

ООО Хомаер

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

DPI 7688

ООО Хомаер

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда.

Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этой плите так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы.

Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

RU

Безопасность и важные меры предосторожности	3
Установка	6
Распаковывание	6
Встраивание в мебельную стенку	6
Подключение	6
Эксплуатация	7
Условные обозначения на панели управления	7
Управление мощностью	8
Выбор посуды.....	8
Выбор конфорки.....	8
Включение / выключение	9
Настройка мощности	9
Зона Horizone / Duozone	10
Настройка таймера	10
Кнопка Истекшее время (Elapsed time)	10
Блокировка панели управления	11
Функция Блокировка для очистки (Clean lock)	11
Функция Программа ICS	11
Функция Вызов из памяти (Recall)	11
Функция Переключение (Switch).....	12
Функция Кипячение (Boil)	12
Принадлежности Horizone Play.....	12
Функция Гриль / Планча (Grill / Plancha).....	13
Безопасность и рекомендации	13
Уход	15
Отклонения от нормы	16
Окружающая среда	17
Отдел по работе с потребителями	18

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Это руководство также доступно для скачивания на сайте производителя. Мы просим вас ознакомиться с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации вашей плиты. Эти рекомендации даны для вашей собственной безопасности и безопасности других людей. Храните эту инструкцию вместе с вашей плитой. В случае продажи или дарения плиты другому лицу не забудьте передать ему также инструкцию по эксплуатации.

- С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.
- Чтобы легко найти в будущем информацию о вашей плите, мы рекомендуем записать ее на странице «Обслуживание и работа с покупателями».

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 были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Дети не должны играть с плитой.

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

Нахождение детей младше 8 лет возле плиты допускается только под постоянным наблюдением.

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.

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

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может быть опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ: следите за процессом приготовления пищи. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках. Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы. Избегайте соударения с 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.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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.

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 зоны для приготовления пищи.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 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.

• 1 УСТАНОВКА



1.1 РАСПАКОВЫВАНИЕ

Извлеките все защитные приспособления для транспортировки. Ознакомьтесь с характеристиками плиты, указанными на заводской табличке, и учитывайте их (1.1.1). В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Service	Type
---------	------

1.2 ВСТРАИВАНИЕ В МЕБЕЛЬНУЮ СТЕНКУ

Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы (1.2.1). Учитывайте размеры шкафа (в миллиметрах), в который будет встроена плита.

- Установка на рабочей поверхности
См. схемы (1.2.2 / 1.2.4)


- Встраивание на одном уровне с рабочей поверхностью См. схемы (1.2.3 / 1.2.5)

Кроме моделей 

Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.

При установке плиты над ящиком (1.2.6) или над вмонтированным духовым шкафом (1.2.7) соблюдайте размеры, указанные на схематических иллюстрациях, чтобы обеспечить достаточную вытяжку воздуха спереди. Наклейте уплотнительную прокладку по периметру плиты (1.2.8).

Вмонтируйте плиту в мебельную стенку (1.2.9).

 Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза. Ваша плита оснащена системой защиты от перегрева. Эта система, например, может быть активирована при

установке плиты над недостаточно изолированным духовым шкафом. На панели управления отображается код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

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

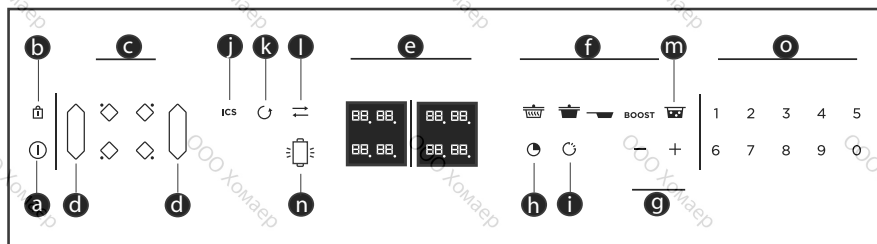
Определите тип кабеля вашей плиты по количеству жил и цвету:

Пятижильный кабель (1.3.1 и 1.3.2):

- а) зеленый/желтый, б) синий, с) коричневый, д) черный, е) 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 кнопку эта информация исчезнет, и плита будет готова к использованию (это нормальная индикация и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей Службе послепродажного обслуживания). В любом случае, пользователь плиты не должен принимать ее во внимание.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Условные обозначения на панели управления

- a** = Включение / выключение
- b** = Блокировка / Блокировка для очистки (Clean Lock)
- c** = Выбор варочной зоны
- d** = Зона DuoZone или Horizone
- e** = Дисплей
- f** = Предварительный выбор
- g** = Настройка мощности / времени
- h** = Таймер
- i** = Функция Истекшее время (Elapsed time)
- j** = Функция Программа ICS
- k** = Функция Вызов из памяти (Recall)
- l** = Функция Переключение (Switch)
- m** = Функция Кипячение (Boil)
- n** = Функция Гриль (Grill)
- o** = Цифровая панель для выбора мощности / времени

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



2.1 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

— Power Management —


Только  модель


Общая мощность вашей плиты должна соответствовать мощности вашей электросети. По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень.

Для увеличения или уменьшения уровня мощности :

- При первом включении (через 30 секунд) нажмите на любую кнопку, отобразится максимальный уровень мощности (2.1.1).

Для уменьшения мощности удерживайте кнопку - (2.1.2) до получения желаемой мощности.

Для подтверждения выбора выполните краткое одновременное нажатие на кнопку **BOOST** и  (2.1.3).

- В любое другое время, если ваша плита в спящем режиме (с наличием остаточного нагрева или без него), выполните одновременное долгое нажатие на кнопку **BOOST** и  для изменения мощности.

Доступные уровни мощности:

Мощность плиты, кВт	Предохранители/ Выключатель (А)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13



Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.

Выборный уровень общей мощности будет влиять на распределение мощности между конфорками.

2.2 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.



Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

2.3 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	Макс. мощность конфорки (ватт)	Диаметр дна посуды
16 см	2400	10 - 18 см
18 см	2800	11 - 22 см
23 см	3700	12 - 24 см
28 см	3700	15 - 32 см
Зона Horizone	3700	18 см, овальная, для приготовления рыбы
Зона Duozone	3700	
1/2 зоны	2800	11 - 22 см

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Только  модель

Доступные уровни мощности:

Мощность плиты, кВт	Конфорка 16 см	Конфорка 18 см	Конфорка 23 см
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W




Во время одновременного использования нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение своей общей мощности.


Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких конфорках, старайтесь наилучшим способом расставить вашу посуду и избегайте конфигураций (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5.)

2.4 ВКЛЮЧЕНИЕ - ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку Включение / Выключение




 На каждой конфорке в течение 8 секунд мигает «0» (2.4.1). Если посуда не обнаружена, выберите вашу конфорку (2.4.2). Если посуда обнаружена, мигает «0» с точкой. Вы также можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

Отключение зоны / плиты

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


Для полного отключения плиты нажмите на кнопку Включение / Выключение.


2.5 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку + или -  (2.5.1) или используйте цифровую панель  для настройки вашего уровня мощности от 1 до 19 или от 1 до 14 (модель ). В этом случае вы можете непосредственно ввести числа, соответствующие желаемой мощности (2.5.2). Нажатие на клавишу «0» отменит работу конфорки.

При включении вы должны сразу перейти к максимальной мощности (кроме boost), нажимая на кнопки «←» зоны.

Предварительный выбор мощности:

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

BOOST = максимальная мощность (2.5.3)

Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.

Поступайте следующим образом:

Плита должна быть выключена.


- Выберите  или  или  долгим нажатием на кнопку.

- Настройте новую мощность, нажав на кнопку + или - .

- Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:

от 1 до 3 для 


от 4 до 11 для 

от 12 до 19 для 

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Для модели  предварительно установленные уровни мощности следующие:


 = мощность 2 - подогрев


 = мощность 8 - приготовление «на медленном огне»

 = мощность 14 - обжаривание

2.6 ЗОНА HORIZONE / DUOZONE

— **Horizone^{tech}** — / — **Duozone** —




Выбор свободной зоны осуществляется с помощью кнопки  (2.6.1). 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.

2.7 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

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

Чтобы его запустить или изменить, нажмите на кнопку  таймера (2.7.1), затем на кнопки **+** или **-**  (2.7.2) или используйте цифровую панель  (2.7.3).

В этом случае вы можете непосредственно ввести одну за другой соответствующие цифры для нужного времени.


Нажатие на кнопку 0 отменит работу таймера. Для облегчения программирования очень большого времени вы можете напрямую перейти к 99 минутам, нажав сразу на кнопку **-**.


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

Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки **+** и **-**, или вернитесь на 0 с помощью кнопки **-**, или введите «0» на цифровой панели.


2.8 Кнопка ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ

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

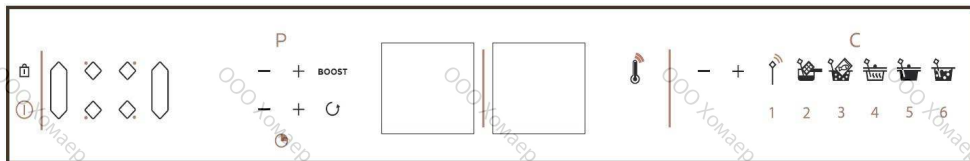
Для применения данной функции нажмите на кнопку . Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной конфорки (2.8.1). Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время,

нажмите на кнопку , затем через 5 секунд нажмите на **+** таймера для увеличения времени приготовления, которое вы хотите получить. 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.

Замечание: если на таймере отображается время, это время невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия на . По истечении 5 секунд время приготовления можно изменять.

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



2.9 Функция ТЕРМОЩУП PERFECT SENSOR

- наклонное



Данную функцию можно использовать тремя способами:

- **просматривать** температуру, измеренную в посуде, непосредственно на дисплее варочной панели;
- **программировать** уставку температуры, которая должна быть достигнута при приготовлении блюда («Эксперт»);
- **устанавливать** температуру благодаря 5 предлагаемым функциям приготовления.

Не рекомендуется использовать термощуп на подставке.

Использование термощупа

Для работы термощупа его необходимо включить (нажать кнопку на несколько секунд); включите варочную панель, а затем выберите зону приготовления. При установке температуры варочная панель автоматически регулирует необходимую мощность, что может привести к разнице в кипении.

Сопряжение термощупа с варочной панелью

Сопряжение происходит только один раз при первом использовании термощупа или при его замене.

Варочная панель должна быть выключена.

1. Нажмите кнопку включения/выключения на задней стороне термощупа на 3 секунды; на термощупе сначала загорается синий свет, а затем мигает зеленый.

Функция термометра

Эта функция показывает на дисплее варочной панели температуру, измеренную термощупом (диапазон 5°C – 180°C). Данную функцию можно использовать, например, для измерения температуры блюда, которое готовится на варочной панели, или жаркого, вынутого из духовки. Если посуды нет, на дисплее зоны приготовления мигает температура и «°C».

Температура термощупа обновляется каждые полторы секунды.

Функции приготовления

Чтобы получить доступ к различным функциям приготовления, включите варочную панель, выберите зону приготовления (если посуды нет, мигает 0), затем нажмите символ требуемой предустановленной функции. В этих функциях приготовление пищи управляется термощупом.

Для всех функций, кроме функции плавления:

- термощуп должен находиться на расстоянии не менее 1 см от дна посуды;
- термощуп должен быть погружен в приготовляемую пищу по меньшей мере на 1 см.

⚠ Термощуп не предназначен для использования в духовом шкафу.

Положение термощупа

Есть три рекомендуемых положения:

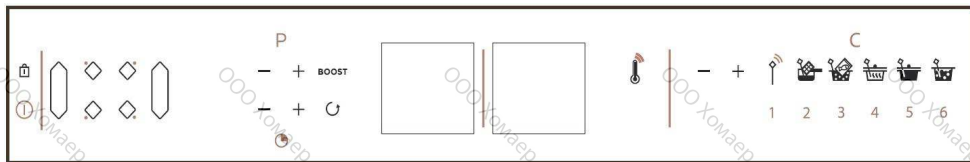
- вертикальное



- промежуточное (регулируемое)



2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Для доступа к различным функциям

Нажмите специальную клавишу для функции (затем на + или -, если хотите изменить рекомендуемую температуру). Температура отобразится в течение 5 секунд, затем отобразится «*», пока не будет достигнута заданная температура. Выбранная функция отображается попеременно с температурой. Раздастся звуковой сигнал, указывающий на то, что «*» установлен. Температура будет поддерживаться до тех пор, пока вы не выключите зону приготовления.

Функция ЭКСПЕРТ

Эта функция позволяет готовить пищу, напрямую выбирая необходимую температуру с помощью клавиш +/- . Температуру можно регулировать в диапазоне от 40 до 180°C.

Функция ПЛАВЛЕНИЕ

Эта функция позволяет растапливать пищу при температуре, которую можно регулировать в диапазоне от 40 до 70°C, Заданная температура – 50°C. Во время приготовления в этом режиме термощуп должен находиться в вертикальном положении, а кончик термощупа должен касаться дна посуды.

Хорошо перемешайте смесь во время приготовления, чтобы она стала однородной.

Во время приготовления в этом режиме термощуп должен касаться дна посуды. Эта функция доступна только для зон приготовления 16 см, 23 см или 1/2 Hoigzone на варочной панели.

Вакуумирование

Эта функция позволяет готовить пищу при температуре, которую можно регулировать в диапазоне от 45 до 85°C. Заданная температура – 60°C.

Разогрев

Эта функция позволяет разогревать пищу при температуре, которую можно регулировать в диапазоне от 65 до 80°C. Заданная температура – 70°C.

Приготовление на медленном огне

Эта функция позволяет готовить пищу на медленном огне при температуре, которую можно регулировать в диапазоне от 80 до 90°C. Заданная температура – 80°C.

При установке температуры возможно изменение температуры кипения.

Кипячение

Эта функция позволяет кипятить воду при температуре 100°C. Можно частично накрыть посуду крышкой; рекомендуется делать это в самом начале приготовления.

Данная функция не предназначена для кипячения молока. В этом случае используйте функцию приготовления на медленном огне.

Предупреждение:

- вы можете запрограммировать время в режиме термощупа. В этом случае время отображается попеременно с температурой;
- термощуп можно использовать разом только в одной зоне приготовления;
- в конце не забудьте выключить термощуп долгим нажатием на него; светодиод загорится красным цветом на несколько секунд;
- термощуп отключается автоматически через 1 минуту после выключения варочной панели;
- во избежание повреждения не помещайте электронный блок термощупа непосредственно над дымом, исходящим от приготовления пищи;
- температура кипения воды может варьироваться в зависимости от высоты над уровнем моря и атмосферных условий вашего географического положения;
- причиной потери связи может быть слабый аккумулятор.

Технические данные относительно термощупа:

Параметр	Показатели	Примечания
Величина напряжения	2,5 – 3 В	Батарея CR2032
Автономный режим	300 часов	С новой батареей
Цвет светодиода	Белый Зеленый Синий Красный	Вкл. Ожидание подключения Подключено Выкл.
Рабочая температура	0 – 85°C	Электронный блок термощупа
Диапазон измерения температуры	5°C – 180°C	
Рабочая частота	2402 – 2480 МГц	
Достигаемость термощупа	2 метра	
Максимальная мощность	< 10 мВт	

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Инструкции по приготовлению

Функция	Основной ингредиент/блюдо	Кол-во (г)	Температура (°С)	Время	Советы
Эксперт	Белое мясо	150 г куриного филе	80	8 – 12 мин.	Отбейте куриные грудки до толщины 1 – 1,5 см.
	Красное мясо	150 – 200 г	35 – 45 (очень слабая прожарка)	От 30 сек. до 2 мин./сторона (в зависимости от толщины)	Дайте мясу отдохнуть 5 минут после приготовления.
		150 – 200 г	50 – 55 (слабая прожарка)	1 – 3 мин./сторона (в зависимости от толщины)	Дайте мясу отдохнуть 5 минут после приготовления.
		150 – 200 г	60 – 65 (средняя прожарка)	От 1 мин. 30 сек. до 4 мин. (в зависимости от толщины)	Дайте мясу отдохнуть 5 минут после приготовления.
		150 – 200 г	70 – 75 (полная прожарка)	2 – 8 мин./сторона (в зависимости от толщины)	Дайте мясу отдохнуть 5 минут после приготовления.
	Замороженный картофель	200 г/1,5 п раст. масла	160, затем 180°	11 мин. 2 мин. 30 сек.	Погрузите картофель в воду на 11 минут, затем выньте, снова погрузите на 2 мин. 30 сек., и как только температура достигнет 180°С, приготовление можно закончить.
	Соус бешамель	500	85 – 87	Кипятить 1 минуту	Во время приготовления постоянно помешивайте соус, чтобы он не прилип ко дну кастрюли.
	Шоколадный крем	1300	87 – 92	8 – 10 мин.	Во время приготовления постоянно помешивайте крем, чтобы он не прилип ко дну кастрюли.
	Карамель	«сухая» (100 г)	до 150 (окрашивание)	3 – 5 мин. (уровень мощности 10)	Карамель очень быстро темнеет, следите за процессом!
	Карамель	с водой (100 г сахара/60 мл воды)	до 145	8 – 12 мин. (уровень мощности 10)	Отслеживайте момент закипания. Когда оно прекратится, карамель начнет быстро зарумяниваться.
	Мармелад	400 – 1000	105 – 110	Зависит от количества	ЭКСПЕРТ (используйте от 1 до 1,2% пектина на 1 кг фруктов).
Плавление	Темный шоколад	100 – 500	50 – 55	5 – 10 мин.	Часто помешивайте.
	Молочный шоколад		45 – 50		
	Белый шоколад		45 – 50		
	Слив. масло	50 – 500	40 – 50	5 – 20 мин.	
	Топленое масло	50 – 500	40 – 50	5 – 20 мин.	Не перемешивайте , чтобы казеин как следует отделился от масла.
	Сыр для фондю	200 – 1500	40 – 50	10 – 25 мин.	Количество кулинарного вина повлияет на время плавления (0,5 л на 1 кг сыра).
Разогрев	Пюре	200 – 800	65 – 75	Зависит от количества	
	Суп	200 – 2000	65 – 75	От 2 мин. 30 сек. до 15 мин.	Время приготовления зависит от густоты супа.
	Варенья, соления, консервы	300 – 1000	65 – 75	4 – 10 мин.	Этот способ подходит для приготовления консервов из фасоли (pauz из бобов с мясом).
	Маленькие горшки	125 – 300	60 – 70	Зависит от количества	Проверьте температуру перед подачей на стол.

2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Инструкции по приготовлению

Функция	Основной ингредиент/блюдо	Кол-во (г)	Температура (°C)	Время	Советы
Приготовление на медленном огне	Тушеное мясо	1000 – 4000	70 – 80	2 ч 30 мин. – 3 ч	Емкость для приготовления пищи должна соответствовать ее количеству. Добавьте очищенный картофель за полчаса до окончания приготовления.
	Телятина под белым соусом	1000 – 4000	70 – 80	2 – 3 ч	Емкость для приготовления пищи должна соответствовать ее количеству.
	Говядина по-бургундски	1000 – 4000	70 – 80	2 – 4 ч	Емкость для приготовления пищи должна соответствовать ее количеству.
	Запеканка	1000 – 4000	70 – 80	2 – 4 ч	Емкость для приготовления пищи должна соответствовать ее количеству.
	Курица по-баскски	1000 – 4000	70 – 80	1 ч 15 мин. – 1 ч 30 мин.	Емкость для приготовления пищи должна соответствовать ее количеству.
	Варенье, повидло	1000 – 4000	105	20 мин. – 1 ч, в зависимости от фруктов и их волокон	Температура загустения – 105°C (в соотв. с кулинарным термометром). Температуру можно снизить примерно до 90°C, добавив пектин (15 г на 1 кг фруктов).
	Томатный соус	1000 – 4000	70 – 80	40 мин.	В помидорах содержится некоторое количество кислоты. Добавьте щепотку сахарной пудры в томатный соус во время приготовления.
Вакуумирование	Рыба	250 – 300 г лосося	45 – 50	20 мин.	От 3 до 5 литров воды. Будьте осторожны при добавлении приправ и соли, так как приготовление в вакууме усиливает их действие.
	Рыба	250 – 300 г белой рыбы	56	15 мин.	
	Овощи	200 – 300 г зеленых овощей	85	30 – 75 мин.	
	Овощи	150 г корнеплодов	85	60 – 80 мин.	
	Белое мясо	150 г куриного филе	64	25 мин.	
	Белое мясо	200 г куриного филе	68	120 мин.	
	Красное мясо	150 – 300 г филе говядины	56,5 водяная баня	30 мин для толщины 2,5 см / 2 ч для толщины 5 см/до 4 часов	
Вареные яйца	50 г/1 л воды	64	45 мин.	1 л воды	
Кипячение	Рис	100 – 500 (сухой) = 300 – 1500 мл подсоленной воды	90 – 100	12 – 20 мин., в зависимости от вида риса	Рис по-креольски: довести воду до кипения. Засыпать рис (предварительно промыть его холодной водой), накрыть крышкой и оставить вариться на слабом огне (внимание: некоторые виды риса варятся дольше).
	Макаронные изделия	100 – 500 (сухие) = 1 – 5 л подсоленной воды	90 – 100	Готовить 10 – 12 мин.	Доведите воду до кипения, засыпьте туда макароны и варите. Время приготовления зависит от типа макаронных изделий.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



2.9 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). По причинам безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать плиту или зону нагрева.

Блокировка

Удерживайте кнопку **b** (замок) до появления символа блокировки «bloc» на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом (2.9.1).

Функционирующая заблокированная плита

На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки. При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон:

«bloc» появляется на 2 секунды, затем исчезает.

Разблокирование

Удерживайте кнопку **b** до исчезновения символа блокировки «bloc» на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

Данная функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки.

Для включения функции Блокировка для очистки:

Выполните короткое нажатие на кнопку **b** (замок). Раздается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ «bloc».

- После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ «bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку **b**.

2.10 ФУНКЦИЯ ПРОГРАММА 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. Ø28 см). Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.

Нажмите на кнопку **i**. На дисплее появляется символ «ICS» (2.10.1)

- либо выбранная конфорка великолепно соответствует посуде и «ICS» исчезает, чтобы уступить место появляющимся начальным параметрам 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 (2.10.2).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции плита должна быть холодной.

2.11 ФУНКЦИЯ ВЫЗОВ ИЗ ПАМЯТИ

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 на кнопку Вкл. Выкл., затем выполните короткое нажатие на кнопку (2.11) **k**.


• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



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


2.12 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ


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

Выполните короткое нажатие на кнопку , символы ==== отображаются на дисплее. Выберите конфорку, на которую вы желаете переставить вашу посуду. Настройки будут перенесены на выбранную конфорку, вы можете переставлять посуду на новую конфорку.

2.13 ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЕ

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

Выберите вашу конфорку, выполните короткое нажатие на кнопку «Кипячение» (2.13.1) .

По умолчанию предлагаемое количество воды 2 литра, но у вас есть возможность изменить его с помощью кнопок + или -  (2.13.2).

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

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

Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ «Кипячение» отображается на дисплее (2.13.3).

Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав на кнопку «Кипячение».

По умолчанию на дисплее предлагается 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 требуется кипящая вода.

Рекомендаций в отношении экономии энергии

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

2.14 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ HORIZONE PLAY

— **Horizone^{Play}** модели **g i k**


Позади варочной поверхности вашей плиты имеется направляющее устройство, позволяющее размещать на плите принадлежности De Dietrich линейки Horizone^{Play}: разделочная доска, планка или решетка для гриля.

Размещение принадлежностей :

Установите выемку (A) кухонной принадлежности на направляющее устройство (B) вашего прибора (2.14.1).


• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ




 Чтобы предотвратить появление царапин, не сдвигайте принадлежности линейки Horizonе play на варочные поверхности.

2.15 ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ/ПЛАНЧА

Эта функция позволяет использовать такие кухонные принадлежности, как решетка для гриля или планча, на свободной зоне «horizone» для обжаривания продуктов.

Должна быть выбрана зона «horizone» , затем выполните короткое нажатие на кнопку

Гриль  и «ГРИЛЬ» появляется в верхней зоне отображения (2.15.1). Когда требуемая для гриля температура достигнута, в течении 10 секунд звучит звуковой сигнал и отображается надпись «ГРИЛЬ» (2.15.2).

Для функций Гриль и Планча таймер не используется.

Функция Tempo (Tempo) используется в режиме консультации.

Нажатие на кнопки , ,  приводит к выходу из функции.

При отсутствии посуды «Гриль» мигает (как мощность, но мы не выходим из функции).

2.16 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 «H» (2.16.1). Не прикасайтесь к неостывшим зонам.

Ограничитель температуры


Каждая варочная зона 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:

- пролившаяся жидкость, которая попала на кнопки панели управления (2.16.2);
- влажная тряпка, которую положили на кнопки;
- металлический предмет, поставленный на кнопки панели управления (2.16.3).

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 команд, и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



 Могут звучать звуки, похожие на производимые стрелками часов.

Эти звуки раздаются, 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 защитное устройство для плиты.

• 3 УХОД



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, желателно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное замечание: не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

Уход за разделочной доской

Чтобы сохранить разделочную доску в хорошем состоянии, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. При первом использовании смажьте разделочную доску кулинарным жиром (с помощью чистой салфетки распределите 1-2 столовые ложки жира по всей поверхности). Таким образом вы сохраните хороший внешний вид доски и обеспечите длительный срок службы.

Уход : Смазывайте вашу разделочную доску один раз в месяц. Если разделочная доска служит только для украшения интерьера, настоятельно рекомендуется покрыть ее лаком для предотвращения усадки или увеличения в объеме.

Никогда НЕ СМАЧИВАЙТЕ разделочную доску в целях ее очистки. Чистите ее при помощи лезвия ножа или скребка. Так вы удалите излишки влаги после разделки мяса и сохраните деревянную поверхность доски в идеальном состоянии.

Запрещается:

- устанавливать разделочную доску таким образом, чтобы она соприкасалась с кастрюлями или горячими блюдами;
- располагать слишком близко к устройству воздушного отопления или кондиционеру, поскольку эти устройства пересушивают воздух;
- подвергать чрезмерному воздействию солнечных лучей за окном;
- использовать в условиях чрезмерных колебаний температуры;
- зажимать между двумя предметами, не предусмотрев компенсационный шов, если доска вмонтирована в мебельную стенку;
- помещать на влажную поверхность, на которой используются строительные материалы (гипс, еще не затвердевший бетон и т.д.).

• 4 ОТКЛОНЕНИЯ ОТ НОРМЫ



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 на соответствие (см. главу «Подключения»).

От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей полной воды.

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 от детей.

Код неисправности F9: напряжение ниже 170 В.

Код неисправности F0: температура ниже 5°C.

Во время работы

Плита не работает, отображается — , и звучит звуковой 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 «Встраивание в мебельную стенку»).

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. рекомендации в главе «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.

• 5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.



Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодные для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации. Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 6 ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашей плиты должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей плиты, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

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.

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

CZ5703497_00 01/18

000 Хомаер

000 Хомаер