

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4441BT

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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

De Dietrich 

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



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

Уважаемый покупатель!

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

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

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

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

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

СРОК СЛУЖБЫ

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

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

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



Список авторизованных дилеров De Dietrich

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
2 УСТАНОВКА	8
Распаковывание	8
Установка	8
Подключение к электросети	10
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	11
Условные обозначения на панели управления	12
Условные обозначения на дисплее	13
4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
Управление параметрами	14
Управление мощностью	15
Выбор посуды	15
Выбор конфорки	15
Включение и выключение	16
Настройка мощности	16
Horizone (в зависимости от модели)	17
Настройка таймера	17
Блокировка панели управления	17
Функция переключения Switch	18
Функция умной системы приготовления пищи ICS	18
Функция установки настроек из памяти Recall	18
Функция индикации истекшего времени Elapsed Time	18
Функция «Избранное»	23
Датчик	24
Безопасность и рекомендации	29
5 УХОД	30
6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	31
7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	32

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании. Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

 Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

 **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках. Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

 Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током. Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы. Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки. Плита для приготовления пищи будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо вмешательства с вашей стороны.

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

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией. Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.** Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом. Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты.

Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

Избегайте ударов посудой: стеклокерамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся. Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стеклокерамической поверхности.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.

Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты. Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

ДАТЧИК

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

Чтобы снять крышку, поверните ее с помощью монеты, выровняв черточку с символом открытого замка.

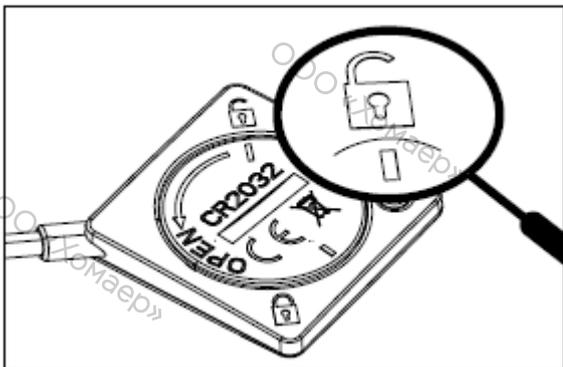


Рис. 1

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).

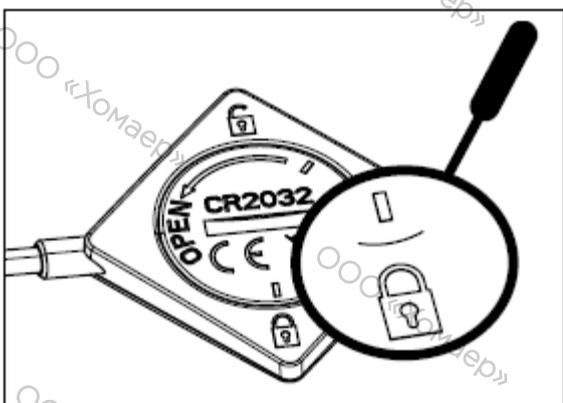


Рис. 2

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 хранить 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 печи.

Компания Brandt France заявляет, что устройство, оснащенное функцией датчика, соответствует Директиве 2014/53/UE. С полным текстом декларации ЕС о соответствии можно ознакомиться по ссылке: www.dedietrich-electromenager.com.

1 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Этот символ показывает, что прибор не относится к бытовым отходам. Прибор содержит также большое количество материалов, пригодных для вторичной переработки. Поэтому на нем имеется маркировка, согласно которой использованный и подлежащий утилизации прибор должен быть доставлен в специальный пункт сбора технических отходов. Узнать о ближайших к вашему дому пунктах сбора технических отходов можно у продавца техники или в городских центрах технического обслуживания. Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Некоторые материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, – помещайте их в соответствующие муниципальные контейнеры. Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

Рекомендации в отношении экономии энергии

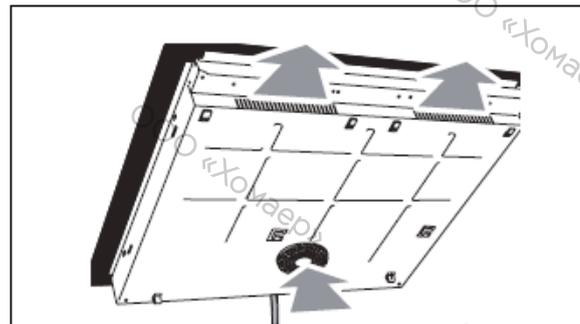
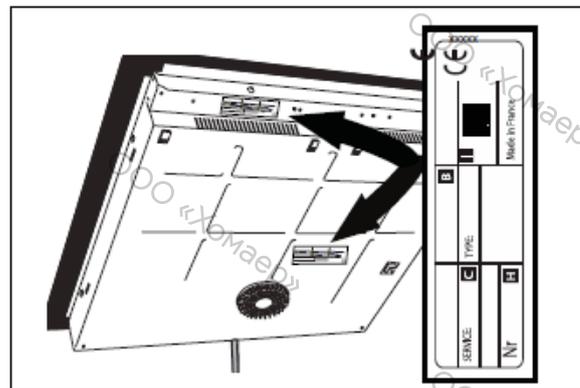
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

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

Датчик поставляется вместе с батареей, 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 плиты, 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.



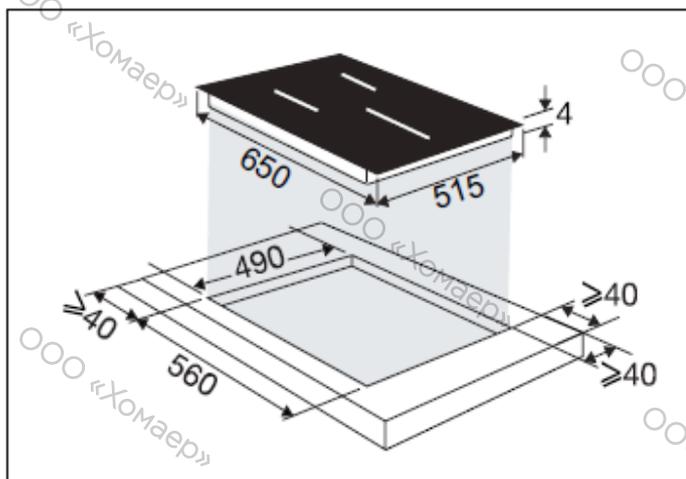
Услуга:	Тип:
---------	------

УСТАНОВКА

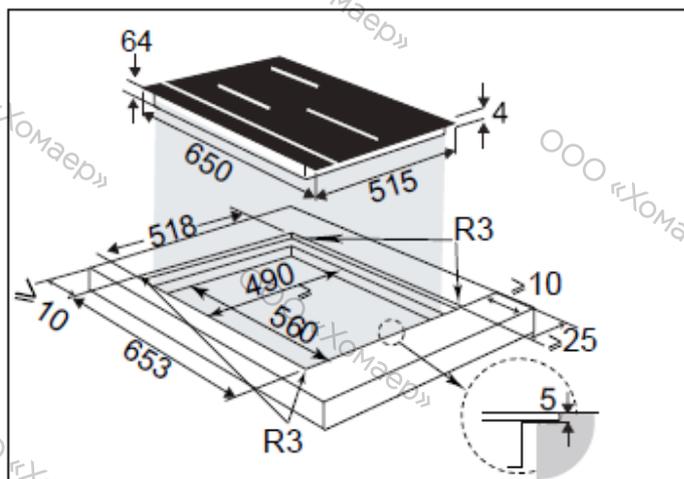
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается плита. Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.

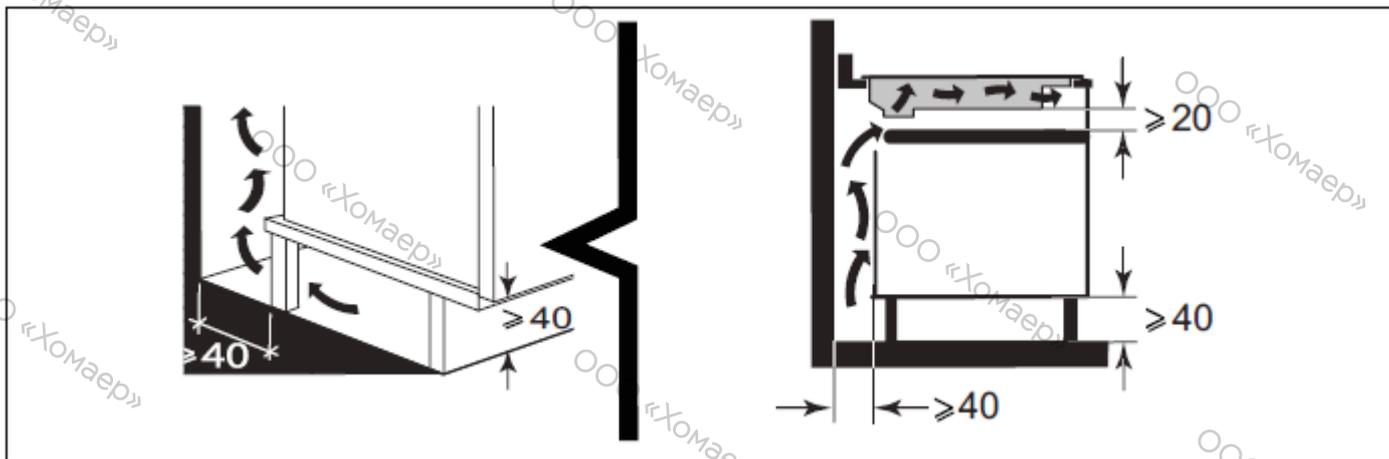
Установка на рабочей поверхности



Установка заподлицо

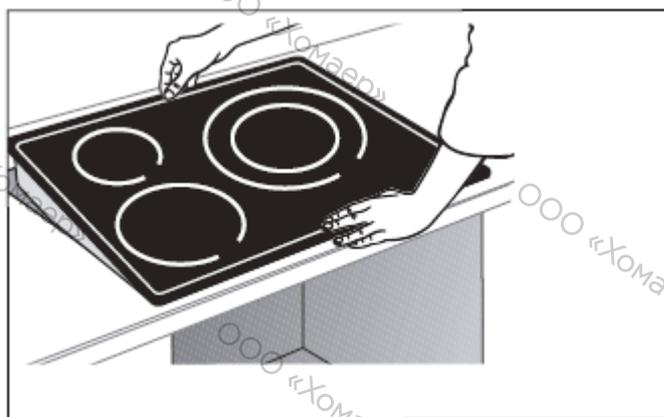
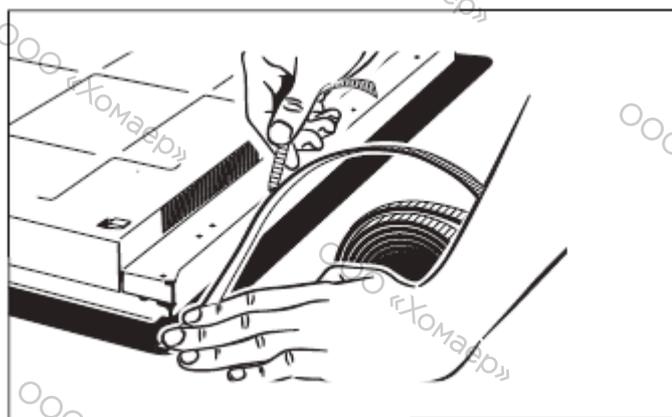
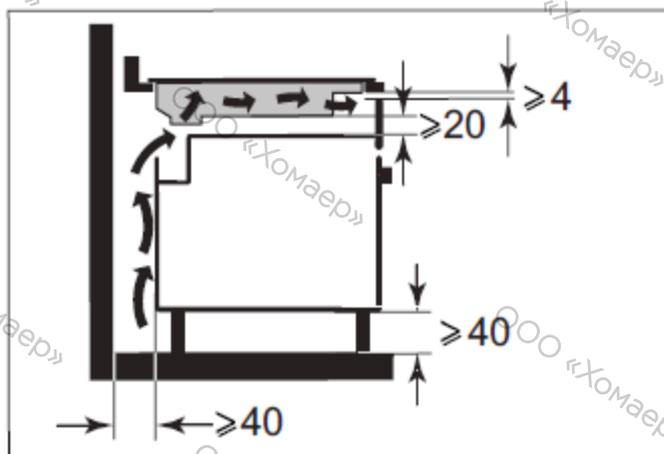


Если плита устанавливается над кухонным ящиком



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

Тщательно приклейте уплотнительную прокладку по всей поверхности плиты перед установкой.



Важно!

Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

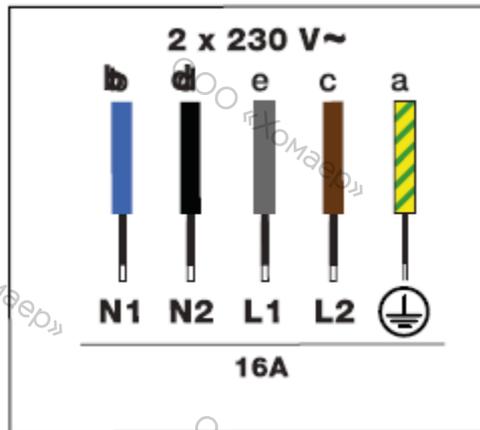
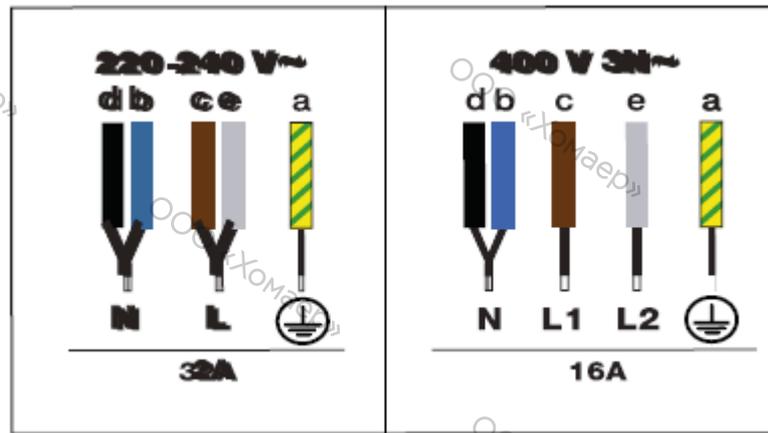
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты:

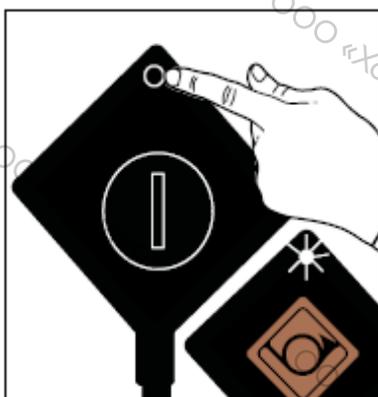
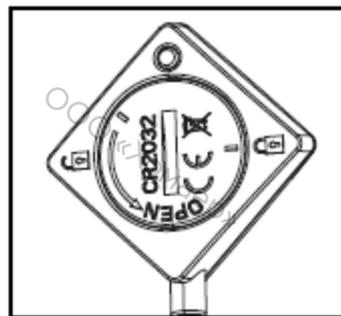
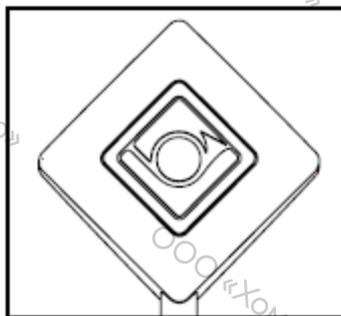
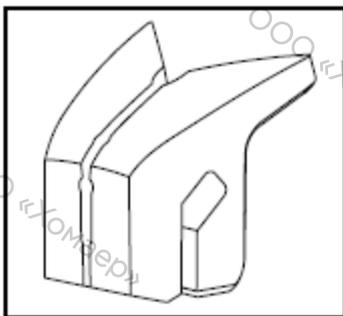
- a) зелено-желтый
- b) синий
- c) коричневый
- d) черный
- e) серый

После подачи напряжения на плиту 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 плита будет готова к использованию (это нормальная индикация, и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей сервисной службе). В любом случае, пользователь плиты не должен принимать ее во внимание.



3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

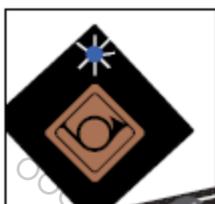
Эта индукционная плита поставляется с подключенным температурным датчиком и специальным держателем, который легко устанавливается на любом типе посуды. Этот датчик может использоваться на всех конфорках, но только на одной за раз.



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



2. Датчик мигает зеленым.



3. Датчик мигает синим. Он обменивается данными с плитой. 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



УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



: Параметры

OK

: подтверждение/ок.



: возврат назад



: навигация (верхнее и нижнее меню).



: включение и выключение.



: блокировка и блокировка для очистки Clean Lock:



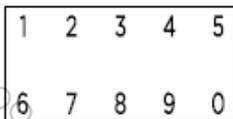
выбор варочной зоны.



Horizontone (в зависимости от модели).



: настройка мощности/времени.



: цифровая панель для выбора мощности или времени.



: Таймер

Непосредственный доступ



: Поддержание тепла



: Тушение



: Жарка



: 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

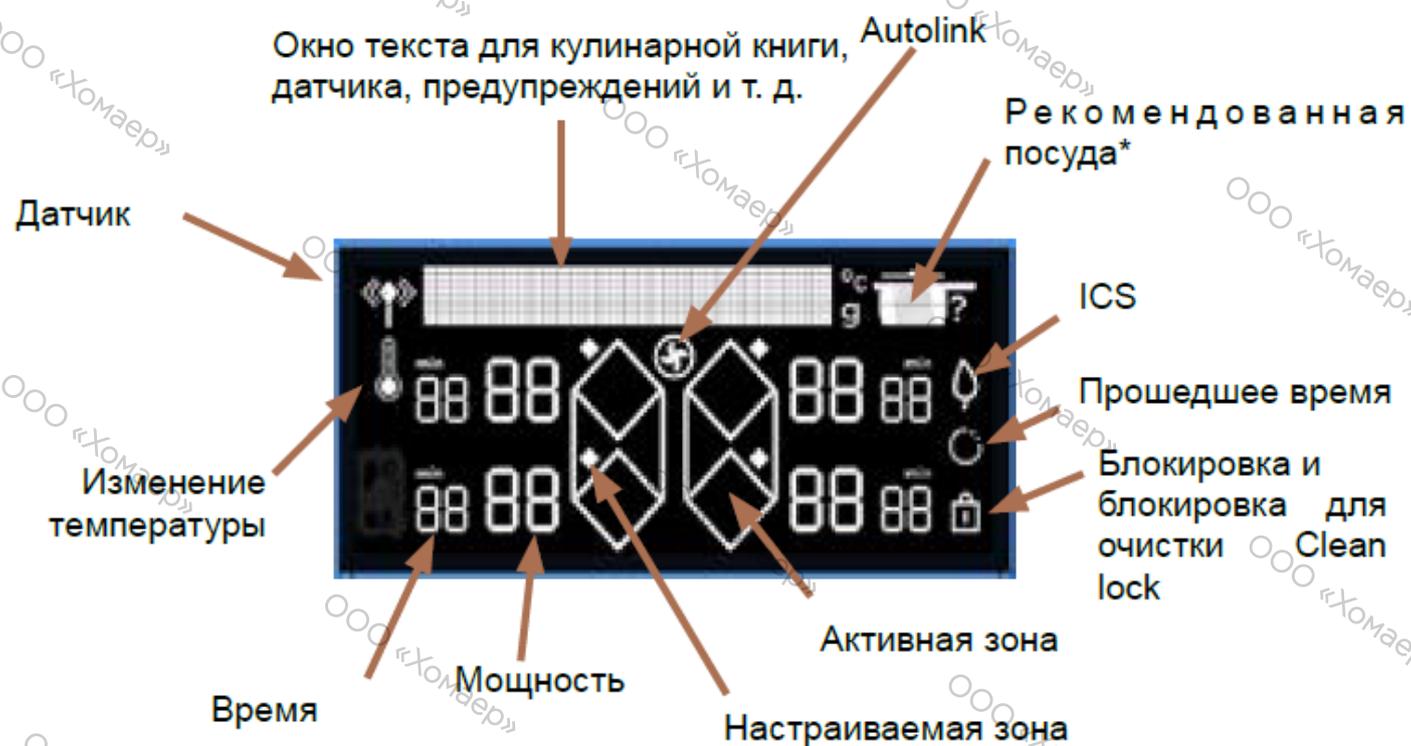


: Датчик



: Избранное

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ



Рекомендованная посуда



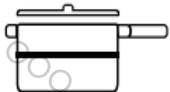
Сковорода



Сковорода с крышкой



Кастрюля



Кастрюля с крышкой

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Во время первого включения плиты в сеть можно персонализировать разные функции.

УПРАВЛЕНИЕ ПАРАМЕТРАМИ

Нажмите кнопку , чтобы открыть приведенные ниже параметры.

- **Язык** (по умолчанию французский).
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **Ограничение мощности** (четыре доступных уровня мощности см. в главе «Управление мощностью»).
- **Autolink:** плита передает вытяжке информацию об уровнях мощности в автономном режиме. Вытяжка автоматически регулирует скорость и включает или выключает свет. Вытяжку настраивать не нужно. После выключения плиты 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).

- **Демонстрационный режим (On/Off):** 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.** Техническое обслуживание: в случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Техническое обслуживание». При обращении в службу послепродажного обслуживания 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 кнопки **OK** позволяет вернуться на предыдущую страницу меню без изменений

Нажатие на **OK** позволяет подтвердить выбор.

УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Общая мощность плиты должна соответствовать мощности вашей электросети.

По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень.

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

Мощность плиты (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.

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

 Запрещено ставить посуду на панель управления и дисплей.

ВЫБОР КОНФОРКИ

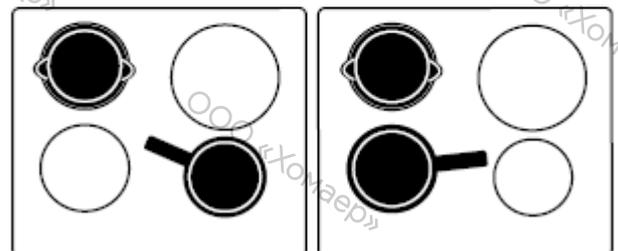
В вашем распоряжении несколько конфорок, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см. таблицу).

Диаметр конфорки (см)	Макс. мощность конфорки (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16	2400	10 – 18
18	2800	11 – 22
23	3700	12 – 24
28	3700 / 4600 (*)	15 – 32
Зона Horzone	3700 / 4600 (*)	18: овальная, для приготовления рыбы
30	5500	15 – 32
1/2 зоны	2800	11 – 22

(*) В зависимости от модели.

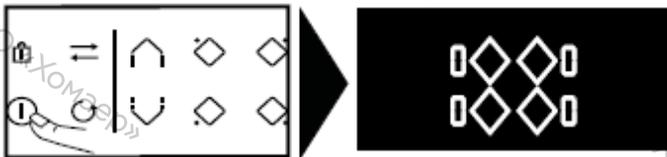
 При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение общей мощности.

Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких конфорках, старайтесь наилучшим способом расставить посуду и избегайте показанных ниже конфигураций.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.) ①. На каждой доступной конфорке в течение 8 секунд отображается 0. Индукционная плита автоматически обнаруживает посуду. Когда посуда обнаружена, в зоне обнаружения мигает 0 с точкой. Вы можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.



Если посуда не обнаружена, выберите конфорку вручную.



Отключение зоны / плиты

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



Для полного отключения плиты нажмите кнопку On/Off (Вкл./Выкл.).

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку + или – или используйте цифровую панель для настройки своего уровня мощности от 1 до 19. В этом случае вы можете непосредственно ввести цифры, соответствующие желаемой мощности. Нажатие на клавишу «0» отменит работу конфорки.

При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме режима Boost), нажав кнопку – 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: Плита должна быть включена.



- Выберите  или , или  долгим нажатием кнопки. Настройте новую мощность, нажимая кнопку + или –.

Через некоторое время прозвучит сигнал в подтверждение вашего действия.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:

1 – 3 для 

4 – 11 для 

12 – 19 для 

HORIZONE (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Конфорка Horizonte может использоваться в двух отдельных или одной полной зоне. Выбор полной зоны

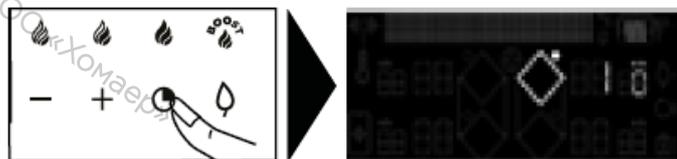
выполняется с помощью кнопки



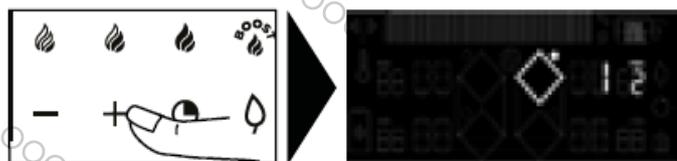
Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка 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 восьми часам, нажав сразу кнопку –. Нажатие на кнопку – уменьшает время на час до двух часов, затем выставляет 99 минут.

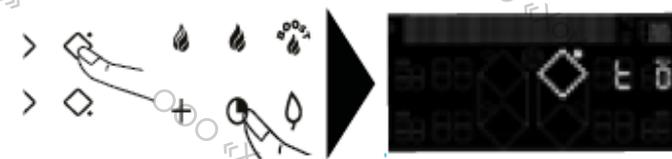
В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для выключения нажмите любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. По умолчанию звуковой сигнал отключается через несколько секунд.

Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно-но 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.

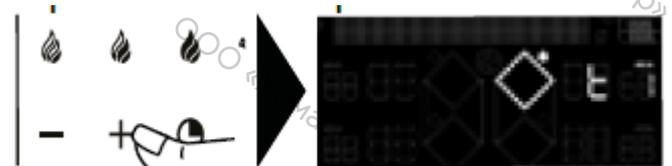
- Выберите неиспользуемую зону.



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 конфорки.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

В вашей плите 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 плиту или зону нагрева.

Блокировка

Удерживайте кнопку (замок) до появления на дисплее символа блокировки и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функционирующая заблокированная плита

На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки. 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 плиту 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 снимется автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку .

ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ SWITCH

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

Выполните короткое нажатие кнопки .



символы ===== отображают текстовую строку. Выберите конфорку, на которую вы хотите переставить посуду, с помощью кнопок  и . Настройки будут перенесены на выбранную конфорку, вы можете переставлять посуду на новую конфорку.

ФУНКЦИЯ УМНОЙ СИСТЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ICS

Умная система приготовления пищи Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра дна используемой посуды. Поступайте следующим образом: Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø 28 см).

Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите кнопку . Символ  появляется на дисплее.



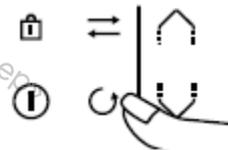
- Либо выбранная конфорка соответствует посуде и  исчезает, а на его месте появятся начальные параметры приготовления пищи; - либо выбранная конфорка не соответствует посуде, и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды конфорку, и настройки автоматически переносятся на нее.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции плита должна быть холодной.

ФУНКЦИЯ УСТАНОВКИ НАСТРОЕК ИЗ ПАМЯТИ RECALL

Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех конфорок, отключенных менее 3 минут назад.

Для использования этой функции плита должна быть разблокирована. Нажмите кнопку включения и выключения, затем выполните короткое нажатие кнопки .



Если плита работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера конфорки или конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.

ФУНКЦИЯ ИНДИКАЦИИ ИСТЕКШЕГО ВРЕМЕНИ ELAPSED TIME

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке. Для применения данной функции нажмите кнопку .



Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной конфорки. Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите кнопку , затем через 5 секунд нажмите + таймера для увеличения времени приготовления, которое вы хотите установить. Отображение истекшего времени замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение остающегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.

Данная функция существует с функцией таймера или без нее. Примечание. Если на таймере отображается время, подождите пять секунд, чтобы изменить время приготовления.

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.

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

Во время использования плиты в режиме готовых рецептов следует использовать рекомендованную посуду в зависимости от рецепта.

Выбор рецептов

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

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

Ингредиенты	Тип
Мясо	
Говядина	Тонкие, средние, толстые куски
Рубленный стейк	Свежий, замороженный
Баранина	Отбивные
Свинина	Среднее ребро, толстое ребро
Утка	Филе, грудинка
Птица	Грудка, бедра
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
Десерт		
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 экономить электроэнергию, используя остаточное тепло. Благодаря крышке тепло остается внутри кастрюли после выключения плиты, 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 конфорку.

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

Плита предлагает вам самую подходящую конфорку.

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 объединенной зоне для обжаривания продуктов, избегая чрезмерного обжаривания и количества жира. Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки плиты. Их можно приобрести у дистрибьютора.
- **Функция бланширования** позволяет приготовить овощи в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем погрузить их в ледяную воду для остановки приготовления (отправка в холод).

Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру. Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи. Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.

Пример рецепта приготовления куска говядины

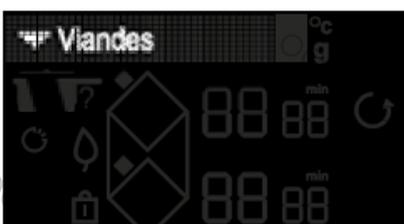
» Включите плиту 

» Нажмите 



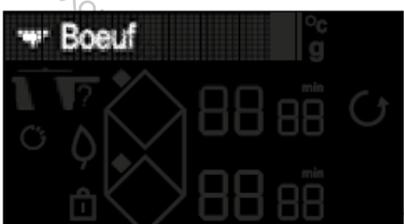
» Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок  и .

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



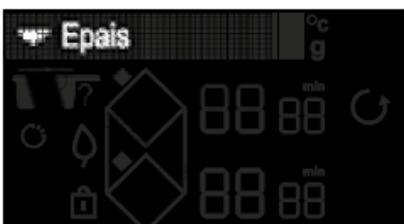
» Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок  и .

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



» Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок  и .

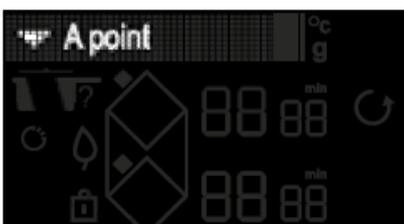
» Подтвердите выбор «Говядина» с помощью кнопки **OK**.



» 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 плита 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 плиты 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

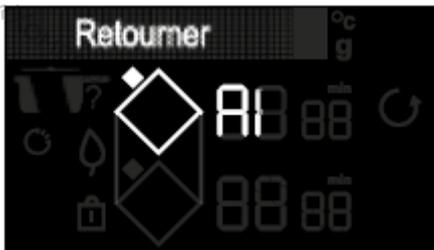


» По завершении предварительного нагрева на дисплее плиты вам будет предложено поместить в посуду кусок мяса.



» 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 плита 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 –.

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 **ОК**.

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

Вы можете отобразить избранное, нажав кнопку звездочки, и листать с помощью кнопок «вверх» и «вниз».

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

ДАТЧИК

Чтобы использовать датчик, его необходимо включить (нажатие кнопки блока в течение нескольких секунд), включить плиту, затем нажать «▶», символ «▶», на дисплее начнет мигать символ поиска 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 запуска, а также заданная температура отображается на используемой конфорке. После достижения заданной температуры раздаются звуковые сигналы, а температура сохраняется на достигнутом уровне, чтобы остановить приготовление, выполните длительное нажатие на конфорку.

- **Программа** (растопливание, приготовление в вакууме, обжаривание, нагрев, варка, тушение, жарка во фритюре).

- **Отображение температуры**

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

Размещение датчика

Датчик не предназначен для установки в печи.

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 плита автоматически настраивает необходимую мощность. Это может вызвать колебание кипения.

Для всех функций, кроме функции растопливания:

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, адаптируйте диаметр кастрюли и конфорку к количеству, 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 v. Диапазон настраиваемой температуры: 40–180 °C.

Растопливание

Эта функция позволяет растапливать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 70 °C. Заданная температура составляет 50 °C. 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. Во время этого типа приготовления датчик должен касаться дна кастрюли. Эта функция доступна только для конфорок диаметром 16 см, 21 см или 1/2 конфорки Horizonte вашей плиты.

Приготовление в вакууме

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

Нагрев

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

Жарка

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

Когда достигается заданная температура, раздается звуковой сигнал и начинает мигать символ. Звуковой сигнал о необходимости переворачивания раздается

при температуре +10 °С по отношению к самой низкой температуре запуска.

Варка

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 составляет 80 °С.

Во время настройки температуры можно наблюдать колебание кипения.

Жарка во фритюре

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

Техническая информация относительно датчика

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

Предупреждение.

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 используется только на одной конфорке 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 плиты.

- 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.

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
Вручную	Белое мясо	Куриное филе 150 г	80°C	8–12 мин	Отбить грудку (1–1,5 см толщиной)
	Красное мясо	150–200 г	35–45 °C (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 °C (с кровью)	1–3 мин на одну сторону (в зависимости от толщины)	Оставить мясо на 5 мин после приготовления
		150–200 г	60–65 °C (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 °C (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 °C	1 мин. после доведения до кипения	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Шоколадный крем	1300	87–92 °C	8-10 мин.	Постоянно помешивать во время приготовления во избежание прилипания ко дну кастрюли
	Карамель	Без воды (100 г)	до 150 °C (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 °C	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)	
Растапливание	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)
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 консервированным кабачком
	Маленькие баночки	125 - 300	60 - 70	В зависимости от количества	Проверьте температуру перед употреблением

Инструкции по приготовлению

Функция	Главный ингредиент или блюдо	Количество (г)	Температура (°C)	Время	Рекомендации
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
	Тушенная 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.
	Тушенное 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, проверяйте 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.
Приготовление в вакууме «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 °C	15 мин	
	Фаршированные	Зеленые 200–300 г	85 °C	30–75 мин	
	Фаршированные	Корнеплоды 150 г	85 °C	60–80 мин	
	Белое мясо	Куриное филе 150 г	64 °C	25 мин	
	Белое мясо	Куриные бедра 200 г	68 °C	120 мин	
	Красное мясо	Говяжье филе 150 г 300 г	56,5 °C 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 °C	45 мин	1 л воды
Варка	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
Жарка	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
Жарка во фритюре	Картофель фри	200	180	10–15 мин	1500 мл растительного масла

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 конфоркам.

Ограничитель температуры

Каждая конфорка оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной конфорке, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности плиты и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или плиты.

Защита от проливания на плиту

Отключение плиты 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 «Авто-стоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша плита оснащена функцией защиты системой «Авто-стоп», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки 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 плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться по свистывания 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 плиты.

5 УХОД

Сервисное обслуживание плиты

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 плиты не исправно. Проверьте соответствие (см. главу «Подключения»).

От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение полчаса с кастрюлей, заполненной водой.

Во время включения

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается. На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Плита не работает, и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. Вызовите Службу послепродажного обслуживания.

Плита не работает, появляется сообщение Bloc на дисплее. Разблокируйте защиту детей.

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки F0 : температура ниже 5 °С.

Во время работы

Плита не работает, отображается символ , и звучит сигнал. Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

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

Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают. Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи (см. главу «Безопасность и рекомендации»). Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от плиты к посуде.

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

В случае повторяющихся нарушений работы. Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

Информация по бытовым электрическим варочным панелям – ЕС № 66/2014

	Символ	Показатель										Ед. изм.				
		LL60VX5F	LL6Y0X5F	LL6Z0X5F	LL6ZZX5F											
Идентификационный номер модели		LL60VX5F														
Заводская табличка																
Тип варочной панели		Индукция**														
Общая мощность		7400	7400	7400	7400											Вт
Количество конфорок и/или варочных зон		3	4	4	4											
Технология нагрева (индукционные конфорки и варочные зоны, круглые конфорки, сплошная поверхность)		Индукция**														
Для круглых конфорок или варочных зон: диаметр полезной поверхности на каждую электрическую конфорку (показатель округлен до ближайших 5 мм)	1	∅	16	16	16											см
	2	∅	23	23	23											см
	3	∅	28													см
	4	∅														см
	5	∅														см
Для конфорок или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку или варочную зону (показатель округлен до ближайших 5 мм)	6	ДхШ		40x23	40x23	40x23										см
	7	ДхШ				40x23										см
	8	ДхШ														см
Потребление электроэнергии на каждую конфорку из расчета на 1 кг	1	EC ^{electric cooking}	175,1	175,1	175,1											Втч/кг
	2	EC ^{electric cooking}	170,2	170,2	170,2											Втч/кг
	3	EC ^{electric cooking}	168,3													Втч/кг
	4	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
	5	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
	6	EC ^{electric cooking}		179,7	180,2	180,2										Втч/кг
	7	EC ^{electric cooking}				180,2										Втч/кг
	8	EC ^{electric cooking}														Втч/кг
Потребление электроэнергии варочной панели из расчета на 1 кг	EC ^{electric hob}	171,2	175,0	175,2	180,2										Втч/кг	

