

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI7574XP

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	7
1 Внешний вид прибора	8
2 Установка	10
2.1 Снятие упаковки	10
2.2 Встраивание	10
2.3 Подключение к электросети	12
3 Эксплуатация	13
3.1 Управление мощностью	14
3.2 Выбор посуды	14
3.3 Выбор варочной зоны	14
3.4 Включение и выключение	15
3.5 Настройка уровня мощности	15
3.6 Функция Horizone	15
3.7 Настройка таймера	16
3.8 Функция «Истекшее время»	16
3.9 Блокировка панели управления	17
3.10 Функция «ICS»	17
3.11 Функция «Память»	17
3.12 Функция «Перемещение»	18
3.13 Функция «Кипячение»	18
3.14 Horizone Play	18
3.15 Функция «Гриль / Планча»	19
3.16 Предупреждения и рекомендации по технике безопасности	19
4 Уход за прибором	21
5 Устранение неисправностей	22
6 Сервисный центр	23
Сервисная служба De Dietrich	23

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 внутри 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 норм.

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.

Оставлять 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: 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 электрического тока 50 Гц или 60 Гц (60 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 накладки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих накладок может привести к несчастным случаям.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Защита окружающей среды



Этот символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

Ваш прибор содержит большое количество перерабатываемых материалов.

Маркировка данным символом указывает, что старые приборы надлежит утилизировать через сертифицированные пункты сбора отходов.

Для получения информации о ближайшем пункте приема старой бытовой техники обратитесь к местным властям или в магазин, в котором прибор был приобретен. Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой по утилизации электронного и электрического оборудования.

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

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

Совет по экономии электроэнергии

Для экономии энергии готовьте под крышкой правильно выбранного размера. Прозрачная крышка обеспечит возможность идеально контролировать процесс приготовления.

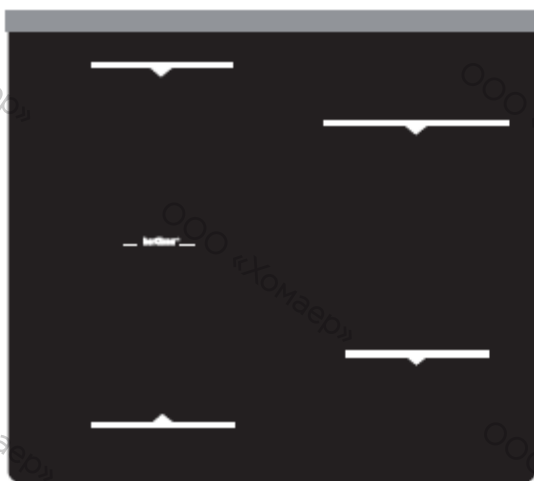
1 ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



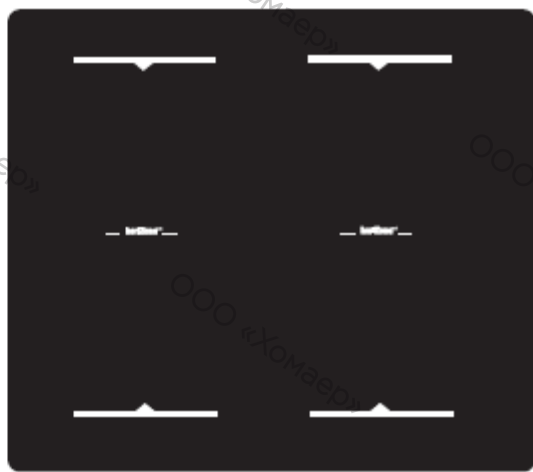
a



b



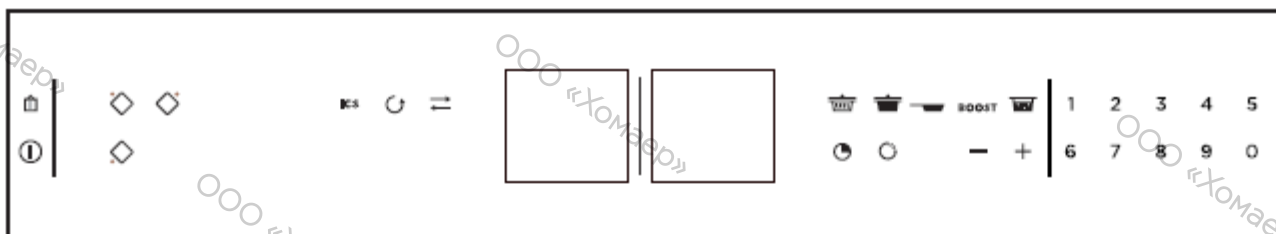
c



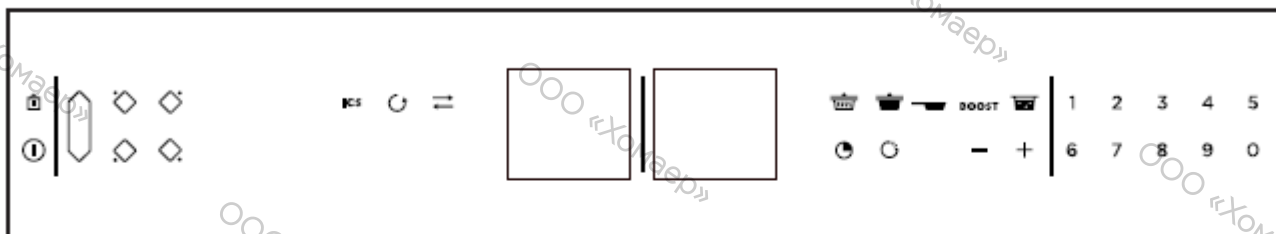
d



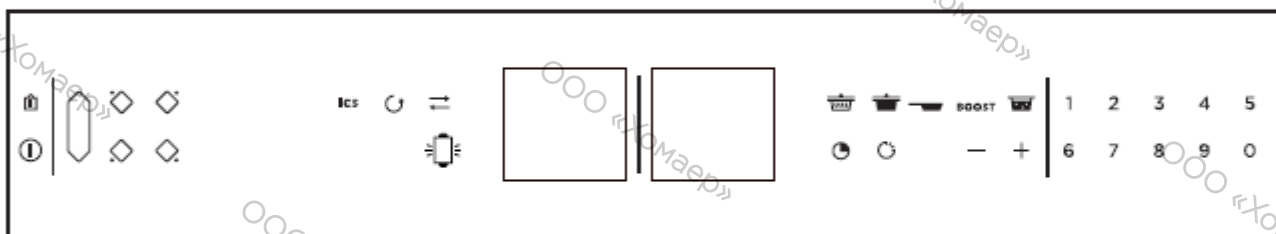
e



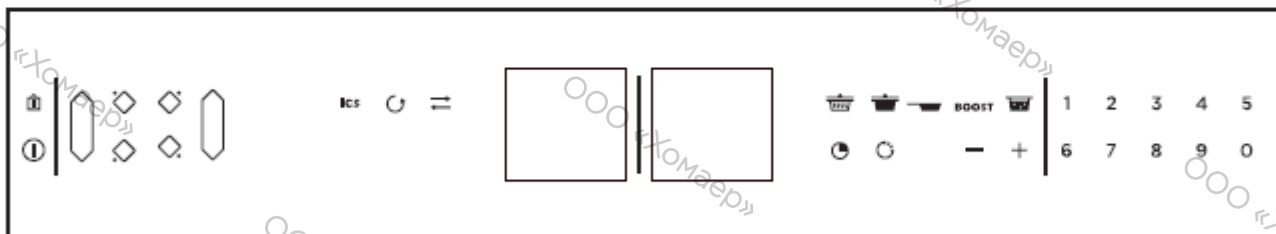
a



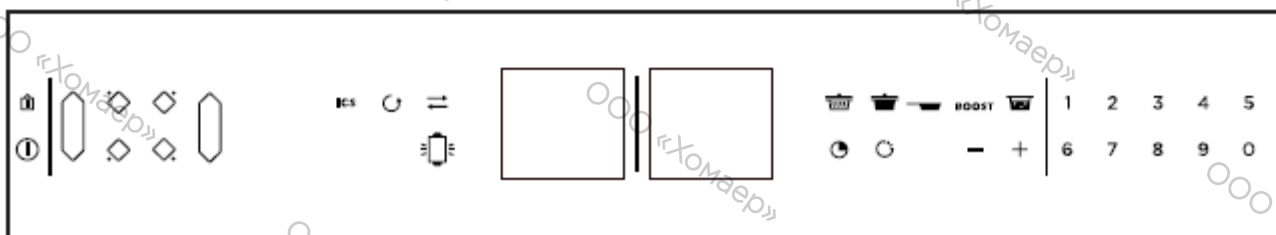
b



c



d



e

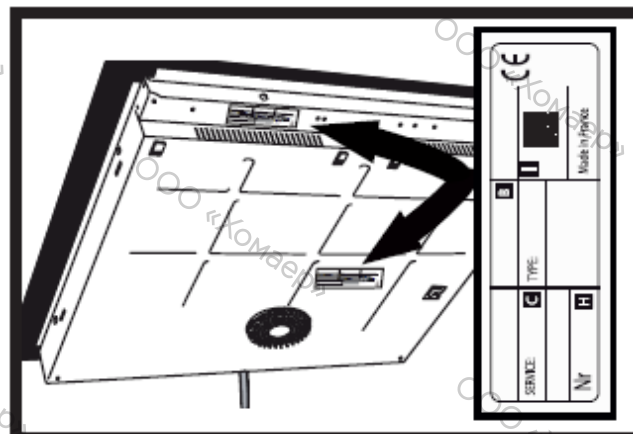
2 УСТАНОВКА

2.1 СНЯТИЕ УПАКОВКИ

Снимите все защитные элементы упаковки. Проверьте все характеристики прибора на заводской табличке и соблюдайте их.

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

Обслуживание :
Модель :

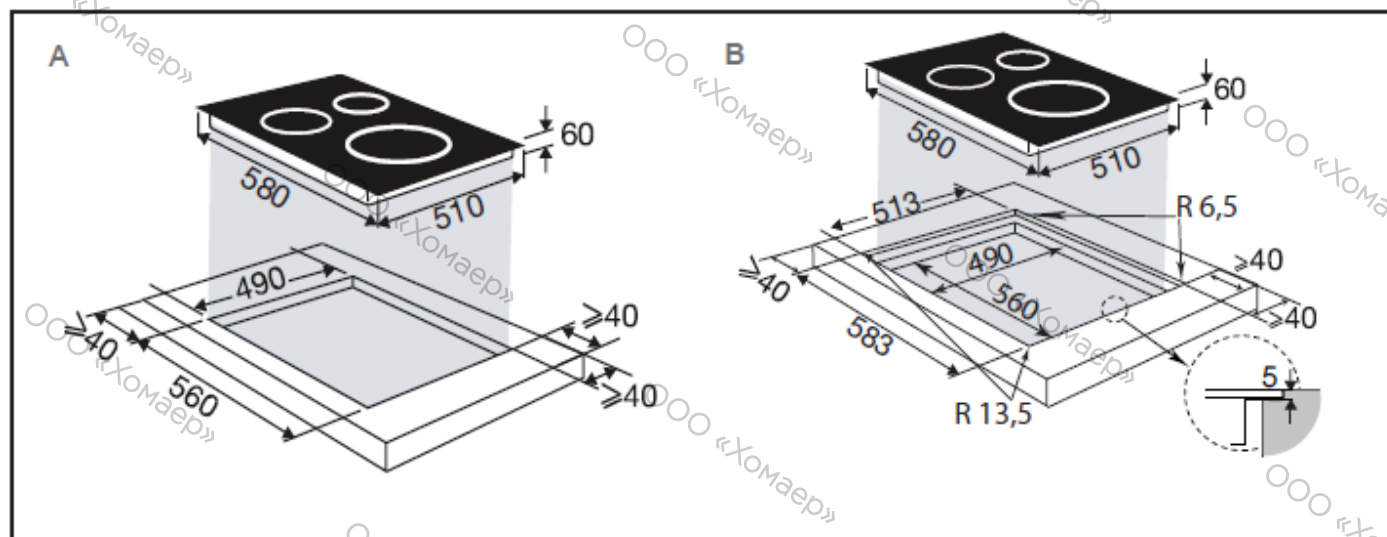
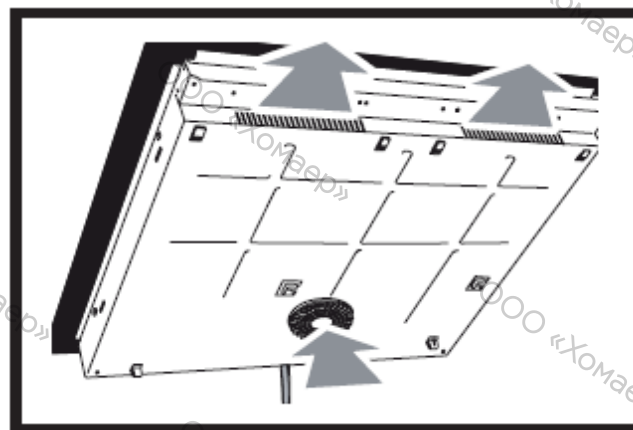


2.2 ВСТРАИВАНИЕ

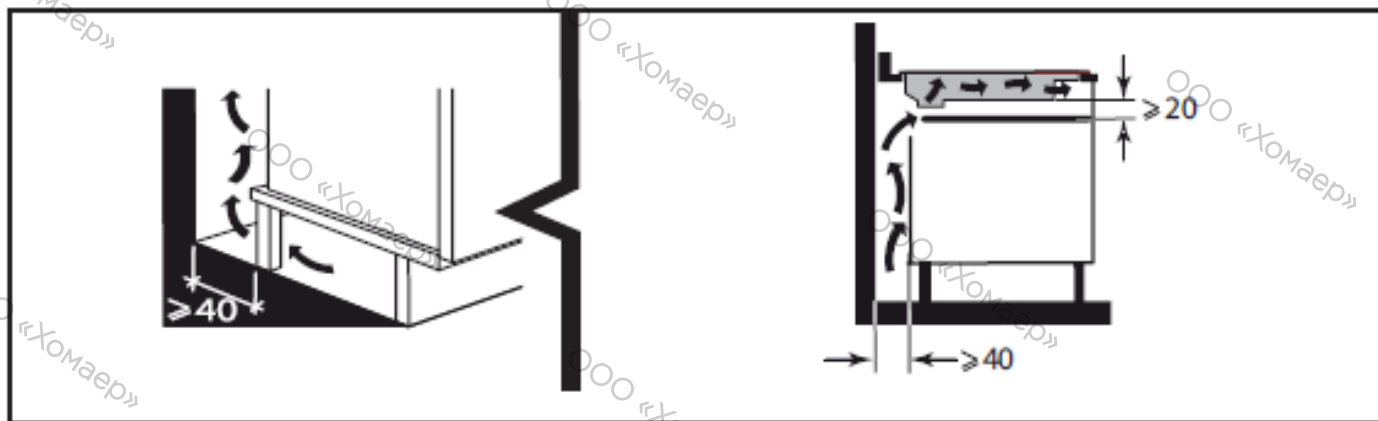
Убедитесь, что посторонние предметы не перекрывают отверстия для забора и выпуска воздуха. Разметьте столешницу, в которую будет встраиваться варочная панель, в соответствии с размерами (в миллиметрах), приведенных на схемах далее. Убедитесь, что воздух свободно циркулирует между передней и задней частью прибора.

Встраивание в столешницу А

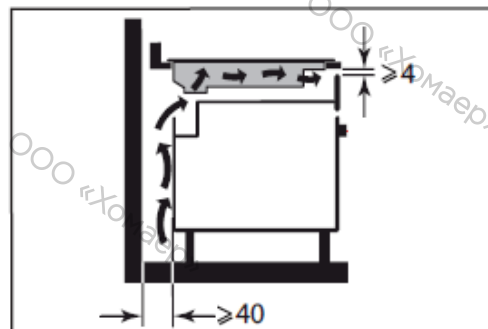
Встраивание заподлицо в столешницу В



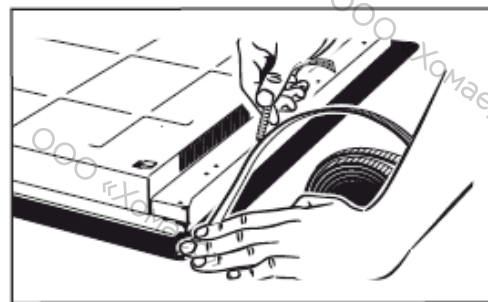
Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком,



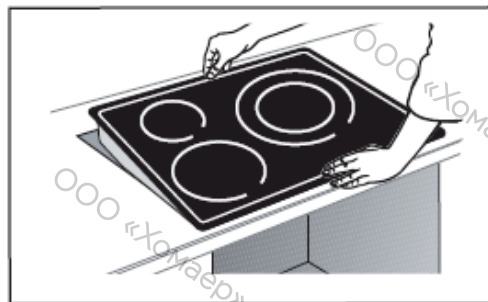
или над встроенным духовым шкафом, используйте размеры, приведенные на соответствующих схемах, чтобы обеспечить достаточный отвод воздуха через вентиляционные отверстия в передней части прибора.



Аккуратно приклейте уплотнитель по периметру варочной панели



и вставьте прибор в вырез в столешнице



Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то устройства тепловой защиты прибора могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролизической очистки духового шкафа, и на дисплее появится код ошибки «F7». В подобном случае рекомендуется улучшить вентиляцию варочной панели, для чего необходимо сделать отверстие в стенке шкафа кухонного гарнитура (8 x 5 см).

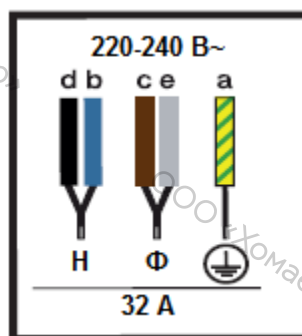
2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

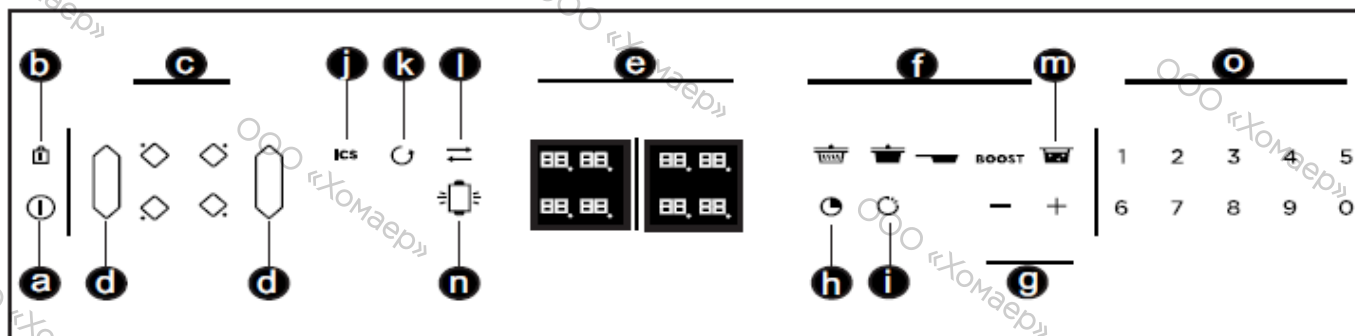
Определите тип кабеля Вашей варочной панели по количеству жил и их цветам.

При первом подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления Вы увидите некий код (эти сведения необходимы на случай обращения в сервисный центр. Вы можете не принимать данные сведения во внимание).

Код исчезнет приблизительно через 30 секунд.



3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Символы на панели 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»
- k** Функция «Память»
- l** функция «Перемещение»
- m** Функция «Кипячение»
- n** Функция «Гриль»
- o** Цифровая клавиатура для ввода показателя ступени мощности прибора / времени

3.1 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Общий уровень мощности, потребляемой прибором, должен соответствовать мощности электросети.

Варочная панель, кВт	Предохранители / Автоматический выключатель (А)
7,4	32



Убедитесь, что выбранная мощность совместима с предохранителями варочной панели.

Распределение мощности между варочными зонами зависит от выбранного уровня мощности.

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.



Рекомендуем использовать посуду с толстым и плоским дном. Тепло будет лучше распределяться, 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 см	2400	10 – 18
18 см	2800	11 – 22
23 см	3700	12 – 24
28 см	5000	15 – 32
Horizone	5000	18 - Овальная кастрюля для варки рыбы
1/2 зоны	2800	11 – 22

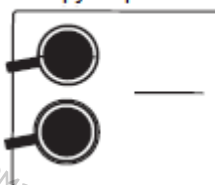


Когда одновременно используется несколько варочных зон, система распределяет мощность таким образом, чтобы не превысить суммарную мощность прибора.

Когда на нескольких варочных зонах одновременно используется режим максимальной мощности (Boost), расположите посуду так, чтобы достичь максимального комфорта при приготовлении и лишний раз не переставлять посуду.

Без функции Boost

Без функции Boost

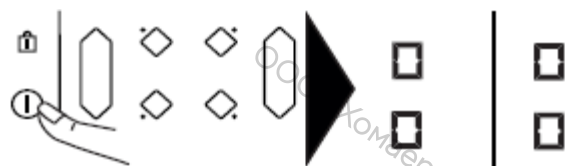


Без функции Boost



3.4 ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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



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



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

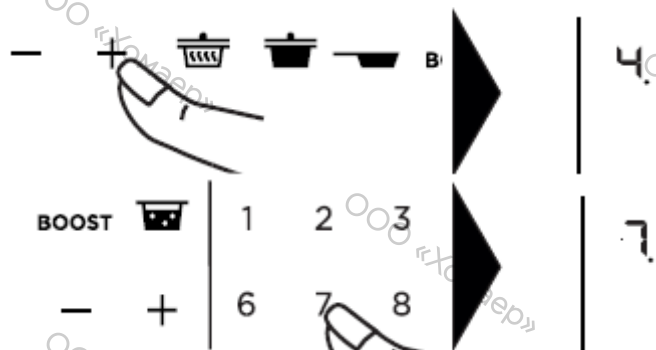
Выключение варочной зоны

Нажмите и удерживайте кнопку выбора варочной зоны **c**, 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 с 1 по 19 используйте кнопки «+» и «-» блока **g** или введите показатель с цифровой клавиатуры **o**. В последнем случае Вы можете сразу ввести необходимую ступень мощности. При нажатии на «0» варочная панель выключится.



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

Предустановленные уровни мощности

На панели управления имеется 4 кнопки **f**, которые предоставляют прямой доступ к предустановленным уровням мощности:



= уровень 2 – поддержание тепла



= уровень 10 – медленное кипение



= уровень 19 – подрумянивание мяса

BOOST

= максимальная мощность



BOOST



Вы можете изменить все предустановленные уровни, кроме уровня Boost.

Выполните следующее:

Варочная панель должна быть выключена.

- Для выбора одного из уровней нажмите и удерживайте  ,  или .

- При помощи кнопок «+» или «-» установите новый показатель мощности.

- Через несколько секунд Ваши действия будут подтверждены звуковым сигналом.

Примечание: показатели мощности должны быть в диапазоне:

от 1 до 3 для 

от 4 до 11 для 

от 12 до 19 для 

3.6 ФУНКЦИЯ HORIZONE

— Horizone^{tech} —

Функция свободной варочной зоны выбирается сенсорной кнопкой **d**.



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

Для отключения функции Horizone нажмите кнопку и удерживайте кнопку **d**, прозвучит длительный звуковой сигнал, дисплей погаснет и загорится символ «Н».

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

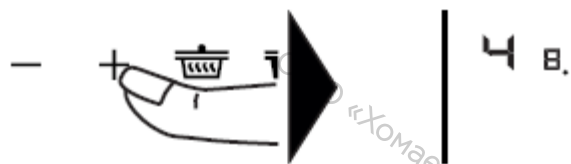
3.7 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

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

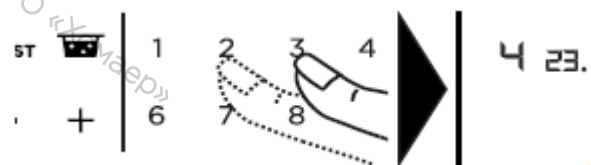
Для включения или настройки таймера нажмите на сенсорную кнопку таймера **h**,



а затем кнопку «+» или «-» блока **g**



или введите показатель с цифровой клавиатуры **o**.



В последнем случае Вы можете вводить цифры времени одну за другой.

При нажатии на кнопку «0» таймер отключится.

Если Вам необходимо установить достаточно высокий показатель, Вы можете сразу перейти к значению 99 минут, для этого при включении таймера нажмите кнопку «-».

По истечению установленного времени 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» при помощи кнопки «-».

Независимый таймер

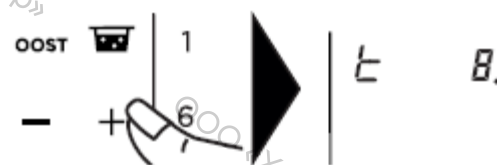
Данная функция позволяет установить таймер, без привязки к процессу приготовления.

- 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 окончании 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 ФУНКЦИЯ «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 после нажатия кнопки **o** оно будет отображаться еще в течение 5 секунд. И только по истечению этого времени Вы сможете изменить длительность приготовления.

3.9 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка от 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** (замок), пока на одном из дисплеев не появится надпись «bloc» и не прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий блокировку.



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 «bloc», а затем дисплей погаснет.

Снятие блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку **b**, пока надпись «bloc» 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 определенное время блокировка автоматически отключится. Прозвучат 2 звуковых сигнала и надпись «bloc» погаснет. Вы можете отключить данную функцию в любой момент времени: нажмите и удерживайте сенсорную кнопку **b**.

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 ступень мощности Boost и, при желании, задайте длительность приготовления.

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



- 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.



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

3.11 ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

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**.

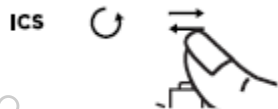


Когда варочная панель работает, данная функция позволяет посмотреть настройки мощности и таймера варочных зон, которые были выключены менее 30 секунд назад.

3.12 ФУНКЦИЯ «ПЕРЕМЕЩЕНИЕ»

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

Кратко нажмите на кнопку .

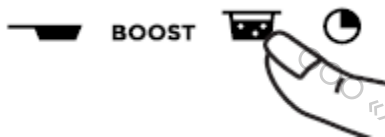


На дисплее появятся прокручивающиеся символы **==**. Выберите зону, на которую Вы хотите переставить посуду. Настройки будут автоматически перемещены на выбранную зону, после чего Вы можете переставить посуду.

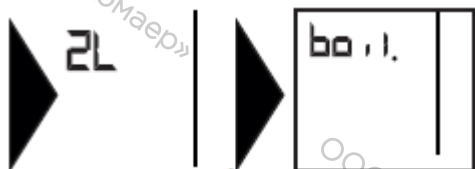
3.13 ФУНКЦИЯ «КИПЯЧЕНИЕ»

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

Выберите варочную зону и коротко нажмите на кнопку «Кипятить» (Boil) .



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



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. После 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.

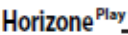
Данная функция может также использоваться для приготовления продуктов, которые надлежит варить в кипящей воде.



Рекомендация по экономии энергии

Для экономии электроэнергии готовьте под крышкой надлежащего размера. При использовании стеклянной крышки Вы сможете прекрасно контролировать процесс приготовления.

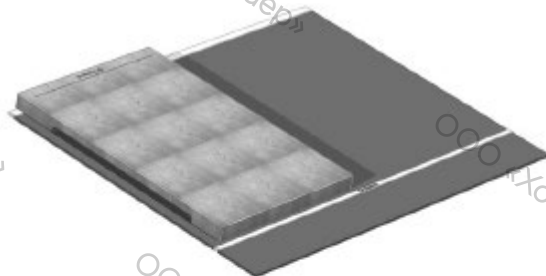
3.14 HORIZONE PLAY

 для моделей 

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.

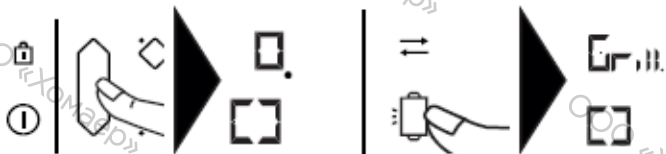


Не перемещайте аксессуары Horizone Play по варочным зонам – это может поцарапать покрытие.

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 на дисплее 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**

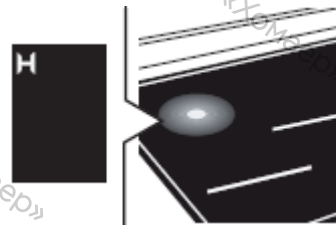
Если на варочной зоне датчик не обнаружит сковороду, то надпись «GRILL» начнет мигать (как настройка мощности, но в рамках функции «Гриль / Планча»).

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, пока символ «H» не погаснет!

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 сенсорные кнопки пролилась жидкость



- На сенсорных кнопках оставлена влажная тряпка.
- На кнопках оставлен металлический предмет.



Уберите с сенсорных кнопок посторонний объект, 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 ЗА ПРИБОРОМ

Для удаления легкого загрязнения используйте губку для мытья посуды. Горячей водой смочите загрязненную область, 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 прибора 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 доске ее внешний вид и обеспечит долгий срок 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. Все нормализуется через 30 секунд.

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 «blos». 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 посуда 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.

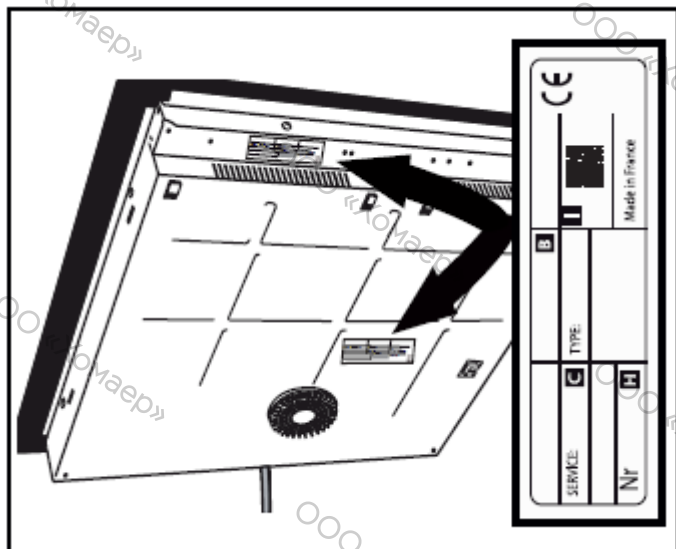
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

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), чтобы специалисты могли более оперативно обработать Ваш звонок. Эти сведения можно найти на заводской табличке прибора.



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).

