

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за то, что вы приобрели варочную поверхность De Dietrich.

Чтобы предложить вам продукцию самого высокого качества, наши инженеры спроектировали для вас новое поколение бытовой техники, которая не знает себе равных по качеству, эстетичности, функциональности и технологичности, отражая весь наш опыт и мастерство. В ассортименте продукции De Dietrich вы найдёте широкий выбор встраиваемых духовых шкафов, вытяжек, посудомоечных машин и холодильников, идеально сочетающихся с вашей новой варочной поверхностью De Dietrich.

Мы постоянно стремимся наилучшим образом удовлетворять ваши ожидания в отношении нашей продукции, поэтому вы всегда можете воспользоваться услугами службы поддержки клиентов на сайте: **www.de-dietrich.com**.

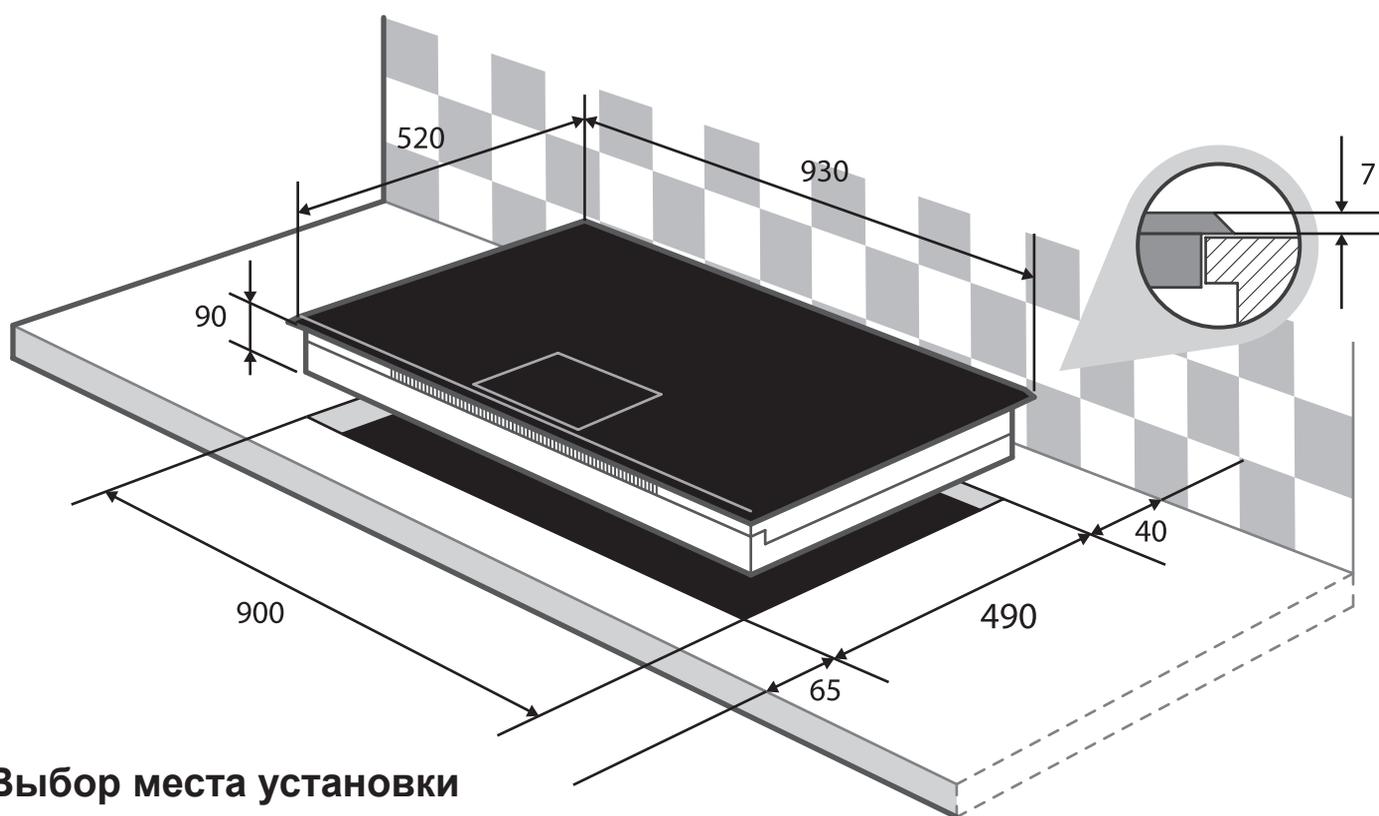
Мы постоянно совершенствуем нашу продукцию, поэтому оставляем за собой право вносить изменения в её технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с техническим развитием.



Важно:

Перед установкой и использованием электроприбора внимательно прочитайте данную инструкцию по установке и использованию. Это позволит вам быстро освоить его в работе.

1. Установка электроприбора	
Встраивание	3
Подключение	4
2. Использование	
Принцип индукции	5
Использование варочной поверхности	5
Безопасность использования	6
3. Регулярный уход за электроприбором	7
4. Специальные инструкции, устранение неисправностей	8
5. Сервисное обслуживание	9



Выбор места установки

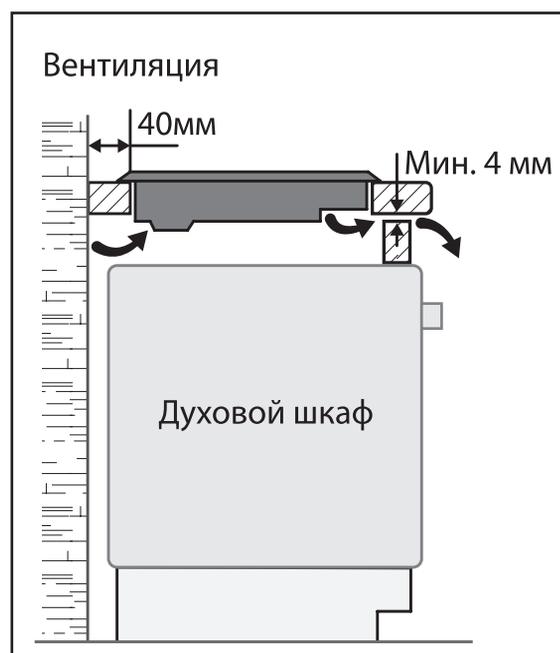
Расстояние между краем варочной поверхности и стеной, либо боковой или задней перегородкой не может быть менее 4 см. При встраивании электроприбора, нужно убедиться, что вентиляционные отверстия ничем не закрыты. Рекомендуется встраивать плиту так, как показано на схеме, поверх духового шкафа или другого встраиваемого бытового электроприбора.



При любых конфигурациях необходимо оставлять «Вентиляционные зазоры».

Встраивание

Следуйте указаниям на рисунке выше. Приклейте под плитой прокладку из пенопласта по контуру поверхностей, опирающихся на столешницу. Тем самым вы обеспечите наилучшую изоляцию между панелью и столешницей.



Совет:

Если варочная поверхность установлена поверх духового шкафа, тепловая безопасность плиты не позволит использовать ее, когда в духовом шкафу включена функция пиролиза. Ваша варочная поверхность оборудована системой безопасности, позволяющей избежать перегрева. Эта функция безопасности включается, например, если прибор был установлен поверх духового шкафа без достаточной изоляции. Если такое случится, рекомендуем вам увеличить вентиляцию варочной поверхности, проделав отверстие 8 см x 5 см в боковой стенке шкафа; можно также установить изоляционный набор для духовых шкафов, который продается в сервисной службе (арт. 75X1652). Можно также установить плиту поверх посудомоечной машины. В этом случае столешница должна находиться на высоте не менее 900 мм, чтобы обеспечить необходимую вентиляцию варочной поверхности. Кроме того, можно установить изоляционный набор для посудомоечных машин, который продается в сервисной службе (арт. 77X7781).

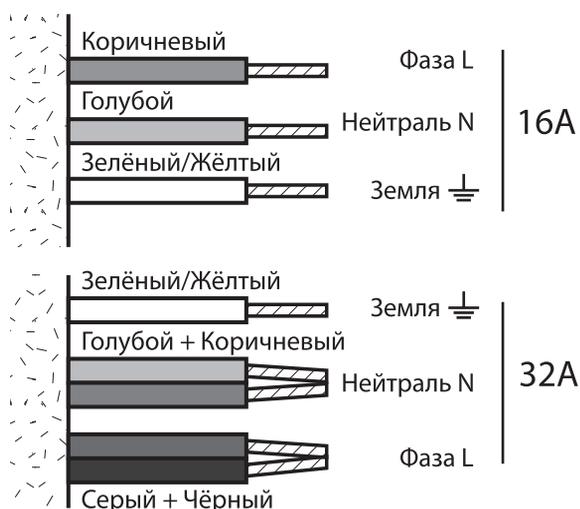
Подключение

Варочную поверхность подключают к сети при помощи розетки, которая должна оставаться доступной, в соответствии с нормативом CEI 60083, либо при помощи всеполярного выключателя, в соответствии с действующими нормативами по подключению к электросети.

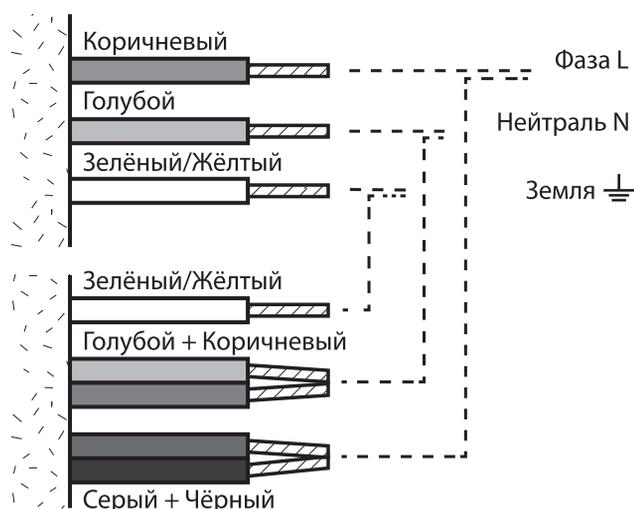
После подключения варочной поверхности к электросети или после длительного отключения электричества на экране появится светящийся код. Эта информация исчезнет с экрана по прошествии 30 секунд.

Питание 220-240 В однофазное:

Плавкие предохранители 16А и 32А.



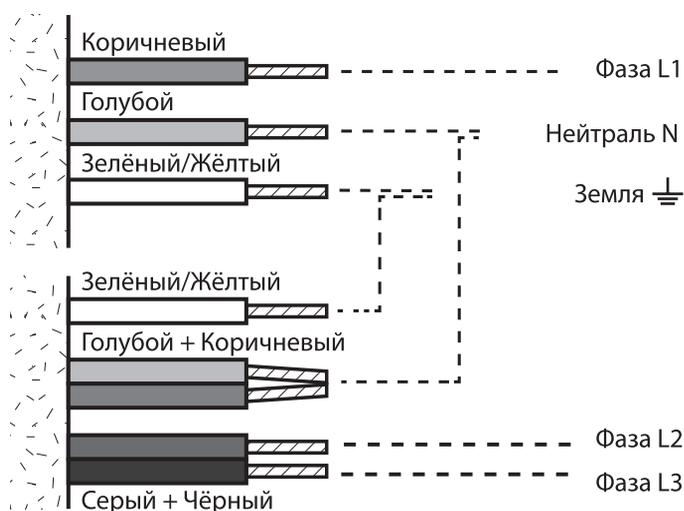
Плавкий предохранитель 63А.



Питание 400 В 3N трехфазное:

Разделите 2 провода фазы L2 и L3, перед тем как осуществлять подключение

Плавкий предохранитель 16А.



Если при трехфазном подключении 400В 3N наблюдаются неполадки в работе варочной поверхности, проверьте, правильно ли подключен нейтральный провод.



Внимание:

Если провод поврежден, его должен заменить производитель, его сервисная служба или квалифицированный мастер.

Эта варочная поверхность была разработана для частного домашнего использования. Она предназначена исключительно для приготовления напитков и пищевых продуктов и не содержит никаких асбестосодержащих материалов.

Люди с физическими, сенсорными или умственными ограничениями (включая детей) или не имеющие достаточного опыта или навыков для использования этой плиты, могут пользоваться ею только под наблюдением лица, несущего ответственность за их безопасность, либо после получения ими надлежащих инструкций. Взрослые обязаны следить, чтобы дети не играли с прибором.

Принцип индукции

Принцип индукции основан на магнитном эффекте. Когда вы ставите посуду на варочную зону и включаете прибор, электронные компоненты устройства производят в нижней части посуды индукционный ток, мгновенно повышающий ее температуру. Это тепло передается готовящейся еде.



А - Индукционная пластина
Б - Электронная схема В - Наведенные токи

Посуда

Большинство видов посуды совместимо с индукцией.

Чтобы убедиться, что Ваша посуда подходит, поместите ее в зону нагрева и коснитесь сенсорного экрана.

- Если экран остается включенным, то посуда совместима.

- Если экран мигает, посуда не может быть использована для приготовления пищи с помощью индукции.

Также для проверки посуды можно использовать магнит. Если он не прилипает к дну посуды, то она не совместима с индукцией.

Посуда из стекла, керамики, алюминия (без специального дна), меди и некоторых типов немагнитной нержавеющей стали не работает с индукционной системой приготовления пищи. Мы рекомендуем вам выбирать посуду с толстым, плоским дном.

Примечание: Диаметр дна посуды не должен быть меньше 10 см.

Варочная зона

На варочной зоне может располагаться до пяти кастрюль одновременно.

Площадь нагрева автоматически адаптируется к форме посуды.

Доступны три режима работы:



Режим Solo:

Плита обеспечивает равномерное распределение мощности по всей поверхности.



Режим Piano:

Варочная панель разделена на 3 отдельные зоны.

Вы можете изменять мощность каждой зоны.

Если посуда занимает две или три зоны, их мощность усредняется.



Режим Expert:

Вы выбираете свой уровень мощности для каждой из кастрюль.



Этот логотип означает, что материалы, используемые для упаковки данного прибора, могут быть переработаны. Просим Вас содействовать утилизации упаковки и защите окружающей среды, оставляя упаковку в соответствующих муниципальных контейнерах. Производитель обеспечивает правильную переработку устройства в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования. Свяжитесь с местными органами власти или продавцом для получения информации о пунктах приема старой техники.

Правила безопасности

Остаточное тепло

После длительного использования варочные зоны могут оставаться горячими в течение нескольких минут. В течение этого времени будет показан знак «». Не прикасайтесь к варочной зоне.

Ограничитель температуры

Варочная зона оснащена датчиком безопасности, который постоянно отслеживает температуру дна посуды. Если оставить пустую посуду на включенной плите, то мощность будет ограничена автоматически, чтобы не повредить посуду или плиту.

Система авто-остановки

Если вы забыли о готовящейся еде, то защитная функция автоматически отключит плиту после установленного периода времени (от 1 до 8 часов в зависимости от установок мощности).

На экране появится надпись "Auto Stop" и в течение 2-х минут будет звучать звуковой сигнал. Нажмите на активную кнопку на сенсорном экране, чтобы очистить информацию.

Защита от проливания

В случае попадания готовящейся еды, металлических предметов или влажной ткани на сенсорный экран, плита выключается автоматически. Очистите экран или удалите предмет, а затем возобновите приготовление пищи.

Для пользователей с кардиостимуляторами и активными имплантатами.

Работа плиты соответствует действующим стандартам по электромагнитным помехам и полностью отвечает правовым требованиям (Директивы 9/336/ЕЕС).

Чтобы избежать интерференции между плитой и кардиостимулятором, он должен быть разработан и настроен в соответствии с правилами его использования. Так как мы можем лишь гарантировать соответствие нашей продукции принятым стандартам, то во избежание любых возможных проблем совместимости мы настоятельно рекомендуем Вам обратиться к производителю кардиостимулятора или к Вашему врачу.

Посторонние предметы

Если поместить маленький предмет (кольцо, вилку и т.д.) на поверхность плиты, плита не обнаружит его.

Примечание:

Тем не менее, несколько небольших предметов, находящихся на поверхности одновременно, могут быть восприняты плитой как посуда. В этом случае на варочную зону будет подана электроэнергия.



Внимание:
Рекомендуется не оставлять на плите металлических предметов, таких как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться. Кроме того, старайтесь при перемещении кастрюль не класть крышки на варочную зону. По соображениям безопасности просим не использовать для готовки маленькую посуду с диаметром дна менее 14 см.

Позаботьтесь о Вашей плите

Стеклокерамическая поверхность очень прочная, но не небьющаяся. Вот несколько рекомендаций для ее сохранности:

- Избегайте ударов и трения посуды.
 - Не кладите горячие крышки на плиту.
- Эффект «присасывания» может привести к повреждению стеклокерамической поверхности.
- Не используйте посуду с царапающим и помятым дном.
 - Не пользуйтесь плитой в качестве рабочего стола.
 - Никогда не используйте для приготовления пищи бумажные или алюминиевые лотки. Алюминий может расплавиться и повредить плиту.
 - Никогда не используйте пар для чистки варочной панели.

- Никогда не нагревайте консервные банки.

Они могут взорваться.

- Не ставьте горячую сковороду на сенсорный экран. Царапины и потертости, возникающие в результате небрежного обращения с варочной панелью и не приводящие к потере функциональности, не подпадают под гарантию.

Для безопасности Вашей кухни не размещайте чистящие средства, а также горючие предметы или продукты в шкафу над Вашей плитой.

Уход за прибором

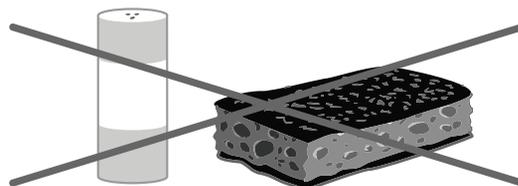
Виды пятен / загрязнения	Использование	Что мне делать?
Лёгкие.	Губки для очистки.	Тщательно смочите зону очистки горячей водой, а затем протрите.
Многочисленные пригоревшие пятна и грязь. Расплавленный сахар, пластмасса.	Чистящая губка, специальный скребок для стекла.	Тщательно смочите зону очистки горячей водой. Используйте скребок для стекла, чтобы удалить крупные объекты, затем - шероховатую сторону губки, а затем протрите.
Отложения, возникающие из-за жесткой воды.	Белый уксус.	Нанесите теплый белый уксус на пятно, оставьте на некоторое время, а затем протрите мягкой тканью.
Блестящие металлические полосы. Еженедельный уход.	Специальные средства для чистки стеклокерамики.	Нанесите на стеклокерамику чистящее средство (желательно с содержанием силикона для повышения защитных свойств).



Паста/гель



Губка для деликатной посуды



Порошок

Абразивная губка

При первом использовании

Вы заметили что:	Возможные причины:	Что вам делать?
Плита отключается или срабатывает предохранитель. Работает только часть варочной зоны.	Электрическое подключение плиты неисправно.	Убедитесь, что плита подключена правильно. <i>См. раздел «Подключение к электросети».</i>
В первые несколько раз, когда вы будете использовать плиту, может появиться необычный запах.	Новый прибор.	Ничего. Запах исчезнет после нескольких использований.

При включении

Вы заметили что:	Возможные причины:	Что вам делать?
Плита не работает и сенсорный экран не светится.	К прибору не поступает электричество. Неисправность на электрощите или в проводке.	Проверьте электросеть и предохранители.

Во время использования

Вы заметили что:	Возможные причины:	Что вам делать?
Плита перестала работать.	Вода или другие предметы препятствуют работе сенсорного экрана.	Очистите плиту или удалите предмет, а затем снова начните приготовление еды.
При включении варочной зоны дисплей плиты мигает.	Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукции или составляет менее 10 см в диаметре.	См. раздел о посуде, подходящей для индукции.
Кастрюли издают шум во время приготовления пищи. Плита издает щелчки во время приготовления.	Это нормальное явление для некоторых типов посуды. Оно связано с передачей энергии плиты посуде.	Ничего. Опасности для плиты или посуды явление не представляет.
Вентилятор продолжает работать в течение нескольких минут после выключения плиты.	Охлаждение электронных компонентов. Плита работает нормально.	Ничего. Так и должно быть.
На сенсорном экране нет изображения, но приготовление пищи продолжается.	Сенсорный экран не работает.	Снимите с плиты используемую посуду и свяжитесь с гарантийной службой.
Кнопки сенсорного экрана не работают.	Сенсорный экран не работает	
Сенсорный экран отображает сообщение «Демо-режим».	Плита предлагает работу в «Демо-режиме».	Выберите команду «Quit» на сенсорном экране.

Любое техническое обслуживание вашего прибора должно осуществляться:

- через Вашего дилера,
- или другого квалифицированного механика, являющегося уполномоченным представителем фирмы производителя вашей техники.

При переговорах будьте готовы сообщить информацию о Вашем устройстве (модель, тип и серийный номер). Эта информация отображается на технической табличке, прикрепленной к Вашему оборудованию.

Консультационный центр

тел. 8-800-700-1120

Рабочее время: Пн-Пт, с 9:00 до 18:00.

Звонки по России бесплатные.
