

RUS Руководство по эксплуатации

Комбинированная варочная панель

DPI4602HM



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

EAC

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.



На наших французских производствах, расположенных в Орлеане и Вандоме, мы поддерживаем постоянное стремление к созданию совершенных приборов и увековечиваем уникальные технологии, создавая безупречные конечные продукты. Множество наших электроприборов отмечены знаком «Origine France Garantie» («Гарантированное французское качество»), который подтверждает, что приборы были произведены во Франции.

Этот знак не только подтверждает качество и надежность наших приборов, но и позволяет отслеживать их, предоставляя покупателю четкую и объективную информацию о происхождении прибора.

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 БЕЗОПАСНОСТИ	6
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	9
2 Описание прибора	10
3 УСТАНОВКА ПРИБОРА	11
Правильная установка	11
Перед установкой	12
Советы по монтажу заподлицо	13
Установка над выдвигаемым ящиком, шкафом или духовым шкафом	13
Установка над посудомоечной машиной	15
Подключение к электросети	16
Подключение к газопроводу	17
Изменение типа газа	19
Характеристики газовых конфорок	21
Идентификация инжекторов	22
4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	23
Розжиг газовых конфорок	24
Посуда для газовых конфорок	25
Включение индукционных варочных зон	26
Защита от детей	26
Блокировка для очистки	27
Элементы управления	27
Включение	27
Выключение	27
Настройка уровня мощности	27
Настройка таймера	28
Функция «Истекшее время»	28
Посуда для индукционных варочных зон	29
5 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ	32
Обслуживание прибора	32
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
7 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	35

Приготовление на газовой конфорке	36
8 НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ	37
9 ТАБЛИЦА ПО ЭКОДИЗАЙНУ	38
10 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	40

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

⚠ 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.

- Необходимо обеспечить возможность отключения прибора от электросети либо при помощи вилки кабеля питания, либо при помощи выключателя, установленного в систему стационарной проводки в соответствии с правилами установки.

- После установки прибора его вилка должна оставаться доступной.

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

- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.

- Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

⚠ ВНИМАНИЕ: Оставляя жир и масло нагреваться без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию.

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

⚠ ВНИМАНИЕ: риск возгорания: не храните на варочных зонах посторонние предметы.

- Перед установкой убедитесь, что параметры местной газовой сети (тип и давление газа) соответствуют характеристикам прибора.

- Характеристики прибора указаны на вкладке внутри гарантийного талона или на заводской табличке прибора.

- 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 естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонную вытяжку). 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).

- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Прибор надлежит устанавливать в соответствии с действующими нормами и правилами и использовать только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора тщательно изучите данное руководство.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- 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 емкости под давлением, бумагу, 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.
- Если ручка регулировки поворачивается с трудом, сразу же обратитесь в сервисный центр.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Все варочные панели данной линейки имеют знак соответствия требованиям европейских стандартов (знак CE).
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Данная варочная панель соответствует требованиям стандарта EN 60335-2-6, в котором описывается процесс накопления тепла в приборах класса 3 и последствия их установки (согласно стандарту EN 30-1-1).
- 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.
- Рекомендуется вписать всю необходимую справочную информацию на страницу раздела «Сервисный центр», чтобы при необходимости быстро найти ее. В этом разделе также описано, где на приборе найти эту информацию.

 **ВНИМАНИЕ:** при появлении на поверхности прибора повреждений отключите его от электросети, чтобы не допустить поражения электрическим током.

 **ВНИМАНИЕ:** используйте защитные устройства, только разработанные производителем прибора или описанные в инструкции производителем как подходящие или встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных средств может стать причиной несчастного случая.

- Использовать защитные средства для варочных панелей не рекомендуется.

 **ОСТОРОЖНО:** не оставляйте работающий прибор без присмотра. Следите за любым процессом приготовления, даже не длительным по времени.

 **ВНИМАНИЕ:** в случае повреждения стекла варочной панели:

- сразу же выключите все конфорки и нагревательные элементы, отключите прибор от электросети;

- не прикасайтесь к поверхности прибора;

- не используйте прибор.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

- Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов.

По этой причине он маркирован данным

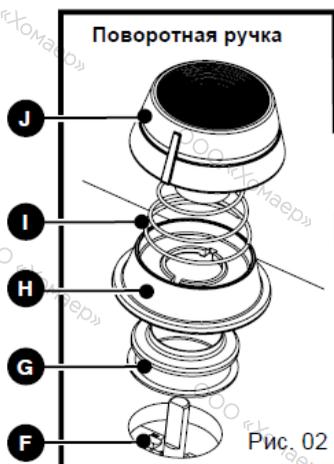
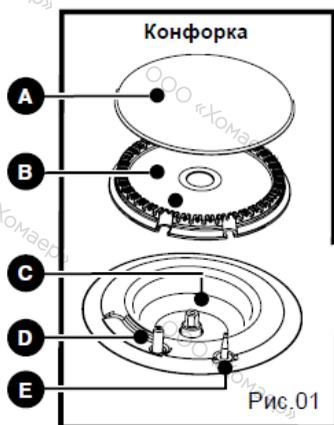


символом, который означает, что с данным прибором запрещается утилизировать с обычными бытовыми отходами. Переработка электроприборов,

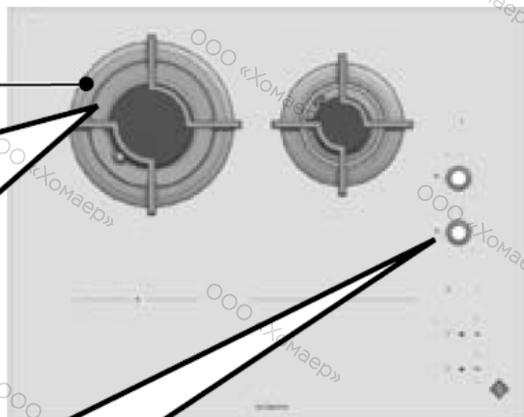
организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с действующей Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования. Для получения информации о ближайших пунктах сбора отработавшего оборудования, обратитесь к местным органам власти или в магазин, в котором изделие было приобретено.

- Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

2 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Решетка для посуды



A крышка конфорки

B головка конфорки

C Инжектор

D Свеча розжига

E Термопара (модели с системой безопасности)

F Клапан

G Кольцо

H Основание

I Пружина

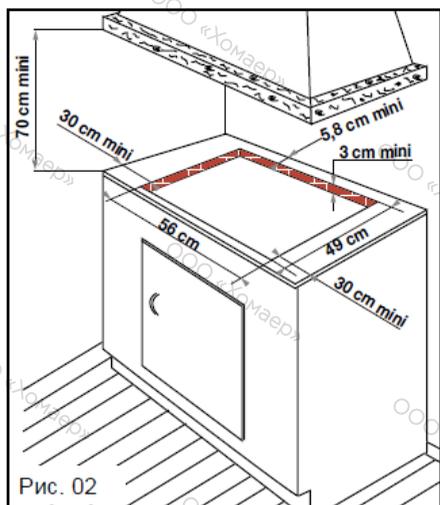
J Поворотная ручка



Совет

Данная инструкция по эксплуатации и установке подходит для нескольких моделей прибора. Между компонентами и оснащением Вашего прибора и элементами, представленными в описании, могут быть небольшие различия.

3 УСТАНОВКА ПРИБОРА



ПРИБОР			
	Ширина	Глубина	Толщина
Стандартный шкаф	56 см	49 см	В зависимости от шкафа
Общие размеры над столешницей	65 см	51,5 см	5 см
Общие размеры под столешницей	55,5 см	47,8 см	5,8 см

ПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА

Данный прибор предназначен для встраивания в столешницу напольного кухонного шкафчика, толщина которой составляет не менее 3 мм и которая произведена из жаропрочного материала или покрыта им.

Для обеспечения безопасного перемещения посуды с каждой стороны варочной панели надлежит предусмотреть не менее 30 см свободного пространства (до стены или шкафа).

Если под прибором располагается горизонтальный разделитель, то он должен находиться на расстоянии 10-15 см от верхней части столешницы. В любом случае, не храните в отсеке, расположенном непосредственно под прибором, аэрозоли или иные емкости под давлением (см. раздел «Инструкции по безопасности»).

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

Для предотвращения протечек в зазоры между прибором и столешницей не забудьте наклеить полосу уплотнителя, входящую в комплект поставки прибора (Рис. 02).

- Снимите конфорочные решетки, крышки конфорок и головки, запомнив при этом их расположение.

- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите ее в вырез в столешнице таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.

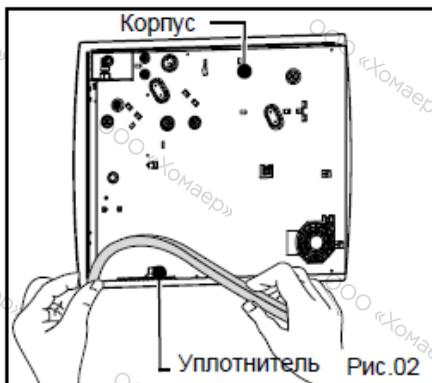
- Приклейте вспененный уплотнитель, входящий в комплект поставки прибора, **по внешнему краю рамки прибора**. Эта полоска обеспечит герметичность места соединения прибора и столешницы.

- Поместите варочную панель в вырез в крышке напольного шкафа, выравнивая прибор по центру.

- Установите на место головки, крышки конфорок и решетки.

- Подключите кабель питания варочной панели к электросети (см. раздел «**Подключение к электросети**»).

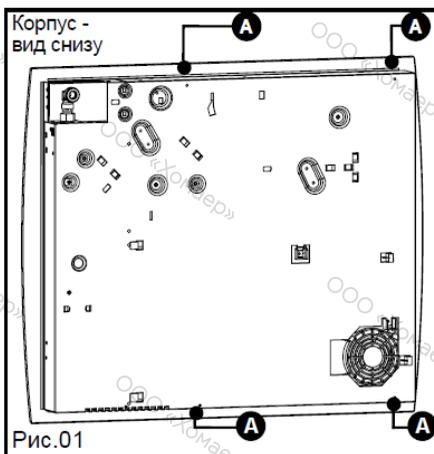
- Подключите прибор к газовой сети (см. раздел «**Подключение к газопроводу**»).



СОВЕТЫ ПО МОНТАЖУ ЗАПОДЛИЦО

- По желанию Вы можете зафиксировать варочную панель при помощи входящих в комплект поставки 4 фиксаторов и винтов (Рис. 02), вкрутив их в углы корпуса прибора. При этом обязательно используйте уже имеющиеся отверстия, как показано на схеме (Рис. 01).

- Закручивайте винты, пока фиксатор не начнет сгибаться. Не используйте электрическую отвертку.



А Отверстия для фиксации

УСТАНОВКА НАД ВЫДВИЖНЫМ ЯЩИКОМ, ШКАФом ИЛИ ДУХОВЫМ ШКАФом

- Над пустым шкафом или выдвижным ящиком (Рис. 03)

За шкафом необходимо оставить зазор для вентиляции не менее 0,5 см по всей его ширине.

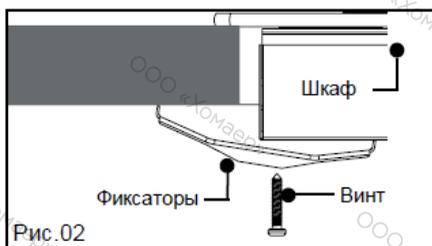
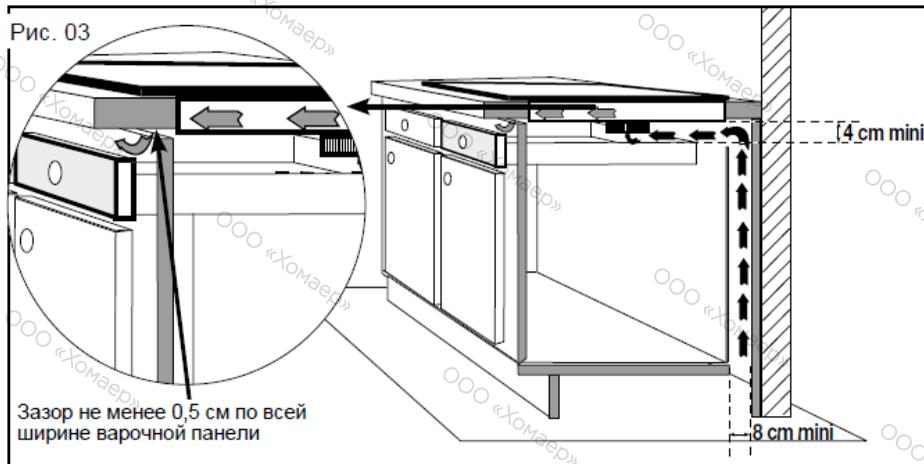


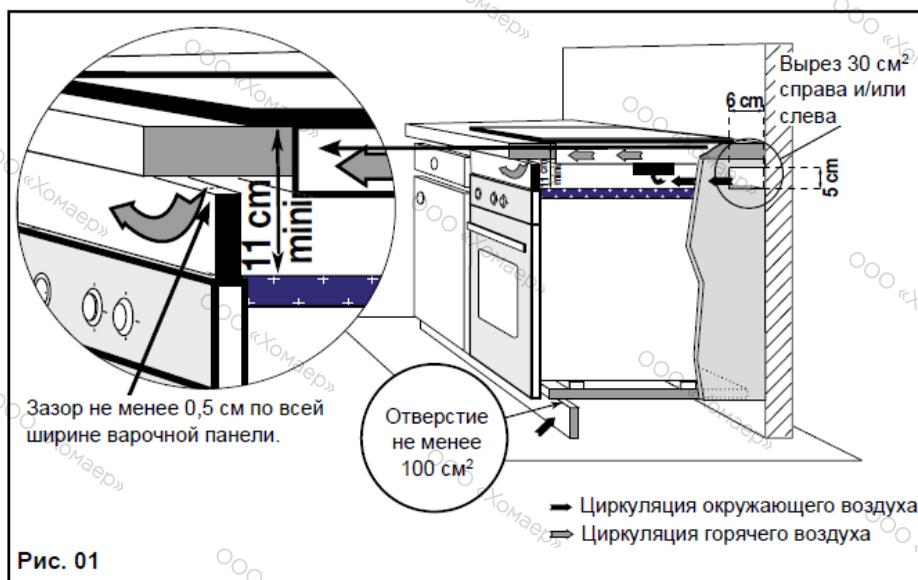
Рис. 03



- Над духовым шкафом

Духовой шкаф должен быть установлен достаточно низко. С фронтальной части должен быть зазор 0,5 см по всей ширине шкафа, а в задней части шкафа необходимо предусмотреть входное вентиляционное отверстие площадью не менее 30см². Если духовой шкаф не оснащен системой вентиляции с выходным отверстием спереди, то между духовым шкафом и варочной панелью необходимо обеспечить изоляцию (набор для изоляции Вы можете заказать в сервисном центре).

Если духовой шкаф оснащен системой пиролизической очистки, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать варочную панель во время цикла пиролиза.



УСТАНОВКА НАД ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНОЙ

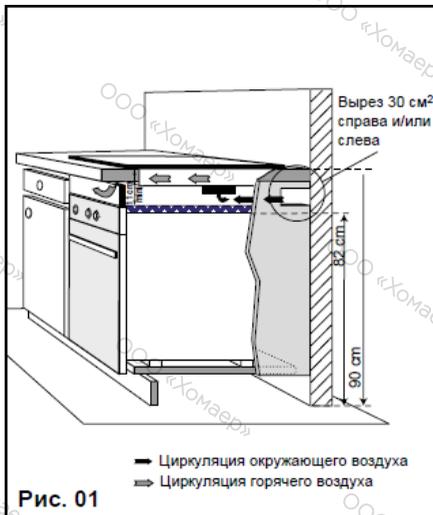
Данную варочную панель можно устанавливать над посудомоечной машиной при соблюдении следующих условий:

- высота расположения столешницы должна быть не менее 90 см.

- На верхнюю часть посудомоечной машины необходимо установить изоляционную панель, чтобы вентиляторы варочной панели не всасывали частицы теплоизоляционного материала посудомоечной машины. Эту панель Вы можете заказать в сервисном центре.

- Необходимо обеспечить хотя бы минимальный приток свежего воздуха, чтобы вентилятор варочной панели мог соответствующим образом охлаждать внутренние электронные компоненты.

Для этой цели в задней части корпуса рекомендуется выпилить вентиляционное отверстие площадью 30 см².



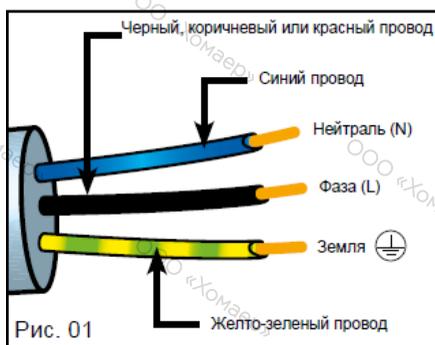
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Прибор подключается к электросети через стандартный кабель питания с 3 жилами сечением 1,5 мм² каждая (1 фаза + 1 нейтраль + заземление). Согласно действующим правилам установки, кабель подключается к электросети с напряжением 220-240 В через розетку, соответствующую стандарту IEC 60083, либо через однополюсный выключатель. Провод заземления (желто-зеленый) одним концом подключается к клемме заземления прибора, а вторым – к заземляющему выводу стационарной электросети.

- После установки прибора его вилка должна оставаться легко доступной.

- При подключении кабеля питания к электросети обращайте внимание на цвет каждого провода (Рис. 01).

ПОПЕРЕЧНОЕ СЕЧЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО КАБЕЛЯ	
	220-240 В ~ – 50/60 Гц
Кабель H05VVf	3 жилы, 1 из которых - заземление
Поперечное сечение жил, мм ²	1,5
Предохранитель	16 А



ОСТОРОЖНО

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

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

- Если варочная панель эксплуатируется без подключения провода заземления или с использованием дефектного провода заземления, то производитель ни при каких обстоятельствах не несет ответственность за несчастные случаи с прибором или их последствия.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОПРОВОДУ

• Предварительные замечания

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 или трубки (например, для бутана в баллоне) убедитесь, что он не соприкасается с движущимися элементами кухонного гарнитура, и следите, чтобы место его установки не захламлялось.

Подключение варочной панели к газопроводу должно выполняться в строгом соответствии с правилами и нормами страны, в которой осуществляется подключение.

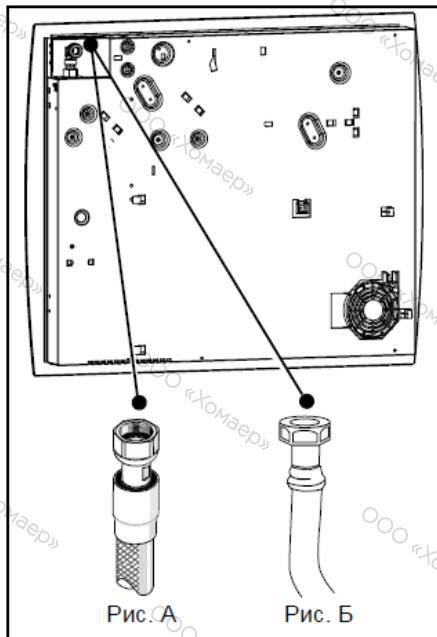
• Газ, подаваемый по трубе, природный газ, воздушно-пропановая или –бутановая смесь

Для обеспечения собственной безопасности выберите один из перечисленных далее трех вариантов подключения:

- **Посредством жесткой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (G1/2 – стандартная маркировка для газа). Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

- **Посредством гибкого гофрированного металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-121); срок службы такого шланга не ограничен (рис. А).

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



ОСТОРОЖНО

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

1. смените уплотнитель;

Крутящий момент при закручивании гайки на патрубке не должен превышать 17 Нм.

Газ из баллона или резервуара (бутан / пропан)

Для обеспечения собственной безопасности выберите один из трех перечисленных далее вариантов подключения:

- **Подключение посредством жесткой медной трубы с механическими резьбовыми соединителями (G1/2 – стандартная маркировка для газа).** Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

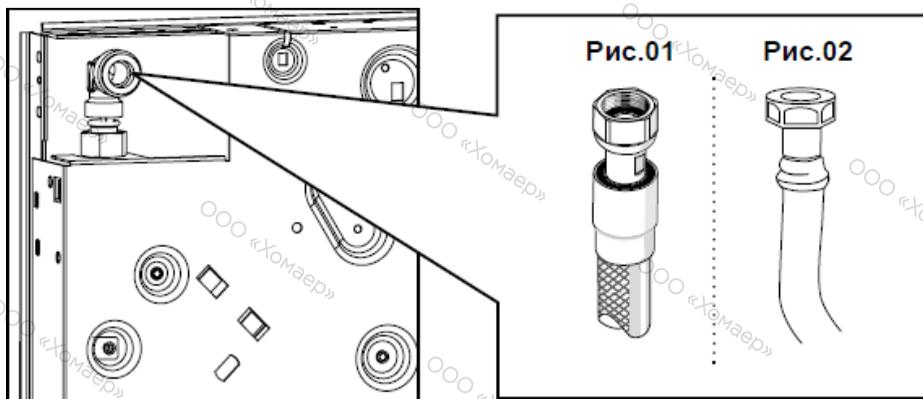
- **Подключение посредством гибкого металлического шланга (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-125);** срок службы такого шланга не ограничен (Рис.01).

- **Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-112);** срок службы такого шланга – 10 лет (Рис.02).

⚠ ОСТОРОЖНО

Длина любого гибкого шланга с ограниченным сроком службы не должна превышать 2 м; шланг должен быть доступен для осмотра по всей длине. Заменять такой шланг надлежит до наступления окончания срока его службы (указан на шланге).

Вне зависимости от выбранного варианта подключения убедитесь, что соединение герметично (это проверяется при помощи мыльной воды).



ИЗМЕНЕНИЕ ТИПА ГАЗА

ОСТОРОЖНО

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 каждом изменении типа газа соблюдайте следующую процедуру:

- Измените вариант подключения к газопроводу
- Замените инжекторы
- Настройте мощность пламени.

• **Измените вариант подключения к газопроводу:** см. раздел «Подключение к газопроводу».

• **Замените инжекторы** следующим образом:

- Снимите все решетки, крышки и головки конфорок.

- При помощи входящих в комплект поставки инструмента выкрутите и вытащите инжекторы, расположенные на дне лунки конфорки (Рис. 01).

- Установите новые подходящие инжекторы; см. маркировку на инжекторе и таблицу с характеристиками в конце данного раздела. Новые инжекторы устанавливаются следующим образом:

- Прежде всего, закрутите инжектор вручную до максимума.

- Затем аккуратно установите ключ на инжектор.

- Карандашом нарисуйте на пластине основания линию, как показано на рисунке 02.

- Поворачивайте ключ по часовой стрелке, пока линия не появится на другой стороне ключа (Рис. 03).

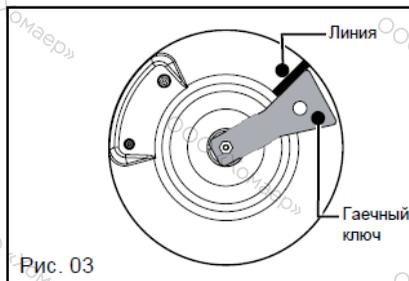
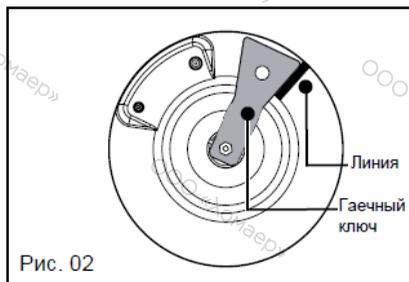
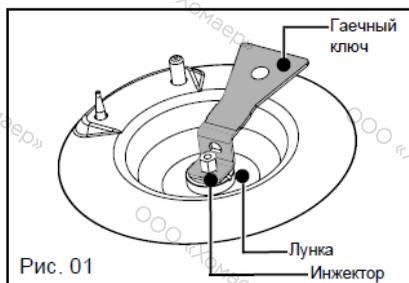
ОСТОРОЖНО

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

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.

СОВЕТ

При каждой смене типа газа не забывайте отмечать галочкой соответствующий пункт в паспорте прибора. См. разделы «Подключение к газопроводу» и «Изменение типа газа».



• **Отрегулируйте винты регулировки пламени:** они находятся под поворотными ручками (Рис. 04).

- Настраивайте все конфорки по очереди.
- Снимите поворотные ручки и уплотнительные кольца, потянув их вверх.

• **Переход от природного газа к бутану/пропану.**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки закрутите до упора латунные (желтые) винты регулировки пламени (Рис. 05) **по часовой стрелке (1.4.5.1).**

- Установите на место уплотнительные кольца и поворотные ручки. Проверьте, правильно ли они расположены, и убедитесь, что все поворотные ручки полностью нажимаются.

• **Переход от бутана/пропана к природному газу.**

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте латунные винты регулировки пламени (Рис. 05) **на 2 оборота против часовой стрелки.**

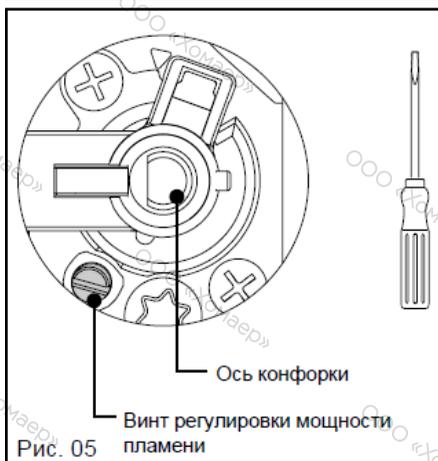
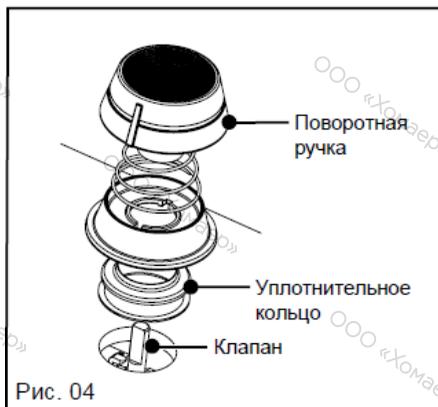
- Установите на место поворотную ручку.
- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

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

- Установите на место уплотнительное кольцо и поворотную ручку.

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

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫХ КОНФРОК

Страна, в которой устанавливается прибор:	FR-CH-ES-IT-PT	FR-CH-ES-IT-PT	FR-CH-ES-IT-PT-CY-EE-PL-LT	FR
FR.....кат.: I12E+3+ CH-ES-IT-PT.....кат.: I12H3+ CY-EE-PL.....кат.: I12H3B/P LT.....кат.: I2H Расход в час: 25 мбар при 15°C менее 1013 мбар	Бутан G30 28-30 мбар	Пропан G31 31 мбар	Природный газ G20 20 мбар	Природный газ G25 25 мбар
ВЫСОКОСКОРОСТНАЯ КОНФОРКА Маркировка на инжекторе Номинальная выработка тепла (кВт) Расход в час (г/ч) Расход в час (л/ч)	88A 3,15 229	88A 3,15 225	137 3,10 295	137 3,10 343
ПОЛУБЫСТРАЯ КОНФОРКА Маркировка на инжекторе Номинальная выработка тепла (кВт) Расход в час (г/ч) Расход в час (л/ч)	62 1,50 109	62 1,50 107	94 1,50 143	94 1,50 166
Варочная панель 60 см с 2 газовыми конфорками Общая выработка тепла (кВт) Максимальный расход (г/ч) (л/ч)	4,65 338	4,65 332	4,60 438	4,60 509

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИНЖЕКТОРОВ

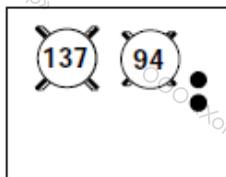
В таблице далее показано, где расположены инжекторы в варочной панели в зависимости от типа используемого газа.

На каждом инжекторе указывается его номер.

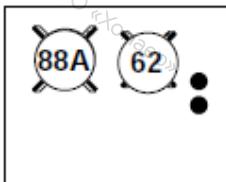


Пример:
маркировка на
инжекторе "94"

Природный газ



Бутан / Пропан



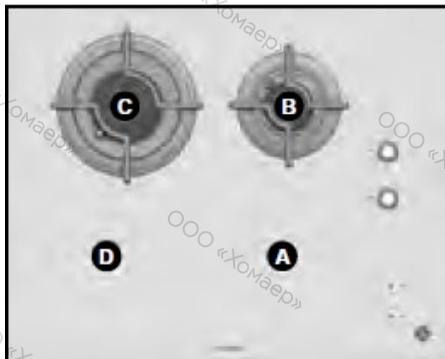
Рабочее напряжение:	220-240 В ~50 Гц
Общая потребляемая мощность:	
- модель с 2 индукционными варочными зонами	3200 Вт (1)
Размеры варочной панели:	
- Ширина	600 мм
- Глубина	518 мм
Вес:	11,4 кг
Размеры выреза для встраивания:	
- Ширина	549 мм
- Высота	59 мм
- Глубина	470 мм

(1) Показатель потребляемой мощности является ориентировочным. Он зависит от типа и размера используемой посуды. Может варьироваться.

4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Описание варочной панели

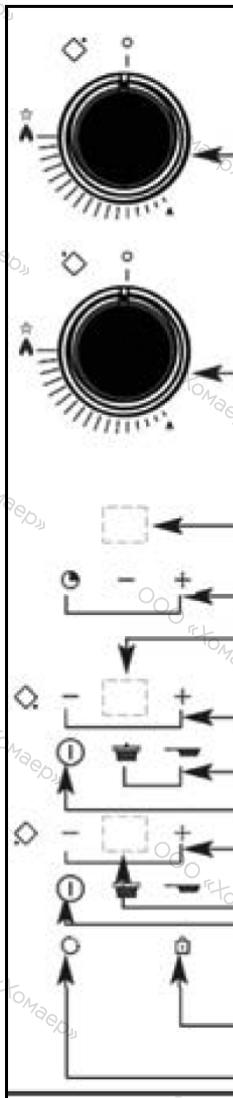
Модель с 2 газовыми конфорками и 2 индукционными варочными зонами.



- A** Индукционная варочная зона $\varnothing 210$ – 3100 Вт
- B** Полубыстрая конфорка 1,5 кВт*
- C** Высокоскоростная конфорка 3,1 кВт*
- D** Индукционная варочная зона $\varnothing 160$ – 2000 Вт

* Мощность рассчитана для природного газа G20

Описание панели управления



Поворотная ручка управления задней правой конфоркой

Поворотная ручка управления задней левой конфоркой

Дисплей таймера индукционных варочных зон

Настройка таймера для индукционных варочных зон

Дисплей мощности передней правой варочной зоны

Кнопки настройки мощности передней правой варочной зоны

Прямой доступ к индукционным варочным зонам
Кнопка "Вкл./Выкл." передней правой варочной зоны

Кнопки настройки мощности передней левой варочной зоны

Дисплей мощности передней левой варочной зоны

Кнопка "Вкл./Выкл." передней левой варочной зоны

Кнопка функции "Блокировка" или "Блокировка для очистки"

Функция "Истекшее время"

РОЗЖИГ ГАЗОВЫХ КОНФОРОК

Газ в конфорки поступает из сопла, которое открывается при нажатии и повороте ручки против часовой стрелки.

Положение ручки на отметке «0» означает, что сопло закрыто.

- Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка )

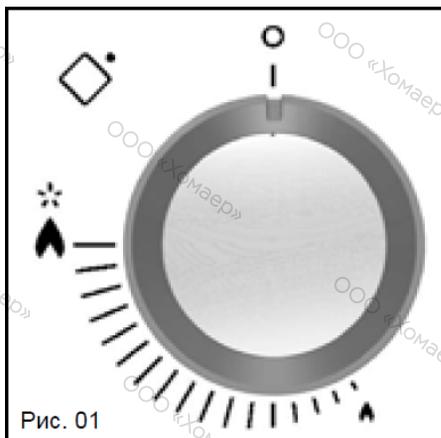
Поворотные ручки управления варочной панели оснащены встроенной системой розжига.

- Для розжига конфорки надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки  до отметки максимальной мощности пла-

мени .

- Удерживайте ручку в нажатом положении, чтобы свеча розжига выпустила несколько искр, от которых загорится газ.

Настройте интенсивность пламени, поворачивая ручку между символами  и .



СОВЕТ

Если ручка настройки стала плохо поворачиваться, не прикладывайте к ней силу. Обратитесь в сервисный центр. Если пламя случайно погасло, вновь зажгите его в соответствии с описанной выше процедурой.

ПОСУДА ДЛЯ ГАЗОВЫХ КОНФРОК

• На какую конфорку ставить посуду при приготовлении?

- Отрегулируйте мощность пламени таким образом, чтобы оно не выходило за пределы установленной на конфорке посуды (Рис. 01).

- Не используйте посуду с выпуклым или вогнутым дном (Рис. 02).

- Не оставляйте пустую посуду на зажженной газовой конфорке.

- Не используйте посуду, которая частично перекрывает поворотные ручки.

- Не используйте посуду, которая выходит за пределы варочной панели.

- Не используйте терморегуляторы, тостеры, сковороды-гриль или кастрюли с ножками, которые ставятся или соприкасаются со стеклянной поверхностью прибора.

СОВЕТ

- Держите все вентиляционные отверстия в помещении открытыми или установите механическую систему вентиляции (кухонная вытяжка с механической вентиляцией).

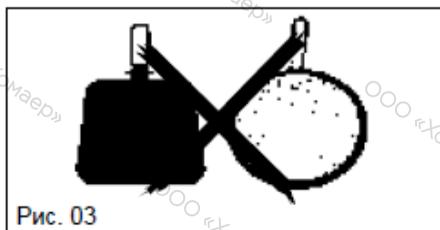
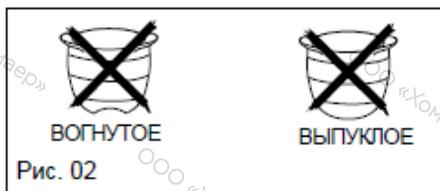
- При длительном и интенсивном использовании варочной панели может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, Вы можете открыть окно или обеспечить более эффективное проветривание помещения, установив более высокий уровень мощности на механическом вентиляционном устройстве, если таковое имеется (требуется минимум 2м³ входящего воздуха в час на каждый кВт мощности газовой варочной панели).

Пример: варочная панель 60 см – 2 газовые конфорки.

Общая мощность: 1,5 + 3,1 = 4,6 кВт

4,6 кВт x 2 = 9,2 м³/ч притока воздуха

Большая конфорка Высокоскоростная	Маленькая конфорка Полубыстрая
18 – 28 см	12 – 20 см
Жарение, кипячение	Соусы, разогрев



ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

• Использование сенсорной кнопки функции

Приложите палец к выбранной сенсорной кнопке и не убирайте его, пока на дисплее не отобразится новый показатель.

• Включение и настройка мощности

Мощность данной варочной панели составляет от 50 Вт до 2800 Вт или 3100 Вт (модель с 1 индукционной варочной зоной). 1 – самый низкий уровень мощности, 15 – самый высокий.

- **Нажмите** на сенсорную кнопку , чтобы включить варочную зону.

- Вы также можете:

- нажать  для выбора положения (Кипячение)

- нажать  для выбора положения (Медленное кипение)

• Для настройки необходимого уровня мощности используйте кнопку «+» или «-».

Приоритет всегда имеет последняя команда.

• Программируемый прямой доступ к одной из варочных зон

- Варочная зона должна быть отключена.

Нажмите и удерживайте кнопку , а затем нажимайте на кнопку «+», пока не достигнете необходимого уровня мощности (например, уровень мощности 5).

Если после этого не нажимать на какие-либо кнопки в течение 2 секунд, то установленный уровень автоматически сохранится.

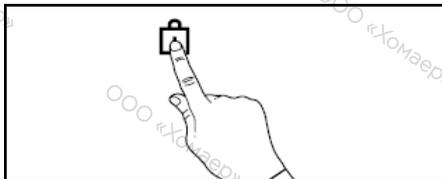


СОВЕТ

- Для более быстрого выбора уровня мощности **нажмите** и удерживайте кнопку настройки.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

• Блокировка варочной панели



Панель управления можно заблокировать:

- когда варочная панель выключена (для очистки),

- или во время использования (варочная панель продолжает работать, отображаемые настройки остаются активными).

Однако, по причинам безопасности, сенсорная кнопка выключения имеет приоритет над функцией блокировки и может отключить подачу питания на прибор.

- **Нажмите** и удерживайте кнопку  3-4 секунды. На дисплее появится символ «●» (светящаяся точка) и через несколько секунд погаснет. Если на заблокированной варочной панели нажать на какую-либо сенсорную кнопку, на дисплее отобразится символ  .

• Снятие блокировки

- **Нажмите** и удерживайте кнопку  3-4 секунды. Символ «●» (светящаяся точка) исчезнет с дисплея.

БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

- Данная функция позволяет временно заблокировать варочную панель для проведения ее очистки.

Для активации функции «Блокировка для очистки»:

- Варочная панель должна быть выключена.

- **Коротко** нажмите на кнопку .

Вы услышите краткий звуковой сигнал, индикатор блокировки начнет мигать.

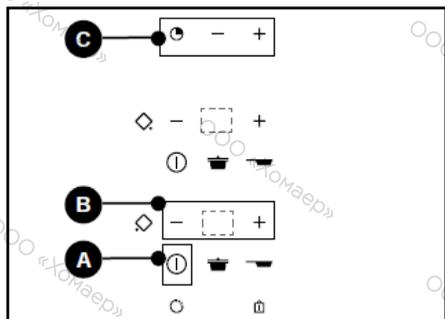
- Через заданный промежуток времени блокировка будет автоматически снята. Прозвучит двойной звуковой сигнал, индикатор погаснет.



СОВЕТ

Не забудьте снять блокировку, прежде чем вновь начать использовать варочную панель (см. «Защита от детей: Снятие блокировки»).

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ



- A** сенсорная кнопка «Вкл./Выкл.»
- B** сенсорные кнопки настройки уровня мощности
- C** сенсорные кнопки настройки таймера

ВКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку  той варочной зоны, которую Вы хотите включить.

На дисплее начнет мигать символ «0», и прозвучит звуковой сигнал, означающий, что варочная зона активна. Теперь Вы можете установить необходимый уровень мощности.

Если Вы не установите уровень мощности, варочная зона автоматически выключится.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку  используемой варочной зоны или нажимайте на кнопку настройки мощности «-», пока на дисплее не отобразится «0».

НАСТРОЙКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ

Для выбора уровня мощности от 1 до 15 (максимальная мощность = 15) используйте кнопку «+» или «-».

Когда прибор включен, Вы можете сразу установить максимальный уровень мощности, нажав на кнопку «-».

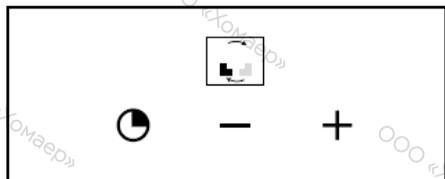


СОВЕТ

Если одна из варочных зон используется на максимальной мощности, то мощность второй варочной зоны будет автоматически ограничена (максимальный доступный уровень будет показан на дисплее).

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Таймер доступен для всех варочных зон, но может использоваться только для одной зоны за раз.



Несколько раз нажмите на кнопку , чтобы выбрать варочную зону, для которой необходимо установить таймер. Таймер можно установить только для уже включенной варочной зоны.

• Для установки таймера:

- Включите варочную зону и установите уровень мощности.

- Нажатием на кнопку таймера выберите эту варочную зону, чтобы рядом с ней загорелся индикатор таймера.

- Кнопками «+» «-» настройте время таймера. В качестве подтверждения на дисплее загорится точка.

Обратный отсчет времени начнется, только когда на варочную зону будет установлена посуда.

По истечению установленного промежутка времени варочная зона отключится, на дисплее таймера отобразится «0» и прозвучит звуковой сигнал.

- Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку «+» или «-» блока настройки таймера.

• Изменение настройки таймера:

- Нажмите кнопку «+» или «-» блока настройки таймера.

• Остановка таймера

- Нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд одновременно кнопки «+» и «-» настройки таймера или уменьшите время таймера до значения «0».

ФУНКЦИЯ «ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ»

Данная функция позволяет просмотреть, сколько времени прошло с последнего изменения уровня мощности на выбранной варочной зоне.

Для запуска этой функции нажмите на сенсорную кнопку .

Показатель истекшего времени будет выведен на дисплей соответствующей варочной зоны.

Если Вы хотите завершить процесс приготовления в определенное время, нажмите на кнопку , а затем, в течение 5 секунд, нажмите кнопку «+» блока настройки таймера, чтобы установить необходимую длительность приготовления. Установленное время будет выведено на дисплей на 3 секунды, а затем появится оставшееся время приготовления. Настройка будет подтверждена звуковым сигналом.

Данную функцию можно использовать совместно с таймером или без него.

Примечание: если на дисплее таймера отображается время, то после нажатия на кнопку  его нельзя будет изменить еще в течение 5 секунд. По истечении 5 секунд Вы сможете изменить длительность приготовления.

ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

• Какая посуда подходит лучше всего?

Вероятно, у Вас уже есть посуда, которая подходит для использования на индукционной варочной панели.

- **Эмалированная посуда из нержавеющей стали** с антипригарным покрытием или без него: котелок, фритюрница, сотейник или сковорода-гриль.

- **Посуда из чугуна:** во избежание появления царапин на стеклокерамическом покрытии старайтесь не перемещать посуду по поверхности прибора или используйте посуду с эмалированным дном.

- **Посуда из нержавеющей стали, подходящая для индукционных варочных панелей:** для использования на индукционных варочных панелях подходит большинство посуды из нержавеющей стали (сотейники, котелки, сковороды и фритюрницы).

- **Алюминиевая посуда со специальным дном:** выбирайте посуду с плоским, толстым дном, чтобы обеспечить более равномерное приготовление (более оптимальное распределение тепла).

- Логотип «INDUCTION CLASS»

Для приготовления на индукционной варочной панели не подходит только посуда из стекла, керамики, алюминия без специального покрытия на дне, меди и из некоторых видов немагнитной нержавеющей стали. В целом рекомендуется выбирать посуду с толстым и плоским дном.

При покупке посуды убедитесь, что на упаковке имеется данная маркировка; она подтверждает, что данная посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.



- Индикатор остаточного тепла

После интенсивного использования варочная зона может в течение нескольких минут оставаться горячей.

В таком случае на дисплее загорается символ «H». Не прикасайтесь к соответствующей варочной зоне, пока она не остынет.

• Посуду из каких материалов не следует использовать?

Стекло, керамика, фаянс, алюминий без специального основания, медь и определенные типы немагнитной нержавеющей стали.

• Проверка посуды

Благодаря новейшим технологиям данная варочная панель может распознавать основную массу посуды. Поставьте кастрюлю на варочную зону, например, на уровне мощности 4. Если дисплей остается без изменений, то эта кастрюля подходит; если же дисплей начинает мигать, значит эта кастрюля не подходит для использования с технологией индукции. Можно использовать даже посуду не с идеально плоским дном, главное, чтобы дно не было сильно деформировано.

• Автоматическое выключение

Функция автоматического выключения помогает обеспечивать безопасность варочной панели.

Функция автоматически активируется, если Вы забыли выключить варочную панель:

Используемый уровень мощности	Варочная зона автоматически отключается через:
Установлен: - от 1 до 7 - от 8 до 11 - более 12	8 часов 2 часа 1 час

При активации функции на дисплее соответствующей варочной зоны появляется символ «AS» и в течение 2х минут раздается звуковой сигнал. «AS» будет гореть на дисплее, пока Вы не нажмете на любую сенсорную кнопку это варочной зоны. Двойной звуковой сигнал подтвердит, чтобы была нажата кнопка панели управления.

• Меры предосторожности при эксплуатации

- При использовании сковороды с антипригарным покрытием (таким, как тефлоновое) и небольшого количества сливочного или растительного масла или без него быстро прогрейте сковороду на уровне мощности 9 или 10. Никогда не используйте уровни 11 или 12, т.к. это может повредить сковороду.

- Запрещается нагревать герметично закрытые консервные банки, т.к. они могут взорваться (это относится к варочной панели любого типа).

- Не рекомендуется оставлять на варочных зонах такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, т.к. они могут нагреться.



ПРИМЕЧАНИЕ

Не размещайте на варочной панели предметы, не относящиеся к процессу приготовления.

В процессе приготовления не используйте алюминиевую фольгу или не кладите завернутые в нее продукты питания непосредственно на варочную зону. Алюминий может расправиться и неправомерно повредить прибор.

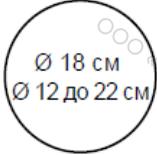
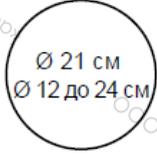
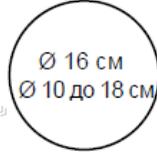
• Функция обеспечения безопасности электроники

Если температура электрических цепей становится слишком высокой, данная функция безопасности автоматически снижает мощность, вырабатываемую варочной панелью.

• Функция безопасности «Пустая посуда»

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который постоянно замеряет температуру варочной зоны. Благодаря этому исключается риск перегрева, вызванный нагревом пустой посуды.

Используйте варочную зону, подходящую для той или иной посуды (в зависимости от модели)

Различная посуда	Различные цели	Небольшая посуда
<p>Эта варочная зона диаметром 23 см:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Автоматически подстраивается под диаметр посуды. - Обеспечивает оптимальный уровень мощности. - Обеспечивает превосходное распределение тепла. - Обеспечивает постоянную температуру приготовления, поэтому даже большие блины, большая тушка рыбы и т.д. или большое количество мелких продуктов будут приготовлены равномерно. 	<p>Различные цели</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ø 18 см Ø 12 до 22 см</p>  <p>Ø 21 см Ø 12 до 24 см</p> </div>	<p>Небольшая посуда</p> <div style="text-align: center;">  <p>Ø 16 см Ø 10 до 18 см</p> </div> <p>Деликатное приготовление (соусы, кремы и т.д.)</p> <p>Приготовление небольших количеств или отдельных порций</p>

⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ

- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф (см. «Установка заподлицо»), то устройства тепловой безопасности варочной панели не позволяют использовать варочную панель во время пиролизической очистки духового шкафа.

При использовании индукционных варочных зон не кладите на нее предметы, которые могут размагнититься (например, кредитные карты, кассеты и т.д.).

Особое предупреждение для людей с работающими имплантатами (водители ритма, инсулиновые помпы и пр.): индукционные варочные зоны генерируют вокруг себя магнитное поле. В связи с этим рекомендуется проконсультироваться с производителем Вашего имплантата по поводу возможной несовместимости.

5 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

КОМПОНЕНТ	ЧТО ДЕЛАТЬ?	СРЕДСТВА / АКСЕССУАРЫ
Свечи розжига и инжекторы	При загрязнении свеч розжига почистите их небольшой жесткой (не металлической) щеткой. Газовые инжекторы расположены в центре лунки каждой конфорки. Будьте внимательны, чтобы не заблокировать их во время чистки, т.к. это может негативно сказаться на работе прибора. Для удаления засора в инжекторе используйте булавку.	Небольшая щетка с жесткой щетиной Булавка
Решетки для посуды и газовые конфорки	Для удаления устойчивых пятен используйте неабразивное чистящее средство в виде крема, а затем промойте компонент чистой водой. Аккуратно вытрите каждый элемент конфорки, после чего варочной панелью можно вновь пользоваться.	Мягкий чистящий крем Кухонная губка
Индукционная варочная зона	- Вымойте теплой водой и вытрите насухо. При необходимости, потрите абразивной стороной губки, а затем вытрите поверхность. - Для удаления устойчивых пятен используйте средства для стеклокерамических поверхностей.	Кухонная губка Специальное средство для стеклокерамики (например, Cera-Clean)
Стеклопанель	- Вымойте теплой водой и вытрите насухо. Для удаления устойчивых пятен используйте средства для стеклокерамических поверхностей.	Кухонная губка Специальное средство для стеклокерамики (например, Cera-Clean)



ПРИМЕЧАНИЕ

- Выполнять очистку работающего прибора строго запрещается. Установите органы управления индукционными варочными зонами и газовыми конфорками в положение «0».

При появлении на стеклянной поверхности трещины отключите прибор от электросети, чтобы не получить удар электрическим током. Обратитесь в сервисный центр.



СОВЕТ

- Рекомендуется мыть компоненты варочной панели вручную, а не в посудомоечной машине.

- Не используйте абразивные губки для очистки варочной панели.

- Не используйте парогенератор.

6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ

НЕИСПРАВНОСТЬ	МЕРЫ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none">Розжиг конфорок: При нажатии на поворотные ручки не появляются искры	<ul style="list-style-type: none">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 перекрутились.Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками установлены правильно.
<ul style="list-style-type: none">При нажатии на одну поворотную ручку искры появляются на всех конфорках	<ul style="list-style-type: none">Это нормальное явление. Система розжига – централизованная, поэтому искры появляются на всех конфорках одновременно.
<ul style="list-style-type: none">Искры появляются, но конфорка не зажигается	<ul style="list-style-type: none">Проверьте, не передавлен ли шланг подачи газа.Проверьте длину шланга подачи газа – она должна быть менее 2 м.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.Зажигайте конфорку до того, как поставить на нее кастрюлю.
<ul style="list-style-type: none">При розжиге пламя появляется, но исчезает, когда ручку отпускают	<ul style="list-style-type: none">Нажмите на поворотную ручку до упора и после появления пламени удерживайте ее в этом положении несколько секунд.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.

<ul style="list-style-type: none"> • При минимальной мощности пламя гаснет или остается слишком высоким 	<ul style="list-style-type: none"> • Не допускайте в помещении сильных сквозняков. • Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»). <p>Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газопроводу (природный газ).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли настроены винты регулировки пламени (см. раздел «Изменение типа газа»).
<ul style="list-style-type: none"> • Пламя горит неравномерно 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте чистоту и правильность сборки конфорок и инжекторов. • Убедитесь, что в баллоне достаточно газа.
<ul style="list-style-type: none"> • При первом приготовлении от варочной панели идет неприятный запах 	<ul style="list-style-type: none"> • Включите каждую конфорку поработать в течение 30 минут, поставив на нее полную кастрюлю воды..
<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель издает негромкое щелканье. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормальное явление. Этот шум вызывает распределение мощности между двумя индукционными варочными зонами.
<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления на индукционной варочной зоне кастрюли издают шум. 	<ul style="list-style-type: none"> • Это нормальное явление для некоторых типов кастрюль на высоком уровне мощности. Опасности для прибора нет.
<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появилось несколько символов или код ошибки F7. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев электрических цепей. Проблема с охлаждающим вентилятором. Проверьте правильность встраивания прибора. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

7 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ЖАРЕНИЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ/ПОДРУМЯИВАНИЕ					ПРИГОТОВЛЕНИЕ / МЕДЛЕННОЕ КИПЕНИЕ			ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ			
		ВОЗОбновление кипения	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
Максимальные уровни мощности следует использовать только для подрумяивания и доведения до кипения	СУПЫ	бульоны; густые супы	☒		☒						☒		☒	
	РЫБА	рыбный бульон замороженная рыба	☒		☒		☒		☒					
	СОУСЫ	густые, на основе муки с маслом и яйцами (беарнский, голландский)			☒				☒	☒			☒	
	ОВОЩИ	цикорий, шпинат сушеные овощи вареный картофель подрумяненный картофель жареный картофель разморозка овощей	☒		☒		☒				☒		☒	
	МЯСО	тонкие кусочки мяса стейк на сковороде мясо-гриль (чугунный гриль)			☒	☒							☒	
	ЖАРЕНЫЕ БЛЮДА	замороженные чипсы свежие чипсы	☒											
	ДРУГОЕ	скороварка	☒											
		компоты							☒	☒	С МОМЕНТА, КОГДА ОНА НАЧИНАЕТ СВИСТЕТЬ			
		блины				☒	☒							
		заварной крем				☒				☒				
		расплавленный шоколад								☒				
		варенье				☒								☒
		молоко				☒	☒							
		яичница					☒							
паста		☒		☒		☒								
детское питание (водяная баня)							☒							
рагу	☒		☒						☒	☒		☒		
рис по-креольски					☒					☒		☒		
рисовый пуддинг										☒		☒		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГАЗОВОЙ КОНФОРКЕ

	БЛЮДО	ВРЕМЯ	ВЫСОКО-СКОРОСТ-НАЯ	ПОЛУ-БЫСТРАЯ	
СУПЫ	Бульоны	8-10 мин.	X		
	Густые супы				
РЫБА	Рыбный бульон	8-10 мин.	X		
	Барбекю	8-10 мин.	X		
СОУСЫ	Голландский, Беарнский	10 мин.		X	
	Бешамель, «Аврора»			X	
ОВОЩИ	Цикорий, шпинат	25-30 мин	X		
	Варёный горох		X		
	Помидоры по-провансальски	15-20 мин	X		
	Жареный картофель		X		
	Паста		X		
МЯСО	Стейк	90 мин.	X		
	Бланкет, оссобуко		X		
	Жареные грудки птицы	10-12 мин.	X		
	Турнедо	10 мин.	X		
ЖАРЕНИЕ	Картофель фри		X		
	Оладьи		X		
ДЕСЕРТЫ	Рисовый пудинг	25 мин.		X	
	Фруктовый компот			X	
	Блины	3-4 мин.			
	Шоколад	3-4 мин.			
	Заварной крем	10 мин.			X
	Кофе (небольшой кофейник)				

8 НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

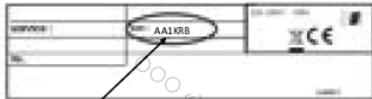
Розжиг с функцией газовой безопасности	<ul style="list-style-type: none">- Подержите поворотную ручку управления нажатой несколько секунд, чтобы активировать систему безопасности.- Если произошло отключение электричества, то для розжига конфорки нажмите и удерживайте поворотную ручку и поднесите к конфорке горящую спичку.
Использование посуды	<ul style="list-style-type: none">- На газовых конфорках и электрических варочных зонах надлежит использовать только устойчивую, жаропрочную посуду с плоским дном.- Используйте посуду подходящего размера: диаметр дна посуды должен быть равен или быть больше, чем диаметр электрической варочной зоны.
Общее обслуживание	<ul style="list-style-type: none">- Регулярно проводите очистку конфорок: это обязательное условие их правильной работы и стабильного, равномерного пламени.- Не забывайте про свечи розжига. Тщательно высушите конфорки и их крышки, прежде чем ставить их на место.- В завершении очистки промокните стеклянную поверхность прибора куском впитывающей бумаги, чтобы убрать все следы влаги.
Советы	<ul style="list-style-type: none">- Как только вода закипит, уменьшите пламя, чтобы вода не перелилась через край посуды.- Для экономии электроэнергии накрывайте кастрюли крышкой.- Старайтесь отключать электрическую варочную зону за несколько минут до завершения процесса приготовления.



СОВЕТ

- Всегда внимательно изучайте инструкцию, чтобы получить более подробную информацию.

9 ТАБЛИЦА ПО ЭКОДИЗАЙНУ



Заводская табличка

ТИП	EC (Втч/кг)*														EC* (Втч/кг)	EE (%)*							EE* (%)								
	E1000	E1900	E1900	E2000	R2000	R1800	R2000	R2000	D2000	D2000	D2800	D2800	D2800	D2800		X2000	B3000	X3600	L3600	L3600	AUK	SR		R	GR	UR	ΣC	ΣC	BFP		
AA1KRB																				NA	59,9	60,0	61,1							60,3	
AA1KSB																				NA	59,6	61,0	61,2							60,6	
AA1KSB																				NA	59,6	61,0	61,2							60,6	
AA1KSB																				NA	59,6	61,0				53,0				57,9	
AA1NSB																				NA		61,2				53,0				57,1	
AA1NWB																				NA		59,8				53,2				56,5	
AA1NVB																				NA		65,5				54,3				59,9	
AA1SB	191,6																		191,6	NA	61,3	61,3							61,9		
AB1APB																			NA	60,1	62,4	62,0							61,5		
AB1ASB																			NA	59,6	61,0	61,2							60,6		
AB1AUB																			NA	59,9	61,0	59,8							60,2		
AB1AVB																			NA	57,9	61,5	65,3							61,6		
AB1DUB																			NA	59,9	61,0					53,2			58,0		
AB2DPB	191,6																		191,6	NA	63,3	63,3							63,3		
AB2DUB	191,6																		191,6	NA	61,3	61,3							61,3		
AB2DVB	191,6																		191,6	NA	61,3	65,5							63,4		
ABASB					177,3		168,4												180,4	59,6	61,2								60,4		
AB4AUB					177,3		183,4												180,4	59,9	59,8								59,9		
AD1HUB																			NA	59,2	59,1	58,7							59,0		
AD1CUB								200,7											185,0	59,2	58,7								59,0		
AF1BPB															169,3				194,7	60,1	62,0								61,1		
AF1BSB										194,7	194,7								194,7	59,6	61,2								60,4		
AK6ISB										177,2	177,2								177,2	59,6	61,2								60,4		
AR1AUB										182,7					170,4				176,6	59,9	59,8								59,9		
AR1AVB										182,7					170,4				176,6	57,9	65,5								61,7		
AT1BSB											185,3	185,3							185,3	59,6	61,2								60,4		
BA1P1B																										63,7				63,7	
BD1GUB																			NA							54,7			54,7		
BD1P1B																										53,6			53,6		
CA1FPB																			60,1	62,0									61,1		
CA1P1B																			60,1	62,0									61,1		
CA1FQB																			60,4	59,2									59,8		
CA1P3B																			59,6	61,2									60,4		
CA1P1B																			59,8	59,8									59,8		
CA1P1B																			57,9	65,5									61,7		
EB1ADB																			NA	62,2	63,8	62,2							62,7		
EB2DDB	188,3																		NA	63,3	63,3								63,3		
FA1ASB																			NA	65,0	59,4	61,3							61,9		
FA2KDB	188,3																		158,3	NA	59,4	61,3							60,4		
HB1AGB																			NA	61,1	59,4	59,4							60,0		
KE1AAB																			NA	57,7	55,7	56,4							56,6		
KE1ABB																			NA	54,3	55,3	54,8							54,8		
KE1BAB																			NA	57,7	55,7	54,8			56,9				56,9		
KE1OBB																			NA	54,3	55,3				60,2				56,6		
KE2AAB										198,7									198,7	NA	57,7	56,9							57,3		
KE2BAB										198,7									198,7	NA	57,7				56,4				57,1		
KE2IBB										198,7									198,7	NA	54,3	54,8							54,6		
KE2P1B										198,7									198,7	NA	54,3				60,2				57,3		
KE5ANA						186,4	207,3	183,4	172,2										187,3												
KE5BNA						186,4	207,3	183,4	172,2										187,3												
KF1ANA										192,8		198,0	198,0	195,1	180,0				192,8												
KF1CUB										192,8		198,0			175,4				187,7												
KF1ONA										192,8		198,0			198,2				203,9	198,2											
KF1ANA										190,2		194,7	199,6	171,6					190,2												
KF1NA										191,4		194,7			180,5				180,5												
KG1ENA										206,7		177,2	177,2		179,8				181,5												
KG1ENA										177,2		177,2			171,7				191,9	182,1											
KG1KNA										177,3		177,2			175,4				177,2												
KG1BNA										180,8		172,0	172,0		173,4				174,6												
KG1ONA										177,2		172,0			171,9				182,3	177,2											
KG1KNA										177,2		172,0			166,4				166,4												
KG1MNA										177,2		172,0			181,5				176,9												
KH1BNA										180,8		172,0	172,0		173,4				174,6												
KH1NA										175,9		179,9			171,9				177,2												
KH1ONA										172,0		172,0			166,4				170,1												
KH1HNA										172,0		172,0			185,7				185,7												
KH1NA										172,0		172,0			180,1				174,7												
KM1DPB										194,7		194,7			194,7				NA		62,4									62,4	
K51OPB										180,0		180,0			180,0				180,0												61,7
MA1LSB																			NA	57,9	61,3	61,3							60,2		
MA1MVB																			NA	63,2	61,3					54,3				59,6	
MA1NVB																			NA		63,3					54,3				58,8	
MA1MSB																			NA	57,9	61,3					54,2				57,8	

RU В соответствии с Регламентом по экодизайну № 66/2014 от 14 января 2014 года, выполнено в соответствии с нормами EN 30-2-2 и EN 60 350-2

			RU
E1000	1,5кВт	ø14,5см	Электрическая варочная панель
E1500	1кВт	ø14,5см	
E2000	2кВт	ø18см	Круглая варочная панель
R1200	1,2кВт	ø16,5см	
R1500	1,5кВт	ø18см	
R1800	1,8кВт	ø19,2см	
R2300	2,3кВт	ø22,2см	
R2500	2,5кВт	ø22,2см	
I2000	2кВт	ø16см	Индукционная варочная панель
I2200	2,2кВт	ø16см	
I2800	2,8кВт	ø18см	
X2800	2,8кВт	ø28см	
I3100	3,1кВт	ø21см	
X3600	3,6кВт	ø28см	
Z3600	3,6кВт	40x23см	Индукционная варочная зона
AUX	0,85кВт	/	Вспомогательная конфорка
SR	1,5кВт	/	Полубыстрая конфорка
R	2,25кВт	/	Высокоскоростная конфорка
GR	3,1кВт	/	Суперскоростная конфорка
UR	3,5кВт	/	Сверхбыстрая конфорка
2C	3,6кВт	/	Конфорка "Двойная корона"
3C	3,6кВт	/	Конфорка "Тройная корона"
BFP	6,2кВт	/	Конфорка высокой мощности
NA			Не применяется



RU

Как можно чаще закрывайте посуду крышкой в процессе приготовления, чтобы снизить потери тепла за счет испарения.

10 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по техническому обслуживанию прибора должен выполнять:

- представитель компании, продавшей Вам прибор,
- или иной квалифицированный специалист, который уполномочен работать с приборами данной марки.

При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить всю необходимую информацию по прибору (модель, тип и серийный номер). Эти сведения Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к прибору (Рис. 01).

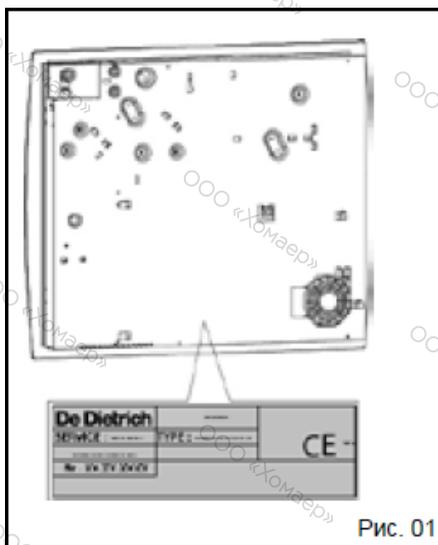


Рис. 01

ПРИМЕЧАНИЕ:

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое совершенствование.

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).

