

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4831BT



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



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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
Датчик	7
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	8
2 УСТАНОВКА	9
Распаковывание	9
Встраивание	9
Подключение к электросети	11
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	12
Датчик	12
Панель управления	13
4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	15
Управление параметрами	15
4.1 Управление мощностью	16
4.2 Выбор посуды	16
4.3 Выбор варочной зоны	16
4.4 Включение и выключение	17
4.5 Настройка мощности	17
4.6 Horizone (в зависимости от модели)	18
4.7 Настройка таймера	18
4.8 Блокировка панели управления	19
4.9 Функция переключения Switch	19
4.10 Функция умной системы приготовления пищи ICS	20
4.11 Функция установки настроек из памяти Recall	20
4.12 Функция индикации истекшего времени Elapsed Time	20
4.13 Функция кулинарного помощника	21
Выбор рецептов	21
4.14 Функция «Избранное»	26
4.15 Датчик	27
Размещение датчика	27
Технические характеристики датчика	29
Инструкции по приготовлению	30
4.16 Безопасность и рекомендации	34
5 УХОД	35
Сервисное обслуживание варочной панели	35
Уход за датчиком	35
6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	36
7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	37
ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	38

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 после или во время использования прибора (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 храните на варочных зонах какие-либо предметы.

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.



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 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.

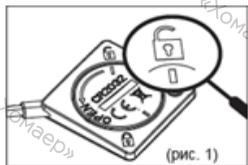
Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

После использования выключайте прибор с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на датчик наличия посуды.

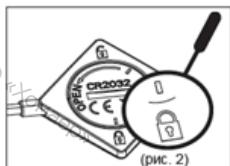
ДАТЧИК

Датчик работает на батарейке CR2032 (используйте только указанную батарейку).

Чтобы снять крышку, поверните ее с помощью монеты, выровняв черточку с символом открытого замка (рис. 1).



Чтобы вернуть крышку на место, установите ее, выровняв черточку с символом открытого замка (рис. 1), затем поверните ее с помощью монеты, выровняв вторую черточку с символом закрытого замка (рис. 2).



Замените батарейку, если она изношена или протекает. Перед утилизацией устройства батарейку необходимо извлечь.

Батарейку необходимо выбросить в контейнер для аккумуляторов или вернуть в магазин (согласно действующим положениям).

Не следует использовать вместе разные типы батареек, а также новые и использованные батарейки.

- Если не предполагается использование устройства в течение длительного периода времени, следует извлечь батарейки.

- Клеммы питания не должны быть замкнуты.

- Запрещено заряжать непerezаряжаемые батарейки.

- Датчик не предназначен для установки в духовом шкафу.

Компания Brandt France заявляет, что устройство, оснащенное функцией датчика, соответствует Директиве 2014/53/UE.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, подлежат переработке. Присоединяйтесь к инициативе по переработке и помогите защитить окружающую среду: утилизируйте упаковочные материалы в соответствующие муниципальные контейнеры.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Именно поэтому он маркирован данным символом, который означает, что отработавший свой срок службы прибор нельзя утилизировать с другими отходами.

Переработка бытовой техники, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации о ближайших пунктах сбора оборудования обратитесь в местную администрацию или в магазин, где был куплен прибор.

Благодарим Вас за помощь 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.

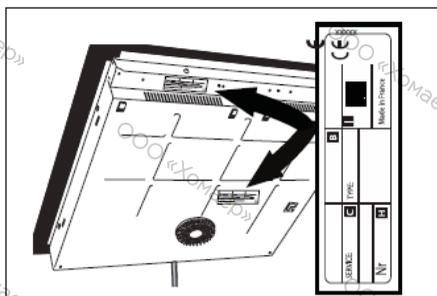
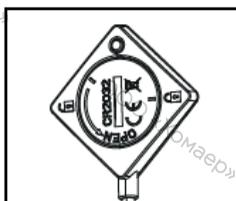
2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

Снимите все защитные приспособления для транспортировки с варочной панели, датчика и держателя датчика.

Датчик поставляется вместе с батарейкой, которую вам необходимо установить. Чтобы установить батарейку, необходимо снять заднюю крышку датчика с помощью монеты. Установите батарейку, соблюдая правильную полярность (+ сверху), затем установите крышку на место. 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.

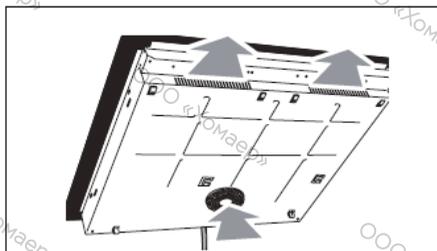
Услуга:	Тип:
---------	------



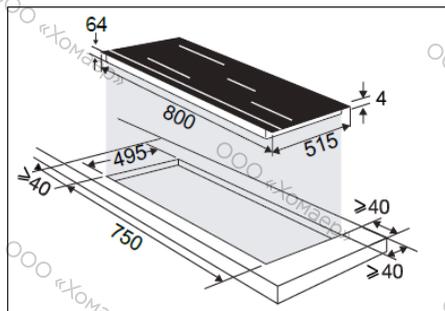
ВСТРАИВАНИЕ

Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

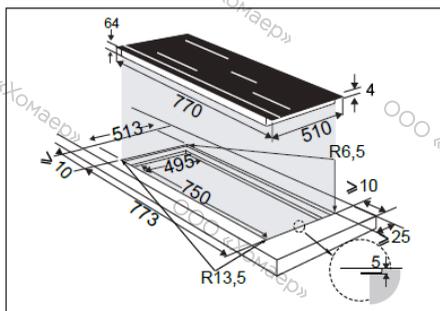
Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается варочная панель. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями прибора.



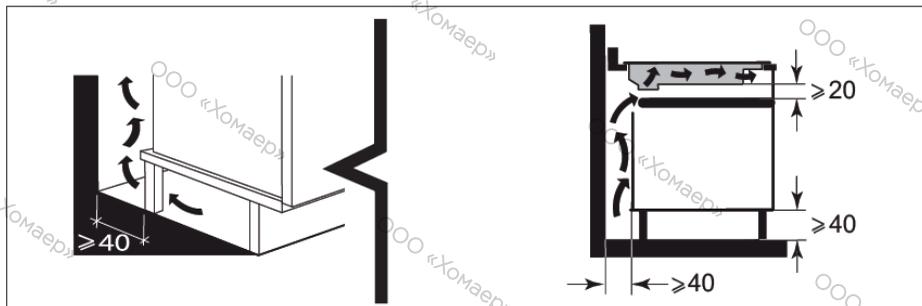
Накладной монтаж



Монтаж заподлицо

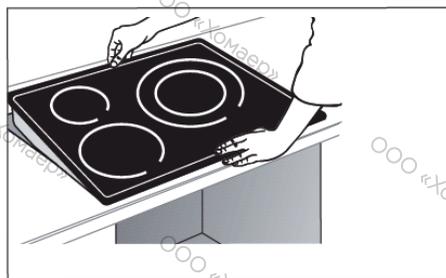
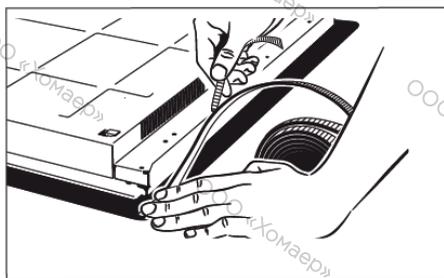
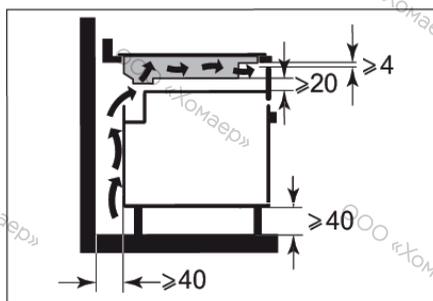


Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком



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.



Важно!

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).

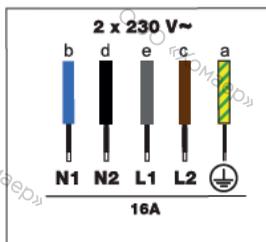
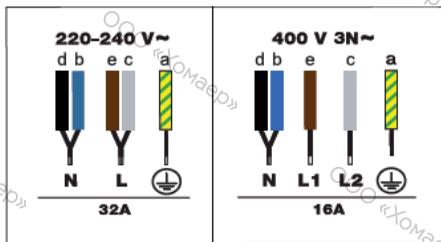
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

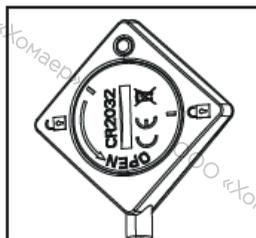
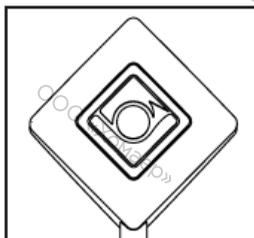
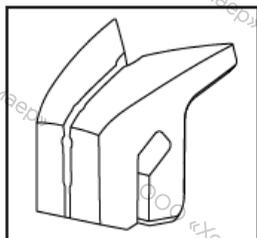
После подачи напряжения на прибор или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появляется соответствующая световая индикация. Приблизительно через 30 секунд или после нажатия на клавишу эта информация исчезнет и прибор будет готов к использованию (это нормальная индикация, и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей сервисной службе). В любом случае, пользователь прибора не должен принимать ее во внимание.



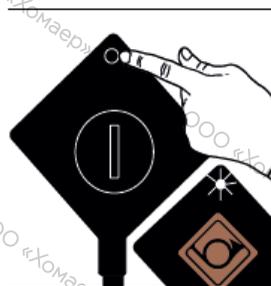
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ДАТЧИК

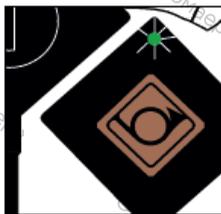
Эта индукционная варочная панель поставляется с подключенным температурным датчиком и специальным держателем, который легко устанавливается на любом типе посуды. Этот датчик может использоваться на любой из варочных зон.



1. Включите датчик, долго удерживая кнопку нажатой. Он мигнет белым светом.



2. Датчик мигает зеленым; выполните краткое нажатие в течение одной секунды.



3. Датчик мигает синим. Он обменивается данными с варочной панелью. Вы можете выбрать функцию приготовления.

Светодиодная лампочка датчика мигнула **бело-синим** светом: датчик включается.

Светодиодная лампочка датчика мигает **зеленым**: выполняется подключение.

Светодиодная лампочка датчика горит **синим**: датчик подключился.

Светодиодная лампочка датчика мигает **красным**: слабый заряд батареи, потеря подключения, выключение датчика.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символы на панели управления



Параметры



Подтверждение / ОК



Возврат назад



Навигация (верхнее и нижнее меню)



Включение и выключение.



Блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.



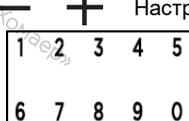
Выбор варочной зоны



Horizone (в зависимости от модели)



Настройка мощности и времени



Цифровая панель для выбора мощности или времени



Таймер

Непосредственный доступ



Поддержание тепла



Тушение



Жарение



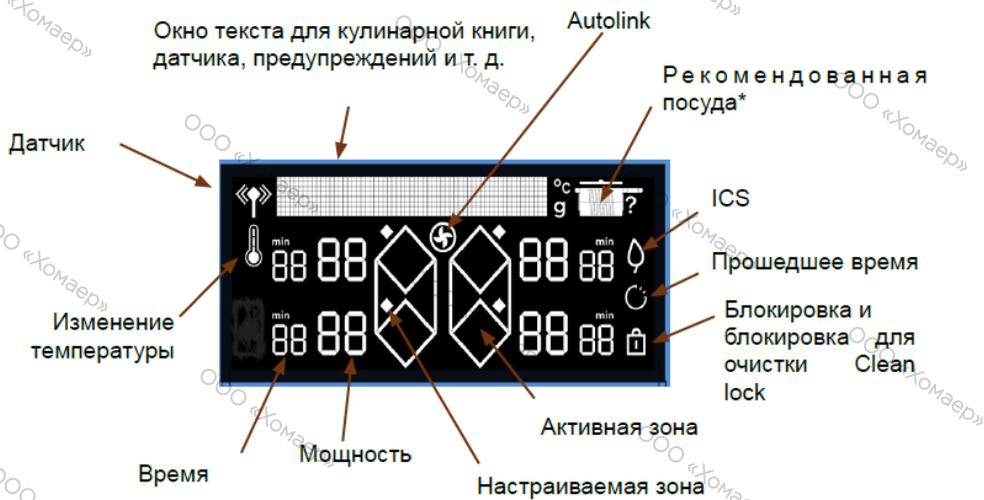
Режим Boost

Функции

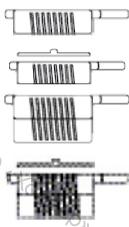


- Функция переключения Switch
- Функция умной системы приготовления пищи ICS
- Функция установки настроек из памяти Recall
- Функция индикации истекшего времени Elapsed time
- Кулинарный помощник
- Датчик
- Избранное

Символы на дисплее



* 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).
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Autolink**: варочная панель передает вытяжке информацию об уровнях мощности в автономном 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.
По умолчанию эта функция отключена. Вы можете ее включить, выбрав ON в меню с помощью кнопок «вверх» и «вниз» (вставить значок).
- **Ограничение мощности** (четыре доступных уровня мощности см. в разделе «Управление мощностью»).
- **Демонстрационный режим**: по умолчанию устройство настроено на нормальный режим нагрева. Если оно включено в режиме ДЕМО (положение ON), устройство не будет нагреваться. Вы можете выйти из демонстрационного режима, нажав и удерживая нажатой кнопку параметров.
- **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 в меню.

Нажатие кнопки  позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений.

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

4.1 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Общая мощность варочной панели должна соответствовать мощности вашей электросети.

По умолчанию мощность вашей варочной панели установлена на самый высокий уровень.

Убедитесь, что значение предохранителя электрической установки было должным образом откалибровано (см. таблицу ниже).

Мощность варочной панели (кВт)	Предохранители / Выключатель (А)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 **Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.**

4.2 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.**

4.3 ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

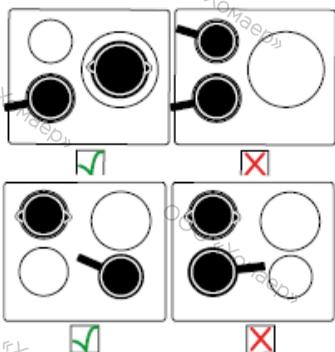
В вашем распоряжении несколько варочных зон, на которые вы можете ставить посуду. Выберите варочную зону исходя из размера вашей посуды. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и варочная зона не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для 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)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700/4600 (*)	15 – 32
30	5500	15 – 32
Зона Horizone	3700/4600 (*)	18, овальная, для приготовления рыбы
½ зоны	2800	11 – 22

(*) в зависимости от модели

 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.



4.4 ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) ①.

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 можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

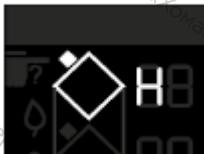


Если посуда не обнаружена, выберите варочную зону вручную.



Отключение варочной зоны / варочной панели

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

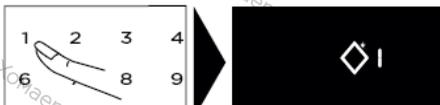


Для полного отключения варочной панели нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) ①.

4.5 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку «+» или «-» или используйте цифровую панель для настройки уровня мощности от 1 до 19. Во втором случае вы можете непосредственно ввести цифры, соответствующие желаемой мощности. Нажатие на кнопку «0» отменит работу варочной зоны.

При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме режима Boost), нажав кнопку «-» соответствующей варочной зоны или воспользовавшись цифровой панелью.



Непосредственный доступ

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

 = мощность 2: подогрев;

 = мощность 10: приготовление на «медленном огне»;

 = мощность 19: обжаривание;

 = максимальная мощность.



Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

Поступайте следующим образом:

Варочная панель должна быть включена.



Выберите  или  или  долгим нажатием кнопки.

Настройте новую мощность, нажимая на кнопку «+» или «-».

Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

ПРИМЕЧАНИЕ: мощность должна находиться в таких пределах:

1 – 3 для 

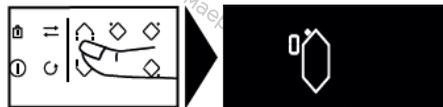
4 – 11 для 

12 – 19 для 

4.6 HORIZONE (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Зона Horizone может использоваться в двух отдельных или одной полной зоне. Выбор полной зоны осуществляется с помощью

кнопки .

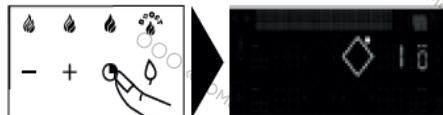


Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной варочной зоны.

4.7 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.



Затем нажмите кнопку + или –



или воспользуйтесь цифровой панелью. В этом случае вы можете непосредственно ввести одну за другой цифры, соответствующие нужному времени. Нажатие на кнопку 0 отменит работу таймера.

Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к 8 часам, нажав сразу кнопку «-». Нажатие на кнопку «-» уменьшает время на час до двух часов, затем выставляется 99 минут.

В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для выключения нажмите любую кнопку управления соответствующей

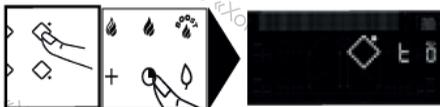
варочной зоны. По умолчанию звуковой сигнал отключается через несколько секунд.

Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки «+» и «-» или вернитесь на 0 с помощью кнопки «-», или введите 0 на цифровой панели.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не выполняя приготовление.

- Выберите неиспользуемую зону.



Нажмите кнопку .

Установите время с помощью кнопок «+» или «-». На дисплее мигает индикатор «t».



- По окончании настройки индикатор «t» перестает мигать и начинается обратный отсчет времени. Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора варочной панели.

4.8 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность 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 начинает мигать символ .

Разблокирование

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

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

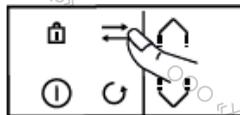
Эта функция позволяет временно заблокировать прибор на время очистки. Для включения функции «Блокировка для очистки»: выполните короткое нажатие кнопки . Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ .

- После 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 .

4.9 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ SWITCH

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной варочной зоны на другую с сохранением начальных настроек (мощность и время).

Выполните короткое нажатие кнопки .



символы ===== отображают строку текста. Выберите зону приготовления, в которую вы хотите переместить посуду. Настройки будут перенесены на выбранную варочную

зону, вы можете переставлять посуду на новую варочную зону.

4.10 ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ICS

Умная система приготовления пищи

Эта функция позволяет оптимизировать выбор варочной зоны в зависимости от диаметра дна используемой посуды.

Поступайте следующим образом:

Поставьте посуду на варочную зону (напр. Ø 28 см).

Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите кнопку . Символ  появляется на дисплее.



- Либо выбранная варочная зона соответствует посуде и  исчезает, а на его месте появятся начальные параметры приготовления пищи;

- либо выбранная варочная зона не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды варочную зону, и настройки автоматически переносятся на нее.

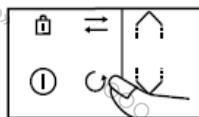
ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции варочная панель должна быть холодной.

4.11 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 .

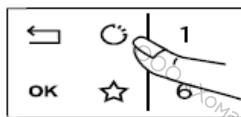


Если варочная панель работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера одной или нескольких варочных зон, отключенных менее 30 секунд назад.

4.12 ФУНКЦИЯ ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной варочной зоне.

Для применения данной функции нажмите кнопку .



Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной варочной зоны.

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 замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение остающегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздается звуковой сигнал.

Данная функция существует с функцией таймера или без нее.

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

4.13 ФУНКЦИЯ КУЛИНАРНОГО ПОМОЩНИКА

Эта функция имеет такие режимы: «Готовые рецепты», «Приготовление в вакууме», «Кипячение», «Гриль» и «Бланширование». Этот режим приготовления выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

Варочная панель должна быть включена.

Нажмите на , чтобы получить доступ к различным функциям.

Во время использования прибора в режиме готовых рецептов следует использовать посуду, приведенную ниже. В зависимости от рецепта рекомендованный тип посуды отобразится на экране.

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 прибор рекомендует и автоматически программирует мощность и продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

Ингредиенты	Тип
Мясо	
Говядина	Тонкие, средние, толстые куски
Рубленый стейк	Свежий, замороженный
Баранина	Отбивные
Свинина	Среднее ребро, толстое ребро
Утка	Филе, грудинка
Птица	Грудка, бедро
Морепродукты	
Филе	
Стейки	
Вырезка	
Рыба целиком	Мелкая, круглая < 350 г, плоская > 350 г
Крабы	Пошированные, пошированные ЭКО
Креветки	На гриле, пошированные, пошированные ЭКО
Мидии, моллюски	
Морские гребешки	
Фаршированные	
Помидоры	
Кабачок	
Баклажаны	
Перцы	
Лук	
Грибы	Нарезанные, целые
Бланшированный картофель	
Шпинат	

Ингредиенты	Тип	Количество
Десерты		
Растопленный шоколад		
Блины		
Оладьи		
Французский тост из бриоши		
Карамель		
Яйца		
Яичница		2/4
Омлет		2/4/6
Яичница-глазунья		2/4/6
Сваренные вкрутую		2/4/6
Всмятку		2/4/6
В мешочек		2/4/6
Перепелиные		
Паста, рис		
Паста из свежеприготовленного теста		100, 150, 200, 300, 400 г
Паста	Перья	100, 150, 200, 300, 400 г
	Пенне ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти	100, 150, 200, 300, 400 г
	Спагетти ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле	100, 150, 200, 300, 400 г
	Тальятелле ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки	100, 150, 200, 300, 400 г
	Ракушки ЭКО*	100, 150, 200, 300, 400 г
Рис	Белый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Бурый	100, 150, 200, 300, 400 г
	Черный	100, 150, 200, 300, 400 г

* 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 приготовления в вакууме** позволяет готовить продукты в вакуумной упаковке на низкой температуре, сохраняя вкусовые качества и диетические свойства. Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.
- **Функция кипячения** 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 **ОК**.

Начинается приготовление.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите **ОК**, чтобы подтвердить выбор. Отобразятся время и мощность. Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. По окончании приготовления раздастся 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 гриля** позволяет использовать принадлежности для гриля De Dietrich на единственной зоне для обжаривания продуктов, избегая чрезмерного обжаривания и количества жира. Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки прибора. Их можно приобрести у дистрибьютора.
- **Функция бланширования** позволяет приготовить овощи в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, а затем погрузить их в ледяную воду для остановки приготовления. Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру. Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи. Поставьте посуду с ингредиентами на варочную зону.

Пример рецепта приготовления куска говядины

» Включите варочную панель ⓘ

» 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**.

Ваша варочная панель оснащена датчиком. На дополнительном этапе вам предлагается использовать датчик для приготовления некоторых блюд.

Если вы хотите продолжить приготовление с датчиком, выберите его с помощью кнопок  и . Подтвердите выбор 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 вхолостую



Или с датчиком



» 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 «-».

4.14 ФУНКЦИЯ «ИЗБРАННОЕ»

Функция **ИЗБРАННОЕ**  позволяет занести в память пять рецептов кулинарного помощника, которые вы часто используете. По окончании приготовления с использованием функции кулинарного помощника перед выключением устройства вы можете добавить приготовленный рецепт в избранное, выбрав этот параметр с помощью кнопок прокрутки и подтвердить, нажав **OK**.

Таким образом функция кулинарного помощника и ваши возможные изменения занесены в избранное.

Вы можете отобразить избранное, нажав кнопку , и листать с помощью кнопок  и .

Примечание: если в избранном уже находится пять рецептов, при сохранении нового рецепта он заменит первый.

4.15 ДАТЧИК

Чтобы использовать датчик, его необходимо включить (нажатие кнопки блока в течение нескольких секунд), включить варочную панель, затем нажать «♦», символ «♦» на дисплее начнет мигать в поисках датчика.

После подключения датчика символ «♦» перестанет мигать, а датчик замигает синим светом с равными интервалами.

Невозможно использовать датчик, если уже выполняется функция кулинарного помощника.

Доступно три режима.

• Ручной

В этом режиме вы выбираете желаемую температуру. Температура начала приготовления, а также заданная температура отображается на используемой варочной зоне.

После достижения заданной температуры раздаются звуковые сигналы, а температура сохраняется на достигнутом уровне. Чтобы остановить приготовление, выполните длительное нажатие на варочную зону.

• Программа

(Растапливание, приготовление в вакууме, обжаривание, нагрев, кипячение, тушение, обжаривание во фритюре).

• Отображение температуры

Датчик также может использоваться для некоторых рецептов (глава книги рецептов).

Размещение датчика

Датчик не предназначен для установки в духовом шкафу. Рекомендуется три положения:

- вертикальное:



- промежуточное (регулируемое):



- наискось.



Не рекомендуется использовать датчик без держателя. В твердых продуктах датчик следует вставлять в самую толстую часть. Конец датчика должен быть установлен в середине продукта. Во время настройки температуры прибор автоматически настраивает необходимую мощность. Это может вызвать колебание кипения.

Для всех функций, кроме функции растапливания:

- расстояние между датчиком и дном кастрюли должно быть не менее 1 см;

- датчик должен быть погружен не менее чем на 1 см в продукт, который нужно приготовить.



Если это невозможно, выберите диаметр кастрюли и варочную зону в соответствии с количеством, которое нужно приготовить. Рекомендуется регулярно перемешивать содержимое посуды во время приготовления.

Датчик может использоваться для восьми кулинарных функций, которые можно отрегулировать с точностью до градуса.

Ручной режим

Эта функция позволяет приготовить продукты, выбрав непосредственно необходимую температуру с помощью кнопки  или . Диапазон настраиваемой температуры: 40–180 °С

Растапливание

Эта функция позволяет растапливать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 70 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 50 °С. Во время этого типа приготовления датчик должен быть установлен вертикально, а его конец должен касаться дна кастрюли.

Необходимо хорошо перемешивать содержимое во время приготовления, чтобы смесь была однородной. Эта функция доступна только для варочных зон диаметром 16 см, 21 см или 1/2 зоны Horizone вашей варочной панели.

Приготовление в вакууме

Эта функция позволяет приготовить продукты при температуре, настраиваемой между 45 и 85 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 60 °С.

Нагрев

Эта функция позволяет нагревать продукты при температуре, настраиваемой между 65 и 80 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 70 °С.

Жарение

Эта функция позволяет обжаривать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 85 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 60 °С.

По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал и начинает мигать символ. Звуковой сигнал о необходимости переворачивания раздается при температуре +10 °С по отношению к самой низкой температуре запуска.

Кипячение

Эта функция позволяет кипятить воду при температуре 100 °С. Вы можете частично накрыть кастрюлю крышкой. Мы рекомендуем сделать это в начале приготовления. Эта функция не предназначена для кипячения молока. В этом случае используйте функцию медленного приготовления.

Тушение

Эта функция позволяет томить продукты при температуре, настраиваемой между 80 и 90 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 80 °С.

Во время настройки температуры можно наблюдать колебание кипения.

Жарение во фритюре

Эта функция позволяет жарить во фритюре при температуре, настраиваемой между 130 и 190 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 180 °С.

Внимание

Таймер

- При использовании датчика можно запрограммировать таймер. В этом случае время отображается фиксировано (1–99 мин).

- При необходимости изменить время снова нажмите кнопку .

- Таймер включится по достижении заданной температуры.

- Датчик можно использовать только на одной варочной зоне за раз.

- В конце использования не забудьте выключить датчик, выполнив длительное нажатие на датчик. Светодиодная лампочка загорится красным на несколько секунд.
- Датчик выключается автоматически через минуту после выключения варочной панели.
- Во избежание поломки датчика не размещайте электронный корпус датчика непосредственно над испарениями от приготовления пищи.

- Температура кипения воды может меняться в зависимости от высоты над уровнем моря и метеорологических условий вашего географического положения.
- Потеря подключения может быть связана с низким зарядом батарейки.

Технические характеристики датчика

Параметр	Спецификация	Примечание
Напряжение	2,5 – 3 В	Батарейка CR2032
Автономная работа	300 ч	с новой батарейкой
Цвет индикатора	Белый Зеленый Голубой Красный	Включение в сеть Ожидание подключения Подключен Остановка
Температура эксплуатации	0 – 85°C	Корпус датчика
Диапазон измерений температуры	5–180 °C	
Рабочая частота	2402–2480 МГц	
Диапазон работы щупа	2 метра	
Максимальная мощность	< 10 мВт	

Инструкции по приготовлению

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°С)	Время	Рекомендации
Вручную	Белое мясо	Куриное филе 150 г	80°С	8–12 мин	Отбить грудку (1–1,5 см толщиной)
	Красное мясо	150–200 г	35–45 °С (полностью непрожаренное)	от 30 с до 2 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	50–55 °С (с кровью)	1–3 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	60–65 °С (средней прожарки)	От 1 мин 30 с до 4 мин (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	70–75 °С (хорошо прожаренное)	2–8 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
	Замороженный картофель фри	200 г на 1,5 л растительного масла	160°, затем 180°	11 мин. 2 мин. 30 с.	Погрузите на 11 минут, затем достаньте, снова погрузите на 2 минуты 30 секунд по достижении 180°, чтобы закончить приготовление
	Соус бешамель	500	85–87 °С	1 мин. после доведения до кипения	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Шоколадный крем	1300	87–92 °С	8-10 мин.	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Карамель	Без воды (100 г)	до 150 °С (приобретение цвета)	3-5 мин. (мощность 10)	Потемнение наступает быстро, не теряйте бдительность
	Карамель	с водой (100 г сахара на 60 мл воды)	до 145 °С	8-12 мин. (мощность 10)	Следите за кипением, как только оно прекращается, продукт очень быстро темнеет.
Мармелад	400 – 1000	105 - 110	В зависимости от количества	ЭКСПЕРТ (1–1,2% пектина на кг фруктов)	
Расплавление	Черный шоколад	100 - 500	50 – 55	5-10 мин.	Часто перемешивать
	Молочный шоколад		45 – 50		
	Белый шоколад		45 – 50		
	Сливочное масло	50 - 500	40 – 50	5-20 мин.	
	Топленое масло	50 - 500	40 – 50	5-20 мин.	Не мешать для хорошего отделения казеина от масла
	Сыр для фондю	200 - 1500	40 - 50	10-25 мин.	Количество вина, добавленного для приготовления, повлияет на время плавления (500 мл на 1 кг сыра)

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Нагрев	Пюре	200 – 800	65 – 75	В зависимости от количества	
	Суп	200 – 2000	65 – 75	От 2 мин 30 с до 15 мин.	Внимание: время может варьироваться в зависимости от густоты супа
	Банки, консервы	300 – 1000	65 – 75	4-10 мин.	Тестирование проводилось с консервированной фасолью
	Маленькие баночки	125 - 300	60 - 70	В зависимости от количества	Проверьте температуру перед употреблением
Тушение	Тушеная говядина с овощами	1000 – 4000	70 – 80	От 2 ч 30 мин до 3 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить. Добавьте очищенный картофель перед последним получасом готовки
	Тушеная телятина	1000 – 4000	70 – 80	2-3 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Говядина по-бургундски	1000 – 4000	70 – 80	2-4 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Тушеное мясо по-провансальски	1000 – 4000	70 – 80	2-4 ч	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Тушеная курица	1000 – 4000	70 – 80	От 1 ч 15 мин до 1 ч 30 мин.	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить.
	Варенье	1000 – 4000	105	От 20 мин. до часа в зависимости от фрукта, проверьте текстуру	Температура желатинизации варенья составляет 105 °C (сахарный термометр). Эту температуру можно снизить до около 90 °C, добавив пектин (15 г на 1 кг фруктов)
	Томатный соус	1000 - 4000	70 – 80	40 мин	Обратите внимание на кислотность приготавливаемых томатов. В соус из свежих томатов добавьте щепотку сахарного песка во время приготовления.

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°С)	Время	Рекомендации
Приготовление в вакууме в режиме «Эксперт»	Рыба	Лосось 250–300 г	45-50	20 мин	От 3 до 5 л воды. Обратите внимание на добавление специй: приготовление в вакууме обычно увеличивает в десять раз соленость блюда.
	Рыба	Белая рыба 250–300 г	56 °С	15 мин	
	Фаршированные	Зеленые 200–300 г	85 °С	30–75 мин	
	Фаршированные	Корнеплоды 150 г	85 °С	60–80 мин	
	Белое мясо	Куриное филе 150 г	64 °С	25 мин	
	Белое мясо	Куриные бедра 200 г	68 °С	120 мин	
	Красное мясо	Говяжье филе 150 г 300 г	56,5 °С на водяной бане	30 мин для 2,5 см толщиной; 2 ч для 5 см толщиной; до 4 ч	
	Идеально сваренное яйцо	50 г на 1 л воды	64 °С	45 мин	1 л воды
Кипячение	Рис	100–500 (сухой) = 300–1500 мл подсоленной воды	90-100	12–20 мин в зависимости от риса	Рис по-креольски: довести воду до кипения, всыпать рис (предварительно промытый в холодной воде), накрыть крышкой и оставить готовиться на маленьком огне (обратите внимание на то, что для приготовления некоторых сортов риса требуется больше времени, например черного риса)
	Макароны	100–500 (сухие) = 1–5 л подсоленной воды	90-100	10–12 мин приготовления	Доведите воду до кипения, всыпьте макаронные изделия и готовьте в кипящей воде. Проверьте степень готовности в зависимости от сорта использованных макаронных изделий.

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Жарение	Лосось	120	52	14–16 мин	Датчик вставляется в самую середину Приготовление на стороне с кожей без переворачивания с использованием крышки
	Говядина (полностью непрожаренная) Стейк турнедо, 3 см	160	52	12 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Говядина (с кровью) Стейк турнедо, 3 см	180	57	14 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Говядина (средняя прожарка) Стейк турнедо, 3 см	160	68	13 мин	Звуковой сигнал, указывающий на необходимость перевернуть мясо, по истечении половины времени приготовления
	Филе утки с кожей	300	63	22–25 мин	Возьмите посуду, размер которой соответствует количеству, которое необходимо приготовить. Готовить под крышкой
	Грудка птицы	130	105	24–30 мин	Датчик вставляется в самую середину Приготовление без крышки со звуковым сигналом о необходимости перевернуть
Жарение во фритюре	Картофель фри	200	180	10–15 мин	1500 мл растительного масла

4.16 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.

УХОД ЗА ДАТЧИКОМ

- Перед первым использованием очистите датчик.

- Используйте нейтральные средства. Не используйте абразивные средства, скотч-брайт, растворители, металлические предметы.

- Запрещено мыть датчик в посудомоечной машине.

- Держатель датчика можно мыть в посудомоечной машине.

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.

Варочная панель не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Снимите блокировку панели управления (защиту от детей).

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.

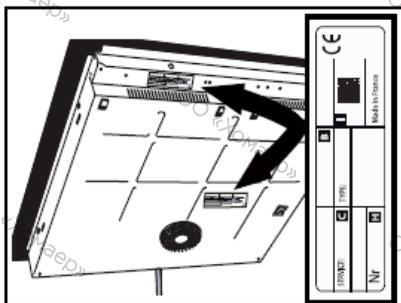
В случае повторяющихся нарушений работы. Отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

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.



В: Коммерческая справка

С: Ссылка на сервис

Н: Серийный номер

]: 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		LL80VU7F	LL82VU7B	LL82VU8F	LL82VU7F												
Заводская табличка																	
Тип варочной панели		Индукционная **															
Общая мощность		7400	7400	7400	7400												Вт
Количество варочных зон и/или конфорок		4	4	4	4												
Технология нагрева (индукционные варочные зоны и конфорки, круглые конфорки, сплошная поверхность)		Индукция **															
Для круглых конфорок и/или варочных зон: диаметр полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм	1	Ø	16	16	16	16											см
	2	Ø	16	28	28	28											см
	3	Ø	23														см
	4	Ø	28														см
	5	Ø															см
Для конфорок и/или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку, показатель округлен до ближайших 5 мм	6	ДхШ	40x23	40x23	40x23												см
	7	ДхШ															см
	8	ДхШ															см
Потребление электроэнергии на каждую конфорку или варочную зону из расчета на 1 кг	1	EC ^{electric cooking}	175,1	177,2	175,1	175,1											Втч/кг
	2	EC ^{electric cooking}	175,1	166,4	168,3	168,3											Втч/кг
	3	EC ^{electric cooking}	170,2														Втч/кг
	4	EC ^{electric cooking}	168,3														Втч/кг
	5	EC ^{electric cooking}															Втч/кг
	6	EC ^{electric cooking}		180,2	180,2	180,2											Втч/кг
	7	EC ^{electric cooking}															Втч/кг
	8	EC ^{electric cooking}															Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью из расчета на 1 кг	EC ^{electric hob}	172,2	174,8	174,5	174,5											Втч/кг	

