

$$\text{RU} \neq \vdash \mid \sqcap \leq \vdash \neq \Vdash \mid \mid \Vdash \leq \mid \mid \geq \neg \Sigma \mid \Sigma \vdash \neq \neq$$
$$\leq \int \int \mathbb{1}_{\Delta_T} \leq - \int \int \sqrt{\pi}$$
$$\sqcup \vee \vdash \top \mid \vee \top \mid \vee \top \approx \vdash \top$$

DPI7686

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ

Открытие продуктов De Dietrich означает уникальные эмоции. Притяжение сразу же после того, как вы положили глаза на продукт.

Явное качество

дизайна, благодаря бесконечному стилю и выдающейся отделке, которые делают каждый компонент элегантным и изысканным шедевром, каждый в полной гармонии с другими.

Затем приходит непреодолимое желание прикоснуться к нему.

Дизайн De Dietrich широко использует надежные и престижные материалы. Объединив самые современные технологии с высококачественными материалами,

De Dietrich

производит красиво обработанные продукты, которые помогут вам максимально использовать кулинарное искусство, страсть, которую разделяют все любители кулинарии и изысканной пищи. Мы надеемся, что вам понравится использование этого нового устройства.

Благодарим вас за выбор продукта De Dietrich.

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	3
Установка.....	6
Распаковка	6
Встраивание	6
Подключение.	6
Использование	7
Глоссарий панели управления.....	7
Управление энергопотреблением.	8
Выбор посуды.....	8
Выбор зоны приготовления	8
Включение и выключение	8
Настройка мощности.....	8
Horizone	9
Установка таймера	9
Кнопка истекшего времени	10
Блокировка элементов управления	10
Функция блокировки/ разблокировки	10
Функция ICS	11
Функция повторения	11
Функция переключения.....	11
Функция кипения	11
Horizone Play	12
Функция гриля / сковороды.....	12
Меры предосторожности и рекомендации.....	12
Уход	14
Проблемы	15
Окружающая среда	16
Обслуживание клиентов.....	17



ВАЖНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед установкой и использованием вашего прибора внимательно прочитайте этот совет. Эти инструкции предназначены для защиты вашей безопасности и безопасности других. Сохраните данное руководство с прибором. Если вы продаете или передаете устройство кому-то другому, убедитесь, что вы также передадите им это руководство.

- В целях постоянного совершенствования наших продуктов мы оставляем за собой право вносить изменения в свои технические, функциональные или эстетические характеристики в соответствии с технологическим прогрессом.

Чтобы легко найти марку, номер модели и т. Д. Вашего устройства, мы рекомендуем вам отметить эту информацию на странице «Отдел послепродажного обслуживания и поддержки клиентов».



ВАЖНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знаний, если они были правильно проинформированы или обучены безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности.

Детям не разрешается играть с прибором. Дети и дети без надзора не должны проводить чистку и техническое обслуживание. Дети до 8 лет должны находиться вдали от плиты, если они не контролируются в любое время.

При использовании прибор и его доступные детали становятся горячими. Необходимо соблюдать меры предосторожности, чтобы не касаться нагревательных элементов.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности варочной поверхности, так как они могут нагреваться.

В вашей варочной панели оборудовано устройство для защиты детей, которое блокирует его работу после использования или во время приготовления пищи (см. Раздел «Использование безопасности детей»).

Ваше устройство соответствует действующим европейским директивам и правилам.

Чтобы избежать помех между варочной панелью и кардиостимулятором, кардиостимулятор должен быть спроектирован и запрограммирован в соответствии с правилами, которые применяются к нему. Спросите производителя кардиостимулятора или вашего врача общей практики.

Оставлять масло или жир готовиться без присмотра на варочной панели, может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор, затем накройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: необходимо следить за приготовлением пищи. Короткая кулинария требует постоянного наблюдения. Опасность пожара: не храните предметы в зонах приготовления. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте варочную панель, пока не замените стеклянную крышку. Избегайте сильных ударов от кухонной посуды: хотя столешница из стеклокерамического стекла очень прочная, она не является неразбиваемой.

Не размещайте горячие крышки на варочной панели. Эффект всасывания может повредить поверхность vitroceramic. Избегайте перетаскивания посуды по поверхности, что может повредить декоративную отделку на поверхности vitroceramic в долгосрочной перспективе.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не помещайте предметы, обернутые в алюминиевую фольгу, или упакованные в алюминиевые блюда на варочной панели. Алюминий расплавится и навсегда повредит ваш прибор.

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

Если кабель питания поврежден, его следует заменить у изготовителя, его отдела послепродажного обслуживания или лица с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.

Убедитесь, что силовые кабели любых электрических приборов, подключенных близко к варочной панели, не контактируют с



ВАЖНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

зонами приготовления.

Никогда не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.

Устройство не предназначено для включения, используя внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

После использования выключите варочную панель с помощью его устройства управления и не полагайтесь на детектор панорамирования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Используйте только защитные устройства для плиты, разработанные изготовителем кухонного прибора или указанные в руководстве пользователя, или входящие в комплект поставки. Использование неподходящих предохранителей может привести к несчастным случаям.



1.1 Распаковка

Удалите все защитные насадки. Проверьте и соблюдайте характеристики прибора, которые указаны на паспортной табличке (1.1.1).

Обратите внимание на сервис и стандартные ссылки, показанные на этой табличке, в следующих полях для дальнейшего использования

Service:	Type:
-----------------	--------------

1.2 СТРОЕНИЕ В БАЗОВЫЙ БЛОК

Убедитесь, что воздухозаборники и розетки не имеют препятствий (1.2.1). Соблюдайте информацию об установочных размерах (в миллиметрах) базового блока, предназначенного для приема варочной панели.

- Установка на столешницу См. Схему (1.2.2)
- Монтаж заподлицо с рабочей поверхностью См. Схему (1.2.3)

Play

За исключением
моделей



Убедитесь, что воздух циркулирует правильно между передней и задней частью плиты. Если вы устанавливаете варочную панель над ящиком (1.2.4) или над встроенной духовкой (1.2.5), соблюдайте размеры, указанные на иллюстрациях, чтобы обеспечить достаточный выпуск воздуха спереди. Перед установкой нанесите уплотнение по всему краю плиты (1.2.6). Установите варочную панель в базовый блок (1.2.7).



Если ваша плита расположена над духовкой, тепловые предохранительные устройства варочной панели могут препятствовать одновременному использованию плиты и программы пиролиза печи. Ваша плита оборудована

системой предотвращения перегрева. Это предохранительное устройство может срабатывать, например, когда варочная панель установлена над духовкой, которая недостаточно изолирована. Затем в зоне управления появляется код «F7». В таких обстоятельствах рекомендуется увеличить вентиляцию варочной панели, создав отверстие в боковой части шкафа (8 x 5 см).

1. 3 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Эти варочные панели должны быть подключены к сети с помощью полностью полюсного отсекающего устройства, соответствующего действующим правилам установки. В фиксированную проводку необходимо включить устройство отключения.

Определите тип кабеля вашей варочной панели в соответствии с количеством проводов и цветов:

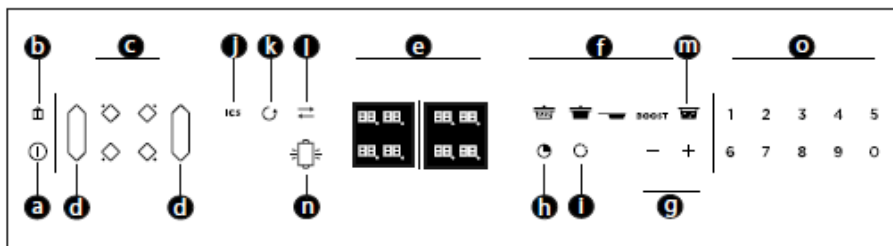
- 5-проводной кабель (1.3.1):

А) зеленый / желтый, б) синий, с) коричневый, d)

черный, е) серый.

Когда питание сначала подается на вашу плиту,

Когда питание подается сначала на варочную панель или после длительного отключения электроэнергии, на панели управления появится индикатор. Подождите примерно 30 секунд или нажмите любую клавишу на панели управления, чтобы исчезнуть информация и использовать варочную панель (этот дисплей является нормальным и зарезервирован для использования службой послепродажного обслуживания, где это применимо). Во всех случаях его следует игнорировать.



Глоссарий панели управления

- a** = Включение и выключение
- b** = Блокировка / чистка
- c** = Выбор зоны приготовления
- d** = Horicone
- e** = дисплей
- f** = Предварительный выбор
- g** = Настройка мощности / времени
- h** = Таймер
- i** = Истекшая функция времени
- j** = ICS функция
- k** = функция возврата
- l** = функция переключения
- m** = функция кипения
- n** = функция гриля
- o** = выбор числовой мощности панели / времени

• 2 *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ*



2.1 УПРАВЛЕНИЕ ЭНЕРГИЕЙ

Общая мощность, потребляемая вашей варочной панелью, должна соответствовать мощности вашей электрической установки.

Мощность плиты в кВт	Предохранители / Автоматический выключатель (А)
7,4	32

Диаметр приготовления zone	Максимум. мощность приготовления	Диаметр дна посуды
16 cm	2400	10 to 18 cm
18 cm	2800	11 to 22 cm
23 cm	3700	12 to 24 cm
28 cm	5000	15 to 32 cm
Horizone	5000	18 cm, Овальные чайники
1/2 zone	2800	11 to 22 cm



Убедитесь, что выбранная мощность совместима с предохранителями варочной панели. В зависимости от выбранного уровня мощности будет влиять разделение мощности между зонами приготовления..

2.2 ВЫБОР ПОСУДЫ

Большинство кухонных принадлежностей совместимы с индукцией. Только стекло, терракота, алюминий без специального основания, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали не работают с индукционной варкой.

Мы предлагаем вам выбрать



Посуду с толстым, плоским дном. Тепло будет распределяться лучше, и приготовление будет более однородным. Никогда не оставляйте пустую кастрюлю для нагрева без присмотра



Избегайте размещения посуды на панели управления..

2.3 ВЫБОР ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Существует несколько зон приготовления. Выберите тот, который подходит, в зависимости от размера сковороды. Если база кухонной посуды слишком мала, индикатор питания начнет мигать, и зона приготовления не будет работать, даже если материал для посуды рекомендуется для индукции. Будьте осторожны, чтобы не использовать сковородки диаметром зоны приготовления меньше, чем в таблице



При одновременном использовании нескольких зон приготовления варочная панель управляет распределением мощности, чтобы не превышать его общую мощность.

Когда вы одновременно используете максимальную мощность (Boost) на нескольких зонах приготовления, позиционируйте кастрюли для достижения наилучшего расположения и избегайте расположения (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 ВКЛ/ВЫКЛ/ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ

Нажмите клавишу Вкл. / Выкл 'a' "0" загорится В каждой зоне в течение 8 секунд (2.4.1). Если панорама не обнаружена, выберите зонер (2.4.2). Если панорама обнаружена, «0» мигает точкой. Затем вы можете установить уровень мощности. Кулинарная область нагревается автоматически

Выключение зоны на варочной панели Нажмите и удерживайте клавишу для зоны 'с' звучит длинный звуковой сигнал, и дисплей идет

Или появляется «Н» (остаточное тепло). Нажмите кнопку включения / выключения, чтобы полностью отключить варочную панель.

2.5 УСТАНОВКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку + или - 'g' (2.5.1) или используйте цифровую клавиатуру '0', чтобы отрегулировать уровень мощности между 1 и 19. При этом

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



вы можете ввести номер, соответствующий желаемой настройке мощности, (2.5.2). Нажатие клавиши «0» отключает варочную панель.

При включении вы можете перейти непосредственно к максимальной мощности (кроме повышения), нажав клавишу «-» для зоны .e.

Предустановки питания

Доступны четыре ключа 'P', обеспечивающие прямой доступ к предварительно установленным уровням мощности:



= Мощность 2 - Согреть



= Мощность 10 - Варить



= Мощность 19 - Жарить

BOOST = максимальная мощность (2.5.3)

Эти значения мощности могут быть изменены, кроме BOOST.

Действуйте следующим образом:

Варочную панель необходимо отключить.

- Нажмите и удерживайте  или  или,  чтобы выбрать его.

- Установите новую настройку мощности, нажав кнопку + или -.

- Звуковой сигнал подтвердит ваше действие через несколько минут.

Примечание. Уровни мощности должны быть между

1 и 3 для 

4 и 11 для 

12 и 19 для 

2.6 ГОРИЗОНТ

Свободная зона выбирается с помощью сенсорной клавиши 'd'

(2.6.1). Мощность и таймер регулируются так же, как и для

нормальной зоны приготовления.

Чтобы отключить зону, нажмите и удерживайте клавишу 'd', раздастся длинный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «Н».

Нажатие сенсорной клавиши перед или позади зоны деактивирует функцию и передает настройки в выбранную зону.

2.7 УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Каждая зона приготовления имеет выделенный таймер. Его можно использовать, как только зона приготовления будет включена.

Чтобы включить или изменить его, нажмите сенсорную клавишу таймера 'h' (2.7.1), а затем

+ Или - 'g' (2.7.2) или используйте цифровую клавиатуру 'o' (2.7.3).

В этом случае вы можете вводить цифры в течение требуемого времени напрямую, один за другим.

Нажатие клавиши «0» отключает таймер.

Чтобы упростить настройку,

Вы можете перейти к 99 минутам, нажав клавишу - touchkey.

В конце приготовления дисплей отображает 0 и звучит предупреждающий звуковой сигнал. Чтобы отменить эту информацию, нажмите любую кнопку для конкретной используемой зоны приготовления. В противном случае они отключатся через несколько секунд.

Чтобы остановить таймер во время приготовления, одновременно нажмите клавиши + и - или вернитесь к 0 с помощью клавиши - или введите «0» на цифровой клавиатуре.

Независимый таймер

Эта функция позволяет вам время события, без приготовления.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



- Выберите зону приготовления, которую вы не используете (2.7.4).

- Нажмите **‘h’**

- Установите время с помощью сенсорной панели **‘g’**. На дисплее мигает «t» (2.7.5).

- В конце настройки «t» становится

Фиксируется и начинается отсчет.

Заметка:

Вы можете остановить подсчет, удерживая палец на сенсорной панели выбора на дисплее.

2.8. Кнопка ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ

Эта функция отображает время с момента последнего изменения настройки мощности для выбранной зоны приготовления. Чтобы использовать эту функцию, нажмите. **‘i’** Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной зоны (2.8.1).

Если вы хотите, чтобы приготовление закончилось в течение определенного времени, нажмите клавишу **‘i’**, а затем, в течение 5 секунд, нажмите + на таймере, чтобы увеличить желаемое время приготовления. Отображается прошедшее время

Фиксируется в течение 3 секунд, а затем отображается оставшееся время. Звуковой сигнал звучит для подтверждения вашего выбора.

Эта функция доступна с функцией таймера или без нее.

Примечание: если таймер показывает время, его нельзя изменить в течение 5 секунд после нажатия **‘i’**. Через 5 секунд время приготовления можно изменить.

2.9 БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка для детей.

На вашей варочной панели есть

устройство безопасности для детей, которое блокирует элементы управления, когда варочная панель не используется или во время приготовления (для поддержания текущих настроек). По соображениям безопасности только клавиша останова и клавиши выбора зоны все еще активны и позволяют варочной панели или зоне приготовления

Выключить.

Блокировка

Нажмите клавишу **‘b’** (замок), пока на одном из дисплеев не появится символ блокировки блока, и звуковой сигнал подтвердит операцию (2.9.1).

Таблица заблокирована

Отображение рабочих зон приготовления

Попеременно указывает мощность и символ блокировки.

Когда вы нажимаете клавиши питания или таймера для

Зоны, которые находятся «на»:

«Bloc» появляется в течение 2 секунд, а затем выключается.

Разблокирование

Нажимайте кнопку **‘b’** до тех пор, пока символ «блокировки блока» не исчезнет с дисплея, и звуковой сигнал подтвердит операцию..

Функция CLEAN LOCK

Эта функция блокирует варочную панель во время ее очистки.

Чтобы активировать блокировку очистки:

Дайте короткое нажатие на клавишу **‘b’** (замок).

Звучит звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ «bloc».

После предопределенного времени блокировка автоматически отключится.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Звучат два звуковых сигнала

Блок »отключается. Вы можете остановить очистку в любой момент, нажав и удерживая сенсорную клавишу.

‘b’

2.10 ФУНКЦИЯ ICS

Интеллектуальная система приготовления пищи Эта функция оптимизирует выбор зоны приготовления для диаметра используемой посуды.

Действуйте следующим образом:

Поместите кастрюлю в зону приготовления, например. 28 см).

Выберите Boost power и, возможно, время приготовления.

Нажмите кнопку ‘j’ На дисплее появляется символ «ICS» (2.10.1) - либо выбранная зона является лучшей для панорамирования, а «ICS» исчезает, оставляя начальные параметры приготовления на дисплее.

- или выбранная зона не самая лучшая для панорамирования, а дисплей показывает, какая зона должна использоваться, и настройки автоматически передаются (2.10.2).

N.B.: Для использования этой функции варочная панель должна быть холодной.

2.11. НАСТРОЙКА ФУНКЦИИ ПОВТОРЕНИЯ

Эта функция позволяет отображать последние настройки «мощности и таймера» для всех горелок, которые были отключены менее чем за 3 минуты до этого.

Чтобы использовать эту функцию, варочная панель должна быть разблокирована. Нажмите клавишу Вкл. / Выкл., А затем коротко нажмите на клавишу (2.11) ‘k’.

Когда варочная панель работает,

функция позволяет вам видеть настройки мощности и таймера для горелок (-ов), которые были отключены в течение менее 30 секунд.

2.12 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ

Эта функция позволяет перемещать панорамирование из одной зоны в другую, сохраняя исходные настройки (мощность и время).

Дайте короткое нажатие на клавишу ‘l’; ==== символы прокручиваются по экрану. Выберите зону, в которую вы хотите переместить панорамирование. Настройки будут перенесены в выбранную зону, и теперь вы можете перемещать панорамирование.

2.13 ФУНКЦИЯ КИПЕНИЯ

С этой функцией вы можете кипятить и кипятить воду, чтобы приготовить макароны, например.

Выберите зону и короткое нажатие на клавишу ‘m’ «Вскипятить» (2.13.1).

По умолчанию количество воды составляет 2 литра, но вы можете изменить его, используя + или – ‘g’ (2.13.2).

Установите необходимое количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Подтвердите выбор, нажав символ «Вскипятить» или подождите несколько секунд для автоматического подтверждения.

Готовится кулинария.

Когда вода кипит, раздастся звуковой сигнал, и через дисплей прокрутится символ «кипения» (2.13.3).

Затем вы можете добавить макароны и подтвердить, нажав кнопку «Вскипятить».

По умолчанию на дисплее отображается мощность и время приготовления 8 минут.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Вы можете настроить мощность и время приготовления.

Когда готовка закончится, раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ. Важно, чтобы конечный результат был искажен.

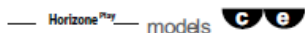
Не используйте для этого чугунную кастрюлю.

Вы также можете использовать эту функцию для приготовления любой пищи, которую нужно приготовить в кипящей воде.

Советы по экономии энергии

Приготовление с крышкой с правильным размером экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать свою готовность.

2.14. Горизонтальное воспроизведение



Ваше устройство оснащено направляющей в задней части поверхности для приготовления пищи, которая позволяет использовать принадлежности De Dietrich в диапазоне Horizone Play, например, на измельчительном блоке, сковороде или гриле.

Аксессуары для позиционирования:

Расположите паз (А) на вашем аксессуаре на направляющей (В) на вашем устройстве (2.14).

Не допускайте скопления принадлежностей Horizone Play на поверхность приготовления или вы можете поцарапать их.

2.15 ФУНКЦИЯ GRILL / СКОВОРОДА

Эта функция позволяет использовать аксессуары типа гриль или сковородки в свободной зоне «Горизон», чтобы можно было приготовить пищу на

гриле.

Должен быть выбран 'd' «Horizone»; Затем короткое нажатие на клавишу 'n' «Гриль» и «GRILL» появится в верхней области дисплея (2.15.1). Когда температура, необходимая для решетки, будет достигнута, раздастся звуковой сигнал в течение 10 секунд, и через экран прокрутится «ГРИЛЬ» (2.15.2).

Таймер не может использоваться с функциями гриля и сковороды.

Функция «Истекшее время» может использоваться только в режиме консультаций.

Нажатие клавиш 'f, g, o',,, выйдет из функции.

В нем нет кастрюли, мигает «Гриль» (например, настройка мощности, но вы остаетесь в пределах функции).

d

2.16 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточная теплота

После интенсивного использования область приготовления, которую вы только что использовали, будет оставаться горячей в течение нескольких минут.

В это время отображается «Н» (2.16.1). Поэтому не прикасайтесь к соответствующим зонам.

Ограничитель температуры

Каждая зона приготовления оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна кастрюли. В случае, если пустая тарелка остается в зоне, которая включена, датчик автоматически адаптирует мощность, подаваемую варочной панелью, и ограничивает риск повреждения кухонной посуды или плиты.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Защита от разливов

Варочная панель может быть отключена в следующих трех случаях:

- Проливание в области сенсорного ключа **(2.16.2)**.
- Влажная ткань помещается над сенсорными клавишами.
- Металлический объект, помещенный на сенсорные клавиши **(2.16.3)**.

Удалите объект или очистите и высушите сенсорные клавиши, а затем продолжайте готовить.

В этих случаях символ ‘--’ отображается вместе с звуковым сигналом.

Система «Авто-Стоп»

Если вы забыли выключить кастрюлю, ваша плита имеет функцию безопасности «Авто-Стоп», которая автоматически отключает забытую зону приготовления после заданного времени (от 1 до 10 часов в зависимости от настройки уровня мощности).

Если срабатывает система безопасности, зона приготовления отображается как отрезанная «AS», отображаемая на панели управления, и звуковой сигнал звучит около 2 минут. Чтобы остановить его, просто нажмите любую из кнопок управления.

Звуки, похожие на тиканье часов, могут быть услышаны.

Эти звуки возникают, когда варочная панель работает и исчезает или уменьшается в соответствии с конфигурацией отопления.

Низкий свист или жужжание также могут возникать в зависимости от модели и качества вашей кастрюли. Эти шумы являются нормальной частью технологии индукции и не указывают на неисправность.

Мы не рекомендуем использовать

какие-либо
варочной

механизмы

защиты
панели.



Для легкого загрязнения используйте кухонную губку.

Используйте горячую воду, чтобы намочить область, подлежащую очистке, а затем вытереть насухо.

Для сжигания на отложениях пищи, сладких разливах, расплавленном пластике, используйте очищающую губку и / или специальный скребок для очистки стекла. Используйте горячую воду для мокрого очищаемого участка, используйте специальный очиститель для очистки стекла, чтобы удалить грязь, заверните очищающей губкой, а затем вытрите насухо. Для колец и накипи отметьте, нанесите теплый белый уксус на грязь, оставьте на работу, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

Чтобы яркий свет металла и для еженедельной очистки, используйте специальный продукт для очистки стекла и керамической плитки. Нанесите специальный продукт (содержащий силикон и обладающий естественным защитным эффектом) на виброкерамическую варочную панель.

Важное примечание. Не используйте силовые или абразивные губки. Используйте очищающие кремы и специальные мягкие моющие средства.

Уход за измельчительным блоком

Необходимо принять меры предосторожности, чтобы поддерживать качество и эффективность вашего продукта. Перед тем, как вы впервые используете свой измельчительный блок, его следует смазать маслом для приготовления пищи (одна или две ложки супа натираются поверх всех поверхностей чистой тканью). Это сохранит свой

внешний вид и обеспечит длительное обслуживание.

Уход. Промаслите блок раз в месяц. Если разделочная доска используется только для украшения, вы настоятельно советуете лакировать ее, чтобы она не расширялась или не сокращалась.

НИКОГДА не мойте рубящую доску при ее чистке; Очистите его лезвием ножа или скребком, чтобы удалить лишнюю сырость от резки мяса и сохранить древесину в отличном состоянии.

То, что вы никогда не должны делать на своей разделочной доске:

- поместите его в контакт с кастрюлями или очень горячими блюдами.
- держите его слишком близко к импульсному нагреву воздуха или кондиционированию воздуха, поскольку эти системы высушат воздух.
- чрезмерное воздействие солнечного света перед окном.
- чрезмерная разность температур.
- закрепите его между двумя материалами, не допуская расширения, при его строительстве.
- подгонка его на поверхности, которая еще не высохла во время строительства (штукатурка или цемент, все еще влажный).

При первом использовании Вы заметили, что на дисплее появляется что-то. Это нормально. Он исчезнет через 30 секунд.

Выключатель отключает или взрывает предохранитель или работает только одна сторона варочной панели. Кабель был неправильно подключен. Проверьте проводку (см. Раздел «Подключение»).

Во время первых нескольких применений варочная панель выделяет запах. Прибор новый. Нагрейте каждую зону на полчаса с помощью кастрюли с водой.

При включении Варочная панель не работает, и индикаторы на панели остаются выключенными.

На варочной панели нет власти. Неисправность источника питания или подключения. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Варочная панель не работает, и отображается другое сообщение. Электронная схема работает неправильно. Позвоните в отдел послепродажного обслуживания.

Варочная панель не работает, отображается информация о блоке. Разблокируйте защитный замок для детей.

Код F9: напряжение ниже 170 В.

Код F0: температура ниже 5 ° С.

Во время использования:

Варочная панель не работает. Появится панель и раздастся звуковой сигнал.

Произошло пролитие или объект, препятствующий панели управления. Очистите или удалите объект и продолжайте готовить.

Отобразится код F7.

Электронные схемы перегрелись (см. Раздел «Строительство»).

Во время работы кулинарной зоны световые символы панели управления все еще мигают.

Используемая кастрюля не подходит.

Посуда делает шум и клики на варочной панели во время приготовления (см. Раздел «Защитные устройства и рекомендации»).

Это нормально. При определенных типах кастрюли тепло, проходящее от плиты до кастрюли, вызывает щелчок.

Вентиляция продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Это помогает охлаждать электронику.

В случае постоянной неисправности.

Выключите варочную панель на одну минуту. Если проблема не устранена, обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.



УХОД ЗА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДОЙ

Упаковка этого устройства может быть переработана. Рециркуляция и поэтому способствуют защите окружающей среды, помещая ее в контейнеры, предназначенные для этой цели местными органами власти.



Ваше устройство также содержит много материалов, пригодных для вторичной переработки. Этот логотип указывает, что используемые устройства не должны смешиваться с

другими отходами.

Утилизация оборудования, организованная вашим производителем, осуществляется в наилучших условиях в соответствии с Европейской директивой 2002/96 / ЕС об утилизации электронного и электрического оборудования для отходов.

Обратитесь в местный орган или розничный торговец за информацией о точках сбора использованного оборудования рядом с вашим домом.

Спасибо, что помогли защитить окружающую среду.

• 6 ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ



Любой ремонт, произведенный на вашем приборе, должен выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать на бренд. При контакте укажите полную ссылку на ваше устройство (модель, тип, серийный номер). Эта информация отображается на заводской табличке производителя, прикрепленной к вашему оборудованию (1.1.1).