Варочная панель DTI1043X и DTI1049X

De Dietrich

Уважаемые клиенты:

Вы приобрели варочную панель DE DIETRICH и мы хотим поблагодарить Вас за это.

Чтобы Вы могли пользоваться продуктом высочайшего качества, наша опытная команда инженеров разработала для Вас новое поколение кухонной техники, которая по своему качеству, эстетичному виду, функциональности и техническому уровню является уникальным образцом нашего мастерства.

Также марка DE DIETRICH предлагает Вам большой выбор духовых шкафов, микроволновых печей, вытяжек, посудомоечных машин и встраиваемых холодильных шкафов, которые будут отлично сочетаться с Вашей варочной панелью DE DIETRICH.

Наша компания заботится о том, чтобы наша техника всегда соответствовала высокому уровню качества. Именно для этого на нашем веб-сайте для Вас работает служба поддержки клиентов.

www.de-dietrich.com

De Dietrich
LES NOUVEAUX OBJETS DE VALEUR

Для того чтобы постоянно совершенствовать качество наших продуктов мы сохраняем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетичные характеристики, связанные с развитием техники.

⚠ ***Внимание***

Перед началом эксплуатации оборудования, внимательно прочтите данное руководство по установке и эксплуатации, которое позволит Вам быстро ознакомиться с принципами работы прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

RU

1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА
- Установка _____ 4
- Подключение _____ 5

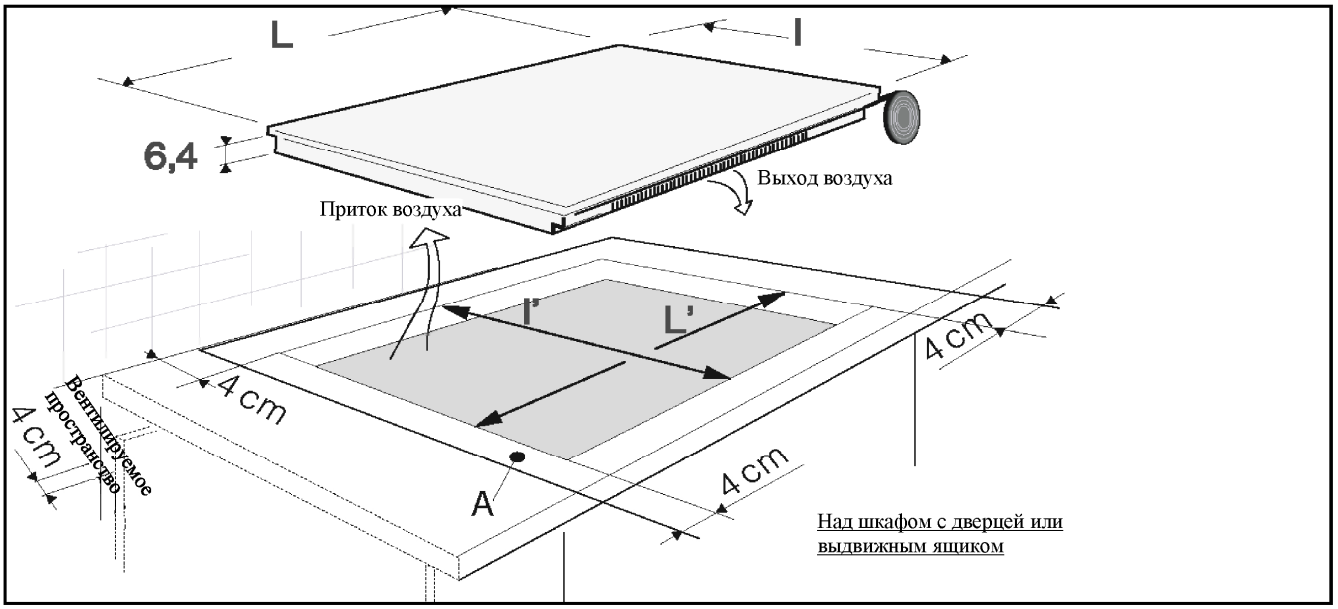
2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА
- Принцип индукции _____ 7
- Описание Вашей варочной панели _____ 8
- Использование варочной зоны _____ 10
- Дополнительные функции _____ 10
  - Подогревание
  - Функция кипения
  - Отложенное приготовление
  - Независимый таймер
  - Время работы
  - Отслеживание мощности
  - Предварительно установленные режимы мощности
  - Замок для обеспечения безопасности детей
  - Блокировка во время чистки
- Функции безопасности при работе _____ 13

3 / ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА _____ 14

4 / СПЕЦИАЛЬНЫЕ СООБЕЩЕНИЯ, ПРОБЛЕМЫ _____ 15

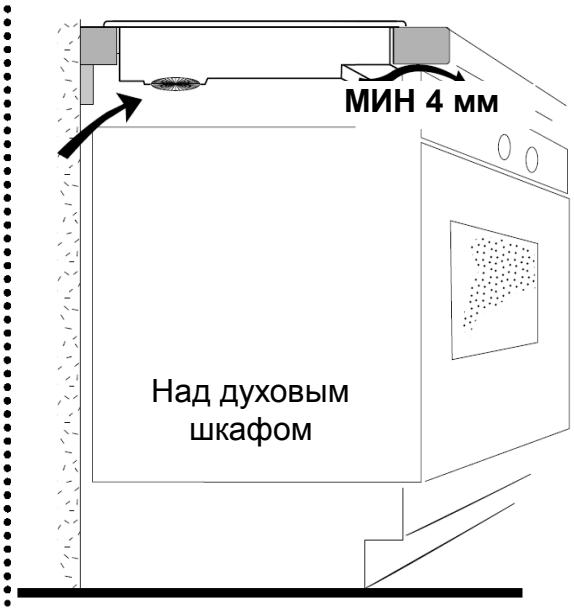
5 / ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ _____ 16

1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА



- **ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ**

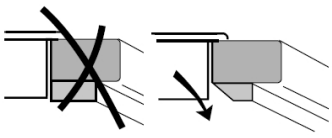
Расстояние между краями Вашего прибора и задними и боковыми стенами (или перегородками) должно быть не менее четырех сантиметров (зона A). **Ваш прибор можно встраивать без ограничений. Однако проверьте, чтоб пути подхода и отхода воздуха не были загорожены (см. главу «описание Вашего прибора»).** Использование метода, показанного напротив, рекомендуется для использования над духовым шкафом или встроенной техникой.



- ***ВСТРАИВАНИЕ***

Следуйте схеме, показанной выше. Приклейте губчатое уплотнение под Вашим прибором по периметру отверстия в рабочей поверхности, на которую встанет Ваш прибор. Оно обеспечит хорошую герметичность с рабочей поверхностью. Прикрепите защелки к варочной панели *(в зависимости от модели).*

В случае моделей 30, 38, 80 и 90 см убедитесь, что верхняя поперечная рейка шкафа не препятствует потоку воздуха. При необходимости, сделайте выемку.



Совет

Если Ваша варочная панель расположена над духовым шкафом, устройства тепловой защиты могут препятствовать одновременному использованию панели и программы пиролиза духовки. Ваша панель оборудована системой защиты от перегрева.
Предохранительное устройство может сработать, например, когда варочная панель установлена над недостаточно теплоизолированной духовкой. В таких условиях на панели управления появляются несколько маленьких линий. В таком случае мы рекомендуем Вам усилить вентиляцию варочной панели путем вырезания отверстия в боковой стенке шкафа, (8 x 5 см), и/или установить комплект теплоизоляции для духовки, который можно приобрести в гарантийном отделе.

1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

RU

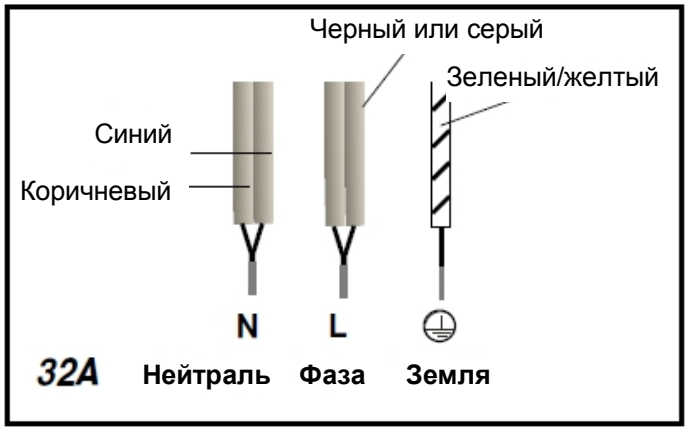
Подключение

Данные варочные панели должны подключаться к сети питания посредством розетки, соответствующей публикации CEI 60083, или посредством выключателя с размыканием всех контактов, соответствующего действующим нормам изоляции.

При первом подключении варочной панели к сети или после длительного бездействия на панели управления загорится индикаторная лампочка. Данная информация исчезнет через 30 секунд.

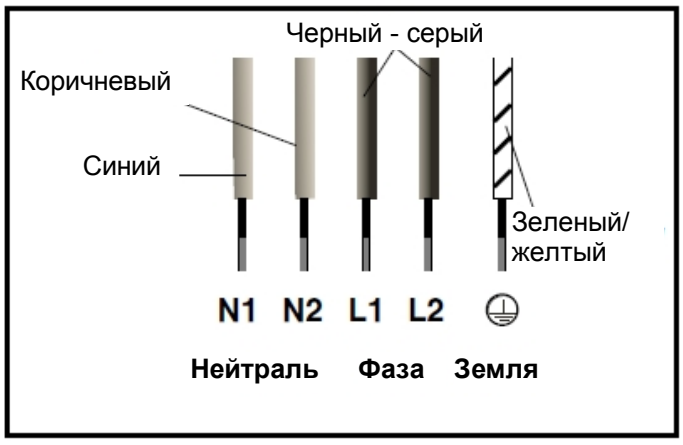
Особое подключение DTI1043*

• 220-240 В ~

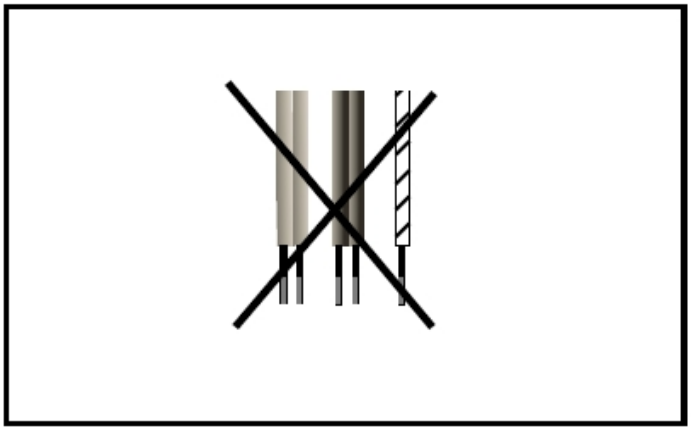


• 2x230 В 2L+2N ~ - 16 А

Перед подключением разделите провода.

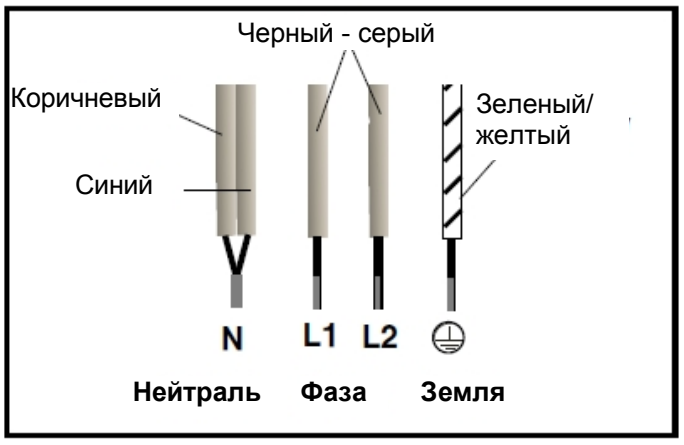


• 400 В 3 ~ - 16А



• 400 В 2N ~ - 16 А

Перед подключением разделите провода с двумя фазами. (L1 и L2)



Подключив три фазы 400 В 2N, убедитесь, что провод нейтрали подключен верно.

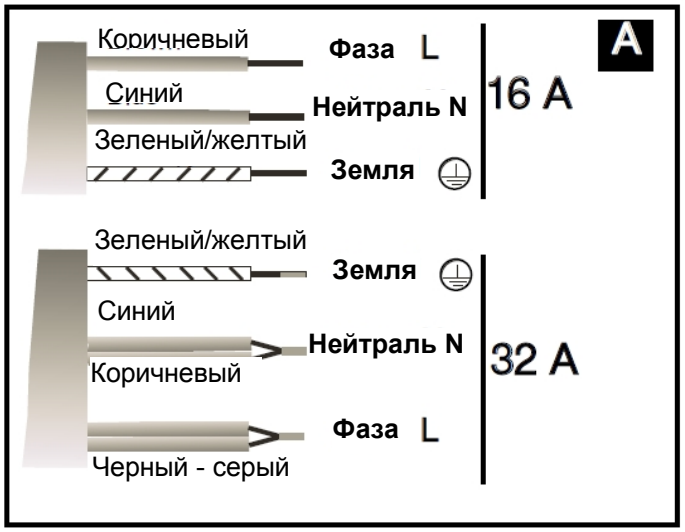
Внимание

Если кабель питания поврежден, то чтобы предотвратить опасность, его должен заменить производитель, его отдел послегарантийного обслуживания или лицо, обладающее подобной квалификацией.

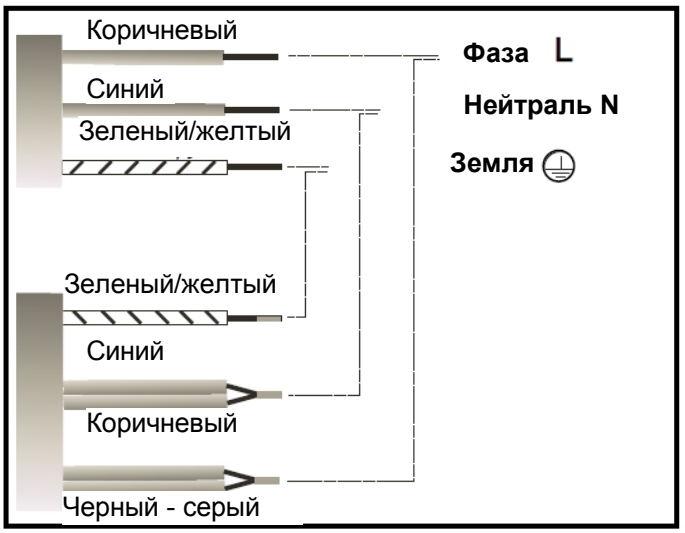
Особое подключение DTI1049*

• Подключение 220-240 В одна фаза

Предохранители на16 и 32 А.



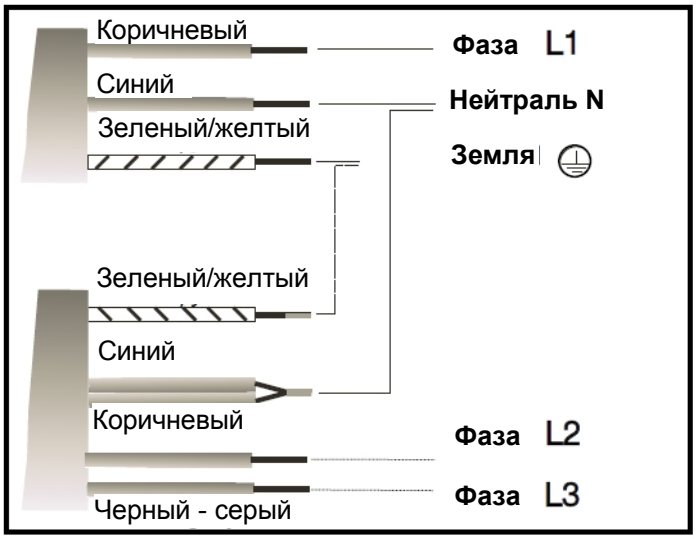
Предохранитель на 63 А.



• Подключение 400 В 3N три фазы

Перед подключением разделите провода с двумя фазами L2, L3.

Предохранитель на 16 А.



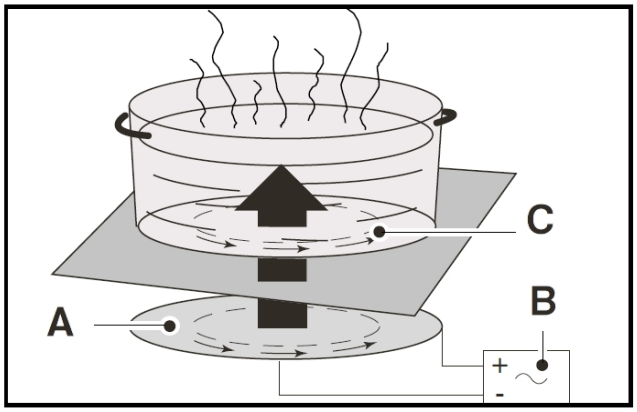
Если устройство имеет соединение 400 В 3N на 3 фазы и не работает верно, проверьте правильность подключения провода нейтрали.

2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

RU

Мы разработали варочную панель для использования частными лицами у себя дома. Данные варочные панели предназначены исключительно для приготовления пищи и напитков, и они не содержат каких-либо материалов, содержащих асбест.
Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев использования прибора совместно или под надзором лиц, отвечающих за их безопасность после проведения инструктажа по использованию. Следует следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

• ***Принцип индукции***
Принцип индукции основан на магнетизме.
Когда Вы ставите кухонную посуду на варочную зону и включаете прибор, электрические цепи варочной панели производят «индукционные» токи на дне варочной панели, за счет чего температура непрерывно растет. Затем тепло передается пище.
Чтобы помочь Вам выбрать подходящую кухонную посуду, в данном руководстве приведен соответствующий перечень.



A – Индукционная пластина

B – Электрическая цепь

C – Индукционные токи

• ***Кухонная посуда***

Большинство кухонной посуды совместимо с эффектом индукции. Чтобы проверить, подходит ли Ваша кухонная посуда, поставьте её на нагревательную зону (16 или 23 см) на 4 уровень мощности.
- Если дисплей не погаснет, Ваша посуда подходит.
- Если дисплей начнет мигать, то Вашу посуду нельзя использовать для индукционного приготовления пищи.
Вы также можете использовать магнит для проверки кухонной посуды.
Если магнит «прилипнет» к дну посуды, то она совместима с индукцией.
С индукционными плитами не будет работать только посуда из стекла, керамики, алюминия (без специального покрытия дна), меди и некоторых немагнитных сплавов нержавеющей стали. Мы рекомендуем Вам выбирать кухонную посуду с толстым и плоским дном.
Когда Вы покупаете кухонную посуду, убедитесь в том, что на упаковке имеется нижеприведенный логотип; он гарантирует, что посуда совместима с индукционными плитами.

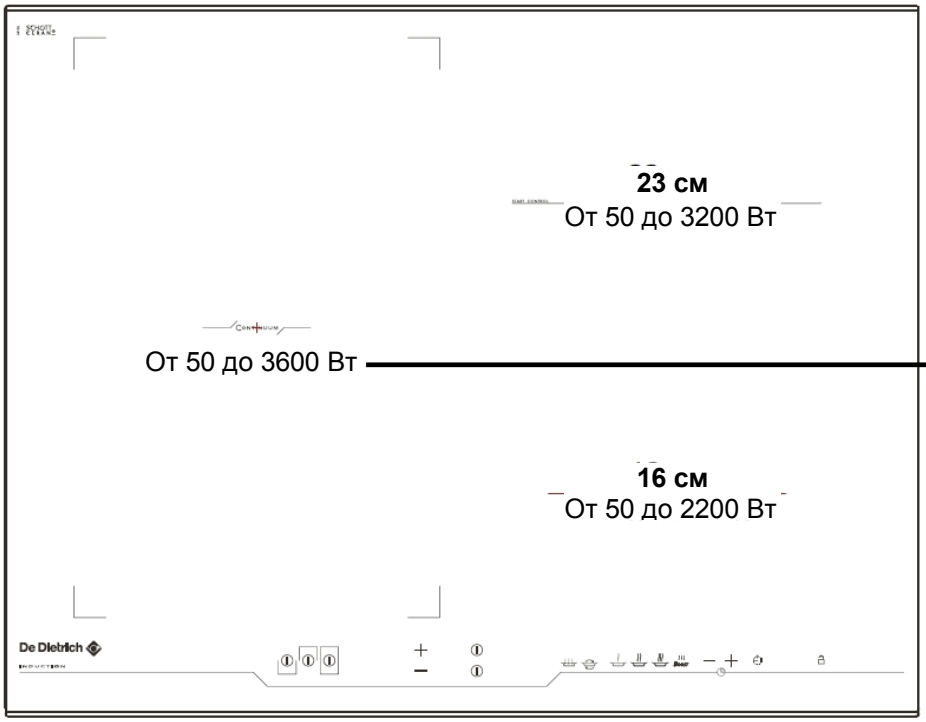
CLASS INDUCTION

- ***Выбор варочной зоны***

Варочная зона	Диаметр основания кухонной посуды
16 см	10 ... 18 см
23 см	12 … 26 см
28 см	12 … 32 см
Continuum спереди и сзади	12 … 20 см
Continuum полностью	18 … овальный, большой котелок

Описание Вашей варочной панели

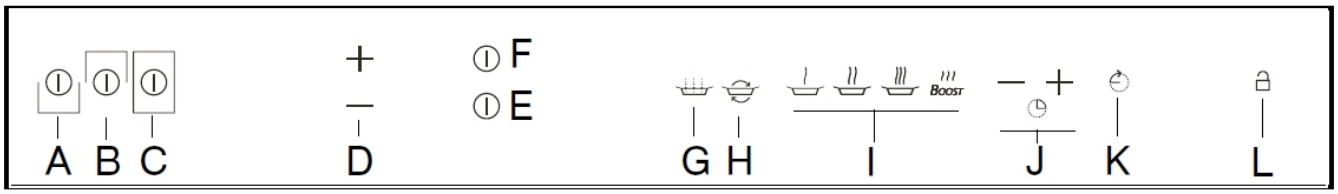
DTI1043*



Общие размеры (L x l) –
DTI1043* : 65 x 50,7

Вырезание отверстия (L x l)
DTI1043* : 56 x 49

DTI1043X:
От 50 до 4600 Вт



• Сенсорные элементы управления

Используйте данные сенсорные клавиши для выбора, включения и выключения варочных зон. Когда зона выбрана, Вы увидите, что она будет подсвечиваться, и сможете изменить настройки.

A передняя зона Continuum
B задняя зона Continuum
C вся зона Continuum
E зона 16 см.
F зона 23 см.

Данные сенсорные клавиши позволят Вам настроить мощность, таймер, программы... для каждой выбранной зоны.

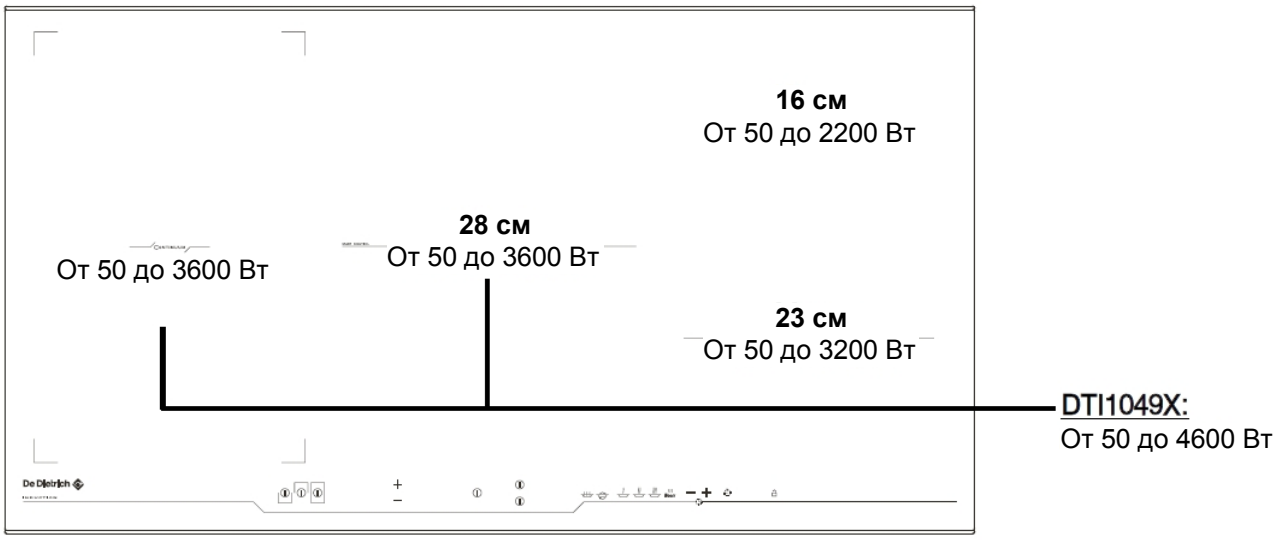
D регулирование мощности
G функция *КИПЕНИЕ*
H функция *ОТСЛЕЖИВАНИЕ МОЩНОСТИ*
I предварительная установка мощности
J настройка таймера
K функция *ПРОЙДЕННОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ*
L блокировка – разблокировка – блокировка во время чистки

• Сенсорные элементы управления



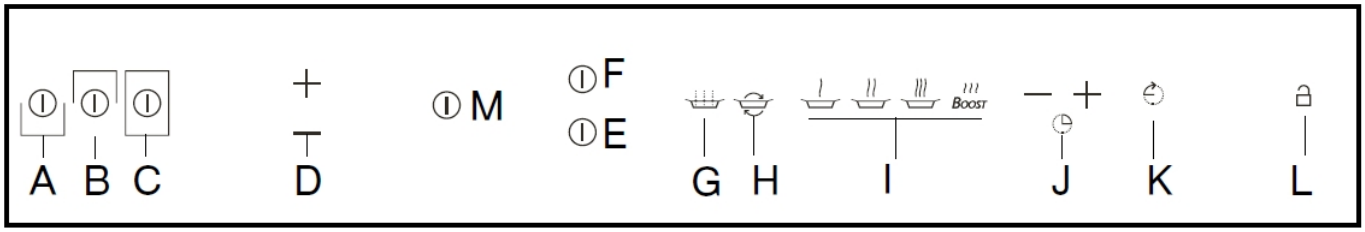
Для выбранной зоны
Если на выбранной зоне не стоит кухонная посуда, то Ваши настройки сотрутся автоматически через несколько секунд.

DTI1049*



Общие размеры (L x l) –
DTI1049* : 93 x 50,7

Вырезание отверстия (L x l)
DTI1049* : 90 x 49



• Сенсорные элементы управления

Используйте данные сенсорные клавиши для выбора, включения и выключения варочных зон. Когда зона выбрана, Вы увидите, что она будет подсвечена, и сможете изменить настройки.
A передняя зона Continuum
B задняя зона Continuum
C вся зона Continuum
M зона 28 см.
E зона 23 см
F зона 16 см.

Данные сенсорные клавиши позволят Вам настроить мощность, таймер, программы... для каждой выбранной зоны.

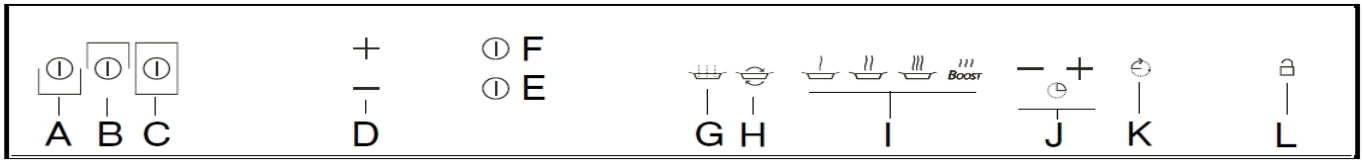
D регулирование мощности
G функция *КИПЕНИЕ*
H функция *ОТСЛЕЖИВАНИЕ МОЩНОСТИ*
I предварительная установка мощности
J настройка таймера
K функция *ПРОЙДЕННОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ*
L блокировка – разблокировка – блокировка во время чистки

• Сенсорные элементы управления

Для выбранной зоны



Если на выбранной зоне не стоит кухонная посуда, то Ваши настройки сотрутся автоматически через несколько секунд.



Использование варочной зоны

Регулирование уровня мощности:

- Поставьте кухонную посуду на варочную зону и нажмите соответствующую сенсорную клавишу **A, B, C, E, F** или **M**. Ваш выбор подтвердит короткий сигнал и подсвечивание.
- При помощи сенсорных клавиш **D, I** отрегулируйте уровень мощности.
- Чтобы выключить варочную зону, удерживайте палец на сенсорной клавише.

Настройка таймера:

- Выберите варочную зону.
- Настройте таймер при помощи сенсорной клшавиши **J**.
- Когда приготовление будет завершено, на дисплее отобразится «**0**» и прозвучит короткий сигнал. Нажмите на основной переключатель, чтобы стереть эту информацию.

N.B.:

- При первом нажатии на **J** «**–**» автоматически устанавливается 99 минут.
- Одновременное нажатие на **J** «**+**» и «**–**» отменяет текущий отсчет.
- Если вы не сделали выбор или, если не поставили посуду, то выбранная зона отключится через несколько секунд.

Дополнительные функции

• Подогрев

Данная функция позволяет быстро достичь высокой температуры, а затем автоматически возвращается на мощность для готовки.

- Выберите размер кухонной посуды.
- Включите подогрев при помощи сенсорной клавиши **D** “**-**”, на дисплее отобразится **HU**.
- Настройте заранее мощность приготовление при помощи сенсорной клавиши **D** (выше 7). Короткий звуковой сигнал подтвердит Ваши настройки через несколько секунд. Начнется приготовление.
- На стадии подогрева, на дисплее поочередно будут отображаться **HU** и мощность приготовления.
- После завершения стадии подогрева, ваша варочная панель будет отображать мощность приготовления.

N.B.:

- Время подогрева рассчитывается автоматически, в зависимости от выбранного уровня мощности приготовления.
- Если Вы не установите мощность приготовления, пока отображается надпись **HU**, зона отключится через несколько секунд.

• КИПЕНИЕ

Данная функция позволяет вскипятить воду и удерживать температуру на точке кипения для приготовления пищи, которая требует кипения.

- Кратковременно нажмите на кнопку **G**. Вы услышите короткий звуковой сигнал. По умолчанию на дисплее отображается «2l» (2 литра).
- Укажите объем воды от 0,5 до 6 литров, при помощи кнопок + и – (**D**). Количество воды может быть 0,5л, 1л, 1,5л, 2л, 2,5л, 3л, 4л, 5л и 6 литров.
- Кратковременно нажмите на кнопку **G**, чтобы подтвердить выбор. Прозвучит короткий сигнал и надпись «**boil**» перестанет мигать.

Когда вода закипит, прозвучит несколько коротких сигналов и слово «boil» прокрутится на дисплее (**b**, потом **o** и т.д.)

- Положите пищу (макароны, рис и т.п.). Кратковременно нажмите на кнопку **G**. По умолчанию отображается уровень 12 или 13 мощности и 1 мин.

Настройте время, используя кнопки **J**. Если необходимо, Вы можете изменить уровень мощности кнопками **D**. Настройки подтверждаются автоматически через несколько секунд или нажатием кнопки **G**. Звучит короткий сигнал.

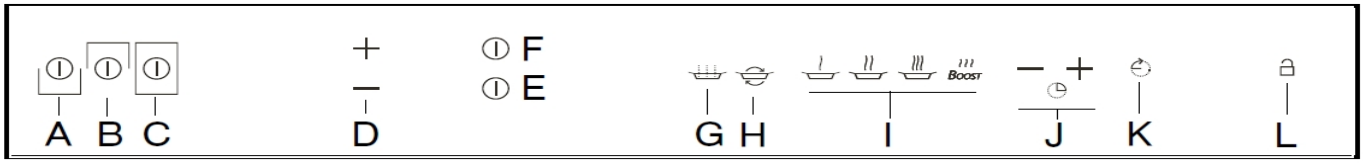
ПРИМЕЧАНИЕ: Необходимо, чтобы температура воды не была слишком холодной или горячей, когда начнется приготовление, поскольку это может повлиять на конечный результат.

Данная функция может быть одновременно использована на всех варочных зонах.

Не используйте чугунной посуды.

Не накрывайте посуду крышкой.

Не используйте соли.



• *Отложенное приготовление*

Данная функция позволяет Вам отложить приготовление пищи (доступно только для зоны START CONTROL). Программа откладывает приготовление в 6 этапов:
1 – Выберите варочную зону, для выполнения данной функции.
2 – Нажмите на сенсорные панели **J** «+» и «–» одновременно для настройки текущего времени на Вашей варочной панели. Когда числа мигают, Вы можете настроить часы с помощью сенсорной кнопки **J**, затем подождите несколько секунд. Если время отображается правильно, подождите несколько секунд. Дисплей перестанет мигать, и короткий сигнал подтвердит настройки.
3 – Установите время завершения готовки, нажав на сенсорную кнопку **J**. Подождите несколько секунд. Короткий сигнал подтвердит настройки.
4 – Установите длительность готовки, нажатием сенсорной кнопки **J**. Подождите несколько секунд. Короткий сигнал подтвердит настройки.
5 – Установите мощность готовки с помощью сенсорной кнопки **D**; по умолчанию отображается 4 (максимально 6). Подождите несколько секунд. Короткий сигнал подтвердит настройки, а на дисплее отобразится надпись **SC**.
6 – Через несколько секунд, **SC** исчезнет и появится мигающая точка, указывающая, что запущен процесс отложенного приготовления.

• *Независимый таймер*

Данная функция позволит Вам назначить время события, без приготовления пищи.
- Выберите варочную зону, которая не используется.
- Установите время, нажав на сенсорную кнопку **J**. На дисплее замигает надпись «**t**».
- После настройки «**t**» перестанет мигать и начнется отсчет времени.

Примечание:
Вы можете остановить выполняющийся отсчет, удерживая палец на сенсорной кнопке выбора на дисплее.

• *Время работы*

Данная функция отображает время, прошедшее с последнего момента настройки мощности выбранной зоны.

Чтобы использовать эту функцию, нажмите на кнопку **K**. На дисплее таймера начнет мигать пройденное время для выбранной зоны.

Если Вы желаете прекратить приготовление через определенное время, нажмите на кнопку **K**, затем, через 5 секунд, нажмите «+» на таймере, чтобы увеличить время приготовления, которое вы желаете установить. Время на дисплее будет отображаться в течение 3 секунд, затем отобразится оставшееся время. После подтверждения выбора прозвучит короткий сигнал.

Данная функция существует совместно с функцией таймера, или отдельно от нее.

Примечание: Если на дисплее таймера отображается время, то его нельзя изменить в течение 5 секунд после нажатия на кнопку **K**. По истечении этих 5 секунд Вы можете изменить время приготовления.



• Отслеживание мощности

Данная функция позволяет перемещать посуду с одной зоны в другую, сохраняя изначальные настройки (уровень мощности и время).

1 – Нажмите на кнопку **H**, и прозвучит короткий сигнал, затем переместите посуду в другую зону.

2 – Нажмите еще раз на кнопку **H**; В новой зоне отобразится информация. Изначальная варочная зона отключится, когда настройки отобразятся на новой зоне.

- Если перед нажатием кнопки **H** в зоне не окажется сковородки, то прозвучит длинный сигнал и функция будет отменена.
- Если после нажатия кнопки **H** передвинуть более одной сковородки, то функция отменяется, а на дисплее отобразится надпись **NO**.

Если Вы полностью передвинете посуду со всей варочной зоны в другую варочную зону, функция также будет отменена и на дисплее появится надпись **NO**.

Если функция «Отслеживание перемещений посуды» задействует более одной новой зоны, то функция отменяется, а на дисплее высвечивается надпись **NO**.

• Предварительно установленные режимы мощности

Данная функция позволяет Вам изменять уровни мощности, установленные производителем (кроме режима boost).

- Ваша варочная панель должна быть отключена.
- Выберите предварительную установку **I** для изменения, удерживая на ней палец.
- Установите новые настройки мощности нажатием на сенсорную кнопку **D**.
- Через несколько секунд короткий звуковой сигнал подтвердит Ваши действия.

N.B.:

Уровни мощности должны быть в пределах:
- от 1 до 5 для первой кнопки.
- от 6 до 10 для второй.
- от 11 до 15 для третьей.

• Замок для обеспечения безопасности детей

Данная функция позволяет заблокировать варочную панель, пока она отключена или пока она готовит пищу. Чтобы заблокировать:
- Удерживайте палец на сенсорной кнопке **L**. Прозвучит короткий сигнал, и загорится соответствующий индикатор. Через несколько секунд индикатор автоматически погаснет.

Чтобы разблокировать:
- Удерживайте палец на сенсорной кнопке **L**. Прозвучит короткий сигнал, и соответствующий индикатор погаснет.

Примечание:
- В режиме блокировки любое действие вызовет появление символа ключа на дисплее. Перед использованием варочной панели Вы должны сначала разблокировать её.
- Если Вы заблокируете прибор во время приготовления пищи, то приоритет будет определен для дисплея окончания приготовления.

• Блокировка во время очистки

Данная функция позволяет Вам временно заблокировать варочную панель на время очистки.

Чтобы активировать блокировку:
- Ваша варочная панель должна быть отключена.
- Нажмите быстро на сенсорную клавишу **L**. Прозвучит короткий сигнал и загорится индикатор.
- По истечении заранее установленного времени блокировка автоматически снимется. Прозвучит короткий сигнал и индикатор погаснет



Как показано на этой эмблеме, материалы, используемые для упаковки данного прибора, не подлежат переработке. Выбрасывайте их в специальные контейнеры, предназначенные для таких целей, и сделайте свой вклад в защиту окружающей среды.
Переработка приборов, организованная производителем, будет проведена в оптимальных условиях в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/CE касательно отходов электрического и электронного оборудования. Для получения информации о том, как утилизировать использованный прибор или где находятся пункты приема, свяжитесь с соответствующими местными органами или продавцом.

Безопасность при работе

• Остаточное тепло

После долгой процедуры готовки пищи, используемая зона может оставаться горячей еще несколько минут. В этот период мигает символ «**H**». Не прикасайтесь к этой зоне.

• Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оборудована предохранительным датчиком, который непрерывно контролирует температуру дна кухонной посуды. Если Вы оставите пустую посуду на включенной зоне, он автоматически ограничит мощность, чтобы предотвратить повреждение посуды или варочной панели.

• Защита от переливания

В случае вытекания или попадания металлического предмета или мокрой ткани на зоны управления варочная панель автоматически отключится, прозвучит короткий сигнал и дисплеи загорятся. Очистьте прибор или уберите предмет, а затем вновь продолжите приготовление.

• Система автоматической остановки

Если Вы забыли, что у Вас что-то готовится на варочной панели, то через заранее установленное время, функция безопасности автоматически её выключит (от 1 до 10 часов, в зависимости от выбранного уровня мощности). Приблизительно через 2 минуты на дисплее отобразится надпись «**AS**» и прозвучит звуковой сигнал. Нажмите на основной переключатель, чтобы удалить эту информацию. Короткий звуковой сигнал подтвердить Ваши настройки.

• Защита от «мелких предметов»

Если Вы положите небольшой предмет на зону (кольцо, вилки и т.п.), варочная панель определит его и подачи питания не будет. Дисплей мощности начнет мигать.

Примечание:

Однако несколько небольших предметов, находящихся одновременно в одной зоне, могут быть распознаны как кухонная посуда. В таком случае начнется подача питания.

⚠ Не кладите на используемую панель любые столовые приборы (ложки, вилки, крышки и т.п.). Они нагреются так же, как и кухонная посуда: существует опасность возгорания.

• Для пользователей с кардиостимуляторами и действующими имплантатами.

Принцип работы варочной панели соответствует действующим стандартам по электромагнитному влиянию и, следовательно, полностью отвечает законодательным требованиям (Директивы 89/336/EEC).
Чтобы предотвратить влияние варочной панели на кардиостимулятор, последний должен быть разработан и запрограммирован в соответствии с применяемыми к нему нормативами.
Поскольку мы гарантируем соответствие только нашей продукции мы настоятельно рекомендуем Вам обратиться к производителю Вашего устройства или к врачу, чтобы предотвратить возможные несовместимости.

Берегите Ваш прибор

Панель из стеклокерамики обладает высокой сопротивляемостью, но она, все же, бьется. Ниже приведены несколько рекомендаций по продлению срока службы варочной панели:

- Не допускайте падения или резких ударов посуды.
- Не кладите крышки на варочную панель. Всасывающий эффект может повредить поверхность из стеклокерамики.
- Не используйте кухонную посуду с неровным или зубчатым дном.
- Не используйте варочную панель в качестве разделочной поверхности.
- Ни в коем случае не используйте алюминиевую фольгу, бумагу или алюминиевую щетку для очистки поверхности. Алюминий плавится и повреждает поверхность.
- Ни в коем случае не пользуйтесь пароочистителем для очистки варочной панели.
- Ни в коем случае не разогревайте консервные банки. Существует опасность взрыва.

Ущерб внешнему виду в результате неверного обращения с варочной панелью, который не влияет на функциональность, не покрывается нашей гарантией.

Для безопасности Вашей кухни не ставьте чистящие средства или горючие материалы или объекты в кухонную мебель под варочной панелью.

Обслуживание Вашей варочной панели

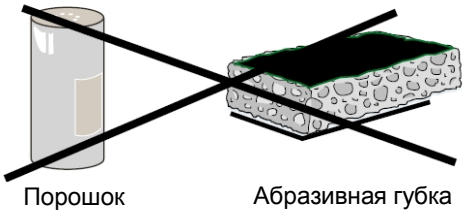
ТИПЫ ЗАГРЯЗНЕНИЙ/ ПЯТЕН	ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Легкие пятна.	Губки для очистки	Тщательно увлажните зону для очистки теплой водой, затем вытрите.
Накопление пятен от пригоревших продуктов/грязи. Рассыпанный сахар, расплавленная пластмасса.	Губки для очистки Скребок для очистки стекол.	Тщательно увлажните зону для очистки теплой водой. Используйте скребок для очистки стекла, чтобы удалить большие куски, затем очистьте грубой стороной дезинфицирующей губки, а затем вытрите.
Кольца и накипь жесткой воды.	Белый уксус.	Нанесите теплый белый уксус на пятна, подождите некоторое время, затем вытрите мягкой тканью.
Блестящий металлический окрас. Ежемесячное обслуживание.	Специальное средство для очистки стеклокерамики.	Нанесите чистящее средство для стеклокерамики на поверхность (желательно с содержанием кремния, с его защитными свойствами).



Крем



Чистящая губка
Специально для деликатной кухонной посуды



Порошок Абразивная губка

• ***При первом включении***

	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	*ЧТО ВЫ ДОЛЖНЫ СДЕЛАТЬ?*
Загорается специальная лампочка.	Нормальная работа.	Ничего. Лампочка погаснет через 30 секунд.
Ваш прибор сжигает предохранитель.	Неверное электрическое подключение варочной панели.	Проверьте правильность установки. См. раздел «Подключение к электросети».
Работает только одна сторона.		
Панель при первых приготовлениях пищи выдает запахи.	Новый прибор.	Ничего. Через несколько использований запах пропадет.

• ***При включении***

ВЫ ЗАМЕЛИЛИ ЧТО:	*ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:*	*ЧТО ВЫ ДОЛЖНЫ СДЕЛАТЬ?*
Панель не работает и индикаторы на панели управления не горят.	Прибор не подключен к источнику питания. Источник питания неисправен или соединение дефектное.	Проверьте выключатель питания и предохранители.
Панель не работает и показывается другое сообщение.	Электронная плата работает не верно.	Обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.
Панель не работает, отображается информация .	Варочная панель заблокирована.	См. Главу об использовании замка от детей.

• ***Во время использования***

ВЫ ЗАМЕЛИЛИ ЧТО:	*ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:*	*ЧТО ВЫ ДОЛЖНЫ СДЕЛАТЬ?*
Панель прекратила работать и издает звуковой сигнал каждые 10 секунд, также отображается  или надпись F7.	Произошло выкипание или предмет контактирует с панелью управления.	Очистьте панель или уберите предмет, затем, начните готовить снова.
Отображаются несколько маленьких или надпись F7.	Электронные платы перегрелись.	См. раздел «Вставка».
После включения нагревательной зоны, индикаторная лампочка на панели управления продолжает мигать.	Используемая кухонная посуда не подходит для индукции или имеет диаметр менее 12 см (10 см для 16 см зоны).	См. Раздел о подходящей для индукции кухонной посуде.
Кастрюли шумят во время готовки пищи. Ваша варочная панель издает щелкающие звуки во время приготовления пищи.	Это обычное явление для некоторых типов кухонной посуды. Это происходит из-за передачи энергии от панели посуде.	Ничего. Ни Вашей варочной панели, ни посуде ничего не угрожает.
Вентилятор продолжает работу еще несколько минут после отключения панели.	Охлаждение электронных компонентов. Нормальная работа.	Ничего.
После включения нагревательной зоны, индикаторная лампочка на панели управления горит постоянно, но посуда не нагревается.	Используемая кухонная посуда не подходит для индукции	См. Раздел о подходящей для индукции кухонной посуде.

Любое обслуживание Вашего оборудования должны производить:
- либо Ваш поставщик,
- либо другой квалифицированный механик, который является уполномоченным агентом по ремонту техники данной торговой марки.
Когда Вы вызываете мастера, дайте ему полное описание Вашего оборудования (модель, тип и серийный номер). Эта информация указана на заводской табличке производителя, прикрепленной к корпусу оборудования.

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120
Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.



В случае поломки, раскола или даже образования небольших трещин в стеклокерамической поверхности, выньте предохранители или отключите выключатель Вашей варочной панели, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
Свяжитесь с Отделом гарантийного обслуживания.