

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI7570XT

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте незабываемые эмоции при работе с нашими приборами.

Наша техника привлекает внимание с первого взгляда, а непревзойденное качество дизайна говорит само за себя. Благодаря неподвластному времени стилю и изысканному покрытию каждый элемент дизайна становится шедевром, при этом гармонично сочетаясь с остальными деталями. К этим приборам так и хочется прикоснуться!

Дизайн продукции De Dietrich базируется на использовании надежного и высококачественного сырья. Наш принцип – применять в работе только лучшие материалы.

Объединяя самые современные технологии и благородные материалы, мы производим первоклассные приборы, которые помогут Вам максимально раскрыть кулинарные способности и получить удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:
www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



Список авторизованных дилеров De Dietrich

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности	5
0 Внешний вид прибора	7
1 Установка	8
1.1 Снятие упаковки.....	8
1.2 Встраивание в нижний шкаф.....	8
1.3 Подключение к электросети.....	10
2 Эксплуатация	11
2.1 Выбор посуды.....	12
2.2 Выбор варочной зоны.....	12
2.3 Включение и выключение.....	12
2.4 Настройка уровня мощности.....	12
2.5 Настройка таймера.....	13
2.6 Блокировка панели управления.....	13
2.7 Функция «Память».....	14
2.8 Функция «Perfect Sensor».....	14
Указания по использованию режимов приготовления.....	18
2.10 Предупреждения и рекомендации по технике безопасности.....	20
3 Уход	21
4 Устранение неисправностей	22
5 Окружающая среда	23
6 Сервисный центр	24
Сервисная служба De Dietrich.....	24
Линейка «Perfect Sensor»	25

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Пожалуйста, изучите данное руководство перед тем, как устанавливать и использовать прибор. Настоящий документ был составлен для обеспечения Вашей безопасности и безопасности окружающих Вас людей. Храните документ рядом с прибором. При продаже или передаче прибора другому человеку убедитесь, что новый владелец прибора получил данное руководство.

- С целью постоянного совершенствования нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики приборов в соответствии с техническим прогрессом.
- Рекомендуем внести информацию о типе, модели прибора и т.д. на страницу раздела «Сервисный центр», чтобы она была под рукой в случае необходимости.

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности.

Дети не должны играть с устройством.

Детям запрещается выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.

Прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации.

Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.

Не оставляйте металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки) на поверхности прибора, так как они могут нагреться.

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое позволяет заблокировать панель управления после или во время использования прибора (см. раздел «Защита от детей»).

Данный прибор отвечает требованиям соответствующих европейских директив и регламентов.

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.

Оставлять жир и масло нагреваться 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.

ВНИМАНИЕ: всегда следите за процессом приготовления. Даже краткий по времени процесс должен осуществляться при постоянном наблюдении.

Риск пожара: не храните на варочных зонах какие-либо предметы.

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.

Старайтесь не допускать сильных ударов посудой; несмотря на то, что стеклокерамическая поверхность весьма прочная, она все же может быть повреждена.

Не кладите горячие крышки 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.

Не используйте в процессе приготовления алюминиевую фольгу. Не помещайте объекты, завернутые в алюминиевую фольгу или упакованные в алюминиевые контейнеры, на варочную панель. Алюминий расплавится и неисправимо повредит прибор.

Не храните чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты в ящике под варочной панелью.

Подключение данной серии варочных панелей к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правилам установки. К системе стационарной проводки должно быть подключено устройство разъединения цепи.

Данная варочная панель работает при частоте электрического тока 50 Гц или 60 Гц (60 Гц/60 Гц) без какого-либо особого вмешательства со стороны пользователя.

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.

Не используйте парогенераторы для чистки прибора.

Включение прибора при помощи внешнего таймера или системы дистанционного управления не предусмотрено.

После использования выключайте варочную панель при помощи устройства управления – не полагайтесь на датчик наличия посуды.

ВНИМАНИЕ: используйте защитные наклейки только от производителя варочной панели, указанные как подходящие в руководстве пользователя или входящие в комплект поставки прибора. Применение неподходящих наклеек может привести к несчастным случаям.

Датчик

Измерительный датчик работает на батарейке CR2032 (используйте только указанный тип батарейки).

Для замены батарейки при помощи монетки поворачивайте крышку датчика, пока полоска не совпадет с символом открытого замка.

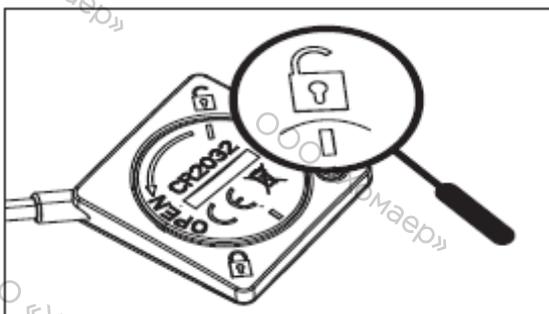


Рис. 1

После замены батарейки установите крышку на место так, чтобы полоска совпадала с символом открытого замка (рис. 1), а затем при помощи монетки поверните таким образом, чтобы полоска совпала с символом закрытого замка (рис. 2).

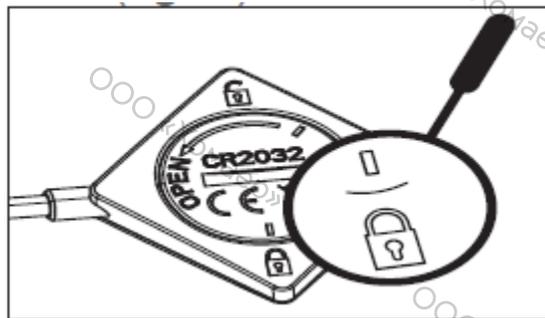


Рис. 2

Производить замену батарейки необходимо, когда она вырабатывает свой ресурс или протекает.

При утилизации прибора необходимо предварительно вынуть батарейку.

Использованную батарейку надлежит утилизировать в специальный контейнер для сбора батареек или сдать в магазин, где она была приобретена (согласно действующему законодательству).

- Нельзя смешивать разные типы батареек или новые и уже использованные.
- Если Вы планируете не использовать прибор в течение длительного периода времени, вытащите из него батарейки.
- Клеммы питания не должны быть короткозамкнуты.
- Не пытайтесь заряжать батарейки, не предназначенные для повторной зарядки.
- Датчик не предназначен для работы в духовом шкафу.

Мы, Brandt France, заявляем, что прибор, оснащенный датчиком «Perfect Sensor» соответствует директиве EC 2014/53/EU.

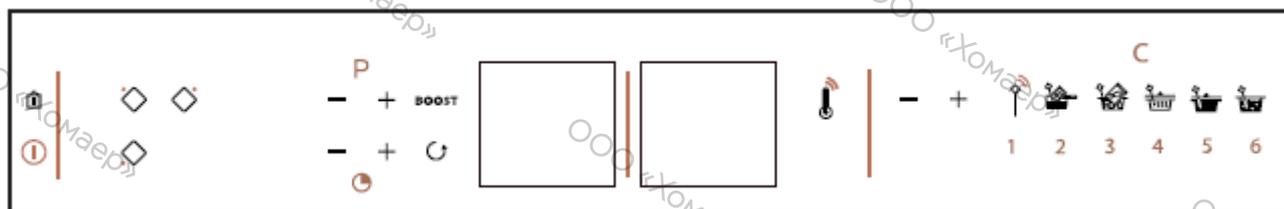
О ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА

Варочная панель De Dietrich Perfect Sensor, оснащенная подключаемым температурным датчиком, поможет Вам мастерски и точно выполнять кулинарные задачи, готовить любое мясо и рыбу на свой вкус и добиваться успеха в приготовлении всех блюд посредством отслеживания и регулировки температуры в центре Вашего блюда.

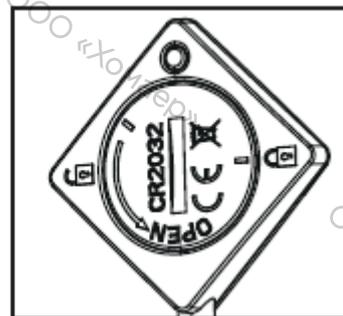
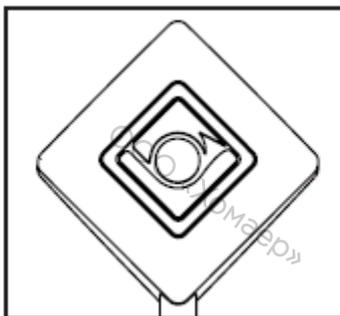
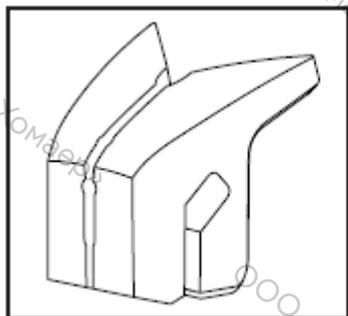
Соблюдение температуры приготовления ингредиентов вплоть до градуса позволит Вам получать идеальные результаты приготовления и достигнуть совершенства в кулинарии.

Датчик температуры может использоваться в следующих функциях:

Термометр / Растапливание / Подогрев / Приготовление в вакууме (су-вид) / Приготовление на медленном огне / Кипение



Данная варочная панель оснащена подключаемым температурным датчиком и специальной подставкой, которую можно разместить на посуде любого типа. Этот датчик может использоваться на всех варочных зонах.



1 УСТАНОВКА

1.1 СНЯТИЕ УПАКОВКИ

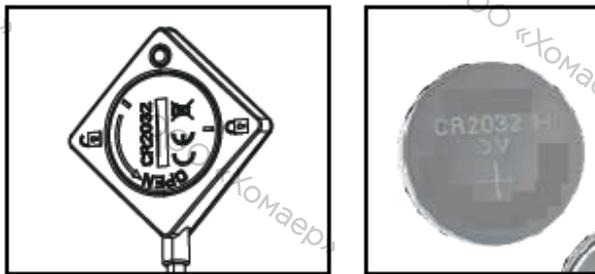
Снимите все защитные элементы упаковки с варочной панели, датчика и подставки для датчика.

В комплект датчика входит батарейка, которую Вам необходимо установить. Для этого снимите крышку с задней части датчика, поворачивая ее при помощи монетки, пока полоска не совпадет с символом открытого замка, затем вставьте батарейку, соблюдая полярность (+ находится сверху), после чего установите крышку так, чтобы полоска совпадала с символом открытого замка, и поверните ее при помощи монетки, чтобы вторая полоска совпала с символом закрытого замка.

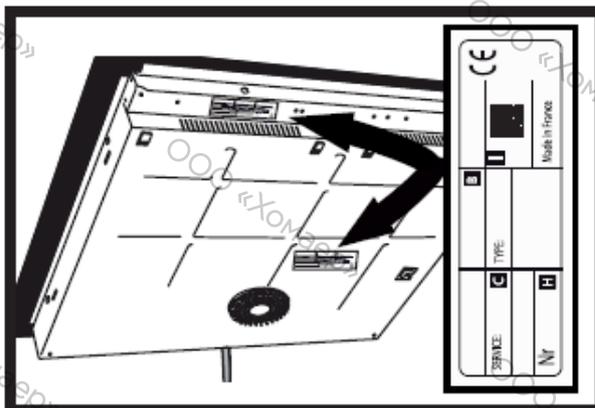
Проверьте все характеристики прибора на заводской табличке (1.1.1) и соблюдайте их.

В поля таблички ниже внесите номер модели и номер для обслуживания, указанные на заводской табличке.

Обслуживание:	Тип:
---------------	------



1.0



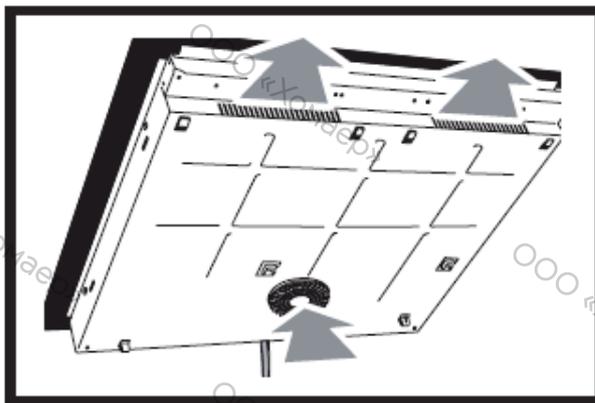
1.1.1

1.2 ВСТРАИВАНИЕ В НИЖНИЙ ШКАФ

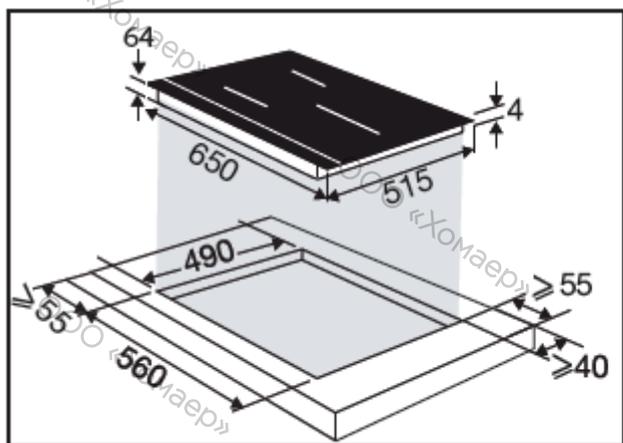
Убедитесь, что посторонние предметы не перекрывают отверстия для забора и выпуска воздуха (1.2.1). Разметьте столешницу нижнего шкафа, в которую будет встраиваться варочная панель, в соответствии с размерами (в миллиметрах), приведенных на схемах далее.

- Встраивание в столешницу

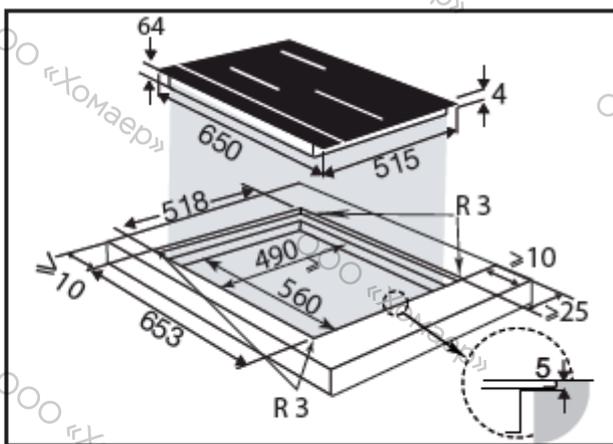
См. схему (1.2.2)



1.2.1



1.2.2



1.2.3

- Установка вровень со столешницей

См. схему (1.2.3)

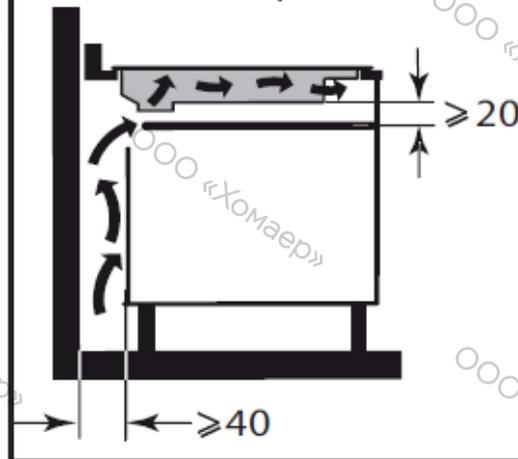
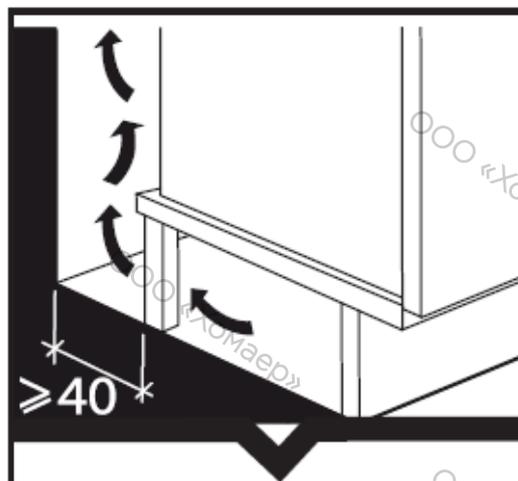
Убедитесь, что воздух может свободно циркулировать между передней и задней частью варочной панели.

Если Вы устанавливаете варочную панель над выдвижным ящиком (1.2.6) или над встроенным духовым шкафом (1.2.7), соблюдайте размеры, указанные на схемах, чтобы обеспечить достаточный отвод воздуха в передней части прибора. По всему периметру варочной панели закрепите уплотнитель (1.2.8).

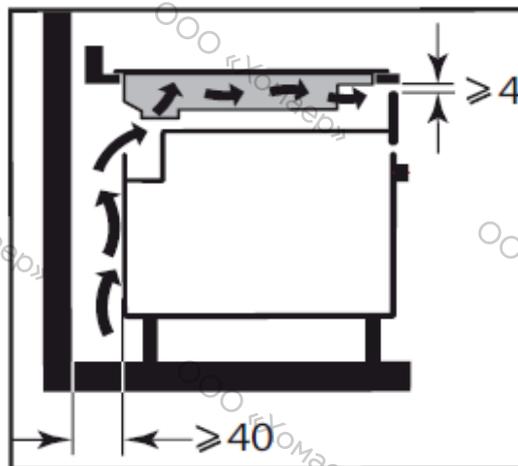
Установите варочную панель в нижний шкаф кухонного гарнитура (1.2.9).



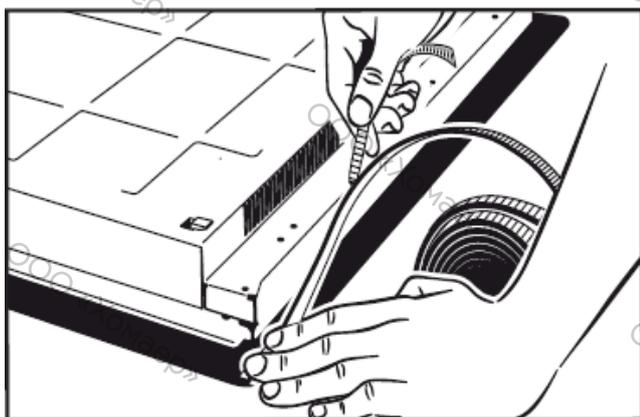
Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то устройства тепловой защиты прибора могут препятствовать одновременному использованию варочной панели и программы пиролизической очистки духового шкафа. Данная варочная панель оснащена системой безопасности по предотвращению перегрева. Это устройство безопасности может сработать, например, в том случае, если варочная панель установлена над духовым шкафом, который недостаточно хорошо изолирован. При этом на панели управления появится код ошибки – «F7». В подобных обстоятельствах мы рекомендуем улучшить вентиляцию варочной панели, для чего необходимо сделать отверстие в стенке шкафа кухонного гарнитура (8 x 5 см).



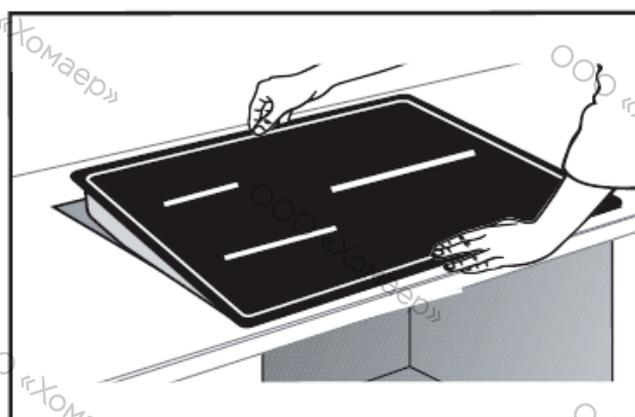
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

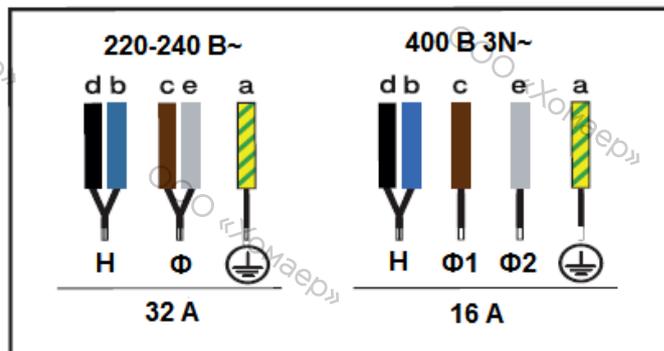
Подключение данной варочной панели к электросети должно выполняться через многополюсный автоматический выключатель, который соответствует всем действующим правовым нормам. Выключатель должен быть подключен к системе стационарной проводки.

Определите тип кабеля Вашей варочной панели по количеству жил и их цветам:

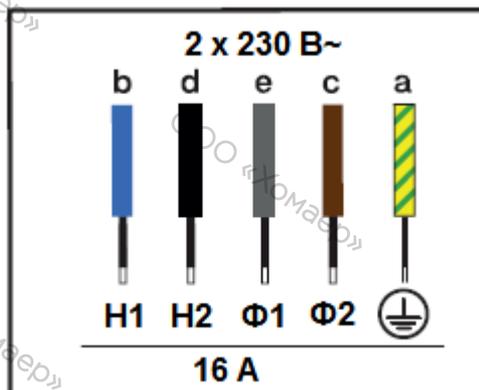
- пятижильный кабель (1.3.1):

а) зеленый/желтый, б) синий, в) коричневый, г) черный, д) серый.

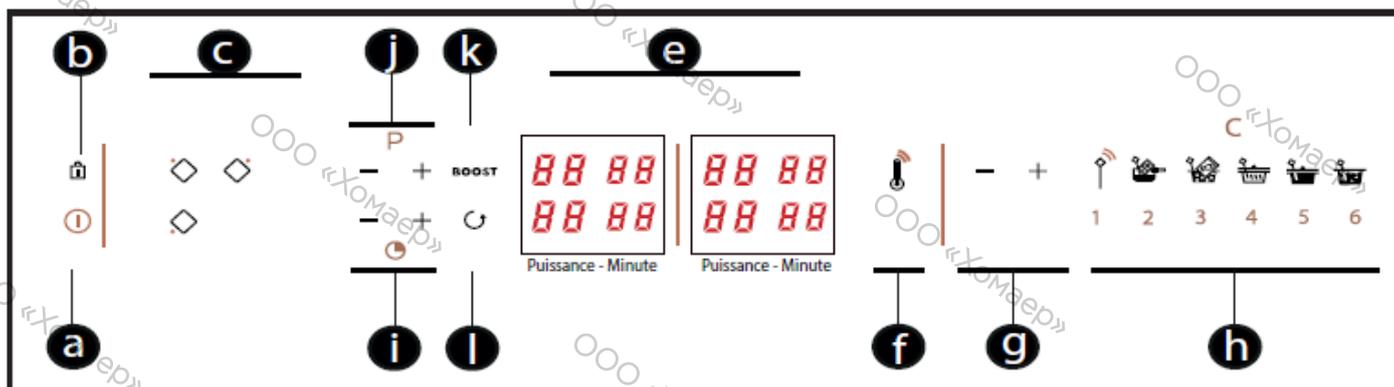
При первом подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления Вы увидите некий код. Подождите приблизительно 30 секунд или нажмите на любую кнопку на панели управления, чтобы эта информация исчезла и Вы могли начать пользоваться варочной панелью (появление этой информации – нормальное явление; эти сведения в определенных случаях необходимы специалистам сервисного центра). В любом случае, не обращайтесь на данную информацию внимание.



1.3.1

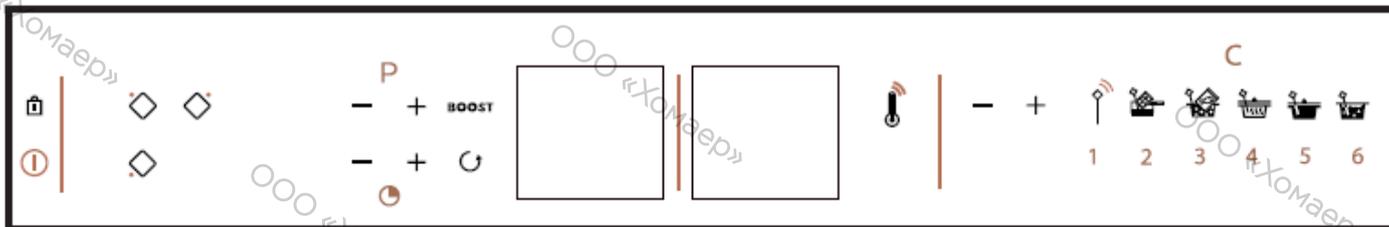


2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Символы на панели управления

- a** Включение и выключение
- b** Блокировка / Блокировка для очистки
- c** Выбор варочной зоны
- e** Дисплей
- f** Функция «Термометр» (индикация температуры)
- g** Настройка датчика
- h** Режимы приготовления
Эксперт (C1) / Растапливание (C2) / Приготовление в вакууме (C3) /
Подогрев (C4) / Приготовление на медленном огне (C5) / Кипение (C6)
- i** Настройка таймера
- j** Настройка мощности
- k** Функция «Boost» (максимальная мощность)
- l** функция «Память» (восстановление настроек мощности и таймера)



2.5 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

К каждой варочной зоне привязан отдельный таймер. Его можно запускать сразу же после включения необходимой варочной зоны.

Для включения или настройки таймера нажмите на кнопку таймера . Если Вам необходимо установить достаточно высокий показатель, Вы можете сразу перейти к значению 8 часов, для этого при включении таймера нажмите на сенсорную кнопку «-»; при каждом последующем нажатии на эту кнопку значение времени будет изменяться в следующем порядке: 7 ч, 6 ч, 5 ч, 4 ч, 3 ч, 2 ч, 99 мин. и так далее.

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

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

Независимый таймер

Данная функция позволяет установить таймер, без привязки к процессу приготовления.

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

- Нажмите кнопку «+» блока ; на дисплее появится символ «t» с точкой.



- Установите время при помощи кнопки «+» или «-».



- на дисплее отобразится оставшееся время.

- Вы можете остановить отсчет времени: нажмите и удерживайте кнопку выбора варочной зоны, на которой был установлен независимый таймер.

- По окончании приготовления в течение 20 секунд будет звучать двойной сигнал.

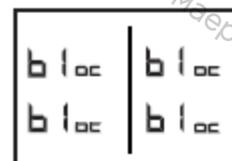
2.6 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует элементы управления, когда прибор не используется или во время процесса приготовления (с целью сохранения текущих настроек). Однако, из соображений безопасности, остаются активными кнопка останова и кнопки выбора варочной зоны, чтобы Вы могли отключить варочную зону или всю варочную панель.

Включение блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится надпись «bloc» и не прозвучит краткий звуковой сигнал, подтверждающий установку блокировки.



Блокировка панели во время работы

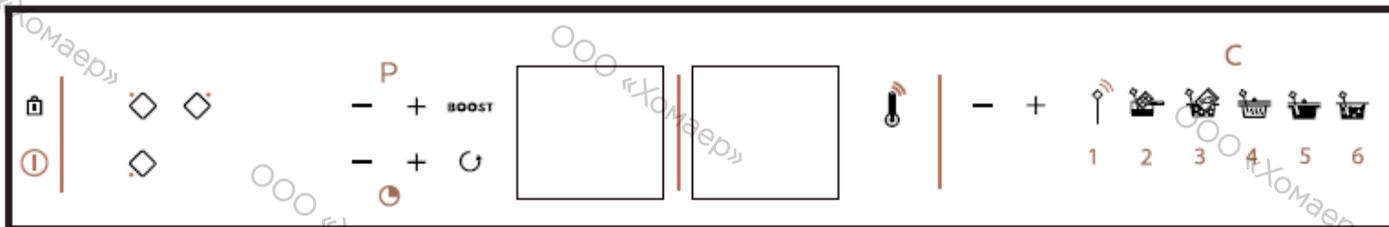
На дисплее работающей варочной зоны попеременно отображаются уровень мощности и символ блокировки.

Если на заблокированной варочной зоне Вы нажмете на кнопку питания или таймера:

на 2 секунды появится надпись «bloc», а затем дисплей погаснет.

Снятие блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку , пока надпись «bloc» не исчезнет с дисплея и не прозвучит звуковой сигнал, подтверждающий снятие блокировки.



Функция CLEAN LOCK

Данная функция позволяет заблокировать варочную панель, пока проводится ее очистка.

Для активации функции Clean Lock:

коротко нажмите на кнопку (замок). Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать надпись « bloc ».

Через предустановленное время блокировка автоматически отключится. Прозвучат 2 звуковых сигнала и надпись « bloc » погаснет. Вы можете отключить данную функцию в любой момент времени: нажмите и удерживайте кнопку .

2.7 ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

Данная функция позволяет вывести на дисплей последние настройки мощности и таймера для всех варочных зон, выключенных не более 3 минут назад.

Для использования данной функции варочная панель должна быть разблокирована. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», а затем коротко нажмите на кнопку .

Когда варочная панель работает (должна быть включена хотя бы одна варочная зона), коротко нажмите на кнопку , и данная функция покажет Вам настройки мощности и таймера варочных зон, которые были выключены менее 30 секунд назад.

Когда варочная панель не работает (все варочные зоны выключены), нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» , а затем коротко нажмите на кнопку . Функция покажет настройки мощности и таймера варочных зон, которые были выключены менее 3 минут назад.



Рекомендация по экономии энергии

Для экономии электроэнергии готовьте под крышкой надлежащего размера. При использовании стеклянной крышки Вы сможете прекрасно контролировать процесс приготовления.

2.8 ФУНКЦИЯ «PERFECT SENSOR»



Существует 3 способа использования данной функции:

Просмотр температуры, измеренной внутри блюда, непосредственно на дисплее варочной панели.

Программирование температуры, которая должна быть достигнута внутри блюда (Эксперт).

Установка температуры благодаря 5 предложенным режимам приготовления.

Сопряжение датчика с варочной панелью

Сопряжение выполняется только один раз: при первом использовании датчика или при его замене.

Варочная панель должна быть выключена.

1 – Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вкл./Выкл.» на задней поверхности датчика; датчик мигнет синим, а затем начнет мигать зеленым светодиодом.

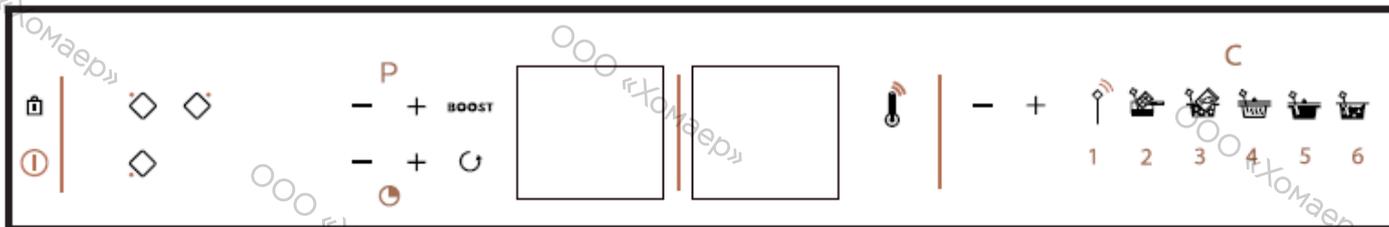


2 – Нажмите и удерживайте нажатой кнопку ; на дисплее будет выведена надпись **Conn Ect.**, а датчик будет мигать зеленым.

3 – Коротко нажмите на кнопку ; прибор издаст звуковой сигнал подтверждения; надпись **Conn Ect.** мигнет в подтверждение успешного сопряжения устройств. Датчик начнет мигать синим (этот этап может занять до 15 секунд).



Датчик не предназначен для работы в духовом шкафу.



Размещение датчика

Датчик рекомендуется устанавливать в одно из трех предложенных далее положений:

- Вертикальное положение



- Промежуточное положение (регулируемое)



- Наклонное положение



Использовать датчик в его подставке не рекомендуется.

Эксплуатация датчика

Для того, чтобы начать использовать датчик, Вам необходимо включить его (нажать и удерживать несколько секунд кнопку включения), включить варочную панель и выбрать варочную зону. При установке температуры варочная панель автоматически скорректирует уровень мощности, что может привести к изменению скорости закипания.

Функция «Термометр»

Данная функция выводит на дисплей варочной панели показатель температуры, измеренной датчиком (в диапазоне от 5°C до 180°C).

Данная функция предоставляет информацию о температуре.

Данная функция может использоваться для измерения температуры, например, внутри блюда, которое

готовится на варочной панели, или внутри приготовленного мяса, которое вынули из духового шкафа.

Если на варочной зоне не стоит никакой посуды, на дисплее варочной зоны будет мигать показатель температуры и символ «°C».



Температура, измеренная датчиком, обновляется каждый 1,5 секунды.

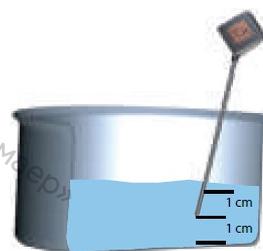
Режимы приготовления

Для доступа к различным режимам приготовления включите варочную панель, выберите варочную зону (если на ней не стоит посуда, на дисплее будет мигать «0»), а затем нажмите на символ необходимого установленного режима.

В этих режимах приготовление осуществляется под управлением датчика.

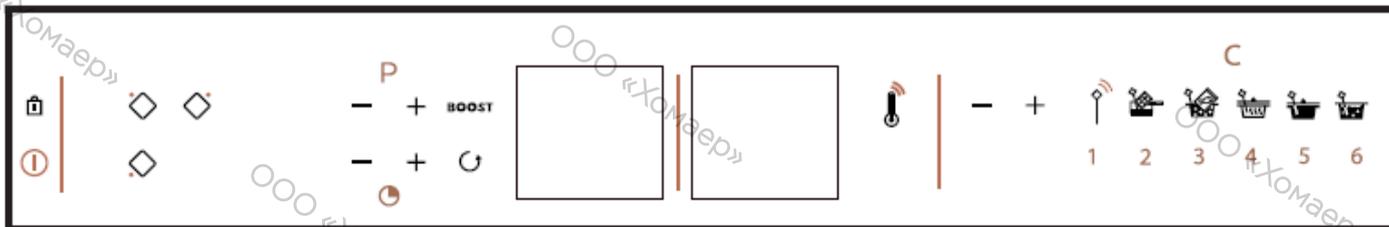
При приготовлении во всех режимах, кроме режима «Растапливание»:

- датчик должен располагаться на расстоянии не менее 1 см от дна посуды;
- датчик должен быть погружен как минимум на 1 см в готовящееся блюдо.



Если это невозможно, то выберите такой диаметр посуды и варочной зоны, чтобы они соответствовали количеству приготавливаемых продуктов.

В процессе приготовления рекомендуется регулярно помешивать содержимое посуды.



Для доступа к различным режимам:

Нажмите кнопку, соответствующую необходимому Вам режиму (а затем, если Вы хотите изменить рекомендованную температуру, на кнопку «+» или «-»). В течение 5 секунд на дисплее будет отображаться показатель температуры, а затем, до достижения заданного значения, на дисплее будет гореть значок «°». Символ выбранного режима будет выводиться попеременно с показателем температуры. В качестве подтверждения, что значение «°» установлено, прозвучит звуковой сигнал. Температура будет поддерживаться, пока Вы не выключите варочную зону.

Режим «Эксперт»

Данный режим позволяет напрямую выбрать необходимую для приготовления температуру при помощи кнопок «+» или «-». Диапазон доступных температур – от 40°C до 180°C.

Растворивание

Данный режим позволяет растапливать продукты при температуре в диапазоне от 40°C до 70°C. Рабочая точка температуры составляет 50°C. В процессе приготовления в данном режиме датчик должен стоять вертикально, а его кончик должен соприкасаться с дном посуды.

Тщательно перемешивайте продукт в процессе его растапливания, чтобы добиться идеальной однородности смеси.

При использовании данного режима приготовления кончик датчика должен касаться дна посуды.

Данный режим доступен только для варочных зон диаметром 16 см, 23 см или 1/2 Horizonte на Вашей варочной панели.

Приготовление в вакууме

Данный режим позволяет готовить блюдо при температуре в диапазоне от 45°C до 85°C. Рабочая точка температуры составляет 60°C.

Подогрев

Данный режим позволяет подогревать блюдо при температуре в диапазоне от 65°C до 80°C. Рабочая точка температуры составляет 70°C.

Приготовление на медленном огне

Данный режим позволяет тушить блюдо при температуре в диапазоне от 80°C до 90°C. Рабочая точка температуры составляет 80°C.

 При разных заданных температурах могут наблюдаться различия в скорости закипания.

Кипение

Данная функция позволяет кипятить воду при температуре 100°C.

Вы можете частично закрыть кастрюлю крышкой; рекомендуем делать это с самого начала приготовления.

 Данная функция не предназначена для кипячения молока. Для этой цели воспользуйтесь функцией медленного кипячения.

Внимание:

- При использовании датчика Вы можете запрограммировать таймер. В этом случае время будет отображаться попеременно с показателем температуры.
- Датчик возможно использовать только на одной варочной зоне за раз.
- По окончании приготовления не забудьте выключить датчик – нажмите и несколько секунд удерживайте его кнопку включения, при этом на несколько секунд загорится красный светодиод.
- Датчик автоматически отключается через 1 минуту после выключения варочной панели.
- Во избежание повреждения датчика не устанавливайте электронный блок датчика непосредственно над парами, исходящими от готовящегося блюда.
- Температура кипения воды может варьироваться в зависимости от высоты над уровнем море и метеорологических условий Вашего географического местоположения.
- Потеря связи с варочной панелью может быть вызвана разрядившейся батареей датчика.

Технические характеристики датчика:

Параметр	Показатели	Примечание
Напряжение	2,5 – 3 В	Батарейка CR2032
Автономная работа	300 часов	
Цвет светодиодов	Белый Зеленый Синий Красный	Включен Ожидание подключения Подключен Выключен
Рабочая температура	0 - 85°C	Блок датчика
Диапазон измерения температуры	5°C – 180°C	
Рабочая частота	2402 – 2480 МГц	
Зона покрытия датчика	2 метра	
Максимальная мощность	≤ 10 мВт	

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Основной ингредиент или блюдо	Количество (грамм)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Эксперт	Белое мясо	150 г филе курицы	80°C	8 – 12 мин.	Отбейте грудки (1/1,5 см в высоту)
	Красное мясо	150 – 200 г	35 – 45°C (самая малая прожарка, полностью не-прожаренное)	30 сек – 2 мин. на каждую сторону (в зависимости от толщины куска)	После приготовления оставьте мясо отдохнуть на 5 минут.
		150 – 200 г	50 – 55°C (слабая прожарка, с кровью)	1 мин. – 3 мин. на каждую сторону (в зависимости от толщины куска)	После приготовления оставьте мясо отдохнуть на 5 минут.
		150 – 200 г	60 – 65°C (средняя прожарка)	1 мин. 30 сек. – 4 (в зависимости от толщины куска)	После приготовления оставьте мясо отдохнуть на 5 минут.
		150 – 200 г	70 – 75°C (прожаренное)	2 мин. – 8 мин. на каждую сторону (в зависимости от толщины куска)	После приготовления оставьте мясо отдохнуть на 5 минут.
	Замороженный картофель фри	200 г / 1,5 л растительного масла	160°C, затем 180°C	11 мин., 2 мин. 30 сек.	Погрузите на 11 минут, затем вытащите, и как только температура масла поднимется до 180°C, вновь погрузите на 2 минуты 30 секунд, чтобы завершить приготовление.
	Соус бешамель	500	85 – 87°C	Кипятить 1 мин.	В процессе приготовления постоянно помешивайте, чтобы соус не прилип к дну кастрюли.
	Шоколадный крем	1300	87 – 92°C	8 – 10 мин.	В процессе приготовления постоянно помешивайте, чтобы соус не прилип к дну кастрюли.
	Карамель	«сухая» (100 г)	до 150°C (окрашивание)	3 – 5 мин. (уровень мощности 10)	Потемнение до коричневого цвета происходит очень быстро, будьте внимательны.
	Карамель	с водой (100 г сахара / 60 мл воды)	до 145°C	8 – 12 мин. (уровень мощности 10)	Следите за кипением. Когда оно прекращается, карамель очень быстро темнеет.
Фруктовое желе	400 - 1000	105 – 110	в зависимости от количества	ЭКСПЕРТ (используйте 1-1,2% пектина на 1 кг фруктов)	
Растапливание	Темный шоколад	100 - 150	50 – 55°C	5 – 10 мин.	Часто помешивайте.
	Молочный шоколад		45 – 50°C		
	Белый шоколад		45 – 50°C		
	Сливочное масло	50 – 500	40 – 50	5 – 20 мин.	
	Топленое масло	50 – 500	40 – 50	5 – 20 мин.	Не размешивайте , чтобы правильно отфильтровать из масла казеин.
	Сырное фондю	200 – 1500	40 – 50	10 – 25 мин.	Количество вина, добавленное для приготовления, влияет на время растапливания (50 мл на 1 кг сыра)
Подогрев	Пюре	200 – 800	65 – 75	В зависимости от количества	
	Суп	200 – 2000	65 – 75	2 мин. 30 сек. – 15 мин.	Внимание: в зависимости от густоты супа время приготовления может варьироваться.
	Банки / консервы	300 – 1000	65 – 75	4 мин. – 10 мин.	Испытания проводились на консервированном кабачке.
	Небольшой горшок	125 – 300	65 – 70	В зависимости от количества	Перед употреблением проверьте температуру.

Приготовление на медленном огне	Жаркое	1000 – 4000	70 – 80	2 ч. 30 мин. – 3 ч.	Посуда для приготовления должна соответствовать объему блюда. Чищенный картофель добавляйте за 1/2 часа до завершения приготовления.
	Рагу из телятины под белым соусом	1000 – 4000	70 – 80	2 – 3 ч.	Посуда для приготовления должна соответствовать объему блюда.
	Говядина по-бургундски	1000 – 4000	70 – 80	2 – 4 ч.	Посуда для приготовления должна соответствовать объему блюда.
	Запеканка	1000 – 4000	70 – 80	2 – 4 ч.	Посуда для приготовления должна соответствовать объему блюда.
	Курица по-баски	1000 – 4000	70 – 80	1 ч. 15 мин. – 1 ч. 30 мин	Посуда для приготовления должна соответствовать объему блюда.
	Джем	1000 – 4000	105	20 мин. – 1 ч. (в зависимости от типа фрукта, проверяйте текстуру)	Температура желирования джема составляет 105°C (по кондитерскому термометру). Этот показатель можно снизить до приблизительно 90°C путем добавления пектина (15 г на 1 кг фруктов).
	Томатный соус	1000 – 4000	70 – 80	40 мин.	При приготовлении соуса не забывайте о кислотности томатов. В процессе приготовления добавьте к свежему томатному соусу щепотку сахарной пудры.
Приготовление в вакууме	Рыба Лосось	250 – 300 г	45 – 50	20 мин.	От 3 до 5 литров воды. Будьте осторожны с приправами, т.к. при приготовлении в вакууме действие соли, как правило, усиливается.
	Рыба белая рыба	250 – 300 г	56°C	15 мин.	
	Овощи зеленые овощи	200 – 300 г	85°C	30 – 75 мин.	
	Овощи корнеплоды	150 г	85°C	60 – 80 мин.	
	Белое мясо филе курицы	150 г	64°C	25 мин.	
	Белое мясо куриные бедра	200 г	68°C	120 мин.	
	Красное мясо филе говядины	150 – 300 г	56,5°C, водяная баня	30 мин. для куска толщиной 2,5 см / 2 ч. для куска толщиной 5 см / до 4 с.	
Идеальные яйца	50 г / 1 л воды	64°C	45 мин.	1 л воды	
Кипение	Рис	100 – 500 г (сухого продукта) = 300 – 1500 мл подсоленной воды	90 – 100	12 – 20 мин. в зависимости от сорта риса	Рис по-креольски: доведите воду до кипения. Вылейте ее на рис (предварительно промойте рис холодной водой); накройте крышкой и готовьте на умеренном пламени (внимание: для некоторых сортов риса требуется более длительное приготовление, например, рис Венере).
	Паста	100 – 500 г (сухого продукта) = 1 – 5 л подсоленной воды	90 - 100	Варить 10 – 12 мин.	Доведите воду до кипения. Вылейте ее на пасту и оставьте готовиться на медленном огне. Проверьте готовность в зависимости от сорта готовящейся пасты.

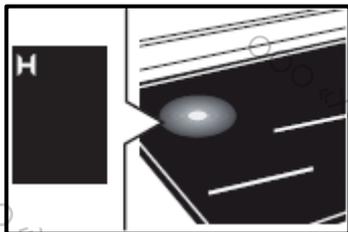
2.10 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Остаточное тепло

После интенсивного использования варочная зона будет оставаться горячей еще в течение нескольких минут.

На протяжении этого времени на дисплее будет отображаться символ «Н».

Не прикасайтесь к этой варочной зоне.



Защита от перегрева

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно измеряет температуру на дне посуды. Если на включенной варочной зоне остается пустая посуда, то система автоматически снизит мощность прибора, чтобы сократить риск повреждения посуды или самого прибора.

Защита от перелива

Варочная панель может отключиться в следующих случаях:

- на кнопки управления пролилась жидкость
- на кнопках управления оставлена влажная тряпка.
- на кнопках управления лежит металлический предмет.

Уберите с сенсорных кнопок посторонний объект или очистите их и вытрите насухо, после чего возобновите процесс приготовления.

В описанных случаях на дисплее отображается символ  и звучит звуковой сигнал.



Система автоматического отключения Auto-Stop

На случай, если Вы забудете отключить варочную зону, данная варочная панель оснащена функцией безопасности Auto-Stop, которая через определенный промежуток времени (от 1 до 10 часов в зависимости от установленного уровня мощности) автоматически выключает забытую варочную зону.

При срабатывании этой системы безопасности отключение варочной зоны обозначается символом «AS» на панели управления и звуковым сигналом длительностью около 2 минут. Для отключения данной индикации просто нажмите на любую кнопку.



Прибор может издавать звук, похожий на тиканье часов.

Он появляется, когда варочная панель работает, и исчезает или становится тише при изменении настроек нагрева. Кроме того, Вы можете услышать свист низкого тона или гудение, которые зависят от модели варочной панели и качества Вашей посуды. Эти шумы – нормальное явление для индукционных варочных панелей и не являются признаком поломки прибора.



Не рекомендуем использовать какие-либо защитные механизмы для варочных панелей.

3 УХОД

Уход за варочной панелью

Для удаления легкого загрязнения используйте губку для мытья посуды. Горячей водой смочите загрязненную область, а затем вытрите насухо.

Для удаления пригоревших остатков пищи, разлитых сладких жидкостей, расплавленного пластика используйте чистящую губку и/или специальный скребок для стекла. Смочите загрязненную область горячей водой, при помощи скребка удалите загрязнение, после чего протрите поверхность губкой и, наконец, вытрите насухо.

Для удаления кругов и следов накипи нанесите на загрязнение теплый белый уксус, оставьте на некоторое время, а затем вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

Для того, чтобы металлические элементы не теряли свой блеск, а также для еженедельного ухода используйте специальные средства для стеклокерамических варочных панелей. Нанесите средство (которое содержит силикон и имеет эффект естественной защиты) на всю стеклокерамическую поверхность.

Важное примечание: не используйте порошковые средства или абразивные губки. Используйте кремообразные продукты и специальные мягкие губки для мытья стеклянной посуды.

Уход за датчиком

- Очистите датчик перед первым использованием.
- Для очистки используйте только нейтральные средства; не используйте абразивные средства, грубые губки, растворители или металлические инструменты.
- Не мойте датчик в посудомоечной машине.
- Подставку датчика можно мыть в посудомоечной машине.

4 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При первом использовании

На дисплее появляется какая-то информация. Это нормально. Все нормализуется через 30 секунд.

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

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

При включении

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

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

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

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

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки F0: температура ниже 5°C.

Во время использования

Варочная панель не работает. На дисплее отображается символ  , раздается звуковой сигнал.

На панель управления разлита жидкость или на ней лежит посторонний предмет. Уберите предмет, очистите панель управления и продолжайте приготовление.

Код ошибки F7.

Перегрев электронных схем. См. раздел по встраиванию.

Во время работы варочной зоны символы на панели управления продолжают мигать.

Используется неподходящая посуда.

В процессе приготовления посуда издает шум, варочная панель издает щелчки (см. раздел «Рекомендации по технике безопасности»).

Это нормальное явление. При использовании некоторых типов посуды щелчки появляются при передаче тепла от варочной панели на посуду.

Вентилятор продолжает работать после выключения варочной панели.

Это нормально. Он охлаждает электронные элементы прибора.

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

Датчик

Потеря связи между датчиком и варочной панелью может быть вызвана севшей батарейкой в датчике.

Если на дисплее отображается  : датчик не сопряжен с варочной панелью или выключен. Если проблема сохраняется, проверьте положение батарейки.

Если на дисплее отображается  : датчик уже используется на другой варочной панели.

Если на дисплее отображается  + раздается звуковой сигнал: измеренная температура несовместима с выбранным режимом. Проверьте, подходит ли для приготовления блюда выбранная варочная зона и режим приготовления.

Датчик мигает красным светодиодом:

- перед выключением, когда батарейка почти разрядилась;

- в случае потери связи с варочной панелью, мигает красным, а затем – зеленым светодиодом в зависимости от того, была ли восстановлена связь с прибором.

5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Защита окружающей среды

Упаковочные материалы данного прибора подлежат переработке. Пожалуйста, сдавайте их в переработку, помогайте защите окружающей среды, утилизируя упаковку в соответствующие мусорные контейнеры.



Ваш прибор содержит большое количество перерабатываемых материалов. Маркировка данным символом указывает, что старые приборы запрещается утилизировать с бытовыми отходами.

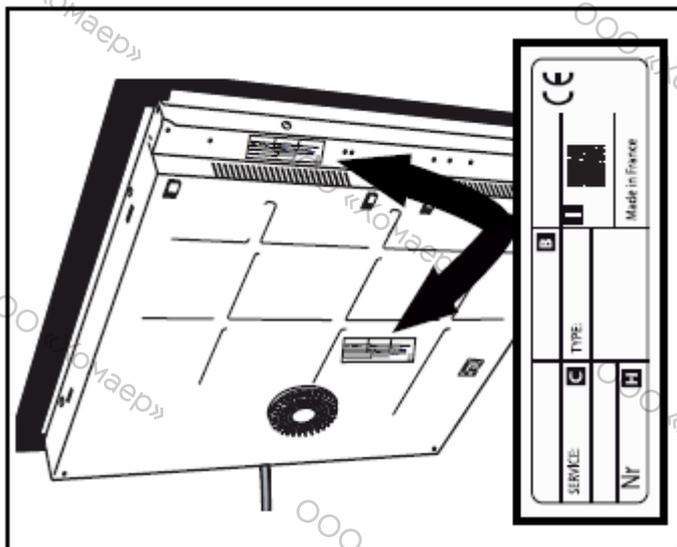
Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой по утилизации электронного и электрического оборудования.

Для получения информации о ближайшем пункте приема старой бытовой техники обратитесь к местным властям или в магазин, в котором прибор был приобретен.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

6 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с техникой данного бренда. При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить все необходимые сведения о Вашем приборе (торговое название, номер для обслуживания, серийный номер), чтобы специалисты могли более оперативно обработать Ваш звонок. Эти сведения можно найти на заводской табличке прибора (1.1.1).



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

І: QR код

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

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

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



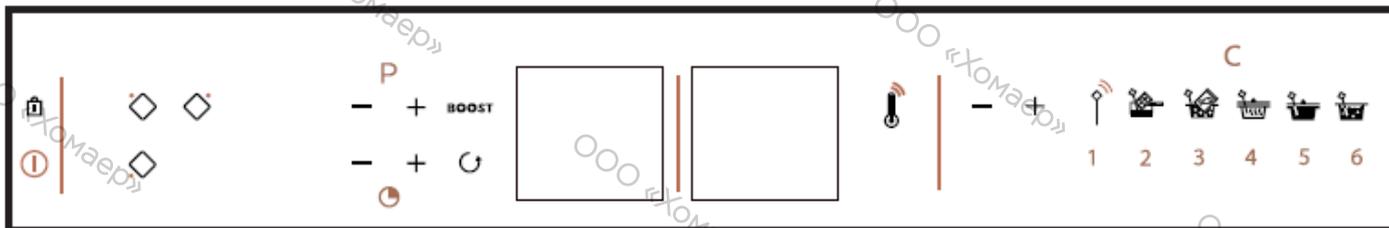
+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

ЛИНЕЙКА «PERFECT SENSOR»

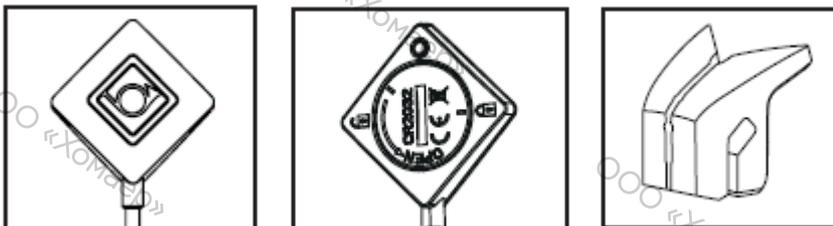
Прибор из линейки «Perfect Sensor» («Идеальный датчик») – это варочная панель, которая непрерывно измеряет и корректирует температуру с точностью до градуса.

Для быстрого включения варочной панели следуйте представленным далее указаниям.

Панель управления



Датчик и его подставка



Светодиод датчика мигает **сине-белым**: датчик включается

Светодиод датчика мигает **зеленым**: подключение

Светодиод датчика мигает **синим**: датчик подключился

Светодиод датчика мигает **красным**: разряжена батарейка / потеря связи

Функции и режимы:

– Включение / выключение

– Выбор варочной зоны

– Блокировка / функция Clean Lock

– Настройка уровня мощности

– Настройка таймера

BOOST – Функция BOOST (максимальная мощность)

– Функция «Память» (восстановление настроек)

– Функция «Термометр» (данные о температуре)

– Настройка температуры

– Датчик (режим «Эксперт»)

– Режим «Растапливание» (50°C)

– Режим «Приготовление в вакууме» (60°C)

– Режим «Подогрев» (70°C)

– Режим «Приготовление на медленном огне» (80°C)

– Режим «Кипение» (100°C)

