



Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели плиту DE DIETRICH.

Наши исследователи и технологи разработали для Вас новое поколение бытовой техники, уникальной по своему качеству, эстетичности и функциональности, в которое мы вложили все свои знания и мастерство.

Ваша новая плита DE DIETRICH гармонично встроится в Вашу кухню, идеально сочетая в себе технологичность, оптимальные рабочие качества и легкость использования. Мы стремились предложить Вам самое лучшее.

Среди продукции DE DIETRICH Вы также найдете широкий ассортимент встраиваемых духовых шкафов, микроволновых печей, вытяжек, посудомоечных машин и холодильников, которые прекрасно сочетаются с Вашей новой плитой DE DIETRICH.

Приглашаем Вас посетить наш сайт www.dedietrich-electromenager.com, где Вы найдете последние новшества и другую дополнительную полезную информацию.

DE DIETRICH

Новые ценные вещи

Чтобы постоянно совершенствовать нашу продукцию, мы оставляем за собой право изменять ее технические, функциональные или эстетические характеристики, связанные с передовыми техническими инновациями.



Важно: Прежде чем включить Ваш электроприбор, внимательно прочитайте данное руководство по его установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить его использование.

www.dedietrich-electromenager.com

СОДЕРЖАНИЕ

- ОБЩИЕ УВЕДОМЛЕНИЯ	стр.4
- ИНСТРУКЦИЯ для ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ	стр.5
Использование конфорок	стр.5
Использование электрической варочной поверхности	стр.5
Очистка	стр.6
- ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	стр.7
Установка варочной панели	стр.7
Крепление варочной панели	стр.7
Требования к помещению	стр.7
Подвод газа	стр.8
Подключение к электросети	стр.8
Замена форсунок	стр.8
Настройка конфорок	стр.8
Замена шнура электропитания	стр.9
- МОДЕЛЬ	стр.10
- ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК	стр.11
- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	стр.12

ОБЩИЕ УВЕДОМЛЕНИЯ



Просим Вас прочесть это руководство перед тем, как устанавливать и использовать бытовую технику. Очень важно, чтобы данное руководство всегда находилось рядом с прибором, чтобы можно было свериться с ним при первой же необходимости.

При продаже или переуступке прибора другому лицу важно убедиться, что вместе с ним будет передано и руководство, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с работой прибора и соответствующими уведомлениями. Данное изделие относится к 3-му классу и разработано для непрофессионального использования частными лицами в домашних условиях.

Данный прибор соответствует требованиям следующих директив :

ЕЕС 90/396	(Газ)	ЕЕС 89/336 (Электромагнитная совместимость)
2006/95/СЕ	(Низкое напряжение)	ЕЕС 89/109 (Контакт с продуктами питания)

- Установка должна проводиться компетентным и квалифицированным специалистом, имеющим соответствующие действующие разрешения.
- Данный прибор разработан для использования взрослыми людьми.
- Поэтому не разрешайте детям подходить к прибору и играть с ним.
- Присматривайте за детьми во время работы прибора, не позволяя им приближаться к нему или трогать его поверхности, пока те полностью не остынут.
- Прежде чем подключать прибор к питанию, убедитесь, что он правильно настроен на используемый тип газа (см. раздел “Установка”).
- Прежде чем производить операции по уходу или очистке, отключите прибор от электропитания и дайте ему остыть.
- Убедитесь, что рядом с газовой плитой имеется вентиляция (движение воздуха). Недостаток вентиляции приводит к недостатку кислорода.
- При интенсивном или длительном использовании может потребоваться дополнительная вентиляция, например, будет нужно открыть окно или увеличить мощность механической вытяжки, при наличии последней.
- Продукты горения должны выводиться наружу с помощью вытяжки или электровентилятора (см. раздел “Установка”).
- Для ремонта или внесения изменений обращайтесь в авторизованный сервисный центр и выбирайте только детали, изготовленные оригинальным производителем.

ВНИМАНИЕ:

Типовая табличка с серийным номером находится под столешницей.

Производитель не несет никакой ответственности за возможный ущерб, нанесенный людям или предметам из-за неправильной установки или неправильного или неразумного использования бытовой техники.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Все действия по установке, настройке и адаптации под используемый вид газа должны производиться только квалифицированными специалистами и в соответствии с действующими стандартами.

Инструкции для специалистов по установке приведены в соответствующей главе руководства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Символ возле рукоятки указывает на то, какой конфорке она соответствует.

Автоподжиг с клапаном безопасности

Поверните соответствующую рукоятку против часовой стрелки до положения «Сильный огонь» (Рис.1) и нажмите на нее.

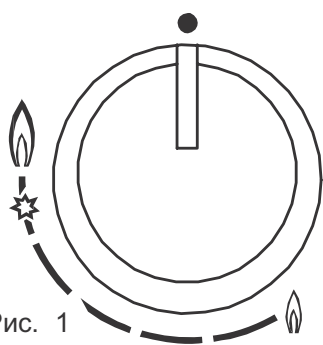


Рис. 1

После того, как конфорка зажжется, продолжайте нажимать на рукоятку еще примерно 6 секунд.

Чтобы обеспечить наилучшую производительность без перерасхода газа, следите, чтобы диаметр кастрюли

соответствовал диаметру конфорки (см. таблицу ниже) так, чтобы огонь не выходил за пределы дна кастрюли (рис. 2).

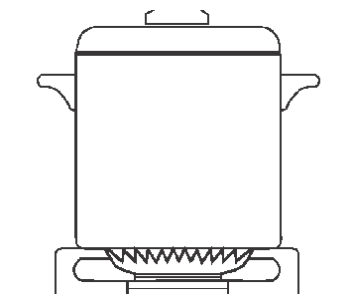
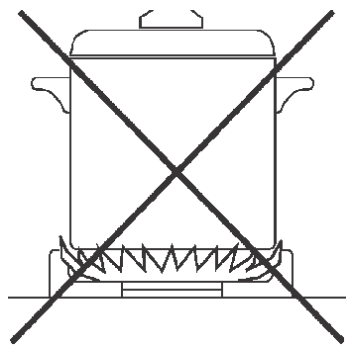


Рис. 2

Используйте самую большую мощность, чтобы быстро вскипятить жидкость в кастрюле, и меньшую мощность, чтобы разогреть пищу или варить ее в кипящей воде. Выбирайте необходимый уровень мощности между максимальным и минимальным, а ни в коем случае, не между максимальным уровнем и отключением подачи газа.

Для прекращения подачи газа поверните соответствующую рукоятку по часовой стрелке до положения «отключено».

В отсутствие электричества вы можете зажечь конфорку с помощью спичек, установив рукоятку напротив пиктограммы поджига (Сильный огонь, Рис. 1)

Конфорка	Мощность (Вт)	Ø Кастрюли
Дополнительная	1000	10 - 14 см.
Полубыстрая	1750	16 - 18 см.
Быстрая	3000	20 - 22 см.
Тройная корона	3800	24 - 26 см.

Предостережения

- Всегда следите, чтобы рукоятки находились в позиции "выключено" (см. рис.1), когда плита не работает.

- Если огонь случайно погаснет, то через несколько секунд клапан безопасности автоматически перекроет доступ газа. Чтобы восстановить работу плиты, вновь поверните рукоятку к пиктограмме поджига (Сильный огонь, Рис. 1) и нажмите на нее

- Будьте особенно внимательны, когда готовите на жире или масле, так как при перегреве эти продукты могут загореться.

- Не пользуйтесь около работающей плиты аэрозолями.

- Во избежание риска опрокидывания или пролития жидкостей, не ставьте на плиту неустойчивые или деформированные кастрюли.

- Убедитесь, что ручки кастрюль находятся в правильном положении.

- После зажигания конфорки следите за уровнем огня; гасите или уменьшайте его перед тем, как снять кастрюлю с плиты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Варочная поверхность управляется

7-позиционным переключателем; чтобы включить ее, необходимо установить переключатель в нужное положение.

Горящий индикатор указывает на то, что варочная поверхность включена.

Для более подробного ознакомления ниже приведена таблица с обозначением положений переключателя.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Для работы с варочной поверхностью используйте кастрюли с плоским дном, диаметр которого равен или слегка превышает диаметр варочной поверхности.

- Не оставляйте не используемую варочную поверхность включенной.

- Не кладите продукты непосредственно на варочную поверхность.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Выключайте варочную поверхность за несколько минут до окончания приготовления.
- После использования варочная поверхность долго остается горячей; поэтому не кладите на нее какие-либо предметы и не прикасайтесь руками.
- Для обеспечения сохранности очищайте варочную поверхность специально предназначенными для этого средствами, которые без труда можно найти в продаже.

Примечание. При первом использовании приблизительно на 30 минут оставьте варочную поверхность включенной в положении 1, чтобы устранить остатки масла или влаги.

ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ	ИНТЕНСИВНОСТЬ НАГРЕВА	СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
0	Выключено	
1	Слабый нагрев	Поддержание температуры горячих блюд и разогревание небольшого количества жидкости.
2	Мягкий	Разогревание среднего количества жидкости; длительное приготовление сливок и соусов
3	Медленный	Размораживание, тушение, варка при температуре ниже температуры кипения.
4	Средний	Варка при температуре кипения, жаркое, хрупкие виды мяса, рыба.
5	Сильный	Жарка мяса, бифштексов и т.п.
6	Интенсивный нагрев	Кипячение большого количества жидкости, обжаривание вареного мяса на решетке.

ОЧИСТКА

Перед каждой очисткой отключайте прибор от электросети.

Рекомендуется приступать к очистке прибора после того, как тот остынет.

Эмалированные поверхности

Эмалированные поверхности следует мыть губкой с водой и мылом или мягким чистящим средством.

Не используйте абразивные средства или средства, вызывающие коррозию.

Избегайте надолго оставлять на эмалированных поверхностях такие вещества, как лимонный сок, томат, соленая вода, уксус, кофе или молоко.

Поверхности из нержавеющей стали

На нержавеющей стали могут образовываться пятна, если она долгое время соприкасается с известковой водой или агрессивными моющими средствами.

Рекомендуется мыть ее водой с мылом, а затем высушивать мягкой салфеткой.

Блеск можно обеспечить, используя имеющиеся в продаже химические препараты, предназначенные для этой цели.

Конфорки и решетки

Эти элементы можно снять для более удобной очистки.

Конфорки следует промывать водой с мылом или мягким моющим средством, а затем, тщательно вытерев, установить на прежнее место. Убедитесь, что распределительные отверстия для пламени не закупорены.

Зонд клапана безопасности и электрод поджига необходимо всегда содержать в чистоте, чтобы обеспечить их бесперебойную работу. Решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Газовые краны

Смазка газовых кранов должна осуществляться исключительно специалистами.

Если газовые краны туго открываются, а также при других неполадках в их работе обратитесь в сервисную службу.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ



ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

ПЕРЕЧИСЛЕННЫЕ НИЖЕ ОПЕРАЦИИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ, В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ, ПРИЧИНЕННЫЙ ЛЮДЯМ, ЖИВОТНЫМ ИЛИ ПРЕДМЕТАМ, ЕСЛИ ЕГО ПРИЧИНОЙ СТАЛО НЕВЫПОЛНЕНИЕ ЭТИХ ПРАВИЛ.

УСТАНОВКА

Установка варочной панели

Данный прибор предназначен для встраивания в жароустойчивую мебель.

Стенки мебели должны выдерживать, как минимум, температуру, равную 90°C.

Прибор относится к типу "Y", то его можно устанавливать рядом с одной боковой стенкой справа или слева от варочной панели.

Нельзя устанавливать прибор поблизости от легко воспламеняющихся материалов, таких, как занавески, ткани и т.д.

Прорежьте отверстие в верхней части кухонного шкафа в соответствии с размерами, указанными на рис. 3, при этом оставив зазор минимум 50 мм между боковиной прибора и прилегающими стенками.

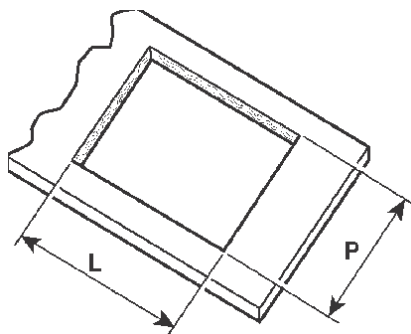


Рис. 3

МОДЕЛЬ	L (мм)	P (мм)
DTE714X / W / F / B DTE715X / W / F / B DTE772X / W / F / B DTG764X DTG775X	560	480
DTE792X DTG79X	860	480

Если над варочной панелью располагается подвесной шкаф или другой предмет, между ними необходимо предусмотреть расстояние не менее 760 мм. Рекомендуется также изолировать прибор от мебели, в которую он встраивается, оставив вокруг него пустое пространство шириной не менее 10 мм. (рис. 4).

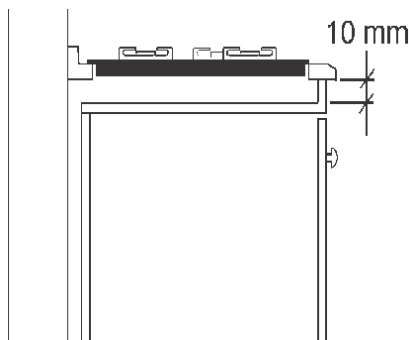


Рис. 4

Уделите особое внимание тому, чтобы электропровод и газовый шланг не соприкасались с нагревающимися стенками духовки. Кроме того, при установке встроенного духового шкафа, не оборудованного собственной системой искусственной вентиляции и охлаждения, необходимо обеспечить возможность достаточного проветривания, предусмотрев воздухозаборники снизу, размером не менее 200 см², и выходные вентиляционные отверстия сверху, размером не менее 60 см².

Если вы монтируете варочную панель поверх духового шкафа, при установке тщательно соблюдайте действующие нормы безопасности.

Крепление варочной панели

Каждая варочная панель укомплектована специальной прокладкой. Кроме того, в комплекте поставляются специальные скобы для крепления варочной панели.

Монтаж осуществляется следующим образом:

- Снимите с варочной панели решетку и конфорки.
- Переверните прибор и уложите клеевую прокладку S по внешнему краю панели (рис. 5).

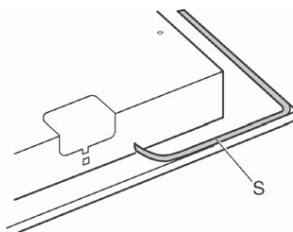


Рис. 5

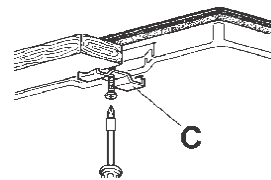


Рис. 6

- Вставьте варочную панель в отверстие в столешнице и отрегулируйте ее положение, после чего закрепите с помощью шурупов и фиксирующих скоб С (рис. 6).

Требования к помещению

Данный прибор не оборудован приспособлением для отвода продуктов горения, поэтому необходимо отводить продукты горения наружу с помощью

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ

вытяжки или вентилятора, включающихся каждый раз во время пользования прибором.

Помещение, где будет установлен прибор, должно быть открыто для притока свежего воздуха, чтобы обеспечить правильное сгорание газа и вентиляцию; количество воздуха в помещении не должно быть меньше 20 м³. Доступ воздуха должен обеспечиваться с помощью открытых вентиляционных отверстий в стенах, выходящих наружу.

Также вентиляция может выходить в соседнее помещение, в этом случае необходимо соблюдать соответствующие стандарты.

Размер вентиляционных отверстий быть не менее 200 см².

Подвод газа

Убедитесь, что прибор настроен на используемый вид газа; см. соответствующую наклейку на приборе. Действуйте в соответствии с инструкциями, приведенными в пункте "Настройка и регулировка", чтобы настроить прибор на разные виды газа.

Прибор должен быть подключен к системе газоснабжения с помощью металлических труб или гибких шлангов в стальной оплетке, соответствующих

европейским стандартам. Некоторые модели оснащены круглыми (А) или конусными (В) уголками

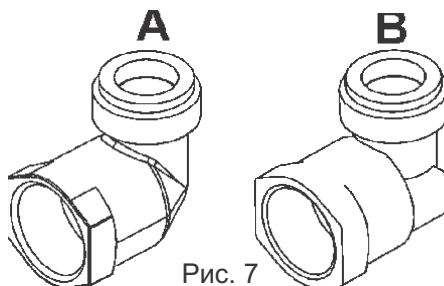


Рис. 7

для присоединения к газовой магистрали (рис. 7). Выберите подходящий вид уголка для правильного соединения. Прибор должен быть подключен таким образом, чтобы исключить напряжение или искривление газовой магистрали.

После подсоединения прибора к системе газоснабжения проверьте герметичность стыков с помощью мыльного раствора.

Подключение к электросети

Подключение к электросети должно производиться только квалифицированными специалистами и с соблюдением всех действующих стандартов.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на типовой табличке, расположенной внизу прибора.

Убедитесь, что электросеть оборудована заземлением, в соответствии с необходимыми стандартами и требованиями законодательства.

Заземление обязательно.

Если прибор не оборудован электрическим штепселем, используйте стандартную электровилку.

Прибор можно также подключить к электросети напрямую, при этом между прибором и сетью необходимо установить всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

НАСТРОЙКА И РЕГУЛИРОВКА

Замена форсунок

Если прибор рассчитан на другой вид газа, необходимо заменить форсунки конфорок. Выбор форсунки должен осуществляться в соответствии с приводимой ниже таблицей «Технические характеристики».

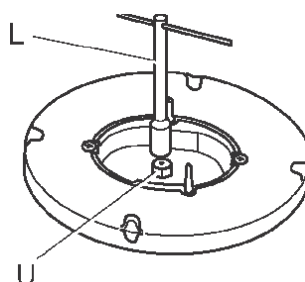


Рис. 8

Замена происходит следующим образом:

- Снимите решетки и конфорки.
- С помощью торцового ключа L отвинтите форсунку U (рис. 8) и замените ее на другую.
- Сильно затяните форсунки.

Настройка конфорок

Настройка минимального уровня должна быть очень точной, а огонь не должен гаснуть даже в случае быстрого переключения рукоятки от максимального к минимальному значению.

Если это не так, необходимо отрегулировать минимальный уровень следующим образом:

- Зажгите конфорку;
- Поверните рукоятку до минимального значения (маленький огонь);
- Снимите рукоятку со штока крана;
- Через отверстие в панели управления подведите плоскую отвертку С (рис. 9) к регулировочному винту V и поверните его (рис. 9/А) для правильной регулировки минимального уровня.

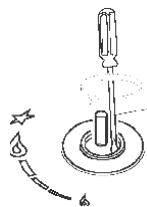


Рис. 9

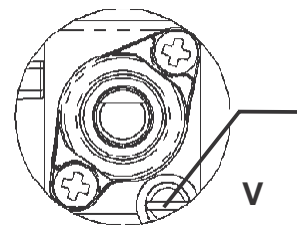
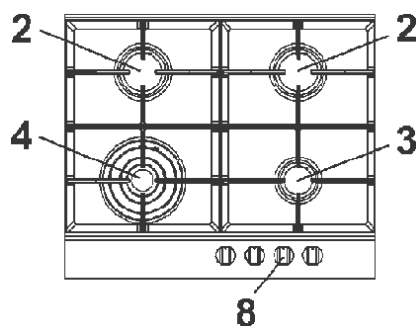


Рис.9/А

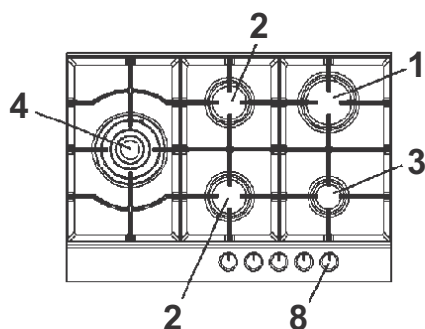
Если конфорка работает на газе G30, регулировочный винт должен быть закручен полностью.

МОДЕЛЬ

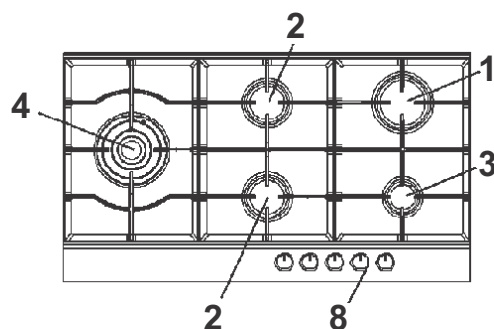
DTG764X



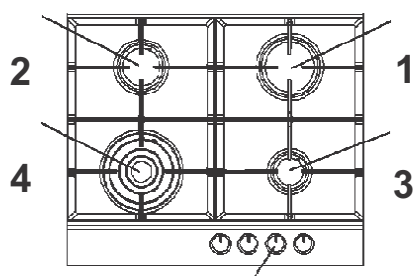
DTG775X



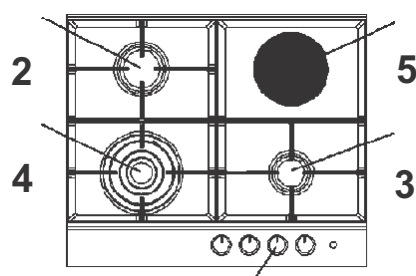
DTG795X



DTE714X / W / F / B



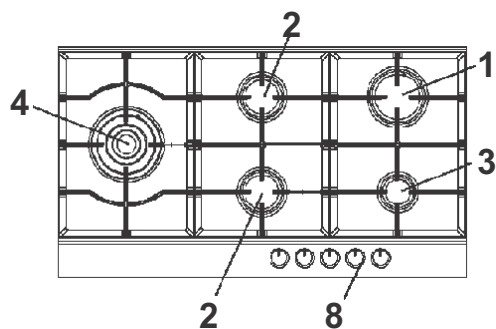
DTE715X / W / F / B



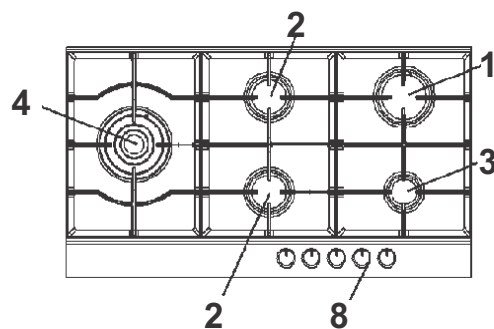
8

8

DTE772X / W / F / B



DTE792X



- | | |
|--|---------|
| 1 – Быстрая конфорка | 3000 Вт |
| 2 – Полубыстрая конфорка | 1750 Вт |
| 3 – Вспомогательная конфорка | 1000 Вт |
| 4 – Конфорка «тройная корона» | 3800 Вт |
| 5 – Электрическая варочная поверхность | 1500 Вт |
| 8 – Клавиша управления конфорками | |

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

КОНФОРКИ		ГАЗ	РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ Мбар	ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ		ДИАМЕТР ГОРЕЛКИ 1/100 мм	ДИАМЕТР ГОРЕЛКИ 1/100 мм	ТЕПЛОВАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	
№	НАИМЕНОВАНИЕ			г/ч	л/ч			Макс.	Мин.
1	БЫСТРАЯ	G30 / G31	28 / 37	225	-	85	42	3000	950
		G20	20	-	290	115Y	Per.	3000	950
2	ПОЛУБЫСТРАЯ	G30 / G31	28 / 37	126	-	65	31	1750	600
		G20	20	-	165	97Z	Per.	1750	600
3	ВСПОМОГАТЕЛЬНАЯ	G30 / G31	28 / 37	71	-	50	27	1000	450
		G20	20	-	99	72X	Per.	1000	450
4	ТРОЙНАЯ КОРОНА	G30 / G31	28 / 37	278	-	98	60	3800	2100
		G20	20	-	367	135K	Per.	3800	2100

Данное изделие соответствует директиве EU 2002/96/EC.



Значок с перечеркнутым контейнером, имеющийся на приборе, указывает, что по истечении срока использования этот последний должен быть утилизирован отдельно от бытового мусора, и его следует сдавать в центр раздельного сбора электрических и электронных приборов или же дистрибьютору при покупке нового аналогичного прибора.

По окончании срока службы прибора пользователь обязан сдать его в соответствующий центр раздельного сбора отходов, в противном же случае к нему могут быть применены санкции, предусмотренные законодательством об отходах. Во избежание возможного отрицательного влияния на окружающую среду и здоровье людей, а также чтобы способствовать вторичному использованию материалов, входящих в состав изделия, необходимо осуществлять правильную переработку, обработку и утилизацию аппарата наиболее экологичным способом.

Чтобы получить более подробную информацию о существующих способах сбора отходов, свяжитесь с местным центром сбора отходов или с магазином, где Вы приобрели прибор.

Производители и импортеры выполняют свой долг в отношении вторичного использования, обработки и утилизации отходов, не наносящих вред окружающей среде как напрямую, так участвуя в работе соответствующей общественной системы.

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, которые могут возникнуть из-за опечаток или ошибок в транскрипции, содержащиеся в настоящем руководстве. Кроме того, он сохраняет за собой право по своему усмотрению изменять изделие, не ухудшая его основные рабочие характеристики и безопасность.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любой необходимый ремонт должен осуществляться :

- организацией-продавцом,
- или любым квалифицированным специалистом, имеющим лицензию марки .

При вызове мастера приведите полную информацию о приборе (модель, тип и номер серии). Эти сведения содержатся на типовой табличке, имеющейся на приборе .