

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI 7469XS

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте уникальные эмоции.

Как только Вы увидите наши приборы, их достоинства мгновенно привлекут Ваше внимание. Совершенное качество дизайна говорит само за себя: благодаря неподвластному времени стилю и непревзойденному покрытию каждый элемент дизайна становится отдельным элегантным и изящным шедевром и при этом идеально и гармонично сочетается с остальными элементами прибора. А затем Вас захватит непреодолимое желание прикоснуться к прибору. В продукции De Dietrich широко используются надежные и первоклассные материалы. Объединяя самые современные технологии и материалы наивысшего качества, мы производим приятные глазу приборы, которые помогут Вам максимально раскрыться в искусстве приготовления блюд – страсть, которую разделяют все любители кулинарии и изысканной еды.

Надеемся, что Вы получите удовольствие от использования этого нового прибора.

Спасибо за выбор продукции De Dietrich.



СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации по технике безопасности.....	4
Установка.....	6
Распаковка.....	6
Встраивание.....	6
Подключение к электросети.....	6
Использование прибора.....	7
Элементы панели управления.....	7
Выбор посуды.....	8
Выбор варочной зоны.....	8
Включение / Выключение.....	9
Установка уровня мощности.....	9
Функция Horizone.....	9
Установка таймера.....	10
Функция «Затраченное время»	10
Блокировка панели управления.....	10
Функция Clean Lock.....	11
Функция Recall.....	11
Функция Boil.....	11
Линейка Horizone Play.....	12
Функция Гриля/Планчи.....	12
Рекомендации по технике безопасности.....	13
Уход.....	14
Решение проблем.....	15
Окружающая среда.....	16
Сервисный центр.....	17



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данные рекомендации также доступны на сайте производителя.

Внимательно изучите приведенные далее рекомендации, прежде чем устанавливать и эксплуатировать прибор – они обеспечат Вашу безопасность и безопасность третьих лиц. Сохраните данный документ к прибору. Если прибор будет продан или передан новому владельцу, не забудьте приложить настоящий документ.

- С целью постоянного улучшения производимой продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные или декоративные характеристики, а также в процесс производства прибора.

Мы рекомендуем внести на страницу «Послепродажное обслуживание и поддержка пользователей» модель, серийный номер прибора и т.д., чтобы иметь данные сведения под рукой в случае необходимости.

Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.

Не разрешайте детям играть с прибором.

Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с варочной панелью только под постоянным присмотром.

Прибор и его доступные элементы могут нагреваться во время эксплуатации.

Будьте внимательны: не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое позволяет заблокировать панель управления после или во время использования прибора (см. раздел «Защита от детей»).

Данный прибор соответствует соответствующим европейским директивам и нормам.

Данный прибор может оказывать влияние на работу кардиостимуляторов, поэтому кардиостимулятор должен быть произведен и

настроен в соответствии с применимыми нормами. Проконсультируйтесь с производителем кардиостимулятора или вашим лечащим врачом.

Будьте внимательны при использовании жиров и масел: они могут быстро воспламениться.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.

Риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.

При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током.

Не используйте варочную панель пока не будет заменена стеклянная поверхность.

Старайтесь не допускать сильных ударов посудой: несмотря на то, что стеклокерамическая поверхность весьма прочная, она все же может быть повреждена.

Не кладите горячие крышки на варочную панель. Эффект присасывания может повредить стеклокерамическую панель. Старайтесь не двигать посуду по поверхности прибора, т.к. в долгосрочной перспективе это может повредить декоративное покрытие панели.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.

Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью.

Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабели питания каких-либо электрических приборов, подключенных к розетке в непосредственной близости от варочной панели, не соприкасаются с варочными зонами.

Не используйте парогенераторы для чистки прибора.

Включение прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрено.

После использования отключите прибор при помощи панели управления, не полагайтесь на работу датчика посуды.

ВНИМАНИЕ: используйте защитные накладки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих накладок может привести к несчастным случаям.



1.1 РАСПАКОВКА

Снимите все защитные элементы упаковки. Проверьте все характеристики прибора на заводской табличке (1.1.1) и соблюдайте их. Обратите внимание на описание стандартов на заводской табличке для дальнейшего использования.

1.2 ВСТРАИВАНИЕ В НИЖНИЙ ШКАФ

Убедитесь, что посторонние предметы не перекрывают отверстия для забора и выпуска воздуха (1.2.1). Сведения о размерах (в миллиметрах) для встраивания в нижний шкаф кухонного гарнитура представлены на соответствующих схемах:

- Встраивание в столешницу – см. схему (1.2.2/1.2.4/1.2.6)
- Встраивание вровень со столешницей – см. схему (1.2.3/1.2.5/1.2.7).



Исключение: модели

Убедитесь, что воздух свободно циркулирует между передней и задней частью прибора.

Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком (1.2.8) или над встраиваемым духовым шкафом (1.2.9), используйте размеры, указанные на соответствующих схемах, чтобы обеспечить достаточный приток воздуха через вентиляционные отверстия в передней части прибора. Перед установкой прибора закрепите уплотнитель по периметру варочной панели (1.2.10).

Установите прибор в нижний шкаф кухонного гарнитура (1.2.11).



Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то устройства тепловой защиты прибора могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролизической очистки духового шкафа. Ваша варочная панель оснащена системой предотвращения перегрева. Эта система может срабатывать, например, если прибор устанавливается над духовым шкафом, который был недостаточно изолирован. В таком случае на дисплее появится код «F7». В подобном случае рекомендуется улучшить вентиляцию варочной панели, для чего необходимо сделать отверстие в стенке шкафа кухонного гарнитура (8 x 5 см).

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

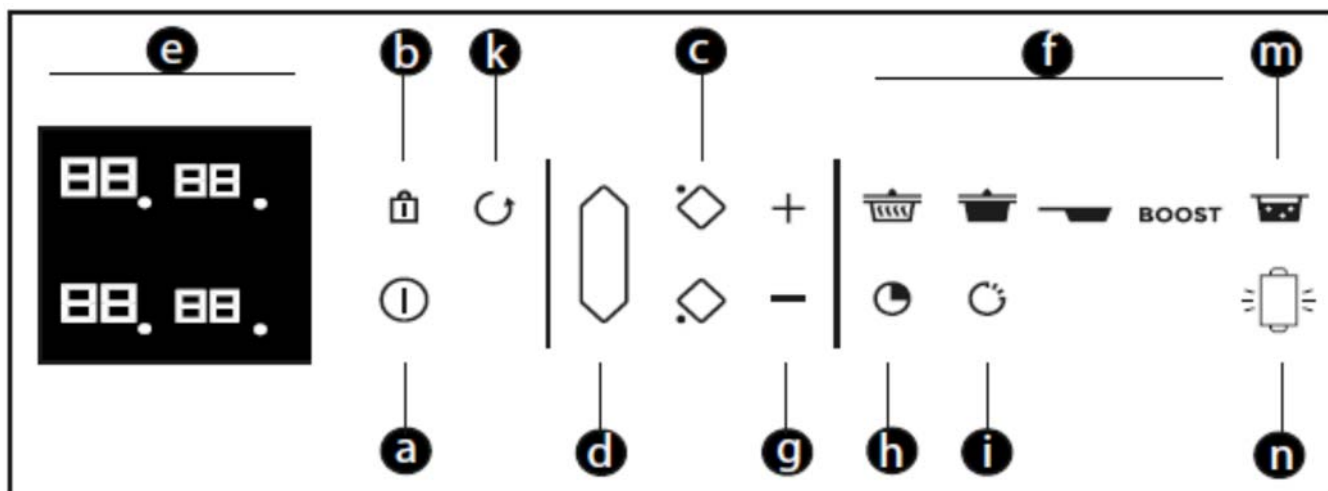
Подключение данной варочной панели к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правовым нормам. Выключатель должен быть подключен к системе стационарной проводки.

Определите тип кабеля Вашей варочной панели по количеству жил и их цветам:

- 1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4.

- а) зеленый/желтый, б) синий, в) коричневый, г) черный, д) серый.

При первом подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления загорится световой индикатор. Подождите приблизительно 30 секунд или нажмите на любую кнопку на панели управления, чтобы появившиеся на дисплее сведения исчезли, и Вы могли начать пользоваться варочной панелью (появление этой информации – стандартная ситуация; она необходима для специалистов после продажного обслуживания). В любом случае, не принимайте данные сведения во внимание.



Элементы панели управления:

- a** = включение и выключение
- b** = блокировка / функция Clean Lock
- c** = выбор зоны приготовления
- d** = функция Horicone (свободная зона)
- e** = дисплей
- f** = предустановленный уровень мощности
- g** = установка уровня мощности / времени
- h** = таймер
- i** = функция «Затраченное время»
- k** = функция памяти Recall
- m** = функция для кипячения воды Boil
- n** = функция гриля Grill



2.1 ВЫБОР ПОСУДЫ

На индукционной варочной панели можно использовать большую часть посуды. Для варочной панели такого типа не подходит только стеклянная, терракотовая, алюминиевая посуда без специального дна, а также посуда из меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали.



Рекомендуем использовать посуду с толстым и плоским дном. Тепло будет лучше распределяться, приготовление блюда будет более равномерным. Никогда не оставляйте пустую кастрюлю на работающей варочной панели.



Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

2.2 ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Прибор оснащен несколькими варочными зонами. Выберите подходящую зону, исходя из размера кастрюли или сковороды. Если дно посуды окажется слишком маленьким, индикатор мощности начнет мигать, а варочная зона не активируется, даже если материал посуды подходит для использования с технологией индук-

ции. Будьте внимательны и не используйте посуду, диаметр дна которой меньше, чем варочная зона (см. таблицу).

Диаметр варочной зоны	Макс. мощность варочной зоны (Вт)	Диаметр дна посуды
16 см	2400	10 – 18 см
18 см	2800	11 – 22 см
23 см	3700	12 – 24 см
28 см	5000	11 – 32 см
Horizone	5000	18 см, овальный котел для варки рыбы
1/2 зоны	2800	11 – 22 см



Когда работает несколько варочных зон одновременно, варочная панель таким образом распределяет мощность, чтобы не превысить суммарную мощность.

Когда одновременно на нескольких варочных зонах используется режим максимальной мощности Boost, расположите посуду, как показано на схемах (2.2.1/2.2.2/2.2.3), чтобы достичь максимального комфорта при приготовлении и лишний раз не переставлять посуду.



2.3 ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку включения/выключения **(a)**. На дисплее каждой варочной зоны в течение 8 секунд будет мигать «0» **(2.3.1)**. Если прибор не обнаружит посуду, Вам необходимо выбрать соответствующую зону приготовления **(2.3.2)**. Если же посуда будет обнаружена, то рядом с мигающим «0» появится точка. После этого Вы можете установить уровень мощности. Варочная зона начнет нагреваться автоматически.

Выключение варочной зоны

Нажмите и удерживайте кнопку варочной зоны **(c)**; прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплей отключится или на нем загорится «Н» (индикация остаточного тепла). Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы окончательно выключить прибор.

2.4 УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Для установки уровня мощности от 1 до 19 Вы можете использовать кнопки «+» или «-» **(g)** **(2.4.1)**. При нажатии кнопки «0» варочная панель отключается.

При включении прибора Вы можете сразу же установить максимальный уровень мощности (не используя функцию Boost) – просто нажмите «-» для соответствующей варочной зоны.

Предустановленные уровни мощности

Варочная панель оснащена 4 кнопками **(f)**, которые обеспечивают прямой доступ к предустановленным уровням мощности:

- | | |
|---|--|
|  | = мощность 2 – поддержание в теплом виде |
|  | = мощность 10 – медленное кипение |
|  | = мощность 19 – обжаривание |
| BOOST | = максимальная мощность (2.4.2) |

Значения данных функций, кроме функции Boost, можно изменить. Для этого действуйте следующим образом:

Убедитесь, что варочная панель выключена.

- Нажмите и удерживайте кнопку  или  или , чтобы выбрать нужную функцию.

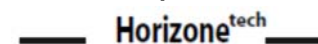
- При помощи кнопок «+» и «-» установите новый показатель мощности.

- Через несколько секунд прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий Ваши действия.

Примечание: показатель мощности должен составлять

- | | |
|-----------------|---|
| от 1 до 3 для |  |
| от 4 до 11 для |  |
| от 12 до 19 для |  |

2.5 ФУНКЦИЯ HORIZONE



Свободная зона выбирается при помощи кнопки **(d)** **(2.5.1)**. Уровень мощности и таймер настраиваются так же, как и для обычной варочной зоны. Для отключения свободной зоны, нажмите и удерживайте кнопку **(d)**, пока не прозвучит длительный звуковой сигнал и не отключится дисплей или загорится символ «Н».

При нажатии на сенсорную кнопку перед или позади свободной зоны функция отключается, а ее настройки переносятся на выбранную варочную зону.



2.6 УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

К каждой варочной зоне привязан отдельный таймер, который можно использовать сразу же после активации варочной зоны.

Для включения таймера или изменения его значения нажмите на сенсорную кнопку **(h)** (2.6.1), и при помощи кнопок «+» и «-» **(g)** (2.6.2) установите необходимое значение.

При использовании цифровой панели Вы можете напрямую вводить показатель времени – одну цифру за другой.

При введении значения «0» варочная панель отключится.

Если Вам необходимо установить большой показатель времени, то для упрощения настройки нажмите кнопку «-», и тогда начальным значением времени будет 99 минут.

По истечению установленного времени на дисплее высветится «0» и прозвучит предупреждающий сигнал. Для отключения данных индикаторов нажмите на любую кнопку, относящуюся к используемой варочной зоне. В противном случае, они отключатся самостоятельно через несколько секунд.

Для отключения таймера в процессе приготовления, одновременно нажмите кнопки «+» и «-» или установите значение «0» при помощи кнопки «-» или цифровой панели.

Независимый таймер

Данная функция позволяет Вам отследить время какого-либо события, не используя при этом прибор для приготовления блюда.

- Выберите варочную зону, которая в данный момент не используется (2.6.3).
- Нажмите кнопку **(h)**
- Установите время при помощи кнопок **(g)**. На дисплее замигает «t» (2.6.4).
- По завершению установки таймера, символ «t» на дисплее перестанет мигать и начнется обратный отсчет времени.

Примечание:

Вы можете остановить отсчет времени в любой удобный момент – просто нажмите на дисплей варочной зоны, для которой был включен независимый таймер.

2.7 ФУНКЦИЯ «ЗАТРАЧЕННОЕ ВРЕМЯ»

Данная функция позволяет вывести на дисплей время, которое прошло с момента последнего изменения уровня мощности для выбранной зоны приготовления. Для использования функции нажмите кнопку **(i)**: количество прошедшего времени высветится на дисплее таймера выбранной варочной зоны (2.7.1).

Если Вы хотите, чтобы процесс приготовления завершился через определенный промежуток времени, нажмите кнопку **(i)**, а затем, через 5 секунд, при помощи кнопки «+» установите необходимое значение продолжительности приготовления. На 3 секунды на дисплей будет выведено истекшее время, а затем – оставшееся время. Ваш выбор подтвердит звуковой сигнал. Данная функция может работать как с таймером, так и без него.

Примечание: если таймер показывает время, то Вы не сможете изменить его в течение 5 секунд после нажатия кнопки **(i)**. Однако, как только это время истечет, Вы можете изменить значение.

2.8 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Защита от детей

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует элементы управления, когда прибор не используется или во время процесса приготовления (для сохранения текущих настроек). Из соображений безопасности активными остаются кнопки выключения и выбора варочной зоны, чтобы Вы могли быстро отключить варочную зону или прибор целиком.



Блокировка

Нажмите и удерживайте кнопку **(b)** (замочек), пока на одном из дисплеев не появится сообщение «bloc» и прозвучит звуковой сигнал подтверждения блокировки (2.8.1).

Заблокированная варочная панель в процессе приготовления.

На дисплее работающей варочной зоны попеременно отображаются уровень мощности и символ блокировки.

При нажатии на кнопку настройки мощности или таймера работающей варочной зоны: на 2 секунды появляется надпись «bloc», а затем гаснет.

Снятие блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку **(b)** до тех пор, пока с дисплея не исчезнет надпись «bloc» и не прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий Ваши действия.

Функция CLEAN LOCK

Данная функция позволяет заблокировать варочную панель, пока проводится ее чистка.

Для активации функции Clean Lock:

Коротко нажмите на кнопку **(b)** (замочек).

Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее вспыхнет надпись «bloc».

Через заданный промежуток времени блокировка автоматически отключится. Прозвучат 2 звуковых сигнала и надпись «bloc» погаснет. Вы можете отключить данную функцию в любой момент времени: нажмите и удерживайте сенсорную кнопку **(b)**.

2.9 ФУНКЦИЯ RECALL

Данная функция позволяет просмотреть последние настройки мощности и таймера для всех варочных зон, которые были выключены менее 3 минут назад.

Для использования данной функции варочная панель должна быть разблокирована. Нажмите кнопку включения/выключения, а затем кратко нажмите кнопку **(k)** (2.9).

Во время работы прибора данная функция позволяет проверить уровень мощности и

настройки таймера для варочных зон, которые были выключены менее 30 секунд назад.

2.10 ФУНКЦИЯ BOIL

Данная функция помогает Вам кипятить воду и поддерживать ее медленное кипение, например, для приготовления пасты.

Выберите варочную зону, кратко нажмите на кнопку **(m)** (2.10.1) функции кипячения Boil.

Объем воды, заданный по умолчанию, составляет 2 литра, но Вы можете изменить этот показатель при помощи кнопок «+» или «-» **(g)** (2.10.2).

Задайте необходимое количество воды – от 0,5 до 6 литров.

Подтвердите настройку нажатием на символ функции или подождите несколько секунд, чтобы система подтвердила Ваш выбор автоматически.

Начнется процедура кипячения воды.

Когда вода закипит, прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее появится надпись «Boil» (2.10.3).

После этого Вы можете положить в кастрюлю пасту и подтвердить нажатием на кнопку функции.

По умолчанию на дисплей выводится уровень мощности и длительность приготовления 8 минут.

Вы можете изменить мощность и предложенное время приготовления.

Когда приготовление будет завершено, звуковой сигнал отключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: крайне важно, чтобы в начале приготовления вода была комнатной температуры, иначе результат приготовления будет испорчен.

С данной функцией не рекомендуется использовать чугунную посуду.

Данная функция может также использоваться для приготовления блюд, которые надлежит готовить в кипящей воде.



Совет по экономии энергии

Приготовление с правильно подобранной крышкой позволяет экономить энергию. Для идеального контроля процесса приготовления рекомендуется использовать стеклянную крышку.



2.11 ЛИНЕЙКА HORIZONE PLAY

Модели  линейки варочных панелей



Ваша варочная панель оснащена направляющими, закрепленными на задней части прибора, благодаря которым можно устанавливать такие аксессуары для приборов линейки Horizone Play, как разделочная доска, планка или гриль.

Установка аксессуаров:

Совместите выемку (A) на аксессуаре с направляющей (B) на варочной панели (2.11.2).



Не перемещайте аксессуары Horizone Play по поверхности варочной панели, чтобы не поцарапать ее.

2.12 ФУНКЦИЯ ГРИЛЯ / ПЛАНЧИ

Данная функция позволяет использовать на свободной зоне Horizone такие аксессуары как гриль или планка, на которых можно готовить жареные блюда.

Активируйте функцию (d) «Horizone»; затем кратко нажмите на кнопку функции «Grill» (n), и в верхней части дисплея появится надпись GRILL (2.12.1). Когда будет достигнута температура, необходимая для приготовления на гриле, в течение 10 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет прокручиваться надпись «GRILL» (2.12.2).

С функциями гриля и планки невозможно использовать таймер.

Функция «Затраченное время» может использоваться только в режиме консультации.

Для выхода из функции нажмите кнопки (f), (g). Если на варочной панели не будет стоять сковороды, начнет мигать надпись «GRILL» (как при настройке мощности, но при этом функция отключаться не будет).



2.13 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Остаточное тепло

После интенсивного использования варочная зона будет в течение нескольких минут оставаться горячей. На протяжении этого времени на дисплее будет отображаться символ «H» (2.13.1). Не прикасайтесь к горячей поверхности!

Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно измеряет температуру на дне посуды. Если на включенной варочной зоне остается пустая посуда, то датчик автоматически изменит мощность прибора, чтобы сократить риск повреждения посуды или самого прибора.

Защита от разбрызгивания

Варочная панель может отключиться в следующих трех случаях:

- на сенсорную панель пролилась жидкость (2.13.2);
- на сенсорной панели оставлена влажная тряпка;
- на сенсорной панели оставлен металлический предмет (2.13.3).

Уберите объект с сенсорной панели и вытрите ее, после чего можете продолжать готовить.

В таких случаях на дисплее появится символ  и прозвучит звуковой сигнал.

Система автоматического отключения Auto-Stop

Если Вы забыли выключить варочную панель, то на такой случай прибор оснащен функцией безопасности «Auto-Stop», которая через заданный промежуток времени автоматически отключает работающую варочную зону (от 1 до 10 часов в зависимости от заданной мощности).

При срабатывании системы безопасности варочная зона отображается как отключенная, и при этом на соответствующем дисплее отображается «AS», а также в течение 2 минут звучит звуковой сигнал. Для его отключения просто нажмите на любую кнопку на панели управления.



Прибор может издавать звук, похожий на тиканье часов.

Этот звук появляется, когда варочная панель работает, и исчезает или становится тише при изменении настроек нагрева. Кроме того, Вы можете услышать свист низкого тона или гудение, которые зависят от модели варочной панели и качества Вашей посуды. Эти шумы – нормальное явление для индукционных варочных панелей и не являются признаком поломки прибора.



Не рекомендуем использовать какие-либо защитные механизмы для варочных панелей.



При легком загрязнении используйте простую кухонную салфетку. Смочите загрязненную область горячей водой, а затем вытрите насухо.

Для очистки пригоревших остатков пищи, разливов сладких жидкостей или расплавленного пластика используйте губку для мытья посуды и/или специальный скребок для стекла. Горячей водой смочите загрязненную область и при помощи скребка удалите загрязнение, после чего протрите область губкой и, наконец, вытрите насухо.

Для удаления кругов и следов накипи нанесите на загрязнение теплый белый уксус, оставьте на некоторое время, а затем вытрите насухо сухой чистой тряпочкой.

Для того, чтобы металлические элементы не теряли свой блеск, а также для еженедельного ухода используйте специальные средства для стеклокерамических варочных панелей. Нанесите средство (которое содержит силикон и обладает защитным эффектом) на поверхность панели.

Важное примечание: не используйте порошковые средства или абразивные губки. Используйте кремообразные продукты и специальные мягкие губки для мытья посуды.

Уход за разделочной доской

Для сохранения качества и эффективности данного аксессуара необходимо предпринять определенные меры. Перед первым использованием разделочной доски, ее необходимо смазать растительным маслом (1-2 столовые ложки втереть во все поверхности при помощи чистой тряпочки). Это сохранит внешний вид и обеспечит долгий срок службы доски.

Уход: смазывайте доску маслом 1 раз в месяц. Если разделочная доска используется только в качестве украшения, рекомендуем покрыть ее лаком, чтобы не допустить сокращения и расширения материала доски.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ смачивать доску при ее очистке; чтобы удалить влагу от разделки мяса, проведите по доске лезвием ножа или скребком – это позволит сохранить дерево доски в идеальном состоянии.

Не рекомендуется:

- ставить на разделочную доску горячие кастрюли или тарелки;
- хранить доску рядом с нагревательными приборами или кондиционером воздуха, так как эти системы сушат воздух;
- оставлять доску на солнце у окна;
- подвергать доску перепаду температур;
- зажимать доску между двух предметов, не предусмотрев места для расширения материала;
- класть доску на поверхность, которая еще не просохла во время строительства (влажный гипс или цемент).



При первом использовании

Вы заметили, что что-то появилось на дисплее. Это нормально. Все надписи исчезнут через 30 секунд.

Срабатывает автоматический выключатель / перегорает предохранитель или работает только половина варочной панели. Прибор был неверно подключен к электросети. Проверьте проводку (см. схему подключения).

Во время первых нескольких использований варочная панель издает запах. Прибор новый. Нагревайте каждую варочную зону в течение 30 минут с полной кастрюлей воды.

При включении

Варочная панель не работает, световые индикаторы панели управления не работают. На прибор не подается питание. Поломка источника питания или цепи подключения. Проверьте предохранители и размыкатель цепи.

Варочная панель не работает и на дисплее отображается другое сообщение. Поломка в электронной схеме прибора. Обратитесь в сервисный центр.

Варочная панель не работает, на дисплее отображается сообщение «bloc». Отключите защиту от детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки F0: температура ниже 5°C.

Во время использования:

Варочная панель не работает. На дисплее выводится символ — и раздается звуковой сигнал.

На панель управления разлита жидкость или на ней лежит предмет. Уберите предмет, очистите панель управления и продолжайте приготовление.

Код ошибки F7.

Перегрев электронных схем (см. раздел «Встраивание»).

Во время работы варочной зоны символы на панели управления продолжают мигать. Используется неподходящая посуда.

В процессе приготовления посуда издает шум, варочная панель издает щелчки (см. раздел об устройствах безопасности и рекомендациях).

Это нормальное явление. Щелчки появляются при передачи тепла от варочной панели на посуду некоторых видов.

Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Это помогает охладить электронные элементы прибора.

В случае постоянных нарушений работы прибора.

Выключите прибор на 1 минуту. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр или отдел послепродажного обслуживания.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны. Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защите окружающую среду.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

Переработка электроприборов, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации об утилизации этого изделия обратитесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.



Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом из авторизованного производителем сервисного центра. При звонке в сервисный центр сообщите полные сведения о приборе (модель, тип, серийный номер). Эту информацию Вы можете найти на заводской табличке, прикрепленной к прибору (1.1.1).

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

