

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

DKP7320A, DKP7320AX

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	6
1 УСТАНОВКА	7
Выбор места расположения и монтаж.....	7
Электрическое подключение.....	8
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	9
Защита окружающей среды.....	9
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	10
Описание духового шкафа.....	10
Панель управления.....	11
Дисплей.....	11
Кнопки.....	11
Ручка панели управления.....	11
Принадлежности.....	12
4 НАСТРОЙКИ	13
Установка времени.....	13
Изменение времени.....	13
Таймер.....	13
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	13
Меню настроек.....	13
5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ	14
Выполнить приготовление.....	14
Режим «Специалист».....	14
Обычный режим приготовления.....	14
Запрограммировать температуру.....	14
Запрограммировать длительность.....	15
Приготовление с отложенным стартом.....	15
Приготовление с отложенным стартом.....	15
Сохранить программу приготовления.....	15
Функции приготовления в режиме «специалист».....	16
Режим «рецепты».....	17
Обычный режим приготовления.....	17
Приготовление с отложенным стартом.....	17
РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ	18
6 УХОД	19
Очистка и уход.....	19
Внешняя поверхность.....	19
Демонтаж проволочных решеток.....	19
Внутренние стекла.....	19
Снятие и установка дверцы.....	19
Самоочистка при помощи пиролиза.....	21

Выполнить цикл самоочистки	21
Немедленная очистка	21
Очистка с отложенным стартом.....	21

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

При приемке оборудования распакуйте его самостоятельно или организуйте распаковку. Проверьте его внешний вид. При необходимости внесите замечания, сделав письменные отметки в товарно-транспортной накладной, один экземпляр которой остается у вас.



Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Оборудование нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей на боковых стойках.

В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.



— После установки вилка должна оставаться доступной.

— 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.

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями,

а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются

— Дети не должны играть с плитой. Дети без присмотра не должны выполнять чистку и обслуживание духового шкафа.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Духовой шкаф и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не дотрагивайтесь до нагревательных элементов, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле духового шкафа допускается только в случае постоянного наблюдения.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

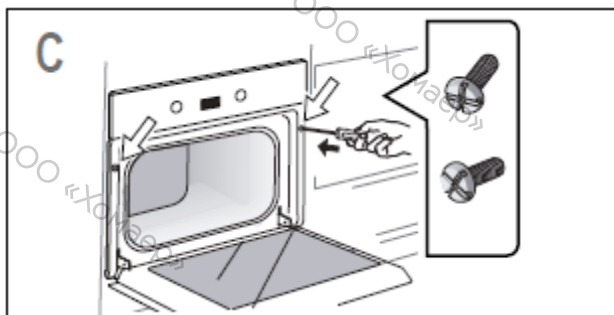
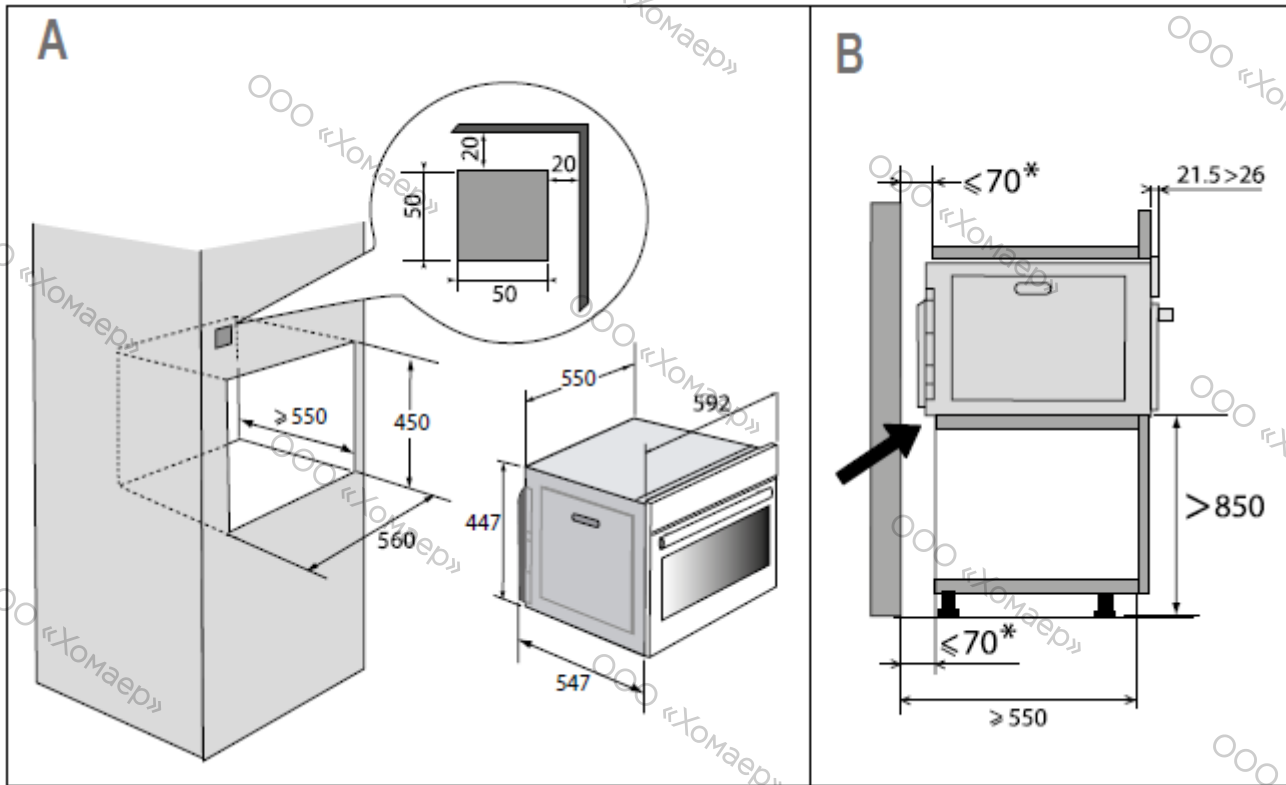
— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

Не изменяйте характеристики оборудования, это может представлять для вас опасность. Не используйте духовой шкаф для хранения пищи или каких-либо предметов в нерабочее время.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ И МОНТАЖ



Данное оборудование устанавливается на высоте не менее 850 мм от пола. Оборудование может устанавливаться в стойке, как показано на монтажной схеме (рис. А).

Обратите внимание: при использовании мебели с открытым дном расстояние между стеной и плитой, на которую устанавливается духовой шкаф, не должно превышать 70 мм* (рис. В). После перемещения прибора из холодной среды в теплую не используйте его сразу (подождите 1 - 2 часа) в связи с явлениями конденсации, способными вызвать сбой.

Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм

от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом).

Проделайте предварительное отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввернув 2 винта в специально предусмотренные для этого отверстия (рис. С).

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание:

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель.

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте:

- мощность установки должна быть достаточной (220-240 Вольт ~ 16 Ампер),

Если для подключения оборудования в Вашем доме необходимо произвести модификации по электрической части, обратитесь к квалифицированному электрику.

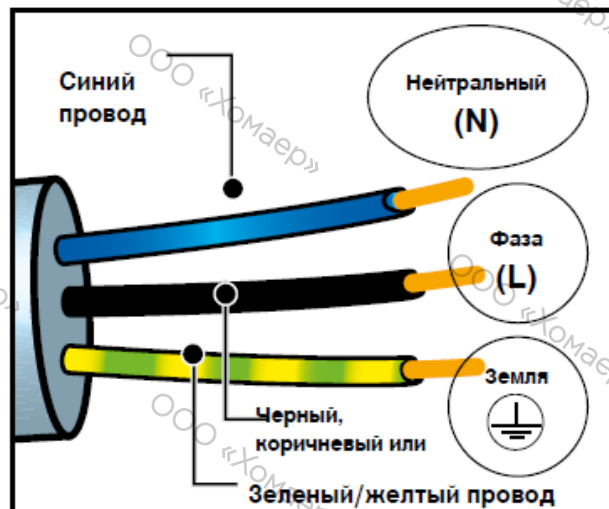
Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.



Внимание :

Провод защиты (зеленый-желтый) подсоединен к клемме прибора и должен быть подключен к кабелю заземления.

Если духовой шкаф имеет какой-либо дефект, отключите оборудование или извлеките плавкий предохранитель, соответствующий линии подключения духового шкафа.



Внимание :

Наша компания не будет нести ответственность за несчастный случай или повреждение, которые произошли в связи с отсутствием заземления или при наличии неправильного/дефектного заземления.

2 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.

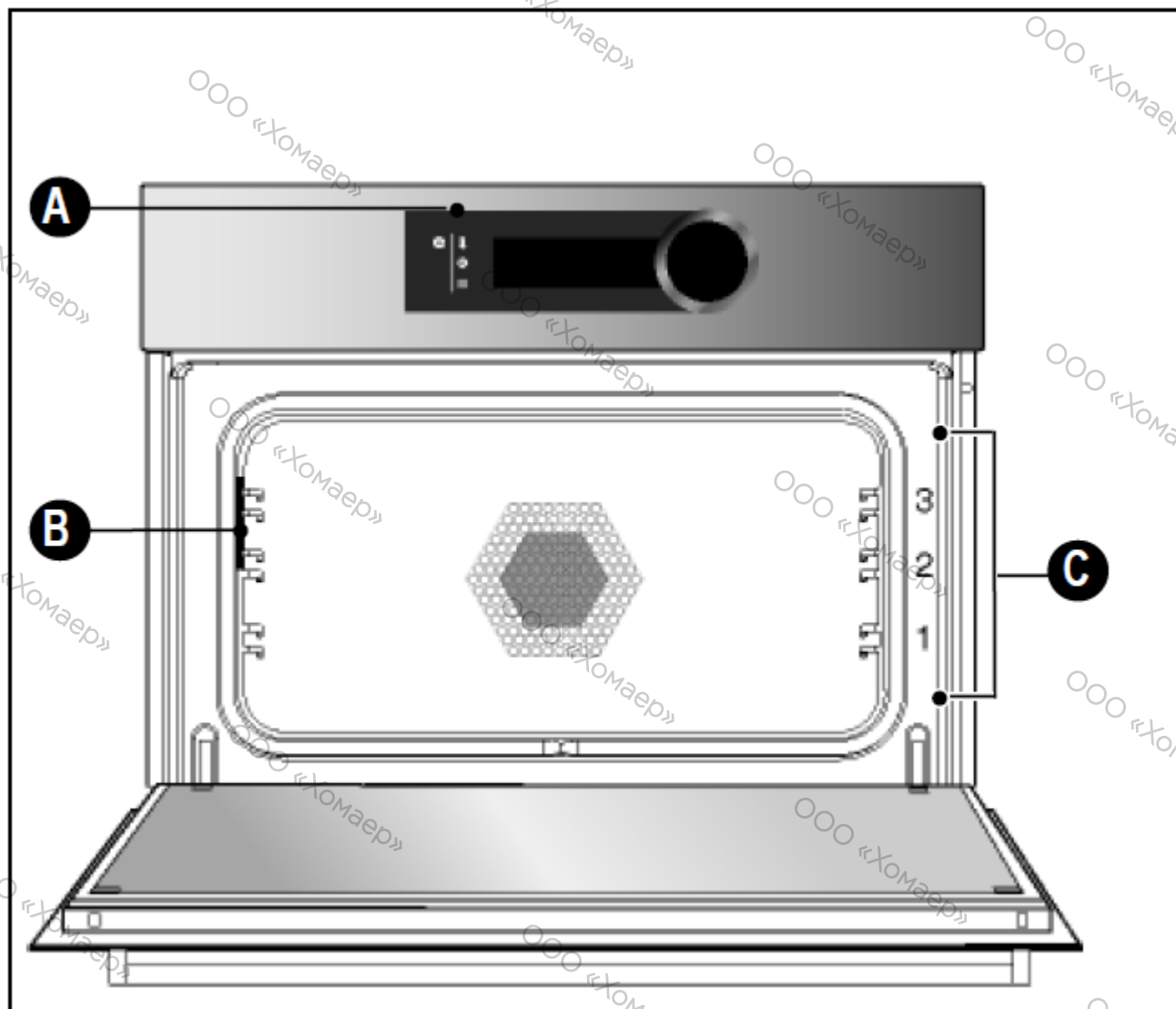
Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

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

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

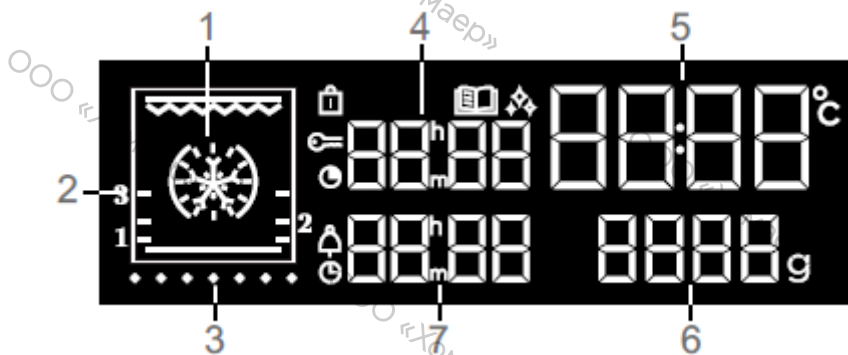
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A. Панель управления
- B. Лампочка
- C. Проволочные решетки (3 варианта высоты)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Дисплей



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение длительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение таймера и времени
- 7 Отображение веса

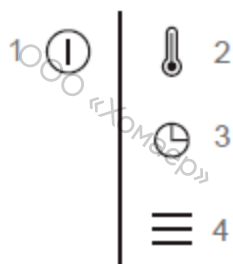
	Индикатор блокировки панели управления
	Индикатор функции «Рецепты»
	Индикатор самоочистки (пиролиз)
	Индикатор блокировки дверцы
	Индикатор длительности приготовления
	Индикатор таймера
	Индикатор окончания приготовления



Примечание:

По умолчанию после высвечивания показаний часов дисплей гаснет через несколько минут, если пользователь не производит никаких действий. Данную функцию можно изменить функцией «показ текущего времени» в меню **Настройки**.

Кнопки



- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

Ручка панели управления

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

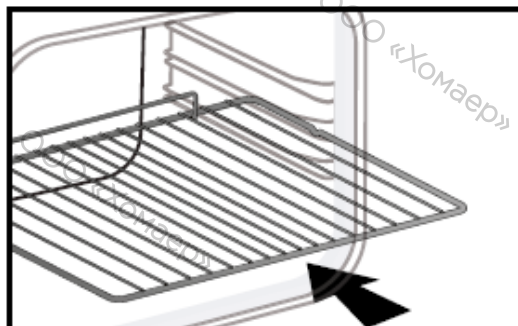
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

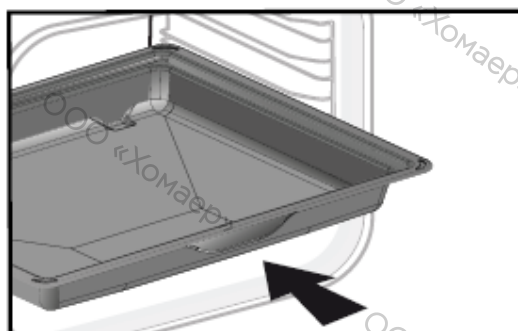
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.



Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности.


4 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ


При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Нажмите на кнопку  в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи. Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет.




По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.


Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.



Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Защита от детей

Нажмите одновременно на кнопки  и  до отображения символа  на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или остановки печи.


ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка  остается активной во время приготовления.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки  и  до исчезновения символа с экрана.



МЕНЮ НАСТРОЕК


Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку , чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

Установленные параметры по умолчанию 	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы
	Показ времени Положение ВКЛ по умолчанию высвечивается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут. Положение OFF: дисплей продолжает гореть.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до
	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваш духовой

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

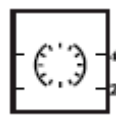
5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

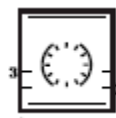
Для этого духового шкафа можно выбрать 2 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «СПЕЦИАЛИСТ».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность, тип приготовления); выберите режим «РЕЦЕПТЫ».



КОНВЕКТОР



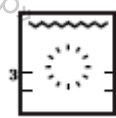
КОМБИНИРОВАННЫЙ
НАГРЕВ



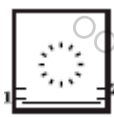
КОНВЕКЦИОННЫЙ
РЕЖИМ



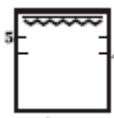
ЭКО



КОМБИНИРОВАННЫЙ
НАГРЕВ



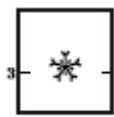
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ



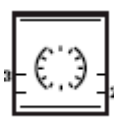
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ




ПОДОГРЕВ



РАЗМОРОЗКА





ХЛЕБ

 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок  или .

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.


Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры.



Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ

В функции приготовления по вашему выбору

нажмите на . Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ


Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления  мигает, настройка возможна.

Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления. Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. **Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	30 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ЭКО	30 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 – 10 мин
ПОДОГРЕВ	60 мин
РАЗМОРОЗКА	60 мин
ХЛЕБ	40 мин


ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления

нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку. Нажмите для подтверждения.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.


- Программирование (рис. E):

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.










- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис. F):

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную. Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на , настройка времени окончания приготовления и подтверждение).

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С минимальная - мак- симальная	Применение
 Конвектор*	190°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	180°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный ре- жим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	190°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо	190°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для деликатесов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.

* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиями энергетического этикетирования по регламенту Европейской Комиссии (ЕК) 65/2014.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.



Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

РЕЖИМ «РЕЦЕПТЫ»

Функция «Рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его массы.

Обычный режим приготовления


Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 15 рецептов. Обратитесь к таблице напротив. Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии.

Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите. Духовой шкаф автоматически рассчитывает идеальную длительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

Приготовление с отложенным стартом

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку. Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отсроченным началом.

Продукты	15 рецептов
Утиное филе	P01*
Жареный цыпленок	P02
Баранья лопатка	P03
Жаркое говядина	P04
Телячьи ребрышки	P05
Жаркое свинина	P06
Куски лосося	P07*
Форель	P08
Лазанья	P09
Фаршированные томаты	P10
Пицца	P11*
Запеканка	P12
Кексы	*P13
Йогуртовый пирог	P14
Полуфабрикат багета	P15

* Для этих блюд необходим предварительный нагрев.

Поставьте ваше блюдо только в конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина / свинина / баранина

- Обязательно вынимайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красной внутри и горячей в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей: таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из нее вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, запеканки

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размякнуть. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырыми или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

- Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей.

6 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

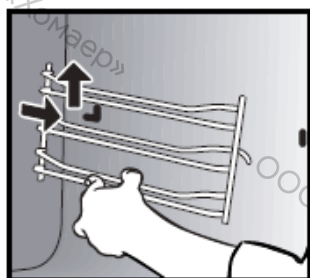
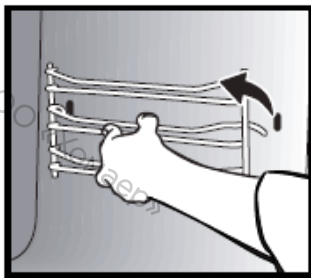
Внешняя поверхность

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок.

Демонтаж проволочных решеток

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.



Внутренние стекла

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекло уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

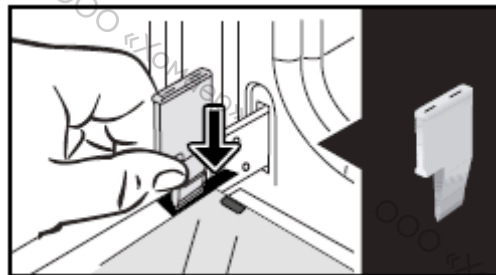


Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

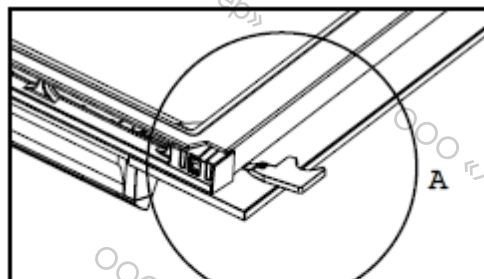
Снятие и установка дверцы

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места А

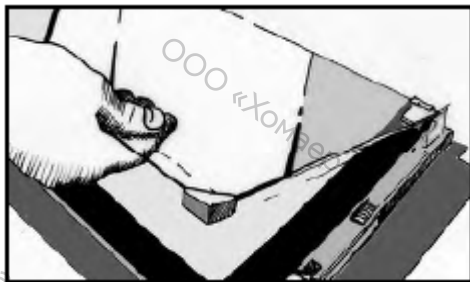


Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.



Вытащите каркас со стеклом.

Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Сюда входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 резиновых упора на 2 передних углах.

Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.

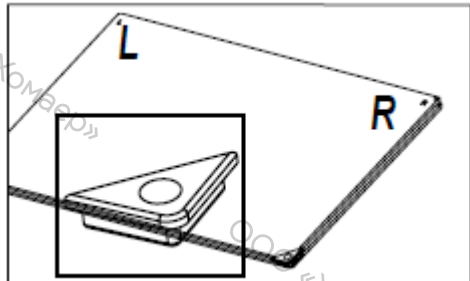
Не опускайте стекло в воду.

Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу. Снова установите 2 резиновых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:

Вверху слева: **L**

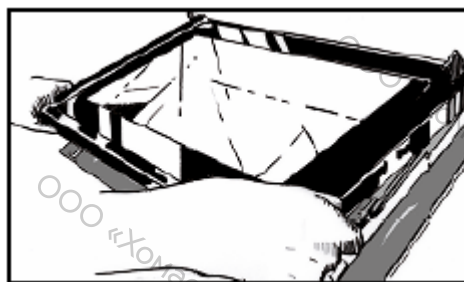
Вверху справа: **R**



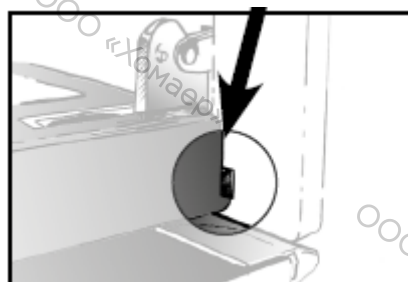
Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.

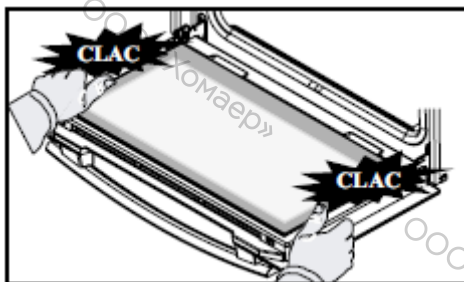
Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.




САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

Пиролиз - это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания жира и вытекания.

Перед тем как приступить к очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки. Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

 **Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности. Ваш духовой шкаф оснащен эмалированными проволочными решетками: нет необходимости вынимать их перед выполнением пиролиза.**

Выполнить цикл самоочистки

Предлагаются 2 цикла пиролиза:



режим Pyro ECO на 1 час 30 минут;




пиролиз на 2 часа.

Немедленная очистка


На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.


Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00.

 **После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.**

Очистка с отложенным стартом

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на кнопку . Индикация

дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

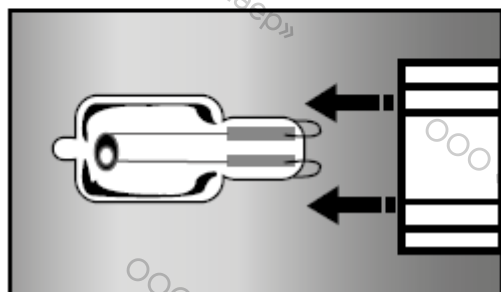
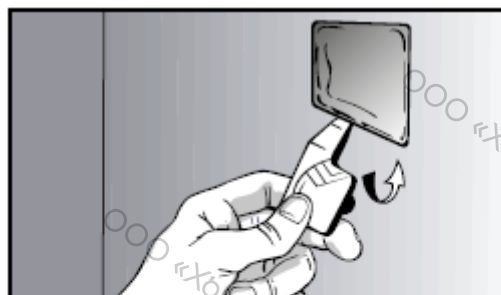


Предупреждение

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа. Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте каучуковую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь зажмите стекло.

Подключите духовой шкаф.

7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- **Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.** Это нормально, для снижения внутренней и внешней температуры

шкафа вентиляция после приготовления может работать до 1 часа максимум. После одного часа обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, закрыта ли дверца. Если это связано с неисправностью блокировки дверцы или с температурным датчиком, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

- **Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.** Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

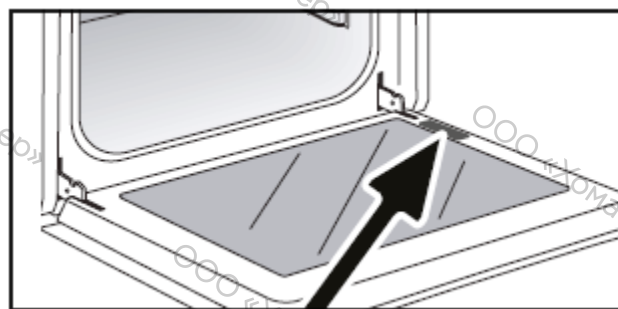
- по электронной почте




service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	№ H Made in France 

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

9 ТЕСТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Печенье (8.4.1)	Конвектор	165	2	18-20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20-23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3 / 1	22-25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22-25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3 / 1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35-40 мин	Предварительно нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня неприменимо
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50-55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3 / 1	50-55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Двойной гриль	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

