

RUS Руководство по эксплуатации

Индукционная варочная панель

DPI4832B

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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ 4–5

1/ ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 6

Защита окружающей среды 6

2/ УСТАНОВКА 7–9

Распаковывание 7

Встраивание 7–8

Подключение к электросети 9

3/ ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА 10–11

Панель 10–11

4/ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 12–25

Управление параметрами 12

Выбор посуды 12

Выбор конфорки 13

Включение и выключение 14

Регулировка мощности 14

Настройка таймера 16

Блокировка кнопок (защита детей) 16

Функция приготовления 17–22

Пример рецепта 23

Безопасность и рекомендации 25

5/ УХОД 26

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Эту 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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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: стекло-керамическая 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 стекло-керамической 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.



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

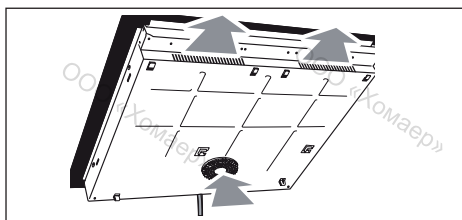
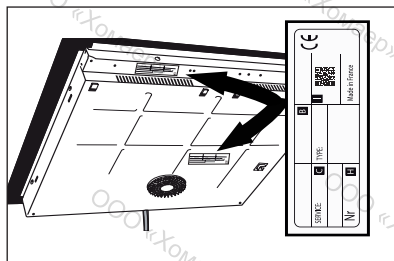
Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.



2 УСТАНОВКА

РАСПАКОВЫВАНИЕ

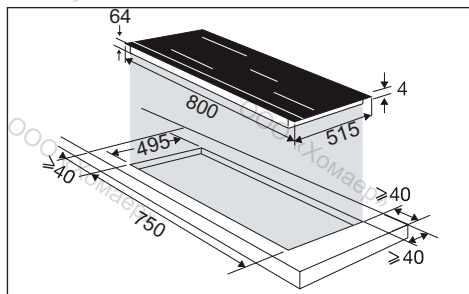
Извлеките все защитные приспособления для транспортировки плиты. Ознакомьтесь с характеристиками плиты, указанными на заводской табличке, и учитывайте их. В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.



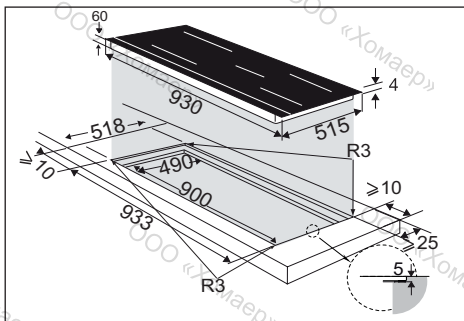
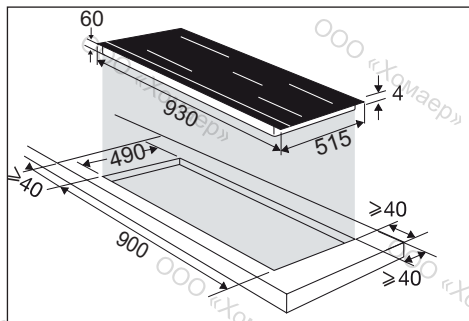
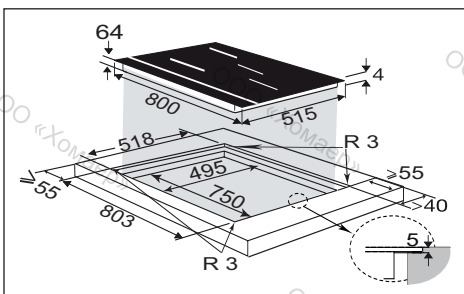
ВСТРАИВАНИЕ

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

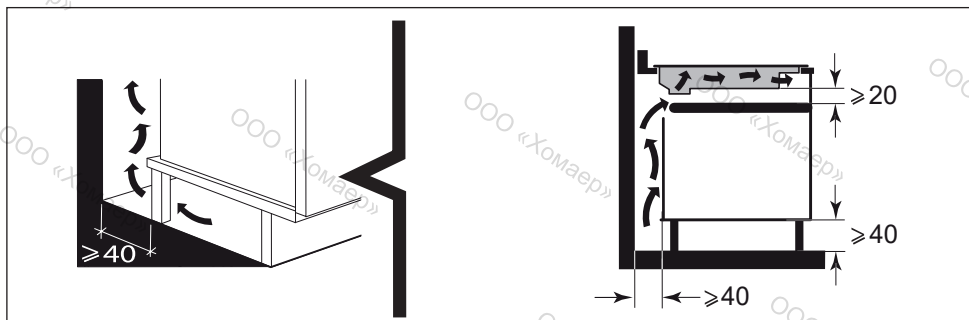


Монтаж заподлицо

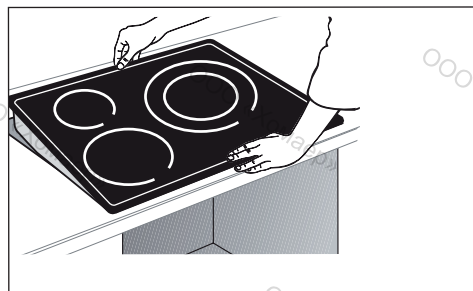
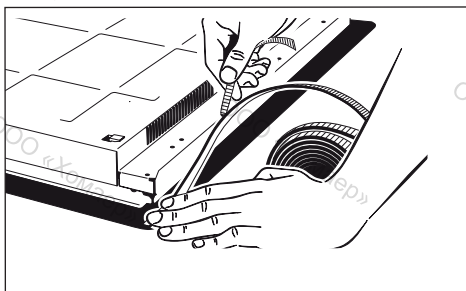
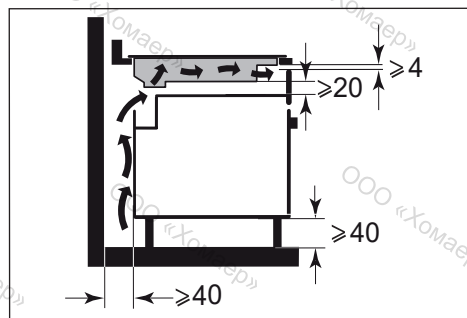


2 УСТАНОВКА

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).



• 2 УСТАНОВКА

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.

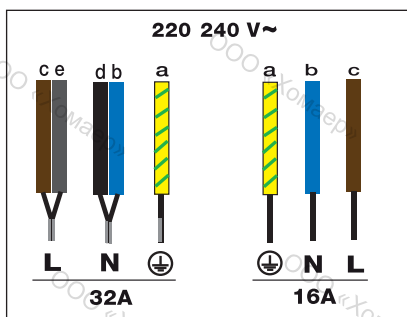
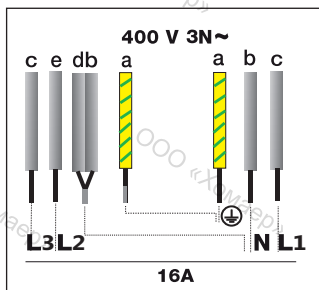
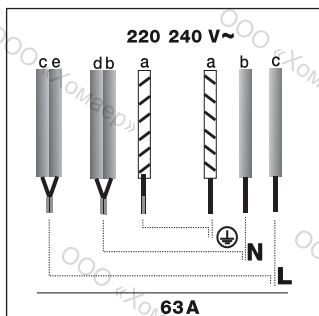
Найдите кабель плиты:

- 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.

После или после нажатия кнопки эта информация исчезает, и варочная панель готова к использованию (это обычная индикация, которую при необходимости можно запросить в службе послепродажного обслуживания).

В любом случае, оператор варочной панели должен игнорировать ее.



3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ



Условные обозначения на панели управления

- включение и выключение.
- блокировка и блокировка для очистки Clean Lock.
- Зона Horizone
- выбор варочной зоны.
- Настройка мощности и времени
- Таймер
- Навигация (верхнее и нижнее меню)
- Навигация (верхнее и нижнее меню)
- возврат назад.
- Подтверждение/OK
- Параметры

Непосредственный доступ

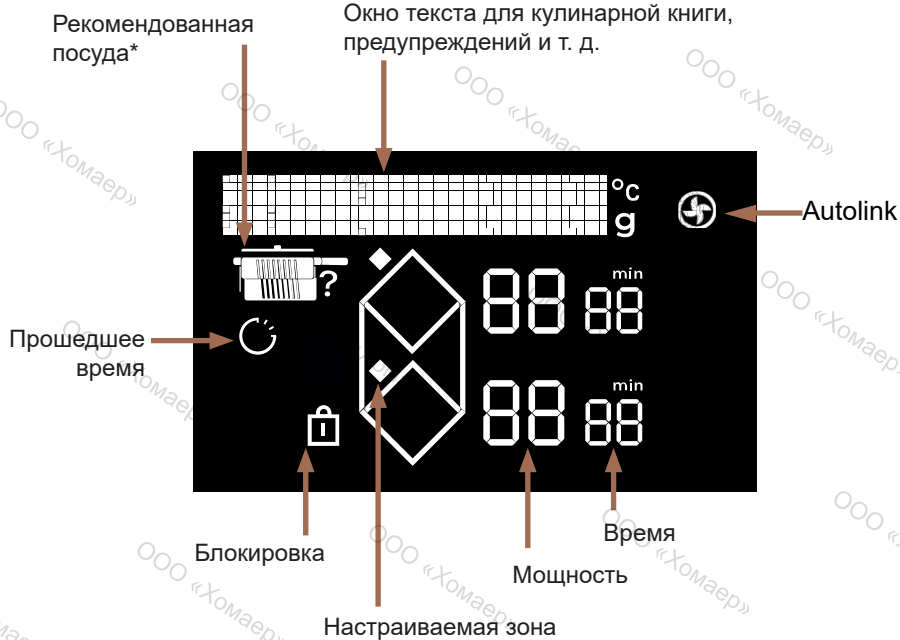
- Мощность
- Варка
- Турбо

Функция

- функция индикации истекшего времени Elapsed time.
- кулинарный помощник.
- функция установки настроек из памяти Recall.

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

Условные обозначения на дисплее



* Рекомендованная посуда



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).
- **Соединение (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.
- **Яркость** (пять возможных уровней).
- **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 на **OK** позволяет подтвердить выбор.

ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, глина, алюминий без специальной основы, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали несовместимы с индукцией.

 Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

 Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.


4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

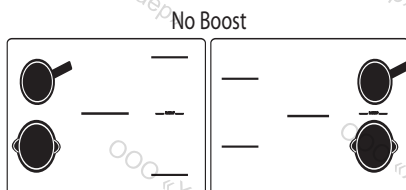
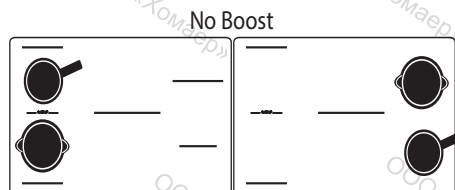
ВЫБОР КОНФОРКИ

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 (ватты)	Диаметр дна посуды (см)
Horizone	3700	18 - Ovale - poissonnière
1/2 zone	2800	11 - 22
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
21	3600	12 - 24
23	3700 / 5500	12 - 24
28 / 30	3700 / 5500	15 - 32

 При одновременном использовании нескольких 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.



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

① ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ



Нажмите кнопку 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 также можете настроить необходимую 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 «Н» (остаточный нагрев).

Для полного отключения плиты нажмите кнопку ①.

HORIZONE (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Конфорка Horizone может использоваться в двух отдельных или одной


полной зоне. Выбор полной зоны осуществляется с помощью кнопки  .



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки.

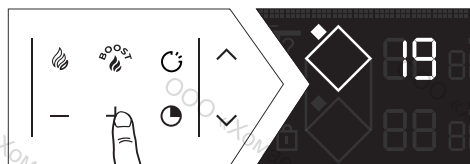


Для отключения зоны долго удерживайте кнопку , раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ «Н».

Нажатием на кнопку конфорки впереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную конфорку.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите кнопку + или – для настройки уровня мощности от 1 до 19.



При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности (кроме режима Boost), нажав кнопку – зоны.

Непосредственный доступ

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



Boost — максимальная мощность



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки. Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

Поступайте следующим образом:

Плита должна быть выключена, а дисплей должен быть включен.

- Отображаются два ромба для доступа к настройкам прямого доступа.

• Первый этап

- Выберите  долгим нажатием кнопки.

- Настройте новую мощность от 1 до 3 (для поддержания тепла) нажатием на кнопку + или -.

- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

• Второй этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.

- Настройте новую мощность от 4 до 11 (для тушения) нажатием на кнопку + или -.

- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

• Третий этап

- Выполните предыдущую настройку еще раз.

- Настройте новую мощность от 12 до 19 (для обжаривания) нажатием на кнопку + или -.

- Ваше действие будет подтверждено звуковым сигналом.

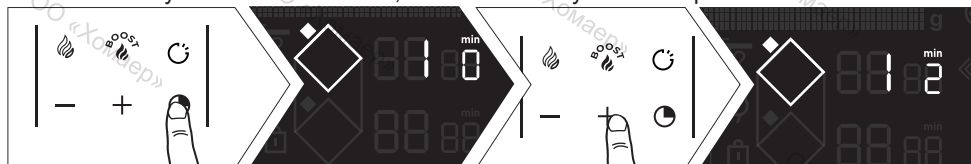


4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена.

Чтобы его запустить или изменить, нажмите кнопку таймера

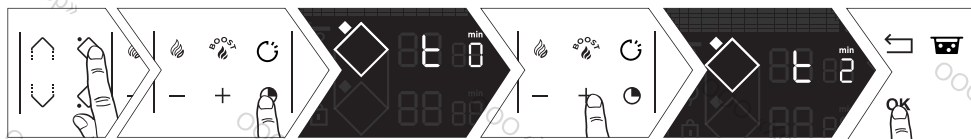


Для облегчения программирования длительного промежутка времени можно напрямую перейти к восьми часам, нажав сразу кнопку —.

Нажатие на кнопку уменьшает время на час до двух часов, затем устанавливает 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. В противном случае звуковой сигнал выключится через несколько секунд. Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки + и —.

Независимый таймер

Эта функция позволяет запланировать процесс, не начиная приготовление, в результате выбора неиспользованной зоны.



Вы можете остановить обратный отсчет длительным нажатием кнопки выбора конфорки.

БЛОКИРОВКА КНОПОК (защита детей)

В вашей плите установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). В целях 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.



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Функционирующая заблокированная плита

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон:

Символ  начнет мигать.


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. Чтобы включить блокировку для чистки плиты Clean lock, выполните приведенные ниже действия.

Выполните короткое нажатие кнопки .

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее замигает символ .

По истечении заданного времени блокировка отключается автоматически. Раздастся двойной звуковой сигнал. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку .

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 нажмите .




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

Функция установки настроек из памяти Recall не работает после выключения плиты.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЯ VOIL

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например, макароны.

Выберите конфорку, выполните короткое нажатие кнопки  Boil.



По умолчанию стоит объем воды 2 литра, но у вас есть возможность его менять с помощью кнопок + или –.

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

Подтвердите, нажимая на символ «Кипячение» или подождите несколько секунд, подтверждение осуществится автоматически. Начинается приготовление.

Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ Boil на дисплее мигает.

Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав кнопку  Boil.

По умолчанию на дисплее стоит мощность и время приготовления 8 минут.

Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления. По окончании приготовления раздается 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.

Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой необходимо вскипятить воду.


Функция индикации истекшего времени ELAPSED TIME

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

Для применения этой 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 оставшегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.

Данная функция существует с функцией таймера или без нее.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

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


По истечении 5 секунд время можно изменять.

Функция кулинарного помощника

Эта функция имеет такие режимы: готовые рецепты, кипячение, бланширование. Ваша плита имеет кулинарную книгу, в которой представлены различные рецепты. 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.

Когда вы используете варочную панель в режиме «Рецепт», на экране появятся рекомендации по выбору посуды.

 Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

 **Не ставьте посуду на экран управления, так как это повредит прибор.**

Выбор рецептов

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

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

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рецепт	Тип	Ингредиент	Готовность (при необходимости)
	Мясо	Говядина	Тонкий Средний Толстый
		Рубленый стейк	Свежий Замороженный
		Баранина	Мясо на кости
		Свинина	Среднее ребро Толстое ребро
		Утка	Утиное филе Грудинка
		Птица	Белое мясо Бедро
	Морепродукты	Филе Стейк Вырезка	
		Рыба целиком	Мелкие части Круглая Плоская
		Крабы	Поширивать Поширивать ЭКО*
		Креветки	Поширивать Поширивать ЭКО* Гриль
		Мидии	500 / 1000 / 2000g
		Морские гребешки	200 / 500 / 600g
	Овощи	Помидоры Кабачок Баклажаны Перцы Лук	
		Грибы	Нарезанные Целиком
		Бланшированный картофель	
		Шпинат	

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выбор рецептов

Рецепт	Тип	Ингредиент	Готовность (при необходимости)
	Десерты	Растопленный шоколад Блины Оладьи Французский тост из бриоши Карамель	
	Яйца	Яичница Омлет Яичница-глазунья Вареные Всмятку Сваренные вкрутую Перепелиные	
	Паста, рис	Паста	Пенне Пенне ЭКО* Спагетти Спагетти ЭКО* Тальятелле Тальятелле ЭКО* Ракушки Ракушки ЭКО* Цельнозерновые
		Домашняя паста	100 / 150 / 200g
		Рис	Белый Бурый Черный

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



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Функция кипячения (Boil)

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

Поставьте посуду на конфорку.

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

Плита предлагает вам самую подходящую конфорку.

Подтвердите выбор, нажав **OK**

Начинается приготовление.

Когда вода закипит, раздастся звуковой сигнал, а на экране отобразится сообщение о необходимости добавить ингредиенты. После того как вы это сделаете, нажмите **OK**, чтобы подтвердить выбор.

Отобразятся время и мощность. Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению. По окончании приготовления раздается 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 бланширования

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


Это позволяет сохранить яркий цвет и текстуру овощей. В этой функции овощи готовятся в кипящей воде в течение 8 минут.

Выберите количество воды, в которое вы хотите погрузить овощи.



Поставьте кастрюлю с ингредиентами на конфорку.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Пример рецепта приготовления куска говядины

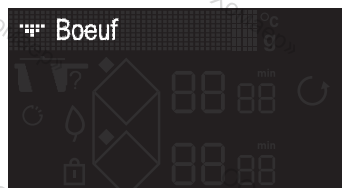
- » Включите плиту ①
- » Нажмите 





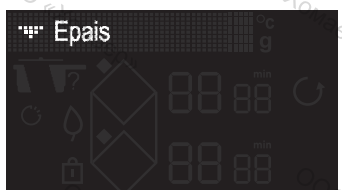
- » Выберите меню «Рецепты» с помощью кнопок  и 
- » Подтвердите выбор «Рецепты» с помощью кнопки **OK**





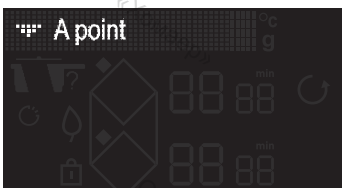
- » Выберите меню «Мясо» с помощью кнопок  и 
- » Подтвердите выбор «Мясо» с помощью кнопки **OK**




- » Выберите меню «Говядина» с помощью кнопок  и 
- » Подтвердите выбор «Говядина» с помощью кнопки **OK**

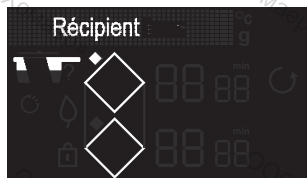


- » Выберите толщину куска говядины с помощью кнопок  и 
- » Подтвердите выбор толщины с помощью кнопки **OK**

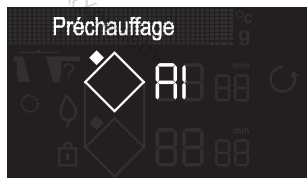


- » Выберите желаемую степень готовности с помощью кнопок  и 
- » Подтвердите выбор степени готовности с помощью кнопки **OK**.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ



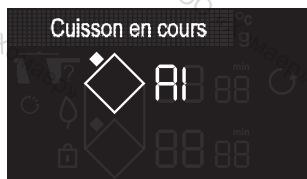
» На дисплее плиты отобразится рекомендованная посуда для оптимального результата приготовления, а также подходящая зона для приготовления.



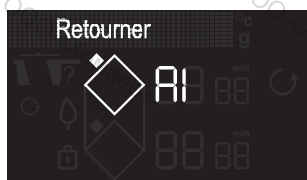
» После установки посуды на зону подтвердите с помощью кнопки **OK**
» Начнется предварительный нагрев.



» 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 **OK**
» 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 **0**, затем + или -.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

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 «Автостоп» (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 любую кнопку на 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 посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем использовать защитное устройство для 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 стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательнo, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное примечание. Не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

● 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 неисправно. Проверьте соответствие (см. главу «Подключения»).

От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса 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.**

Код ошибки F9: напряжение ниже 170 В.

Код ошибки D1: 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.

