

RUS Руководство по эксплуатации

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI4451GT

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	8
2 УСТАНОВКА	9
Распаковывание.....	9
Встраивание.....	9
Подключение к электросети.....	11
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	12
4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
Функция индикации истекшего времени Elapsed Time.....	14
Параметры.....	15
Специальные функции.....	16
Датчик.....	18
Функция установки настроек из памяти Recall.....	23
Функция блокировки панели управления «Блокировка».....	23
Кулинарная книга.....	23
Пример пошагового рецепта тушенной телятины.....	27
Объединение конфорок.....	29
Независимый таймер.....	29
Безопасность и рекомендации.....	30
5 УХОД	31
6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	32
7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ	33

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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 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 вызвала 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.

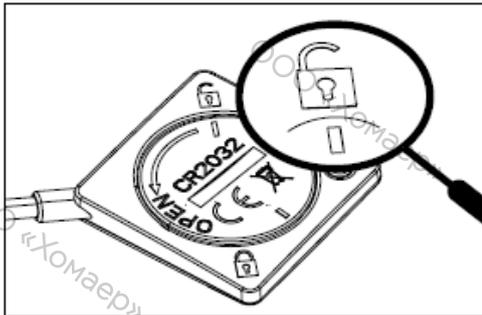
Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.

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

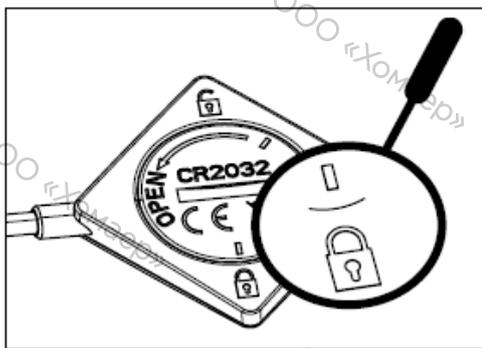
После использования выключайте плиту с помощью регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

ДАТЧИК

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



(Рис. 1)



(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 непозаряжаемые батарейки.
- Датчик не предназначен для установки в духовом шкафу.

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.

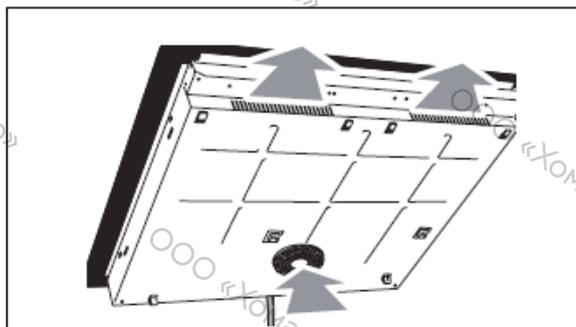
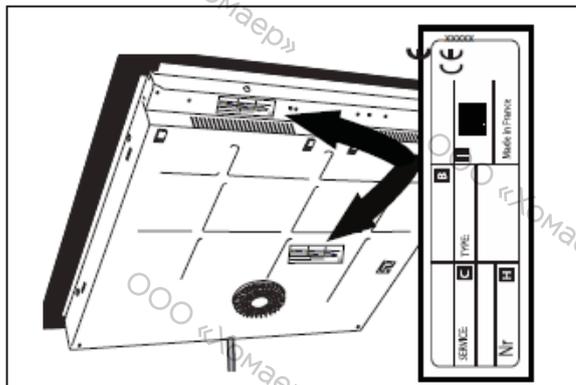
Рекомендации в отношении экономии энергии

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



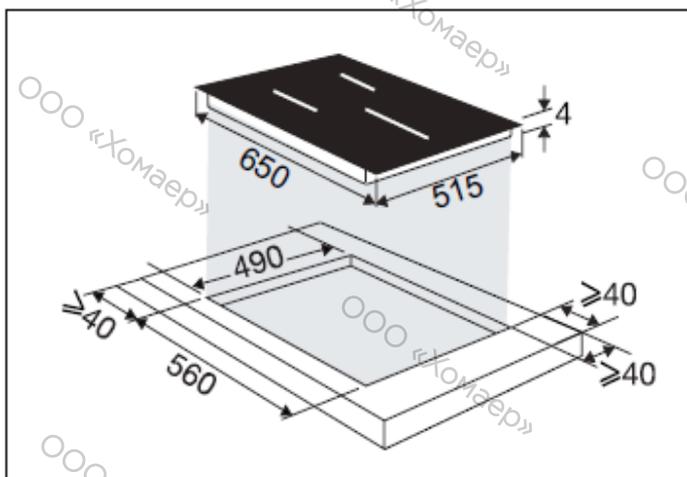
Услуга:	Тип:
---------	------

ВСТРАИВАНИЕ

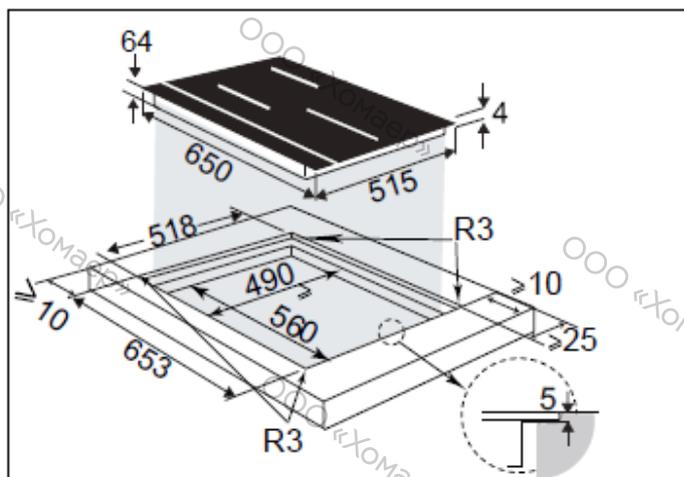
Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы.

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

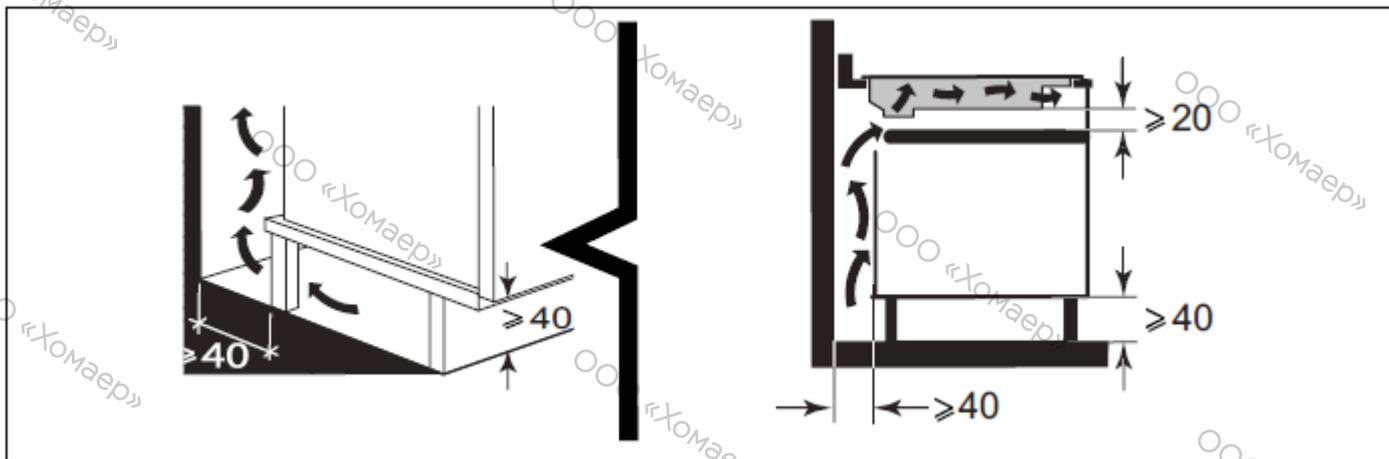
Установка на рабочей поверхности



Установка заподлицо

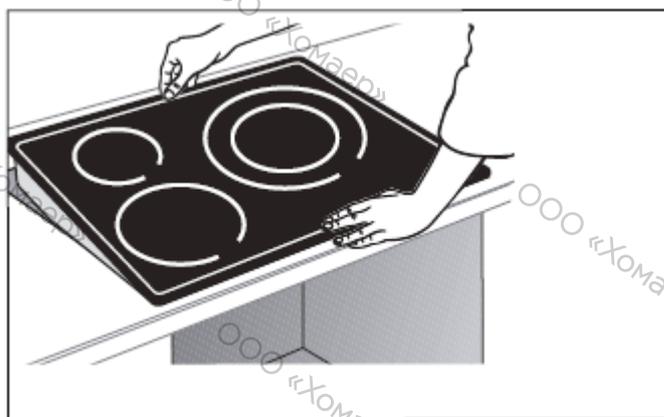
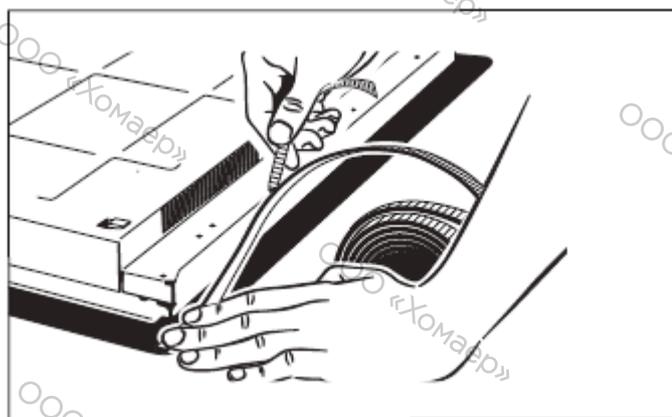
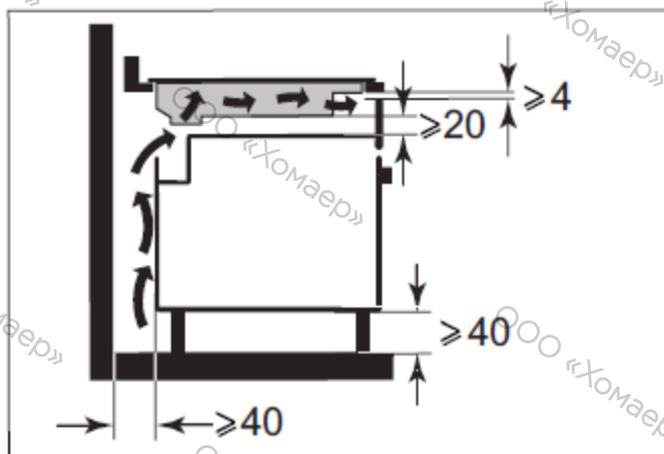


Если плита устанавливается над кухонным ящиком



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!

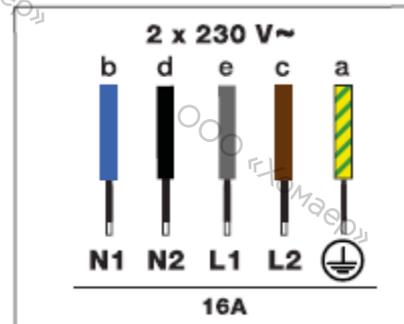
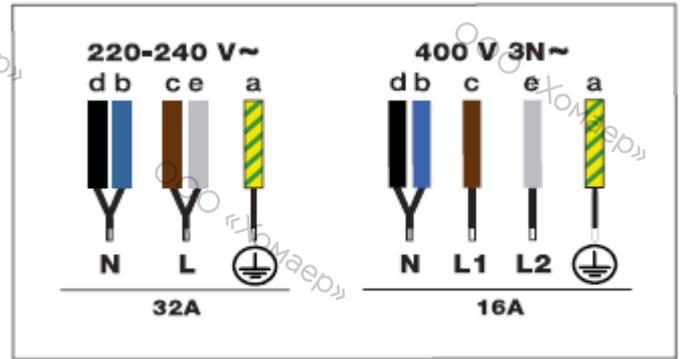
Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

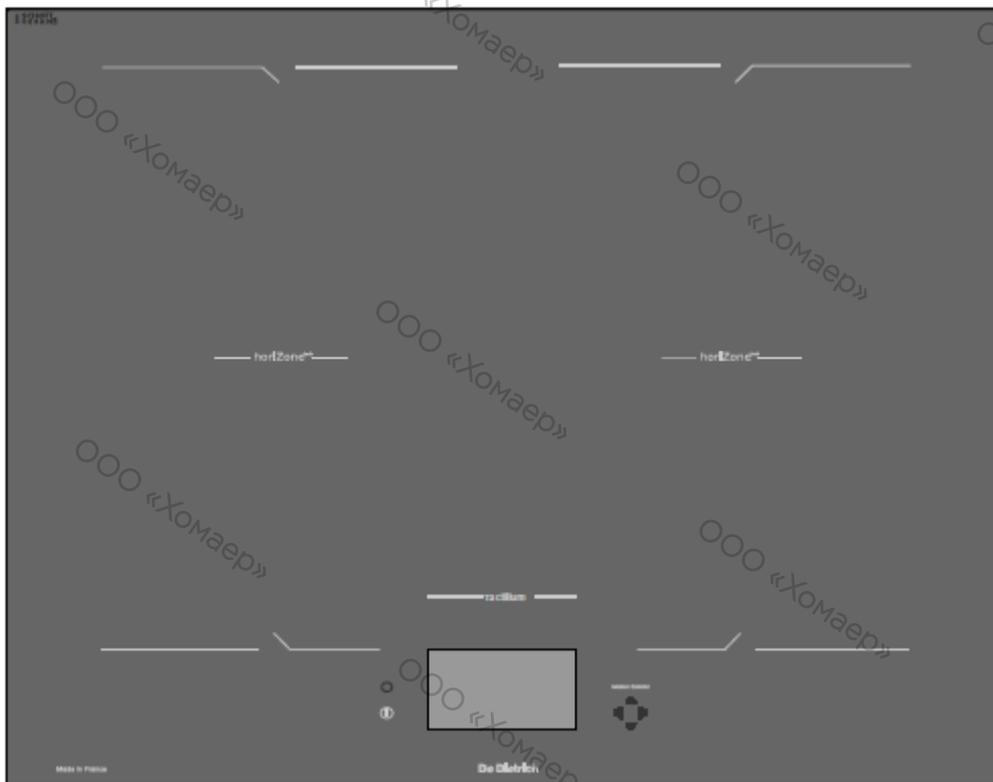
Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты:

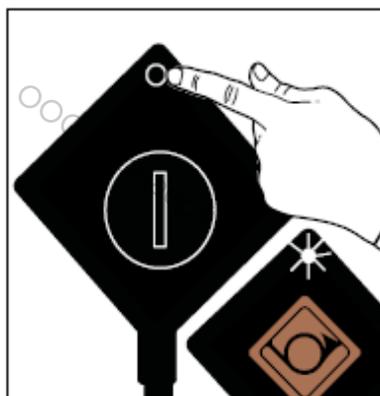
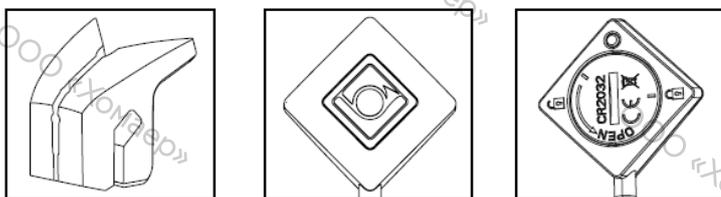
- a) зелено-желтый
- b) синий
- c) коричневый
- d) черный
- e) серый



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 любой из конфорок.



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



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



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

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

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

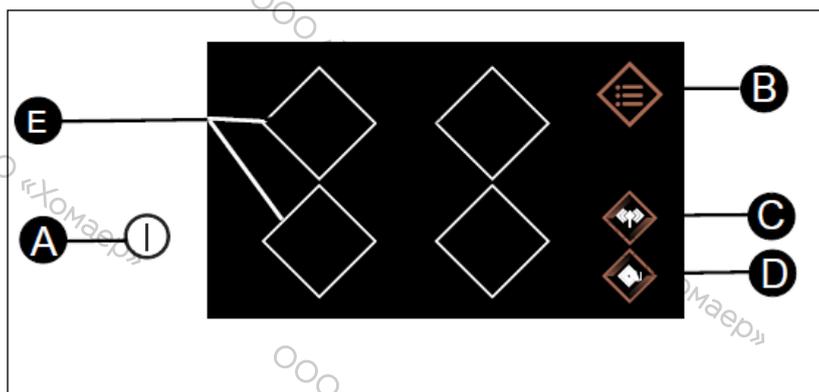
Светодиодная лампочка датчика горит **синим**: датчик подключился

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

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание главного экрана

Экран полностью сенсорный. После включения плиты простое прикосновение к экрану дает доступ к элементам управления.



- A Кнопка включения и выключения плиты
- B Меню
- C Приготовление с использованием датчика
- D Кулинарный помощник
- E Варочные зоны

Нажмите кнопку **I**, загорятся четыре ромба. Если посуда не обнаружена, ромбы горят непрерывно. При обнаружении посуды они сначала загораются пунктирными линиями, затем сплошной неподвижной линией. В варочной зоне отображается ноль.

При нажатии на зону приготовления открывается меню настройки мощности и таймера. Вы можете регулировать мощность, проводя пальцем по линейке мощности. Выбранная мощность отображается на дисплее.

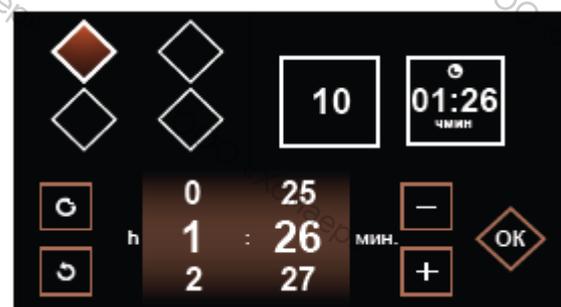
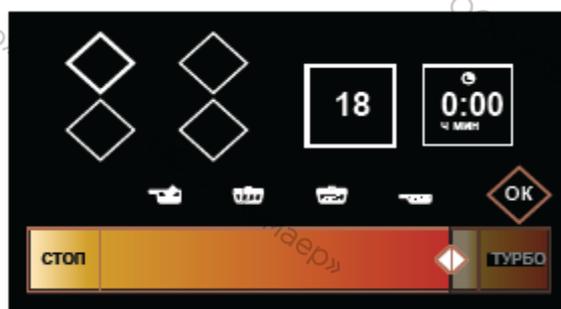
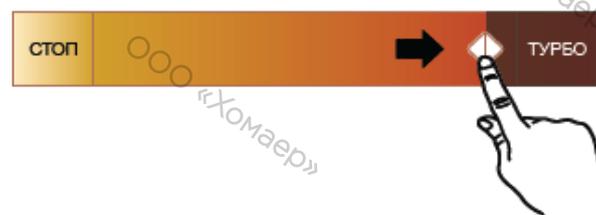
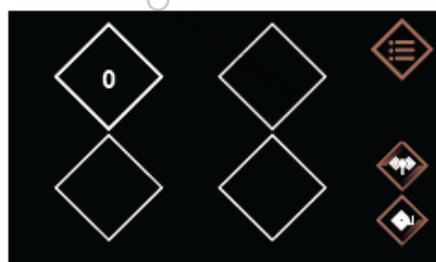
Вы также можете настроить мощность, нажав одну из кнопок быстрых функций:



Нажатие кнопки **0:00** позволит установить необходимое время приготовления.

Вы можете настроить таймер, прокручивая минуты и часы вниз или вверх или нажимая кнопки + и -. Нажмите ОК, чтобы подтвердить настройки.

После настройки мощности и времени приготовления эти параметры отобразятся в ромбах, соответствующих конфоркам.



Эта кнопка позволяет обнулить таймер



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 .

Появится окно с данными о прошедшем времени.

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

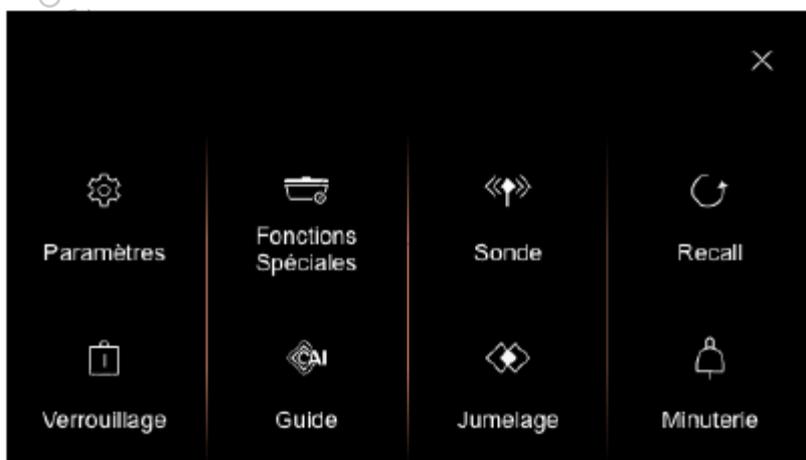
Чтобы плита обнаружила новую посуду, установите ее на желаемую зону и нажмите ромб, соответствующий вашей конфорке на экране. Отобразится ноль. Вы можете установить необходимую мощность, нажав на ромб. Без каких-либо действий с вашей стороны через несколько секунд варочная зона выключится автоматически. Вы можете перемещать посуду с одной конфорки на другую в процессе приготовления, стараясь поднимать посуду, а не тащить ее, плита будет автоматически обнаруживать перемещение и выбранные настройки сохраняются (если цифры мигают, то необходимо сделать подтверждение, нажав на дисплей в данной зоне).

Чтобы выключить конфорку, нажмите ромб и удерживайте. Раздастся звуковой сигнал, и настройки в ромбе исчезнут или появится символ (остаточный нагрев).

Чтобы полностью выключить плиту, нажмите кнопку .

При нажатии кнопки меню 

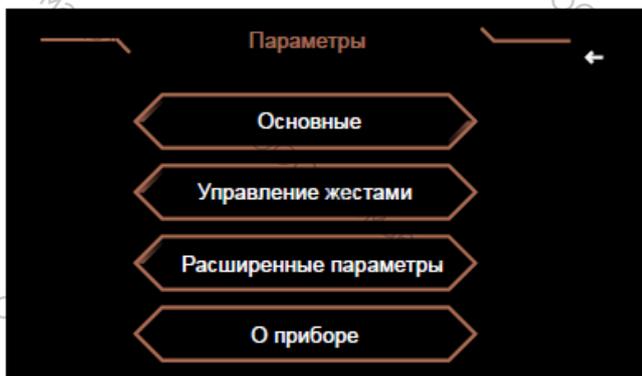
отобразятся все доступные вам функции:



> символ  > символ  на экране позволит закрыть дисплей и управлять другими конфорками.

> символ  на экране позволяет вернуться на предыдущий экран.

ПАРАМЕТРЫ



Нажатие кнопки **Общее** позволяет:

- отрегулировать интенсивность отображения элементов плиты с помощью скольжения пальцем по подвижной шкале (от 1 до 10);
- подключить плиту к вытяжке при ее наличии;
- выбрать язык текста индукционной плиты.

Нажатие кнопки **Управление жестами** позволяет:

- включить или выключить управление движением (помощник управления жестами).

- **Управление движением** позволяет с помощью простых жестов руки выбрать конфорку и настроить мощность приготовления, не касаясь панели управления. В частности это позволяет не испачкать плиту и не оставить на ней следы пальцев. Когда функция управления движением включена, кнопка отображается следующим образом: . Чтобы ее отключить, нажмите эту кнопку.

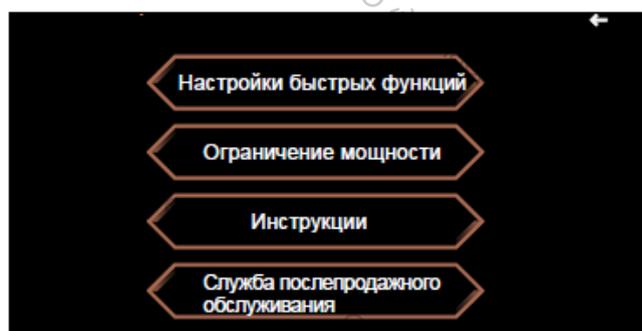


При нажатии стрелки справа откроются инструкции, которые помогут вам протестировать различные жесты для управления движением. Каждый этап должен быть подтвержден нажатием .

- Включить или выключить режим «Эксперт».

- **Режим «Эксперт»** позволяет в том числе настроить таймер с помощью жестов.

Нажатие кнопки расширенных параметров позволяет:



- изменить заданные уровни мощности быстрых функций:

 **Растапливание** - мощность 1–3
(мощность 2 по умолчанию).

 **Поддержание тепла** – мощность 4–9
(мощность 7 по умолчанию).

 **Тушение** – мощность 10–16
(мощность 14 по умолчанию).

 **Обжаривание** – мощность 17–19
(мощность 19 по умолчанию).

Перейдите к управлению питанием **Power Management**, чтобы ограничить общую мощность плиты для ее соответствия мощности вашей электросети.

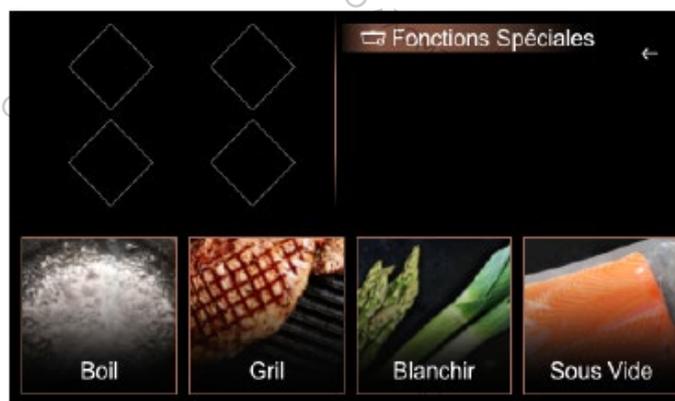
По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень. Убедитесь, что значение предохранителя электрической установки должным образом откалибровано (см. таблицу ниже).

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.

Нажатие меню **Инструкции** позволит вам скачать на смартфон инструкции по эксплуатации прибора, отсканировав QR-код.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



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).

Подтвердите, 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,

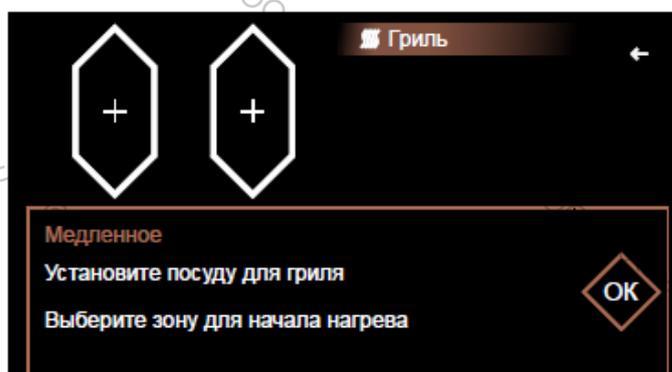
нажмите **OK**.

Тем не менее вы можете их отрегулировать по своему усмотрению.

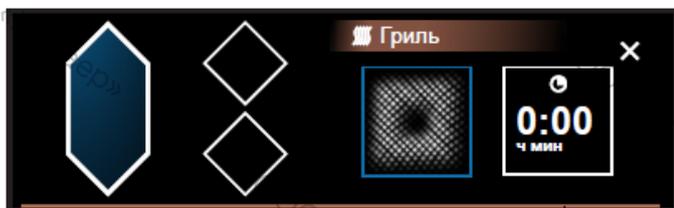
По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

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



Эта функция, используемая вместе с принадлежностями De Dietrich из эмалированного чугуна, позволяет быстро обжарить продукты на объединенной зоне и предлагает наиболее оптимальные настройки для получения блюда, приготовленного способом барбекю.



Установите гриль на выбранную зону и подтвердите нажатием кнопки **ОК**.

По окончании предварительного нагрева положите продукты на гриль и установите время приготовления.

Принадлежности для гриля не входят в комплект поставки плиты. Их можно приобрести у дистрибьютора.

Функция бланширования

Бланширование

Этот способ приготовления заключается в приготовлении овощей в доведенной до кипения воде в течение нескольких минут, затем их погружения в ледяную воду для остановки приготовления.

Это позволяет сохранить яркий цвет овощей, а также их текстуру.

Выберите количество воды, в которое нужно погрузить овощи.

Поставьте посуду с ингредиентами на конфорку.

Функция приготовления в вакууме

Приготовление в вакууме

Эта функция позволяет готовить на низкой температуре продукты в герметичной вакуумной упаковке для сохранения питательных и вкусовых свойств. Этот способ приготовления очень полезен для здоровья, поскольку не требует добавления жира.

ДАТЧИК

Чтобы использовать датчик, его необходимо включить (нажатие кнопки на корпусе и удерживание в течение нескольких секунд), включить плиту, затем нажать , на несколько секунд появится сообщение **поиск датчика**, затем — **датчик обнаружен**.



Доступно три режима.

- **Ручной**

В этом режиме вы выбираете необходимую рекомендованную температуру.



Температура начала приготовления, а также заданная температура отображаются 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, кипячение, тушение, обжаривание во фритюре).
- **Отображение температуры** Вы можете в реальном времени видеть температуру, зафиксированную датчиком в месте его нахождения (в продукте, готовящемся на плите, или, например, во время извлечения блюда из печи).

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

Размещение датчика

Датчик не предназначен для установки в духовом шкафу.

Рекомендуется три положения:

- вертикальное;

- промежуточное (регулируемое);

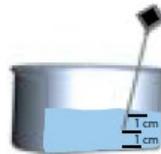
- наискось.



Не рекомендуется использовать датчик без держателя. В твердых продуктах датчик следует вставлять в самую толстую часть. Конец датчика должен быть установлен в середине продукта. Во время настройки температуры 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, выберите диаметр кастрюли и конфорку в соответствии с количеством, которое нужно приготовить.

Рекомендуется регулярно перемешивать содержимое посуды во время приготовления.

Ручной режим

Эта функция позволяет приготовить продукты, выбрав непосредственно необходимую температуру с помощью кнопок + или - или колесика. Диапазон настраиваемой температуры: 40–180 °C.

Растопливание

Эта функция позволяет растапливать продукты при температуре, настраиваемой между 40 и 70 °C. Заданная температура по умолчанию 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. 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 °С. Заданная температура по умолчанию составляет 60 °С.

Нагрев

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

Тушение

Эта функция позволяет томить продукты при температуре, настраиваемой между 80 и 90 °С.

Заданная температура по умолчанию составляет 80 °С.

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 тушения.

Жарка

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

По достижении заданной температуры по умолчанию раздается звуковой сигнал и конфорка перестает нагреваться. Звуковой сигнал о необходимости переворачивания раздается при температуре +10 °С.

Жарка во фритюре

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

Предупреждение.

Таймер

- При использовании датчика можно запрограммировать таймер. В этом случае время и температура отображаются поочередно.

- Таймер включится по достижении заданной температуры.

- Датчик можно использовать только на одной конфорке за раз.

В конце использования не забудьте выключить датчик, выполнив длительное нажатие кнопки на датчике. 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.

Техническая информация относительно датчика

Параметр	Спецификация	Примечание
Напряжение	2,5 – 3 В	Батарейка CR2032
Автономная работа	300 с	с новой батареей
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	

Инструкции по приготовлению

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 в режиме «Эксперт»	Рыба	Лосось 250–300 г	45-50	20 мин	От 3 до 5 л воды. Обратите внимание на добавление специй: приготовление в вакууме обычно увеличивает в десять раз соленость блюда.
	Рыба	Белая рыба 250–300 г	56 °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)
	Макаронны	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.

Инструкции по приготовлению

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

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  / Recall.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ «БЛОКИРОВКА»

Для обеспечения безопасности детей ваша плита блокируется для предотвращения ее использования.

В целях безопасности только кнопка включения и выключения  остается активной и обеспечивает отключение даже заблокированных конфорок нагрева.

Нажмите кнопку , нажмите  и удерживайте для блокировки плиты на неопределенный период времени. Варочные зоны, которые в этот момент работали, продолжат нагреваться, но вы не сможете настраивать мощность или таймер.

 этот символ отобразится на экране.

Разблокирование:

Когда плита заблокирована, удерживайте нажатым замок , пока не раздастся двойной звуковой сигнал в подтверждение ваших действий: теперь плита разблокирована.

Блокировка для чистки плиты Clean lock

Эта функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки.

Короткое нажатие  блокирует плиту на 60 секунд.

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

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 , чтобы открыть кулинарную книгу. Если вы готовите с режимом «Рецепты», следует использовать посуду, приведенную ниже. В зависимости от рецепта рекомендованный тип посуды отобразится на экране.

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 равномерное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

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

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

В вашем распоряжении несколько зон, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, варочная панель не будет работать, даже если материал посуды подходит для приготовления пищи на индукционной варочной панели. 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)
Зона Horizone	3700	18: овальная, для приготовления рыбы
1/2 Horizone	2800	11 – 22

Вам предлагается ряд готовых рецептов, каждый этап приготовления которых сопровождается инструкциями.

 Готовые рецепты

 Ингредиенты

Пошаговый рецепт	
Блюда	Десерты
Корейский пибимбап	Шоколад по-венски
Тушеная телятина	Шоколадный крем
Говядина по-бургундски	Заварной крем
Говяжьи фрикадельки в томатном соусе	Припущенные груши в шоколаде
Петух в вине	Карамелизированные яблоки
Фондю по-савойски	
Рыбацкий котелок	
Яичница с трюфелями	
Оссобуко	
Паэлья с морепродуктами	
Тушеная говядина с овощами	
Грибной суп	
Курица по-баскски	
Рагу из баранины	
Куриный рамен	
Рататуй от шеф-повара	
Ризотто с белыми грибами	
Соте из индейки с оливками и лимоном	
Телятина маренго	

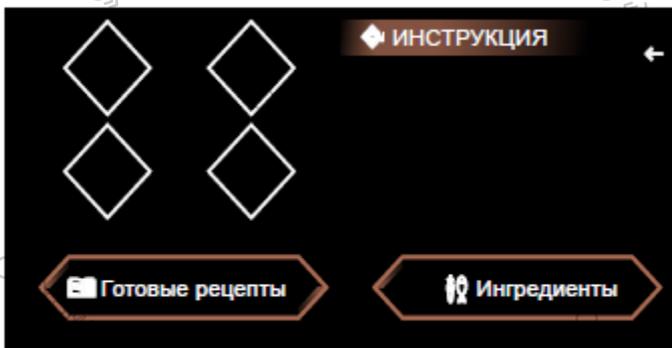
Мы предлагаем вам ряд продуктов питания, для которых плита рекомендует посуду и мощность и автоматически программирует продолжительность приготовления в зависимости от типа или желаемого количества.

Ингредиенты	Тип
Мясо	
Говядина	Тонкие, средние, толстые куски
Рубленый стейк	Свежий, замороженный
Баранина	Отбивные
Свинина	Среднее ребро, толстое ребро
Утка	Филе, грудинка
Птица	Грудка, 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	
Овощи	
Помидоры	
Кабачки	
Баклажаны	
Перцы	
Лук	
Грибы	Нарезанные, целые
Бланшированный картофель	
Шпинат	

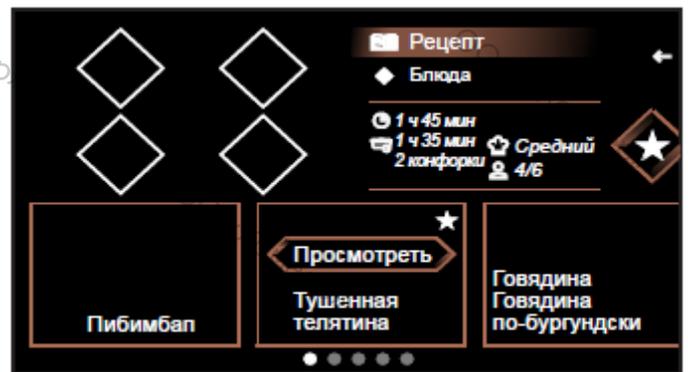
Ингредиенты	Тип	Количество
Десерты		
Растопленный шоколад		
Блины		
Оладьи		
Французский тост из бриоши		
Карамель		
Яйца		
Яичница		2/4
Омлет		2/4/6
Яичница-глазунья		2/4/6
Сваренные вкрутую		2/4/6
Всмятку		2/4/6
В мешочек		2/4/6
Перепелиные		
Паста, рис		
Паста из свежеприготовленного теста		100, 150,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

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

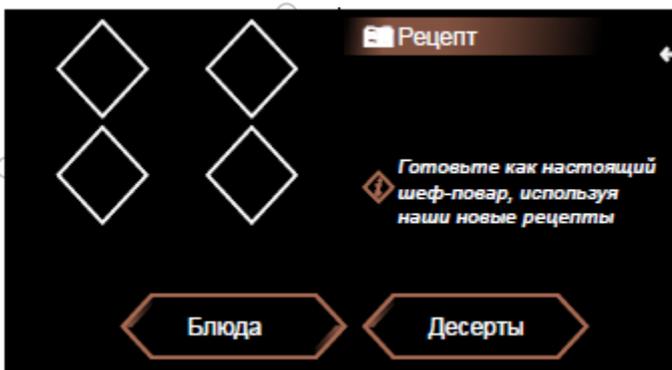
ПРИМЕР ПОШАГОВОГО РЕЦЕПТА ТУШЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ



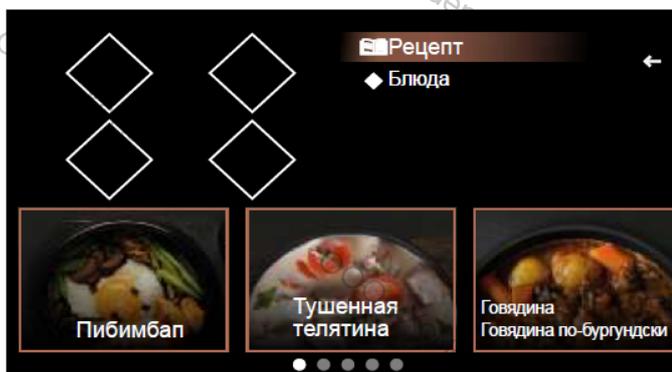
1 > Перейдите к рецептам



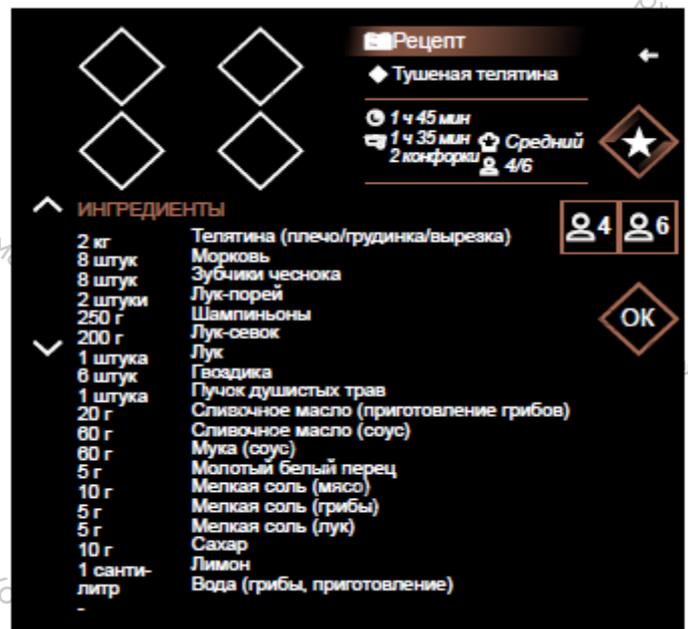
4 > Нажмите «Просмотреть», чтобы ознакомиться с рецептом



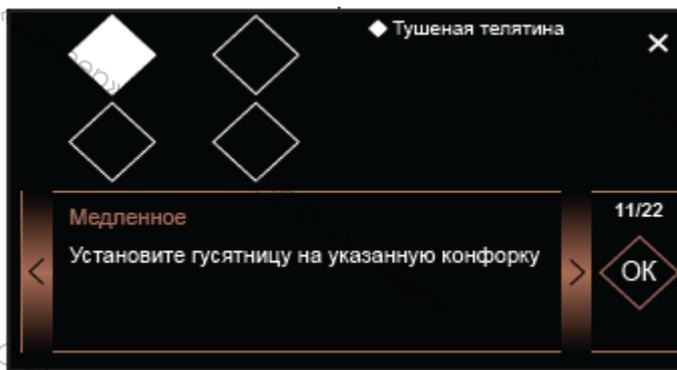
2 > Затем выберите «Блюда»



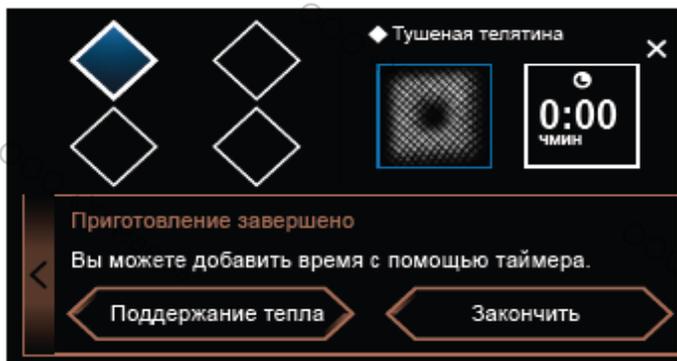
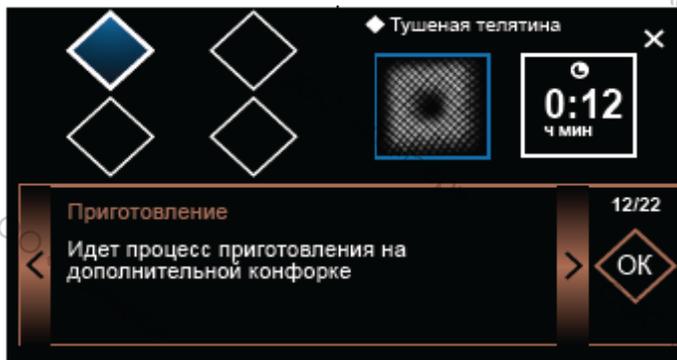
3 > Выберите блюдо, которое хотите приготовить



5 > Отображается рецепт. Теперь вы будете подтверждать каждый этап до начала приготовления



6 > Установите посуду, как предложено на экране



7 > Теперь вы можете отслеживать статус приготовления до завершения. На экране вам будет предложено поддерживать тепло или закончить приготовление.

Желаем вам приятного аппетита!

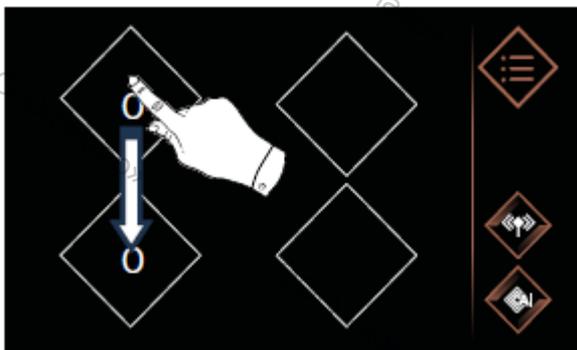
Нажатие  в рецепте позволяет сохранить рецепт в избранном.

Чтобы воспользоваться им в следующий раз, достаточно перед началом приготовления нажать кнопку «Избранное».

ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК

Плита позволяет вам объединить варочные зоны, чтобы иметь возможность использовать посуду большего размера.

Полезный совет: чтобы быстро объединить две варочные зоны, проведите пальцем от верхней зоны к нижней.



После установки время отобразится в правом углу главного экрана.



По истечении заданного времени прозвучат звуковые сигналы, начнет мигать 0:00, а затем погаснет.

Примечание. Для быстрого обнуления времени нажмите .

В результате этого действия автоматически откроется меню объединения, и вам останется только нажать ОК.



НЕЗАВИСИМЫЙ ТАЙМЕР

Эта функция позволяет установить обратный отсчет, не выполняя приготовление.



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 . Не дотрагивайтесь до этой зоны.

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 конфорку, ваша плита оснащена функцией защиты «Автостоп», которая автоматически отключает забытую варочную зону по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности). В случае срабатывания этой системы безопасности об отключении варочной зоны сообщается отображением «Автостоп» в окне команд и звуковой 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 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 стеклокерамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и желателюно, 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

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 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.**

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

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.

7 ТАБЛИЦА ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ

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

	Символ	Показатель						Ед. изм.
Идентификационный номер модели	LL6ZZX4F	LL6ZZX8F						
Заводская табличка								
Тип варочной панели	Индукция**							
Общая мощность	7400	7400					Вт	
Количество конфорок и/или варочных зон	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	∅					см	
	2	∅					см	
	3	∅					см	
	4	∅					см	
	5	∅					см	
Для конфорок или варочных зон иной формы: длина и ширина полезной поверхности на каждую электрическую конфорку (показатель округлен до ближайших 5 мм)	6	ДхШ	40x23	40x23			см	
	7	ДхШ	40x23	40x23			см	
	8	ДхШ					см	
Потребление электроэнергии на каждую конфорку из расчета на 1 кг	1	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
	2	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
	3	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
	4	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
	5	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
	6	EC ^{electric cooking}	180,2	180,2			Втч/кг	
	7	EC ^{electric cooking}	180,2	180,2			Втч/кг	
	8	EC ^{electric cooking}					Втч/кг	
Потребление электроэнергии варочной панели из расчета на 1 кг	EC ^{electric hob}	180,2	180,2				Втч/кг	

