

RUS Руководство по эксплуатации

ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPE4620XF

DPE4729XF

DPE4929XF



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



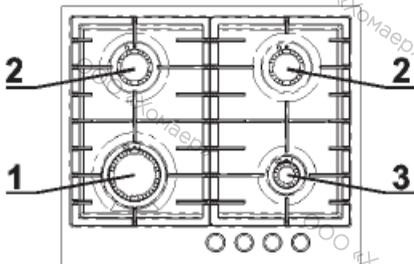
**Список авторизованных дилеров De Dietrich
можно уточнить по телефонам:**

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

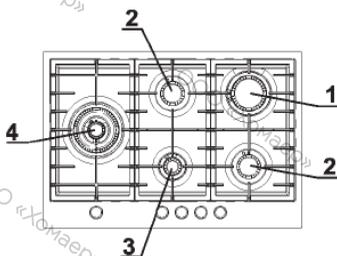
ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	14
0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ.....	16
1 УСТАНОВКА.....	16
1.1 Встраивание.....	16
1.2 Подключение к электросети.....	17
1.3 Подключение к газопроводу.....	17
1.4 Изменение типа газа.....	19
1.5 Свойства газа.....	20
2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	21
2.1 Включение газовых конфорок.....	21
2.2 Диаметр дна посуды в зависимости от газовой конфорки.....	22
3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ.....	23
3.1 Уход за прибором.....	23
4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА.....	26
6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.....	27

DPE4620XFЕЕ_{газовая варочная панель} = 58,1%**A**

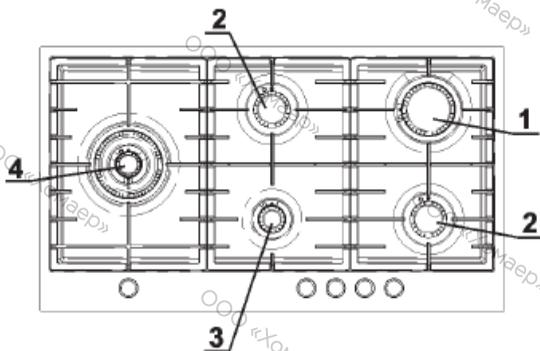
0.1.1

DPE4729XFЕЕ_{газовая варочная панель} = 57,3%

- 1 3,0 кВт G20
- 2 1,75 кВт G20
- 3 1,0 кВт G20
- 4 4,0 кВт G20

B

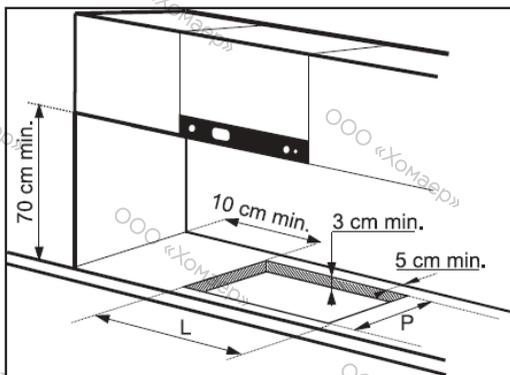
0.1.2

DPE4929XFЕЕ_{газовая варочная панель} = 57,3%**C**

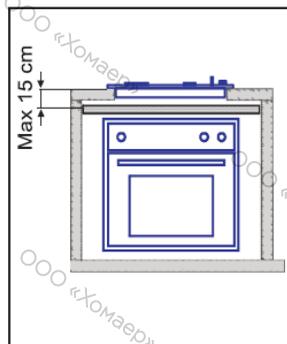
0.1.3

1

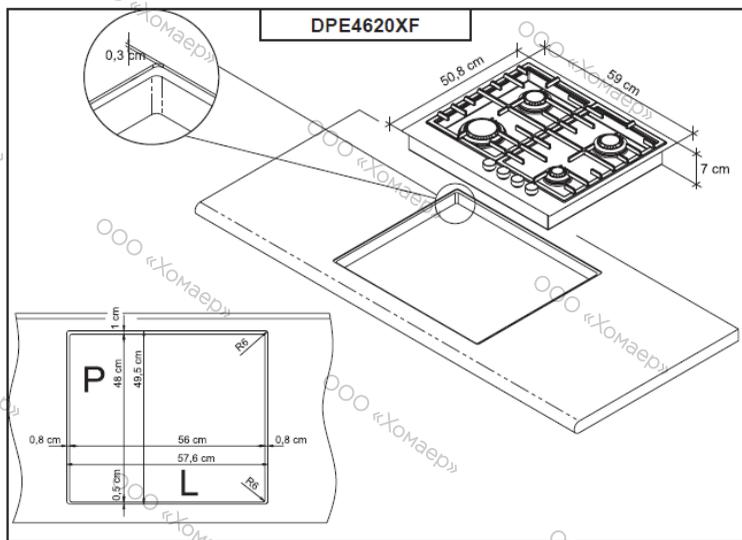
1.1



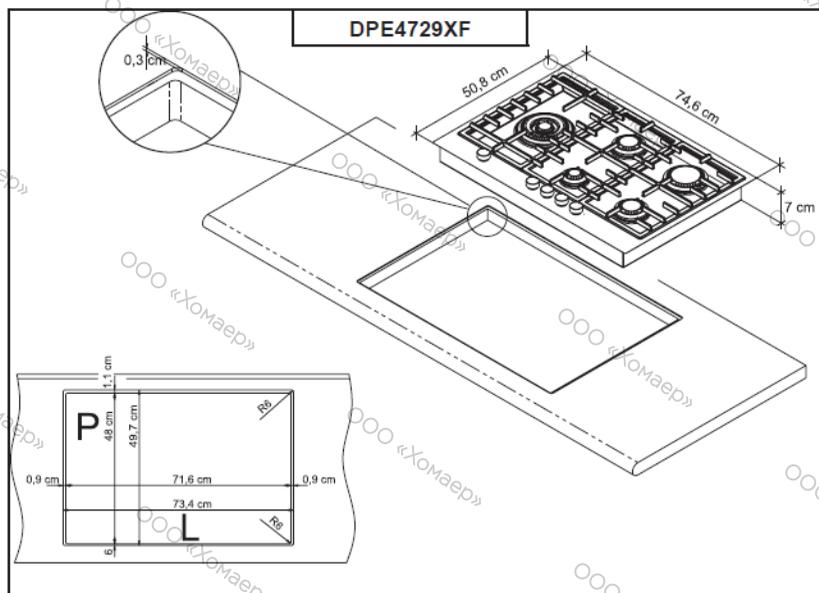
1.1.1



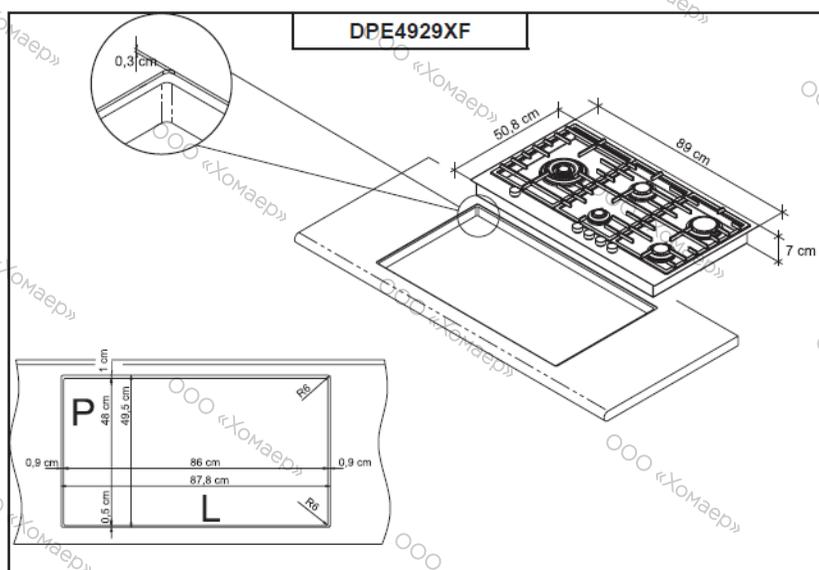
1.1.2



1.1.1A

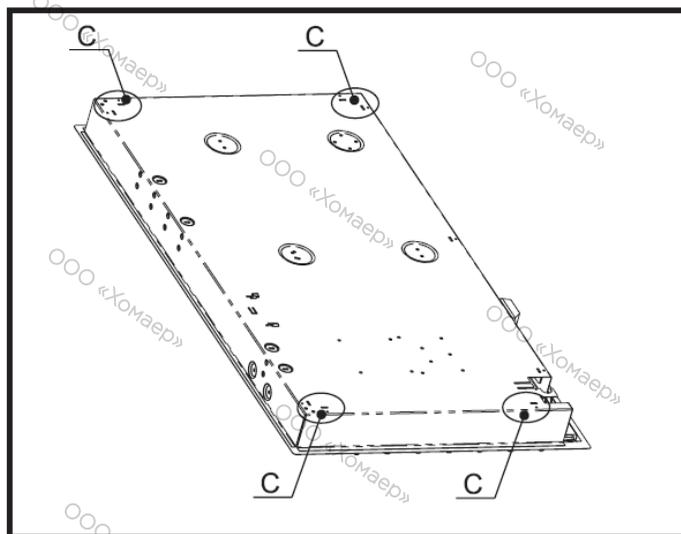


1.1.1B

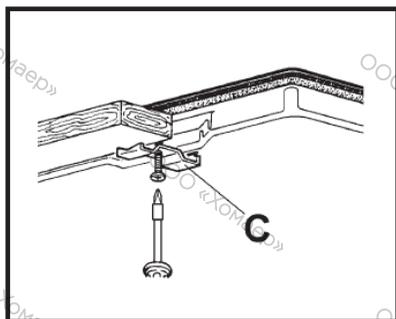


1.1.1C

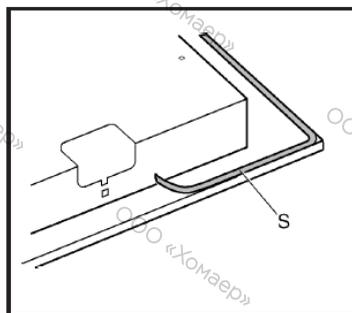
1



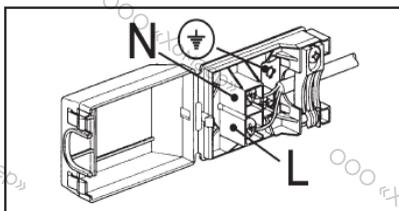
1.1.3



1.1.4



1.1.5

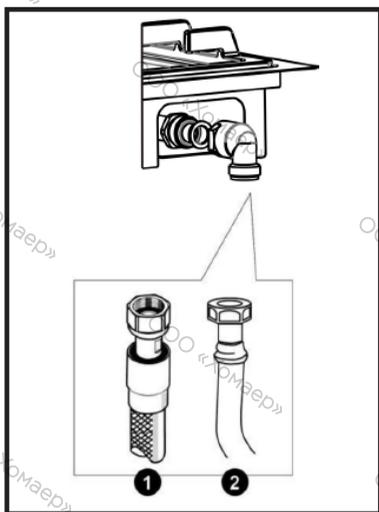


Провод L, коричневый	ФАЗА
Провод N, синий	НЕЙТРАЛЬ
Провод PE желто-зеленый	ЗАЕМЛЕНИЕ

1.2.

1.2.1

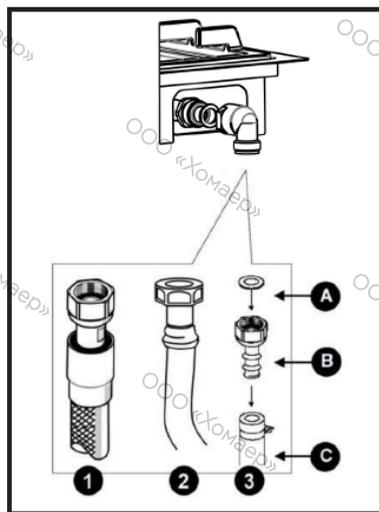
G20/25



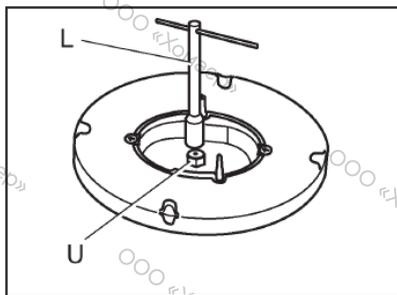
1.3.

1.3.1

G30/31

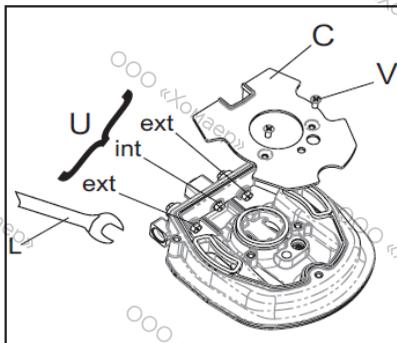


1.3.2

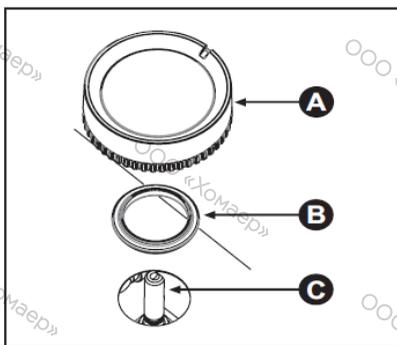


1.4.

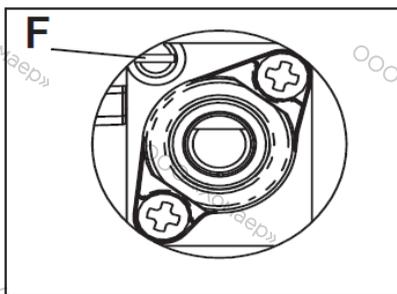
1.4.1



1.4.2



1.4.3



1.4.4

КОНФОРКА		ГАЗ	РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ мбар	СТАНДАРТНЫЙ РАСХОД		ДИАМЕТР ИНЖЕКТОРА 1/100 мм	ДИАМЕТР БАЙПАСНОГО КЛАПАНА 1/100 мм	НОМИНАЛЬНАЯ ВЫРАБОТКА ТЕПЛА (кВт)		ЕЕ газовой конфорки (%) [*]	
№	DESIGNATION/ DESCRIPTIONS			г/ч	л/ч			Макс.	Мин.		
1	RAPIDE/ RAPID	G30	28-30	218	-	87	42	3,0	0,95	58,6	
		G31	37	214	-	82	42	3,0	0,95		
		G20	20	-	286	-	128	Per.	3,0		0,95
		G25.3	25	-	326	-	132	Per.	3,0		0,95
2	SEMI-RAPIDE/ SEMI-RAPID	G30	28-30	127	-	67	31	1,75	0,6	57,8	
		G31	37	125	-	64	31	1,75	0,6		
		G20	20	-	167	-	103	Per.	1,75		0,6
		G25.3	25	-	190	-	106	Per.	1,75		0,6
3	AUXILIAIRE/ AUXILIARY	G30	28-30	73	-	50	27	1,0	0,45	Недоступ.	
		G31	37	71	-	48	27	1,0	0,45		
		G20	20	-	95	-	78	Per.	1,0		0,45
		G25.3	25	-	109	-	79	Per.	1,0		0,45
4	DOUBLE COURONNE/ DOUBLE RING	G30	28-30	291	-	45(внутр.)-69(внеш.)	60	4,0	2,3	55	
		G31	37	286	-	42(внутр.)-63(внеш.)	60	4,0	2,3		
		G20	20	-	381	-	68(внутр.)-101(внеш.)	Per.	4,0		2,3
		G25.3	25	-	435	-	71(внутр.)-100(внеш.)	Per.	4,0		2,3

1.5.

Кратное название или ссылка на методы измерения и расчета, использованные для установления соответствия вышеперечисленным требованиям.

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

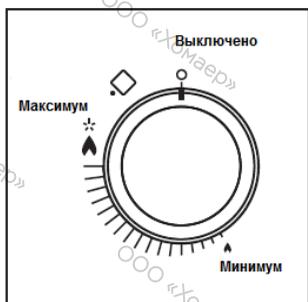
Общая производительность варочной панели рассчитывается согласно Регламенту ЕС 66/2014 часть 2.2.

Производительность рассчитывается только для конфорок с номинальной мощностью более 1,16 кВт (EN 30-2-1 (2015)).

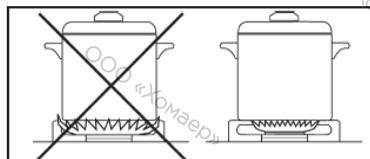
Информация необходимая пользователю для снижения расхода электроэнергии при эксплуатации прибора:

Советы по экономии электроэнергии: используйте посуду с плоским дном; используйте посуду подходящего размера; используйте посуду с крышкой; используйте минимальное количество воды или жира; когда жидкость начинает кипеть, уменьшите мощность конфорки.

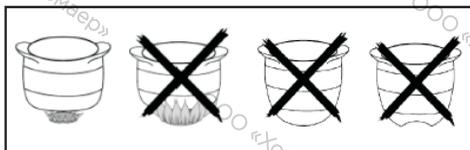
2



2.1. 2.1.1

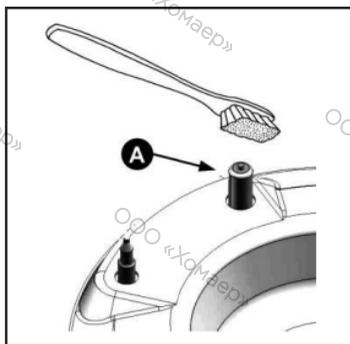


2.1.2

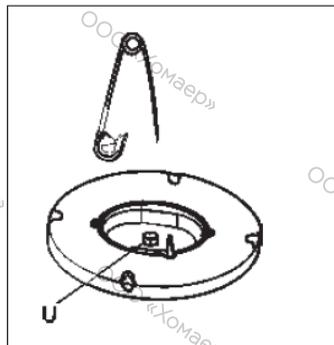


2.1.3

3

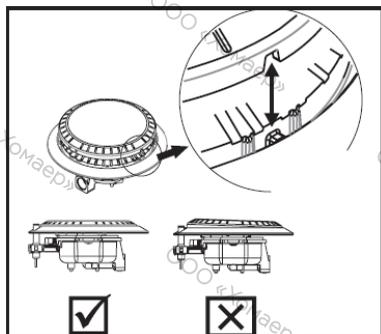


3.1. 3.1.1



3.1.2

3

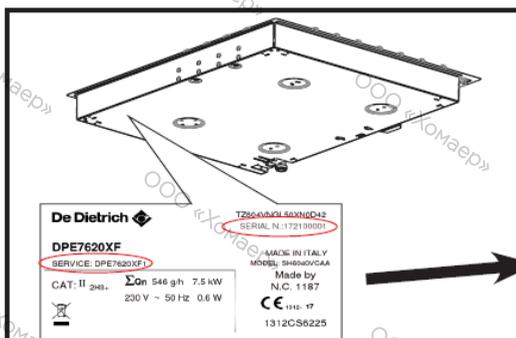


- После очистки конфорки проверьте, установлена ли в корпусе крышка.
- 2 опорные выемки должны совпадать с 2 опорными выступами на ретардере пламени (см. на стрелочки, нарисованные на конфорке и крышке).
- Крышка конфорки должна быть установлена ровно и устойчиво.

5



6



Номер для обслуживания:
Серийный номер:

6.1

6.1.1

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

Данное руководство также доступно для скачивания на сайте производителя.

- **ВНИМАНИЕ:** эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Обеспечьте возможность отключить прибор от сети электропитания при помощи вилки или путем установки переключателя в щитке электропроводки в соответствии с правилами установки.
- После установки прибора его вилка должна быть легко доступна.
- Данный прибор не предусматривает включение при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **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).
- **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.
- Прибор предназначен для использования физическими лицами в бытовых условиях.
- Данная варочная панель соответствует требованиям стандарта EN 30-1-1 и относится к классу 3. Прибор надлежит устанавливать и использоваться в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой и эксплуатацией прибора тщательно изучите данное руководство.

- **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.).
- Перед проведением каких-либо действий по обслуживанию прибора, отключите его от электрической и газовой сети.
- При подключении электрических устройств в ближайшую розетку убедитесь, что кабель питания не контактирует с горячими поверхностями прибора.
- Не используйте парогенераторы для очистки прибора.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять представитель производителя, специалист сервисного центра или человек с соответствующей квалификацией. Тип кабеля – Y.
- Не используйте посуду, которая выходит за границы варочной панели.
- Из соображений безопасности, после использования прибора не забывайте закрывать основной клапан газопровода или клапан на верхней части баллона с бутаном/пропаном.
- Все варочные панели данной линейки имеют знак соответствия требованиям европейских стандартов (знак CE).
- Установку прибора должен осуществлять квалифицированный техник / специалист.
- **ВНИМАНИЕ:** при появлении на поверхности прибора повреждений отключите его от электросети, чтобы не допустить поражения электрическим током.
- Если поворотная ручка вращается с трудом, не прикладывайте к ней силу, а сразу же обратитесь к Вашему сборщику.
- Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.
- Прибор предназначен для встраивания в кухонный шкаф или в столешницу. Прибор относится к классу 3 и предназначен только для использования в бытовых условиях. Данную варочную панель надлежит встраивать в термостойкую мебель. Согласно европейским стандартам, стены мебели должны выдерживать температуру до 125°C.

Декларация соответствия



Настоящим заявляем, что наши приборы соответствуют действующим директивам, приказам и регламентам ЕС, а также требованиям, изложенным в справочных стандартах.

0 ИДЕНТИФИКАЦИЯ

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

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.

Если под прибором располагается горизонтальный разделитель, то он должен находиться на расстоянии не менее 15 см от столешницы (1.1.2).

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

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

При установке прибора следуйте указаниям на схеме (1.1.1).

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

панели наклейте пенный уплотнитель **S по периметру ее корпуса (1.1.5).**

- Поместите варочную панель в вырез в крышке напольного шкафа, выровняв прибор по центру.
- 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»).
- По желанию Вы можете зафиксировать варочную панель при помощи входящих в комплект поставки 4 фиксаторов **C** и винтов (1.1.3/1.1.4), вкрутив их в углы корпуса прибора. При этом обязательно используйте уже имеющиеся отверстия, как показано на схеме.

Когда фиксатор начнет сгибаться, не вкручивайте его далее.

Не используйте электрическую отвертку.

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

1.2 Подключение к электросети

Прибор подключается к электросети через стандартный кабель питания H05RR-F-T90 с 3 жилами сечением 0,75 мм² каждая (фаза, 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	
	220-240 В ~ – 50/60 Гц газовая варочная панель
Кабель H05RR-F-T90	3 жилы, 1 из которых - заземление
Поперечное сечение жил, мм ²	0,75
Предохранитель	1,5 А

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

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

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

1.3 Подключение к 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 подключения к газопроводу 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 3 перечисленных далее типов подключения:

① **Подключение посредством жесткой медной трубы** с механическими резьбовыми соединителями (стандарт для газа - ½ дюйма). Подключается непосредственно к патрубку на приборе.

② **Подключение посредством гибкого металлического шланга** (из нержавеющей стали) с резьбовыми соединителями (соответствует стандарту NF D 36-125); срок службы такого шланга не ограничен.

③ **Подключение посредством гибкого усиленного резинового шланга с механическими резьбовыми соединителями** (соответствует стандарту NF D 36-112); срок службы такого шланга – 10 лет.

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

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

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

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

1.4 Изменение типа газа



Данный прибор готов к подключению к системе с природным газом.

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

При изменении типа газа соблюдайте следующую процедуру:

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

1) Замена газового соединения:

- см. раздел «Подключение к газопроводу».

2) Замените инжекторы следующим образом:

- Снимите все решетки, крышки и головки конфорок.

- До упора вставьте прямой трубный ключ **L** в инжектор **U** (1.4.1).

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

- Установите инжектор, подходящий для нового типа газа, как указано в таблице характеристик (1.5);

- Аккуратно установите ключ на инжектор.

- Крепко закрутите инжекторы.

Конфорка «Двойная корона»: (1.4.2)

- Выкрутите винты (V) и снимите крышку (C);

- Выкрутите инжектор при помощи гаечного ключа (L);

- Установите на его место необходимый газовый инжектор (U) (проверьте маркировку на инжекторе и сверьтесь с таблицей характеристик газа).

- Плотно закрутите инжекторы.

- Установите на место крышку (C) и затяните винты (V).



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** (1.4.3).

- Настройте все сопла **C** по очереди.

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

- Переход от природного газа к бутану/пропану:

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

В газовых горелках G30 перепускной винт следует закрутить полностью.

Настройка минимального уровня должна быть выполнена с максимальной точностью, пламя должно продолжать гореть, даже когда Вы переключаете его мощность от максимальной к минимальной.

- Переход от бутана/пропана к природному газу:

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

- Установите на место поворотную ручку,

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

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

- Установите на место уплотнительную шайбу и поворотную ручку.

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

1.5 Свойства газа

В таблице (1.5) показано, куда в приборе необходимо устанавливать инжекторы в зависимости от типа используемого газа. На использующиеся инжекторы нанесены соответствующие номера.

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1 Включение газовых конфорок

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 газопускную патрубков, благодаря чему подача газа прекращается.

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

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

- Выберите конфорку, ориентируясь на символы рядом с ручками (например, правая задняя конфорка  (2.1.1)).
- Чтобы зажечь конфорку:
 - Надавите на ручку и до упора поверните ее против часовой стрелки до отметки 
 - Пока ручка удерживается нажатой, свеча розжига выпускает несколько искр, от которых загорается газ.
 - Настройте интенсивность пламени, поворачивая ручку между символом  и символом .

 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.

 После появления пламени подержите 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 / 2.1.3).
- Не используйте посуду с вогнутым или выгнутом дном (2.1.2 / 2.1.3).
- Не используйте посуду, которая частично закрывает поворотные ручки.
- Не оставляйте на работающей конфорке пустую посуду.

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

Пример: варочная панель 60 см – 4 газовые конфорки.

Общая мощность:

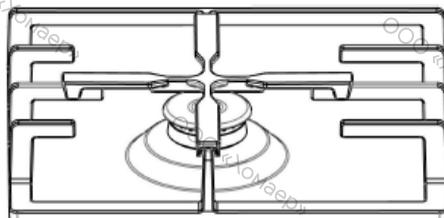
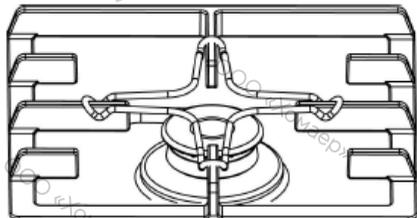
$$3,0 + 1,75 + 1,75 + 1,0 = 7,5 \text{ кВт}$$

7,5 кВт x 2 = 15 м³ в час – минимальная вентиляция.

2.2 Диаметр дна посуды в зависимости от газовой конфорки

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

В комплект варочной панели входит подставка-тренога (из нержавеющей стали или чугуна, в зависимости от модели), которая устанавливается на решетку вспомогательной конфорки.



3 ЕЖЕДНЕВНЫЙ УХОД ЗА ПРИБОРОМ

3.1 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 по время чистки, что может негативно сказаться на работе прибора.

Если же инжектор все же засорился, аккуратно удалите засор булавкой (3.1.2).

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.

Эмалированные элементы:

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

Не используйте абразивные или коррозионные средства и инструменты.

Нержавеющая сталь:

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

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

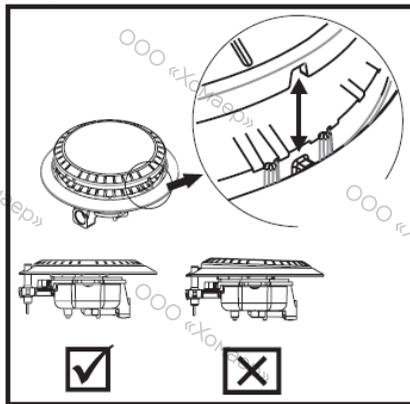


Поддерживать варочную панель в чистоте будет проще, если проводить очистку перед использованием. Выключите все органы управления электрической и газовыми конфорками.



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

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



- После очистки конфорки убедитесь, что крышка находится в корпусе.
- 2 опорные выемки должны совпадать с 2 опорными выступами на ретардере пламени (см. на стрелочки, нарисованные на конфорке и крышке)
- Крышка конфорки должна быть установлена и ровно и устойчиво.

4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

4.1 Розжиг конфорок

При нажатии на поворотные ручки искры не появляются:

- 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.

4.2 При нажатии на одну ручку искры появляются сразу на всех конфорках

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

4.3 Искры появляются, но конфорка не загорается

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

4.4 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.

4.5 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»).

4.6 Пламя горит неравномерно

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

4.7 В процессе приготовления поворотные ручки нагреваются

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

5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Защита окружающей среды

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

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



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. По этой причине он маркирован данным символом, который означает, что с данным прибором запрещается утилизировать с обычными бытовыми отходами.

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

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

6 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).

