

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4411B

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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
2 УСТАНОВКА	8
3 ОБЩЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ	11
4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
4.1 Выбор посуды	12
4.2 Выбор конфорки	12
4.3 Включение и выключение	13
4.4 Настройка мощности	13
4.5 Зона Horicone или Duozone	14
4.6 Настройка таймера	14
4.7 Кнопка индикации истекшего времени Elapsed Time	15
4.8 Блокировка панели управления	16
4.9 Функция ICS	16
4.10 Функция установки настроек из памяти RECALL	17
4.11 Функция переключения SWITCH	17
4.12 Функция кипячения BOIL	17
4.13 Безопасность и рекомендации	18
5 УХОД	20
6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	22
Сервисная служба De Dietrich	22
8 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	23

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Эту инструкцию к прибору можно скачать на вебсайте компании. Эта варочная панель может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они были обучены правилам безопасного использования варочной панели и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание варочной панели без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле варочной панели только под постоянным наблюдением взрослых.

Варочная панель и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности варочной панели.

Ваша варочная панель оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу

«Безопасность детей»).

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

Чтобы варочная панель не вызвала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Приготовление пищи с применением жира или масла на варочной панели без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить варочную панель и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ! Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках. Если на поверхности варочной панели появились трещины, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не пользуйтесь варочной панелью до замены стеклянной столешницы. Избегайте ударов посудой: стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся. Не кладите горячие крышки плашмя на варочную панель. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между варочной панелью и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стеклокерамической поверхности.

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

Не храните в шкафчике под варочной панелью чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты. Эту варочную панель следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Варочная панель для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

После использования выключайте прибор с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль. Устройство следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией. Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле варочной панели, не касается конфорок.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки прибора. Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления. **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.** Для защиты варочной панели используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной варочной панели. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу прибора из строя.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам.

Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка, согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов.

Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования. Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры.

Благодарим вас за содействие по защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

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

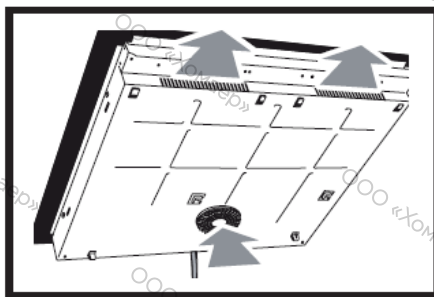
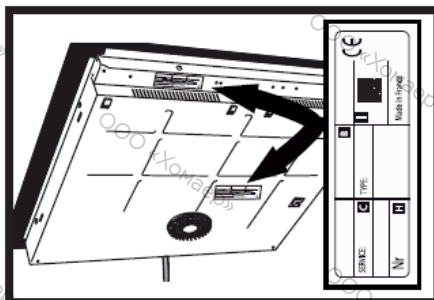
2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

Извлеките все защитные приспособления для транспортировки прибора. Ознакомьтесь с характеристиками варочной панели, 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.

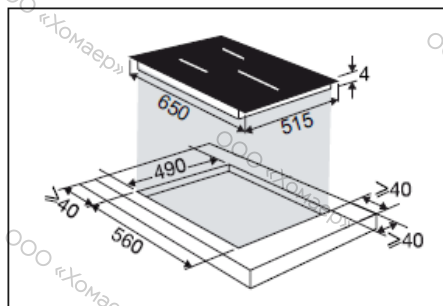
Услуга:	Тип:
---------	------



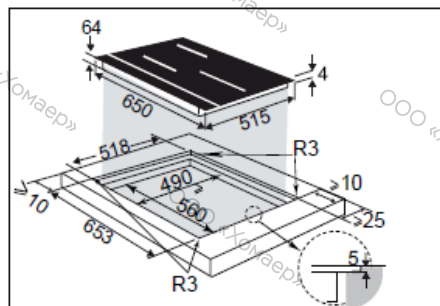
УСТАНОВКА

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 вашего прибора.

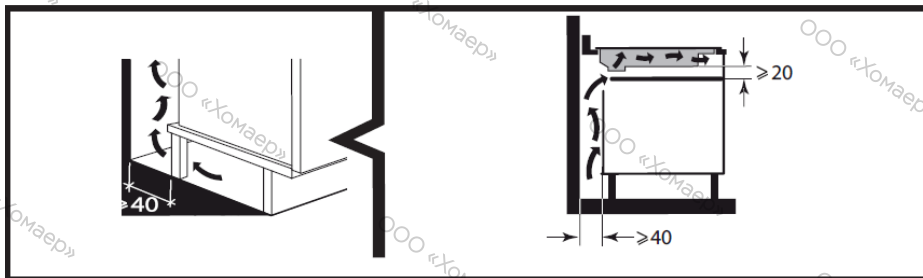
Установка на рабочей поверхности



Монтаж заподлицо

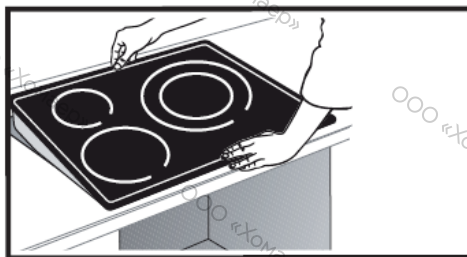
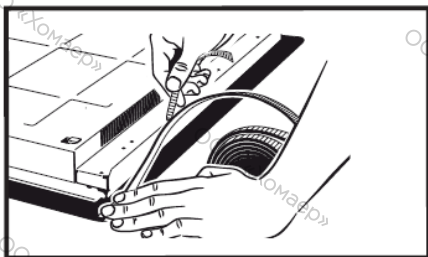
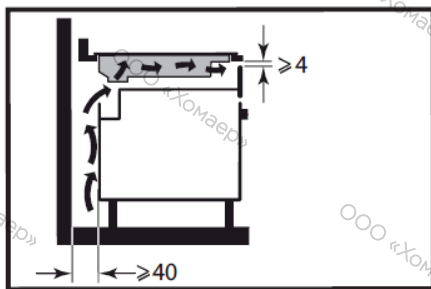


Если варочная панель устанавливается над кухонным ящиком



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

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



Важно

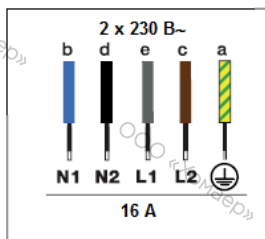
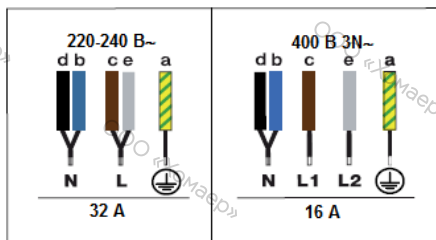
Если духовой шкаф находится под варочной панелью, термозащита панели может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию варочной панели путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

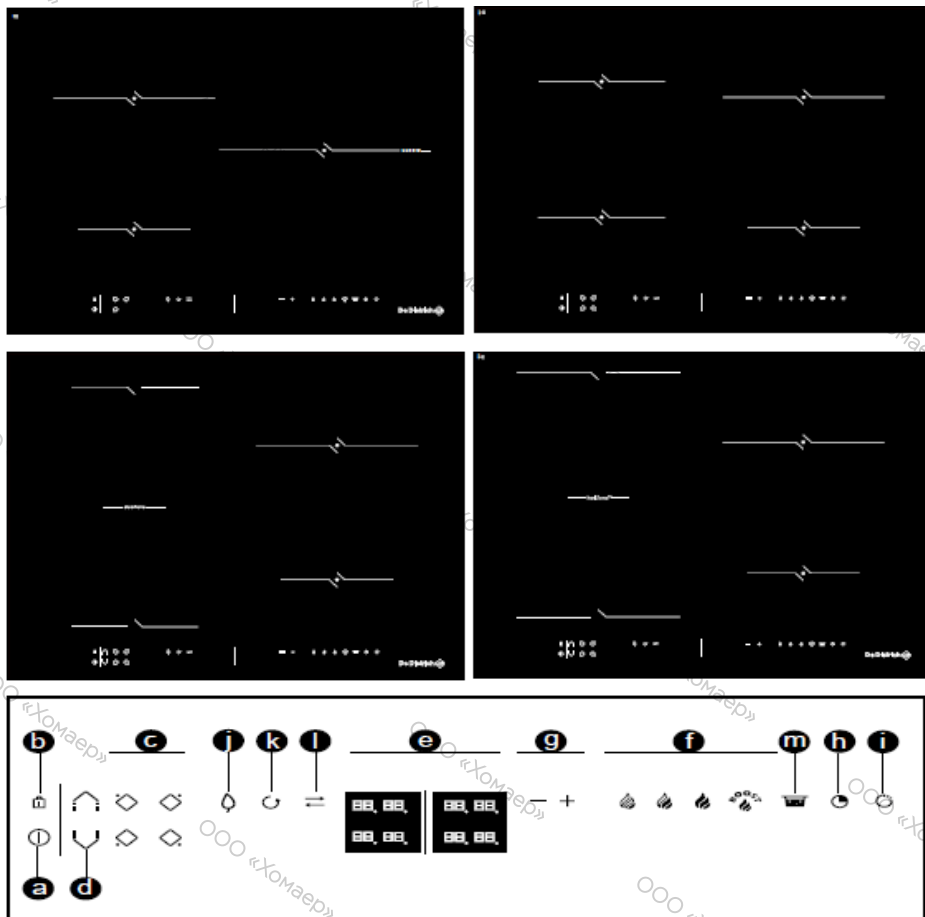
Эту варочную панель следует подключать к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Найдите кабель варочной панели.

- а) зелено-желтый
- б) синий
- с) коричневый
- д) черный
- е) 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 варочная панель будет готова к использованию (это нормальная индикация, и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей сервисной службе). В любом случае, пользователь варочной панели не должен принимать ее во внимание.



3 ОБЩЕЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ



Условные обозначения на панели управления

- a = Включение / выключение
- b = Блокировка / Блокировка для очистки (Clean Lock)
- c = Выбор варочной зоны
- d = Зона Horizon или Duozone
- e = Дисплей
- f = Предварительный выбор
- g = Настройка мощности / времени
- h = Таймер

- i = Функция Истекшее время (Elapsed time)
- j = Функция Программа ICS
- k = Функция Вызов из памяти (Recall)
- l = Функция Переключение (Switch)
- m = Функция Кипячение (Boil)

4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 выбирать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.



Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

Диаметр конфорки (см)	Макс. мощность конфорки (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16*	2000/2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23*	3100/3700	12 – 24
28*	3700/5500	15 – 32
Зона Horizone	3700	18, овальная, для приготовления рыбы
Зона Duozone	3700	
1/2 зоны	2800	11 – 22

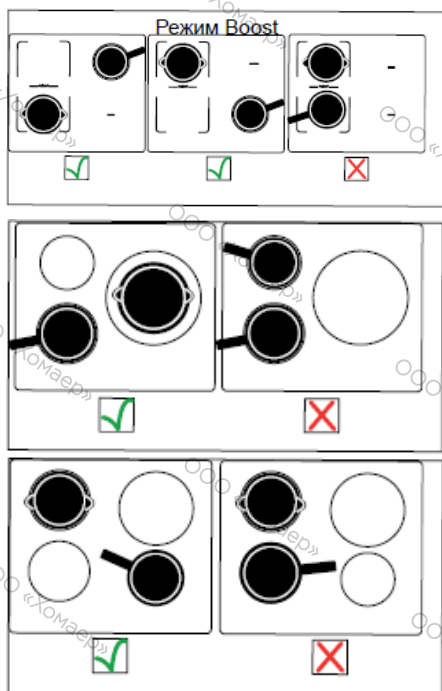
4.2 ВЫБОР КОНФОРКИ

В вашем распоряжении несколько конфорок, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка 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 конфорки (см. таблицу).



При одновременном использовании нескольких конфорок прибор управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности.

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



4.3 ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» ①. На каждой конфорке в течение 8 секунд будет мигать «0».



Если прибор не обнаружит на варочной зоне посуду, выберите конфорку вручную.



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

Отключение варочной зоны / прибора

Выполните длительное нажатие на кнопку зоны ①, прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «Н» (остаточный нагрев). Для полного отключения прибора нажмите на кнопку Включение / Выключение.

4.4 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку + или – для настройки уровня мощности от 1 до 19 или от 1 до 14 (управление питанием).



При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме Boost), нажимая на кнопку «→» 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  нажатием кнопки.

Установите новое значение мощности, нажимая кнопку + или -.

Через некоторое время прозвучит сигнал в подтверждение вашего действия. ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:

от 1 до 3 для



от 4 до 11 для



от 12 до 19 для



4.5 ЗОНА HORIZONE ИЛИ DUOZONE

— Horizonte^{tech} — / — Duozone —

Выбор свободной зоны осуществляется с



помощью кнопки .



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки. Для отклю-



чения зоны долго удерживайте кнопку , раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ «H».

Нажатием на кнопку конфорки спереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную конфорку.

4.6 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена. Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку  таймера.



Затем нажмите кнопку «+» или «-».



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

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

Для отключения таймера во время процесса приготовления, одновременно нажмите и удерживайте кнопки «+» и «-» или установите значение «0», нажав на кнопку «-».

Независимый таймер

Данная функция позволяет установить таймер без привязки к процессу приготовления.

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



- Нажмите кнопку .

- Установите время при помощи кнопки «+». На дисплее начнет мигать символ «t».



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

Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора конфорки.

4.7 КНОПКА ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке. Для применения этой функции нажмите кнопку . Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной конфорки.



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 изменять.

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 варочную панель или зону нагрева.

Блокировка

Удерживайте кнопку  до появления символа блокировки Bloc на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.



Блокировка панели во время работы

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.

Снятие блокировки

Удерживайте кнопку  до исчезновения символа блокировки Bloc на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ (CLEAN LOCK)

Эта функция позволяет временно заблокировать варочную панель на время очистки.

Для включения функции временной блокировки Clean lock:

Выполните короткое нажатие кнопки  (замок). Раздается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ «Bloc».

После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ «Bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию Clean lock в любое время долгим нажатием кнопки .

4.9 ФУНКЦИЯ ICS

Умная система приготовления пищи

Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра дна используемой посуды. Поступайте следующим образом: Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø28 см). Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите кнопку . На дисплее появится символ «ICS»:



- Если выбранная конфорка соответствует посуде, и «ICS» исчезнет, вместо этого появятся начальные параметры приготовления пищи;

- Если выбранная конфорка не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды конфорку, и настройки автоматически перенесутся на нее.



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

4.10 ФУНКЦИЯ УСТАНОВКИ НАСТРОЕК ИЗ ПАМЯТИ RECALL

Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех конфорок, 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 установить из памяти настройки мощности и таймера конфорки или конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.

4.11 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ SWITCH

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной конфорки на другую с сохранением начальных настроек (мощности и времени).

Выполните короткое нажатие кнопки .



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.

4.12 ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЯ BOIL

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например, макароны. Выберите конфорку, выполните короткое нажатие кнопки Boil .



Объем воды, заданный по умолчанию, составляет 2 литра, но Вы можете изменить этот показатель при помощи 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 на кнопку «Кипячение». 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

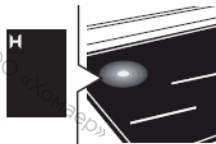
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

4.13 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточное тепло

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

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



Не прикасайтесь к горячим конфоркам.

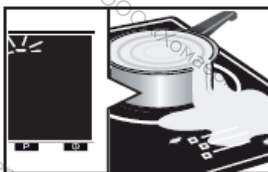
Защита от перегрева

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

Защита от перелива

Отключение прибора может произойти в следующих 3 случаях:

- пролилась жидкость и попала на кнопки панели управления;



- на кнопках управления оставлена влажная тряпка.

- на кнопках управления лежит металлический предмет.



Уберите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.

В этих случаях отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система автоматического отключения Auto-Stop

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

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом "AS" в окне команд, и звуковой 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, 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 ПРИБОРА

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, желательно, имеет защитные свойства) на стеклокерамическую поверхность.

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

6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При первом использовании

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

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

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

При включении

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

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

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

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

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1: 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 передачи тепла от варочной панели на посуду.

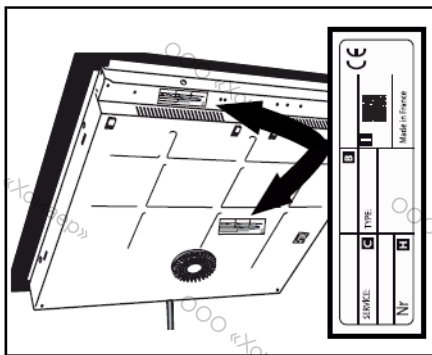
Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Он охлаждает электронные элементы прибора.

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

7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

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



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

І: QR код

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

8 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

	Символ	Показатель														Ед. изм.
Идентификационный номер модели		LK6K0X1B	LK6V0X1F	LK6W0X1B	LL6C0X1F	LL6Z0X1F										
Заводская табличка																
Тип варочной панели		Индукция**														
Общая мощность		7400	7400	7400	7400	7400										Вт
Количество конфорок и/или варочных зон		4	3	4	3	4										
Технология нагрева (индукционные конфорки и варочные зоны, круглые конфорки, сплошная поверхность)		Индукция**														
Для круглых конфорок или варочных зон: диаметр полезной поверхности на каждую электрическую конфорку (показатель округлен до ближайших 5 мм)	1	Ø	16	16	16	16	16									см
	2	Ø	18	23	23	23	23									см
	3	Ø	18	28		30										см
	4	Ø	23													см
	5	Ø														см
Для конфорок или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку или варочную зону (показатель округлен до ближайших 5 мм)	6	ДхШ			37 x 18		40x24									см
	7	ДхШ														см
	8	ДхШ														см
Потребление электроэнергии на каждую конфорку из расчета на 1 кг	1	EC ^{electric cooking}	180,8	175,1	182,5	175,1	175,1									Втч/кг
	2	EC ^{electric cooking}	172	170,2	170,2	170,2	170,2									Втч/кг
	3	EC ^{electric cooking}	172	168,3		168,9										Втч/кг
	4	EC ^{electric cooking}	171,9													Втч/кг
	5	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
	6	EC ^{electric cooking}			169,2		180,2									Втч/кг
	7	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
	8	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панели из расчета на 1 кг		EC ^{electric hob}	174,2	171,2	174,0	171,4	175,2									Втч/кг

