

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI7686BP

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 безопасности	5
Окружающая среда	8
1 Внешний вид прибора	9
2 Установка	11
2.1 Снятие упаковки	11
2.2 Встраивание	11
2.3 Подключение к электросети	13
3 Эксплуатация	14
Панель управления	14
3.1 Ограничитель мощности Power Management	15
3.2 Выбор посуды	15
3.3 Выбор варочной зоны	15
3.4 Включение и выключение	16
3.5 Настройка уровня мощности	17
3.6 Horizone	18
3.7 Настройка таймера	18
3.8 Кнопка функции «Истекшее время»	19
3.9 Блокировка панели управления	20
3.10 Функция ICS	21
3.11 Функция «Вызов из памяти»	22
3.12 Функция «Переключение»	22
3.13 Функция «Кипячение»	22
3.14 Horizone Play	23
3.15 Функция «Гриль / Планча»	24
3.16 Предупреждения и рекомендации по технике безопасности	24
4 Уход	26
5 Устранение неисправностей	28
6 Сервисный центр	30
Сервисная служба De Dietrich	30

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.

Дети не должны играть с устройством.

Детям запрещается выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.

Прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации.

Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора.

Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое позволяет заблокировать панель управления после или во время использования прибора (см. раздел «Защита от детей»).

Данный прибор отвечает требованиям соответствующих европейских директив и регламентов.

Данный прибор может оказывать влияние на работу кардиостимуляторов, поэтому кардиостимулятор должен быть произведен и настроен в соответствии с применимыми нормами. Проконсультируйтесь с производителем кардиостимулятора или вашим лечащим врачом.

Не оставляйте жир и масло нагреваться без присмотра – это опасно и может привести к возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует выключить прибор и накрыть пламя крышкой или пожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.

Риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.

При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током. Не используйте варочную панель пока не будет заменена стеклянная поверхность.

Старайтесь не допускать сильных ударов посудой: несмотря на то, что стеклокерамическая поверхность весьма прочная, она все же может быть повреждена.

Не кладите горячие крышки на варочную панель. Эффект присасывания может повредить стеклокерамическую панель. Старайтесь не двигать посуду по поверхности прибора, т.к. в долгосрочной перспективе это может повредить декоративное покрытие панели.

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.

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

Подключение данной серии варочных панелей к электросети должно выполняться через многополюсный

автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правилам установки. К системе стационарной проводки должно быть подключено устройство разъединения цепи.

Данная варочная панель работает при частоте тока 50 Гц или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо особого вмешательства со стороны пользователя.

После использования выключайте варочную панель при помощи устройства управления – не полагайтесь на датчик наличия посуды.

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.

Убедитесь, что кабели питания каких-либо электрических приборов, подключенных к розетке в непосредственной близости от варочной панели, не соприкасаются с варочными зонами.

Не используйте парогенераторы для чистки прибора.

Включение прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрено.

ВНИМАНИЕ: используйте защитные наклейки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих наклеек может привести к несчастным случаям.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Защита окружающей среды



Этот символ означает, что прибор нельзя утилизировать с бытовыми отходами.

Данный прибор содержит большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. По этой причине на нем имеется маркировка, согласно которой отработавший прибор необходимо утилизировать на сертифицированных пунктах сбора.

Узнать о ближайших к Вашему дому пунктах сбора и утилизации технических отходов можно у продавца Вашего прибора или в городской администрации. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями производителя и требованиями Европейской

директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Упаковочные материалы прибора также пригодны для вторичной переработки. Внесите свой вклад в переработку и помогите сохранить окружающую среду: выбрасывайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Благодарим Вас за содействие в защите окружающей среды.

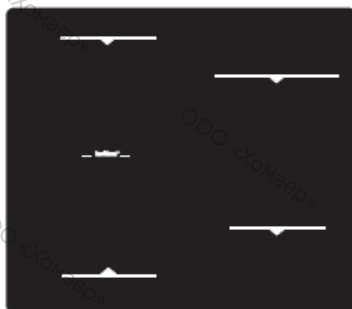
Рекомендации в отношении экономии энергии

Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления

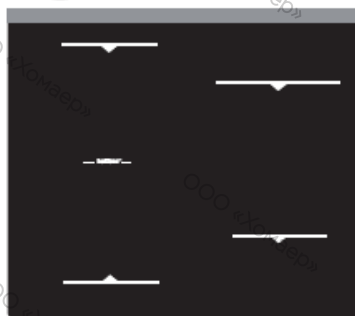
1 ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



a



b



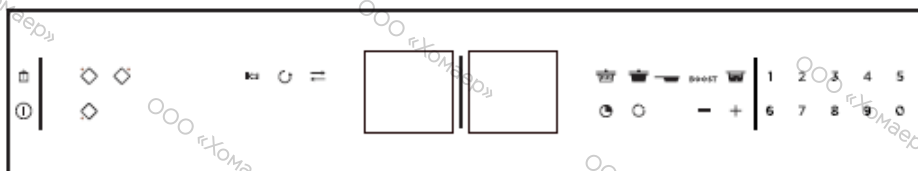
c



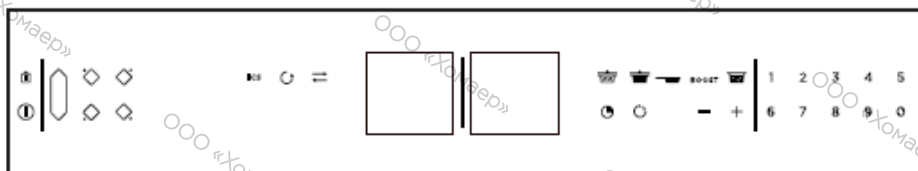
d



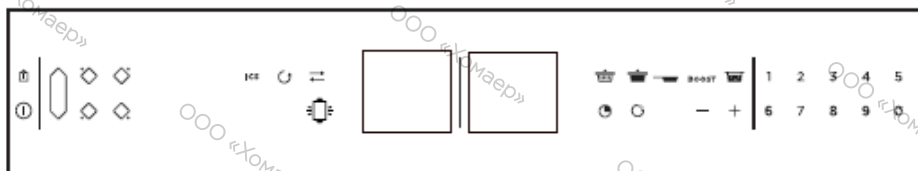
e



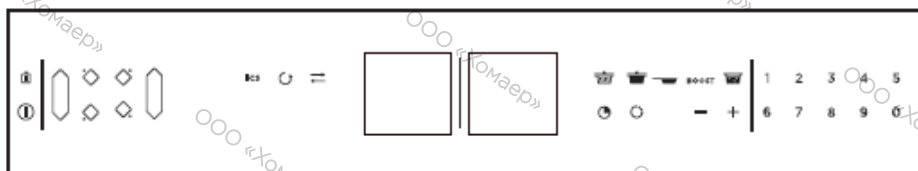
a



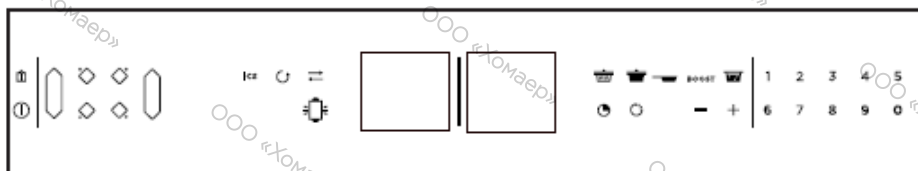
b



c



d



e

2 УСТАНОВКА

2.1 Снятие упаковки

Снимите с прибора все защитные элементы упаковки для дальнейшего использования. Проверьте все характеристики прибора, указанные на заводской табличке, и соблюдайте их требования.

В поля таблички ниже внесите номер модели и номер для обслуживания, указанные на заводской табличке.

Обслуживание:
Тип:

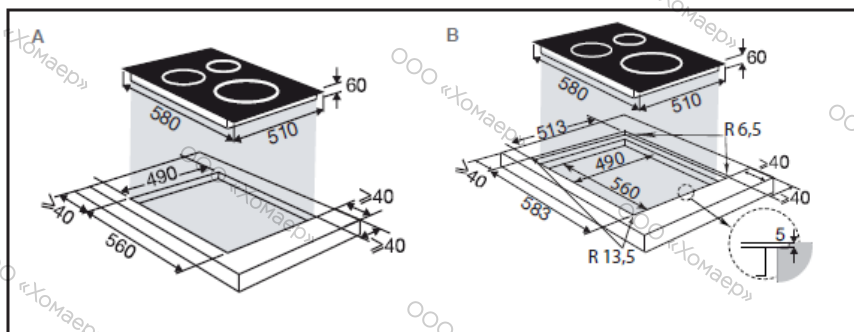
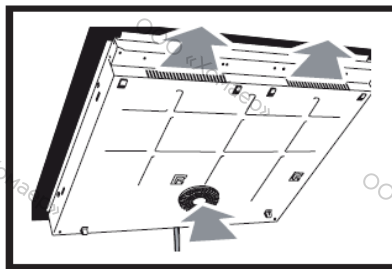
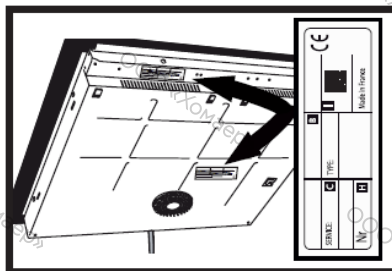
2.2 Встраивание

Убедитесь, что посторонние предметы не перекрывают отверстия для забора и выпуска воздуха. Разметьте столешницу нижнего шкафа, в которую будет встраиваться варочная панель, в соответствии с размерами (в миллиметрах),

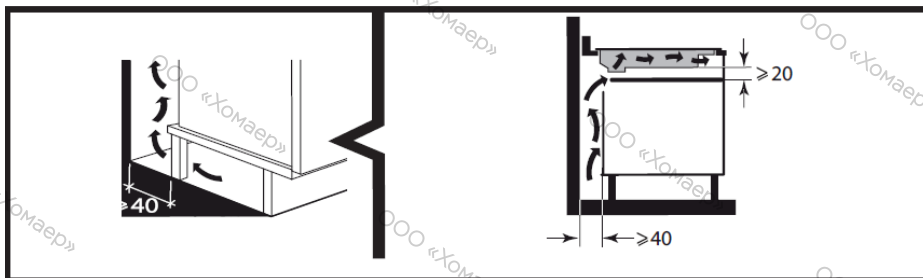
приведенных на схемах далее. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями варочной панели.

Встраивание в столешницу А

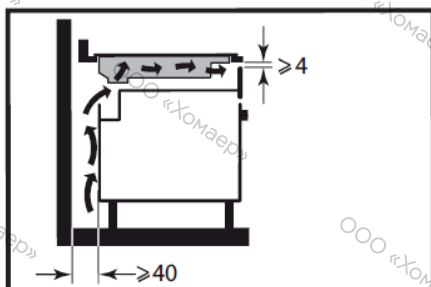
Монтаж заподлицо В



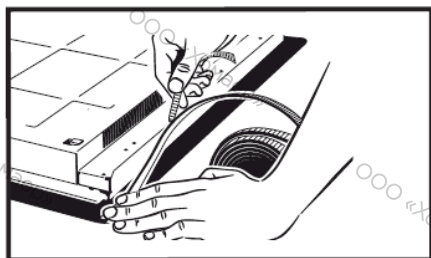
Если варочная панель устанавливается над кухонным ящиком



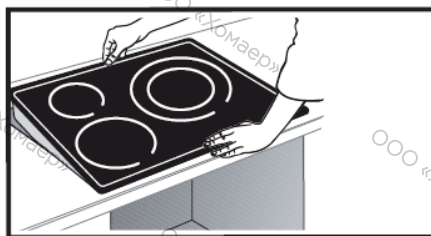
или над встроенным духовым шкафом, то для обеспечения надлежащего отвода воздуха через переднюю часть прибора учитывайте приведенные на схемах размеры.



Аккуратно приклейте уплотните по всему периметру стеклокерамической варочной панели.



Вставьте варочную панель в шкаф.





Важно

Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то устройства температурной защиты варочной панели могут ограничивать одновременное использование варочной панели и программы пиролизической очистки духового шкафа, при этом на панели управления загорится код ошибки «F7». В подобном случае рекомендуется усилить вентиляцию варочной панели, сделав в стенке шкафа дополнительное вентиляционное отверстие (8 x 5 см).

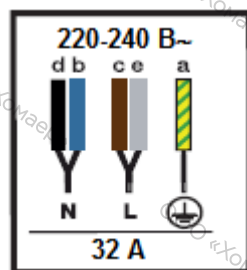
2.3 Подключение к электросети

Подключение данных варочных панелей к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правовым нормам. Выключатель должен быть подключен к системе стационарной проводки.

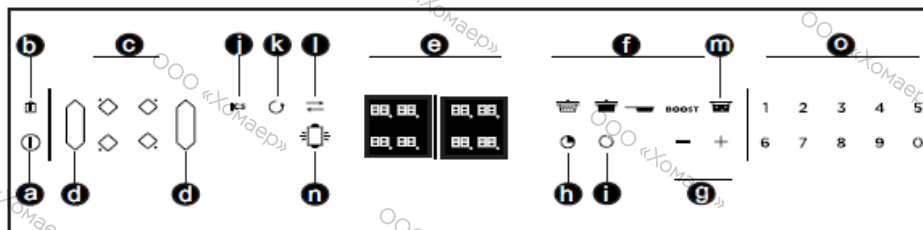
Определите тип кабеля Вашей варочной панели по количеству жил и их цветов:

При первом подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления Вы увидите код (в определенных случаях данная информация необходима для специалистов сервисного центра. Пользователю прибора не требуется ее запоминать).

Эта информация исчезнет приблизительно через 30 секунд.



3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Панель управления

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

3.1 Ограничитель мощности Power Management

Общая мощность, потребляемая Вашей варочной панелью, должна соответствовать мощности электросети.

Мощность прибора, кВт	Предохранитель / автоматический выключатель (А)
7,4	32



Убедитесь, что выбранная мощность подходит для предохранителей варочной панели.

От выбранного уровня мощности будет зависеть распределение мощности между зонами приготовления.

3.2 Выбор посуды

На индукционной варочной панели можно использовать большую часть посуды. Для варочной панели такого типа не подходит только стеклянная, терракотовая, алюминиевая посуда без специального дна, а также посуда из меди и некоторых видов немагнитной нержавеющей стали.



Рекомендуется использовать посуду с толстым и плоским дном. Такая посуда обеспечивает однородное распределение тепла, благодаря чему приготовление блюда будет более равномерным. Не оставляйте без присмотра нагреваться пустую посуду.



Не ставьте посуду на панель управления.

3.3 Выбор варочной зоны

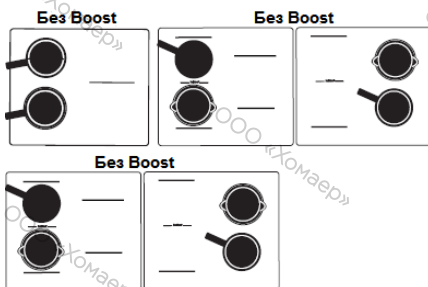
На варочной панели имеется несколько варочных зон. Выбирайте варочную зону исходя из размера кастрюли или сковороды. Если дно посуды окажется слишком маленьким, индикатор мощности начнет мигать, а варочная зона не активируется, даже если материал посуды подходит для использования с технологией индукции. Будьте внимательны и не используйте посуду, диаметр дна которой меньше, чем варочная зона (см. таблицу).

Диаметр варочной зоны (см)	Макс. мощность варочной зоны (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	5000	15 – 32
Horizone	5000	18, овальная, для приготовления рыбы
1/2 зоны	2800	11 – 22



Когда одновременно используется несколько варочных зон, система распределяет мощность таким образом, чтобы не превысить суммарную мощность прибора.

Если на нескольких варочных зонах используется функция максимальной мощности (Boost), сразу расставьте посуду оптимальным образом, чтобы в дальнейшем не переставлять ее.



3.4 Включение и выключение

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» **а**. На дисплее каждой варочной зоны в течение 8 секунд будет мигать «0».



Если прибор не обнаружит на варочной зоне посуду, выберите варочную зону.



Если же датчик обнаружит посуду, то рядом с мигающим «0» появится точка. Теперь Вы можете установить уровень мощности. Варочная зона начнет автоматически нагреваться.

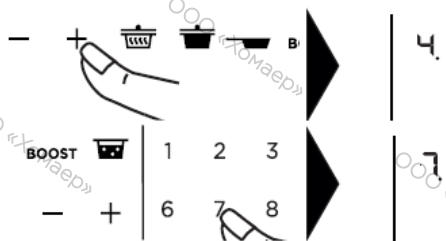
Выключение варочной зоны

Нажмите и удерживайте кнопку прибора варочной зоны **с**, прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплей погаснет или на нем отобразится символ «Н» (остаточное тепло).

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы полностью выключить прибор.

3.5 Настройка уровня мощности

Для установки уровня мощности от 1 до 19 используйте кнопки «+» или «-» блока **9** или цифровую клавиатуру **0**. В последнем случае Вы можете напрямую ввести показатель необходимого уровня мощности. При нажатии на «0» варочная панель отключится.



При включении варочной панели Вы можете сразу же установить максимальный уровень мощности (помимо уровня Boost), нажав кнопку «-» для соответствующей варочной зоны.

Предустановленные уровни мощности

На панели управления находится 4 кнопки (блок **f**), которые обеспечивают прямой доступ к предустановленным уровням мощности:



= уровень 2 – поддержание тепла



= уровень 10 – медленное кипение

 = уровень 19 – запечатывание мяса

BOOST = максимальная мощность



Предустановленные уровни мощности можно изменить (кроме уровня Boost).

Выполните следующее:

Варочная панель должна быть выключена

- Нажмите и удерживайте  или  , чтобы выбрать необходимый предустановленный уровень.

- При помощи кнопки «+» или «-» задайте новый уровень мощности.

- Через несколько секунд Ваши действия будут подтверждены звуковым сигналом.

Примечание: уровни мощности надлежит устанавливать в следующих диапазонах:

от 1 до 3 для 

от 4 до 11 для 

от 12 до 19 для 

3.6 Horizonte

— Horizonte^{tech} —

Для выбора свободной зоны используйте кнопку **d**.



Настройки мощности и таймера выполняются, как для обычной варочной зоны.

Для отключения свободной зоны нажмите и удерживайте кнопку **d**, прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплеи погаснут или на них загорится символ «H».

При нажатии указанной сенсорной кнопки перед или позади варочной зоны позволяет отключить функцию и перевести все настройки на выбранную зону.

3.7 Настройка таймера

К каждой варочной зоне привязан отдельный таймер. Его можно запускать сразу же после включения варочной зоны.

Для включения или настройки таймера нажмите на сенсорную кнопку таймера **h**.



а затем кнопку «+» или «-» блока

g



или введите значение с цифровой клавиатуры **o**



В этом случае Вы можете напрямую вводить цифры, одну за другой. При нажатии на «0» таймер отключится.

Если Вам необходимо установить достаточно высокий показатель, Вы можете сразу перейти к значению 99 минут, нажав кнопку «-».

По окончании приготовления на дисплее высветится «0» и прозвучит сигнал оповещения. Для отключения этих индикаторов нажмите любую кнопку управления варочной зоны, для которой устанавливался таймер, или они отключатся автоматически через несколько секунд.

Для отключения таймера во время процесса приготовления, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» или установите

значение «0», нажав на кнопку «-», или введите «0» с цифровой клавиатуры.

Независимый таймер

Данная функция позволяет установить таймер без привязки к процессу приготовления.

- Выберите варочную зону, которая в данный момент не используется.



- Нажмите кнопку **h**.

- Установите время при помощи кнопок блока **g**. На дисплее начнет мигать символ «t».



- По окончанию настройки «t» начнет гореть непрерывно и запустится обратный отсчет времени.

Примечание:

Вы можете остановить отсчет времени: приложите и удерживайте палец на дисплее варочной зоны, на которой был установлен независимый таймер.

3.8 Кнопка функции «Истекшее время»

Данная функция позволяет вывести на дисплей время, когда были внесены последние изменения в настройки мощности выбранной варочной зоны. Для использования данной функции нажмите кнопку

i. Прошедшее время начнет мигать на дисплее таймера выбранной варочной зоны



Если Вы хотите, чтобы процесс приготовления завершился к определенному времени, нажмите **i**, а затем в течение 5 секунд нажмите на таймере кнопку «+», чтобы увеличить необходимую продолжительность приготовления. На дисплее на 3 секунды будет выведено истекшее время, после чего оно сменится на показатель оставшегося времени. Прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий Ваш выбор.

Данная функция доступна к использованию как совместно с таймером, так и без него.

Примечание: если на дисплее варочной зоны отображается время таймера, то его будет невозможно изменить или нажать на кнопку **i**

еще в течение 5 секунд. И только по истечению этого времени Вы сможете изменить длительность приготовления



3.9 Блокировка панели управления

Безопасность детей

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует элементы управления, когда прибор не используется или во время процесса приготовления (с целью сохранения текущих настроек). Однако, из соображений безопасности, остаются активными кнопка останова и кнопки выбора варочной зоны, чтобы Вы могли отключить варочную зону или всю варочную панель.

Включение блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку **b** до тех пор, пока на дисплеях не появится надпись «blos» и не прозвучит краткий звуковой сигнал, подтверждающий установку блокировки.

Блокировка панели во время работы

На дисплее работающей варочной зоны попеременно отображаются уровень мощности и символ блокировки.

Если на заблокированной варочной зоне Вы нажмете на кнопку питания или таймера:

на 2 секунды появится надпись «blos», а затем дисплей погаснет.

Снятие блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку **b** до тех пор, пока надпись «blos» не исчезнет с дисплея и не прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий снятие блокировки.

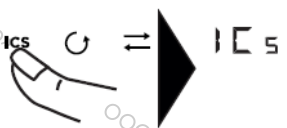
Функция CLEAN LOCK

Данная функция позволяет заблокировать варочную панель, пока проводится ее очистка.

Для активации функции Clean Lock:

коротко нажмите на кнопку **b** (замок). Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать надпись «bloc».

Через заданное системой время блокировка автоматически отключится. Прозвучат 2 звуковых сигнала и надпись «bloc» погаснет. Вы можете отключить данную функцию в любой момент времени: нажмите и удерживайте кнопку **b**



- Если изначально выбранная варочная зона идеально подходит для установленной на нее посуды, то надпись «ICS» погаснет, а на дисплее останутся заданные параметры приготовления.

- Если выбранная Вами варочная зона не подходит для установленной на нее посуды, то на дисплее появится информация, на какую варочную зону необходимо переставить кастрюлю, а заданные параметры приготовления будут автоматически перенесены на новую варочную зону.

3.10 Функция ICS

Система умного приготовления

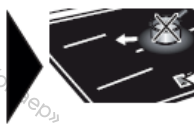
Данная функция выбирает оптимальную варочную зону исходя из диаметра дна используемой посуды.

Выполните следующее:

Поставьте кастрюлю на варочную зону, например, диаметром 28 см.

Выберите уровень мощности Boost и, при желании, задайте длительность приготовления.

Нажмите на кнопку **j**. На дисплее появится надпись «ICS».



Обратите внимание: для использования данной функции варочная панель должна быть холодной.

3.11 Функция «Вызов из памяти»

Данная функция позволяет вывести на дисплей последние настройки мощности и таймера для всех варочных зон, выключенных не более 3 минут назад.

Для использования данной функции варочная панель должна быть разблокирована. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», а затем коротко нажмите на кнопку **k**.

ICS



Когда варочная панель работает, данная функция позволяет посмотреть показатели мощности и таймера для варочных зон, которые были выключены менее 30 секунд назад.

3.12 Функция «Переключение»

Данная функция позволяет переставить посуду с одной варочной зоны на другую, сохранив при этом заданные параметры приготовления (мощность и время):

Кратко нажмите на кнопку **l**.

ICS



На дисплее появятся прокручиваемые символы **==**. Выберите зону, на которую Вы хотите переставить посуду. Настройки будут

автоматически перемещены на выбранную зону, после чего Вы можете переставить посуду.

3.13 Функция «Кипячение»

Данная функция помогает Вам кипятить воду и поддерживать ее медленное кипение, например, для приготовления пасты.

Выберите варочную зону и коротко нажмите на кнопку «Кипятить» **m**.



Объем воды, заданный по умолчанию, составляет 2 литра, но Вы можете изменить этот показатель при помощи кнопок «+» или «-» блока

g.



Задайте необходимое количество воды – от 0,5 до 6 литров.

Подтвердите настройку нажатием на символ «Boil» или подождите несколько секунд, чтобы система подтвердила Ваш выбор автоматически.

Начнется процедура кипячения воды.

Когда вода закипит, прозвучит звуковой сигнал, а надпись «Boil» будет прокручиваться по экрану. По-

сле этого Вы можете положить в кастрюлю пасту и подтвердить нажатием на кнопку «Кипятить».

По умолчанию, на дисплей выводится уровень мощности и длительность приготовления 8 минут.

Однако, Вы можете изменить предложенные показатели мощности и длительности приготовления.

По истечению времени приготовления прозвучит звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: крайне важно, чтобы в начале приготовления вода была комнатной температуры, иначе конечный результат приготовления будет искажен.

С данной функцией не рекомендуется использовать чугунную посуду.

Данная функция может также использоваться для приготовления продуктов, которые надлежит варить в кипящей воде.

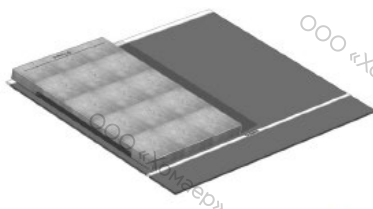
3.14 Horizone Play

Horizone^{Play}, модели 

В задней части варочной панели установлены направляющие, на которые Вы можете устанавливать аксессуары De Dietrich линейки Horizone Play: разделочную доску, сковороду-гриль или решетку гриля.

Установка аксессуаров

Совместите желобок (A) на аксессуаре с направляющей (B) на варочной панели.

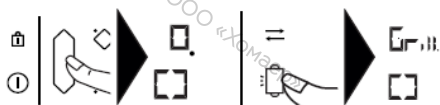


Не перемещайте аксессуары Horizone Play по варочным зонам – это может поцарапать покрытие.

3.15 Функция «Гриль / Планча»

Данная функция позволяет использовать для приготовления на свободной зоне Horizone гриль или сковороду-гриль.

Выберите зону Horizone **d**; затем кратко нажмите на кнопку функции «Гриль» **n**, и в верхней части дисплея появится надпись «GRILL».



Когда прибор нагреется до температуры, достаточной для приготовления на гриле, в течение 10 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, а по дисплею будет прокручиваться надпись «GRILL».



Для функций «Гриль» и «Сковорода-гриль» использование таймера не доступно.

Функция «Истекшее время» для данных режимов приготовления доступна только в режиме просмотра.

Для отключения функции нажмите кнопки **f**, **g**, **o**.

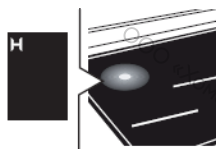
Если на варочной зоне датчик не обнаружит сковороду, то надпись «GRILL» начнет мигать (как настройка мощности, но в рамках функции «Гриль / Планча»).

3.16 Предупреждения и рекомендации по технике безопасности

Остаточное тепло

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

На протяжении этого времени на дисплее будет отображаться символ «H».



Не прикасайтесь к этой варочной зоне.

Защита от перегрева

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно измеряет температуру на дне посуды. Если на включенной варочной зоне остается пустая посуда, то система автоматически снизит мощность прибора, чтобы сократить риск повреждения посуды или самого прибора.

Защита от перелива

Варочная панель может отключиться в следующих случаях:

- на кнопки управления пролилась жидкость



- на кнопках управления оставлена влажная тряпка.

- на кнопках управления лежит металлический предмет.



Уберите с сенсорных кнопок посторонний объект или очистите их и вытрите насухо, после чего возобновите процесс приготовления.

В описанных случаях на дисплее отображается символ  и звучит звуковой сигнал.

Система автоматического отключения Auto-Stop

На случай, если Вы забудете отключить варочную зону, данная варочная панель оснащена функцией

безопасности Auto-Stop, которая через определенный промежуток времени (от 1 до 10 часов в зависимости от установленного уровня мощности) автоматически выключает забытую варочную зону.

При срабатывании этой системы безопасности отключение варочной зоны обозначается символом «AS» на панели управления и звуковым сигналом длительностью около 2 минут. Для отключения данной индикации просто нажмите на любую кнопку.



Прибор может издавать звук, похожий на тиканье часов.

Он появляется, когда варочная панель работает, и исчезает или становится тише при изменении настроек нагрева. Кроме того, Вы можете услышать свист низкого тона или гудение, которые зависят от модели варочной панели и качества Вашей посуды. Эти шумы – нормальное явление для индукционных варочных панелей и не являются признаком поломки прибора.



Не рекомендуем использовать какие-либо защитные механизмы для варочных панелей.

4 УХОД

Для удаления легкого загрязнения используйте губку для мытья посуды. Смочите загрязненную область горячей водой, а затем вытрите насухо.

Для удаления пригоревших остатков пищи, разлитых сладких жидкостей, расплавленного пластика используйте чистящую губку и/или специальный скребок для стекла.

Смочите загрязненную область горячей водой, при помощи скребка удалите загрязнение, после чего протрите поверхность губкой и, наконец, вытрите насухо.

Для удаления кругов и следов накипи нанесите на загрязнение теплый белый уксус, оставьте на некоторое время, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

Для того, чтобы металлические элементы не теряли свой блеск, а также для еженедельного ухода используйте специальные средства для стеклокерамических варочных панелей. Нанесите средство (которое содержит силикон и имеет эффект естественной защиты) на всю стеклокерамическую поверхность.

Важное примечание: не используйте порошковые средства или абразивные губки. Используйте кремообразные продукты и специальные мягкие губки для мытья стеклянной посуды.

Уход за разделочной доской

Для поддержания качества и производительности аксессуара необходимо предпринимать определенные меры. Перед первым использованием разделочной доски его необходимо обработать растительным маслом (при помощи чистой тканевой салфетки втереть во все поверхности 1-2 столовых ложки масла). Это сохранит внешний вид доски и обеспечит долгий срок ее службы.

Уход: обрабатывайте доску маслом один раз в месяц. Если же разделочная доска используется только в качестве украшения, рекомендуется покрыть ее лаком, чтобы защитить материал от расширения или усыхания.

НИКОГДА не смачивайте доску при ее очистке! Поскребите ее лезвием ножа или скребком, чтобы удалить избыток влаги после разделки мяса, - это позволит сохранить дерево доски в прекрасном состоянии.

Никогда не делайте этого с разделочной доской:

- не допускайте контакта с кастрюлей (сковородой) или очень горячими тарелками;

- не храните слишком близко с устройством импульсного воздушного отопления или кондиционером, т.к. эти системы сушат воздух;

- не подвергайте излишнему воздействию солнечных лучей около окна;

- не подвергайте сильному перепаду температур;

- не зажимайте между двумя материалами, не оставляя пространства для расширения, если таковое подразумевается;

- не закрепляйте на поверхности, которая не до конца просохла после ремонта (влажный гипс или цемент).

5 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При первом использовании

На дисплее появляется какая-то информация. Это нормально. Информация исчезнет через 30 секунд.

Срабатывает размыкатель цепи / перегорает предохранитель или работает только половина варочной панели. Прибор был неверно подключен к электросети. Проверьте подключение электропроводов (см. раздел о подключении).

Во время первых нескольких использований варочная панель издает запах. Это особенность нового прибора. Нагревайте каждую варочную зону в течение 30 минут с полной кастрюлей воды.

При включении

Варочная панель не работает, световые индикаторы панели управления не загораются.

На прибор не подается питание. Поломка источника питания или цепи подключения. Проверьте предохранители и размыкатель цепи.

Варочная панель не работает и на дисплее отображается другое сообщение. Поломка в электронной схеме прибора. Обратитесь в сервисный центр.

Варочная панель не работает, на дисплее отображается надпись «bloc». Отключите защиту от детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки F0: температура ниже 5°C.

Во время использования

Варочная панель не работает. На дисплее отображается символ — , раздается звуковой сигнал.

На панель управления разлита жидкость или на ней лежит посторонний предмет. Уберите предмет, очистите панель управления и продолжайте приготовление.

Код ошибки F7.

Перегрев электронных схем. См. раздел по встраиванию.

Во время работы варочной зоны символы на панели управления продолжают мигать.

Используется неподходящая посуда.

В процессе приготовления посуды издает шум, варочная панель издает щелчки (см. раздел «Рекомендации по технике безопасности»).

Это нормальное явление. При использовании некоторых типов посуды щелчки появляются при передаче тепла от варочной панели на посуду.

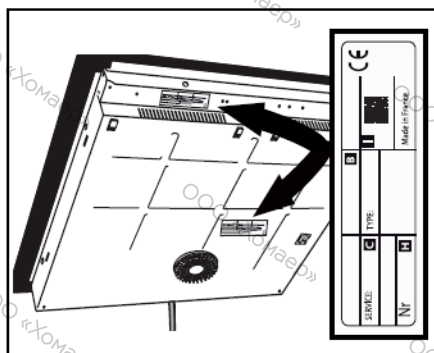
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Он охлаждает электронные элементы прибора.

Если неисправность сохраняется, выключите прибор на 1 минуту. Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с техникой данного бренда. При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить все необходимые сведения о Вашем приборе (торговое название, номер для обслуживания, серийный номер).



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

І: QR код

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).



