уровень мощности сразу после закипания. Вода может продолжать активно кипеть и разбрызгиваться.

Пожалуйста, проявляйте осторожность при распаковке, установке или перемещении данного прибора, так как некоторые части прибора имеют острые кромки.
Нарушение этого требования может привести к травме.

Обязательно соблюдайте приведенные ниже правила безопасности.

⚠ ВНИМАНИЕ

Чтобы защитить стеклянную панель от повреждений, соблюдайте следующие указания:

- Не размещайте на варочной панели портативные газовые горелки, стальные баллоны или консервированные продукты. Они могут взорваться при случайном нагреве.
- Не размещайте металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу или лотки, термопакеты, магнитные кольца, часы или аксессуары на поверхности варочной панели или рядом с ней. Следите за тем, чтобы такие предметы не соприкасались с посудой во время работы варочной панели. Эти предметы могут нагреваться, что, в свою очередь, может вызвать ожоги или другие травмы.
- Не оказывайте сильное давление на стеклянную панель и не роняйте на нее предметы.
- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной панели, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стеклянной панели.

Не применяйте чистящие средства в виде спрея для очистки прибора.

Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
Попадание воды во внутренние электрические компоненты может привести к неисправности.

Не вставляйте острые металлические предметы в какие-либо отверстия прибора.

Не разбирайте прибор, не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно и не вносите какие-либо изменения в конструкцию варочной панели.
В случае возникновения неисправности обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Используйте только оригинальные запасные части Panasonic при замене деталей прибора.

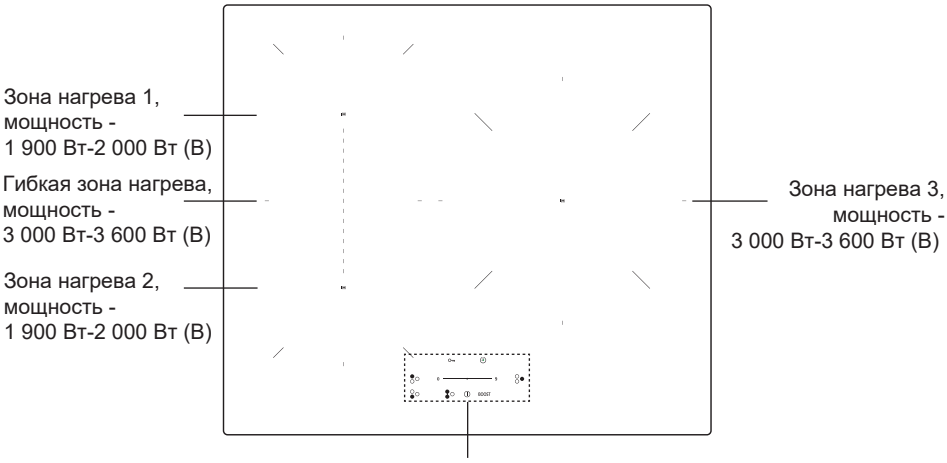
Не прикасайтесь к варочной панели во время работы или сразу после использования. Будьте особенно осторожны, когда на дисплее панели управления отображается символ высокой температуры «H».

Для правильной эксплуатации данного прибора соблюдайте следующие инструкции:

- Не размещайте под посудой для приготовления бумагу или любые другие материалы, которые могут загореться при передаче тепла от посуды.
- Не нагревайте пустую посуду и не допускайте перегрева. Ингредиенты могут пригореть, а посуда может быть повреждена.
- Опасность возгорания: не храните предметы на варочной панели.
- Не используйте прибор для целей, не связанных с приготовлением пищи.
- Не нагревайте и не прожигайте пустые эмалированные емкости. Стеклянная панель может быть повреждена расплавившимся дном посуды.
- Не допускайте соприкосновения дна посуды со стеклянной панелью при перемещении посуды и не ставьте на нее раскаленную посуду. Стеклянная панель может быть повреждена или изменить цвет.

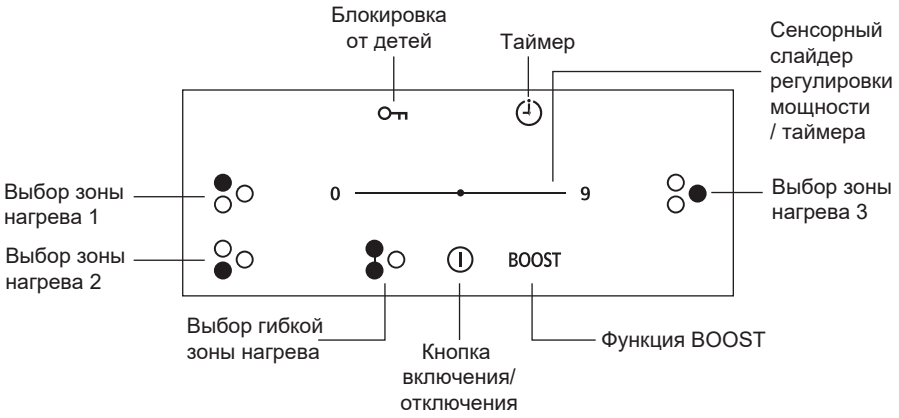
Обзор модели

Вид сверху



В – мощность в режиме BOOST

Панель управления



Зоны нагрева

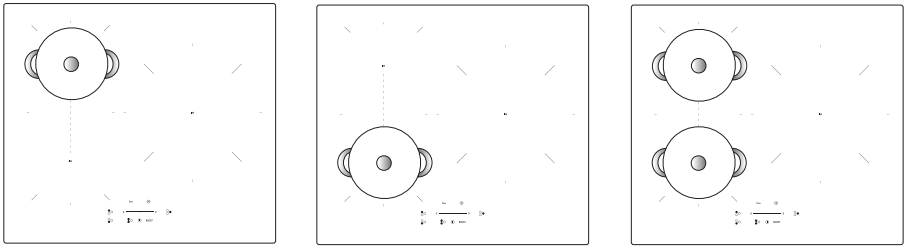
Зоны нагрева автоматически подстраиваются под посуду различных размеров. Для достижения наилучших результатов всегда размещайте посуду по центру зоны нагрева.

Гибкая зона нагрева

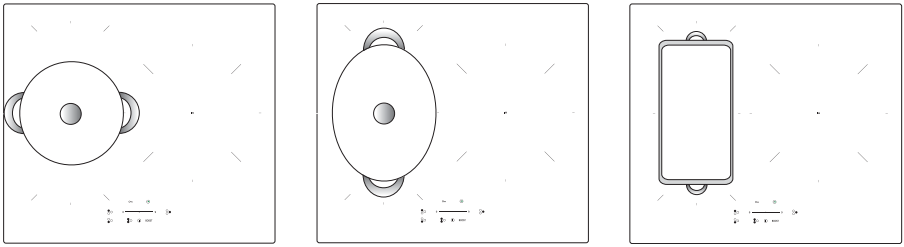
Гибкая зона нагрева состоит из двух независимо управляемых зон нагрева (Зона нагрева 1 и Зона нагрева 2). Она может использоваться как две независимые зоны нагрева либо как одна зона нагрева для посуды большего размера. При обнаружении посуды включаются только те зоны, на которых установлена посуда, остальные остаются выключенными.

Чтобы посуда распознавалась корректно и тепло распределялось равномерно, размещайте посуду по центру, как показано ниже.

Две независимые зоны нагрева
Верхняя и нижняя зоны нагрева гибкой зоны могут использоваться независимо друг от друга с установкой необходимого уровня мощности для каждой из них.



Крупная посуда
Для посуды большого размера, а также для посуды с квадратным или овальным дном размещайте ее, как показано ниже.



Использование подходящей посуды

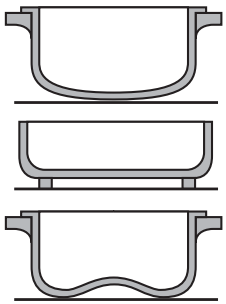
Материал

Подходящая посуда
- ■ Чугун
- ■ Эмалированная сталь
- ■ Магнитная нержавеющая сталь

(Для некоторых изделий из нержавеющей стали мощность нагрева может быть снижена.)

Неподходящая посуда
- ■ Алюминий / медь
- ■ Термостойкое стекло
- ■ Керамика и глиняная посуда

Форма

○	• Дно посуды должно быть плоским и плотно прилегать к стеклянной поверхности панели.	
✕	Не используйте посуду в следующих случаях: • У посуды округлое дно. • У кастрюли есть ножки или выступающие элементы. • У посуды выпуклое дно (выпуклость не должна превышать 3 мм). * При использовании посуды с округлым или выпуклым дном нагрев может не происходить, защитные функции могут работать некорректно, а уровень мощности – снижаться. • У посуды слишком тонкое дно (может деформироваться).	

⚠ВНИМАНИЕ

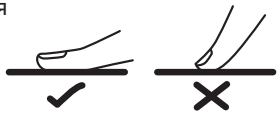
- **Зона нагрева и дно посуды должны быть сухими.**
  Наличие жидкости между ними может привести к образованию парового давления, в результате чего посуда может смещаться.
- **Не нагревайте пустую эмалированную посуду. Не допускайте перегрева эмалированной посуды во время приготовления пищи.**
  Эмалевое покрытие может расплавиться и повредить поверхность варочной панели.
- **Не используйте керамическую и глиняную посуду, даже если она подходит для индукционных варочных панелей.**
- **Если используемая посуда не подходит, на панели управления мигает символ U .**

Использование варочной панели

Перед использованием варочной панели

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством, уделив особое внимание разделу «Меры предосторожности при использовании».
- Снимите все защитные пленки с поверхности варочной панели.

Использование сенсорных кнопок



- Сенсорные кнопки реагируют на касание, поэтому не требуется нажимать на них.
- Используйте плоскую часть пальца, а не кончик (как показано на изображении справа).
- При каждом касании раздается короткий звуковой сигнал.
- Панель управления варочной панели всегда должна быть чистой и сухой.
- Запрещается класть на нее посторонние предметы, включая посуду, продукты питания и т.д.
- Даже тонкий слой воды на панели управления может нарушить работу кнопок или сенсоров. Всегда вытирайте поверхность насухо.

Начало приготовления

После включения питания раздается один звуковой сигнал. На индикаторах панели управления отображается "8".
Установите подходящую посуду на зону нагрева. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

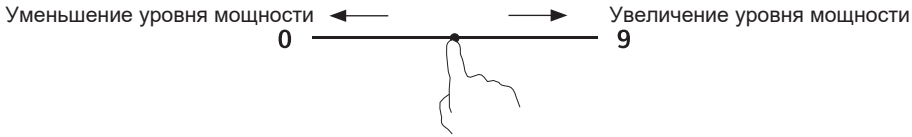
1. Коснитесь и удерживайте кнопку ON/OFF, чтобы включить варочную панель.
   Раздастся один звуковой сигнал, на индикаторах панели управления отобразятся символы «–» или «– –». Это означает, что варочная панель перешла в режим ожидания.
   - Если в течение 1 минуты не выполняются никакие действия, варочная панель автоматически отключается.



2. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на которой установлена посуда. Индикатор уровня мощности выбранной зоны начнет мигать. Уровень мощности по умолчанию установлен на «5».
   - При использовании независимых зон нагрева коснитесь соответствующего элемента управления «●○», «○●» или «○●».
   - При использовании гибкой зоны нагрева коснитесь «●○ ».

Использование варочной панели

3. Проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить уровень мощности, пока индикатор уровня мощности мигает.



Во время приготовления для изменения уровня мощности повторите шаги 2–3.

Примечание:

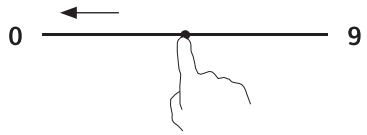
- Если посуда установлена не на той зоне нагрева, не подходит для индукционной варочной панели, диаметр основания посуды слишком мал для выбранной зоны нагрева или посуда расположена не по центру зоны нагрева, мигает индикатор «U».
  Нагрев не осуществляется, если на зоне нагрева установлена неподходящая посуда. Если подходящая посуда не установлена, панель управления автоматически отключается через 2 минуты.

Завершение приготовления

Зоны нагрева можно выключить одним из следующих способов:

■ Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить. Пока индикатор уровня мощности мигает, используя слайдер, установите уровень нагрева на «0».





■ Коснитесь кнопки ON/OFF, чтобы выключить варочную панель.

Примечания:

- После использования варочной поверхности зоны нагрева сохраняют остаточное тепло и остаются горячими. На панели управления отображается символ «H», который служит предупреждением о том, что поверхность соответствующей зоны нагрева еще не остыла до безопасной температуры и к ней нельзя прикасаться. Остаточное тепло можно использовать для нагрева другой посуды, что позволяет экономить электроэнергию. Символ «H» исчезает после остывания зоны нагрева до безопасной температуры.
- Если варочная панель не будет выключена вручную, она автоматически отключится по истечении установленного времени работы. (См. раздел «Автоматическое отключение».)

Функция Boost (ускоренный нагрев)

1. Выберите зону нагрева, для которой требуется включить функцию Boost.



2. Пока мигает индикатор выбранной зоны нагрева, коснитесь кнопки Boost, чтобы включить функцию ускоренного нагрева. На индикаторе уровня мощности соответствующей зоны нагрева отобразится символ «P», а уровень мощности будет установлен на максимальное значение.
3. Чтобы отключить функцию Boost, выберите соответствующую зону нагрева и коснитесь кнопки Boost. Уровень мощности автоматически вернется к ранее установленному значению.

Примечания:

- Через 5 минут после включения функции Boost уровень мощности автоматически возвращается к ранее установленному значению. Если до включения функции Boost был установлен уровень мощности «0», автоматически устанавливается уровень мощности «9».
- Для Зоны нагрева 1 и Зоны нагрева 2 одновременное использование функции Boost невозможно. При включении функции Boost для одной зоны нагрева уровень мощности другой зоны автоматически возвращается к ранее установленному значению.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:
1. В качестве кухонного таймера. В этом случае по истечении установленного времени зоны нагрева не выключаются.
2. В качестве таймера отключения. В этом случае одна или несколько зон нагрева автоматически выключаются по истечении установленного времени.

Использование таймера в качестве кухонного таймера

Убедитесь, что варочная панель включена.
1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.
2. Дождитесь, пока индикатор уровня мощности перестанет мигать.
3. Коснитесь кнопки таймера. Пока мигает значение времени, проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить необходимое время. При необходимости повторите это действие для установки требуемого времени (от 0 до 99 минут).
4. После того как значение времени перестанет мигать, таймер будет установлен. Обратный отсчет начнется автоматически. На панели управления будет отображаться оставшееся время.

Примечания:
- По истечении установленного времени в течение 30 секунд подается звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображается символ «– –». Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любого элемента управления.
- По истечении установленного времени нагрев не прекращается. Варочная панель продолжает работать до ее выключения пользователем или автоматического отключения по истечении максимально допустимого времени работы. (См. раздел «Автоматическое отключение».)

Настройка таймера отключения зоны нагрева

■ Настройка таймера отключения для одной зоны нагрева

Убедитесь, что варочная панель включена.
1. Выберите требуемую зону нагрева.
2. Пока мигает индикатор уровня мощности, коснитесь кнопки таймера.
3. Пока мигает значение времени, проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить время. При необходимости повторите это действие для установки требуемого времени (от 0 до 99 минут).
   - На панели управления рядом с индикатором уровня мощности будет мигать красная точка . Она указывает на то, что для данной зоны нагрева установлен таймер отключения.
4. После того как значение времени перестанет мигать, таймер будет установлен. Обратный отсчет начнется автоматически. На панели управления будет отображаться оставшееся время.

Примечания:
- По истечении установленного времени соответствующая зона нагрева автоматически выключится. На панели управления отобразится символ «H».
- Остальные зоны нагрева, включенные ранее, продолжат работать.

■ Настройка таймера отключения для нескольких зон нагрева

1. Для каждой зоны нагрева, для которой требуется установить таймер отключения, повторите шаги 1–3 из раздела «Настройка таймера отключения для одной зоны нагрева».
2. На индикаторе таймера всегда отображается время до отключения зоны нагрева с наименьшим оставшимся временем до окончания работы. При этом рядом с индикатором уровня мощности соответствующей зоны нагрева мигает красная точка.
3. После истечения установленного времени соответствующая зона нагрева автоматически выключается, а на индикаторе уровня мощности отображается символ « H ». На индикаторе таймера продолжает отображаться оставшееся время до отключения следующей зоны нагрева. Рядом с индикатором уровня мощности этой зоны мигает красная точка.
4. Обратный отсчет продолжается до тех пор, пока все зоны нагрева, для которых установлен таймер отключения, не будут выключены поочередно.

Примечания:

- При касании кнопки выбора зоны нагрева на индикаторе таймера отображается оставшееся время до ее отключения.
- Чтобы изменить время отключения после установки таймера, повторите действия, начиная с шага 1.
- По истечении установленного времени соответствующая зона нагрева автоматически выключается. На дисплее отображается символ « H ».

Отмена таймера

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой требуется отменить таймер.
2. Коснитесь кнопки таймера. Пока значение времени мигает, проведите пальцем по слайдеру и установите значение «00». Таймер будет отменен.

Функции безопасности варочной панели

Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить случайное использование (например, случайное включение детьми).
- При включенной блокировке панели управления все элементы управления, кроме кнопки питания, заблокированы.

Для блокировки:
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. Индикатор блокировки Lo начнет мигать на дисплее.
Все органы управления будут заблокированы, за исключением кнопки Вкл./Выкл. для аварийного отключения.
Для разблокировки:
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. После этого панель будет готова к использованию.

Примечание:
При включенной блокировке панели управления все элементы, кроме кнопки питания, отключены и заблокированы. В экстренной ситуации варочную панель можно выключить с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» (⏻), однако перед следующим использованием ее необходимо разблокировать.

Защита от перегрева

Данная модель оснащена датчиком контроля температуры, который контролирует температуру внутри устройства. При превышении допустимого значения панель автоматически прекращает работу и отключается.

Автоматическое отключение

Варочная панель оснащена функцией автоматического отключения для обеспечения безопасной работы. Эта функция активируется, если Вы забыли отключить панель или она работает продолжительное время. Максимальное время работы для разных уровней нагрева указано в таблице ниже.

Уровень нагрева (мощность)	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальное время работы (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Предупреждение об остаточном тепле

После использования варочной панели зоны нагрева сохраняют остаточное тепло и остаются горячими. Символ “H” отображается на панели управления, предупреждая пользователя о необходимости соблюдать осторожность и не прикасаться к соответствующей зоне нагрева.
Символ “H” исчезает после остывания зоны нагрева.

⚠СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Осторожно! Горячая поверхность!
Индикатор “H” показывает, какие зоны нагрева остаются горячими.
Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

H

Если на панели управления отображается символ “H”, не накрывайте зону нагрева воспламеняющимися материалами, такими как ткань, пропитанная моющими средствами, содержащими спирт, и т.п.

Рекомендации по приготовлению

⚠СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир будут очень быстро нагреваться, особенно при использовании высоких уровней мощности. При слишком высокой температуре масло или жир могут самовоспламениться, что создает серьезную опасность пожара.

Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

■ **Советы по приготовлению пищи:**

- Когда содержимое закипит, уменьшите уровень нагрева, чтобы предотвратить выкипание и переливание через край.
- Использование крышек сокращает время приготовления и способствует экономии электроэнергии за счет сохранения тепла.
- Для сокращения времени приготовления используйте минимально необходимое количество жидкости или жира.
- Начинайте приготовление на высокой мощности, затем уменьшайте ее по мере готовности блюда или его нагревания.

Тушение, приготовление риса

- Томление – это нагрев жидкости примерно при 85 °C (ниже точки кипения), когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность. Это секрет приготовления вкусных супов и соте: ароматы раскрываются без переваривания продуктов. Таким же способом следует готовить загущенные соусы на основе яиц и муки.
- Для некоторых блюд, например, при приготовлении риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность немного выше минимальной, чтобы блюдо приготовилось за рекомендованное время.

Приготовление стейка

Чтобы приготовить сочные и вкусные стейки:

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду. Используйте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на разогретую сковороду, затем положите мясо.
4. Переворачивайте стейк только один раз в процессе приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время приготовления может составлять от 2 до 8 минут с каждой стороны. Чтобы определить степень готовности, слегка надавите на стейк: чем он тверже, тем выше степень прожарки.
5. Перед подачей оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы мясо «отдохнуло» и стало более нежным.

Приготовление блюд методом быстрой обжарки

1. Используйте вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Заранее подготовьте все ингредиенты и необходимую кухонную утварь. Готовьте быстро. При приготовлении большого количества продуктов разделите их на несколько небольших порций.
3. Разогрейте посуду в течение непродолжительного времени, затем добавьте две столовые ложки масла.
4. Обжарьте мясо и отставьте его в сторону. Мясо должно оставаться теплым.
5. Обжарьте овощи. Не пережаривайте овощи. Когда они останутся слегка хрустящими, уменьшите нагрев. Верните мясо в сковороду и добавьте приправы.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прожарились равномерно.
7. Подавайте блюдо сразу после приготовления.

Выбор уровня нагрева

Информация, приведенная в таблице ниже, носит справочный характер.
Точный выбор уровня нагрева зависит от нескольких факторов, включая тип используемой посуды, ее размер и количество продуктов. Рекомендуется протестировать работу варочной панели, чтобы определить оптимальные настройки для приготовления конкретных блюд.

Уровень нагрева	Рекомендации по использованию
1-2	• Деликатный подогрев небольшого количества продуктов • Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые легко пригорают • Медленное томление • Медленный подогрев
3-4	• Разогрев пищи • Быстрое томление • Приготовление риса
5-6	• Приготовление блинов
7-8	• Пассерование и обжаривание • Приготовление пасты
9	• Быстрое обжаривание • Обжаривание до румяной корочки • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

Примечание:

- В данном приборе предусмотрена возможность регулировки общей потребляемой мощности. При необходимости обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.

⚠СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед очисткой или обслуживанием прибора, отключайте его от электросети с помощью автоматического выключателя.
Не допускайте, чтобы дети выполняли очистку варочной поверхности или какие-либо работы по ее обслуживанию.

Тип загрязнения	Советы по очистке	Важно!
■ Повседневные загрязнения на стеклянной панели (отпечатки пальцев, следы, пятна от продуктов или пролитых жидкостей без содержания сахара).	1. Отключите варочную панель от сети. 2. После остывания стеклянной поверхности нанесите нейтральное моющее средство. 3. Удалите остатки средства и вытрите поверхность насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.	• После отключения питания и остывания всех зон нагрева индикация остаточного тепла «H» может погаснуть. Проявляйте особую осторожность, даже если индикация погасла, поскольку поверхность зоны нагрева может оставаться горячей. • Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные или абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Используйте только подходящие чистящие средства и принадлежности для очистки. • Не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной поверхности. Это может привести к образованию трудноудаляемых пятен.

■ Пролившиеся жидкости, расплавленные остатки продуктов и пригоревшие загрязнения, содержащие сахар.	Немедленно удалите загрязнения с помощью скребка с лезвием, предназначенного для стеклокерамических поверхностей. Будьте осторожны: поверхность в зоне нагрева может оставаться горячей. 1. Отключите варочную панель от сети. 2. Удерживая лезвие под углом примерно 30°, переместите загрязнение на остывший участок стеклянной поверхности и удалите его. 3. Затем выполните действия 2–3, описанные в разделе «Повседневные загрязнения стеклянной поверхности».	• Удаляйте загрязнения от расплавленных продуктов и продуктов, содержащих сахар, немедленно, чтобы избежать повреждения стеклянной поверхности. • При работе со скребком соблюдайте осторожность: открытое лезвие может привести к травме. Всегда храните инструмент в безопасном месте, недоступном для детей. • Будьте предельно осторожны при работе с лезвием или скребком, чтобы не поцарапать стеклянную поверхность.
■ Пролитые жидкости на сенсорной панели управления.	1. Выключите варочную панель от сети. 2. Промокните пролитую жидкость бумажным полотенцем или сухой тканью. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или мягкой тканью. 4. Протрите поверхность бумажным полотенцем до полного высыхания. 5. Включите питание, чтобы продолжить приготовление.	• При попадании жидкости на сенсорную панель управления варочная панель может подавать звуковые сигналы и автоматически выключаться, а сенсорные кнопки могут работать некорректно. • Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что область сенсорной панели управления сухая.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
■ Варочная панель не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и питание включено. Проверьте, нет ли перебоев с электричеством. Если проблема сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
■ Сенсорные элементы панели управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Блокировка панели управления» (стр. 15).
■ Сенсорные элементы панели управления работают некорректно.	1. На панели управления присутствует влага (например, капли воды или пар). 2. Касание производится кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Протрите панель управления сухой мягкой тканью. При касании используйте плоскую часть подушечки пальца, а не кончик или ноготь.
■ На варочной панели появились царапины.	1. Использование посуды с шероховатым или неочищенным дном. 2. Применение абразивных чистящих средств, неподходящих губок или материалов.	1. Используйте посуду с гладким, ровным дном. См. раздел «Использование подходящей посуды» (стр. 9). 2. Для очистки панели следуйте указаниям раздела «Очистка и уход» (стр. 19-20).
■ При использовании некоторых видов посуды слышны потрескивания или щелчки.	Некоторые кастрюли и сковороды могут издавать потрескивающие или щелкающие звуки при нагреве. Это связано с особенностями материала или конструкции дна (например, многослойное дно, соединение металлов).	Такие звуки являются нормальными и не указывают на неисправность прибора. Убедитесь, что используете подходящую посуду. См. раздел «Использование подходящей посуды» (стр. 9).
■ Варочная панель или зона нагрева неожиданно выключается, раздается звуковой сигнал, и на дисплее отображается код ошибки (чередуется с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера).	Произошел технический сбой.	Запишите код ошибки (букву и цифру), отключите варочную панель от сети (автоматический выключатель) и обратитесь в авторизованный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
■ При работе на высокой мощности слышен гул.	Это связано с особенностями технологии индукционного нагрева.	Такой звук является нормальным и не свидетельствует о неисправности прибора. Гул должен уменьшиться или полностью исчезнуть при снижении уровня мощности.
■ Слышен шум вентилятора варочной панели.	Для предотвращения перегрева электронных компонентов включился встроенный охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения варочной панели.	Это нормальная работа прибора. Никаких действий не требуется.

Коды ошибок

Панель оснащена функцией самодиагностики.
Данная функция позволяет сервисному специалисту проверять работу различных компонентов без разборки прибора и демонтажа варочной панели.

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
E1 E2 Eb	Неисправность датчика температуры.	Отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Превышена допустимая температура.	Отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4 E5	Неисправность датчика температуры NTC.	Отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7 E8	Проблемы с напряжением питания.	Проверьте стабильность напряжения в электросети. Если напряжение корректное, включите варочную панель повторно. Если ошибка повторяется, отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
U1	Нарушение обмена данными между основными электронными узлам.	Отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E6	Превышена допустимая температура модуля IGBT.	Отключите варочную панель от сети. Дождитесь, пока температура IGBT не вернется к нормальному уровню. Включите варочную панель повторно. Если ошибка повторяется, отключите панель от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Важно!
Выше приведены наиболее распространенные неисправности.
НИКОГДА не разбирайте прибор самостоятельно во избежание травм и повреждения прибора.

Технические характеристики

Модель	KY-R63ARL
Питание	220-240 В / 380-415 В 3N~ 50 Гц
Мощность	7 400 Вт
Количество зон нагрева	3 + 1 гибкая зона нагрева
Габариты (Д × Ш × В) (мм)	Прибл. 590 x 520 x 62
Вес нетто	Прибл. 8,3 кг

Меры предосторожности при установке

Перед началом установки внимательно изучите приведенные ниже меры предосторожности.

⚠ СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	**Несоблюдение приведенных ниже указаний может привести к травме или летальному исходу.**

При установке варочной панели соблюдайте приведенные ниже указания.
Неправильная установка может привести к утечке тока или перегреву.

Используйте выделенную электрическую линию: однофазную 220-240 В / 32 А, оснащенную автоматическим выключателем.
Подключение к неподходящей электрической цепи может привести к перегреву электрической проводки.

Электромонтажные работы должны выполняться квалифицированным специалистом.
Если подключение или ремонт выполнены ненадлежащим образом, это может привести к утечке тока или перегреву электрической проводки.

Выполните заземление в полном соответствии с действующими нормами и требованиями.
Надлежащее заземление обеспечивает защиту от поражения электрическим током при возникновении утечки.

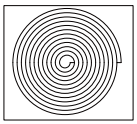
Заземление должно выполняться квалифицированным электриком.
Неправильно выполненное заземление может привести к утечке тока.

В цепи питания варочной панели должно быть предусмотрено устройство отключения, обеспечивающее полное отключение прибора от электросети. Устройство отключения должно быть установлено в соответствии с местными нормами и правилами выполнения электромонтажных работ.

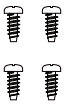
Устройство отключения должно быть доступно пользователю для быстрого отключения варочной панели от электросети.

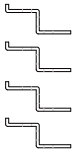
Никогда не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте варочную панель.
Любые подобные действия могут привести к неправильной работе прибора и стать причиной опасной ситуации.

Комплект поставки



Уплотнительная лента × 1
(см. стр. 26)





Винты и монтажные скобы
(см. стр. 30)

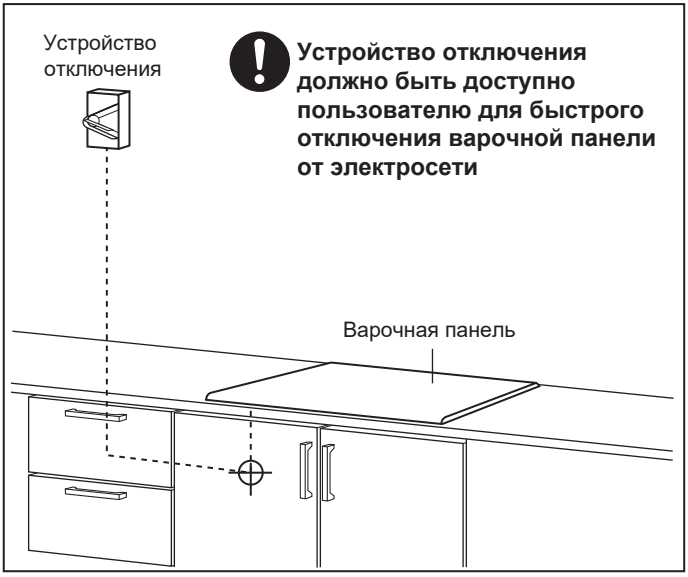
Инструкции по установке

⚠ВНИМАНИЕ	**Несоблюдение приведенных ниже указаний может привести к травме или летальному исходу.**

Столешница вокруг варочной панели должна быть изготовлена из термостойких материалов.
Материал рабочей поверхности должен обладать термостойкостью не ниже, чем у ламинированного декоративного пластика высокого давления (HPL).
Если материал не обладает достаточной термостойкостью, возможны деформация или возгорание.
Не используйте лакированные поверхности, так как возможно изменение их цвета.

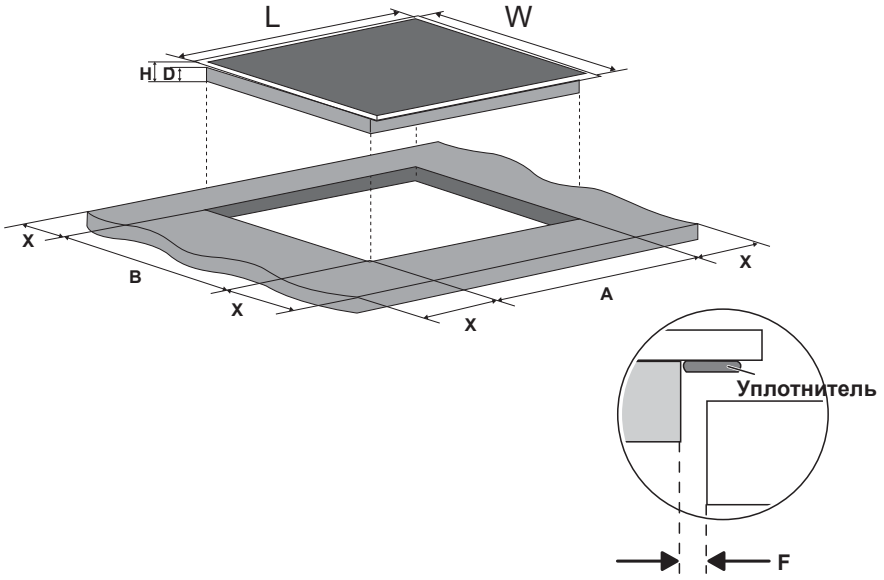
Не наступайте на варочную панель и не роняйте на нее твердые предметы.
Эксплуатация варочной панели с треснувшей или разбитой стеклянной поверхностью может привести к перегреву, некорректной работе прибора или поражению электрическим током.

Не прикасайтесь к стеклянной панели и другим нагревающимся элементам во время работы варочной панели.
Это может привести к ожогу.



Требования к установке

Выполните вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными ниже.
Для установки и эксплуатации варочной панели необходимо предусмотреть свободное пространство не менее 50 мм со всех сторон монтажного проема.
Толщина столешницы в месте установки должна составлять не менее 30 мм.
Во избежание деформации столешницы под воздействием тепла, выделяемого варочной панелью, используйте термостойкие материалы.



минимум 3 мм

Ширина (L), мм	Глубина (W), мм	Высота (H), мм	Глубина встраивания (D), мм	A, мм	B, мм	X, мм	F, мм
590	520	62	58	560 +4 -0	490 +4 -0	50 (минимум)	3 (минимум)

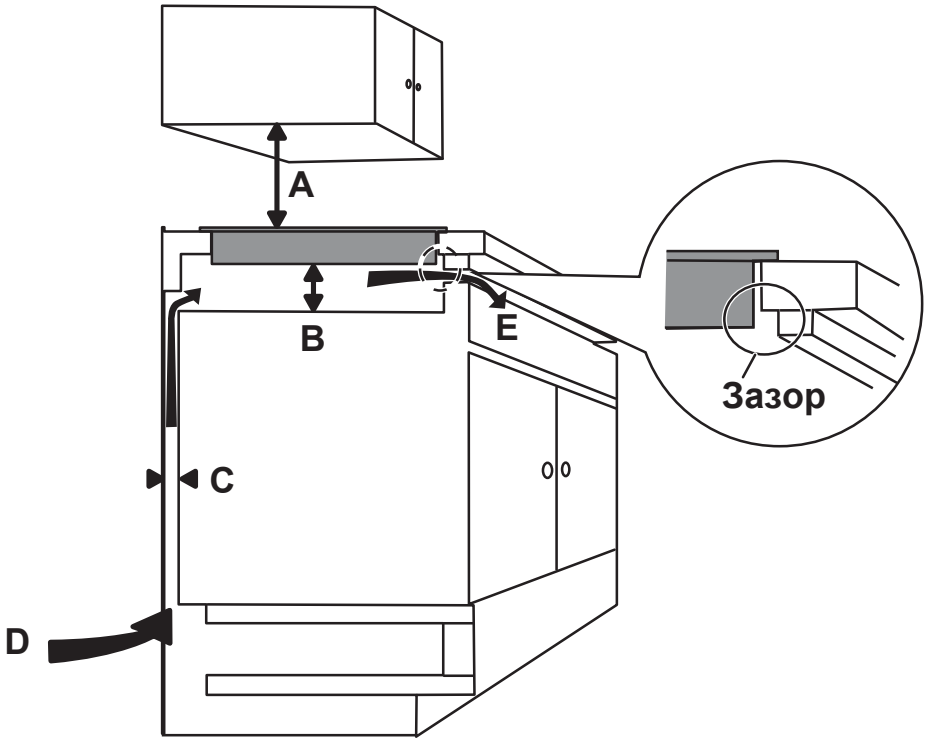
Наклеивание уплотнительной ленты

Перед установкой варочной панели наклейте уплотнительную ленту по периметру нижней стороны стеклянной панели.

1. Переверните варочную панель.
2. Достаньте уплотнительную ленту из упаковки и снимите защитную пленку с клейкой стороны.
3. Приклейте уплотнительную ленту по периметру нижней стороны варочной панели. Уплотнительная лента не должна выступать за края варочной панели.

Инструкции по установке

Убедитесь, что варочная панель имеет достаточную вентиляцию, а отверстия для забора и выхода воздуха не перекрыты.
Устанавливайте варочную панель в соответствии с приведенной ниже схемой.



Примечание:
При установке варочной панели необходимо соблюдать указанные ниже минимальные расстояния.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E (мм)
760	минимум 50	минимум 20	Забор воздуха	Вентиляционный зазор не менее 5 мм

Инструкции по установке

■ **Перед установкой варочной панели убедитесь в следующем:**

- Поверхность столешницы должна быть ровной и горизонтальной. Конструктивные элементы не должны препятствовать соблюдению необходимых монтажных зазоров.
- Материал столешницы должен быть термостойким.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, убедитесь, что духовой шкаф оснащен встроенным вентилятором охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем необходимым требованиям по монтажным зазорам, а также действующим стандартам и нормативам.
- В цепи питания варочной панели должен быть установлен автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение прибора от электросети.
  Автоматический выключатель должен быть установлен в соответствии с местными нормами и правилами выполнения электромонтажных работ.
  Автоматический выключатель должен быть сертифицированного типа и обеспечивать размыкание контактов с зазором не менее 3 мм по всем полюсам (или по всем фазным проводникам, если это допускается местными требованиями к электромонтажу).
- Автоматический выключатель должен быть легко доступен пользователю для быстрого отключения варочной панели от электросети.
- Если у Вас есть сомнения относительно состояния или соответствия электрической системы, обратитесь в местные органы или к квалифицированному специалисту.
- Для отделки стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко очищаемые материалы (например, керамическую плитку).

■ **При установке варочной панели убедитесь в следующем:**

- Сетевой шнур должен быть проложен таким образом, чтобы исключить его соприкосновение с дверцами и выдвижными ящиками.
- Под основанием варочной панели должна быть обеспечена достаточная циркуляция воздуха.
- Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, под ее основанием должен быть установлен термозащитный экран.

⚠ ВАЖНО!

Ответственность за правильность установки несет установщик. Гарантия не распространяется на неисправности и повреждения, возникшие вследствие несоблюдения требований настоящей инструкции по установке.

⚠ ВНИМАНИЕ

Установка варочной панели должна выполняться квалифицированным специалистом. Не выполняйте установку самостоятельно.

Не устанавливайте варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильникой камерой, стиральной или сушильной машиной, так как образующийся конденсат может привести к повреждению электронных компонентов варочной панели.

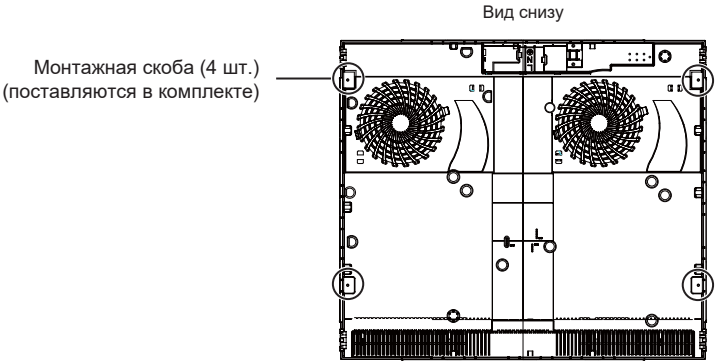
Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался эффективный отвод тепла, необходимый для ее надежной работы.

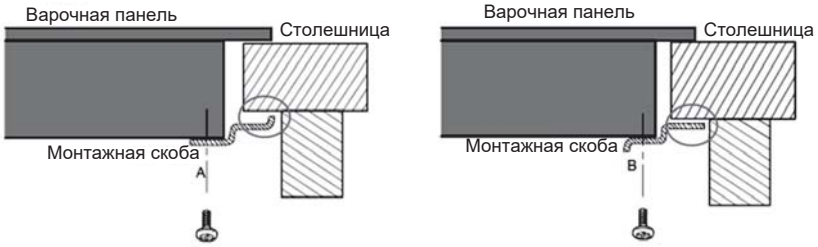
Стена и навесные элементы, расположенные над варочной панелью, должны быть изготовлены из термостойких материалов.

Во избежание повреждений материалы столешницы и используемые клеевые составы должны обладать достаточной термостойкостью.

Установка и крепление варочной панели

Поместите прибор на устойчивую и ровную поверхность (рекомендуется использовать упаковку как защитную подложку).
Не прикладывайте усилие к выступающим элементам варочной панели, чтобы избежать повреждений.
После установки закрепите варочную панель в столешнице с помощью монтажных скоб (входят в комплект поставки), прикрутив их к нижней части корпуса варочной панели.





Примечание:
После установки монтажные скобы не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы (см. изображение выше).

Подключение варочной панели к сети

⚠СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

Перед подключением прибора к электросети убедитесь в следующем:

1. Выделенная электрическая линия соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение сети соответствует значению, указанному на заводской табличке прибора.
3. Сечение проводов соответствует нагрузке, указанной на заводской табличке.

Не используйте адаптеры, переходники и разветвители при подключении варочной панели к электросети, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

Шнур питания должен быть проложен таким образом, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75 °C.

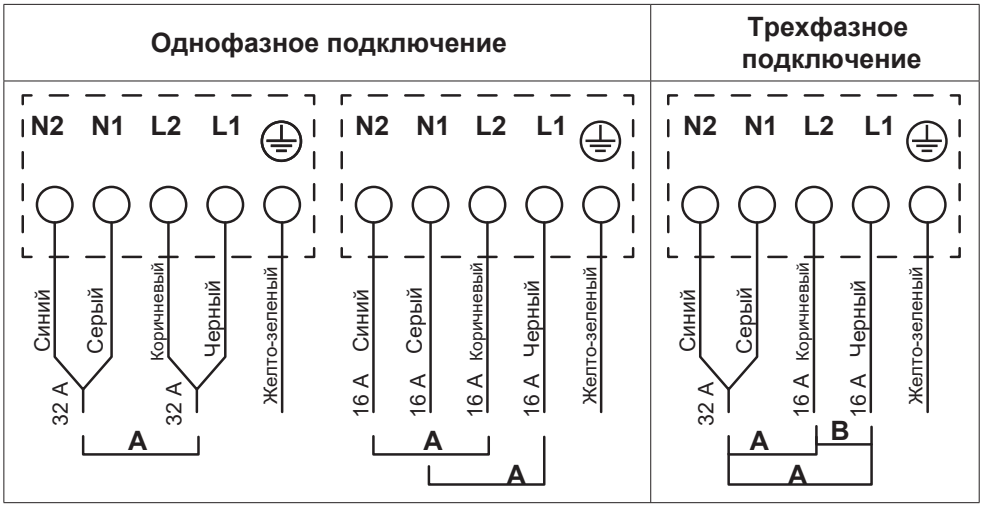
Перед подключением варочной панели проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом, чтобы убедиться, что существующая электрическая проводка подходит для подключения прибора без внесения изменений.

Любые изменения конструкции должны выполняться только квалифицированным специалистом.

Перед доступом к клеммам необходимо отключить все цепи питания.

- Если шнур питания поврежден или требует замены, его замена должна выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить выключатель, обеспечивающий размыкание контактов не менее чем на 3 мм.
- Установщик обязан убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует действующим требованиям безопасности.
- Не допускайте перегибов и защемления шнура питания.
- Регулярно проверяйте состояние шнура питания. Его замена должна выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра.

Инструкции по установке



A	B
220-240 В~	380-415 В~

ИНФОРМАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ПРОДУКТА

Индукционные варочные панели торговой марки "Panasonic", моделей KY-R63ABL, KY-R63ABLZPQ соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016

Орган по сертификации:	СЕРТИФИЦИРОВАНО ОС "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" 153032, Россия, Ивановская область, г. Иваново, ул. Станкостроителей, д.1
Сертификат :	ЕАЭС RU C-JP.БЛ08.В.02269/26
Дата выдачи сертификата:	30.03.2026
Сертификат действует до:	29.03.2031

Декларант:	ООО "Панасоник Рус" 115191, Россия, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, Холодильный пер., дом 3, корпус 1, строение 3
Сертификат соответствия / декларация:	ЕАЭС N RU Д-JP.PA05.B.87385/26
Дата выдачи / регистрации:	09.07.2026
Срок действия до:	08.07.2031

Изготовитель:
Panasonic Corporation 1006, Oaza Kadoma, Kadoma-shi, Osaka, 571-8501 Japan
Панасоник Корпорэйшн 1006, Оаза Кадома, Кадома-ши, Осака, 571-8501 Япония
Made in China
Сделано в Китае

Примечание:
Дата производства: Вы можете уточнить год и месяц по серийному номеру на изделии.
Пример маркировки: Серийный номер № YYMMDDXXXX (X-любая цифра от 0 до 9)
Год: YY (24 - 2024, 25 - 2025, …, 30 - 2030)
Месяц: MM (01 - Январь, 02 - Февраль, …, 12 - Декабрь)
Примечание: DD (01 - первое число месяца, …, 31 - 31 число месяца)

Установленный производителем срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

< Предупреждение >
Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.
1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

Информационные Центры компании Panasonic

Казахстан

Телефон:	+7 (727) 330-88-07 – для звонков из Алматы 8-800-0-809-809 – бесплатный звонок с городских и мобильных телефонов местных сотовых операторов в пределах Казахстана
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Почтовый адрес:	050010, г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Кыргызстан

Телефон:	00-800-0101-0021 – бесплатный звонок с городских и мобильных телефонов в пределах Кыргызстана
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Почтовый адрес:	050010, г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Россия

Телефон:	+7 (495) 665-42-05 – для звонков из Москвы 8 (800) 200-21-00 – бесплатный звонок по России
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Беларусь

Телефон:	8 (820) 007-1-21-00 - бесплатный звонок в пределах Республики Беларусь
Режим работы:	ПН-ПТ с 9-00 до 18-00 (московское время)
Интернет-страница:	https://www.panasonic.com/kz/support
e-mail:	cc@ru.panasonic.com

Panasonic Corporation

http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2026