Руководство по установке и эксплуатации

Индукционная варочная панель WOK DTI1032X

De Dietrich



Уважаемые клиенты,

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели варочную панель фирмы De Dietrich.

Команда наших специалистов разработала новое поколение приборов, которые, благодаря своему качеству, эстетичному внешнему виду, возможностям и техническим характеристикам относятся к исключительным товарам, объединившим в себе наши знания и мастерство.

Гамма товаров фирмы De Dietrich представляет собой широкий выбор духовок, микроволновых печей, кухонных воздухоочистителей, посудомоечных машин, встраиваемых холодильников, которые можно подобрать под Вашу варочную панель De Dietrich.

Мы предлагаем Вам посетить наш сайт, где Вы найдёте наши последние новинки и другую полезную дополнительную информацию. Наш отдел по работе с клиентами всегда к Вашим услугам на сайте

www.de-dietrich.com

LES NOUVEAUX OBJETS DE VALEUR

Чтобы постоянно совершенствовать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетичные характеристики, связанные с передовыми инновациями.

Важно:
Перед включением прибора, прочтите внимательно это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с принципами его работы.

СОДЕРЖАНИЕ

RU

УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА…… 4

- Встраивание…… 4
- На что обратить внимание…… 4
- Подключение…… 5
- Принцип индукции…… 6
- Посуда …… 6

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА…… 7

- Описание варочной панели…… 7
- Элементы управления …… 7
- Сенсорные кнопки …… 8
- Индикатор остаточного тепла…… 8
- Вентиляция…… 8
- Распознавание посуды…… 8
- Функция «Бустер»…… 9
- Функция «Таймер» …… 9
- Блокировка панели управления…… 9
- Ограничитель температуры…… 10
- Система автоматической остановки …… 10
- Защита от переливания …… 10
- Защита от «мелких предметов» …… 10
- Информация для пользователей с кардиостимуляторами и действующими имплантатами…… 10

ТЕКУЩИЙ УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ…… 11

- Уход за прибором …… 11
- Обслуживание прибора …… 11

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ, НЕИСПРАВНОСТИ …… 12

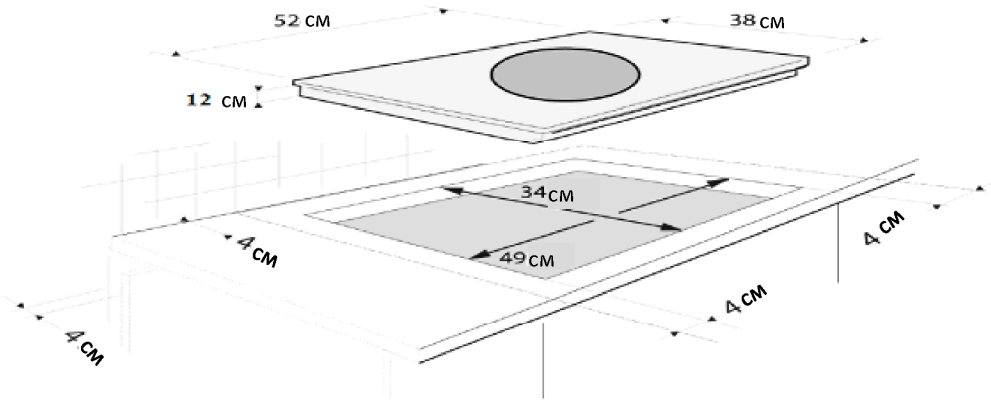
ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ…… 13

- Устранение неисправностей …… 13
- Связь с клиентами …… 13

RU 1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА



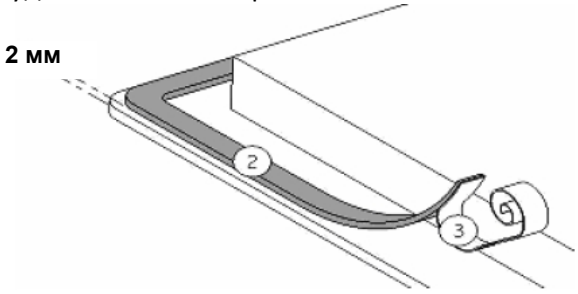
Как показано на рисунке, материалы, использованные для упаковки данного прибора, подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в специальные контейнеры, предназначенные для этой цели, Вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.
В Вашем приборе также содержатся материалы, подлежащие повторной переработке, и именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что вышедшие из употребления приборы не следует выбрасывать вместе с другими отходами.
Таким образом, повторная переработка оборудования, налаженная производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Узнайте у соответствующих местных органов или у продавца о месте нахождения ближайших к Вашему дому пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.



- **ВСТРАИВАНИЕ**

Ваша варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы был доступ к розетке.
Расстояние между краем Вашего прибора и стенкой или перегородкой должно быть минимум 4 см.
Ваш прибор может быть встроен без каких-либо ограничений над мебелью, над духовкой или над встроенным электробытовым прибором.
Убедитесь только в том, чтобы был свободный доступ воздуха к варочной панели, и беспрепятственный выход воздуха от неё.

Приклейте прокладку из пеноматериала по контуру нижней части панели в местах, где она будет прилегать к мебели. Таким образом, будет обеспечена герметичность.



- **НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ**

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, без участия лица, ответственного за их безопасность.
- Позаботьтесь о том, чтобы дети не использовали прибор в качестве игрушки.
- Предупреждение: при обнаружении трещины на поверхности стекла, немедленно отключите варочную панель от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Металлические предметы, как например ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на стеклянную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

RU

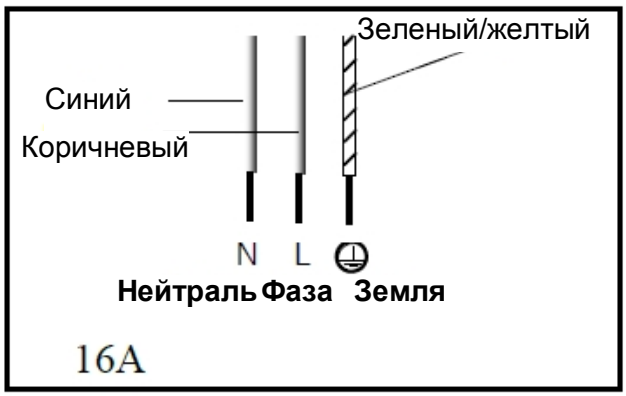
- **Подключение**

Варочные панели подключают к сети питания через розетку, соответствующую требованиям CEI 60083 или через устройство всеполюсного размыкания, соответствующего существующим правилам по установке электрических приборов.

При подаче напряжения к Вашей варочной панели или после затяжного отключения электроэнергии, на панели управления загораются светящиеся символы. Подождите приблизительно 30 секунд

- Подключение 220-240 В ~

DTI1032X



Внимание

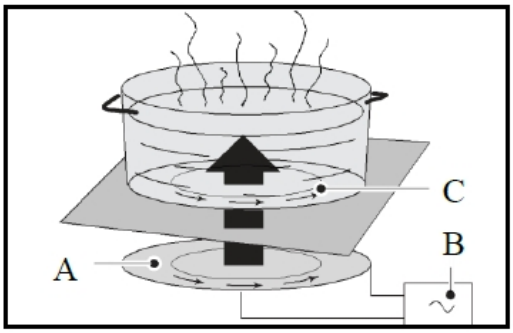
Если кабель повреждён, его должен заменить производитель, его служба гарантийного ремонта или квалифицированный специалист.

RU 1 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА

Данная варочная панель сконструирована для использования частными лицами в домашних условиях. Данная варочная панель предназначена исключительно для приготовления напитков и блюд из пищевых продуктов и не содержит элементов, в состав которых входит асбест.

- **Принцип индукции**

Принцип индукции основан на магнетическом явлении. Когда Вы ставите ёмкость на варочную зону и включаете прибор, электронные цепи Вашей варочной панели создают индукционный ток на дне ёмкости и постепенно повышают её температуру. Это тепло передаётся продукту, который находится в процессе приготовления.

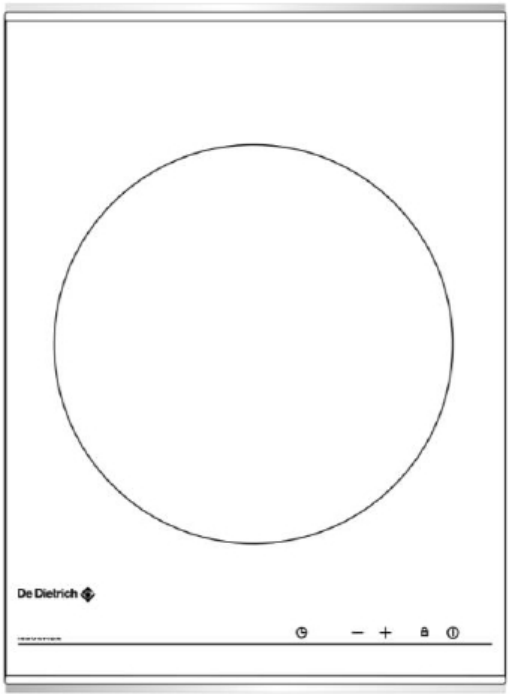


A – Индуктор
B – Электрическая цепь
C – Индукционные токи

- **Посуда**

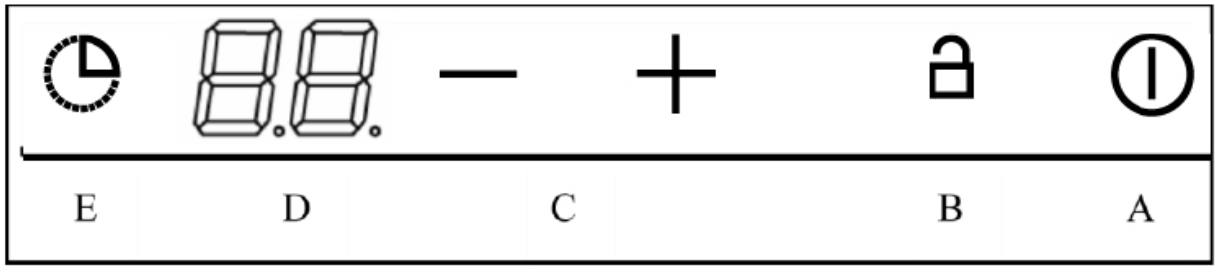
Не вся посуда годится для использования с индукционной варочной панелью.
Посуда должна быть специально предназначена для стекла Wok.
Пользуйтесь посудой Wok, которая продаётся в комплекте с прибором.
- Чтобы проверить годится ли Ваша ёмкость, поставьте её на варочную зону с уровнем мощности 4.
- Если индикатор не меняется, ваша ёмкость подходит для использования.
- Если появляется символ U, ёмкость не годится для использования.

- **Описание варочной панели**



Размеры прибора (L x l)
DTI1032X: 376 x 520 мм

Размеры ниши для встраивания (L' x l')
DTI1032X: 340 x 490 мм

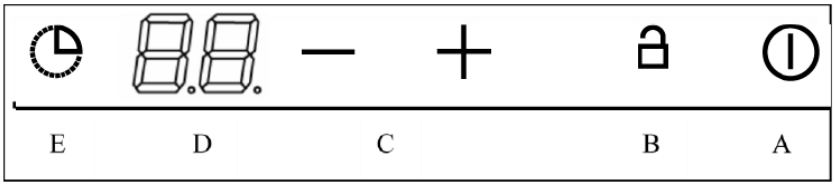


- **Элементы управления**

С помощью этих кнопок можно включать прибор, осуществлять регулировку параметров мощности, запускать таймер.
Кнопка A позволяет приводить в действие или выключать варочную зону Wok.

A: Включение/Выключение
B: Блокировка– Разблокировка
C: Кнопки [+]/[-] для регулирования мощности и установки таймера
D: Показатель мощности/Таймер
E: Установка таймера

При отсутствии посуды на выбранной зоне, Ваши настройки автоматически будут отменены через несколько секунд.



- **Сенсорные кнопки:**

Ваш прибор оснащён сенсорными кнопками, позволяющими управлять разными функциями. Прикосновение к кнопке активизирует функцию. Активация подтверждается световым сигналом, индикацией/звуковым сигналом.
Старайтесь нажимать одновременно только на одну кнопку.

- **Индикатор остаточного тепла:**

Если высвечивается символ «H», это означает, что соответствующая варочная зона нагрелась (варочная зона нагревается при контакте с кастрюлей).
В этом случае существует опасность получить ожог.

- **Вентиляция:**

Охлаждающий вентилятор включается автоматически. Он приводится в действие на малой скорости, как только степень нагревания панели превышает определённый порог. Вентилятор переключается на вторую скорость, когда варочная панель используется интенсивно. Вентилятор замедляет скорость и автоматически отключается, когда электронная цепь достаточно охлаждается.

- **Распознавание посуды**

Функция распознавания посуды обеспечивает наилучшую безопасность. Индукция не включается в таких случаях:
Если на варочной зоне нет ёмкости для приготовления, или если посуда не годится для индукционной варочной панели. В этом случае невозможно увеличить мощность и на дисплее высвечивается символ [U]. Символ [U] пропадает, как только на варочную зону ставится кастрюля.
Если в процессе приготовления ёмкость убрали с варочной зоны, панель отключается. На дисплее загорается символ [U]. Символ [U] пропадает, когда ёмкость ставят на прежнее место. Тогда процесс приготовления возобновляется в соответствии с ранее установленной мощностью.

• Функция Бустер

Функция Бустер [P] обеспечивает увеличение мощности на варочной зоне.
Если эта функция активирована, варочная зона в течение 10 минут работает с более высокой мощностью.
Бустер используют, например, когда нужно быстро согреть большое количество воды или для жарки мяса.

Включение функции Бустер:
В положении [9] повторно нажмите на [+]. Появится символ [P] и будет гореть в течение 10 минут.

Отключение функции Бустер:
В положении [P], нажмите [-]. Отобразится символ [9].

• Функция Таймер

Таймер, используемый вне процесса приготовления пищи:
Данная функция позволяет назначить время какого-либо события, без приготовления пищи.
При включённой варочной панели, нажмите на [0/I]. Далее нажмите на символ [⏲]для включения таймера. Настройте время с помощью кнопок C.
После окончания настройки начинается отсчёт времени.
Примечание:
Вы можете остановить отсчёт времени, нажав и удерживая кнопку [⏲].
При нажатии на кнопку [-] на индикаторе таймера высвечивается [30] минут и далее время отсчитывается назад.
Контрольный световой индикатор мигает, затем он отключается через несколько секунд.

Таймер, используемый в процессе приготовления пищи:
Эта функция позволяет назначить время какого-либо события в процессе приготовления пищи.
При включённой варочной панели, нажмите на [0/I]. Затем нажмите на [+] для включения варочной зоны Wok.
Нажмите на [⏲] для включения таймера. Настройте время с помощью кнопок C.
После окончания настройки начинается отсчёт времени.
Примечание:
Вы можете остановить отсчёт времени, нажав и удерживая кнопку [⏲].
При нажатии кнопки [-] на индикаторе таймера высвечивается [30] минут и далее время отсчитывается назад.
Автоматическая остановка в конце приготовления:
Когда установленное время приготовления блюда заканчивается, на таймере загорается и мигает символ [00]. Раздаётся звуковой сигнал. Через 2 минуты звуковой сигнал и мигание индикатора прекращаются.
Если этого не происходит, то для прекращения звукового сигнала и мигания индикатора следует нажать на любую кнопку.

• Блокировка панели управления:

Для данной варочной панели предусмотрены два типа блокировки:
- Блокировки в положении [0]
- Блокировка в процессе приготовления

Блокировки в положении [0]
При включённой панели, нажмите на [0/I]. Затем нажмите на [🔒] для блокировки панели. Повторно нажмите на [🔒] для разблокировки панели.

Блокировка в процессе приготовления
При включённой панели, нажмите на [0/I]. Выберите мощность от [1] до [9] или [P].
Нажмите на [🔒] для блокировки панели. Повторно нажмите на [🔒] для разблокировки панели.

- **Ограничитель температуры**

Варочная зона оснащена датчиком безопасности, который контролирует температуру нагревания дна кастрюли. В случае если Вы забыли пустую кастрюлю на включенной панели, датчик автоматически уменьшит мощность для предотвращения порчи кастрюли или варочной панели.

- **Система автоматической остановки**

Если Вы забыли отключить варочную зону после приготовления блюда, Ваша панель оснащена функцией автоматической остановки, которая автоматически отключает варочную панель после окончания заданного времени (от 1 до 10 часов, в зависимости от используемой мощности).

- **Защита от переливания**

В случае переливания жидкости через край посуды, или если Вы оставили металлический предмет или мокрую тряпку на кнопках управления, варочная панель отключится и раздастся звуковой сигнал.

- **Защита от «мелких предметов»**

Если Вы кладёте на панель предмет небольшого размера (кольцо, вилка, и т.п…), панель распознаёт его и перестает подавать питание.
Примечание:
Несколько мелких предметов, находящихся одновременно на варочной зоне могут быть распознаны как кастрюля. В этом случае зона нагреется.

⚠Не оставляйте кухонные приборы (ложки, вилки, крышки…) на включённой варочной зоне. Они нагреваются одновременно с кастрюлей. При этом существует риск получения ожога.



Не используйте вспомогательные принадлежности для нагревания кастрюль, непредназначенные для индукционных поверхностей.
Вы рискуете получить ожоги и повредить варочную панель



- **Информация для пользователей с кардиостимуляторами и действующими имплантатами.**

Работа варочной панели соответствует действующим нормам относительно электромагнитных волн и выполняет все требования законодательства (Директивы 89/336/CEE).
Чтобы не возникало помех между Вашей варочной панелью и кардиостимулятором, необходимо, чтобы последний был настроен в соответствии с действующими нормами.
В данном случае мы можем Вам гарантировать только полное соответствие нашего прибора существующим нормам. При использовании индукционной варочной панели Вам следует проконсультироваться с производителем стимулятора или с Вашим лечащим врачом.

• Уход за прибором

Стеклокерамическая поверхность является очень стойкой, но бьющейся. Ниже приведены несколько рекомендаций по продлению срока службы Вашей варочной панели:

- Избегайте трения посуды о панель или резких ударов.

- Не кладите горячую крышку на варочную панель. Эффект «всасывания» может повредить стеклокерамическую поверхность.

- Не используйте посуду с шероховатым или выпуклым дном

- Для приготовления не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевые лоточки. Алюминий может расплавиться и повредить поверхность.

- Никогда не используйте пароочиститель для очистки панели.

- Ни в коем случае не разогревайте на варочной панели консервные банки. Существует опасность взрыва.

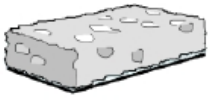
Повреждения эстетичного вида или дефекты, вызванные неправильным уходом за панелью, которые не влияют на работу или возможность пользования прибором, не включены в перечень гарантийных случаев.

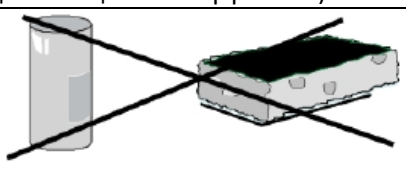
Для обеспечения безопасности на Вашей кухне, не храните бытовую химию и возгораемые вещества в ящиках, расположенных под Вашей варочной панелью.

• Обслуживание прибора

Тип загрязнения	Средство	Как применять?
Лёгкое загрязнение	Губка	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, а затем вытрите её.
Среднее загрязнение. Перелив сладкой жидкости, пригоревшие остатки продуктов.	Губка. Специальный скребок для стекла	Хорошо смочите очищаемую область тёплой водой, используйте специальный скребок для стеклянных поверхностей, потрите шероховатой стороной губки, потом вытрите.
Круги и следы накипи	Белый спиртовой уксус	Смочите загрязнение тёплым белым спиртовым уксусом, оставьте на некоторое время, вытрите мягкой тряпкой.
Блестящее металлическое окрашивание. Еженедельный уход	Специальное средство для очистки стеклокерамики	Нанесите специальное средство на стеклокерамическую поверхность, лучше выбирать средства, содержащие силикон (такие средства обладают защитным эффектом)


Крем


Чистящая губка, специально для деликатной посуды


Порошок Абразивная губка

• При первом использовании

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Появляется светящийся сигнал	Нормальная работа	Ничего. Сигнал пропадет через 30 секунд
Оборудование отключается	Панель плохо подключена	Проверьте правильность подключения. См. раздел «Подключение»
От варочной панели исходит запах при первых приготовлениях	Прибор новый	Ничего. Запах пропадёт после нескольких использований панели

• При включении

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Варочная панель не работает, световые индикаторы не светятся.	Прибор не подключен к источнику питания. Система питания или соединения неисправны.	Проверьте предохранители и электрический разъединитель
Панель не работает, и на дисплее отображается другое сообщение	Электронная схема плохо работает	Обратитесь в отдел Гарантийного обслуживания
Варочная панель не работает, светится индикатор L	Варочная панель заблокирована	Смотрите раздел «Замок для обеспечения безопасности детей»

• В процессе использования

ВЫ ОБНАРУЖИЛИ, ЧТО:	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ:	ЧТО ДЕЛАТЬ:
Панель перестала работать, издаёт звуковой сигнал	На панель перелилась жидкость или на панели управления лежит посторонний предмет	Очистите панель или уберите посторонний предмет, и можете продолжать готовить.
В процессе нагревания кастрюли издают шум. Ваша варочная панель производит звуки в процессе использования	Нормально при использовании некоторых типов ёмкостей. Это происходит вследствие передачи энергии от панели к ёмкости.	Ничего. Это не представляет риска ни для варочной панели, ни для посуды
В течение нескольких минут после отключения варочной панели вентиляция продолжает работать	Охлаждение электрических элементов. Нормальная работа.	Ничего



Внимание

В случае растрескивания, или появления даже мельчайших трещин на стеклокерамическом покрытии, немедленно отсоедините прибор от источника питания, чтобы избежать поражения электрическим током.

Обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СВЯЗЬ С КЛИЕНТАМИ

- **Устранение неисправностей**

Возможное устранение неисправностей прибора должно производиться квалифицированным профессионалом, представителем фирмы-посредника по продаже товаров данной марки. При вызове мастера, укажите характеристики Вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Эти данные можно найти на заводской табличке с техническими данными.

Оригинальные запасные части

При проведении технического ремонта прибора, требуйте использования оригинальных запчастей с соответствующим сертификатом производителя.

- **Связь с клиентами**

- Чтобы узнать больше о товарах марки:
  Информация, советы, точки продажи, специалисты по гарантийному обслуживанию.

- Для общения:
  Мы готовы выслушать все Ваши замечания, пожелания и предложения, на которые ответим лично.

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120
Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.