

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

**DOE7560A,
DOE7560BB,
DOE7560X**

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	8
Выбор места и встраивания.....	8
Электроподключение.....	9
2 ОКРУЖАЮЩАЯ среда	10
Защита окружающей среды.....	10
3 Описание духового шкафа	11
Описание духового шкафа.....	11
Панель управления и дисплей.....	12
Принадлежности.....	13
Установка и демонтаж выдвижных направляющих.....	14
Первые настройки - включение.....	15
4 Приготовление	16
Режимы приготовления.....	16
Режим «Специалист».....	16
Функции приготовления.....	17
Функция сушки.....	18
Избранное.....	19
Режим «готовые рецепты».....	19
Режим «Низкая температура».....	21
5 Настройки	22
Функция настройки.....	22
Время.....	22
Язык.....	22
Громкость.....	22
Демо-режим.....	22
Управление лампой.....	22
Блокировка панели управления.....	22
Функция таймер.....	22
6 Уход	23
Внешняя поверхность.....	23
Демонтаж проволочных решеток.....	23
Замена каталитических стенок.....	23
Очистка внутреннего стекла.....	23
Снятие и установка дверцы.....	23
Замена лампочки.....	24
7 Неисправности и способы их устранения	25
8 Послепродажное обслуживание	26
Техническое обслуживание.....	26
Сервисная служба De Dietrich.....	26

Таблицы готовки	27
Тесты на функциональные способности	28
Рецепты	29

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Внимание:

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 духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— 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.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки

для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.



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.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы было обеспечено 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 духовой шкаф в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С).

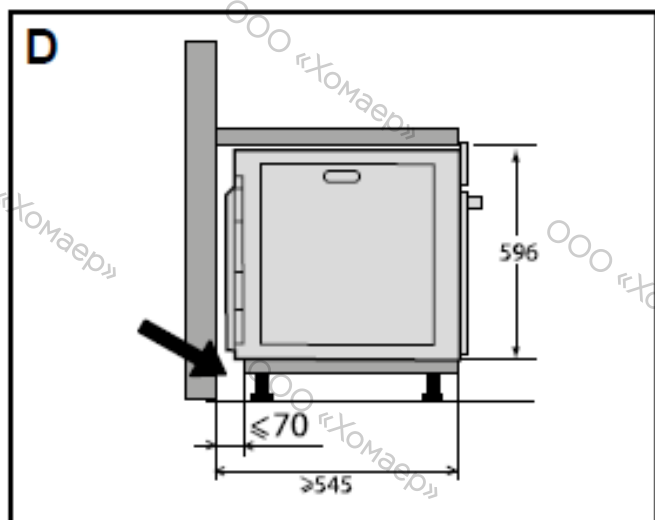
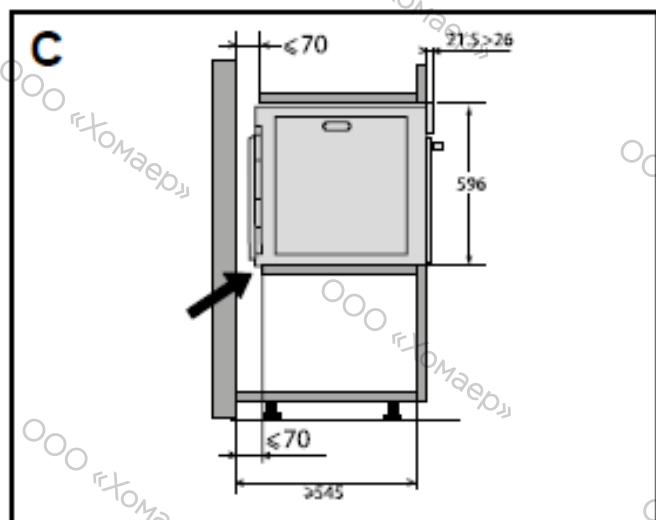
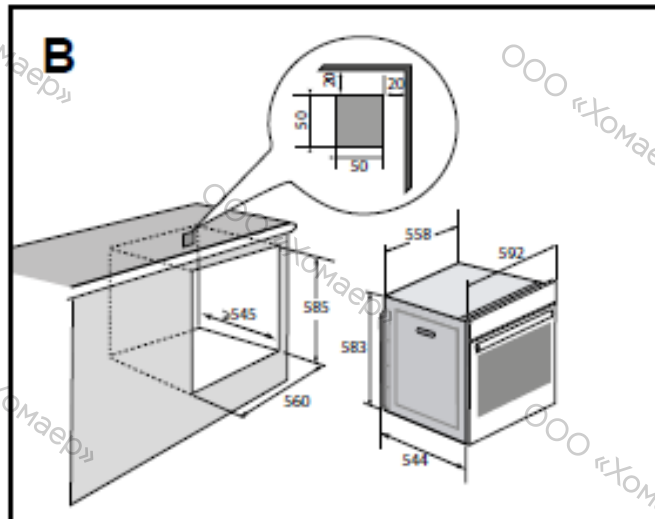
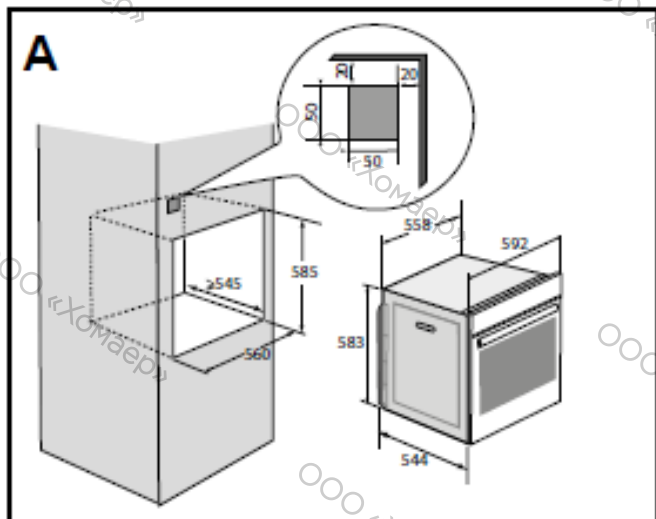
При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.



Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.

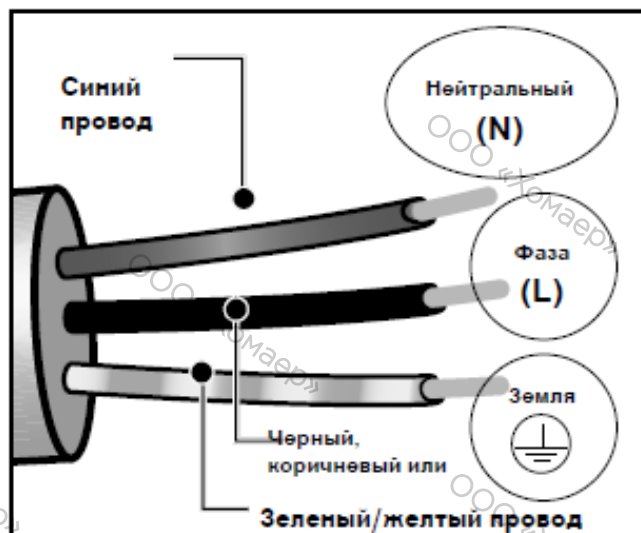


ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

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 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

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.



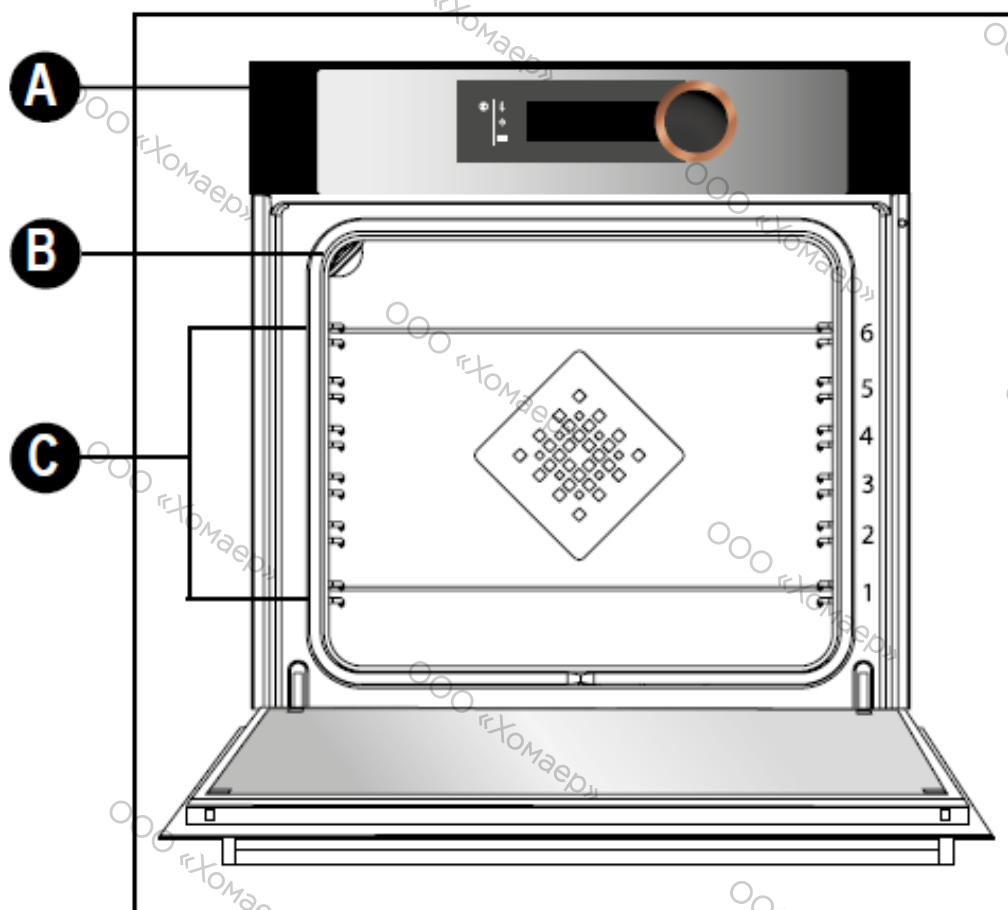
Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий,

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



А Панель управления

В Лампочка

С Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



- A.** Кнопка останова работы духового шкафа (длительное нажатие)
- B.** Кнопка возврата назад (задействуется при программном поиске, вне процесса приготовления)
- C.** Кнопка доступа к МЕНЮ (приготовление, настройки, таймер)

- D.** Дисплей
- E.** Вращающаяся ручка с нажимом по центру (не съемная):
 - поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
 - подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



Начало приготовления



Останов процесса приготовления



Температура в градусах



Продолжительность приготовления



Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



Сохранение приготовления



Индикатор блокировки клавиатуры



Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

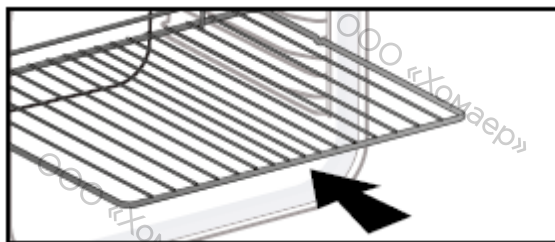
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

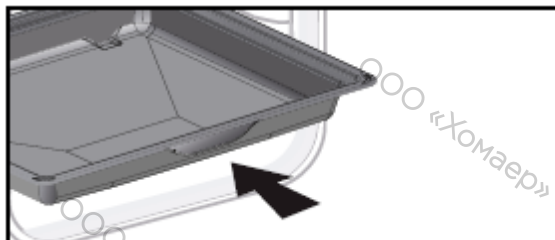
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



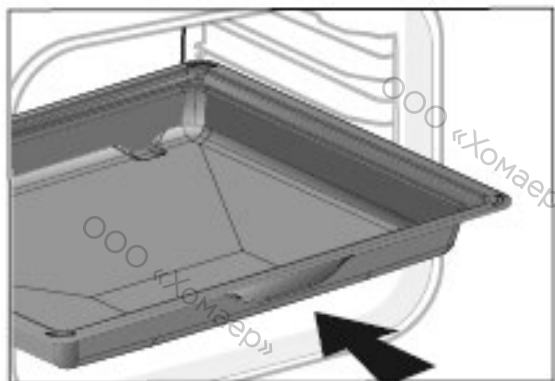
- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

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.



- Противень для выпекания, 20 мм

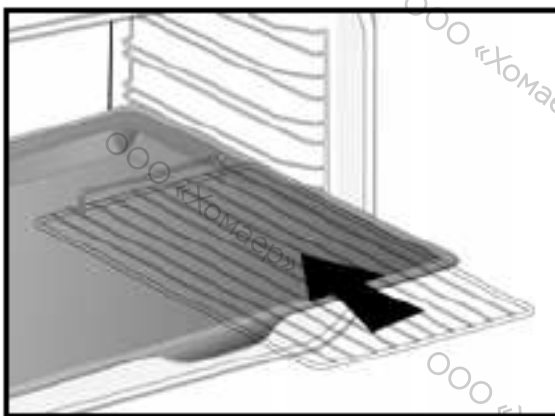
Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на блюдо. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



- Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полурешетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

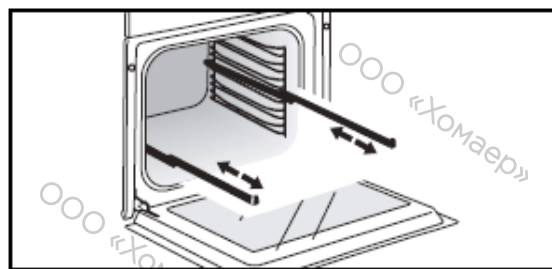
Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.



УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

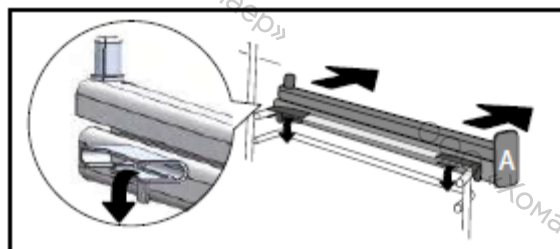
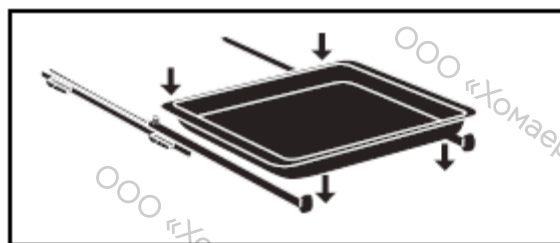
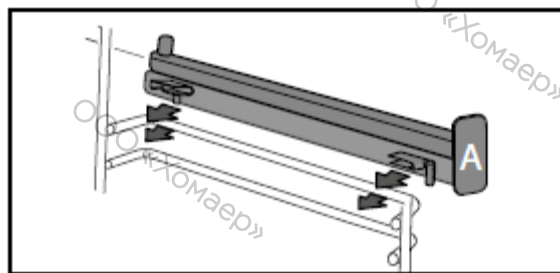
ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор

Ⓐ находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



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

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

- Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электропитания выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

На дисплее мигает 12:00.

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.


Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».



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.

- Начало работы - Главное меню

Нажмите кнопку МЕНЮ  для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.


Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.


Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления)

нажмите кнопку возврата , а для останова работы духового шкафа нажмите в течение не-

скольких секунд кнопку останова работы .

4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:



1

Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.



2

Выберите режим **«ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.




3

Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»** для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).



РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только время, нажмите кнопку **МЕНЮ** , чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Специалист».

- Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Функция Шаббат
(специальная функция)



Избранное
(позволяет сохранить 3 приготовления)













Функции приготовления

(в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С	Применение
	Мин.-макс.	
 Конвектор	180°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	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°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
 Вентилируемый гриль	200°С 100°С - 275°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень 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.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1 – 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 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 нежных продуктов (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 поддон для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.
 Функция Шаббат	90°С	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25 или 75 часов только при 90°С.

* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Рекомендации в отношении экономии энергии. Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрачивать тепло.



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



ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (режим Специалист)


Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например вентилируемый верхний нагрев, вам рекомендуют один или два уровня высоты.

- Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.
- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься.


Примечание: Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления. Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температуры , затем подтвердите его.
- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления , затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.


Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавля-

ется автоматически. Если вы желаете, чтобы выполнялась задержка времени, вы можете изменить время окончания приготовления.

-Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления, подтвердите ввод. Примечание: Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.

Функция сушки

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей воды в продуктах, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты. Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки



Избранное

(в режиме «Специалист»)




РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Сохранить программу приготовления

Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.


В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.




Затем выберите символ , поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.

Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры   или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память. Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую. Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

- Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Специалист», подтвердите. Повернув ручку, прокрутите функции до символа  «Избранное».

Выберите одну из уже занесенных в память программ   или  и подтвердите нажатием.

Духовой шкаф начинает работать.

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (см. подробный список ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по рыбе», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «форель», и подтвердите.

Для некоторых продуктов необходимо знать вес (или размер).

- В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.



Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

Вы можете открыть ваш шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить ваше блюдо.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.



СПИСОК БЛЮД



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утка
Утиное филе *
Индейка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Ростбиф с кровью
Говядина средней прожарки
Говядина полной прожарки
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Ребра телятина *



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Рыбный пирог



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Запеканка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен
Фаршированные томаты
Картофель в мундире



ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка
Слоеная выпечка
Киш
Булочки
Хлеб батон
Багет



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Крамбл
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель
Шоколадный торт
Печенье *
Открытый пирог
Йогуртовый пирог

* Для данных блюд необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.




На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод.



Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным стартом.



РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами.

Качество приготовления оптимальное.



Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании режима НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.



Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты. Птицу перед приготовлением обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокательной бумагой.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки, затем подтвердите ваш выбор. Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. подробно блюда ниже).

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например жаркое телятина, поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (№ 2), и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (№ 1).


- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку **останова** (1).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора своей программы выберите символ окончания приготовления .

Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите ввод. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Ягненок:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Курица (6:00)



Мелкая рыба (1:20)



Крупная рыба (2:10)



Йогурт (3:00)



ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте решетку для следующих программ: мелкая рыба, крупная рыба и йогурт.

Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

5 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки:

- время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой и возможность подключения.

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Громкость

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ, затем подтвердите.



Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ, и подтвердите.



Управление лампой



Вам предлагают два выбора настройки: Положение ВКЛ., лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя уменьшается яркость




дисплея, чтобы снизить потребление энергии, а лампочка духового шкафа гаснет (если она в режиме «АВТО»).

Простого нажатия на кнопки возврата  или меню  достаточно, чтобы восстановить яркость и включить при необходимости лампочку в процессе приготовления.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажмите одновременно на кнопки возврата  и меню  до появления символа висячий замок на экране .

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова духового шкафа.



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР


Эта функция может быть использована только при остановленной печи.




В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00s.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и меню  до исчезновения символа висячий замок  с экрана.

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

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00s

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер остановится.

6 УХОД

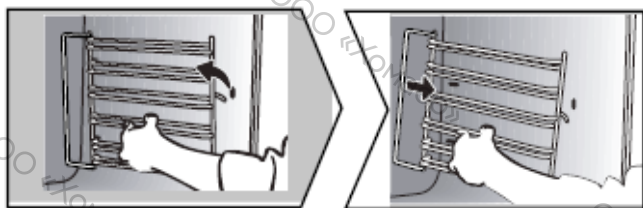
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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 проволочные решетки.



ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ СТЕНОК

(в соответствии с моделью)

Данный духовой шкаф состоит из корпуса, оснащенного съемными стенками, вставленными в проволочные решетки. Эти стенки покрыты специальной микропористой эмалью (каталитической эмалью) со свойствами жиропоглощения.

Сразу после появления, загрязнения распределяются и широко распространяются по микропорам. Они окисляются с двух сторон и постепенно пропадают.

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не скоблить эти каталитические стенки металлической щеткой, острыми или режущими инструментами.

- Не пытаться чистить их чистящими средствами, имеющимися в широкой продаже.

Если стенки стали слишком грязными, замените их на новые и зафиксируйте на проволочных решетках перед установкой их на место.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

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

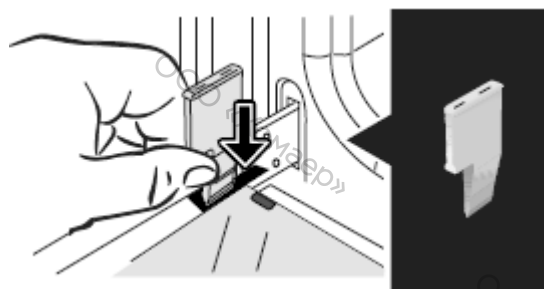


Предупреждение

Не используйте чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

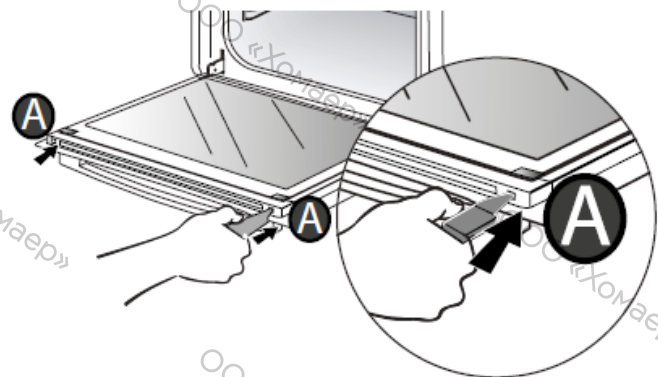
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

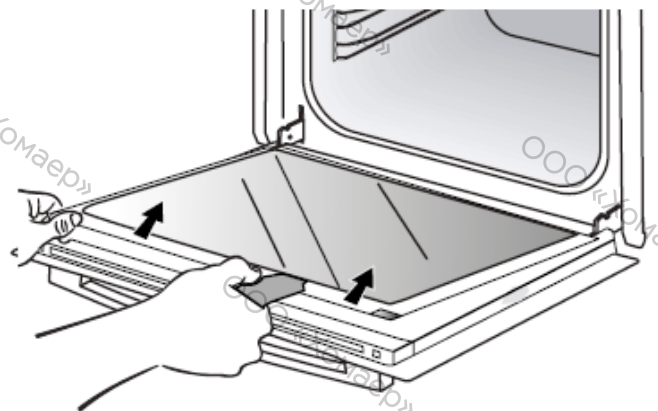


Извлеките первое закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления А, чтобы отщелкнуть стекло.

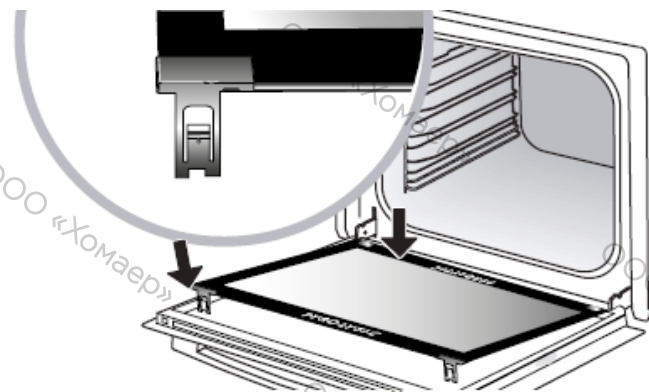
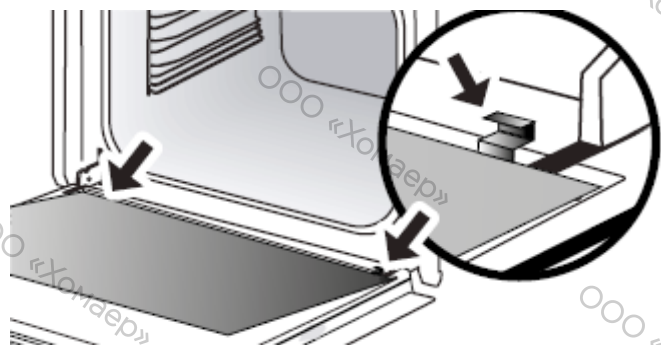


Извлеките стекло.



Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите не волокнистой тканью.

После очистки вставьте стекло в металлические упоры, закрепите его блестящей поверхностью наружу.



Вытащите пластмассовый клин. Ваш прибор снова готов к работе.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

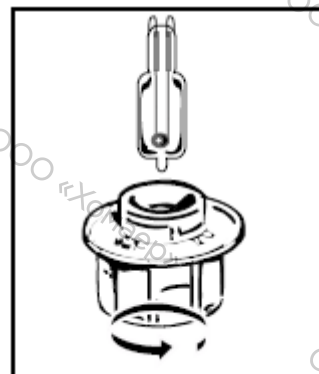


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор 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.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F».

Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **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).

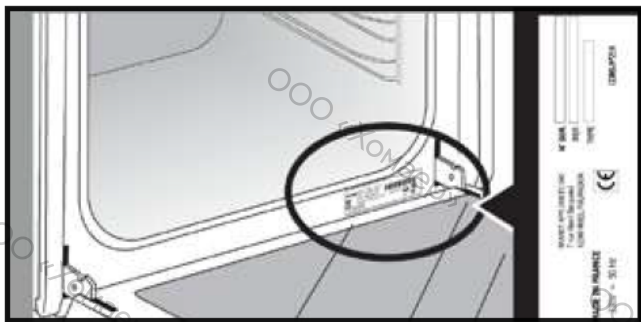
- **Лампочка духового шкафа не светится.** Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.




- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.** Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной 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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE 
E	F	CE 
Nr H		Made in France 

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

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).

ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		Время го- товки в мину- тах
	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень			
Мясо													
Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараны ребрышки			210	3									20-30
Рыба													
Рыба жареная			275	4									15-20
Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
Овощи													
Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
Лазанья	200	3									180	3	45
Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
Выпечка													
Савойский бисквит - Желуаз								180	3	180	4	35	
Бисквитный рулет	220	3						180	2	190	3	5-10	
Сдобная булочка	180	3			200	3		180	3	180	3	35-45	
Брауни	180	2								180	2	20-25	
Кекс - Пирог	180	3						180	3	180	3	45-50	
Фруктовый пирог	200	3								190	3	30-35	
Сухое печенье - песочное печенье	175	3								170	3	15-20	
Кугельхопф								180	2			40-45	
Меренги	100	4						100	4	100	4	60-70	
Печенье мадлен	220	3								210	3	5-10	
Тесто для пирожного с кремом	200	3						180	3	200	3	30-40	
Слоеное печенье	220	3								200	3	5-10	
Саварен	180	3						175	3	180	1	30-35	
Песочный торт	200	1								200	1	30-40	
Торт из тонкого слоеного теста	215	1								200	2	20-25	
Разное													
Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
Пицца					240	1							15-18
Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
Суфле								180	2				50
Пирог	200	2								190	2	40-45	
Хлеб	220	2								220	2	30-40	
Тосты			275	4-5									2-3

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ ÷ TEMPERATURA °C									
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВ- ЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

РЕЦЕПТЫ

Рецепт с дрожжами
(в зависимости от модели)

Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.

