

RUS Руководство по эксплуатации

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPG4640H



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

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 ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	14
ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	16
Защита окружающей среды.....	16
0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ	17
1 УСТАНОВКА.....	17
1.1 Встраивание	17
1.2 Подключение к электросети	17
1.3 Подключение к газопроводу	18
1.4 Изменение типа газа.....	19
1.5 Свойства газа	20
1.6 Установка конфорки «Тройная корона» (в зависимости от модели).....	20
2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	21
2.1 Включение газовых конфорок.....	21
2.2 Посуда для газовых конфорок.....	22
2.3 Включение электрической варочной зоны (в зависимости от модели)	22
2.4 Посуда для электрической варочной зоны (в зависимости от модели)	22
3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	23
4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
5 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	25
6 ТАБЛИЦЫ ПО ЭКОДИЗАЙНУ	26

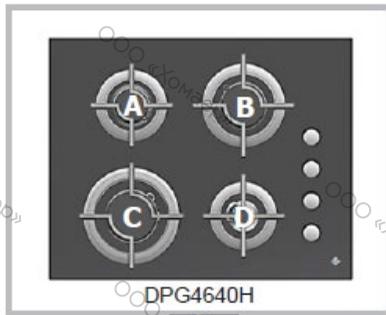
0

0.1



a

0.1.1



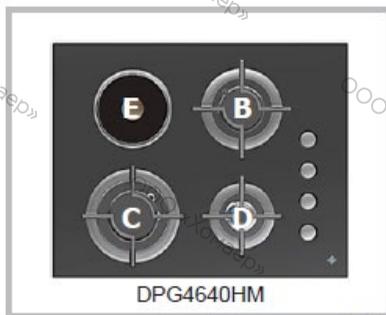
b

0.1.2



c

0.1.3



d

0.1.4

A 1,50 кВт / G20

B 2,25 кВт / G20

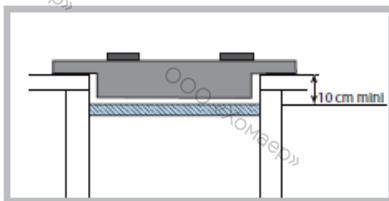
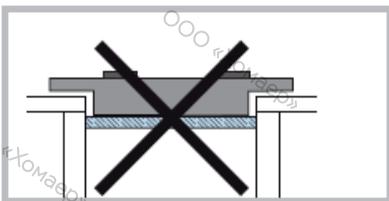
C 3,10 кВт / G20

D 0,85 кВт / G20

E 1,50 кВт / Ø145

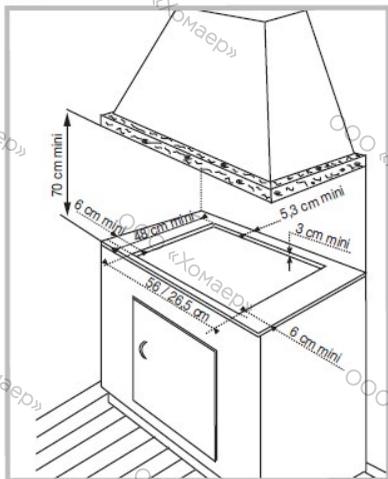
F 3,8 кВт / G20

1



1.1.1

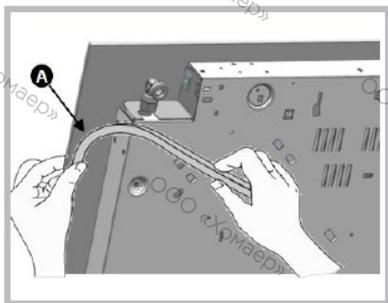
1.1



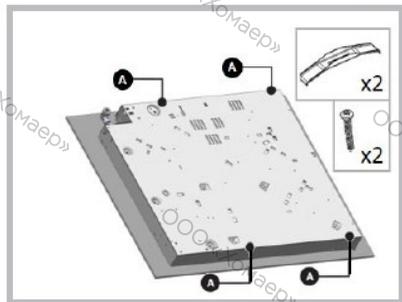
1.1.2



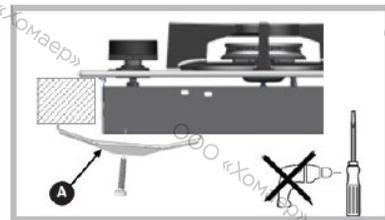
1.1.3



1.1.4



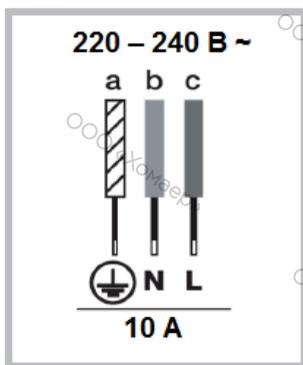
1.1.5



1.1.6

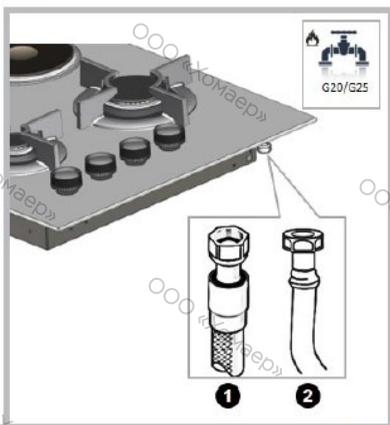
1

1.2

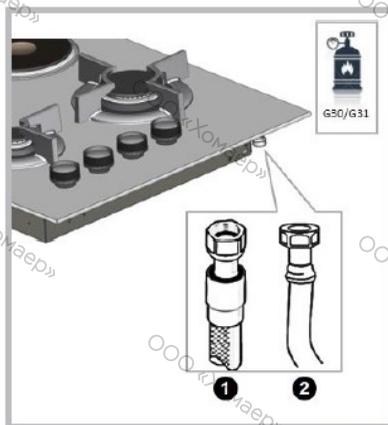


1.2.1

1.3

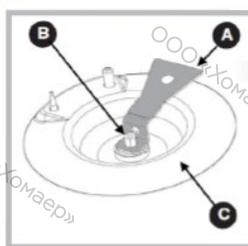


1.3.1

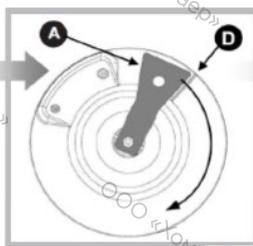


1.3.2

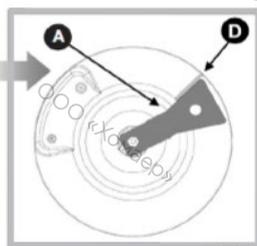
1.4



1.4.1

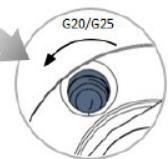
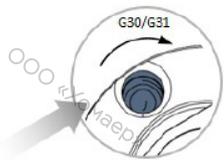
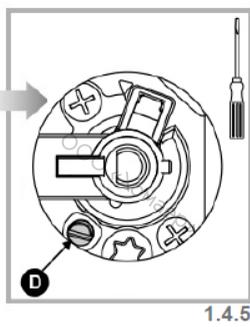
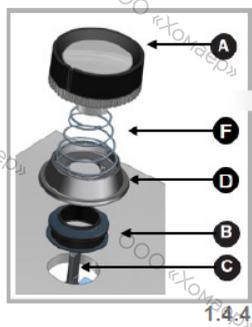


1.4.2



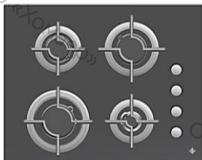
1.4.3

1



1.5

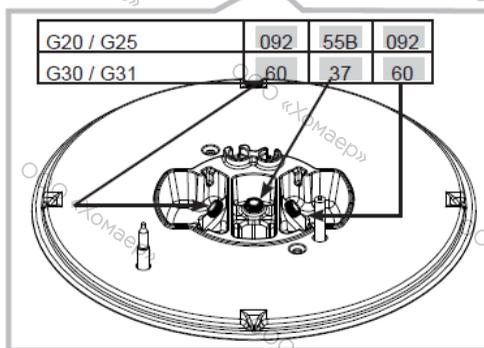
RUS	
G20 / G25	Природный газ
G30	Бутан
G31	Пропан

		Κατ. II2H3B/P FR.....Κατ. II2E+3+	Κατ. II2H3+	ΓΑ3	мбар	Σ Qn (κВт)	Σ л/ч	Σ г/ч
a		G30	28-30	4,65		338		
		G31	37	4,65		332		
		G20	20	4,60	438			
		G25	25	4,60	509			
b		G30	28-30	7,50		545		
		G31	37	7,50		536		
		G20	20	7,70	733			
		G25	25	7,70	852			
c		G30	28-30	7,10		516		
		G31	37	7,10		507		
		G20	20	7,75	738			
		G25	25	7,75	858			
d		G30	28-30	6,00		436		
		G31	37	6,00		429		
		G20	20	6,20	590			
		G25	25	6,20	686			

1.5.1

1.5

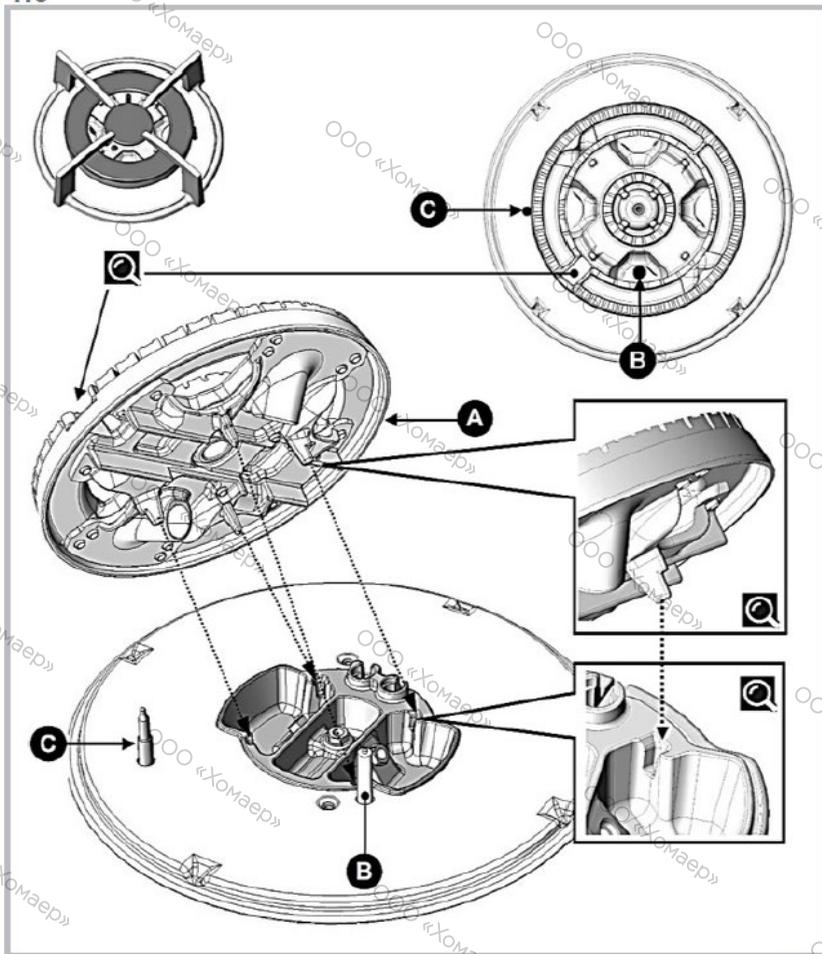
	Газ	мбар		Qn (кВт)	л/ч	г/ч	Qr (кВт)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,62
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
	G25	25	94	1,50	166		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,15		156	0,83
	G31	37	7R	2,15		154	
	G20	20	1R	2,25	214		0,87
	G25	25	1R	2,25	249		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
	G25	25	137	3,10	343		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65
	G25	25	092/055B/092	3,80	421		1,65



1.5.2

1

1.6



1.6.1

2.1



2.1.1



2.1.2

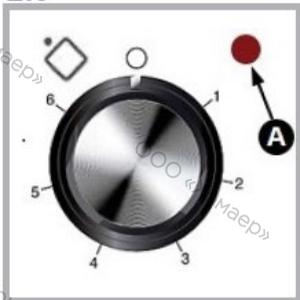


2.1.3

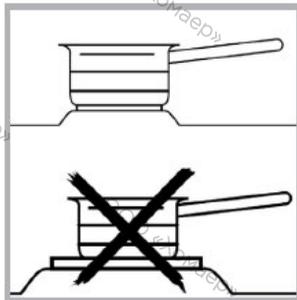


2.1.4

2.3



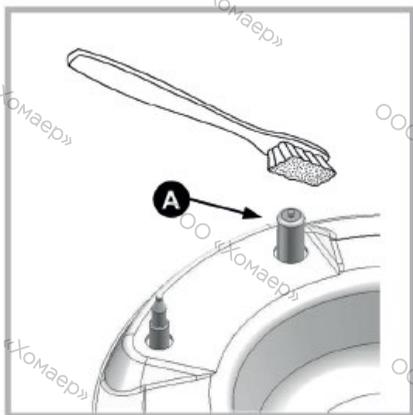
2.3.1



2.3.2

3

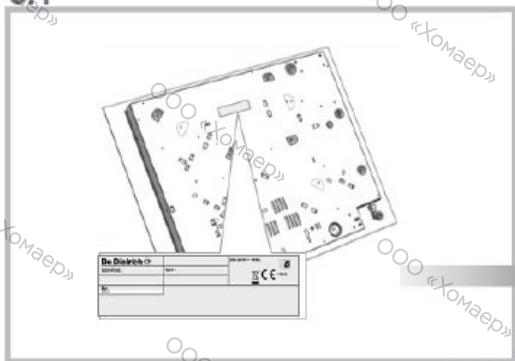
3.1



3.1.1

6

6.1



6.1.1

Diagram showing a pen writing on a label. The label has two fields: "Обслуживание:" (Maintenance) and "Серийный номер:" (Serial number).

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Данное руководство также доступно для скачивания на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания при помощи вилки или путем установки переключателя в щитке электропроводки в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легкодоступна.
- **ВНИМАНИЕ:** если стекло варочной панели разбилось:
 - сразу же выключите все газовые конфорки и электрические нагревательные элементы и отключите прибор от источника питания;
 - не прикасайтесь к поверхности прибора;
 - не используйте прибор.
- Если на поверхности прибора появилась трещина, отключите прибор от электросети во избежание поражения электрическим током.
- Не рекомендуется использовать какие-либо защитные устройства для варочной панели. **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.
- **ВНИМАНИЕ:** не оставляйте варочную панель без присмотра при использовании жиров и масел, т.к. они могут быстро воспламениться и вызвать возгорание.
- Запрещается тушить возникший пожар водой. При возгорании следует отключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ВНИМАНИЕ:** риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.
- Перед установкой прибора убедитесь, что параметры газовой сети (тип газа и давление) в Вашем районе соответствуют параметрам прибора.
- Параметры прибора указаны в паспорте прибора или на заводской табличке.
- Данный прибор не оснащен системой отвода продуктов горения. Такую систему необходимо установить отдельно и подключить к ней прибор в соответствии с действующими нормами. Особое внимание следует уделить применимым требованиям к вентиляции.
- При использовании газовой варочной панели выделяется тепло и влага. Обеспечьте в кухне надлежащий уровень вентиляции: держите 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.
- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять представитель производителя, специалист сервисного центра или человек с соответствующей квалификацией.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- **ВНИМАНИЕ:** не оставляйте работающий прибор без присмотра. Следите за любым процессом приготовления, даже не длительным по времени.
- 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.).
- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора, отключите его от электрической и газовой сети.
- Все варочные панели данной линейки имеют знак соответствия требованиям европейских стандартов (знак CE).
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- Если поворотная ручка вращается с трудом, сразу же обратитесь к Вашему сборщику.
- Данная варочная панель соответствует стандарту EN 60335-2-6, в котором описываются требования по накоплению тепла в приборах класса 3 и последствия установки таких приборов (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.
- Данный прибор не предусматривает включение при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

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 защите окружающую среду.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. По этой причине он маркирован данным символом, который означает, что с данным прибор 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.

Совет для экономии электроэнергии

Для экономии электроэнергии рекомендуется готовить с использованием крышки подходящего размера. Использование стеклянной крышки позволит Вам превосходно контролировать процесс приготовления.

0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Определите тип Вашей варочной панели : сравните количество и расположение конфорок на Вашем приборе и на рисунках (0.1.1), (0.1.2), (0.1.3) и (0.1.4).

1 УСТАНОВКА

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

1.1 Встраивание

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

Варочная панель должна надежно опираться на столешницу. Если под прибором располагается разделитель или поперечная планка, то они должны располагаться на расстоянии не менее 10 см от столешницы (1.1.1).

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

При установке прибора следуйте указаниям на схеме (1.1.2).

- Снимите конфорочные решетки, крышки конфорок и головки, запомнив при этом их расположение.
- Переверните варочную панель вверх дном и аккуратно положите ее на крышку напольного шкафа таким образом, чтобы не повредить поворотные ручки или свечу розжига.
- Для обеспечения герметичности соединения между корпусом прибора и столешницей перед установкой варочной панели наклейте пенный уплотнитель **A** по периметру ее корпуса (1.1.4).

- Переверните варочную панель; поместите ее в вырез в крышке напольного шкафа.
- Установите на место головки, крышки конфорок и решетки.

Подключите прибор к газовой (см. раздел «Подключение к газопроводу») и к электрической сети (см. раздел «Подключение к электросети»).

- Закрепите варочную панель на месте при помощи входящих в комплект поставки 4 фиксаторов **A** и винтов (1.1.6), закрепив их в углах корпуса прибора. При этом обязательно используйте уже имеющиеся отверстия, как показано на схеме (1.1.5).

Когда фиксатор начнет сгибаться, не вкручивайте его далее.

Не используйте электрическую отвертку.

Если фиксаторы не входят в комплект прибора, Вы можете приобрести их в сервисном центре.

1.2 Подключение к электросети

Прибор подключается к электросети через стандартный кабель питания с 3 жилами сечением 1,5 мм² каждая (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.

После установки варочной панели ее вилка должна быть легко доступна.

Поперечное сечение используемого кабеля	
Напряжение сети	220-240 В ~ – 50/60 Гц газовая и комбинированная варочная панель
Кабель H05V2V2F-T90	3 жилы, 1 из которых - заземление
Поперечное сечение жил, мм ²	1
Предохранитель	10 А

 Защитный контакт (зеленый/желтый) подключается к клемме заземления

 на варочной панели и также должен быть подключен к клемме заземления  стационарной электросети. Прибор должен быть защищен предохранителем на 10 А (1.2.1).

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

1.3 Подключение к газопроводу

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

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

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

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

• Система с природным газом (1.3.1)

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

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

• Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

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

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

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

- смените уплотнитель;

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

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

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

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

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

1.4 Изменение типа газа

⚠ Данный прибор готов к подключению к системе с природным газом.

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

При изменении типа газа соблюдайте следующую процедуру:

- Замените газовое соединение,
- Замените инжекторы,
- Настройте ретардеры на соплах.

1 – Замена газового соединения:

- см. раздел «Подключение к газопроводу».

2 – Замените инжекторы следующим образом:

- Снимите все решетки, крышки и головки конфорок.

- При помощи прилагающегося гаечного ключа **A** выкрутите инжекторы **B** на дне каждой лунки и вытащите их **(1.4.1)**.

- Замените их на инжекторы, подходящие для нового типа газа, как указано в таблице характеристик **(1.5.2)**; для этого: -

- Затяните вручную до максимума.

- Аккуратно установите ключ на инжектор.

- Карандашом нарисуйте пластине основания линию **D**, как показано на рисунке **(1.4.2)**.

- Поворачивайте ключ по часовой стрелке, пока линия **D** не появится на другой стороне ключа **(1.4.3)**.



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

- Установите на место головки, крышки и решетки конфорок.



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

3 - Установите на сопла ретардеры:

они расположены под ручками **A** **(1.4.4)**.

- Настройте все сопла по очереди.

- Снимите ручки **A** и уплотнительные шайбы **B**, потянув их вверх.

- Переход от природного газа к бутану/пропану:

- При помощи небольшой шлицевой отвертки поворачивайте латунные (желтые) ретардеры **D** **(1.4.5)** по часовой стрелке **(1.4.5.1)** до упора.

- Установите на место уплотнительные шайбы и поворотные ручки. Проверьте, правильно ли они расположены, и убедитесь,

что все 3 поворотные ручки полностью нажимаются.

- Переход от бутана/пропана к природному газу:

- При помощи небольшой шлицевой отвертки ослабьте регулировочные винты на латунных (желтых) ретардерах **D (1.4.5)** на **2 оборота против часовой стрелки (1.4.5.2)**.

- Установите на место поворотную ручку **A**,

- Зажгите конфорку на максимальной мощности, а затем уменьшите пламя до минимальной мощности.

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

- Установите на место уплотнительную шайбу **B** и поворотную ручку **A**.

- Покрутите ручку от максимальной до минимальной мощности несколько раз: **пламя не должно гаснуть**. Если это все же происходит, ослабьте регулировочный винт **D** таким

образом, чтобы во время движений поворотной ручкой пламя не гасло.

1.5 Свойства газа

В таблице (1.5.2) показано, куда в приборе необходимо устанавливать инжекторы в зависимости от типа используемого газа. На использующиеся инжекторы нанесены соответствующие номера.

1.6 Установка конфорки «Тройная корона» (в зависимости от модели)

Процедура установки конфорки «Тройная корона» показана на схеме 1.6.1. Обозначения на схеме имеют следующие значения:

A – конфорка «Тройная корона»

B – свеча розжига

C – Устройство газовой безопасности (термопара)

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1 Включение газовых конфорок

Безопасная работа газовых конфорок обеспечивается металлическим стержнем, расположенным рядом с пламенем. Каждая конфорка управляется соплом подачи газа, оснащенным системой безопасности, и если пламя случайно гаснет (разлив жидкости, сквозняк и т.д.), данная система быстро и автоматически перекрывает газовую трубку, благодаря чему подача газа прекращается.

Газ в конфорку 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  (2.1.1).

- Чтобы зажечь конфорку:
 - Надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки .
 - При надавливании на ручку свеча розжига выпускает несколько искр, от которых загорается газ.
 - Настройте интенсивность пламени, поворачивая ручку между символами  и .

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



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

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

Если пламя погасло, поднесите спичку к ранее зажженной конфорке. Нажмите на поворотную ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки .



После появления пламени поддержите ручку нажатой до упора несколько секунд, чтобы активировать систему безопасности.

- Настройте кольцо пламени таким образом, чтобы оно не выходило за границы посуды (2.1.2).
- Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым дном (2.1.2).
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки (2.1.3).
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.
- Не используйте терморегуляторы, решетки- и сковороды-гриль или сотейники, ножки которых касаются стеклянной поверхности прибора (2.1.4).



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).

2.2 Посуда для газовых конфорок

Диаметр посуды	Конфорука	Использование
20 – 30 см	Тройная корона F	
18 – 28 см	Супер быстрая C	Жарение – Кипячение
16 – 22 см	Быстрая B	Запечатывание (подрумянивание)
12 – 20 см	Полубыстрая A	Соусы, разогрев
8 – 14 см	Вспомогательная D	Медленное кипячение

2.3 Включение электрической варочной зоны (в зависимости от модели)

- Установите поворотную ручку на необходимую ступень мощности (2.3.1).

При включении варочной зоны загорается индикаторная лампочка **A**.

При первом использовании электрической варочной зоны оставьте ее нагреваться на максимальной мощности в течение 3 минут, не устанавливая посуду, чтобы покрытие зоны затвердело.

 Используйте посуду подходящего размера: дно посуды не должно быть меньше диаметра варочной зоны (2.3.2).

- Под конец процесса приготовления верните ручку в положение «0», чтобы воспользоваться теплом, скопившимся в варочной зоне.
- По возможности готовьте под крышкой, что позволит уменьшить потери тепла в результате испарения.



Не оставляйте включенную электрическую варочную зону, не поставив на нее посуду (за исключением первого использования зоны), или с пустой посудой.

После переключения поворотной ручки в положение «0» электрическая варочная зона некоторое время остается горячей. Не прикасайтесь к ней, чтобы не получить ожог.

2.4 Посуда для электрической варочной зоны (в зависимости от модели)

Рекомендуется использовать посуду с плоским дном, которая будет устойчиво стоять на варочной зоне:

- из нержавеющей стали с толстым триметаллическим дном или дном «сэндвич»,
- из алюминия с толстым (гладким) дном,
- из эмалированной стали.

3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

□ СВЕЧИ РОЗЖИГА И ИНЖЕКТОРЫ:

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

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

□ РЕШЕТКИ 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.

□ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА

На варочную зону нанесено черное защитное покрытие, поэтому не рекомендуется использовать абразивные чистящие средства. После каждого использования варочной зоны промокайте ее ветошью, пропитанной маслом.

Если на варочной зоне появилась ржавчина, удалите ее (например, при помощи наждачной бумаги) и обновите черное покрытие при помощи специального восстанавливающего термостойкого средства.

□ СТЕКЛЯННАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Очистите поверхность при помощи кухонной губки и теплой воды и вытрите насухо. Для удаления устойчивых пятен используйте специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностей.

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

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



Поддерживать варочную панель в чистоте будет проще, если проводить очистку перед тем, как она полностью остынет. Выключите все органы управления электрической и газовыми конфорками.



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

- Не используйте для чистки железные губки.
- Не используйте для чистки парогенераторы.

4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

□ РОЗЖИГ КОНФОРОК

- При нажатии на поворотные ручки не появляются искры:
- Проверьте, подключена ли варочная панель к электросети.
- Проверьте, не загрязнены ли свечи розжига.
 - Проверьте, не загрязнены ли конфорки, правильно ли они собраны.
- Если варочная панель прикреплена к столешнице, убедитесь, что крепежные зажимы не перекутились.
- Убедитесь, что уплотнительные шайбы под поворотными ручками установлены правильно.

□ ПРИ НАЖАТИИ НА ОДНУ РУЧКУ ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ СРАЗУ НА ВСЕХ КОНФОРКАХ

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

□ ИСКРЫ ПОЯВЛЯЮТСЯ, НО КОНФОРКА НЕ ЗАГОРАЕТСЯ

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

□ ПРИ РОЗЖИГЕ ПЛАМЯ ПОЯВЛЯЕТСЯ, НО ИСЧЕЗАЕТ, КОГДА РУЧКУ ОТПУСКАЮТ

- 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.

□ ПРИ МИНИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ ПЛАМЯ ГАСНЕТ ИЛИ ОСТАЕТСЯ СЛИШКОМ ВЫСОКИМ

- Не допускайте в помещении сильных сквозняков.
- Убедитесь, что установленные инжекторы подходят для используемого типа газа (см. идентификационные метки на инжекторах, раздел «Изменение типа газа»).

Помните: по умолчанию в варочной панели установлены инжекторы для подключения к газопроводу (природный газ).

- Проверьте, правильно ли настроены ретардеры (см. раздел «Изменение типа газа»).

□ ПЛАМЯ ГОРИТ НЕРАВНОМЕРНО

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

□ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОВОРОТНЫЕ РУЧКИ НАГРЕВАЮТСЯ

- На конфорках, расположенных близко к поворотным ручкам, используйте посуду меньшего диаметра. Посуду большего диаметра ставьте на большие конфорки, расположенные дальше от ручки.
- Ставьте посуду в центр конфорки. Посуда не должна нависать над поворотными ручками.

5 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 **(6.1.1)**.

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

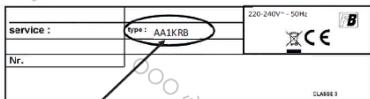
service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

6 ТАБЛИЦЫ ПО ЭКОДИЗАЙНУ



Заводская табличка

Тип	EC (Втч/кг)*														EC* (Втч/кг)	EE (%)*							EE* (%)							
	E1000	E1500	E1500	E2000	R1200	R1500	R1800	R2300	R2500	I2000	I2200	I2800	I2800	I2900		I2900	X2 800	I3100	X3 600	L3600	L3600	AUX		SR	R	GR	UR	XC	XC	BP
AA1KR8																					NA	59,9	60,0	61,1					60,3	
AA1KS8																						NA	59,6	61,0	61,2					60,6
AA1LS8																						NA	59,6	61,0	61,2					60,6
AA1MS8																						NA	59,6	61,0				53,0	57,8	
AA1NS8																						NA		61,2			53,0	57,1		
AA1NU8																						NA		59,8			53,2	56,5		
AA1NV8																						NA		65,5			54,3	59,9		
A42SS8	191,6																				191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB1AP8																					NA	60,1	62,4	62,0					61,5	
AB1AS8																					NA	59,6	61,0	61,2					60,6	
AB1AU8																					NA	59,9	61,0	59,8					60,2	
AB1AV8																					NA	57,9	61,5	65,5					61,6	
AB1DU8																					NA	59,9	61,0			53,2			58,0	
AB2DP8	191,6																				191,6	NA	63,3	63,3					63,3	
AB2DU8	191,6																				191,6	NA	61,3	61,3					61,3	
AB2DV8	191,6																				191,6	NA	61,3	65,3					63,4	
AB4AS8					177,3		183,4														180,4	59,6	61,2						60,4	
AB4AU8					177,3		183,4														180,4	59,9	59,8						59,9	
AD1HU8									200,7												NA	59,2	59,1	58,7					59,0	
AP8CB8																169,3					185,0	59,2	58,2						59,0	
AP8PB8											194,7	194,7									194,7	NA	60,1	62,0					61,1	
AP8SB8											194,7	194,7									194,7	59,6	61,2						60,4	
AQ6S8											177,2	177,2									177,2	59,6	61,2						60,4	
AR8AU8										182,7						170,4					176,6	59,9	59,8						59,9	
AR8AV8										182,7						170,4					176,6	57,9	65,3						61,7	
AT8SB8											185,3	185,3									185,3	59,6	61,2						60,4	
BA1PB8																											63,7			63,7
BD8GU8																					NA						54,7		54,7	
BD1PB8																													53,6	
CA1PB8																						60,1	62,0						61,1	
CA1PE8																						60,1	62,0						61,1	
CA1QB8																						60,4	59,2						59,8	
CA1FB8																						59,6	61,2						60,4	
CA1FUB8																						59,8	59,8						59,9	
CA1FVB8																						57,9	65,5						61,7	
EB1AD8																					NA	62,2	63,8	62,2					62,7	
EB2DB8	188,3																				NA	63,3	63,3						63,3	
FA8KB8																					NA	65,0	59,4	61,3					61,9	
FAZKB8	188,3																				188,3	NA	59,4	61,3					60,4	
HB1AG8																					NA	61,1	59,4	59,4					60,0	
KE1AB8																					NA	57,7	55,7	56,4					56,6	
KE1AB8																					NA	54,3	55,3	54,8					54,8	
KE1BA8																					NA	57,7	55,7		56,9				56,8	
KE1QB8																					NA	54,3	65,3		60,2				56,6	
KE2AA8	198,7																				198,7	NA	57,7	56,9					57,3	
KE2BB8	198,7																				198,7	NA	57,7		56,4				57,1	
KE2SB8	198,7																				198,7	NA	54,3	54,8					56,6	
KE2FB8	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								
KF7ANA										192,0	198,0	198,0	195,1	180,0								192,9								
KF7CNA										192,0	198,0					175,4						188,7								
KF7DNA										192,0	198,0											203,9	198,2							
KF8ANA											194,7	194,7	195,6	171,6								190,2								
KF9ANA										191,4	194,7					182,5						189,5								
KG7BNA										206,7	177,2	177,2				173,0						183,5								
KG7ENA										177,2	177,2											181,1								
KG8NA										177,3	177,2				171,7							175,4								
KG8BNA										180,8	172,0	172,0				173,4						174,6								
KG8DNA										177,2	172,0											182,3	177,2							
KG8KNA										177,2	172,0					166,4						171,9								
KG8MNA										177,2	172,0					181,5						176,9								
KH8BNA										180,8	172,0	172,0				173,4						174,6								
KH8FNA											179,9	179,9				171,9						177,2								
KH8GNA											172,0	172,0				166,4						170,1								
KH8HNA																						185,7	185,7							
KH8JNA											172,0	172,0									180,1	174,7								
KH8KNA											180,0	180,0										194,7	NA	62,4						62,4
KSEDP8											180,0	180,0										180,0	NA	63,7						63,7
MA1LS8																						NA	57,8	61,3	61,3					60,2
MA1MV8																						NA	63,2	61,3			54,3			59,6
MA1NV8																						NA	57,9	61,3	63,3					59,8
MA1MS8																						NA	57,9	61,3			54,3			57,8

RU В соответствии с Регламентом по Экодизайну № 66/2014 от 14 января 2014 года, измерения выполнялись в соответствии со стандартами EN 30-2-2 и EN 60 350-2

			FR	EN	RU
E1000	1,5кВт	ø14,5см	Plaque electrique	Electric plate	Электрическая конфорка
E1500	1кВт	ø14,5см			
E2000	2кВт	ø18см	Foyer radiant	Radiant cooking plate	Круглая конфорка
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	Foyer induction	Induction cooking plate	Индукционная варочная зона
I2200	2,2кВт	ø16см			
I2800	2,8кВт	ø19см			
X2800	2,8кВт	ø28см			
I3100	3,1кВт	ø21см			
X3600	3,6кВт	ø28см			
Z3600	3,6кВт	40x23см	Aire de cuisson induction	Induction cooking zone	Индукционная варочная зона
AUX	0,85кВт	/	Brûleur auxiliaire	Auxiliary burner	Вспомогательная конфорка
SR	1,5кВт	/	Brûleur semi rapide	Semi fast burner	Полубыстрая конфорка
R	2,25кВт	/	Brûleur rapide	High speed burner	Высокоскоростная конфорка
GR	3,1кВт	/	Brûleur grand rapide	Super fast burner	Супербыстрая конфорка
UR	3,5кВт	/	Brûleur ultra rapide	Ultra-fast burner	Ультраскоростная конфорка
2C	3,6кВт	/	Brûleur double couronne	Double crown burner	Конфорка "Двойная корона"
3C	3,6кВт	/	Brûleur triple couronne	Triple ring burner	Конфорка "Тройная корона"
BFP	6,2кВт	/	Brûleur forte puissance	High power burner	Конфорка высокой мощности
NA			Pas applicable	Not applicable	Не применяется

