

RUS Руководство по эксплуатации

## ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4932BP



**ERC**

**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](http://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](http://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.....                            | 13 |
| Управление параметрами.....                            | 13 |
| Выбор посуды.....                                      | 13 |
| Выбор варочной зоны.....                               | 14 |
| Включение и выключение .....                           | 15 |
| Horizone (в зависимости от модели) .....               | 15 |
| Настройка мощности .....                               | 16 |
| Настройка таймера .....                                | 17 |
| Блокировка кнопок (защита детей).....                  | 18 |
| Функции приготовления.....                             | 18 |
| Функция установки настроек из памяти RECALL .....      | 18 |
| Функция кипячения BOIL .....                           | 19 |
| Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME ..... | 20 |
| Функция кулинарного помощника .....                    | 20 |
| Выбор рецептов .....                                   | 21 |
| Пример рецепта.....                                    | 24 |
| Безопасность и рекомендации.....                       | 26 |
| 5 УХОД.....  | 27 |
| Сервисное обслуживание варочной панели .....           | 27 |
| 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....           | 28 |
| 7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.....                                 | 29 |
| ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ .....           | 30 |

## **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 в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (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 оставляйте на варочных зонах какие-либо предметы.

Приготовление пищи с применением жира и масла 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 плашмя 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



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 в защите окружающей среды.

### Рекомендации в отношении экономии энергии

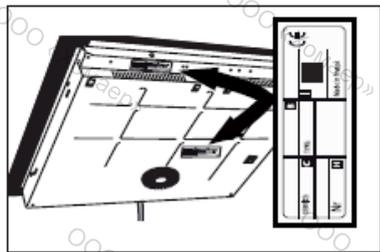
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если Вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

## 2 УСТАНОВКА

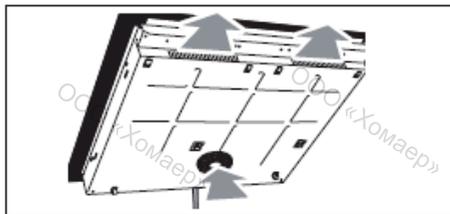
### РАСПАКОВЫВАНИЕ

Снимите с варочной панели все защитные приспособления для транспортировки.

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: .....    |

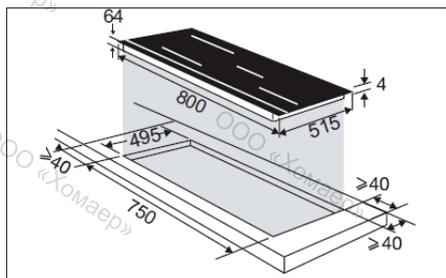


### ВСТРАИВАНИЕ

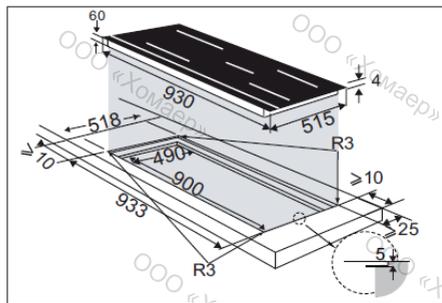
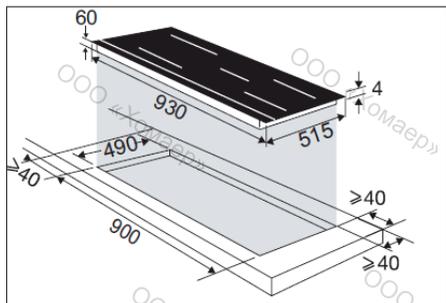
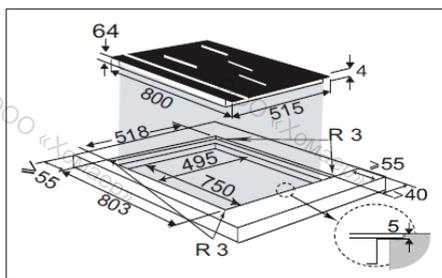
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

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

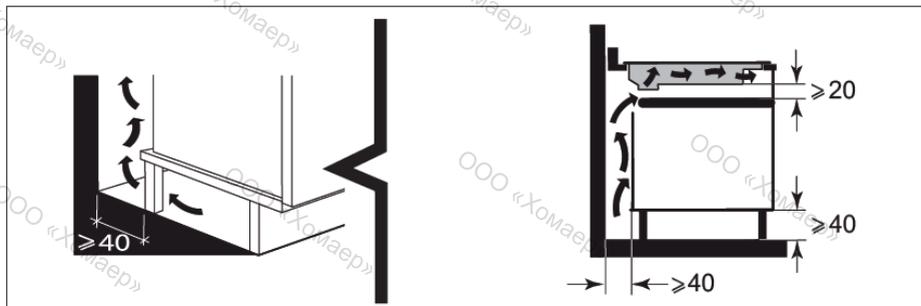
Накладной монтаж



Монтаж заподлицо

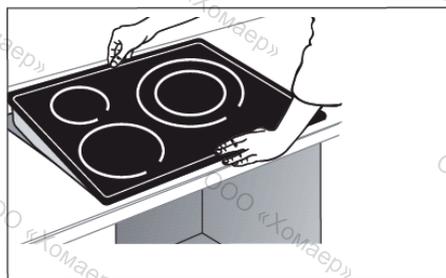
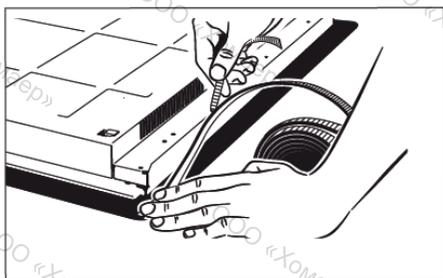
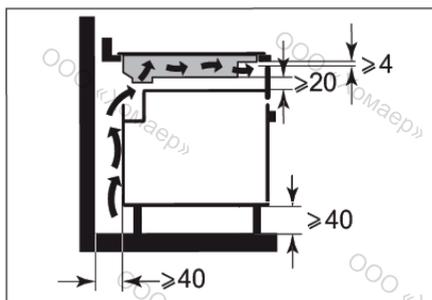


Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком



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.



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.

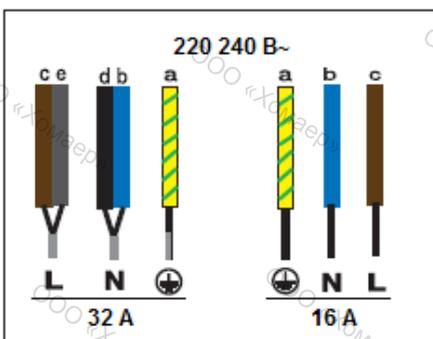
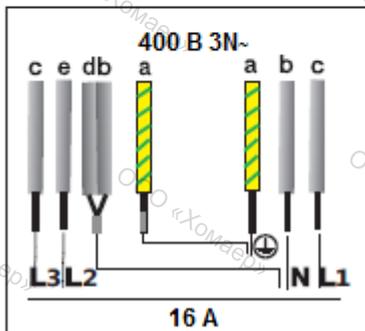
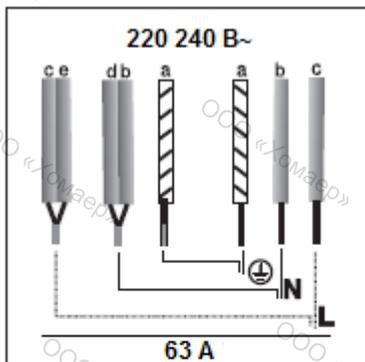
Найдите кабель варочной панели:

- 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



Таймер



Навигация (верхнее и нижнее меню)



Возврат назад



Подтверждение / ОК



Параметры

#### Непосредственный доступ



Мощность



Варка



Режим Boost

#### Функция



Функция индикации истекшего времени Elapsed time



Кулинарный помощник



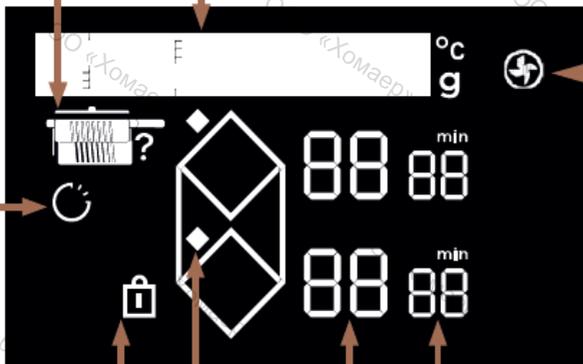
Функция установки настроек из памяти Recall

**Символы на дисплее**

Рекомендованная посуда\*

Окно текста для кулинарной книги, предупреждений и т. д.

Прошедшее время



Autolink

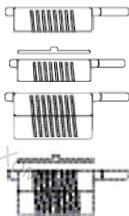
Блокировка

Мощность

Время

Настраиваемая зона

**Рекомендованная посуда**



Сковорода

Сковорода с крышкой

Кастрюля

Кастрюля с крышкой

## 4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время первого включения варочной панели в сеть можно персонализировать разные функции.

### УПРАВЛЕНИЕ ПАРАМЕТРАМИ

Нажмите кнопку , чтобы открыть приведенные ниже параметры.

- **Язык** (по умолчанию французский).
- **Autolink**: варочная панель передает вытяжке информацию об уровнях мощности в автоматическом режиме. Вытяжка автоматически регулирует скорость и включает или выключает свет. Вытяжку настраивать не нужно. После выключения варочной панели вытяжка автоматически продолжает работать на скорости 1 в течение около двух минут, затем выключается.
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Техническое обслуживание**: в случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Техническое обслуживание». При обращении в сервисный центр Вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики. Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к заводским настройкам.

Кнопки  и  позволяют перемещаться по меню.

Нажатие кнопки  позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений.

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

### 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 предлагаем 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, так как это может повредить прибор.**

## ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

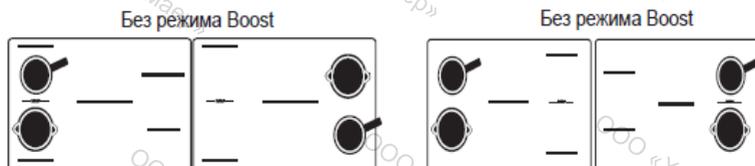
В вашем распоряжении несколько варочных зон, на которые Вы можете ставить посуду. Выберите варочную зону исходя из размера вашей посуды.

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)              |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Horizone                   | 3700                              | 18, овальная, для приготовления рыбы |
| ½ зоны                     | 2800                              | 11 – 22                              |
| 16                         | 2400                              | 10 – 18                              |
| 18                         | 2800                              | 11 – 22                              |
| 21                         | 3600                              | 12 – 24                              |
| 23                         | 3700/5500                         | 12 – 24                              |
| 28 / 30                    | 3700/5500                         | 15 – 32                              |

 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.



## ❶ ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ



Нажмите кнопку ❶.

На каждой доступной варочной зоне в течение 8 секунд отображается 0.

Индукционная варочная панель автоматически обнаруживает посуду.

Когда посуда обнаружена, в зоне обнаружения мигает 0 с точной. Вы также можете настроить необходимую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

Если посуда не обнаружена, выберите варочную зону вручную.



### Отключение варочной зоны / варочной панели



Выполните длительное нажатие на кнопку зоны , прозвучит длительный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ H (остаточный нагрев).

Для полного отключения варочной панели нажмите кнопку ❶.

### HORIZONE (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Зона Horizone может использоваться в двух отдельных или одной полной зоне. 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 конфорки впереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную конфорку.

## НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку «+» или «-» или используйте цифровую панель для настройки уровня мощности от 1 до 19.



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

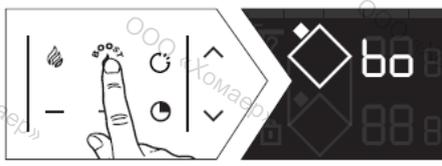
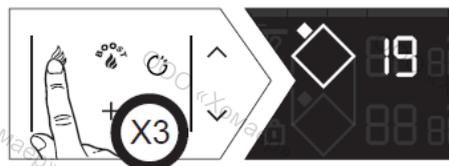


### Непосредственный доступ

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



Boost — максимальная мощность



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной варочной зоны.

Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

### Поступайте следующим образом:

Варочная панель должна быть выключена, а дисплей должен быть включен.

- Отображаются два ромба для доступа к настройкам прямого доступа.

#### • Первый этап

- Выберите  долгим нажатием кнопки.

- Настройте новую мощность от 1 до 3 (для поддержания тепла) нажатием на кнопку «+» или «-».

- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

### • Второй этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.
- Настройте новую мощность от 4 до 11 (для тушения) нажатием на кнопку + или -.
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

### • Третий этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.
- Настройте новую мощность от 12 до 19 (для обжаривания) нажатием на кнопку + или -.
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

## НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая варочная зона имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена.

Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку  таймера:



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

В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. 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 «-».

### **Независимый таймер**

Эта функция позволяет запланировать процесс, не выполняя приготовление, в результате выбора неиспользованной варочной зоны.



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

## БЛОКИРОВКА КНОПОК (ЗАЩИТА 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  и подтверждения Вашего действия звуковым сигналом.

### Функционирующая заблокированная варочная панель

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон:

Символ  начинает мигать.

### Разблокирование

Удерживайте кнопку  до исчезновения с дисплея символа блокировки  и подтверждения Вашего действия звуковым сигналом.

### Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать прибор на время очистки. Чтобы включить блокировку для чистки плиты Clean lock, выполните приведенные ниже действия.

Выполните короткое нажатие кнопки .

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ .

По истечении заданного времени блокировка отключается автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал. У Вас имеется возможность остановить функцию «Блокировка для очистки» в любое время долгим нажатием на кнопку .

## ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 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 коротко нажмите .



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

Функция установки настроек из памяти Recall не работает после выключения варочной панели.



### Функция кипячения BOIL

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

Выберите конфорку, 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.

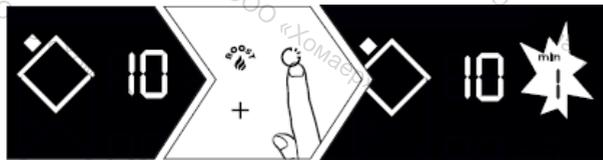
Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой необходимо вскипятить воду.

## Функция 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 замораживает на 3 секунды, а затем появляется отображение оставшегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.

Данная функция существует с функцией таймера или без нее.

**Примечание.** Если на таймере отображается время, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления.

По истечении 5 секунд время можно изменять.

## Функция кулинарного помощника

Эта функция имеет такие режимы: готовые рецепты, кипячение, бланширование. Ваша плита имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты. Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Плита должна быть включена. Нажмите на , чтобы получить доступ к различным функциям.

Когда вы используете варочную панель в режиме «Рецепт», на экране появятся рекомендации по выбору посуды.

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

 Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.

## Выбор рецептов

Для получения оптимальных результатов приготовления следует использовать посуду из нержавеющей стали для всех рецептов, кроме рецептов блинов и оладий, которые были оптимизированы для посуды с многослойным дном.

Мы предлагаем вам ряд продуктов питания, для которых плита рекомендует и автоматически программирует мощность и продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

| Рецепт | Тип                 | Ингредиент                                       | Готовность<br>(при необходимости)      |
|--------|---------------------|--|--|
|        | <b>Мясо</b>         | Говядина   | Тонкий<br>Средний<br>Толстый           |
|        |                     | Рубленный стейк                                  | Свежий<br>Замороженный                 |
|        |                     | Баранина   | Мясо на кости                          |
|        |                     | Свинина  | Среднее ребро<br>Толстое ребро         |
|        |                     | Утка   | Утиное филе<br>Грудинка                |
|        |                     | Птица  | Белое мясо<br>Бедро                    |
|        | <b>Морепродукты</b> | Филе<br>Стейк<br>Вырезка                         |  |
|        |                     | Рыба целиком                                     | Мелкие части<br>Круглая<br>Плоская     |
|        |                     | Крабы  | Поширивать<br>Поширивать ЭКО*          |
|        |                     | Креветки   | Поширивать<br>Поширивать ЭКО*<br>Гриль |
|        |                     | Мидии  | 500 / 1000 / 2000 г                    |
|        |                     | Морские гребешки                                 | 200 / 500 / 600 г                      |
|        | <b>Овощи</b>        | Помидоры<br>Кабачок<br>Баклажаны<br>Перцы<br>Лук |  |
|        |                     | Грибы  | Нарезанные<br>Целиком                  |
|        |                     | Бланшированный<br>картофель                      |  |
|        |                     | Шпинат   |  |

| Рецепт | Тип               | Ингредиент   | Готовность<br>(при необходимости)  |
|--------|-------------------|--|--|
|        | <b>Десерты</b>    | Растопленный шоколад<br>Блины<br>Оладьи<br>Французский тост из бри-оши<br>Карамель               |  |
|        | <b>Яйца</b>       | Яичница<br>Омлет<br>Яичница-глазунья<br>Сваренные вкрутую<br>Всмятку<br>В мешочек<br>Перепелиные |  |
|        | <b>Паста, рис</b> | Паста  | Пенне<br>Пенне ЭКО*<br>Спагетти<br>Спагетти ЭКО*<br>Тальятелле<br>Тальятелле ЭКО*<br>Ракушки<br>Ракушки ЭКО*<br>Цельнозерновые |
|        |                   | Домашняя паста   | 100 / 150 / 200 г  |
|        |                   | Рис  | Белый<br>Бурый<br>Черный   |

\* Рецепты ЭКО относятся к пассивному приготовлению, которое позволяет сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Благодаря крышке тепло остается внутри кастрюли после выключения варочной панели, продолжая приготовление в течение времени, определенном функцией ЭКО.

### Функция кипячения (Boil)

Эта функция позволяет довести до кипения определенное количество воды и поддерживать кипение без переливания воды через край кастрюли, чтобы приготовить, например, макаронные изделия.

Поставьте посуду на варочную зону.

Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров) с помощью кнопок  и .

Варочная панель предлагает вам самую подходящую варочную зону.

Подтвердите выбор, нажав на кнопку **OK**.

Начинается приготовление.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как Вы это сделаете, нажмите **OK**, чтобы подтвердить выбор.

Отобразятся время и мощность. Тем не менее Вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. 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, а также крышку. Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, требующей для приготовления кипящую воду.

#### **Функция бланширования**

Этот метод предполагает варку овощей в кипящей воде в течение нескольких минут, а затем погружение их в ледяную воду, чтобы остановить процесс варки.

Это позволяет сохранить яркий цвет и текстуру овощей. В этой функции овощи готовятся в кипящей воде в течение 8 минут.

Выберите количество воды, в которое Вы хотите погрузить овощи.

Поставьте кастрюлю с ингредиентами на варочную зону.

## ПРИМЕР РЕЦЕПТА

### Пример рецепта приготовления куска говядины

» Включите варочную панель ①

» Нажмите 



» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок  и .

» Подтвердите выбор «Рецепты» с помощью кнопки **OK**.



» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок  и .

» Подтвердите выбор «Мясо» с помощью кнопки **OK**.



» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок  и .

» Подтвердите выбор «Говядина» с помощью кнопки **OK**.



» Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок  и .

» Подтвердите выбор толщины с помощью кнопки **OK**.



» Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопок  и .

» Подтвердите выбор степени готовности с помощью кнопки **OK**.



» На дисплее прибора отобразится рекомендованная посуда для оптимального результата приготовления, а также подходящая зона для приготовления.



» После установки посуды на зону подтвердите с помощью кнопки **OK**.

» Начнется предварительный нагрев.



» По завершении предварительного нагрева на дисплее вам будет предложено поместить в посуду кусок мяса.



» После помещения продукта нажмите кнопку **OK**.

» Начнется время отсчета для приготовления одной стороны куска говядины.



» По завершении этого времени на дисплее вам будет предложено перевернуть мясо.

» Перевернув мясо, нажмите кнопку

» Начинается второй этап приготовления.



» По окончании приготовления прибор издаст несколько звуковых сигналов.

» Нажатие кнопки  позволит добавить время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** перед окончанием приготовления, если мигает «мин», вы можете отрегулировать время приготовления, нажав , затем «+» или «-».

## 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.

**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.

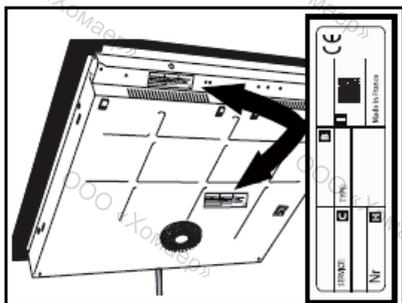
**В случае повторяющихся нарушений работы.** Отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

## 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.



B: Коммерческая справка

C: Ссылка на сервис

H: Серийный номер

I: 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  |                  | LL8FVZ7F            | LL9ZV07F | LL9ZC07F | LL9ZZ7F |       |  |  |  |  |  |          |       |
| Заводская табличка  |                  |                     |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          |       |
| Тип варочной панели   |                  | Индукционная **     |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          |       |
| Общая мощность  |                  | 7400                | 10800    | 10800    | 10800   |       |  |  |  |  |  |          | Вт    |
| Количество варочных зон или конфорок  |                  | 5                   | 5        | 5        | 6       |       |  |  |  |  |  |          |       |
| Технология нагрева (индукционные варочные зоны и конфорки, 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                | ∅                   | 18       | 28       | 30      |       |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 2                | ∅                   | 16       | 23       | 23      |       |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 3                | ∅                   | 28       | 16       | 16      |       |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 4                | ∅                   |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 5                | ∅                   |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          | см    |
| Для конфорок или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм | 6                | ДxШ                 | 40x23    | 40x23    | 40x23   | 40x23 |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 7                | ДxШ                 |          |          | 40x23   |       |  |  |  |  |  |          | см    |
|   | 8                | ДxШ                 |          |          | 40x23   |       |  |  |  |  |  |          | см    |
| Потребление электроэнергии на каждую конфорку или варочную зону из расчета на 1 кг  | 1                | ЕС electric cooking | 169,2    | 168,3    | 168,9   |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 2                | ЕС electric cooking | 182,5    | 170,2    | 170,2   |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 3                | ЕС electric cooking | 168,3    | 175,1    | 175,1   |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 4                | ЕС electric cooking |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 5                | ЕС electric cooking |          |          |         |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 6                | ЕС electric cooking | 180,2    | 180,2    | 180,2   | 180,2 |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 7                | ЕС electric cooking |          |          | 180,2   |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
|   | 8                | ЕС electric cooking |          |          | 180,2   |       |  |  |  |  |  |          | Вт/кг |
| Потребление электроэнергии варочной панелью из расчета на 1 кг  | ЕС electric hood | 175,1               | 173,5    | 173,6    | 180,2   |       |  |  |  |  |  | Вт/кг    |       |

### Информация по Регламенту ЕС 2023/826

|                      | <b>Потребление электроэнергии</b> | <b>Время переключения на режим</b> |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| <b>Режим «Выкл.»</b> | <b>&lt; 0,5 Вт*</b>               | <b>70 секунд</b>                   |

\* в зависимости от модели

