

RUS Руководство по эксплуатации

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPE3601X

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте незабываемые эмоции при работе с нашими приборами.

Наша техника привлекает внимание с первого взгляда, а непревзойденное качество дизайна говорит само за себя. Благодаря неподвластному времени стилю и изысканному покрытию каждый элемент дизайна становится шедевром, при этом гармонично сочетаясь с остальными деталями. К этим приборам так и хочется прикоснуться!

Дизайн продукции De Dietrich базируется на использовании надежного и высококачественного сырья. Наш принцип – применять в работе только лучшие материалы.

Объединяя самые современные технологии и благородные материалы, мы производим первоклассные приборы, которые помогут Вам максимально раскрыть кулинарные способности и получить удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:
www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



**Список авторизованных дилеров De Dietrich
можно уточнить по телефонам:**

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

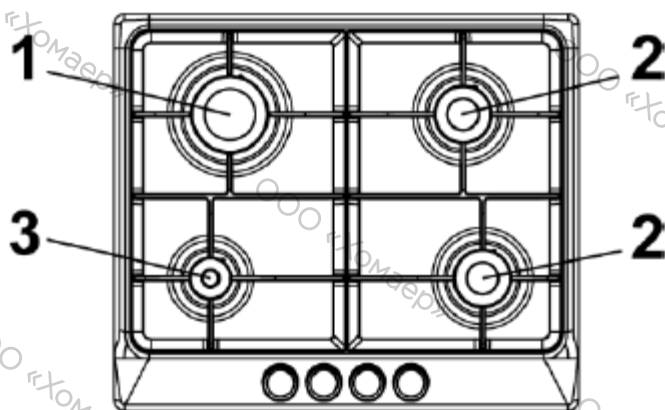
СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	15
0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ	17
1 УСТАНОВКА	17
• 1.1 Встраивание	17
• 1.2 Подключение к электросети	17
• 1.3 Подключение к газовой сети	18
• 1.4 Изменение типа газа	19
• 1.5 Свойства газа	19
2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	20
• 2.1 Включение газовых конфорок	20
• 2.2 Диаметр дна посуды в зависимости от газовой конфорки	21
3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ	22
4 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ	23
5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	24
6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	25
• 6.1 Обращение в сервисный центр	25
• 6.2 Сервисная служба De Dietrich	25

0

1	3,0 кВт	G20
2	1,75 кВт	G20
3	1,0 кВт	G20

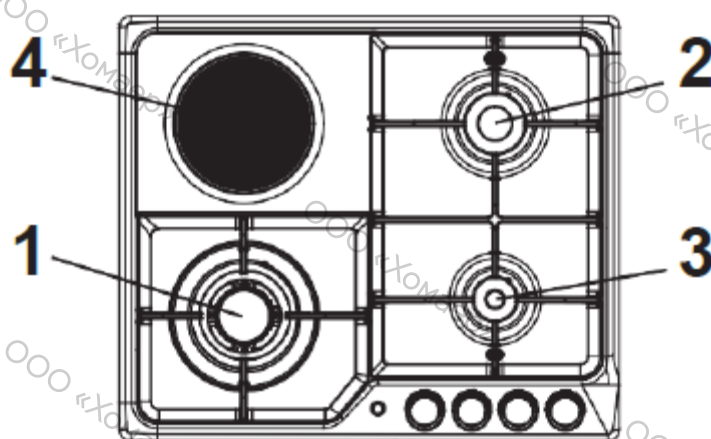
Идентификационный номер модели		DPE 3601X	
Тип варочной панели		ГАЗОВАЯ	
Количество конфорок		4	
Энергоэффективность газовых горелок			
Правая задняя	ЕЕГазовая горелка	57,3	%
Левая задняя	ЕЕГазовая горелка	57,1	%
Левая передняя	ЕЕГазовая горелка	/	%
Правая передняя	ЕЕГазовая горелка	57,3	%
	ЕЕГазовая горелка	57,2	%



1	3,8 кВт	G20
2	1,75 кВт	G20
3	1,0 кВт	G20
4	1,5 кВт	

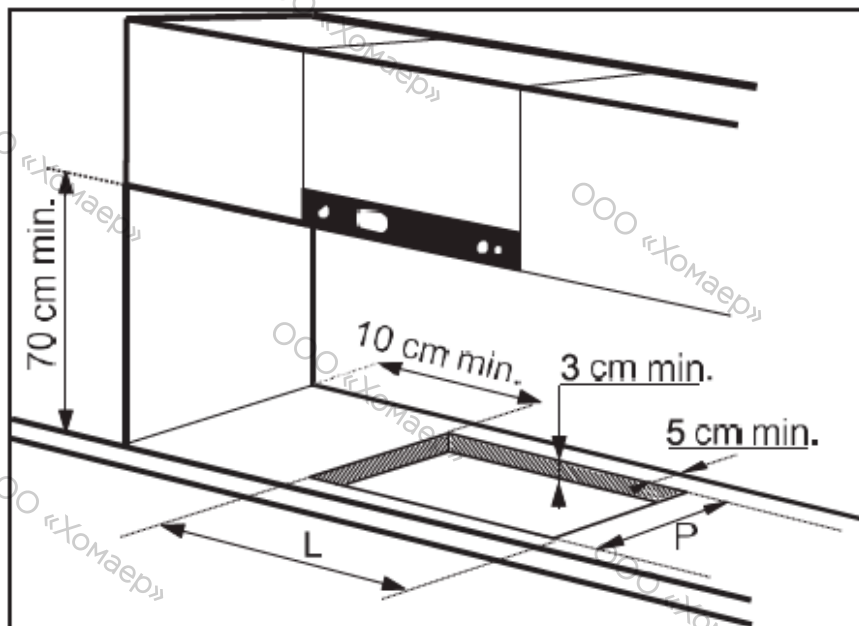
Идентификационный номер модели		DPE 3601BM/WM/XM	
Тип варочной панели		Комбинированная газово-электрическая варочная панель	
Количество конфорок		3	
Энергоэффективность газовых горелок			
Правая задняя	ЕЕГазовая горелка	57,3	%
Левая передняя	ЕЕГазовая горелка	52,6	%
Правая передняя	ЕЕГазовая горелка	/	%
	ЕЕГазовая горелка	55,0	%

Количество зон нагрева		1		
Технология нагрева		СПЛОШНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ		
Расположение нагревательного элемента	Диаметр полезной площади каждой электрической конфорки	Потребление энергии электрической конфоркой		
Слева сзади	Ø14,5 см	ЕС _{электрическая конфорка}	190,8	Втч/кг

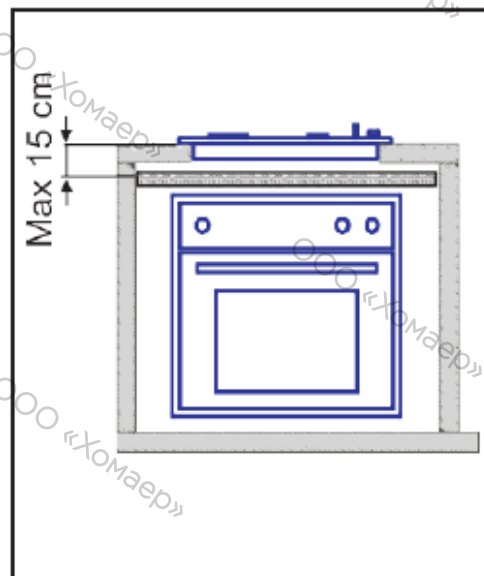


1

1.1

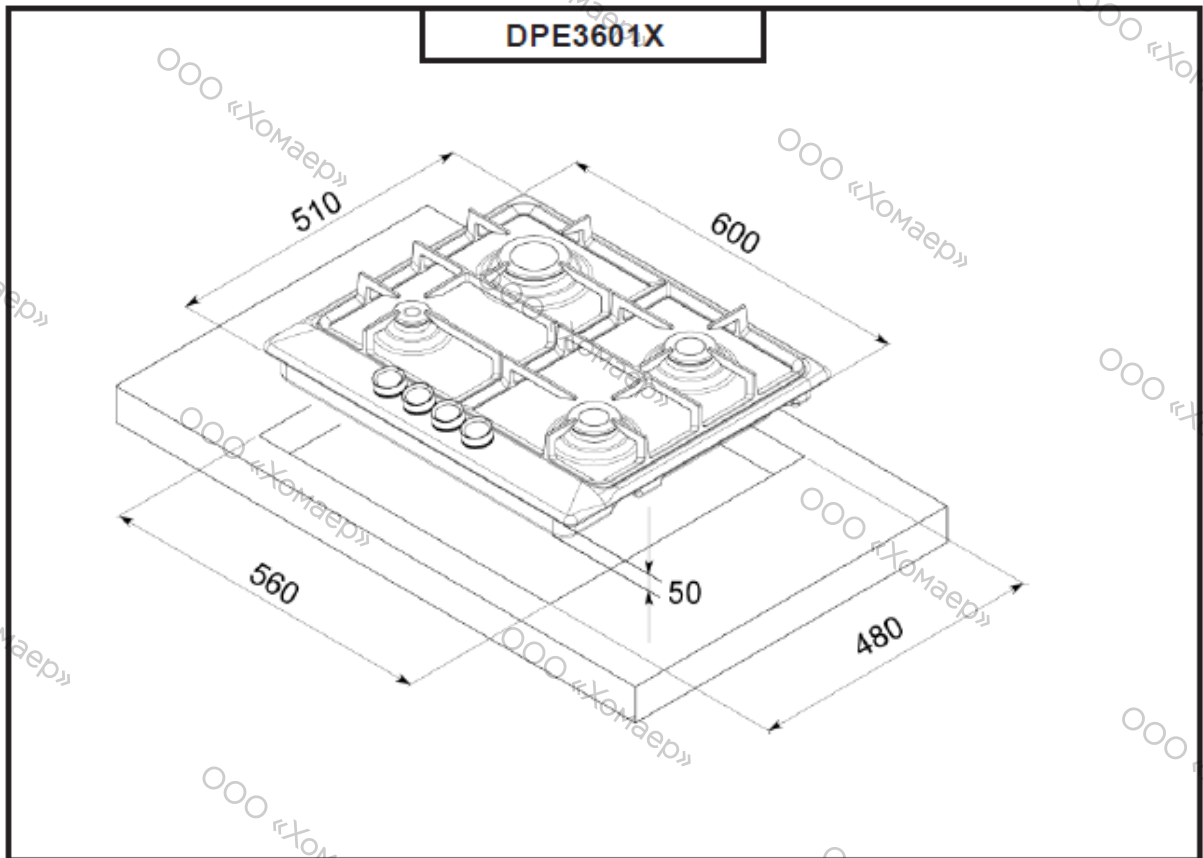


1.1.1

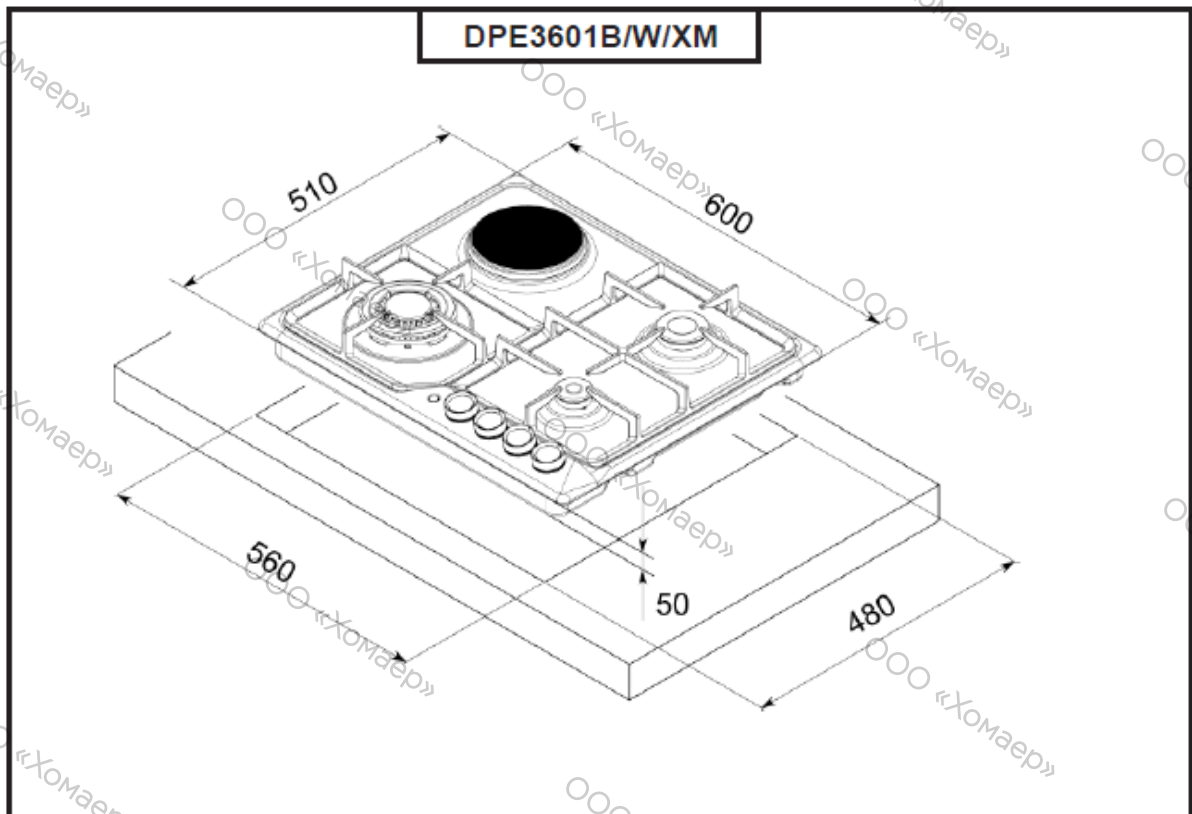


1.1.2

1

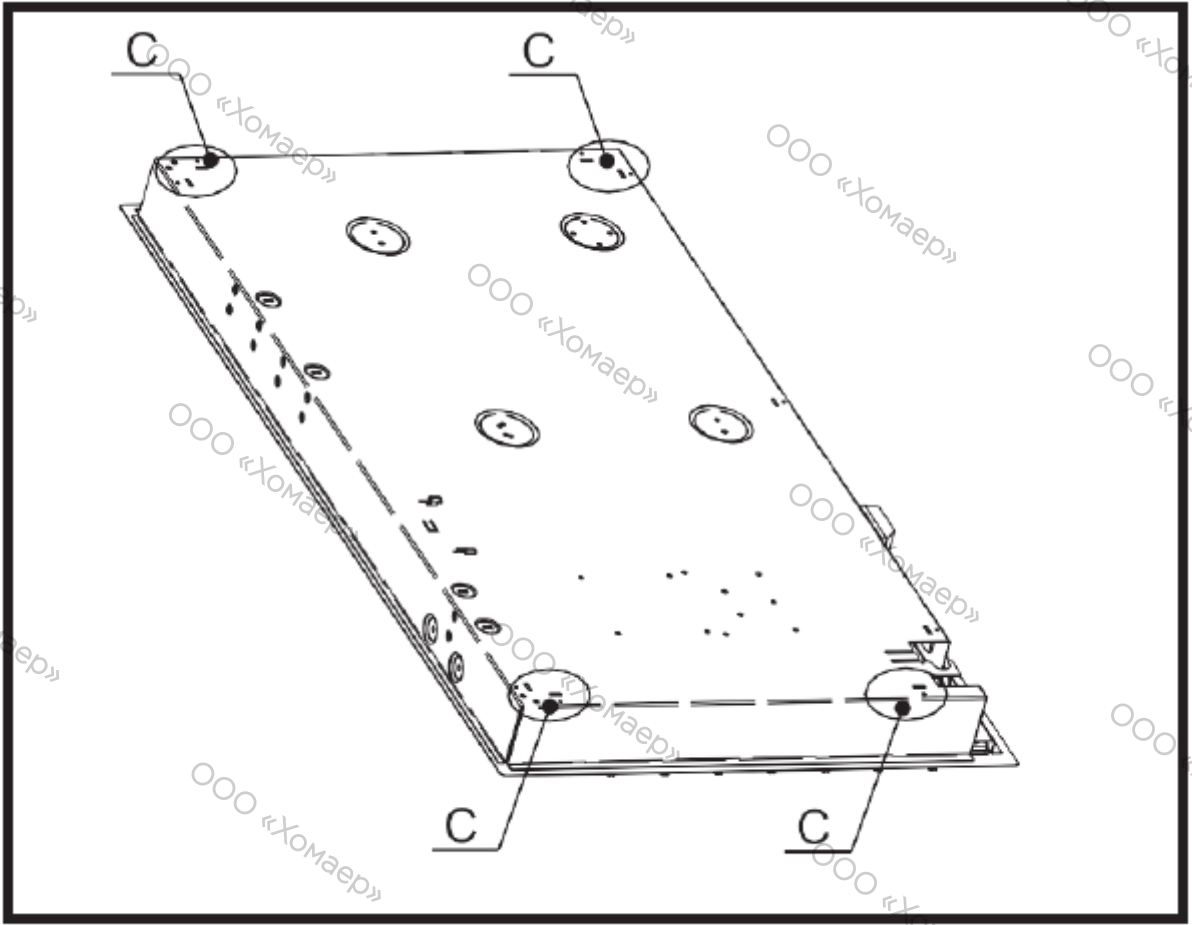


1.1.1A

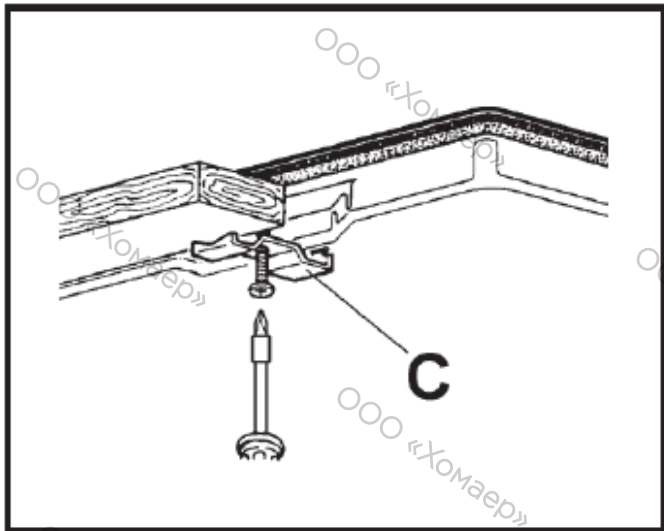


1.1.1B

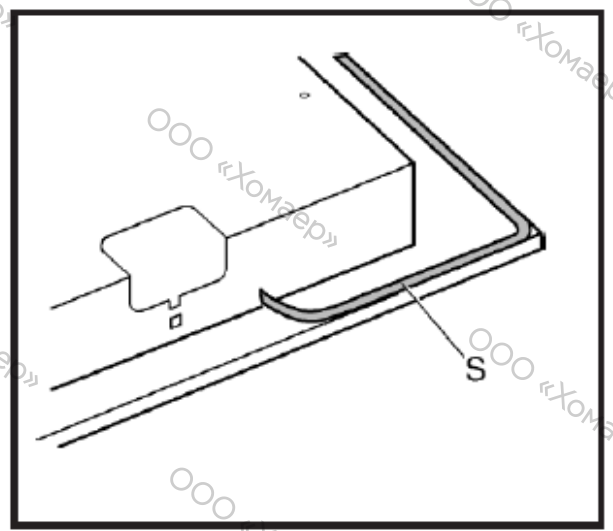
1



1.1.3

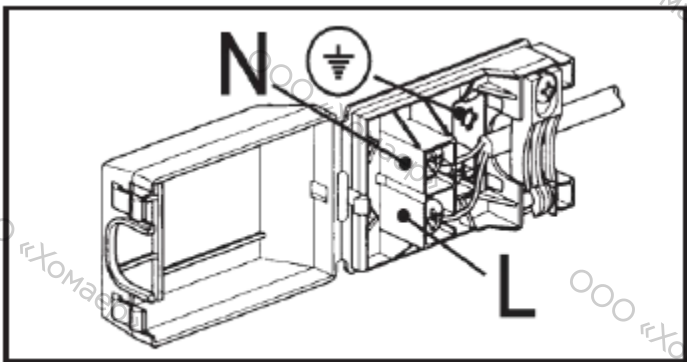


1.1.4



1.1.5

1



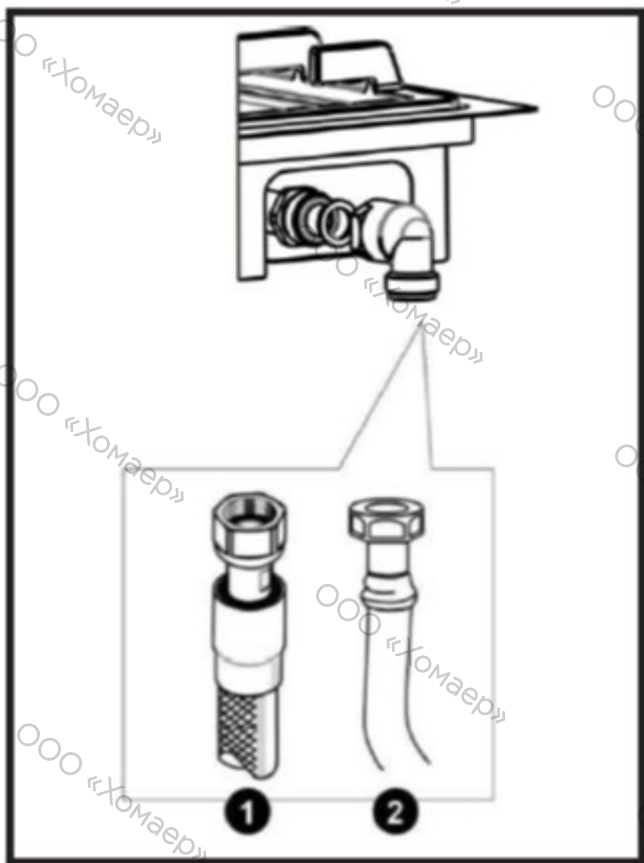
Провод L, коричневый	ФАЗА
Провод N, синий	НЕЙТРАЛЬ
Провод  , зелено-желтый	ЗАЕМЛЕНИЕ

1.2.

1.2.1

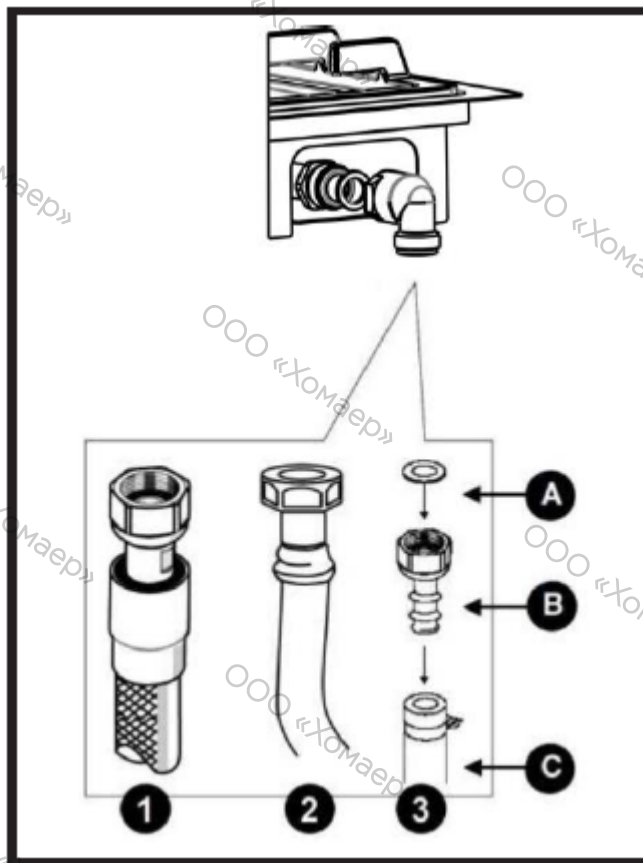
G20/25

G30/31



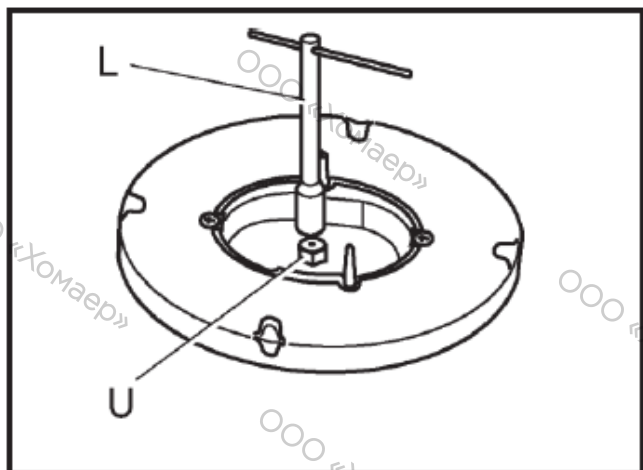
1.3.

1.3.1

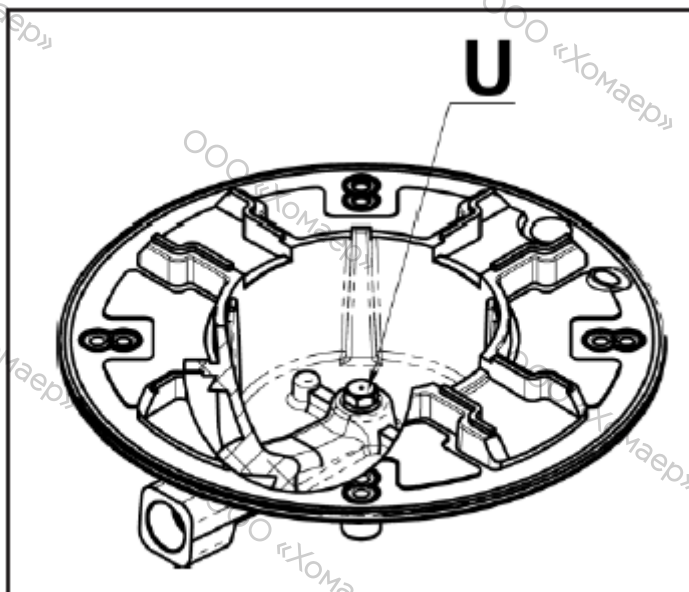


1.3.2

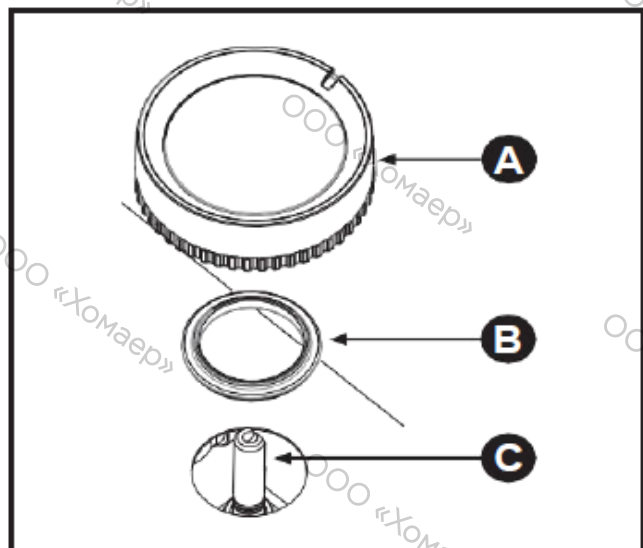
1



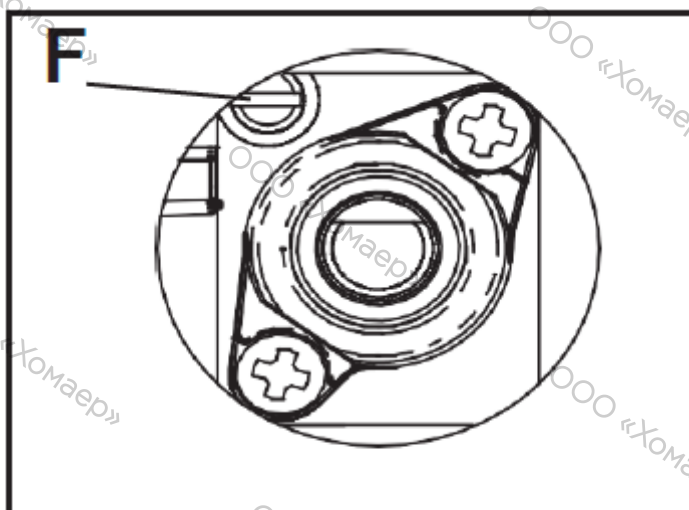
1.4.1



1.4.2



1.4.3



1.4.4

ГОРЕЛКА		ГАЗ	НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ	НОРМАЛЬНАЯ СКОРОСТЬ		ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА	ДИАМЕТР ПЕРЕПУСКНОГО КЛАПАНА	НОМИНАЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ МОЩ- НОСТЬ (кВт)	
№	ОПИСАНИЕ			г/ч	л/ч			Макс.	Мин.
1	БЫСТРАЯ	G30	28-30	218	-	85	42	3,0	0,95
		G31	37	218	-	85	42	3,0	0,95
		G20	20	-	290	115	Per.	3,0	0,95
		G25.3	25	-	332	121	Per.	3,0	0,95
2	ПОЛУБЫСТРАЯ	G30	28-30	127	-	65	31	1,75	0,6
		G31	37	127	-	65	31	1,75	0,6
		G20	20	-	165	97	Per.	1,75	0,6
		G25.3	25	-	194	94	Per.	1,75	0,6
3	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	G30	28-30	73	-	50	27	1,0	0,45
		G31	37	73	-	50	27	1,0	0,45
		G20	20	-	99	72	Per.	1,0	0,45
		G25.3	25	-	111	72	Per.	1,0	0,45
4	ТРОЙНАЯ КОРОНА	G30	28-30	277	-	98	60	3,8	2,1
		G31	37	277	-	98	60	3,8	2,1
		G20	20	-	367	135	Per.	3,8	2,1
		G25.3	25	-	421	143	Per.	3,8	2,1

Краткое название или ссылка на методы измерений и расчетов, которые использовались для установки соответствия указанным выше требованиям.

Производительность каждой горелки рассчитывается согласно стандарту EN 30-2-1 (2015 г.)

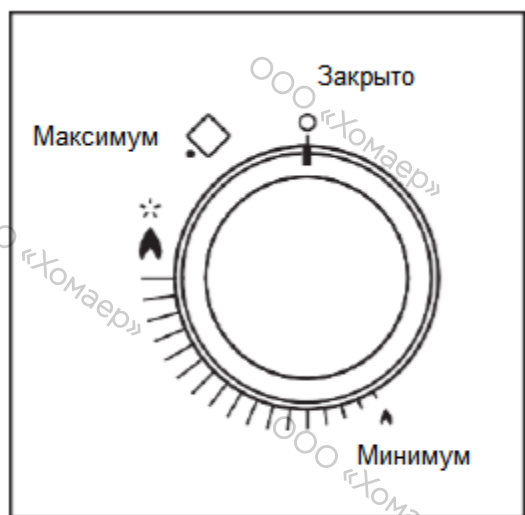
Общая эффективность варочной панели рассчитывается согласно Регламенту ЕС 66/2014, часть 2.2.

Эффективность рассчитывается только для тех горелок, номинальная мощность которых превышает 1,16 кВт (стандарт EN 30-2-1 (2015 г.)).

Информация, которая поможет покупателю минимизировать расход энергии при эксплуатации прибора:

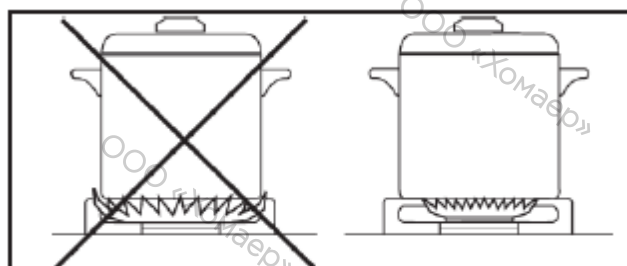
Рекомендации для экономии энергии: используйте посуду с плоским дном, подходящего размера, с крышкой; для приготовления используйте минимальное количество жидкости или жира; после закипания жидкости уменьшите уровень мощности.

2

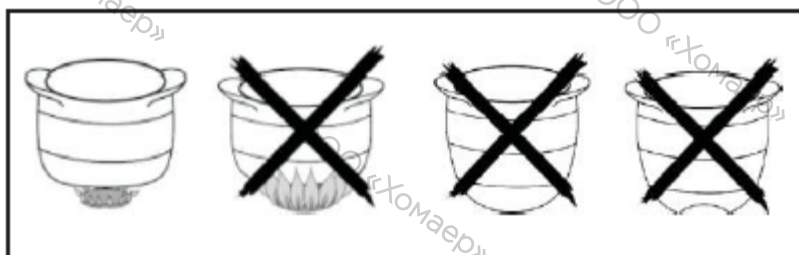


2.1.

2.1.1

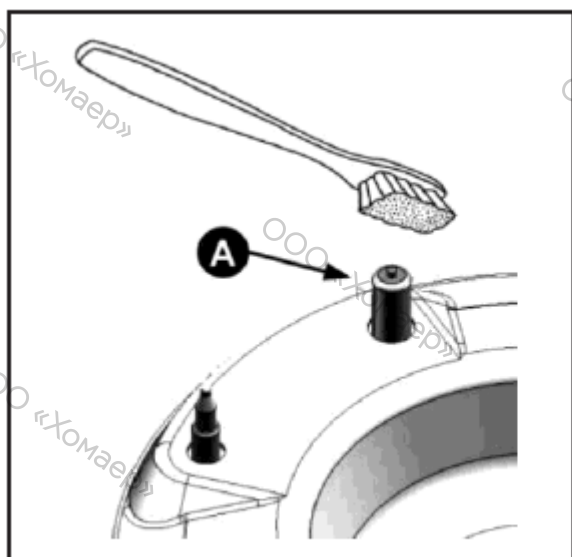


2.1.2



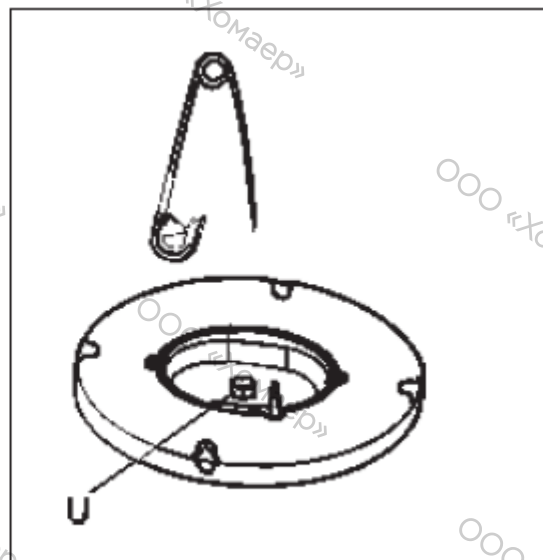
2.1.3

3



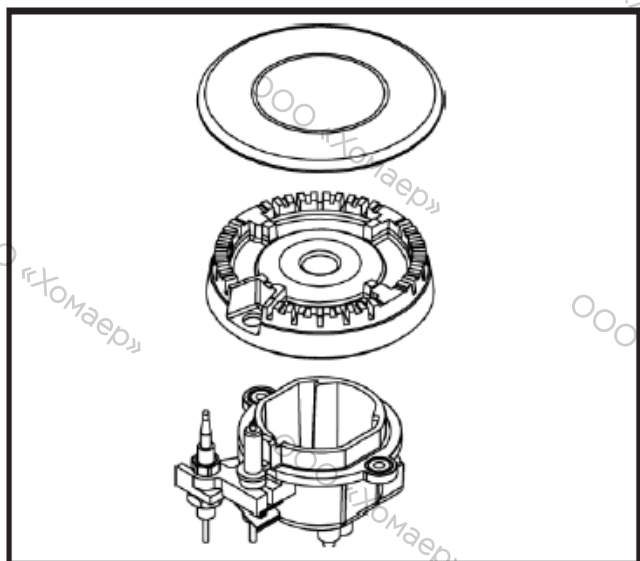
3.1.

3.1.1



3.1.2

3

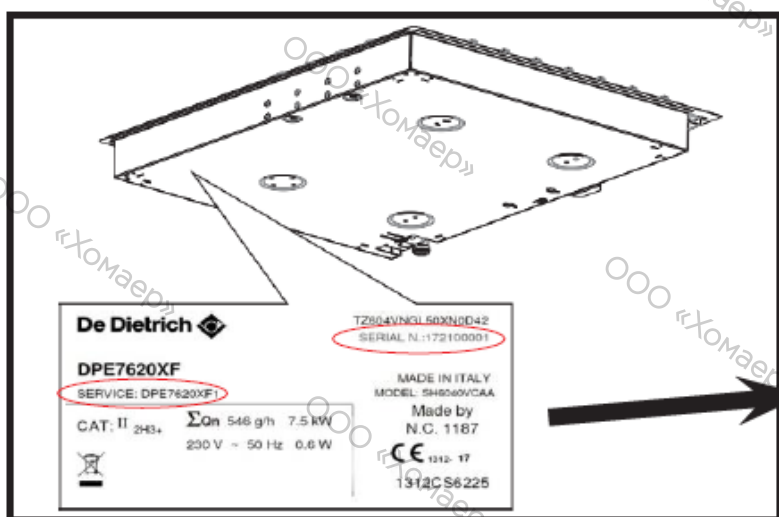


- ☐ После очистки горелки убедитесь, что крышка находится в корпусе.
- ☐ Крышка конфорки должна лежать устойчиво и ровно.

5



6



Обслуживание:

Серийный номер:

6.1

6.1.1

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данное руководство также доступно для скачивания на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания либо при помощи вилки, либо при помощи переключателя в щитке электропроводки, который должен быть установлен в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна.
- Данный прибор не предусматривает включение при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** будьте внимательны при использовании жиров и масел, т.к. они могут быстро воспламениться и вызвать возгорание.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели выделяется тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите механические вентиляционные отверстия открытыми.
- При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве (если таковое имеется).
- **ВНИМАНИЕ:** используйте только устройства безопасности для варочной панели, которые разработаны производителем прибора, рекомендованы им в инструкции по эксплуатации как подходящие или встроенные в прибор. Использование неподходящих устройств безопасности может стать причиной несчастного случая.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Данная варочная панель соответствует стандарту EN 30-1-1 и относится к 3 классу безопасности. Прибор надлежит устанавливать и использовать только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно изучите данное руководство.
- **ВНИМАНИЕ:** не оставляйте работающий прибор без присмотра. Всегда следите за процессом приготовления.
- Данный прибор разработан исключительно для приготовления напитков и продуктов питания и не содержит компонентов на основе асбеста.
- Не храните **ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ** продукты в ящике под варочной панелью (аэрозоли и другие контейнеры под давлением, бумага, книги рецептов и т.д.).
- Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не рекомендуется хранить в нем предметы, чувствительные к воздействию высокой температуры (пластик, бумага, аэрозоли и др.).
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора, отключите его от электрической и газовой сети.

- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.
- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять представитель производителя, специалист сервисного центра или человек с соответствующей квалификацией. Тип кабеля – Y.
- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном
- Все газовые варочные панели, описанные в настоящем документе, имеют наклейку соответствия европейским стандартам.
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Если на поверхности прибора появилась трещина, отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- Если поворотная ручка вращается с трудом, НЕ ПРИКЛАДЫВАЙТЕ к ней СИЛУ, сразу же обратитесь к Вашему сборщику.
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.
- Данный прибор надлежит встроить в кухонный шкаф или в столешницу. Прибор относится к 3 классу безопасности; он предназначен исключительно в бытовых условиях. Прибор надлежит встраивать в термоустойчивую мебель. Согласно европейским стандартам стенки такой мебели должны выдерживать температуру 125°C.

Декларация соответствия:

Настоящим заявляем, что наша продукция соответствует действующим директивам, приказам и регламентам ЕС, а также требованиям, приведенным в справочных стандартах.

0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Определите тип Вашей варочной панели: сравните количество и расположение конфорок на Вашем приборе и на рисунке (0.1.1) и (0.1.2).

1 УСТАНОВКА

Впишите все данные Вашего прибора на страницу «Послепродажное обслуживание», чтобы в будущем они всегда были у Вас под рукой (6.1.1). На этой странице также описывается, где найти эти сведения на приборе.

1.1 ВСТРАИВАНИЕ

Толщина столешницы должна составлять не менее 3 мм; столешница должна быть выполнена из жаропрочного материала или покрыта им.

Если под прибором располагается разделитель или поперечная планка, то они должны располагаться на расстоянии не менее 15 см от столешницы (1.1.2).

Если варочную панель планируется установить на духовой шкаф, то необходимо предпринять меры безопасности, чтобы прибор был установлен в соответствии с действующими стандартами по предупреждению несчастных случаев.

Хранить спреи и контейнеры под давлением в каких-либо отсеках гарнитура под варочной панелью строго запрещается (см. главу по технике безопасности).

При установке прибора следуйте указаниям на схеме. (1.1.1)

- Снимите конфорочные решетки, крышки конфорок и головки, запомнив при этом их расположение.
- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите ее на крышку напольного шкафа таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.
- Для обеспечения герметичности соединения между корпусом прибора и столешницей, перед установкой варочной панели наклейте пенный уплотнитель **S** по периметру ее корпуса (1.1.5).
- Поместите варочную панель в вырез в крышке напольного шкафа, при этом не забудьте отцентрировать прибор.
- Установите головки, крышки конфорок и решетки.
- Подключите прибор к газопроводу (см. раздел «Подключение к газопроводу») и к электросети (см. раздел «Подключение к электросети»).
- По желанию Вы можете закрепить варочную панель на месте при помощи входящих в комплект поставки 4 фиксаторов (C) и винтов (1.1.3/1.1.4), закрепив их в углах корпуса прибора. При этом обязательно используйте уже имеющиеся отверстия, как показано на схеме.

Когда фиксатор начнет сгибаться, не вкручивайте его далее.

Не используйте электрическую отвертку.

Помещение для установки прибора: данный прибор не оснащен устройством отвода продуктов горения, поэтому испарения и дым необходимо удалять из помещения при помощи кухонной вытяжки или электрического вентилятора, который будет включаться при каждом использовании варочной панели. В помещении, где будет установлен прибор, должен быть обеспечен естественный приток воздуха – для ровного горения газа и для проветривания помещения.

1.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Варочная панель оснащена трехжильным (фаза, нейтраль + заземление, площадь сечения 0,75 мм²) кабелем питания H05RR-F-T90. заземление). Согласно правилам установки, Кабель подключается к электросети с напряжением 220-240 В через розетку «фаза, нейтраль + заземление», соответствующую стандарту IEC 60083, или через всеполюсный размыкатель. После установки прибора вилка должна оставаться легкодоступной.

Поперечное сечение кабеля	
220-240 В – 50/60 Гц газовая варочная панель	
Кабель H05RR-F-T90	3 жилы, 1 из которых - заземление
Поперечное сечение жил, мм ²	0,75
Предохранитель	1,5 А



Защитный контакт (зеленый/желтый) подключен к клемме заземления  на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления  Вашей электросети (1.2.1).

При повреждении кабеля питания его необходимо заменить на новый кабель или воспользоваться специальным набором, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.



Рекомендуем записать всю справочную информацию о приборе на страницу (6.1.1) «Сервисный центр», чтобы в будущем легко находить необходимые данные (на этой странице также описано, где именно на приборе находятся нужные Вам данные).

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

Если варочная панель будет устанавливаться над духовым шкафом или если существует вероятность, что находящиеся рядом нагревательные приборы могут способствовать нагреванию и повреждению газового шланга, то в таком случае подключение необходимо выполнять при помощи жесткой трубы.

При использовании гибкого газового шланга (например, для бутана) убедитесь, что он не соприкасается с движущимися элементами кухонного гарнитура, и следите, чтобы место его установки не захламлялось.



Длина гибкого газового шланга с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м; шланг должен быть доступен для обследования по всей его длине. Такой шланг необходимо заменять до истечения срока его годности (указывается на шланге). Вне зависимости от типа выбранного шланга убедитесь, что соединение герметично (это можно сделать при помощи мыльного раствора). Во Франции требуется использовать шланг или трубу с маркировкой «NF Gaz».

Система подключения к газовой сети должна соответствовать действующим нормам страны, в которой осуществляется подключение.

• Система с природным газом (1.3.1)

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из перечисленных далее 2 типов подключения:

- **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандарт для газа – ½ дюйма).

- Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

❶ **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен.

❷ **Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствует стандарту NF D 36-103); срок службы такого шланга – 10 лет.



Если при подключении варочной панели к газовой сети Вам приходится изменить направление патрубка, установленного на приборе:

- смените уплотнитель;
- крутящий момент при закручивании гайки на патрубке не должен превышать 17 Нм.

• Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан) (1.3.2).

Для обеспечения собственной безопасности выберите одно из 3 перечисленных далее типов подключения:

❶ **Подключение посредством твердой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями ((стандарт для газа - ½ дюйма). Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

❷ **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-125); срок службы такого шланга не ограничен.

❸ **Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствует стандарту NF D 36-112); срок службы такого шланга – 10 лет.

В существующей системе подключения допускается использовать гибкий шланг **C** со стяжным хомутом (соответствует стандарту XP D 36-110), срок службы которого составляет 5 лет.

В этом случае между концевым соединителем **B** и патрубком на приборе необходимо установить уплотнительную шайбу **A**.



Для приобретения концевого соединителя и уплотнительной шайбы обратитесь в Сервисный центр.



Крутящий момент при закручивании концевого соединителя не должен превышать 25 Нм.

1.4 ИЗМЕНЕНИЕ ТИПА ГАЗА



Данный прибор готов к подключению к системе с природным газом.

Инжекторы, необходимые для адаптации прибора к работе с бутаном/пропаном, Вы найдете в пакете с настоящим руководством.

При изменении типа газа соблюдайте следующую процедуру:

1. Замените газовое соединение,
2. Замените инжекторы,
3. Настройте ретардеры на соплах.

1) Замена газового соединения:

- см. раздел «Подключение к газовой сети».

2) Замените инжекторы следующим образом:

- Снимите все решетки, крышки и головки конфорок.
- До упора вставьте прямой трубный ключ **L** в инжектор **U** (1.4.1).

При помощи прямого гаечного ключа **L** выкрутите сопло **U** и замените его на необходимое.

- Замените их на инжекторы, подходящие для нового типа газа, как указано в таблице характеристик (1.5);
- Аккуратно установите ключ на инжектор.
- Крепко закрутите инжекторы.

Горелка «Тройная корона»: (1.4.2)

- Выкрутите инжектор при помощи гаечного ключа
- Установите на его место необходимые газовые инжекторы (U) (проверьте маркировку на инжекторе и сверьтесь с таблицей характеристик газа).
- Плотно закрутите инжекторы.



Не выходите за указанные пределы, иначе Вы можете повредить прибор.

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



При каждой смене типа газа не забывайте отмечать галочкой соответствующий пункт в паспорте прибора. См. раздел «Подключение к сети газа».

3) Установите на сопла ретардеры:

они расположены под ручками (A) (1.4.3).

- Настройте по очереди все сопла **C**
- Снимите ручки **A** и уплотнительные шайбы **B**, потянув их вверх.

- Переход от природного газа к бутану/пропану:

- Вставьте шлицевую отвертку C в отверстие в панели управления и поверните перепускной винт **F** (1.4.5). Затем поверните отвертку по часовой стрелке, чтобы правильно установить минимальный уровень.

В газовых горелках G30 перепускной винт следует закрутить полностью.

Настройка минимального уровня должна быть выполнена с максимальной точностью, пламя должно продолжать гореть, даже если происходит переход от максимального уровня к минимальному.

- Переход от бутана/пропана к природному газу:

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте регулировочные винты на медных ретардерах (желтые) (1.4.5) на 2 оборота против часовой стрелки (1.4.5.2).

- Установите на место поворотную ручку,
- Зажгите горелку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

- Вновь снимите поворотную ручку и поверните регулировочный винт по часовой стрелке до минимальной мощности, после которой пламя гаснет.

- Установите на место уплотнительную шайбу и поворотную ручку.

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: пламя не должно гаснуть. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт таким образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

1.5 СВОЙСТВА ГАЗА

В таблице (1.5) показано, какие инжекторы должны быть установлены в приборе в зависимости от типа используемого газа. Каждый номер нанесен на использующийся инжектор.

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Работа каждой конфорки контролируется соплом подачи газа, оснащенным системой безопасности, и если пламя случайно гаснет (разлив жидкости, сквозняк и т.д.), данная система быстро и автоматически перекрывает газовпускной патрубок, благодаря чему подача газа прекращается.

Каждая конфорка получает газ из сопла, которое открывается при нажатии и повороте ручки против часовой стрелки.

Метка «0» указывает, что сопло закрыто.

- Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка  (2.1.1)).
- Чтобы зажечь конфорку:

- Надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки до отметки .

- При надавливании на ручку свеча розжига выпускает несколько искр, от которых загорается газ.

- Настройте интенсивность пламени, поворачивая ручку между символами  и .

 Если пламя погасло, вновь зажгите его в соответствии с описанной выше процедурой.

Рядом с решеткой пламя становится меньше, чтобы защитить эмалированную решетку.

Шум, производимый некоторыми конфорками, объясняется их высокой мощностью и горением газа и не влияет на качество приготовления блюда.

Если пламя погасло, поднесите спичку к ранее зажженной конфорке.  Подержите ручку нажатой несколько секунд после появления пламени, чтобы активировать систему безопасности.

- Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (2.1.2 / 2.1.3).
- Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым дном (2.1.2 / 2.1.3).
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки.
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.



Держите все вентиляционные отверстия в помещении открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонная вытяжка с механической вентиляцией). При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве, если таковое имеется (требуется минимум 2м³ входящего воздуха в час на каждый кВт мощности газовой варочной панели).

Пример: варочная панель 60 см – 4 газовые конфорки.

Общая мощность:

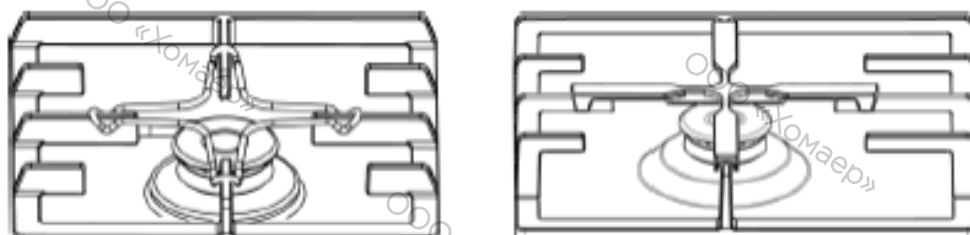
$$3,0 + 1,75 + 1,75 + 1,0 = 7,5 \text{ кВт}$$

$$7,5 \text{ кВт} \times 2 = 15 \text{ м}^3 \text{ в час} - \text{минимальная вентиляция.}$$

2.2 ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ГАЗОВОЙ КОНФОРКИ

Диаметр посуды	Конфорка	Использование
22 – 24 см	Тройная корона	Жарение – Кипячение
20 – 22 см	Быстрая	Запечатывание (подрумянивание)
16 – 18 см	Полубыстрая	Соусы, разогрев
10 – 14 см	Вспомогательная	Медленное кипячение

В комплект варочной панели (в исполнении «нержавеющая сталь» или «чугун», в зависимости от модели) входит подставка-тренога для использования на вспомогательной конфорке.



3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Свечи розжига и инжекторы:

При загрязнении свеч розжига **A** их необходимо почистить небольшой жесткой (не металлической) щеткой (3.1.1).

Газовые инжекторы расположены в центре каждой выемки конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора.

Если же в инжекторе все же образовалась блокировка, аккуратно удалите ее булавкой (3.1.2).

Решетки и конфорки:

Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство в виде крема, а затем промойте чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.

Эмалированные элементы:

Для очистки элементов прибора, покрытых эмалью, используйте губку и воду с мылом или мягким моющим средством.

Не используйте абразивные или коррозионные средства и инструменты.

Нержавеющая сталь:

Для ухода за элементами из нержавеющей стали используйте губку и мыльную воду или специальное чистящее средство для нержавеющей стали.

Следите, чтобы на эмалированной поверхности не оставались кислые жидкости, такие как лимонный сок, уксус и т.д.



Поддерживать варочную панель в чистоте будет проще, если проводить очистку перед ее использованием. Выключите все органы управления электрической и газовыми конфорками.



Компоненты варочной панели рекомендуется мыть вручную, а не в посудомоечной машине.

- Не используйте для чистки железные губки.
- Не используйте для чистки парогенераторы.
- После очистки горелки убедитесь, что крышка находится в корпусе.
- 2 контрольных выреза должны совпасть с 2 контрольными метками на ретардерах.
- Крышка конфорки должна лежать устойчиво и ровно.

4 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

4.1 РОЗЖИГ КОНФОРОК

При нажатии на поворотные ручки не появляются искры:

- Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети.
- Проверьте, не загрязнены ли свечи розжига.
- Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны.
- Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что крепежные зажимы не перекутились.
- Проверьте, на месте ли стоят уплотнительные шайбы под поворотными ручками.

4.2 ПРИ НАЖАТИИ ОДНУ РУЧКУ ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ СРАЗУ НА ВСЕХ КОНФОРКАХ

Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.

4.3 ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ, НО КОНФОРКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ

- Проверьте, открыта ли подача газа.
- Если Вы используете резервуары или баллоны с газом, убедитесь, что они не опустели.
- При первом использовании прибора или после замены газового баллона, подержите поворотную ручку нажатой несколько секунд, чтобы газ дошел до конфорок.
- Проверьте, не засорился ли инжектор, в противном случае прочистите его при помощи булавки.
- Убедитесь, что крышка установлена правильно (3.1.2).

4.4 ПРИ РОЗЖИГЕ ПЛАМЯ ПОЯВЛЯЕТСЯ, НО ИСЧЕЗАЕТ, КОГДА РУЧКУ ОТПУСКАЮТ.

- По упору надавите на поворотную ручку и удерживайте ее в этом положении несколько секунд после появления пламени.
- Проверьте, правильно ли установлены компоненты конфорки.
- Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками стоят на месте.
- Не допускайте в помещении сильных сквозняков.
- Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее посуду.

4.5 ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПЛАМЯ ГАСНЕТ ИЛИ ОСТАЕТСЯ СЛИШКОМ БОЛЬШИМ

- Не допускайте в помещении сильных сквозняков.
- Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»).
- Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газовой сети (природный газ).
- Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).

4.6 ПЛАМЯ ГОРИТ НЕРАВНОМЕРНО

- Проверьте, не загрязнены ли конфорки, инжекторы под ними, компоненты конфорок и т.д.

4.7 В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВОРОТНЫЕ РУЧКИ НАГРЕВАЮТСЯ

- На конфорках, расположенных близко к поворотным ручкам, используйте посуду меньшего диаметра. Посуду большого диаметра ставьте на большие конфорки, расположенные дальше от ручек.

Ставьте посуду в центр конфорки. Посуда не должна нависать над поворотными ручками.

5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны.

Утилизируйте упаковку в соответствующие контейнеры, предоставленные муниципальными властями – примите участие в переработке и защитите окружающую среду.



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

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

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

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

6.1 ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться:

- специалистом сервисного центра,
- или другим квалифицированным специалистом, авторизованным производителем.

При звонке в сервисный центр сообщите полные сведения о приборе (модель, тип, серийный номер). Эту информацию Вы можете найти на заводской табличке, прикрепленной к прибору (6.1.1).

6.2 СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

