



ПЛ

ДОРОГОЙ КЛИЕНТЫ!

Вы только что приобрели продукцию De Dietrich. Этот выбор отражает как ваши потребности, так и вашу любовь к французскому образу жизни.

Продукция De Dietrich — это продолжение более чем 300-летних традиций и мастерства: она сочетает в себе дизайн, аутентичность и технологии на службе кулинарного искусства. Наши приборы изготовлены из благородных материалов и отличаются безупречной отделкой.

Мы уверены, что эта высококачественная продукция позволит любителям кулинарии раскрыть все свои таланты.

Служба поддержки клиентов De Dietrich всегда готова ответить на любые вопросы или выслушать предложения — все для того, чтобы каждый раз еще лучше удовлетворять ваши потребности.

Для нас большая честь быть вашим новым партнером на кухне, и мы благодарим вас за доверие, которое вы оказали нашей компании.



Имея производственные мощности во французских городах Орлеан и Вандом, компания De Dietrich постоянно стремится к совершенству, применяя свой уникальный опыт для создания изысканных изделий. Многие наши бытовые приборы имеют сертификат «Origine France Garantie», подтверждающий их французское происхождение.

Эта маркировка не только гарантирует качество и долговечность наших устройств, но и обеспечивает их отслеживаемость, четко и объективно указывая их происхождение.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

СОДЕРЖАНИЕ

• 1 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	7
• 2 УСТАНОВКА.....	8
Распаковка	8
Здания	8
Электрическое подключение	10
• 3 ПРЕЗЕНТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	11
Пояснения к клавиатуре.....	11
Пояснение к дисплею.....	12
• 4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	13
Управление параметрами	13
Управление питанием	14
Выбор судна	14
Выбор горелки	13
Включение – выключение.....	15
Регулировка мощности	15
Функция горизонта (в зависимости от модели)	16
Настройка таймера	16
Блокировка команд	17
Функция ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	17
Функция ICS	17
Функция ВЫЗОВА.....	17
Функция ПРОШЕДШЕГО ВРЕМЕНИ.....	18
Функция кулинарного помощника	19
Функция «Избранное»	24
Советы и рекомендации по безопасности.....	25
• 5 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	26
• 6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	27
• 7 ТАБЛИЦА ЭНЕРГИИ.....	28

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ — ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТОТ РАЗДЕЛ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ.

Данное руководство также доступно для скачивания на сайте бренда.

Устройство соответствует европейским директивам и правилам, которым оно подчиняется.

Прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющие необходимого опыта или знаний, при условии, что они находятся под присмотром и получили предварительные инструкции по использованию прибора или прошли соответствующее обучение и понимают опасности, которым они могут подвергаться.

Устройство не является игрушкой.

Работы по очистке и техническому обслуживанию, выполняемые пользователем, не должны выполняться детьми без присмотра.

Детей младше 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

Варочная панель оснащена защитой от детей, которая не позволяет использовать ее, когда она выключена или во время приготовления пищи (см. раздел об использовании защиты от детей).

 Устройство и его доступные компоненты нагреваются во время использования. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Не следует класть на конфорку металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

 **ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Всегда следите за прибором во время непродолжительного приготовления пищи.

Опасность пожара: не храните предметы в зонах приготовления пищи.

При использовании масла или жира на индукционной плите оставлять работающий прибор без присмотра может быть опасно.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Опасность возгорания. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя.

например, крышка или противопожарное одеяло.

 Если поверхность треснула, отключите прибор от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

Не пользуйтесь варочной панелью, пока стеклянная поверхность не будет заменена.

Щиты должны быть подключены к сети через многополюсный выключатель, в соответствии с действующими правилами установки. Выключатель должен быть встроен в стационарный кабельный канал. Щит предназначен для работы на частоте 50 Гц или 60 Гц (50 Гц / 60 Гц) без необходимости специального вмешательства пользователя.

Подключение устройства должно осуществляться с помощью стандартного кабеля питания, количество жил которого зависит от типа необходимого подключения (см. раздел «Установка»).

Если шнур питания поврежден, его замену должен осуществлять производитель, его служба послепродажного обслуживания или лица, имеющие аналогичную квалификацию, чтобы избежать опасности.

Следите за тем, чтобы шнур питания электроприборов, подключенных вблизи варочной панели, не соприкасался с зонами нагрева.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать помех между платой и кардиостимулятором, последний должен быть разработан и настроен в соответствии со всеми применимыми правилами. За соответствующей информацией обратитесь к производителю кардиостимулятора или к своему врачу.

Следует использовать только элементы обеспечения разработаны производителем устройства, указаны в руководстве пользователя или встроены в устройство. Использование ненадлежащих средств безопасности может привести к несчастным случаям.

Избегайте ударов посудой: стеклокерамическая поверхность очень прочная, но может разбиться. Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «всасывания» может повредить поверхность.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Стеклокерамика. Избегайте трения посудой, так как это может привести к долгосрочному повреждению декоративных элементов стеклокерамической поверхности.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи.

Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминий, или на алюминиевые подносы на конфорку. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый вред конфорке.

Не размещайте чистящие средства или легковоспламеняющиеся вещества в шкафу под варочной панелью.

Никогда не используйте паровые очистители для ухода за варочной панелью.

Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.

После использования выключите варочную панель с помощью ее кнопок управления и не полагайтесь на детектор наличия посуды для ее включения.

1 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ означает, что устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.

Устройство содержит большое количество материалов, подлежащих переработке. Оно отмечено символом, указывающим на необходимость сдачи отслуживших свой срок устройств в авторизованный пункт сбора. Для получения информации о ближайших пунктах сбора отслуживших свой срок устройств обратитесь к продавцу или в технические службы местных органов власти. Переработка устройства, организованная производителем, будет осуществляться в наилучших для вас условиях в соответствии с Европейской директивой по утилизации отходов.

использовал

оборудование

Электрическое и электронное оборудование. Некоторые упаковочные материалы данного устройства также подлежат переработке. Мы рекомендуем вам сдавать их на переработку и утилизировать в предназначенные для этого контейнеры, тем самым внося вклад в защиту окружающей среды. Благодарим вас за сотрудничество в деле защиты окружающей среды.

Совет по экономии энергии

Использование крышки во время приготовления пищи экономит энергию. стеклянная крышка позволяет идеально контроль приготовления пищи.



. 2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВКА

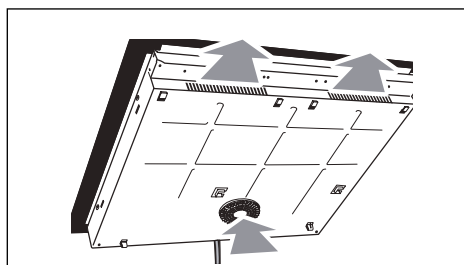
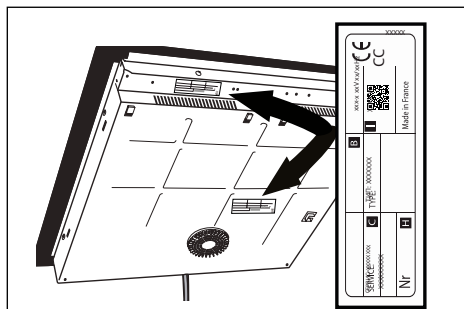
Удалять все элементы

Устройства безопасности варочной панели.

Проверьте корректность параметров устройства размещено на тарелке номинальные данные.

Запишите номер обслуживания и стандартный тип, указанные на этой табличке, в поле ниже для дальнейшего использования.

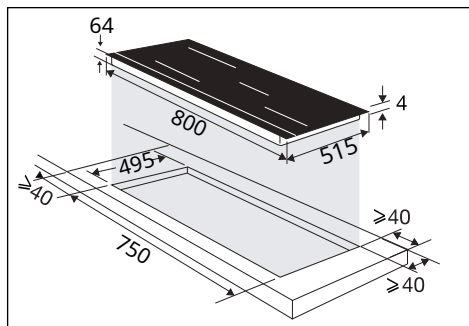
Услуга:	Тип:
---------	------



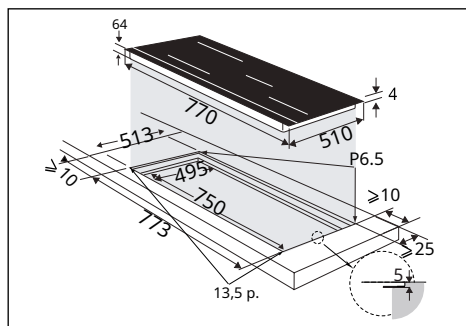
ЗДАНИЕ

Убедитесь, что отверстия для входа и выхода воздуха ничем не загорожены. Учитывайте установочные размеры (в миллиметрах) столешницы, в которую будет встраиваться варочная панель. Убедитесь, что циркуляция воздуха между передней и задней частями варочной панели ничем не ограничена.

Встроенная столешница

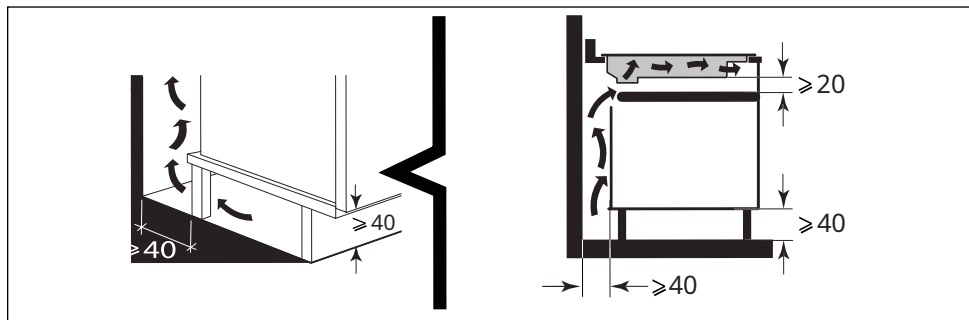


Встроенный на высоте столешницы



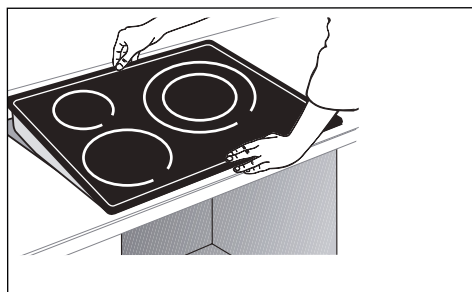
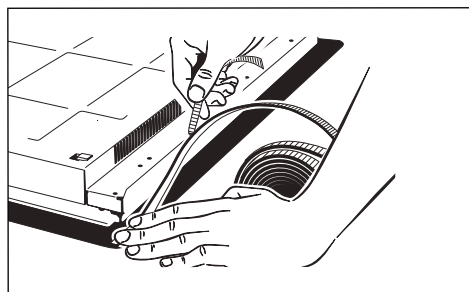
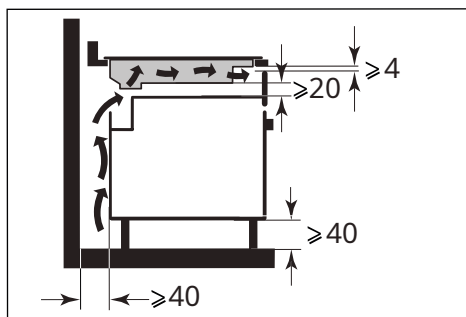
. 2 УСТАНОВКА

При монтаже пластины над ящиком



или печь намеревался
При монтаже необходимо соблюдать
размеры, указанные на рисунках,
чтобы обеспечить необходимый поток
отводимого воздуха.

Перед установкой аккуратно наклейте уплотнитель
по всему периметру стеклянной панели.



Важный

Если варочная панель расположена над духовкой, её термозащита может ограничить одновременное использование варочной панели и духовки в режиме пиролиза, отображая код «F7» в зоне управления. В этом случае рекомендуется увеличить вентиляцию варочной панели, сделав отверстие в боковой стенке корпуса (8 см x 5 см).

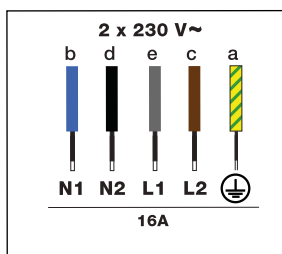
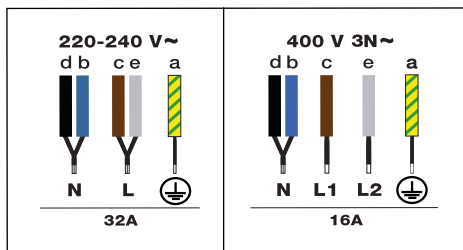
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Щиты должны быть подключены к электросети через многополюсный разъединитель в соответствии с действующими правилами установки. Разъединитель должен быть встроен в стационарный кабельный канал.

Найдите провод индукционной варочной панели:

- а) желто-зеленый
- б) синий
- в) коричневый
- г) черный
- е) серый

При подключении варочной панели к электросети или после длительного отключения электроэнергии на панели управления появляется световой код. Подождите примерно 30 секунд, пока эта информация не исчезнет, и устройство не будет готово к использованию (это нормальное состояние дисплея, предназначенное для обслуживания). Пользователь варочной панели должен игнорировать эту информацию.



.3 ПРЕЗЕНТАЦИЯ УСТРОЙСТВА



Пояснения к клавиатуре



: Параметры



: Подтверждение ОК



: Отменить



: Навигация (меню вверх/вниз) :



Вкл/Выкл



: Блокировка/Очистка замка:



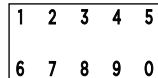
: Выбор горелки



: Функция горизонта (в зависимости от модели)



: Настройка мощности/времени



: Цифровая клавиатура для настройки питания/времени



: Таймер

Прямой доступ



: Поддержание тепла :



: Тушение



: Жарка



: Способствовать росту

Функции



: Функция переключения



: Функция ICS



: Функция вызова



: Функция прошедшего времени :



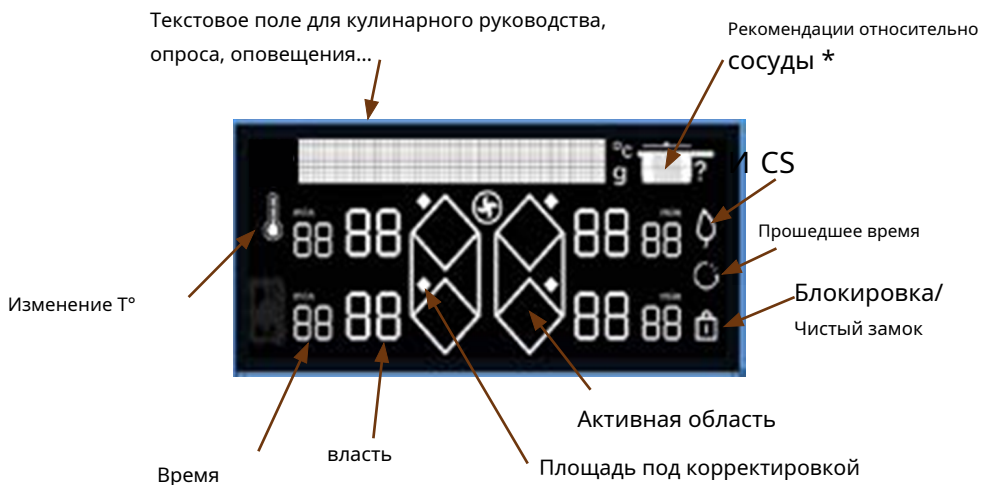
: Кулинарный помощник



: Любимый

• 3 ПРЕЗЕНТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Показать объяснения



*** Рекомендации по блюдам:**

-  Сковорода из нержавеющей стали
-  Сковорода из нержавеющей стали с крышкой.
-  Сковорода с антипригарным покрытием.
-  Кастрля с крышкой
-  Кастрля из нержавеющей стали
-  Кастрля из нержавеющей стали с крышкой
-  Кастрля с крышкой

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

При первом включении варочной панели вы можете персонализировать различные функции.



Управление параметрами

Нажмите кнопку  чтобы перейти к параметрам:

- **Язык**((Французский по умолчанию)
- **Яркость**(5 возможных уровней)
- **Автоссылка**: Варочная панель автономно передаёт информацию об уровне мощности вытяжке, которая автоматически регулирует скорость и включает/выключает подсветку. Регулировка не требуется. Вытяжка автоматически поддерживает скорость 1 примерно 2 минуты после выключения варочной панели, а затем выключается.

Функция по умолчанию отключена, вы можете включить ее, выбрав ВКЛ в меню с помощью кнопок «вверх» и «вниз» (разместите символ)

- **Ограничение мощности**(доступны 4 настройки уровня мощности (см. раздел «Управление питанием»)
- **Демонстрационный режим**: По умолчанию устройство настроено на обычный режим обогрева. Если устройство включено в демонстрационном режиме (положение «ВКЛ»), оно не будет нагреваться. Чтобы выйти из демонстрационного режима, нажмите и удерживайте кнопку параметров.
- **Обслуживание**: Если у вас возникли проблемы, воспользуйтесь меню «Обслуживание». При обращении в сервисный центр вам необходимо будет сообщить коды, отображаемые в результатах диагностики. Функция «Сброс» позволяет восстановить заводские настройки устройства.

Кнопки  и  позволяют перемещаться по меню.

Нажатие кнопки  позволяют вернуться в предыдущее меню без модификация.

Нажатие кнопки **ОК**  позволяет вам подтвердить свой выбор.

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 УПРАВЛЕНИЕ ПИТАНИЕМ

Общая мощность варочной панели должна соответствовать параметрам мощности используемой электроустановки.

По умолчанию мощность варочной панели установлена на максимум.

Убедитесь, что ваш электрический выключатель правильно откалиброван (см. таблицу ниже).

Мощность плиты (кВт)	Предохранители/ Автоматический выключатель электрического напряжения
7.4	32
5.7	25
4.6	20
3.6	16

 Убедитесь, что выбранная мощность подходит для автоматических выключателей в электрическом шкафу.

4.2 ВЫБОР СУДНА

На индукционной плите можно использовать большинство кухонной посуды. Единственная посуда, которая не подходит для индукционной плиты, — это стеклянная, глиняная, алюминиевая посуда без специального дна, медная и некоторые виды нержавеющей стали, не обладающие магнитными свойствами.

 Мы рекомендуем выбирать посуду с толстым плоским дном. В такой посуде тепло распределяется лучше, что обеспечивает более равномерное приготовление. Никогда не оставляйте пустую нагревающуюся посуду без присмотра.

 Не ставьте посуду на клавиатуру или экран управления.

4.3 ВЫБОР ГОРЕЛКИ

Посуду можно размещать на разных конфорках прибора. Выберите подходящую конфорку в зависимости от размера посуды. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности будет мигать, и конфорка не будет работать, даже если посуда подходит для индукционных плит. Не используйте посуду, диаметр которой меньше диаметра конфорки (см. таблицу).

Диаметр зоны приготовления пищи (см)	Максимальная мощность горелка (В)	Нижний диаметр тарелки (см)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700/4600(*)	15-32
30	5500	15-32
Горизонт	3700/4600(*)	18 – Овал – сосуд для приготовления пищи рыба ниа
1/2 зоны	2800	11 - 22



Когда использовал в то же время есть несколько конфорок, варочная панель обеспечивает правильное распределение мощности между конфорками, поэтому чтобы не превысить максимальное значение мощности.

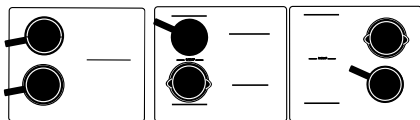
В случае эксплуатации максимальная мощность (Boost) на нескольких конфорках одновременно не забудьте расположить посуду как можно лучше, избегая следующих конфигураций:



4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Нет усиления

Нет усиления



4.4 ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажимать кнопка Вкл/Выкл



На каждой доступной конфорке в течение 8 секунд будет отображаться символ «0». Варочная панель автоматически распознаёт посуду. При обнаружении посуды мигает символ «0», а на обнаруженной зоне появляется точка. После этого можно отрегулировать необходимую мощность. Без настройки мощности зона нагрева автоматически отключается.

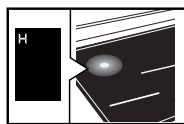


Если кастрюля не обнаружена, выберите конфорку.



Выключение варочной зоны/варочной панели

Нажмите и удерживайте кнопку зоны раздастся длинный звуковой сигнал, и дисплей погаснет или появится символ «H» (остаточное тепло).

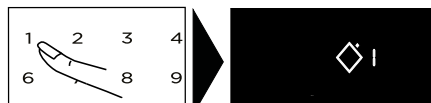


Нажимать кнопка Вкл/Выкл, К полностью выключите плиту.

4.5 РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

С помощью кнопок «+» или «-» или цифровой клавиатуры можно установить уровень мощности от 1 до 19. В этом случае можно напрямую ввести цифры, соответствующие желаемой мощности. Нажатие кнопки «0» выключит горелку.

Пока включение ты можешь напрямую настраивать власть максимум (за исключением функции BOOST) нажатием кнопки зоны «-».



Прямой доступ:

Четыре кнопки они позволяют прямая установка выбранный уровней мощности:



= мощность 2 – Поддержание тепла =



мощность 10 – Кипение на медленном

огне



= мощность 19 - Браунинг =



максимальная мощность.



Упомянул выше ценности настройки власть они могут быть модифицированный (С исключение (Функция BOOST). Выполните следующие действия:

Плита должна быть включена. Выберите или , и , удерживайте.

4. ВИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

удерживая кнопку нажатой.

Установите новую мощность с помощью кнопки + или - .

- Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит, что действие выполнено.

Примечание: Уровень мощности должен быть в пределах:

1 и 3 для

4 и 11 для

12 и 19 для



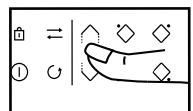
4.6 ФУНКЦИЯ ГОРИЗОНТ(в

(в ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Horizone можно использовать в двух отдельных зонах или в одной полной зоне.

Зона. Полная зона может отображаться как 0, и сигнал включается.

выбрано кнопкой



Настройка мощности и таймера осуществляется одновременно нажатием кнопок + и - или возвратом осуществляется так же, как и для обычной горелки.

4.7 РЕГУЛИРОВКА ТАЙМЕРАИ

Каждая конфорка имеет свой таймер. Вы можете установить его сразу после включения конфорки.

и изменение настроек выполняется путем - выбора зоны, которая не использует кнопку таймера.



а затем кнопки + или -



или с помощью цифровой клавиатуры. В этом случае вы можете напрямую вводить цифры, соответствующие желаемому времени, одну за другой. Нажатие кнопки 0 остановит таймер.

Чтобы упростить установку очень длительных промежутков времени, можно перейти сразу к 99 минутам, нажав кнопку «->» в самом начале.

После завершения приготовления таймер

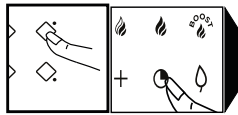
Чтобы выключить его, просто нажмите любую кнопку управления конфоркой. В противном случае звук прекратится через мгновение.

Чтобы выключить таймер пока
приготовление пищи, должен нажимать

установить на 0 с помощью кнопки - или нажмите «0» на цифровой клавиатуре.

Независимый таймер

Эта функция позволяет измерять время без приготовления пищи.



Нажмите кнопку

Установите время с помощью кнопок

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

+ или -. Буква "т" на дисплее начнет мигать.



- В конце настройки буква "т" будет отображаться непрерывно и начнется обратный отсчет. Остановить уже начавшийся обратный отсчет можно длительным нажатием кнопки выбора горелки.

4.8 БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТА КОНТРОЛЬ

Блокировка от детей

Индукционная плита оснащена функцией безопасности. Защита от детей позволяет блокировать управление, когда прибор не используется или во время приготовления пищи (для сохранения выбранных настроек). В целях безопасности всегда активны только кнопки выключения и выбора зоны, что позволяет выключить варочную панель или изолировать зону приготовления.

Блокирование

Нажмите кнопку  (замок) до тех пор, пока когда на дисплее появится символ  замка и раздастся звуковой сигнал, подтверждающий действие.

Диск заблокирован во время работы

Во время работы прибора на дисплеях зон приготовления пищи отображается является поочередно

Символ питания и блокировки. При нажатии кнопок регулировки мощности или таймера активных зон нагрева: сообщение «Блокировка» отображается в течение 2 секунд, а затем исчезает.

Разблокировка

Нажмите кнопку  до момента когда символ замка  исчезнет на дисплее и раздастся звуковой сигнал, подтверждающий действие. **Функция CLEAN LOCK** Эта функция позволяет вам временно заблокировать тарелки пока уборка.

Чтобы активировать функцию Clean Lock:

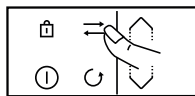
кратковременно нажмите кнопку. Раздастся звуковой сигнал и загорится символ .

 На дисплее будет мигать. По истечении заданного времени автоматический разблокировка сам устройства.

Раздастся двойной звуковой сигнал. Чтобы в любой момент отключить функцию Clean Lock, просто нажмите и удерживайте кнопку .

4.9 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ

Эта функция позволяет перемещать кастрюлю между конфорками, сохраняя исходные настройки (мощность и время). Нажмите кнопку на короткое время .



==== будут отображены символы

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

В стихотворение текст. Выбрать конфорку, на которую нужно переместить сковороду. Настройки будут переданы на выбранную конфорку, и вы сможете переместить сковороду.

4.10 ФУНКЦИЯ ICS

Интеллектуальная система приготовления пищи

Эта функция оптимизирует выбор конфорки в зависимости от диаметра используемой посуды. Выполните следующие действия:

Поставьте емкость на горелку (например, Ø28 см).

Выберите «Увеличение мощности» и, по желанию, также установите время.

Нажмите кнопку  Символ «ICS» будет показано на дисплее,



Если выбранная конфорка подходит для данной сковороды, символ «ICS» погаснет и на дисплее отобразятся начальные параметры приготовления.

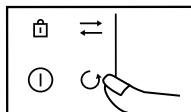
Если выбранная конфорка не подходит для данной посуды, на дисплее отобразится наиболее подходящая конфорка, и настройки будут автоматически перенесены на неё. ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции варочная панель должна быть холодной.

4.11 ФУНКЦИЯ ВЫЗОВА

Функция позволяет отображать последние настройки «мощности и таймера» для всех конфорок были отключены менее чем за 3 минуты.

Чтобы иметь возможность использовать это

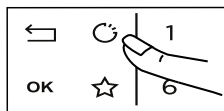
Для включения функции необходимо разблокировать варочную панель. Нажмите кнопку включения/выключения, а затем кратковременно нажмите кнопку .



Когда варочная панель работает, эта функция позволяет отображать настройки мощности и таймера. горелка(и) погасли в течение последних 30 секунд.

4.12 ПРОШЕДШАЯ ФУНКЦИЯ ВРЕМЯ

Эта функция позволяет отобразить время, прошедшее с момента последнего изменения мощности выбранной зоны нагрева. Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите кнопку .



На дисплее таймера мигает истекшее время для выбранной зоны приготовления. Если вы хотите, чтобы приготовление закончилось в определённое время, нажмите кнопку , затем в течение 5 секунд нажмите кнопку таймера «+», чтобы установить нужное время приготовления. Дисплей времени перестанет мигать на 3 секунды, затем отобразится оставшееся время. Звуковой сигнал подтвердит ваш выбор.

Эта функция работает с использованием функции с таймером или без него.

Примечание: если таймер показывает время, необходимо подождать 5 секунд, прежде чем изменять время приготовления.



4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.13 ФУНКЦИЯ КУЛИНАРНОГО ПОМОЩНИКА

В комплект поставки варочной панели входит руководство по приготовлению блюд с различными рецептами. Варочная панель должна быть включена. Чтобы открыть руководство, нажмите кнопку г. кулинарный.

Прием круглый	Семья	Компонент	Выпечка (при необходимости)
	Мясо	Говядина	Тонкий Посредственный Толстый
		Котлета из рубленого мяса	Свежий Замороженный
		Ягненок	Котлеты
		Свинина	Средние ребрышки Толстые ребра
		Утка	Грудь Шампуры
		Птица	Белый бедро
	Фрукты моря	Филе	
		Белл	
		Кубики	
		Целая рыба	Маленький Круглый Блюдо
		Крабы	Приготовление пищи ЭКО-приготовление* Приготовление на гриле
		Креветки	
		Моллюски	Приготовление пищи ЭКО-приготовление*
		Гребешки	
	Овощи	Помидоры	
		Цуккини	
		Баклажаны	
		Перец	
		Лук	
		Грибы	Резать Весь
		Бланшированный картофель	

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Прием круглый	Семья	Компонент	Выпечка (при необходимости)
	Десерты	Растопленный шоколад	
		Блины	
		Блины	
		Бриошь/французский тост	
		Карамель	
	Яйца	Яичница	
		Омлет	
		Омлет	
		Вареные яйца	
		Мягко	
		Сваренный вкрутую	
		Перепела	
	Паста/Рис	Сухие макароны	Пенне Органические пенне* Спагетти ЭКО Спагетти* Тальятелле Тальятелле ЭКО* Макароны-ракушки ЭКО-ракушки* Полный
		Рис	Белый Полный Черный рис

* Рецепты ЭСО включают пассивное приготовление, которое экономит энергию за счёт использования остаточного тепла. Крышка обеспечивает концентрацию тепла в кастрюле после выключения плиты, позволяя продолжать приготовление в течение времени, заданного функцией ЭСО.

- **Функция вакуума** Это позволяет готовить продукты в вакуумных пакетах при низких температурах, сохраняя кулинарные и питательные качества. Важно, чтобы температура воды в начале приготовления не была слишком высокой или слишком низкой, так как это может исказить конечный результат.

- **Функция кипячения воды**Позволяет вскипятить воду и поддерживать её кипение, например, для приготовления пасты. Поставьте кастрюлю на конфорку. Выберите необходимое количество воды (от 0,5 до 6 литров) с помощью кнопок / ^ v

Варочная панель подскажет наиболее подходящую конфорку. Подтвердите выбор, нажав кнопку.**ХОРОШО**

Начинается приготовление пищи.

Когда вода закипит, раздаётся звуковой сигнал, и на экране появится сообщение с просьбой добавить ингредиенты. После завершения нажмите**ХОРОШО**для подтверждения.

Время и мощность отображаются на дисплее, но вы можете настроить их по своему усмотрению. По завершении приготовления раздаётся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы температура воды в начале приготовления не была слишком высокой или слишком низкой, так как это исказит конечный результат.

Не используйте чугунную посуду или крышки с этой функцией. Эту функцию также можно использовать для приготовления любых продуктов в кипящей воде.

- **Функция гриля**Эта функция позволяет использовать гриль-аксессуар De Dietrich.

На двухзонном гриле можно готовить пищу, не пережаривая и не добавляя лишнего жира. Гриль не входит в комплект поставки и может быть приобретён у продавца.

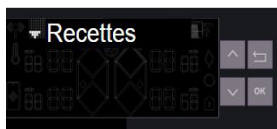
- **Функция бланширования**позволяет готовить овощи в кипящей воде не более 5 минут (начиная с холодной).

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Пример рецепта приготовления говядины:

» Включи запись ⓘ

" Нажимать 



» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок

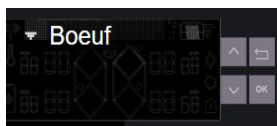
▼ / ▲

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



» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок ▼ / ▲

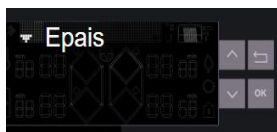
» Подтвердите выбор «Мясо» с помощью кнопки **OK**



» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок

▼ / ▲

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



» Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок ▼ / ▲

» Подтвердите выбор толщины для помощи кнопки **OK**

» Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопки / ▼ ▲

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- » Подтвердите выбранный уровень выпечки, нажав кнопку **OK**.



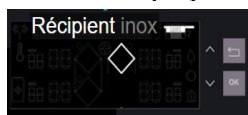
- » Если плата оснащена зондом, дополнительный шаг позволяет выполнить специфические операции выпечки с использованием зонда.

- » Выберите, хотите ли вы продолжить приготовление с использованием зонда кнопки / .  

- » Подтвердите свой выбор кнопкой **OK**.



- » Дисплей варочной панели рекомендует посуду, обеспечивающую оптимальные результаты приготовления, а также соответствующую зону приготовления.



- » После установки кастрюли в выбранную зону подтвердите нажатием кнопки **OK**.
Начинается фаза нагрева пустой кастрюли.



или с помощью зонда



- » После завершения нагрева на дисплее варочной панели появится сообщение напоминая вам положить кусок говядины.

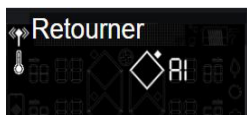


- » После размещения ингредиента нажмите кнопку
- » Начнется обратный отсчет времени приготовления говядины с первой стороны.



- » По истечении этого времени на дисплее появится сообщение о необходимости перевернуть мясо.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



- » После переворачивания нажмите кнопку.
- » Начнётся второй этап выпечки.



- » После завершения приготовления варочная панель издаст серию звуковых сигналов. Нажатие кнопки позволяет увеличить время приготовления.



Примечание: если сообщение «tin» мигает до окончания приготовления, вы можете отрегулировать время приготовления.

выпечка нажатием кнопок , затем + или -.

- » С помощью кнопки вы можете выбрать все настройки приготовления, как Избранное. Чтобы сохранить, нажмите **OK**

Это позволяет вам получить доступ к настройкам одним нажатием кнопки.  после включения диска (см. раздел Избранное).

4.14 ФУНКЦИЯ ИЗБРАННОГО

Функция "ЛЮБИМЫЙ"  позволяет введение ВНИЗ память 5 наиболее часто используемых рецептов с помощью кулинарного помощника. После приготовления с помощью функции кулинарного помощника, перед выключением прибора, вы можете добавить рецепт в избранное, выбрав эту опцию с помощью кнопок прокрутки и подтвердив выбор кнопкой **OK**. Функция кулинарного помощника сохранит рецепт и любые изменения в нём в избранном.

Вы можете просмотреть свои любимые рецепты, нажав кнопку «звездочка» и прокручивая список с помощью кнопок «вверх/вниз».

ПРИМЕЧАНИЕ: Если все 5 избранных уже использованы, новая запись заменит первую.

4.15 СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ БЕЗОПАСНОСТЬ

Остаточное тепло

Конфорка, используемая длительное время, может оставаться горячей в течение нескольких минут. В это время на дисплее отображается символ «Н». Избегайте прикосновения к этим зонам.

Ограничитель температуры

Каждая конфорка оснащена датчиком безопасности, который постоянно контролирует температуру дна посуды. Если на конфорке остаётся пустая посуда, датчик автоматически регулирует мощность, вырабатываемую варочной панелью, предотвращая повреждение посуды или варочной панели.

Защита в случае разлива жидкости

Тарелка Может быть остаться ВЫКЛЮЧЕН
в следующих 3 случаях:

- На кнопки управления попала жидкость.

- Положите мокрую ткань на **есть также звуки, напоминающие** кнопки.

- Расположение металла предмет на кнопках.

Удалить размещенный элемент или чистый и сухой

кнопки управления, а затем возобновите приготовление пищи.

В этом случае символ отображается вместе со звуковым сигналом.

Система автостопа

Чтобы вы не забыли выключить индукционную варочную панель, она оснащена В функция безопасности "система Авто-Стоп", которая автоматически выключается забытая зона приготовление пищи

По истечении заданного времени (от 1 до 10 часов в зависимости от используемой мощности). При срабатывании этой защиты отключение конфорки сигнализируется появлением символа «AS» на конфорке.

Текстовое сообщение и звуковой сигнал будут звучать около 2 минут. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку управления.



Могут также быть слышны звуки, напоминающие движение стрелок часов.

Они появляются только при включении диска и исчезают или уменьшаться в зависимости от Конфигурация нагрева. В зависимости от модели и качества используемой посуды, могут быть **Свист. Описанные выше звуки совершенно нормальны, поскольку связаны с индукционной технологией и не указывают на неисправность устройства.**



Мы не рекомендуем использовать какие-либо **система защиты пластин.**



ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛАСТИН

Небольшие пятна можно удалить кухонной губкой. Смочите очищаемый участок тёплой водой и протрите.

В случай настойчивый, Для удаления затвердевших пятен, остатков сахара или расплавленного пластика используйте кухонную губку и/или специальный скребок для стекла. Смочите очищаемую поверхность теплой водой, соскребите пятно специальным скребком для стекла, завершите чистку шершавой стороной кухонной губки и протрите поверхность.

Чтобы удалить оставшиеся отложения или известковый налет, смочите пятно теплым белым уксусом, оставьте на некоторое время, а затем протрите мягкой тканью.

Для удаления пятен с блестящего металла и еженедельного ухода используйте специальное средство для чистки стеклокерамических поверхностей. Нанесите на стеклокерамическую поверхность специальное средство (содержащее силикон и обладающее защитными свойствами).

Важное примечание: Не используйте порошки и абразивные губки. Используйте кремы или специальные губки для деликатной посуды.

.6 РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

При подключении

На дисплее появляются символы. Плита не работает, дисплей Это нормально, они исчезнут через 30 секунд.

Установка автоматически отключается или работает только одна сторона. Связь Диск неверный. Проверьте правильность.

(см. раздел о соединениях).

Во время первого цикла приготовления пищи плита издает странный запах.

Устройство новое. Нагревайте по 30 минут на каждой конфорке по кастрюле с водой.

При включении

Плата не работает и дисплей на кнопках не светятся.

Устройство не подключено к источнику питания. Неправильное подключение или источник питания. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Диск не работает и отображается другой

Сообщение. Электронная схема работает неправильно, передача питания от платы к плате нарушена. Обратитесь в сервисный центр.

Диск не работает, высвечивается сообщение «зabloкирован». Снимите блокировку от детей.

Код неисправности F9: напряжение менее 170 В.

Код неисправности F0: температура ниже 5°C.

При использовании

появляется символ и раздается звуковой сигнал.

Пролилась жидкость или посторонний предмет заблокировал клавиатуру. Очистите поверхность варочной панели или уберите посторонний предмет, а затем продолжите приготовление пищи.

Отображается код F7.

Перегрев электронных схем (см. раздел «Установка»).

Индикаторные лампочки на клавиатуре всегда мигают во время работы зоны готовки. Используемое судно не подходит.

Является

Посуда шумит, а плита потрескивает во время приготовления пищи.

(Смотреть

совет "Советы и рекомендации по безопасности"). Это нормально. Для некоторых типов посуды это имеет тарелки.

Вентиляция продолжает работать после остановки варочной панели.

Это нормально. Это помогает охладить электронные компоненты.

Если проблема не устранена. Выключите варочную панель на 1 минуту. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.



[illegible]