

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI7689

De Dietrich 



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Работа с бытовыми приборами De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции. Эта техника привлекает к себе внимание с первого взгляда благодаря красивому дизайну и тщательно проработанным деталям отделки. К этой варочной панели так и хочется прикоснуться!

Для производства продукции De Dietrich применяются только проверенные, высококачественные и надежные материалы, а также передовые технологии, что не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть работа с этим прибором доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие и выбор нашей техники.



www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации.

Безопасность и важные меры предосторожности.....	3
Окружающая среда.....	6
Схематические иллюстрации	7
Установка	9
Распаковывание	9
Встраивание в мебельную стенку.....	9
Подключение	11
Эксплуатация	12
Условные обозначения на панели управления	12
Ограничитель мощности Power Management.....	13
Выбор посуды	13
Выбор зоны приготовления	13
Включение/выключение	13
Настройка мощности	14
Зона Horizone	14
Настройка таймера.....	14
Кнопка «Истекшее время» (Elapsed time).....	15
Блокировка панели управления	15
Функция «Блокировка для очистки» (Clean lock)	16
Функция ICS.....	16
Функция «Вызов из памяти» (Recall).....	16
Функция «Переключение» (Switch)	16
Функция «Кипячение» (Boil)	16
Принадлежности Horizone Play	17
Функция «Гриль» (Grill).....	17
Безопасность и рекомендации	18
Уход.....	19
Отклонения от нормы.....	20
Отдел по работе с потребителями.....	21



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Это руководство также доступно для скачивания на сайте производителя. Мы просим вас ознакомиться с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации варочной панели. Эти рекомендации даны для вашей собственной безопасности и безопасности других людей. Храните это руководство вместе с варочной панелью. В случае продажи или дарения прибора другому лицу не забудьте передать ему также руководство по эксплуатации.

- С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее усовершенствование.
- Чтобы легко найти в будущем информацию о вашем приборе, мы рекомендуем записать ее на странице «Отдел по работе с потребителями».

Эта варочная панель может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они были обучены правилам безопасного использования прибора и понимают все риски, связанные с его использованием.

Дети не должны играть с варочной панелью.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание варочной панели без присмотра старших.

Нахождение детей младше 8 лет возле прибора допускается только под постоянным наблюдением.

Варочная панель и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не должны размещаться на поверхности варочной панели.

Ваш прибор оборудован системой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует его использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см. раздел «Блокировка от детей»).



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Варочная панель соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Чтобы варочная панель не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Приготовление пищи с применением жира или масла на варочной панели без присмотра может быть опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить прибор и накрыть его, например, крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ: следите за процессом приготовления пищи. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Не оставляйте предметы в зонах приготовления блюд: существует вероятность возникновения пожара. Если поверхность прибора растрескалась, отключите его от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не пользуйтесь варочной панелью до замены стеклянной столешницы. Избегайте соударения с посудой: стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на варочную панель. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между варочной панелью и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стеклокерамической поверхности.



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на варочной панели. Никогда не ставьте на варочную панель продукты, обернутые алюминиевой фольгой или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашему прибору.

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

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией. Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле варочной панели, не касается зоны для приготовления пищи.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки варочной панели. Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: для защиты варочной панели используйте только те защитные устройства, которые встроены или разработаны производителем либо рекомендованы производителем в руководстве по эксплуатации как пригодные для данного прибора. Использование несоответствующих защитных устройств может вывести варочную панель из строя.

Прибор подключается к сети с помощью многополюсного разъединителя, соответствующего действующим правилам установки. Разъединитель необходимо встроить в стационарную проводку. Варочная панель предназначена для работы на частоте 50-60 Гц без какого-либо вмешательства со стороны. После работы выключите варочную панель с помощью блока управления, независимо от датчика посуды.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Внесите свой вклад в защиту окружающей среды, поместив упаковку в контейнеры, предоставленные для этой цели местными властями.



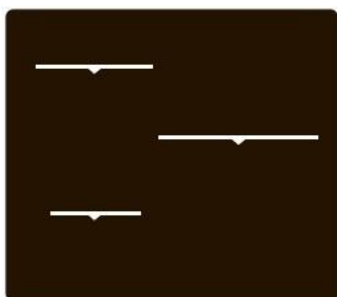
Прибор содержит также многочисленные материалы, пригодные для вторичной переработки. На него нанесен логотип, означающий, что не следует смешивать отработавшие приборы с прочими отходами.

Таким образом, повторное использование вашего прибора будет производиться в полном соответствии с Директивой ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования.

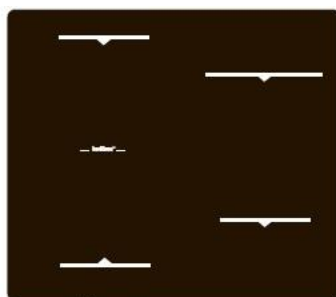
Обратитесь к местным властям или продавцу, чтобы узнать, где находятся ближайшие к вашему дому точки сбора материалов для их последующей утилизации.

Благодарим вас за заботу об окружающей среде.

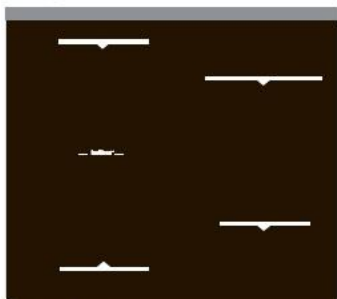
1 СХЕМАТИЧЕСКИЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ



a



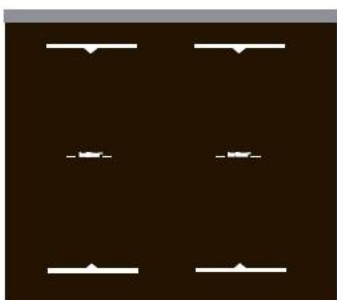
Horizon^{mk}
b



Horizon^{Play}
c

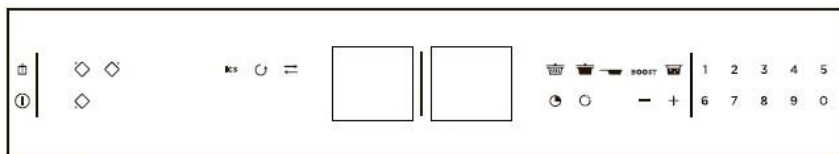


Horizon^{mk}
d

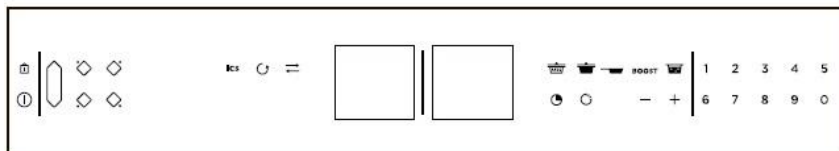


Horizon^{Play}
e

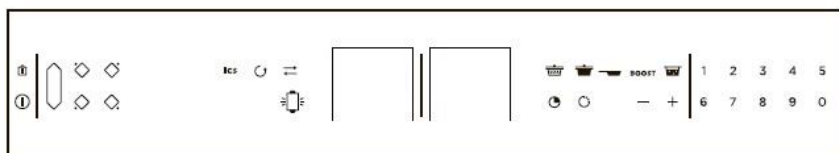
1 СХЕМАТИЧЕСКИЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ



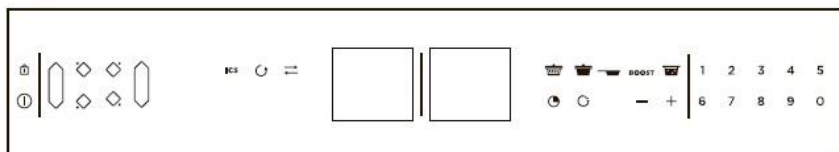
a



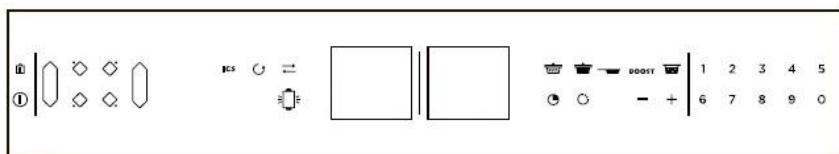
b



c



d



e

2 УСТАНОВКА

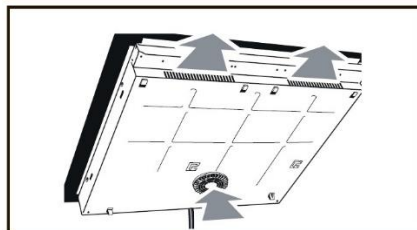
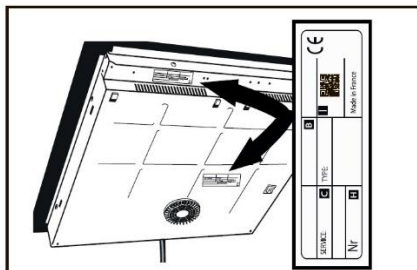
2.1 РАСПАКОВЫВАНИЕ

Извлеките все защитные приспособления для транспортировки. Ознакомьтесь с характеристиками прибора, указанными на заводской табличке, и учитывайте их.

В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Service :

Type :

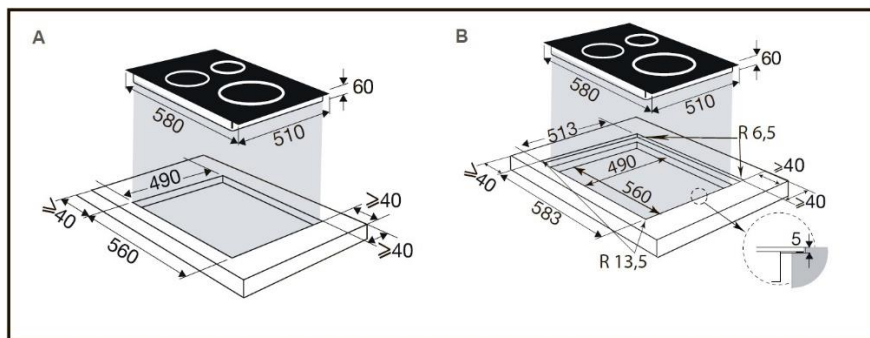


2.2 ВСТРАИВАНИЕ В МЕБЕЛЬНУЮ СТЕНКУ

Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы. Учитывайте размеры шкафа (в миллиметрах), в который будет встроена варочная панель. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашего прибора.

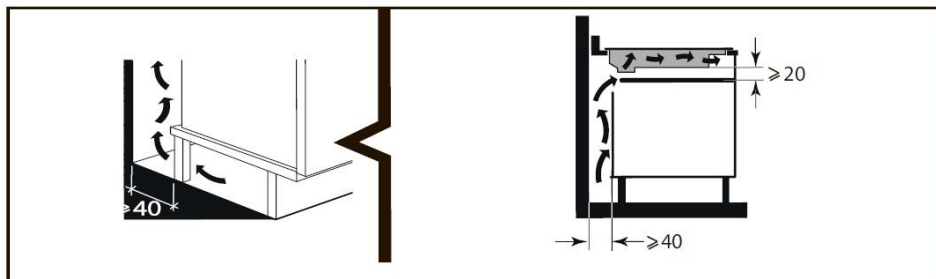
Установка в столешницу: А.

Установка на одном уровне со столешницей: В.



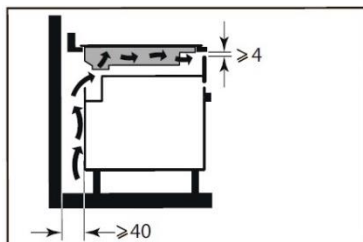
2 УСТАНОВКА

При установке варочной панели над ящиком

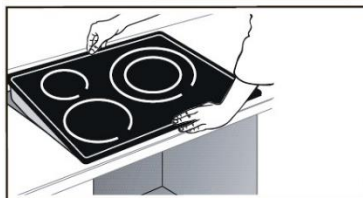


или над вмонтированным духовым шкафом
соблюдайте размеры, указанные на схематических
иллюстрациях, чтобы обеспечить достаточную
вытяжку воздуха спереди.

Наклейте уплотнительную прокладку по периметру
варочной панели.



Вмонтируйте варочную панель в мебельную стенку.



2 УСТАНОВКА



Важно!

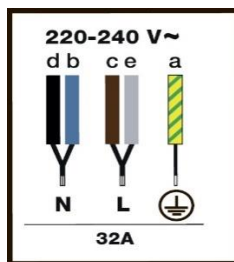
Если духовой шкаф находится под варочной панелью, ее термозащита может ограничить одновременное использование ее и духового шкафа в режиме пиролиза. Варочная панель оснащена системой защиты от перегрева. Эта система, например, может быть активирована при установке варочной панели над недостаточно изолированным духовым шкафом.

На панели управления отображается код F7. В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию варочной панели путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Эту варочную панель следует подключить к сети через всеполюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

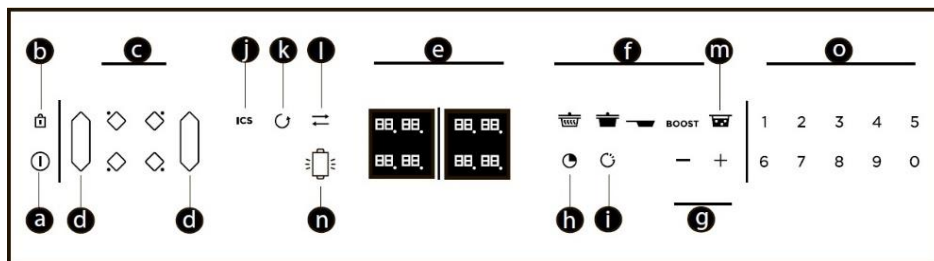
Определите тип кабеля вашей варочной панели по количеству жил и цвету.



После подачи напряжения на прибор или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появится соответствующая световая индикация.

Приблизительно через 30 секунд или после нажатия на кнопку эта информация исчезнет, и прибор будет готов к использованию (это нормальная индикация и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей Службе послепродажного обслуживания). В любом случае, пользователь варочной панели не должен принимать ее во внимание.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Условные обозначения на панели управления

- a** = Включение/выключение
- b** = Блокировка/Блокировка для очистки (Clean Lock)
- c** = Выбор варочной зоны
- d** = Зона Horizone
- e** = Дисплей
- f** = Установка программы режима
- g** = Настройка мощности/времени
- h** = Таймер
- i** = Функция «Истекшее время» (Elapsed time)
- j** = Функция ICS
- k** = Функция «Вызов из памяти» (Recall)
- l** = Функция «Переключение» (Switch)
- m** = Функция «Кипячение» (Boil)
- n** = Функция «Гриль» (Grill)
- o** = Выбор на цифровой панели мощности/времени

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ОГРАНИЧИТЕЛЬ МОЩНОСТИ POWER MANAGEMENT

Общая мощность, потребляемая вашей варочной панелью, должна соответствовать мощности вашей электроустановки.

Мощность прибора, кВт	Макс. ток (А)
7,4	32

⚠ Убедитесь, что выбранная мощность подходит для предохранителей варочной панели. От выбранного уровня мощности будет зависеть распределение мощности между зонами приготовления.

3.2 ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, глина, алюминий без специальной основы, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали несовместимы с индукцией.

🔍 Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте посуду без присмотра.

⚠ Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

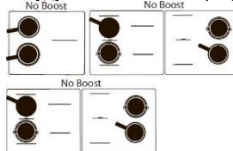
3.3 ВЫБОР ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашем распоряжении несколько зон приготовления, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и зона приготовления не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра зоны приготовления (см. таблицу).

Диаметр зоны приготовления	Макс. мощность зоны приготовления (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	15 – 32 см
Зона Horizone	5000	18 см, овальная, для приготовления рыбы
1/2 зоны	2800	11 – 22 см

🔍 При одновременном использовании нескольких зон варочная панель управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение своей общей мощности.

Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких зонах, старайтесь наилучшим способом расставить вашу посуду и избегайте конфигураций.



3.4 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку «Включение/Выключение» **а**. На каждой зоне в течение 8 секунд мигает «0».



Если посуда не обнаружена, выберите зону.



Если посуда обнаружена, мигает «0» с точкой. Вы также можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

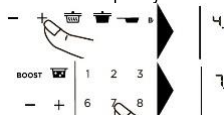
Отключение зоны варочной панели

Выполните длительное нажатие на кнопку зоны **б**. Послышится долгий звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ Н (остаточный нагрев). Для полного отключения прибора нажмите на кнопку «Включение/Выключение».

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.5 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку + или - **g** либо используйте цифровую панель **o** для настройки уровня мощности от 1 до 19. В этом случае можно сразу ввести число, соответствующее желаемой настройке мощности. Нажатие кнопки «0» выключит варочную панель.



При включении вы должны сразу перейти к максимальной мощности (кроме boost), нажимая на кнопки «-» зоны C.

Предварительный выбор мощности

В вашем распоряжении четыре кнопки **f** для прямого доступа к предварительно установленным уровням мощности:

- = мощность 2 – подогрев
- = мощность 10 – приготовление на медленном огне
- = мощность 19 – обжаривание
- BOOST = максимальная мощность.



Данные значения можно изменять, за исключением BOOST.

Действуйте следующим образом:

- варочная панель должна быть выключена;
- выберите , или долгим нажатием на кнопку;
- настройте мощность, нажав на кнопку + или -;
- через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

ПРИМЕЧАНИЕ: мощность должна находиться в таких пределах:

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

3.6 ЗОНА HORIZONE

Выбор свободной зоны осуществляется с помощью кнопки **d**.



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной зоны приготовления.

Для отключения зоны нажмите и удерживайте кнопку **d**; раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ H. Нажатием на кнопку спереди или сзади зоны функция отключается, и настройки переносятся на выбранную зону.

3.7 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

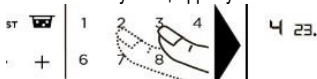
Каждая варочная зона имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена. Чтобы его запустить или изменить, нажмите на кнопку **h** таймера,



затем на кнопки + или - **g**



либо используйте цифровую панель **o**.



В этом случае вы можете непосредственно ввести одну за другой соответствующие цифры для нужного времени.

Нажатие кнопки «0» отменит работу таймера. Чтобы упростить настройку очень длительного времени, вы можете сразу перейти к 99 минутам, нажав на кнопку -.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В конце приготовления на дисплее отображается «0», и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для удаления этой информации нажмите на любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. По умолчанию информация отключается через несколько секунд. Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки + и - или вернитесь на «0» с помощью кнопки -.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запрограммировать время события без приготовления пищи. Выберите зону приготовления, которую вы не используете.



Нажмите **h**.



Установите время с помощью кнопки **9**. На дисплее будет мигать **t**.

В конце настройки **t** перестанет мигать, и начнется отсчет.

ПРИМЕЧАНИЕ: можно остановить отсчет, удерживая палец на сенсорной панели дисплея.

3.8 Кнопка ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной зоне приготовления. Для применения данной функции нажмите на кнопку **i**. Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной зоны.



Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите на кнопку **i**, затем через 5 секунд нажмите на + таймера для желаемого увеличения времени приготовления.

Отображение истекшего времени замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение оставшегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.

Данная функция доступна с функцией таймера или без нее.

ПРИМЕЧАНИЕ: если на таймере отображается время, его невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия на **i**. По истечении 5 секунд время приготовления можно менять.

3.9 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка от детей

В вашем приборе установлена система блокировки от детей. Она блокирует панель управления, когда прибор не используется или во время приготовления (для сохранения текущих настроек). По причинам безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать варочную панель или зону приготовления.

Блокировка

Нажмите и удерживайте кнопку **b** до появления символа блокировки **bloc** на дисплее и подтверждения действия звуковым сигналом.



Блокировка во время функционирования

На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки. При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон **bloc** появляется на 2 секунды, затем исчезает.

Разблокирование

Удерживайте кнопку **b** до исчезновения символа блокировки **bloc** на дисплее и подтверждения действия звуковым сигналом.

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

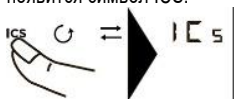
Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Данная функция позволяет временно заблокировать прибор на время очистки. Для включения функции «Блокировка для очистки» выполните короткое нажатие на кнопку **b** (замок). Раздается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ bloc. После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ bloc гаснет. Можно остановить функцию «Блокировка для очистки» в любое время долгим нажатием на кнопку **b**.

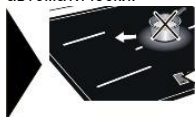
3.10 Функция ICS

Интеллектуальная система приготовления

Эта функция оптимизирует выбор зоны приготовления под диаметр используемой посуды. Действуйте следующим образом: поставьте посуду на зону приготовления (например, 28 см в диаметре). Выберите мощность Boost и, возможно, время приготовления. Нажмите клавишу **1**. На дисплее появится символ ICS.



Если выбранная зона является наилучшей для посуды, ICS исчезнет, оставив на дисплее исходные параметры приготовления. Если выбранная зона не является наилучшей для посуды, дисплей укажет, какую зону следует использовать, и настройки перенесутся на нее автоматически.



ПРИМЕЧАНИЕ: для применения этой функции варочная панель должна быть холодной.

3.11 Функция ВЫЗОВ ИЗ ПАМЯТИ

Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех зон, отключенных менее 3 минут назад.

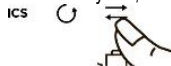
Для применения этой функции варочная панель должна быть разблокирована. Нажмите на кнопку «Включение/Выключение», затем выполните короткое нажатие кнопки **k**.



Если варочная панель работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера зоны или зон приготовления, отключенных менее 30 секунд назад.

3.12 Функция ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ

Эта функция позволяет перемещать посуду из одной зоны в другую, сохраняя исходные настройки (мощность и время). Коротко нажмите на клавишу **1**.



символы ==== будут прокручиваться на дисплее. Выберите зону, в которую вы хотите переместить посуду. Настройки будут перенесены в выбранную зону, и теперь вы можете перемещать посуду.

3.13 Функция КИПЯЧЕНИЕ

Эта функция позволяет довести воду до кипения и поддерживать ее в этом состоянии, чтобы приготовить, к примеру, макароны.

Выберите зону, выполните короткое нажатие на кнопку «Кипячение» **m**.



По умолчанию количество воды 2 литра, но у вас есть возможность изменить его с помощью кнопок

+ или - **g**.



3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров). Подтвердите, нажав на символ «Кипячение» или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически. Начнется приготовление.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, символ «Кипячение» отобразится на дисплее. Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав на кнопку «Кипячение». По умолчанию на дисплее предлагается мощность и время приготовления 8 минут. Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.

Для этой функции не используйте чугунную посуду. Данную функцию можно применять также для любой пищи, при приготовлении которой требуется кипящая вода.

Рекомендации по экономии энергии

Процесс приготовления с правильно подобранной крышкой экономит энергию. Если использовать стеклянную крышку, то можно отлично контролировать процесс приготовления.

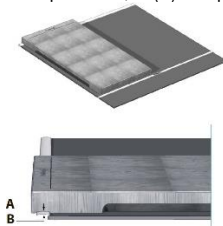
3.14 Принадлежности HORIZONE PLAY

— Horizone^{Play} модели 

Позади варочной поверхности прибора имеется направляющее устройство, позволяющее размещать на варочной панели принадлежности De Dietrich линейки Horizone Play – разделочную доску или решетку для гриля.

Размещение принадлежностей:

Совместите выемку (А) кухонной принадлежности с направляющей (В) на приборе.



 Чтобы предотвратить появление царапин, не двигайте принадлежности линейки Horizone Play на варочной поверхности.

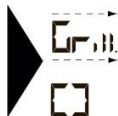
3.15 Функция ГРИЛЬ

Эта функция позволяет использовать решетку для гриля на свободной зоне Horizone для обжаривания продуктов.

Выберите зону приготовления Horizone , затем выполните короткое нажатие кнопки «Гриль» , и в верхней части дисплея появится слово GRILL.



Когда требуемая для гриля температура достигнута, в течение 10 секунд звучит звуковой сигнал и отображается слово GRILL.



Для функции «Гриль» таймер не используется. Функция «Истекшее время» используется только в режиме консультации.

Нажатие на кнопки , ,  приводит к выходу из функции.

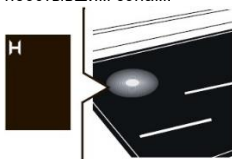
При отсутствии посуды «Гриль» мигает (как при настройке мощности, однако выход из функции не происходит).

3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.16 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут. В течение этого периода на дисплее отображается Н. Не прикасайтесь к неостывшим зонам.



Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной зоне приготовления, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности прибора и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или прибора.

Защита от проливания на варочную панель

Отключение варочной панели может произойти в следующих трех случаях:

- пролившаяся жидкость попала на кнопки панели управления;



- влажную тряпку положили на кнопки;
- металлический предмет лежит на кнопках панели управления.



Уберите предмет, очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.

В этих случаях отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить приготовляемое блюдо, ваша варочная панель оснащена функцией защиты – системой «Автостоп», которая автоматически отключает забытую зону приготовления по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно применяемому режиму мощности).

В случае срабатывания системы защиты отключение зоны приготовления отображается на дисплее в виде символа AS в окне команд, и около 2 минут звучит звуковой сигнал. Достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.



Могут появляться звуки, похожие на тиканье часов. Эти звуки раздаются, когда варочная панель находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также может быть слышно посвистывание в зависимости от модели и качества используемой посуды. Описанные звуки – норма, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.



Не рекомендуется применять какие-либо защитные устройства для варочной панели.

4 уход

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым белым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стеклокерамики. Нанесите специальное средство (оно должно содержать силикон и иметь защитные свойства) на стеклокерамическую поверхность.

Важное замечание: не используйте порошок или абразивную губку. Предпочтительны специальные кремы и мягкие губки для очистки поверхности.

Уход за разделочной доской

Чтобы сохранить разделочную доску в хорошем состоянии, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. При первом использовании смажьте разделочную доску кулинарным жиром (с помощью чистой салфетки распределите 1-2 столовые ложки жира по всей поверхности). Таким образом вы сохраните хороший внешний вид доски и обеспечите длительный срок ее службы.

Уход: смазывайте вашу разделочную доску один раз в месяц. Если разделочная доска служит только для украшения интерьера, настоятельно рекомендуется покрыть ее лаком для предотвращения усадки или увеличения в объеме.

Никогда НЕ СМАЧИВАЙТЕ разделочную доску в целях ее очистки. Чистите ее при помощи лезвия ножа или скребка. Так вы удалите излишки влаги после разделки мяса и сохраните деревянную поверхность доски в идеальном состоянии.

Запрещается:

- устанавливать разделочную доску таким образом, чтобы она соприкасалась с кастрюлями или горячими блюдами;
- располагать слишком близко к устройству воздушного отопления или кондиционеру, поскольку эти устройства пересушивают воздух;
- подвергать чрезмерному воздействию солнечных лучей за окном;
- использовать в условиях чрезмерных колебаний температуры;
- зажимать между двумя предметами, не предусмотрев компенсационный шов, если доска вмонтирована в мебельную стенку;
- помещать на влажную поверхность, на которой используются строительные материалы (гипс, еще не затвердевший бетон и т. д.).

5 ОТКЛОНЕНИЯ ОТ НОРМЫ

Во время ввода в эксплуатацию

Вы замечаете появление световой индикации. Это нормально, она исчезнет через 30 секунд.

Срабатывает автоматический выключатель, перегорает предохранитель или работает только одна сторона варочной панели. Варочная панель подключена неправильно. Проверьте проводку (см. раздел «Подключение»).

От варочной панели исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Прибор новый. Поставьте на каждую зону приготовления кастрюлю с водой и прогрейте ее в течение полчаса.

Во время включения

Прибор не работает, и световая индикация на панели не загорается.

На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Прибор не работает, появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

Прибор не работает, появляется сообщение bloc на дисплее. Снимите блокировку от детей.

Код неисправности F9: напряжение ниже 170 В.

Код неисправности F0: температура ниже 5 °C.

Во время работы

Прибор не работает, отображается  и слышен звуковой сигнал. Произошел пролив жидкости либо на панели управления находится предмет. Очистите панель или удалите предметы, затем снова включите прибор.

Отображается код F7.

Электронные платы перегрелись (см. раздел «Встраивание в мебельную стенку»).

Во время работы одной зоны приготовления световые индикаторы панели управления мигают.

Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки и варочная панель дребезжит во время приготовления пищи (см. раздел «Безопасность и рекомендации»).

Это нормально. В случае некоторых типов посуды это означает переход энергии от варочной панели к посуде.

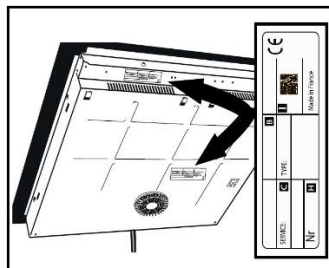
Вентиляция продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормальный процесс, он обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющейся неисправности отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезнет, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

6 ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

Любое техническое обслуживание вашей варочной панели должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей варочной панели, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



В: код продажи
С: сервисный номер
Н: серийный номер
I: QR-код