

RUS Руководство по эксплуатации

ВСТРАИВАЕМАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

DKC4536B

DKC4536H

DKC4536W



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

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.



На наших французских производствах, расположенных в Орлеане и Вандоме, мы поддерживаем постоянное стремление к созданию совершенных приборов и увековечиваем уникальные технологии, создавая безупречные конечные продукты. Множество наших электроприборов отмечены знаком «Origine France Garantie» («Гарантированное французское качество»), который подтверждает, что приборы были произведены во Франции.

Этот знак не только подтверждает качество и надежность наших приборов, но и позволяет отслеживать их, предоставляя покупателю четкую и объективную информацию о происхождении прибора.

De Dietrich

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:

www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



**Список авторизованных дилеров De Dietrich
можно уточнить по телефонам:**

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 УСТАНОВКА	7
Выбор места и встраивание	7
Подключение к электросети	8
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	9
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	9
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	10
Панель управления и дисплей	11
Блокировка кнопок	11
Управление вращающимся блюдом	12
Принадлежности (в соответствии с моделью)	12
Вращающееся блюдо	14
Принцип работы	14
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	15
Первый запуск	15
Меню настроек (в зависимости от модели)	15
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
Приготовление	16
Функция микроволн	16
Комбинированная функция микроволн	17
Функции приготовления в конвекционном режиме	18
Начало приготовления	19
6 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20
Описание категорий блюд	20
7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	21
Функция таймера	21
8 УХОД	22
Очистка внутренней и внешней поверхности	22
Замена лампочки	22
9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	23
10 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	24
ТЕСТЫ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ CEI/EN/NF EN 60705	25

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

 Прибор следует устанавливать на высоте не менее 850 мм от пола.

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

- Расположите микроволновую печь по центру шкафа кухонного гарнитура таким образом, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм.

Материал шкафа, в который встраивается прибор, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в шкаф, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

 Необходимо предусмотреть возможность отключения прибора от электросети с помощью размыкателя, установленного в стационарной электропроводке в соответствии с правилами установки.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание каких-либо рисков его замену должен выполнять производитель, представитель сервисного центра или квалифицированным специалистом.

ОСТОРОЖНО

Проведение работ по обслуживанию или ремонту, требующих снятия крышки, защищающей от микроволнового излучения, опасно для любого некомпетентного человека.

- Прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях, как: зоны кухни, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

- Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.

- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.

ОСТОРОЖНО

Во время работы прибор и его доступные части могут нагреваться. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри прибора. Дети младше 8 лет могут находиться возле прибора только под постоянным наблюдением взрослых.

ОСТОРОЖНО

Если прибор работает в комбинированном режиме, дети должны использовать прибор только под присмотром взрослых ввиду высоких температур.

- Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновой печи. Для приготовления в микроволновом режиме не разрешается использовать металлическую посуду для продуктов питания и жидкостей.

- Микроволновая печь предназначена для разогревания продуктов питания и напитков. Высушивание продуктов питания или вещей и нагревание согревающих подушек, тапочек, губок, влажного белья и других подобных предметов может повлечь за собой риск получения травм, возгорания или пожара.

ОСТОРОЖНО

Жидкости или другие продукты не следует нагревать в герметично закрытых сосудах во избежание риска взрыва.

- При разогревании продуктов питания в пластиковых или бумажных пакетах, следите за тем, чтобы в рабочей камере прибора не произошло возгорание.

- При появлении дыма остановите или отключите прибор от сети и не открывайте дверцу, чтобы затушить возможное пламя.

- При нагревании в микроволновой печи напитков возможен резкий выброс кипящей жидкости с задержкой, поэтому при обращении с емкостью необходимо принять меры предосторожности.

- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием следует перемешать или взболтать, перед употреблением следует проверить температуру во избежание ожогов.

- Рекомендуется не нагревать в микроволновой печи яйца в скорлупе или целые вареные яйца, поскольку они могут взорваться даже по окончании приготовления.

- Рекомендуется регулярно очищать печь и удалять любые остатки продуктов.

- Если не поддерживать чистоту печи, ее поверхность может испортиться, что неизбежно повлияет на продолжительность ее службы и может привести к опасной ситуации.

ВНИМАНИЕ

Если дверца или ее петли повреждены, не используйте прибор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

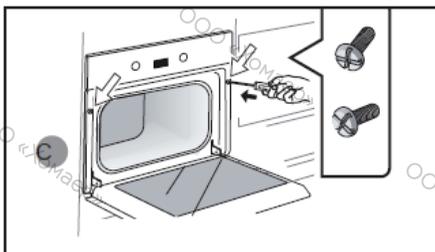
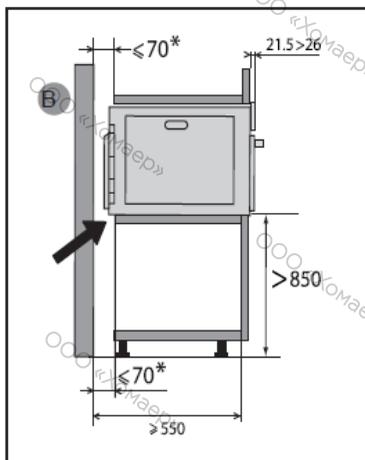
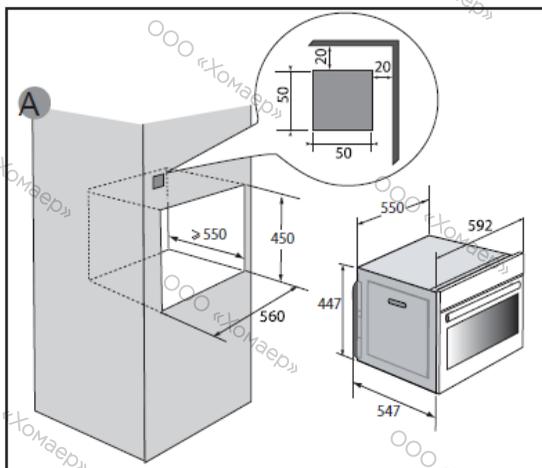
- Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы прибора, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.

- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.

- Детям разрешается самостоятельно использовать прибор только после получения соответствующий указаний, позволяющих ребенку безопасно обращаться с прибором и понимать опасности, связанные с неправильным обращением.

1 УСТАНОВКА

Выбор места и встраивание



Данный прибор надлежит устанавливать на высоте не менее 850 мм от пола. Он может встраиваться в мебель, как показано на схеме монтажа (рис. А).

Внимание: если мебель не имеет задней стенки, расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлена печь, должно быть не более 70 мм* (рис. В).

После переноса печи из холода в тепло не используйте ее сразу же (подождите приблизительно 1–2 часа), поскольку конденсация может привести к нарушению работы.

Расположите прибор по центру шкафа таким образом, чтобы между прибором и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал шкафа, в которую встраивается микроволновая печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом).

Просверлите отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке шкафа во избежание появления трещин в дереве.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, вкрутив два винта в отверстия, предусмотренные для этих целей (рис. С).

Подключение к электросети

Для обеспечения электрической безопасности необходимо правильно установить прибор. Подключение к электросети необходимо выполнить до того, как прибор будет встроен в мебель. Прибор оснащен стандартным кабелем питания с тремя жилами сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.

Проверьте, чтобы:

- установочная мощность была достаточной (220–240 вольт ~ 16 ампер). Если для подключения прибора требуется внести изменения в стационарную проводку, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от электросети, а плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.

⚠ Внимание!

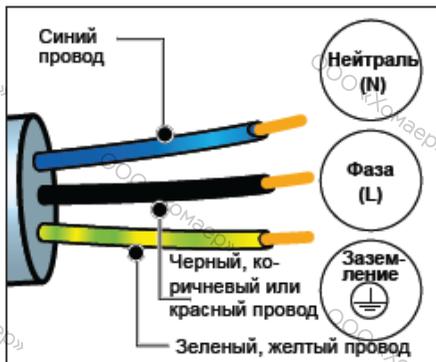
Провод заземления (зеленый-желтый)

подсоединен к клемме  заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки.

При обнаружении неисправности прибора отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения прибора.

⚠ Внимание!

Производитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



⚠ Внимание!

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, подлежат переработке. Присоединяйтесь к инициативе по переработке и помогите защитить окружающую среду: утилизируйте упаковочные материалы в соответствующие муниципальные контейнеры.



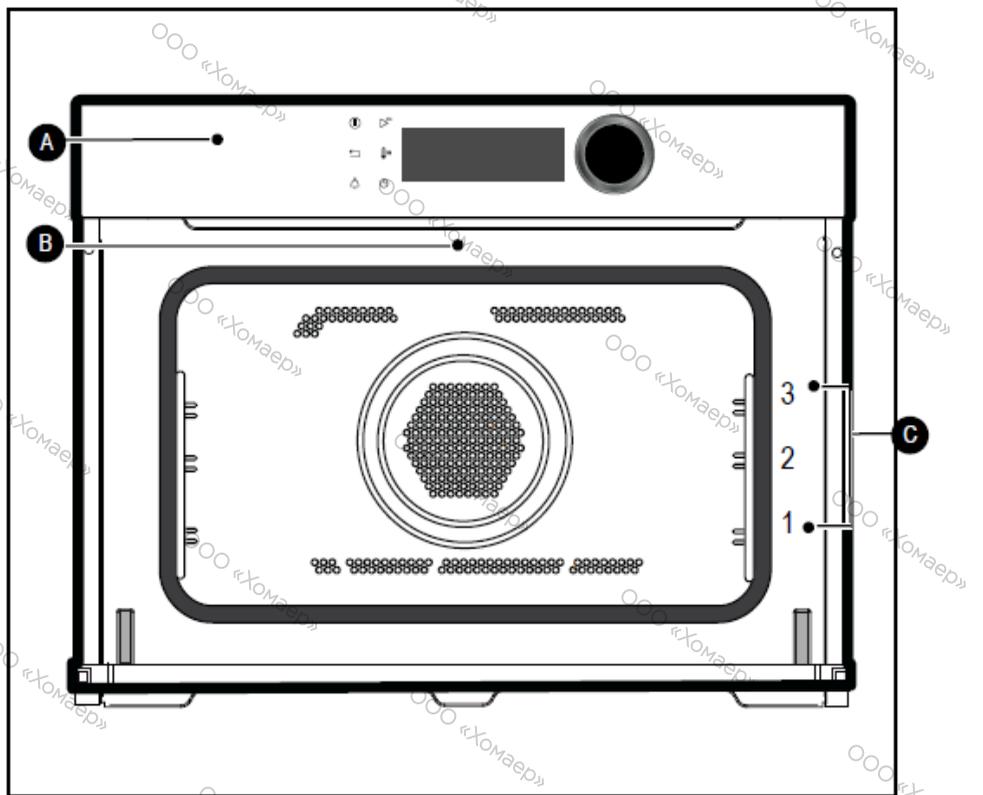
Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Именно поэтому он маркирован данным символом, который означает, что отработавший свой срок службы прибор нельзя утилизировать с другими отходами.

Переработка бытовой техники, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации о ближайших пунктах сбора оборудования обратитесь в местную администрацию или в магазин, где был куплен прибор.

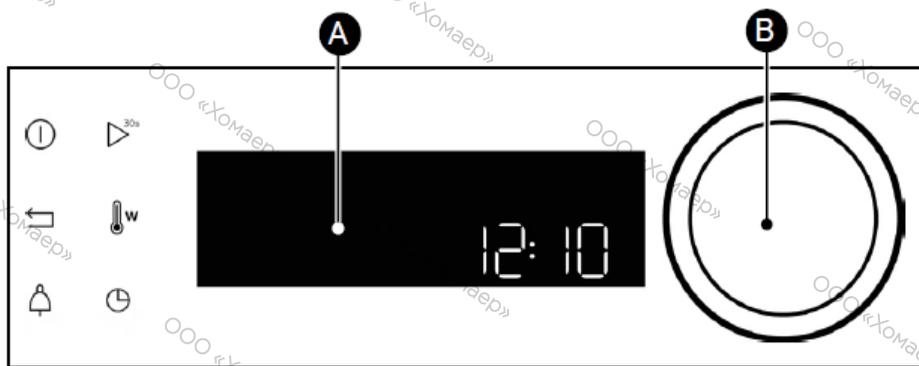
Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- A** Панель управления
- B** Лампа подсветки
- C** Проволочные решетки (3 варианта высоты)

Панель управления и дисплей

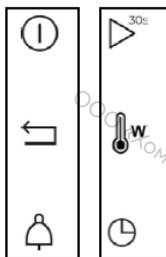


A Дисплей

Кнопка останова работы прибора (длительное нажатие)

Кнопка возврата

Кнопка таймера



B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;

- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки

Кнопка быстрого запуска функции микроволн (1000 Вт + 30 с)

Регулировка температуры и мощности

Кнопка настройки продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

Блокировка кнопок

Нажмите одновременно кнопку возврата ← и кнопку таймера 🔔 и удерживайте их до появления символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ. Активной остается только кнопка остановки .

Управление вращающимся блюдом

Если Вы видите, что для свободного вращения в рабочей камере не хватает места, то Вы можете остановить вращающееся блюдо до или во время выполнения программы.

Нажмите одновременно кнопку  и кнопку , удерживайте их в течение нескольких секунд.

На дисплее загорится символ .

Повторная активация вращающегося блюда

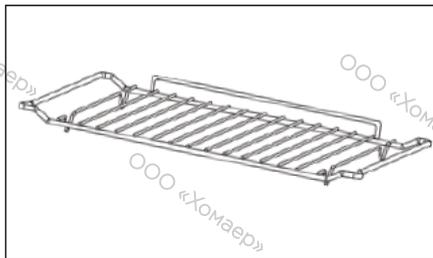
Еще раз нажмите одновременно кнопки  и , удерживайте их в течение нескольких секунд до исчезновения символа  с дисплея.

Принадлежности (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию.

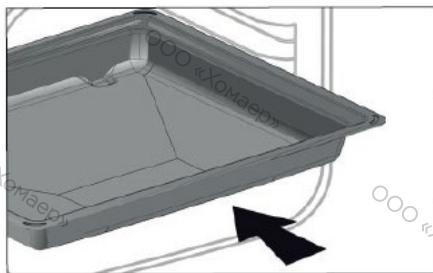
Она позволяет готовить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

Решетку нельзя использовать с другими металлическими контейнерами в режимах «Микроволны», «Гриль + микроволны» или «Конвектор + микроволны». Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.



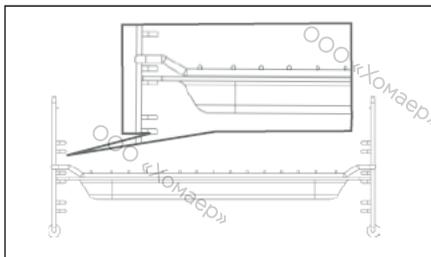
- Многофункциональное эмалированное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Данный поддон можно наполовину заполнить водой и использовать для приготовления на паровой бане в режиме конвекции. Кроме того, он может использоваться и для приготовления непосредственно в нем..



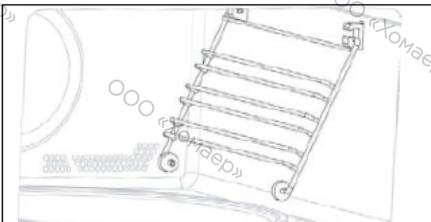
- Решетка + эмалированный противень

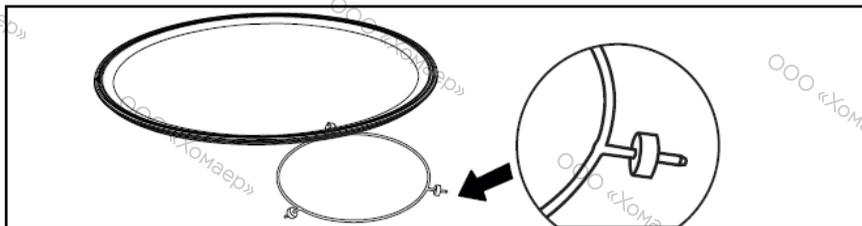
Разместите решетку-гриль над глубоким противнем для сбора капель для жарения мяса и сбора выделяющихся при этом соков.



- Направляющие

2 устанавливаемые направляющие позволяют вам использовать решетку на 3 уровнях.





Вращающееся блюдо

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Вращается в 2 направлениях. Если блюдо не вращается, проверьте правильность установки всех элементов.

Вращающееся блюдо можно использовать как посуду для приготовления. При извлечении блюда берите его, используя доступа в рабочей камере.

Вращение стеклянного блюда обеспечивает специальный вращающийся диск.

Если вращающийся диск извлекается из рабочей камеры, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Принцип работы

Используемые для приготовления микроволны являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;
- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

Не забывайте установить на место вращающийся диск, роликовую опору и стеклянное блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. Если блюдо вращается ненадлежащим образом, убедитесь в отсутствии инородных предметов под блюдом.

При отключении вращения блюда Вы можете готовить в больших емкостях, занимающие всю площадь рабочей камеры.

В этом случае в середине программы приготовления будет необходимо вручную повернуть емкость или перемешать ее содержимое.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию.

Глубина проникновения волн в пищу составляет приблизительно 2,5 см; если толщина продукта больше, тогда приготовление будет происходить путем теплопроводности, как при приготовлении в конвекционном режиме.

Следует знать, что микроволны просто вызывают в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья.

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

Первый запуск

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, поворачивая ручку, а затем нажмите на нее для подтверждения Вашего выбора.

Меню настроек (в зависимости от модели)

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если прибор подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук

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

- Настройте время

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

Теперь Ваша микроволновая печь показывает время.

- Подсветка

Выберите желаемый уровень подсветки.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию прибор настроен на нормальный режим нагрева. В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, прибор не будет нагреваться.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы Вы можете перейти в меню «Диагностика». При обращении в сервисный центр Вам будет необходимо предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление

В данном приборе есть 3 типа разных режимов приготовления, для которых можно настроить такие параметры:

- функция микроволн;
- комбинированная функция микроволн (микроволны + приготовление в конвекционном режиме);
- функция приготовления в конвекционном режиме.



Внимание

Не используйте эмалированную посуду.

Функция микроволн

Положение	Мощность	Применение
 Микроволновое излучение	1000 Вт	Быстрый разогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т. д.)
	800 Вт / 900 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей
	500 Вт	Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Разогрев или приготовление нежных продуктов на базе яиц.
	400 Вт / 300 Вт	Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья.
	200 Вт	Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед.
100 Вт	Разморозка выпечки, содержащей крем.	
 Разморозка	200 Вт	Размораживание нежных продуктов.
 Разогрев	500 Вт	Разогрев или приготовление нежных продуктов.

 **Примечание. В сочетании с функцией микроволн можно использовать эмалированный поддон с решеткой.**

Комбинированная функция микроволн

Положение	Рекомендованная Т °С и мощность минимальная – максимальная	Применение
 Экспресс-приготовление	200°С 50-200°С 300 Вт 100-300 Вт	Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде.
 Гриль + микроволны	3 1 – 4 500 Вт 100-700 Вт	Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом.

Функции приготовления в конвекционном режиме

Положение	Т °С и мощность минимальная – мак- симальная	Применение
 Конвектор*	200°С 50-220°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей
 Вентилируемый гриль	200°С 50-200°С	Птица и жаркое с хрустящей корочкой со всех сторон, сочные внутри. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Гриль	2 1 – 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок.

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

Начало приготовления

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.

Изменение температуры

Нажмите на кнопку , температура мигает, настройка возможна.

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

- Например: 180°C

Изменение мощности

- Нажмите кнопку, показатели мощности (300 Вт) мигают, настройка возможна.

- Настройте мощность с помощью ручки.

- Например: 200 Ватт.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Настройка длительности приготовления

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите 

, показатели времени приготовления мигают, настройка возможна.

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

Ваша печь оснащена функцией «Умный помощник» (SMART ASSIST), которая во

время программирования продолжительности посоветует Вам продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Настройка окончания приготовления (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Появится анимация с сообщением об окончании времени приготовления.

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 экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор нажатием ручки.

6 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Описание категорий блюд

В главном меню выберите функцию АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ или АВТОРАЗМОРОЗКА, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд.

ПРОДУКТЫ
СВЕЖИЕ ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ
СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПТИЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОВЯДИНЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
РЫБА
СВЕЖАЯ ПИЦЦА (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (КОМБИНИРОВАННАЯ ФУНКЦИЯ)
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПИЦЦЫ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ)
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВЕЖИХ БЛЮД (В МИКРОВОЛНОВОМ РЕЖИМЕ)
СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОЕ БЛЮДО
ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ БЛЮД
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ
ПУДИНГ
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН

ПРОДУКТЫ
ХЛЕБ
ГОТОВОЕ БЛЮДО
МЯСО
ПТИЦА
РЫБА

7 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

Функция таймера

Эта функция может быть использована только при отключенном приборе или во время приготовления.

- Нажмите кнопку 

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

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

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

8 УХОД

Очистка внутренней и внешней поверхности

Рекомендуется регулярно чистить прибор во избежание любого скопления остатков пищи внутри или снаружи него. Используйте мягкую губку и жидкое чистящее средство. Если печь не поддерживается в надлежащем состоянии, ее поверхность может испортиться, что негативно повлияет на срок службы и уровень безопасности.

Если дверца или петли повреждены, прибором нельзя пользоваться, пока его не починит квалифицированный специалист.

Не рекомендуется применять абразивные средства, спирт, растворитель, поскольку они могут повредить прибор.

При наличии запаха или загрязнения прокипятите в рабочей камере воду с лимонным соком или уксусом в чашке в течение 2 минут и почистите стенки небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Вращающееся блюдо можно извлечь для облегчения процесса чистки. Для извлечения блюда следует воспользоваться специальными зонами доступа. Если извлечен

вращающийся диск, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя. Не забудьте установить вращающийся диск, ролликовую опору и стеклянное блюдо на место.



Внимание

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

Замена лампочки

Для любых операций с лампочкой обратиться в сервисный центр или к квалифицированному специалисту, получившему на это разрешение от торговой марки.

9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ И РЕШЕНИЯ
- Код неисправности начинается с «F».	Прибор обнаружил нарушения. Остановите работу прибора на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите питание прибора минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.
- Прибор не нагревается.	Убедитесь, что прибор правильно подключен и его предохранитель в рабочем состоянии. Проверьте, не активирован ли режим «ДЕМО» (см. меню настроек).
- Не работает подсветка.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения прибора. См. раздел «Замена лампочки»
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения прибора.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания прибора. Если это время превышено, обратитесь в сервисный центр.

10. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по техническому обслуживанию прибора должен выполнять:

- представитель компании, продавшей Вам прибор,
- или иной квалифицированный специалист, который уполномочен работать с приборами данной марки.

При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить всю необходимую информацию по прибору (модель, тип и серийный номер). Эти сведения Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к прибору.

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).

ТЕСТЫ РАБОТОСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ CEI/EN/NF EN 60705

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, утвердила стандарт, относящийся к сравнительным тестам технико-эксплуатационных показателей, выполненным для различных микроволновых печей. Мы рекомендуем следующее в отношении данного прибора:

Испытание	Нагрузка	Время приблиз.	Переключатель мощности	Посуда / Советы
Яичный крем (12.3.1)	1000 г	16–18 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающемся блюде
Савойский торт (12.3)	475 г	6–7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Пирог с мясом (12.3.3)	900г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накройте пленкой. На вращающемся блюде
Разморозка мяса (13.3)	500 г	11–12 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Разморозка малины (B.2.1)	250 г	6–7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Картофель- гратен (12.3.4)	1100 г	23–25 мин	Гриль малой мощности 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Курица (12.3.6)	1200 г	24–26 мин	Гриль высокой мощности +500 Вт	Установите на узел решетки+ Эмалированная посуда. Вставьте на 1 уровень снизу Переверните по истечению половины времени программы
		35–40 мин	Конвектор 200°C + 200 Вт	В блюде из глазурованной керамики Установите на решетку, вставленную на 1 уровень снизу
Пирог (12.3.5)	700 г	20 мин	Конвектор 220°C + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку 1 уровня

