

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4942B



EAC

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.



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
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
2 УСТАНОВКА	8
Распаковывание	8
Встраивание	8
Подключение к электросети	10
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	11
Панель управления	11
4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
Управление параметрами	13
Выбор посуды	13
Выбор варочной зоны	14
Включение и выключение	15
Зона Horizone	15
Настройка мощности	16
Настройка таймера	17
Блокировка панели управления (защита от детей)	18
Функции приготовления	19
Функция установки настроек из памяти RECALL	19
Функция кипячения BOIL	19
Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME	20
Функция кулинарного помощника	20
Выбор рецептов	21
Пример рецепта	24
Безопасность и рекомендации	26
5 УХОД	27
Сервисное обслуживание варочной панели	27
6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	28
7 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	29
ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	30

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

Варочная панель соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Данный прибор предназначен для эксплуатации детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление о рисках, связанных с эксплуатацией прибора.

Не разрешайте детям играть с прибором.

Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.

Дети младше 8 лет могут находиться возле прибора только под постоянным присмотром взрослых.

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое позволяет заблокировать панель управления в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см раздел «Безопасность детей»).



Варочная панель и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам.

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



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

Опасность пожара: не оставляйте на варочных зонах какие-либо предметы.

Приготовление пищи с применением жира и масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить возникший пожар водой. При возгорании следует выключить прибор и накрыть пламя, например, крышкой или пожарным покрывалом.



При появлении трещин на поверхности прибора отсоедините его от сети питания во избежание поражения электрическим током. Не используйте варочную панель пока не будет заменена стеклянная поверхность.

Данную варочную панель надлежит подключать к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Варочная панель будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

Прибор следует подключать через стандартный кабель питания, количество жил которого зависит от типа выполняемого подключения (см. главу «Установка»).

Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабели питания каких-либо электрических приборов, подключенных к розетке в непосредственной близости от варочной панели, не соприкасаются с варочными зонами.



ВНИМАНИЕ. Данный прибор может оказывать влияние на работу кардиостимулятора, поэтому кардиостимулятор должен быть произведен и настроен в соответствии с применимыми нормами. Проконсультируйтесь с производителем кардиостимулятора или вашим лечащим врачом.

Для защиты варочной панели используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как подходящие для данной варочной панели. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу прибора из строя.

Избегайте ударов посудой: стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на варочную панель. Эффект присасывания может повредить стеклокерамическую панель. Старайтесь не двигать посуду по поверхности прибора, т.к. в долгосрочной перспективе это может повредить декоративное покрытие панели.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на данной варочной панели. Никогда не оставляйте на панели продукты в алюминиевой фольге 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.

Запрещается использовать парогенератор для чистки варочной панели.

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

После использования выключайте варочную панель с помощью соответствующей кнопки; не следует полностью полагаться на датчик наличия посуды.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ означает, что прибор нельзя утилизировать с бытовыми отходами. Прибор содержит большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки, поэтому на него нанесена данная маркировка, согласно которой использованный прибор следует доставить в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые упаковочные материалы данного прибора также пригодны для вторичной переработки. Утилизируя упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры, вы вносите значительный вклад в охрану окружающей среды.

Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

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

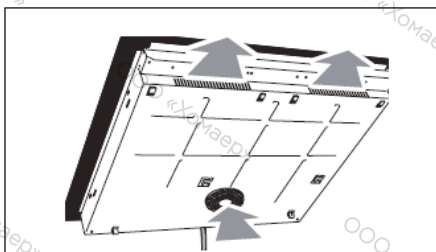
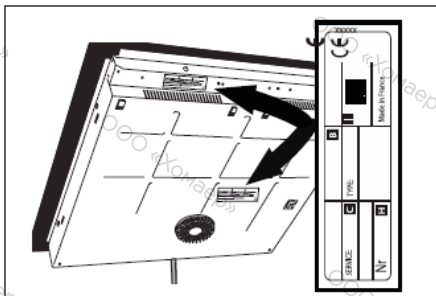
2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

Снимите с варочной панели все защитные приспособления для транспортировки.

Ознакомьтесь с характеристиками прибора, указанными на заводской табличке, и учитывайте их. В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Услуга:	Тип:
---------	------

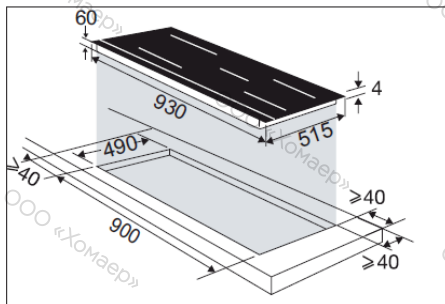
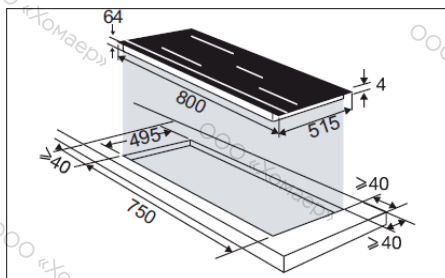


ВСТРАИВАНИЕ

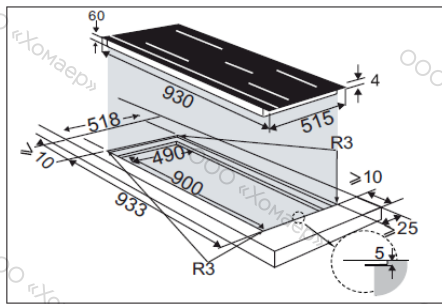
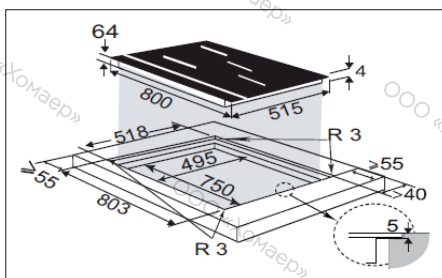
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

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

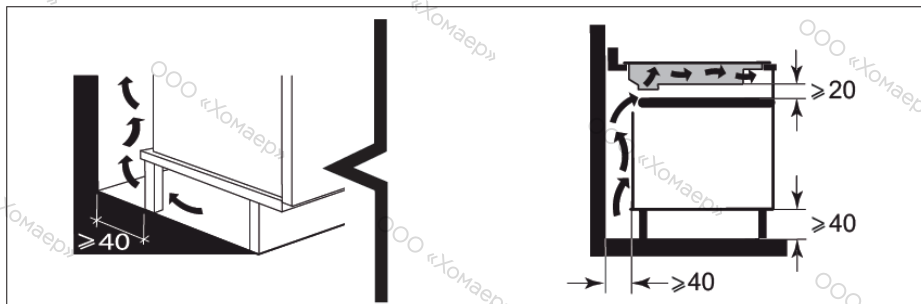
Накладной монтаж



Монтаж заподлицо

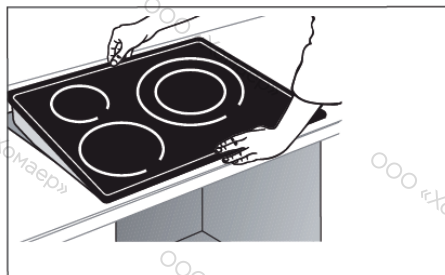
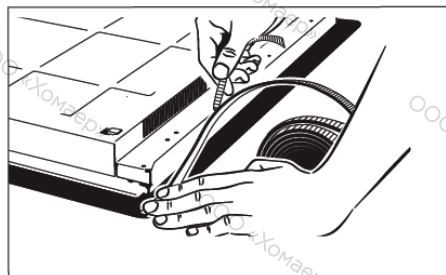
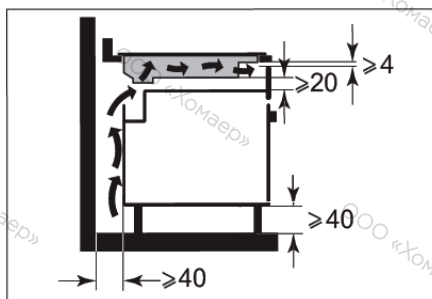


Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком



или над встроенным духовым шкафом, соблюдайте указанные на схемах размеры, чтобы обеспечить достаточное расстояние для выпуска воздуха.

Перед установкой аккуратно приклейте уплотнитель по всему периметру варочной панели.



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

Данную варочную панель надлежит подключать к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

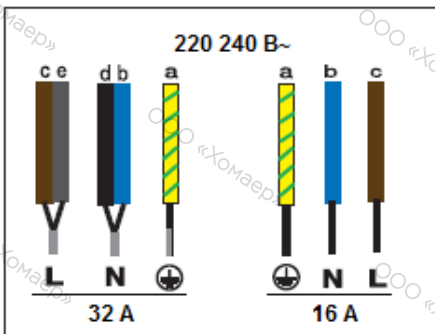
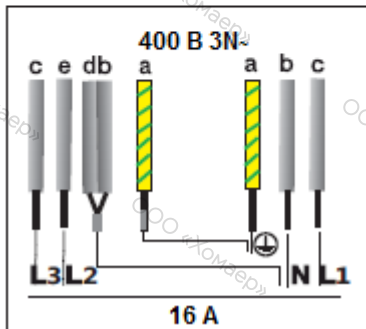
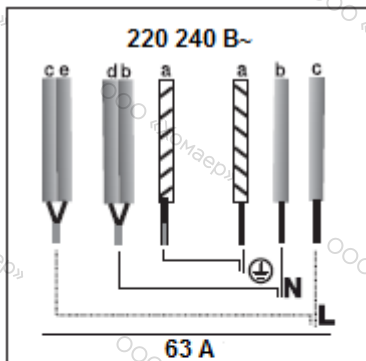
Найдите кабель варочной панели:

- a) зелено-желтый
- b) синий
- c) коричневый
- d) черный
- e) серый

При первом подключении прибора к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появляется световая индикация.

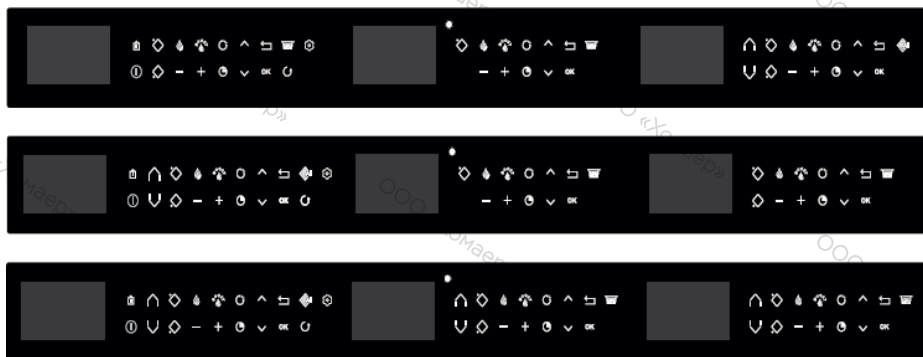
Подождите или нажмите на любую кнопку на панели управления, чтобы эта информация исчезла, и прибор будет готов к использованию (это нормальная индикация; в случае необходимости эти сведения используются сервисной службой).

В любом случае, пользователь прибора не должен принимать ее во внимание.



3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Символы на панели управления

	Включение и выключение.
	Блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.
	Зона Horizone (в зависимости от модели)
	Выбор варочной зоны
	Настройка мощности и времени
	Таймер
	Навигация (верхнее и нижнее меню)
	Возврат назад
	Подтверждение / ОК
	Параметры

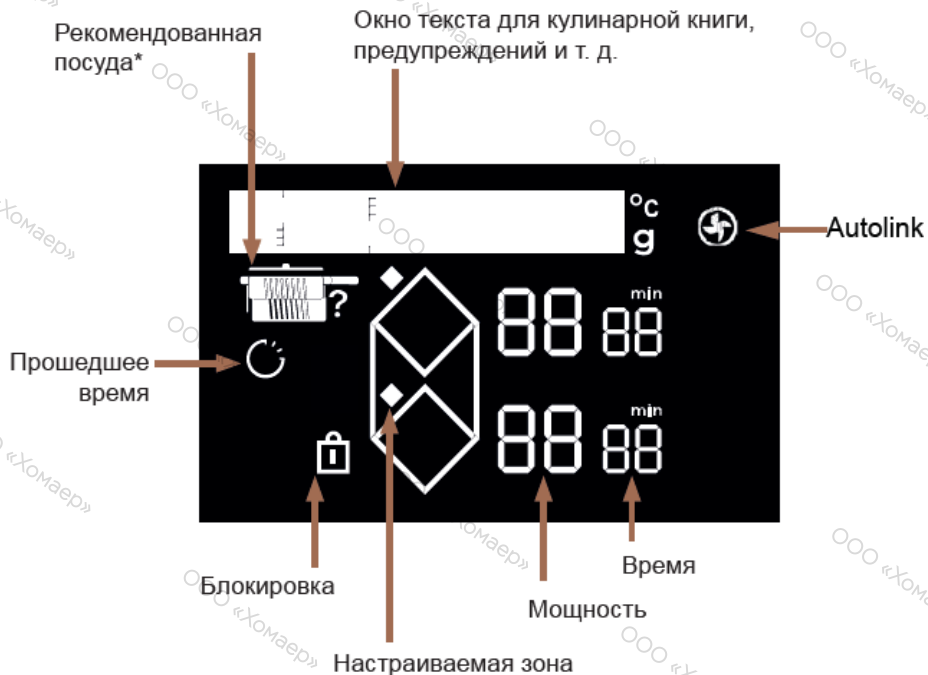
Непосредственный доступ

	Мощность
	Кипячение
	Режим Boost

Функция

	Функция индикации истекшего времени Elapsed time
	Кулинарный помощник
	Функция установки настроек из памяти Recall

Символы на дисплее



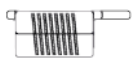
Рекомендованная посуда



Сковорода



Сковорода с крышкой



Кастрюля



Кастрюля с крышкой

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

При первом подключении варочной панели к электросети можно персонализировать разные функции.

УПРАВЛЕНИЕ ПАРАМЕТРАМИ

Нажмите кнопку , чтобы открыть приведенные ниже параметры.

- **Язык** (по умолчанию французский).
- **Autolink**: варочная панель передает вытяжке информацию об уровнях мощности в автономном режиме. Вытяжка автоматически регулирует скорость и включает или выключает подсветку. Вытяжку настраивать не нужно. После выключения варочной панели вытяжка автоматически продолжает работать на скорости 1 приблизительно 2 минуты, затем выключается.
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Техническое обслуживание**: в случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Техническое обслуживание». При обращении в сервисный центр Вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики. Функция «Перезапуск» позволяет вернуть устройство к заводским настройкам.

Кнопки  и  позволяют перемещаться по меню.

Нажатие кнопки  позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений.

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только посуда из стекла, глины, алюминия без специальной основы, меди и некоторых немагнитных видов нержавеющей не подходит для использования на индукционной варочной панели.



Мы рекомендуем выбирать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное и равномерное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.



Запрещено ставить посуду на панель управления, так как это может повредить прибор.

ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

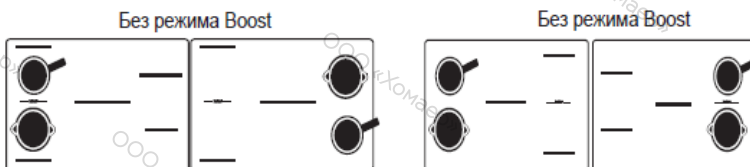
В вашем распоряжении имеется несколько варочных зон, на которые Вы можете ставить посуду. Выбирайте варочную зону, исходя из размера вашей посуды.

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 на индукционной варочной панели. Старайтесь не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра варочной зоны (см. таблицу).

Диаметр варочной зоны (см)	Макс. мощность варочной зоны (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
Horizone	3700	18, овальная, для приготовления рыбы
½ зоны	2800	11 – 22
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
21	3600	12 – 24
23	3700 / 5500	12 – 24
28 / 30	3700 / 5500	15 – 32



При одновременном использовании нескольких варочных зон система следит за распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности. Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких варочных зонах, старайтесь наилучшим способом расставить посуду и избегайте показанных ниже конфигураций.



❶ ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ



Нажмите кнопку ❶.

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

Варочная панель автоматически обнаруживает посуду.

Когда прибор находит посуду, символ «0» начинает мигать, а над индикатором варочной зоны, на которой была обнаружена посуда, загорается точка. После этого Вы можете настроить мощность. Если мощность не будет установлена, варочная зона автоматически выключится.

Если посуда не обнаружена, выберите варочную зону вручную.



Отключение варочной зоны / варочной панели



Нажмите и удерживайте кнопку зоны , прозвучит длинный звуковой сигнал, а дисплей погаснет или на нем появится символ «Н» (остаточное тепло).

Для полного отключения варочной панели нажмите кнопку ❶.

ЗОНА HORIZONE

Зона Horizone может использоваться как две отдельные зоны или как единая зона. Выбор единой зоны осуществляется с помощью кнопки .

Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной варочной зоны.



НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Для настройки уровня мощности от 1 до 19 используйте кнопки «+» или «-».



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



Непосредственный доступ

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



Boost — максимальная мощность



Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной варочной зоны.

Все уровни мощности, кроме BOOST, можно изменять.

Для этого выполните следующее:

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

- Отображаются два ромба для доступа к настройкам прямого доступа.

• Первый этап

- Нажмите и удерживайте 
- Установите новый уровень мощности от 1 до 3 (для поддержания тепла) при помощи кнопки «+» или «-».
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

• Второй этап

- Повторите предыдущую настройку.
- Установите новый уровень мощности от 4 до 11 (для приготовления на медленном огне) при помощи кнопки «+» или «-».
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

• Третий этап

- Повторите предыдущую настройку.
- Установите новый уровень мощности от 12 до 19 (для подрумянивания / обжаривания) при помощи кнопки «+» или «-».
- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.



НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая варочная зона оснащена отдельным таймером. Как только варочная зона будет включена, Вы можете установить для нее таймер.

Для запуска или настройки таймера нажмите кнопку таймера .



Для облегчения установки длительного промежутка времени Вы можете сразу перейти к 8 часам, нажав в самом начале кнопку «-».

Нажимайте на кнопку «-» для уменьшения значения времени с шагом 1 час до значения «2 часа», после чего устанавливается значение «99 минут».

По окончании приготовления на дисплее отображается 0 и раздается предупредительный звуковой сигнал. Для отключения таймера нажмите на любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. В противном случае звуковой сигнал отключится через несколько минут. Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки «+» и «-».

Независимый таймер

Эта функция позволяет установить таймер для какого-либо процесса, не выполняя приготовления, т.к. для этого выбирается неиспользуемая варочная зона.



Вы можете остановить обратный отсчет: нажмите и удерживайте кнопку выбора варочной зоны.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

Данная варочная панель оснащена устройством защиты от детей, которое блокирует панель управления, когда прибор не используется или в процессе приготовления (для сохранения текущих настроек). Из соображений безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора варочной зоны всегда остаются активными, чтобы Вы могли выключить прибор или варочную зону.

Блокировка

Нажмите и удерживайте кнопку  (замок) пока на дисплее не загорится символ блокировки ; активация функции будет подтверждена звуковым сигналом.

Блокировка на работающей варочной панели

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих варочных зон символ  начинает мигать.

Снятие блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку  пока на дисплее не погаснет символ блокировки ; отключение функции будет подтверждено звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Эта функция позволяет временно заблокировать прибор для выполнения очистки. Для активации функции Clean lock:

Коротко нажмите на кнопку .

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ .

По истечении предустановленного времени блокировка автоматически отключится. Раздастся двойной звуковой сигнал. Вы можете прервать блокировку для очистки в любой момент времени: нажмите и удерживайте кнопку .

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция установки настроек из памяти RECALL

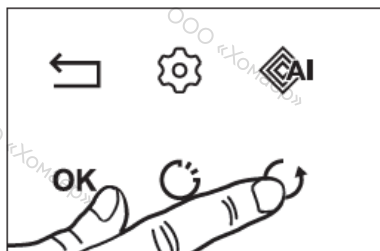
Эта функция позволяет просмотреть последние настройки мощности и таймера всех варочных зон, которые были выключены менее 3 минут назад.

Для использования этой функции варочная панель должна быть разблокирована.

Нажмите кнопку включения и выключения, а затем коротко нажмите на кнопку .

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

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



Функция кипячения BOIL

Эта функция позволяет довести воду до кипения и поддерживать ее медленное кипение, чтобы приготовить, например, макароны.

Выберите варочную зону и коротко нажмите на кнопку  Boil.



Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Нажмите на кнопку «Кипячение»  для подтверждения настройки или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически.

Начинается приготовление.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, символ «Кипячение» начнет мигать. Положите в кастрюлю макароны и затем подтвердите нажатием на кнопку .

По умолчанию на дисплее отображается мощность и длительность приготовления 8 минут.

Тем не менее, вы можете изменить заданные значения мощности и длительности приготовления.

По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед началом приготовления температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.

Для этой функции не используйте чугунную посуду.

Эту функцию можно также использовать для приготовления любого продукта, который необходимо варить в кипящей воде.



Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME

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

Для применения этой функции нажмите кнопку .

Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной варочной зоны.



Если Вы хотите, чтобы приготовление блюда завершилось через определенное время, нажмите кнопку , а через 5 секунд нажмите «+» таймера, чтобы увеличить время приготовления до необходимого значения. Показатель истекшего времени остается на дисплее на 3 секунды, а затем выводится оставшееся время. Для подтверждения настройки раздастся звуковой сигнал.

Данную функцию можно использовать совместно с таймером или без него.

Примечание: если на таймере отображается время, подождите пять секунд, прежде чем изменить длительность приготовления.

По истечении 5 секунд длительность приготовления можно изменять.



Функция кулинарного помощника

Эта функция включает в себя следующие режимы: готовые рецепты, кипячение, бланширование.

Данная варочная панель имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты. Этот режим приготовления самостоятельно выбирает подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

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

На дисплей будут выведены рекомендации по выбору посуды для приготовления того или иного блюда.



Мы рекомендуем выбирать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное равномерное распределение тепла. Не оставляйте на варочной панели пустую посуду без присмотра.



Не ставьте посуду на панель управления, так как это может повредить прибор.

Выбор рецептов

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

Далее представлены продукты питания, для которых варочная панель рекомендует и автоматически устанавливает мощность и продолжительность приготовления в зависимости от типа и количества продукта.

Рецепт	Тип	Ингредиент	Готовность (при необходимости)
	Мясо	Говядина	Тонкий Средний Толстый
		Рубленный стейк	Свежий Замороженный
		Баранина	Мясо на кости
		Свинина	Среднее ребро Толстое ребро
		Утка	Филе Тонкие ломтики
		Птица	Белое мясо Бедро
	Морепродукты	Филе Стейк Вырезка	
		Рыба целиком	Мелкие части Круглая Плоская
		Крабы	Поширывать Поширывать ЭКО*
		Креветки	Поширывать Поширывать ЭКО* Гриль
		Мидии / моллюски	500 / 1000 / 2000 г
		Морские гребешки	200 / 500 / 600 г

	Овощи	Томаты Кабачки Баклажаны Перцы Лук	
		Грибы	Нарезанные Целиком
		Бланшированный картофель	
		Шпинат	
	Десерты	Растопленный шоколад Блины Оладьи Французский тост из бри- оши Карамель	
	Яйца	Яичница Омлет Яичница-глазунья Сваренные вкрутую Всмятку В мешочек Перепелиные	
	Паста, рис	Паста	Пенне Пенне ЭКО* Спагетти Спагетти ЭКО* Тальятелле Тальятелле ЭКО* Ракушки Ракушки ЭКО* Цельнозерновые
		Домашняя паста	100 / 150 / 200 г
		Рис	Белый Бурий Черный

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

Функция кипячения Boil (ИИ)

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

Поставьте посуду на варочную зону.

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

Варочная панель предложит наиболее подходящую варочную зону.

Подтвердите выбор кнопкой **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** для подтверждения.

На дисплей будут выведены время и мощность. Тем не менее Вы можете их изменить по своему усмотрению. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед началом приготовлением температура воды должна быть комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.

Для этой функции не используйте чугунную посуду и не накрывайте ее крышкой. Эту функцию можно также использовать для приготовления любого продукта, который требуется варить в кипящей воде.

Функция «Гриль»

Данная функция позволяет использовать аксессуары De Dietrich, которые устанавливаются на двоянную варочную зону, для приготовления на гриле, при этом блюдо будет доведено до нужной степени готовности и без использования лишнего жира. Эти аксессуары не входят в комплект поставки варочной панели, их можно приобрести отдельно.

Функция бланширования

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

Это позволяет сохранить не только яркий цвет овощей, но и их текстуру. При использовании этой функции овощи готовятся в кипящей воде не более 8 минут.

Выберите количество воды, в котором будут готовиться овощи.

Поставьте кастрюлю с ингредиентами на варочную зону.

ПРИМЕР РЕЦЕПТА

Пример рецепта приготовления куска говядины

» Включите варочную панель ①

» Нажмите 



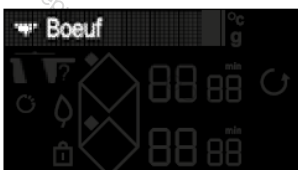
» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок  и .

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



» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок  и .

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



» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок  и .

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



» Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок  и .

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



» Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопок  и .

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



» 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 **ОК**.

» Начнется предварительный нагрев.

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

» После помещения продукта нажмите кнопку **ОК**,

» 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: когда перед окончанием приготовления начнет мигать «мин», вы можете увеличить время приготовления, нажав на кнопку , затем «+» или «-».

БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточное тепло

После интенсивного использования варочная зона, которой Вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут.

В течение этого периода на дисплее отображается «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 изменяет режим мощности прибора и таким образом минимизирует риск повреждения посуды или прибора.

Защита от проливания на варочную панель

Отключение варочной панели может произойти в следующих 3 случаях:

- пролитая жидкость попала на кнопки панели управления;
- на кнопках панели управления лежит влажная салфетка;
- на кнопках панели управления стоит металлический предмет.

Уберите посторонний предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, а затем возобновите приготовление. В этих случаях отображается символ , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Автостоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша варочная панель оснащена функцией защиты «Автостоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону по прошествии заданного промежутка времени (от 1 до 10 часов соответственно установленному уровню мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности варочная зона отключается, на панели управления загорается индикатор «AS», и в течение приблизительно 2 минут раздается звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку панели управления, чтобы остановить индикацию.



Возможно появление звуков, напоминающих звуки хода стрелок часов.

Эти звуки раздаются только во время работы варочной панели и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Кроме того, может раздаваться свист низкой тональности или гудение в зависимости от модели прибора и качества используемой посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем использовать какие-либо защитные устройства для варочной панели.

5 УХОД

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для очистки легких загрязнений используйте губку. Тщательно смочите горячей водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

Для удаления запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для губку с абразивным слоем и/или специальный скребок для стекла. Тщательно смочите горячей водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла удалите накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, и наконец вытрите поверхность насухо.

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

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стеклокерамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стеклокерамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Рекомендуется использовать кремообразные чистящие средства и специальные губки для деликатных вещей.

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Вы заметили световую индикацию на дисплее. Это нормально, она исчезнет через 30 секунд.

Срабатывает автоматический выключатель / перегорает предохранитель или работает только одна сторона прибора. Подключение вашей варочной панели выполнено неверно. Проверьте соответствие подключения (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, световая индикация на панели не загорается. На устройство не подается питание. Неисправность источника питания или неверно выполненное подключение. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Варочная панель не работает, на дисплее появляется другое сообщение. Неисправность электронной платы. Обратитесь в сервисный центр.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1 : температура ниже 5 °С.

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная панель не работает, отображается символ  , и звучит сигнал. На панель управления пролита жидкость или лежит посторонний предмет. Очистите или уберите предметы и возобновите процесс приготовления.

Отображается код F7. Электронные платы перегрелись (см. раздел об установке).

Во время работы одной варочной зоны световые индикаторы панели постоянно мигают. Используемая посуда не подходит.

В процессе приготовления посуда производит шум, варочная панель издает щелкающие звуки (см. раздел «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. При использовании некоторых типов посуды щелкающие звуки появляются при переходе энергии от прибора к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения варочной панели. Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

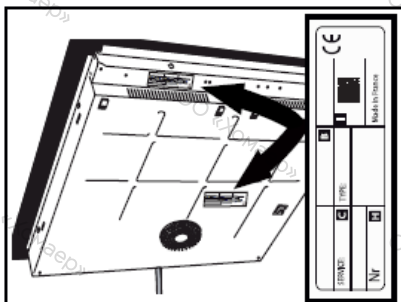
В случае повторяющихся нарушений работы отключите варочную панель от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

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

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;

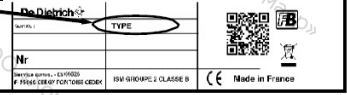
- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

Информация по бытовым электрическим варочным панелям ЕС № 66/2014

	Символ	Показатель																Ед. изм.
Идентификационный номер модели		LL8FVZTF	LL8ZVOTF	LL8ZECOTF	LL8ZDZTF													
Заводская табличка																		
Тип варочной панели		Индукционная **																
Общая мощность		7400	10800	10800	10800													Вт
Количество варочных зон и/или конфорок		5	5	5	6													
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	18	28	30													см
	2	Ø	16	23	23													см
	3	Ø	28	16	16													см
	4	Ø																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			40x23													см
	8	ДхШ			40x23													см
Потребление электроэнергии на каждую конфорку или варочную зону из расчета на 1 кг	1	EC electric cooking	169.2	168.3	168.9													Вт/кг
	2	EC electric cooking	182.5	170.2	170.2													Вт/кг
	3	EC electric cooking	168.3	175.1	175.1													Вт/кг
	4	EC electric cooking																Вт/кг
	5	EC electric cooking																Вт/кг
	6	EC electric cooking	180.2	180.2	180.2	180.2												Вт/кг
	7	EC electric cooking			180.2													Вт/кг
	8	EC electric cooking			180.2													Вт/кг
Потребление электроэнергии варочной панелью из расчета на 1 кг		EC electric hob	175.1	173.5	173.6	180.2												Вт/кг

Информация по Регламенту ЕС 2023/826

	Потребление электроэнергии	Время переключения на режим
Режим «Выкл.»	< 0,5 Вт*	70 секунд

* в зависимости от модели

