

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4810B



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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
2 УСТАНОВКА	8
Распаковывание	8
Встраивание	8
Подключение к электросети	10
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	11
Панель управления	11
4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	12
4.1 Выбор посуды	12
4.2 Выбор варочной зоны	12
4.3 Включение и выключение	12
4.4 Настройка мощности	13
4.5 Зона Horizone	13
4.6 Настройка таймера	13
4.7 Функция индикации истекшего времени Elapsed Time	14
4.8 Блокировка панели управления	14
4.9 Функция умной системы приготовления пищи ICS	15
4.10 Функция установки настроек из памяти Recall	15
4.11 Функция переключения Switch	16
4.12 Функция кипячения BOIL	16
4.13 Безопасность и рекомендации	17
5 УХОД	18
Сервисное обслуживание варочной панели	18
6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	19
7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	20
ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	21

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

Варочная панель соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

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.

Дети младше 8 лет могут находиться возле прибора только под постоянным присмотром взрослых.

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



Варочная панель и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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



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

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

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.



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.

Данную варочную панель надлежит подключать к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Варочная панель будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Прибор следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

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.

 **ВНИМАНИЕ.** 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.

Для защиты варочной панели используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как подходящие для данной варочной панели. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу прибора из строя.

Избегайте ударов посудой: стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

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.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на данной варочной панели. Никогда не ставьте на панель продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей варочной панели.

Не храните в шкафчике под прибором чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

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

После использования выключайте прибор с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на датчик наличия посуды.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, подлежат переработке. Присоединяйтесь к инициативе по переработке и помогите защитить окружающую среду: утилизируйте упаковочные материалы в соответствующие муниципальные контейнеры.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Именно поэтому он маркирован данным символом, который означает, что отработавший свой срок службы прибор нельзя утилизировать с другими отходами.

Переработка бытовой техники, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации о ближайших пунктах сбора оборудования обратитесь в местную администрацию или в магазин, где был куплен прибор.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы пользуетесь стеклянной крышкой, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

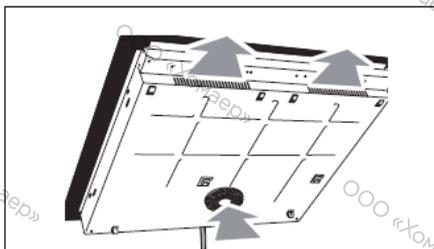
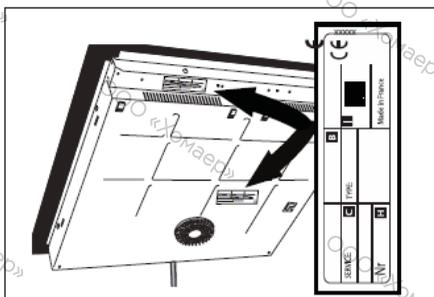
2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

Снимите все защитные приспособления для транспортировки с варочной панели.

Ознакомьтесь с характеристиками прибора, указанными на заводской табличке, и учитывайте их. В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Услуга:	Тип:
---------	------

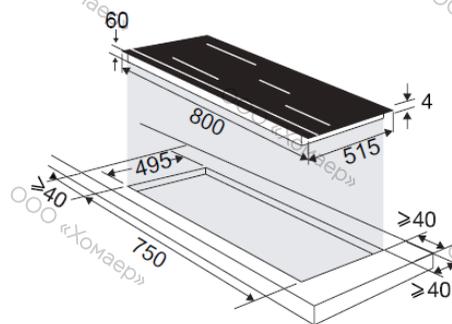


ВСТРАИВАНИЕ

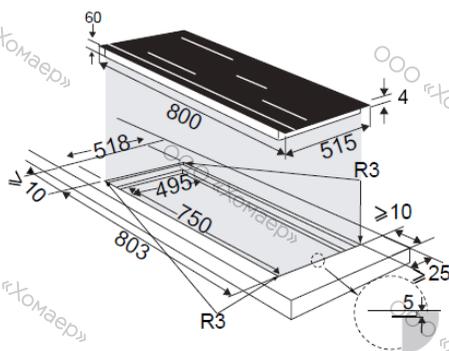
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается варочная панель. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями прибора.

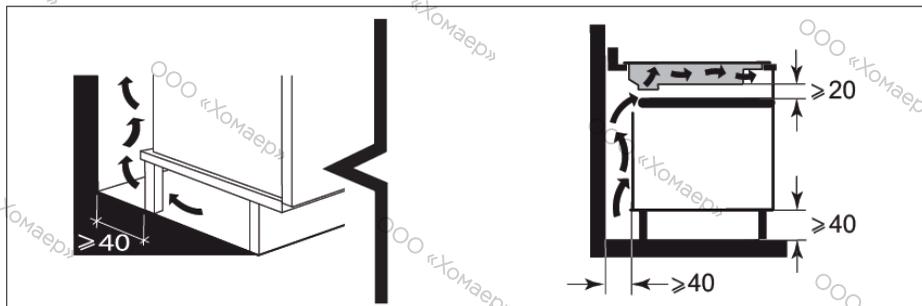
Накладной монтаж



Монтаж заподлицо

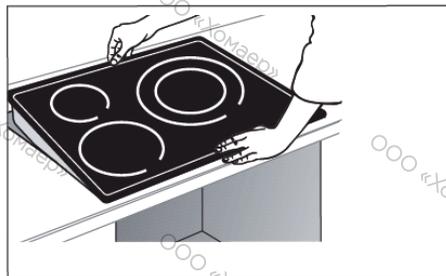
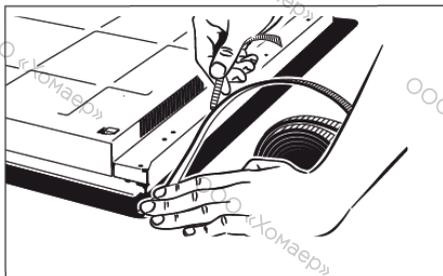
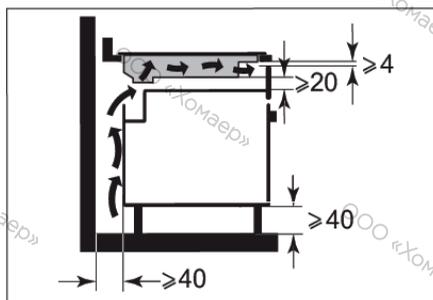


Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком



или над встроенным духовым шкафом, соблюдайте указанные на схемах размеры, чтобы обеспечить достаточное расстояние для выпуска воздуха.

Тщательно приклейте уплотнительную прокладку по всей поверхности варочной панели перед установкой.



Важно!

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

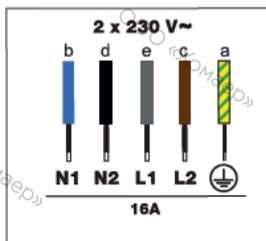
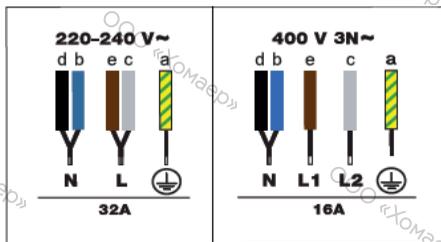
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эту варочную панель надлежит подключать к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель варочной панели:

- a) зелено-желтый
- b) синий
- c) коричневый
- d) черный
- e) серый

После подачи напряжения на прибор или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появляется соответствующая световая индикация. Приблизительно через 30 секунд или после нажатия на клавишу эта информация исчезнет и прибор будет готов к использованию (это нормальная индикация, и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей сервисной службе). В любом случае, пользователь прибора не должен принимать ее во внимание.



3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символы на панели управления



Включение и выключение.



Блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.



Зона Horizone



Выбор варочной зоны



Настройка мощности и времени

Функции



Функция умной системы приготовления пищи ICS



Функция установки настроек из памяти Recall



Функция переключения Switch



Таймер



Функция индикации истекшего времени Elapsed time

Непосредственный доступ



Поддержание тепла



Тушение



Жарение



Режим Boost



Кипячение

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.1 ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, глина, алюминий без специальной основы, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали несовместимы с индукцией.

 Мы советуем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

 Запрещено не ставить посуду на панель управления.

4.2 ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

В вашем распоряжении несколько варочных зон, на которые вы можете ставить посуду. Выберите варочную зону исходя из размера вашей посуды. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и варочная зона не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра варочной зоны (см. таблицу).

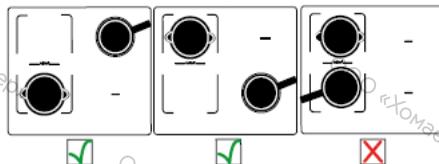
Диаметр варочной зоны (см)	Макс. мощность варочной зоны (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16	2400	10 – 18
18	3700/4600*	15 – 32
Зона Horizone	3700/4600*	18, овальная, для приготовления рыбы
½ зоны	2800	11 – 22

(*) в зависимости от модели

 При одновременном использовании нескольких варочных зон система управляет распределением мощности, чтобы

не превысить значение общей мощности.

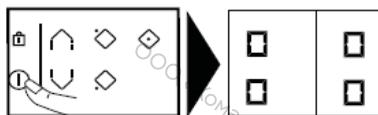
Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких варочных зонах, старайтесь наилучшим способом расставить посуду и избегайте показанных ниже конфигураций.



4.3 ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) .

На каждой варочной зоне в течение 8 секунд мигает 0.



Если посуда не обнаружена, выберите варочную зону вручную.



Если посуда обнаружена, мигает 0 с точной. Вы можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

Отключение варочной зоны / варочной панели

Нажмите и удерживайте кнопку зоны , прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ H (остаточный нагрев).

Для полного отключения варочной панели нажмите кнопку .

4.4 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку «+» или «-» для настройки уровня мощности от 1 до 14.



При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме режима Boost), нажав кнопку «-» соответствующей варочной зоны.

Предварительный выбор мощности

В вашем распоряжении четыре кнопки для прямого доступа к предварительно установленным уровням мощности:



= мощность 2: подогрев;



= мощность 10: приготовление на «медленном огне»;



= мощность 19: обжаривание;



= максимальная мощность.



Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

Поступайте следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена.

Выберите , или , или  долгим нажатием кнопки.

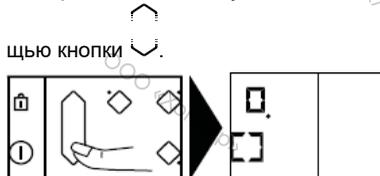
Настройте новую мощность, нажимая на кнопку «+» или «-».

- Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

4.5 ЗОНА HORIZONE

— **Horizone^{tech}** —

Выбор полной зоны осуществляется с помощью кнопки



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной варочной зоны.

Для отключения зоны долго удерживайте

кнопку , раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ «H». Нажатием на кнопку варочной зоны впереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную варочную зону.

4.6 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая варочная зона имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена. Для его включения или изменения нажмите кнопку .



Затем нажмите кнопку «+» или «-»



Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к 99 минутам, нажав сразу кнопку «-».

В конце приготовления на дисплее отображается 0, а также звучит сигнал. Для выключения нажмите любую кнопку управления

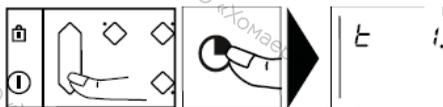
соответствующей варочной зоны. По умолчанию звуковой сигнал отключается через несколько секунд.

Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки «+» и «-» или вернитесь на 0 с помощью кнопки «-».

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не выполняя приготовление.

- Выберите неиспользуемую зону.



Нажмите .

Установите время с помощью кнопок «+» или «-». На дисплее мигает индикатор «t».



- По окончании настройки индикатор «t» перестает мигать и начинается обратный отсчет времени.

Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора варочной зоны.

4.7 ФУНКЦИЯ ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной варочной зоне.

Для применения данной функции нажмите кнопку .

Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной варочной зоны.



Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите кнопку , затем через 5 секунд нажмите «+» таймера для увеличения времени приготовления, которое вы хотите установить. Отображение истекшего времени замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение остающегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздается звуковой сигнал.

Данная функция существует с функцией таймера или без нее.

Примечание. Если на таймере отображается время, это время невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия . По истечении 5 секунд время приготовления можно изменить.

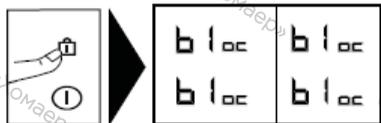
4.8 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

В вашей варочной панели установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). Из соображений безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать прибор или варочную зону.

Блокировка

Удерживайте кнопку  (замок) до появления на дисплее символа блокировки «Bloc» и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.



Функционирующая заблокированная варочная панель

На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки.

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон: «Bloc» появляется на 2 секунды, затем исчезает.

Разблокирование

Удерживайте кнопку  до исчезновения с дисплея символа блокировки «Bloc» и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать прибор на время очистки.

Для включения временной функции «Блокировка для очистки»: выполните короткое нажатие кнопки . Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ «Bloc».

После заданного времени блокировка отключается автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал и символ «Bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию «Блокировка для очистки» в любое время долгим нажатием на кнопку .

4.9 ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ICS

Умная система приготовления пищи

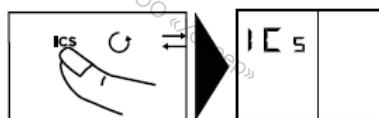
Эта функция позволяет оптимизировать выбор варочной зоны в зависимости от диаметра дна используемой посуды.

Поступайте следующим образом:

Поставьте посуду на варочную зону (напр. Ø 28 см).

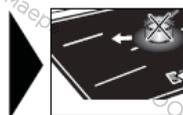
Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите кнопку . На дисплее появляется символ «ICS»:



Либо выбранная варочная зона соответствует посуде и «ICS» исчезает, а на его месте появятся начальные параметры приготовления пищи;

- либо выбранная варочная зона не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды варочную зону, и настройки автоматически переключаются на нее.



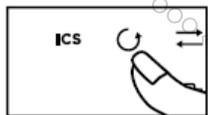
ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции варочная панель должна быть холдной.

4.10 ФУНКЦИЯ УСТАНОВКИ НАСТРОЕК ИЗ ПАМЯТИ RECALL

Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех варочных зон, отключенных менее 3 минут назад.

Для использования этой функции варочная панель должна быть разблокирована.

Нажмите кнопку включения и выключения, затем выполните короткое нажатие кнопки

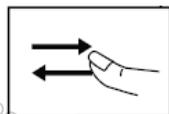


Если варочная панель работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера одной или нескольких варочных зон, отключенных менее 30 секунд назад.

4.11 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ SWITCH

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной варочной зоны на другую с сохранением начальных настроек (мощность и время).

Выполните короткое нажатие кнопки 



символы == == отображают строку текста. Выберите зону приготовления, в которую вы хотите переместить посуду с помощью кнопок  и . Настройки будут перенесены на выбранную варочную зону, вы можете переставлять посуду на новую варочную зону.

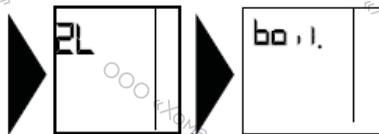
4.12 ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЯ BOIL

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например, макароны.

Выберите варочную зону, выполните короткое нажатие кнопки Boil 



По умолчанию стоит объем воды 2 литра, но у вас есть возможность его менять с помощью кнопок «+» или «-».



Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Подтвердите, нажимая на символ «Кипячение» или подождите несколько секунд, подтверждение осуществится автоматически.

Начинается приготовление.

Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ Boil на дисплее мигает. Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав кнопку Boil.

По умолчанию на дисплее стоит мощность и время приготовления 8 минут.

Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат. Для этой функции не используйте чугунную посуду.

Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой необходимо вскипятить воду.

Рекомендации в отношении экономии энергии

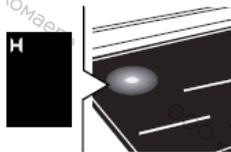
 Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

4.13 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут.

В течение этого периода на дисплее отображается обозначение «Н».



Не прикасайтесь к неостывшим варочным зонам.

Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной варочной зоне, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности прибора и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или прибора.

Защита от проливания на варочную панель

Отключение варочной панели может произойти в следующих 3 случаях:

- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;



- влажная тряпка лежит на кнопках;

- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.



Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи. В этих случаях отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша варочная панель оснащена функцией защиты системой «Автостоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение варочной зоны отображается на дисплее символом «AS» в окне текста, и сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.



Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов.

Эти звуки раздаются только тогда, когда варочная панель находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.



Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для варочной панели.

5 УХОД

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стеклокерамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желателно, имеет защитные свойства) на стеклокерамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Во время ввода в эксплуатацию

Вы констатируете появление световой индикации. Это нормально, она исчезнет через 30 секунд.

Ваше оборудование выключается или работает только одна сторона. Подключение вашей варочной панели неисправно. Проверьте соответствие (см. раздел «Подключения»).

От варочной панели исходит необычный запах во время первого приготовления. Варочная панель новая. Прогрейте каждую варочную зону в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

Во время включения

Варочная панель не работает, и световая индикация на панели не загорается. На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Варочная панель не работает, и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. Обратитесь в сервисный центр.

Варочная панель не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Снимите блокировку панели управления (защиту от детей).

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1 : температура ниже 5 °С.

Во время работы

Варочная панель не работает, отображается символ , и звучит сигнал. Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите прибор.

Отображается код F7. Электронные платы перегрелись (см. раздел об установке).

Во время работы одной варочной зоны световые индикаторы панели всегда мигают. Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и варочная панель дребезжит во время приготовления пищи (см. раздел «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от прибора к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения варочной панели. Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

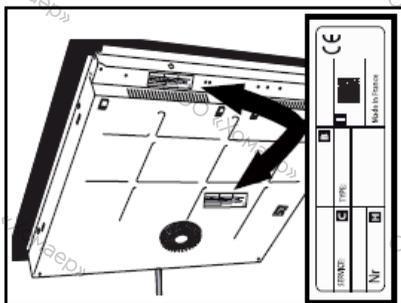
В случае повторяющихся нарушений работы. Отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

7 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.



В: Коммерческая справка

С: Ссылка на сервис

Н: Серийный номер

]: 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).

ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

Информация по бытовым электрическим варочным панелям ЕС № 66/2014

Символ	Показатель										Ед. изм.	
Идентификационный номер модели	LLZK1UB											
Заводская табличка												
Тип варочной панели	Индукционная **											
Общая мощность	7400											Вт
Количество варочных зон и/или конфорок	4											
Технология нагрева (индукционные варочные зоны и конфорки, круглые конфорки, сплошная поверхность)	Индукция **											
Для круглых варочных зон и/или конфорок: диаметр полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм.	1	∅	28									см
	2	∅	16									см
	3	∅										см
	4	∅										см
	5	∅										см
Для варочных зон и/или конфорок иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм.	6	ДхШ	40x23									см
	7	ДхШ										см
	8	ДхШ										см
Потребление электроэнергии на каждую конфорку или варочную зону из расчета на 1 кг	1	EC _{electric cooking}	166.4									Втч/кг
	2	EC _{electric cooking}	177.2									Втч/кг
	3	EC _{electric cooking}										Втч/кг
	4	EC _{electric cooking}										Втч/кг
	5	EC _{electric cooking}										Втч/кг
	6	EC _{electric cooking}	182.1									Втч/кг
	7	EC _{electric cooking}										Втч/кг
	8	EC _{electric cooking}										Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью из расчета на 1 кг	EC _{electric hob}	175.2									Втч/кг	

