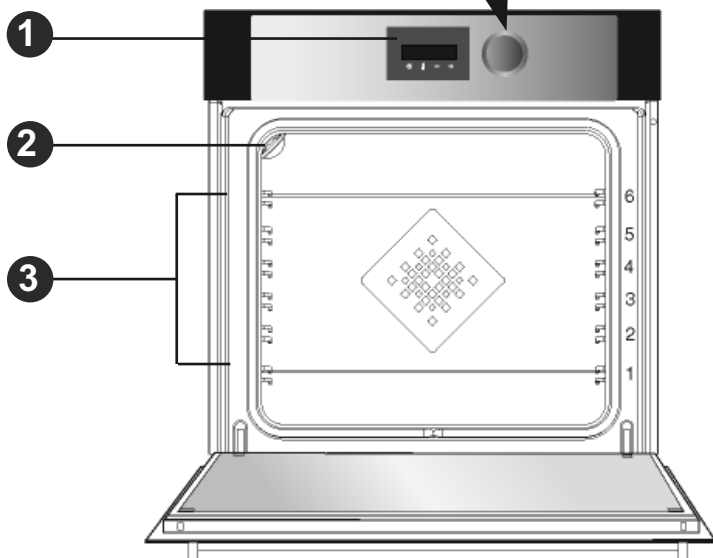
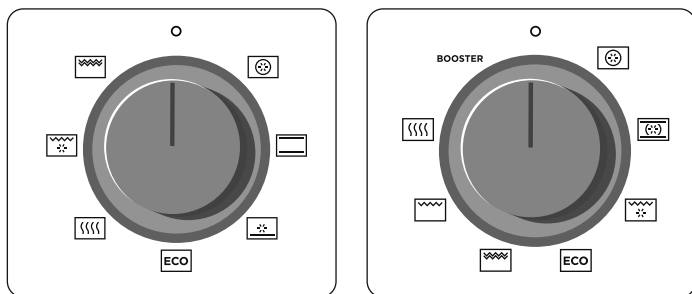


FR GUIDE D'UTILISATION
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich 

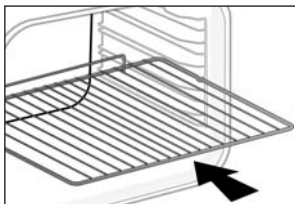


• 1

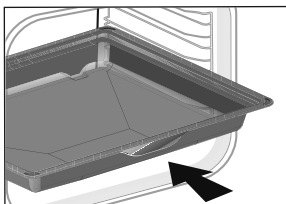


4

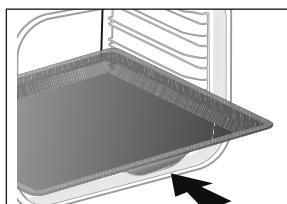
A



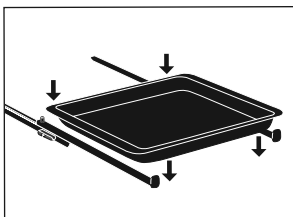
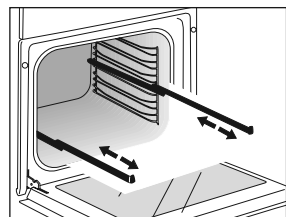
B



C



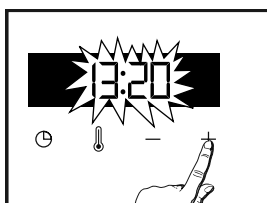
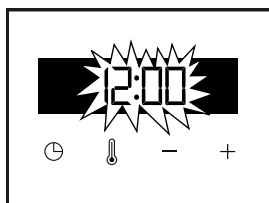
D



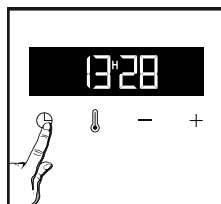
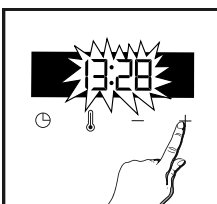
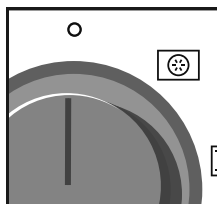
• 2



A

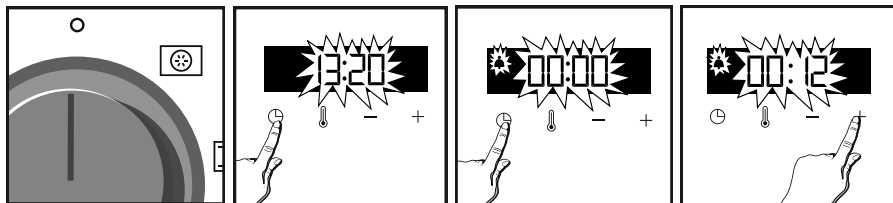


B

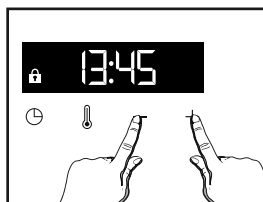




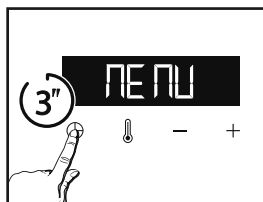
C



D

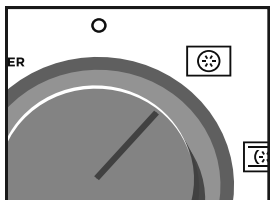


E

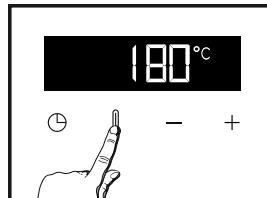
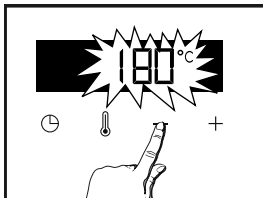
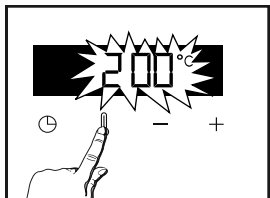




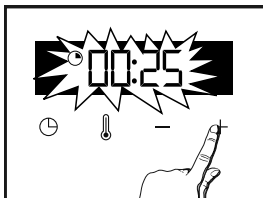
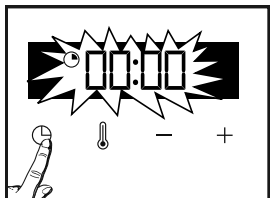
A



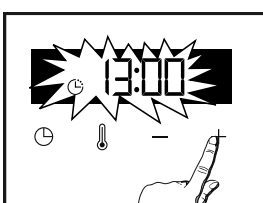
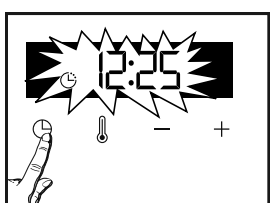
B



C

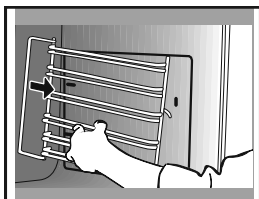
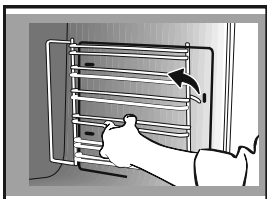


D

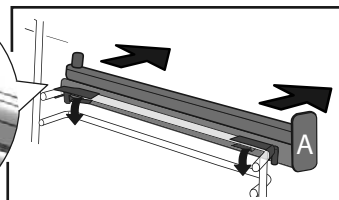
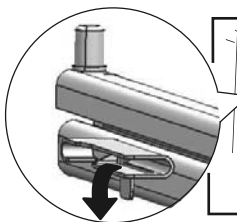
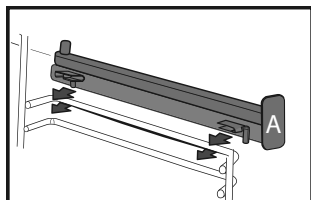




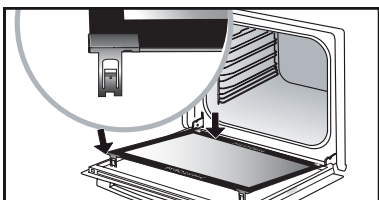
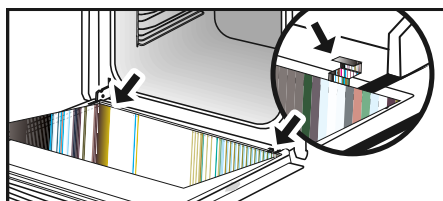
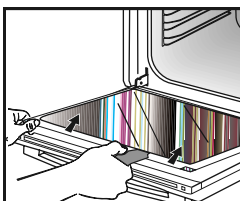
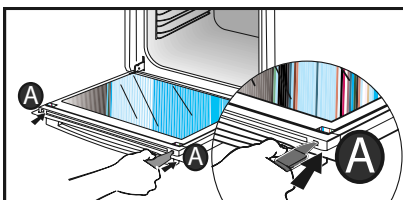
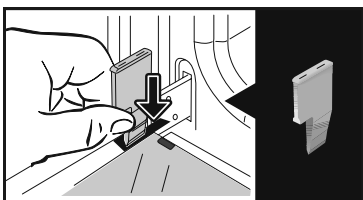
A



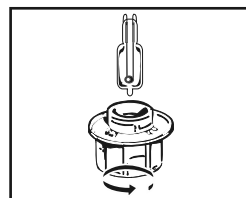
B



C



D





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором. Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

СОДЕРЖАНИЕ

Описание духового шкафа.....	3
Панель управления.....	3
Аксессуары	6
Настройки.....	7
Установка часов	7
Изменение времени	7
Таймер	7
Блокировка панели управления.....	7
Меню настроек.....	7
Приготовление.....	8
Немедленное приготовление.....	8
Изменение температуры.....	8
Программирование продолжительности приготовления.....	8
Отсрочка старта.....	8
Чистка и уход.....	9
Чистка внешних поверхностей.....	9
Снятие опор для противней.....	9
Замена каталитических панелей.....	9
Установка и снятие телескопических направляющих.....	9
Чистка внутреннего стекла дверцы.....	9
Снятие и установка дверцы.....	10
Замена лампочки подсветки.....	10
Устранение неисправностей.....	10

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- Время приготовления
- Время окончания приготовления
- Блокировка панели управления
- Таймер
- Индикатор температуры
- Индикатор предварительного нагрева

• КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ



- 1 Настройка часов и продолжительности приготовления
- 2 Настройка температуры
- 3 Уменьшение значений
- 4 Увеличение значений

• ПОВОРОТНЫЙ РЕГУЛЯТОР (в зависимости от модели)



До начала приготовления предварительно разогрейте духовой шкаф без продуктов.

Программа	Рекомендуемая T°C мин. - макс.	Использование
Положение O		Духовой шкаф выключен .
Циркуляция горячего воздуха*	180°C 35°C - 235°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы и овощей. Для приготовления нескольких блюд на 3-х уровнях.

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Программа	Рекомендуемая Т°С мин. - макс.	Использование
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для соленых и сладких пирогов, тартов с сочными фруктами, предпочтительно в керамической посуде.
 Гриль с вентилятором	200°С 180°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления жаркого и птицы. Мясо покрывается хрустящей корочкой со всех сторон и остается сочным. Установите на нижний уровень духового шкафа противень для сбора жира. Рекомендуется для приготовления птицы или жаркого на вертеле, для запекания окорока или говяжьих ребрышек. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Нижний нагрев с вентилятором	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для соленых и сладких пирогов, тартов с сочными фруктами, предпочтительно в керамической посуде.
 Традиционный режим	225°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для соленых и сладких пирогов, тартов с сочными фруктами, предпочтительно в керамической посуде.
 Экономичный*	200°С 35°С - 250°С	Данная программа помогает экономить электроэнергию, при этом сохраняется качество приготовления. В данной программе предварительный нагрев не требуется.
 Турбо-гриль	275°С 180°С - 275°С	Рекомендуется для подрумянивания отбивных, сосисок, тостового хлеба, креветок, размещенных на решетке. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Средний гриль	225°С 180°С - 275°С	Предварительно нагрейте духовой шкаф в течение 5 минут. Установите на нижний уровень противень для сбора жира.

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Программа	Рекомендуемая T°C мин. - макс.	Использование
 Поддержание тепла	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для хлеба, сдобных булочек, ромовой бабы и т.д. (форма ставится на дно духового шкафа, температура не должна превышать 40°C). Подогрев тарелок, размораживание.
BOOSTER Бустер	200°C 35°C - 275°C	Для быстрого предварительного нагрева духового шкафа.

* Программа приготовления по стандарту EN 60350-1: 2016 в соответствии с требованиями Европейской директивы по экономии электроэнергии UE/65/2014.



Совет по экономии электроэнергии

Не открывайте дверцу в процессе приготовления, чтобы избежать потерь тепла.



Не застилайте фольгой дно духового шкафа, чтобы во время нагревания не повредить эмаль.

2 ПОДСВЕТКА

Характеристики лампочки подсветки и инструкции по ее замене см. в разделе "Чистка и уход".

3 НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Данный духовой шкаф оснащен направляющими на 6 уровнях для размещения аксессуаров (решетки, противня и т.д.) на различной высоте, в зависимости от выбранного режима приготовления.

За направляющими по обеим сторонам размещены каталитические панели (в зависимости от модели), которые удаляют жир, накапливающийся в процессе приготовления блюд. См. инструкции по замене панелей в разделе "Чистка и уход".

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



4 АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

Неопрокидываемая решетка (рис. А). Решетка используется в качестве опоры для блюд и форм, используемых для выпечки или запекания. Она также используется для жарки на гриле (при верхнем расположении решетки). Вставьте решетку в духовой шкаф задней частью с предохранителем.

Многофункциональный противень 45 мм (рис. В)

Вставляется под решетку руками по направлению к дверце духового шкафа. Он собирает сок и жир блюд, которые готовятся на гриле. Если противень наполнить до половины водой, то его можно использовать для приготовления пищи на водяной бане.

Противень для выпечки 20 мм (рис. С).

Вставляется под решетку руками по направлению к дверце духового шкафа. Идеально подходит для выпечки печенья, пирожных и кексов. Его наклоненная поверхность делает его практичным и легким в использовании. Этот противень можно также вставить под решетку для сбора сока и жира блюд, которые готовятся на гриле.

Система телескопических направляющих для противней (рис. D)

Новая система телескопических направляющих на опоре обеспечивает практичный и удобный доступ к готовящимся блюдам. Противни без усилий полностью вынимаются, предоставляя отличный доступ к блюдам. Устойчивость системы направляющих гарантирует безопасное обращение с блюдами, сокращая риск получения ожогов. Вы можете доставать блюда из духовки легко и просто.



Совет

Для предотвращения образования дыма при приготовлении жирных блюд мы рекомендуем добавить в противень немного воды или жира.



Аксессуары могут при нагревании немного деформироваться, но это не влияет на их функцию. Они примут свою первоначальную форму после остывания.

• 2 НАСТРОЙКИ



НАСТРОЙКА ЧАСОВ (рис. А)

При включении прибора на дисплее мигает 12:00. Установите время с помощью кнопок **+** или **-**. Подтвердите с помощью **⏸**. При сбое в электросети часы снова мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Поворотный регулятор функций должен быть установлен в положение 0. Нажмите кнопку **⏸**. Загорается символ **▲**. Снова нажмите **⏸**, измените время с помощью **+** или **-**. Подтвердите с помощью **⏸**.

ТАЙМЕР (рис. С)

Данную функцию можно использовать, только если духовой шкаф выключен. Нажмите **⏸**.

Таймер мигает **▲**. Установите таймер с помощью кнопок **+** или **-**.

Для подтверждения нажмите **⏸**.

Таймер начнет свой отсчет.

По истечении времени раздается звуковой сигнал.

Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку.

На дисплее снова загорается время.

Примечание: Вы можете изменить или отменить настройки таймера в любое время, нажав кнопку **⏸**. Для отмены таймера установите его значение на 00:00. Настройку не нужно подтверждать, она сохраняется автоматически через несколько секунд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (рис. D) - Замок от детей

Нажмите **+** и **-** одновременно, пока на дисплее не загорится символ **🔒**. Для отмены блокировки снова нажмите одновременно **+** и **-**, пока на дисплее не погаснет символ **🔒**.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. E)

Вы можете установить различные настройки прибора. Для этого: Удерживайте кнопку **⏸**, пока на дисплее не появится "MENU" для доступа в меню настроек. Нажмите **⏸** снова для переключения между настройками. Активируйте или деактивируйте различные параметры с помощью кнопок **+** и **-**; см. таблицу ниже:

<i>Настройки по умолчанию</i> 	Звуковые сигналы: Положение ON: звуковые сигналы включены. Положение OFF: звуковые сигналы выключены.
	Демонстрационный режим: Положение ON: режим активен. Положение OFF: обычный режим.

Для выхода из меню настроек в любое время нажмите **⏸**.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



 Перед первым использованием духового шкафа нагрейте духовой шкаф без продуктов на максимальной температуре в течение приблизительно 30 минут. Убедитесь в том, что комната достаточно проветривается.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (рис. А)

На программаторе должно быть указано только время. Программатор не должен мигать.

Поверните регулятор в любое положение. Температура сразу начинает повышаться. Духовой шкаф предложит Вам оптимальную температуру, которую можно изменить.

Духовой шкаф нагревается, температурный индикатор мигает. Прерывистые звуковые сигналы оповестят Вас о том, что духовой шкаф нагрелся до заданной температуры.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (рис. В)

Находясь в выбранной программе приготовления, нажмите . Настройте температуру с помощью кнопок + или -. Подтвердите, нажав кнопку .

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. С)

Используйте программу немедленного приготовления блюд, затем нажмите ; мигает продолжительность приготовления , которую Вы можете сейчас установить. Нажимайте + и - чтобы задать продолжительность приготовления. Подтвердите, нажав .

Ваш духовой шкаф оснащен функцией "УМНЫЙ ПОМОЩНИК" ("SMART ASSIST"), которая при программировании продолжительности приготовления предложит время, которое можно изменить в зависимости от выбранной программы приготовления. См. таблицу:

ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
 ЦИРКУЛЯЦИЯ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА	30 минут
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15-30 минут
 ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 минут
 НИЖНИЙ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ	30 минут
 ЭКОНОМИЧНЫЙ	30 минут
 СРЕДНИЙ ГРИЛЬ	10 минут
 ТУРБО-ГРИЛЬ	7 минут
 ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ	15 минут
 ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	60 минут
BOOSTER БУСТЕР	5 минут

Продолжительность приготовления сохраняется автоматически через несколько секунд. Как только нужная температура будет достигнута, начнется обратный отсчет времени на дисплее.

ОТСРОЧКА СТАРТА (рис. D)

Выполните действия, как для программирования продолжительности приготовления. После установки продолжительности приготовления нажмите . Дисплей мигает. Задайте время окончания приготовления с помощью кнопок + и -. Время окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд. Дисплей времени окончания приготовления перестает мигать.



ЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Используйте мягкую тряпочку, смоченную в жидкости для мытья окон. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки.

СНЯТИЕ ОПОРЫ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (рис. А)

Боковые решетки направляющих:

Поднимите переднюю часть решетки направляющих вверх. Потяните решетку на себя и снимите переднюю часть с держателя. Затем осторожно снимите заднюю часть с держателя. Снимите решетки с обеих сторон.

ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ (в зависимости от модели)

Духовой шкаф оснащен съемными панелями, которые размещены на опорах для противней. Эти панели покрыты специальной микропористой (каталитической) эмалью, обладающей способностью к самоочистке. Загрязнения попадают на панели и распределяются по микропористой поверхности, окисляются и постепенно исчезают.

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не трите каталитические панели металлической губкой, острыми или режущими предметами.
- Не чистите их имеющимися в продаже чистящими средствами.

Замените сильно загрязненные каталитические панели на новые. Зафиксируйте новые панели на опоре для противней, прежде чем установить опору в духовой шкаф.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ СИСТЕМЫ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис.В) (в зависимости от модели)

После снятия двух держателей для противней выберите высоту (от 2 до 5), на которую Вы хотите установить телескопические направляющие. Вставьте левую телескопическую направляющую в левый держатель для противней, нажав на переднюю и заднюю часть телескопической направляющей, так чтобы 2 язычка, расположенные сбоку на телескопической направляющей, зафиксировались на держателе для противней. Прodelайте то же самое для правой телескопической направляющей.

Примечание: скользящая часть телескопической направляющей должна быть направлена к фронтальной части духового шкафа, амортизатором с символом А к вам.

Вставьте держатели для противней в духовой шкаф, на телескопические направляющие поставьте противень. Система готова к использованию.

Чтобы снять телескопические направляющие, снова снимите держатели для противней. Слегка приподнимите нижнюю часть язычков, закрепленных на каждой телескопической направляющей, чтобы снять держатель для противней. Потяните телескопическую направляющую на себя.

ЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

Для очистки внутреннего стекла снимите дверцу. Перед этим протрите стекло влажной губкой, смоченной в моющем средстве.



Осторожно

Не используйте абразивные моющие средства, грубые или металлические губки для чистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность стекла или привести к образованию трещин.

• 4 ЧИСТКА И УХОД



СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. С)

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью пластиковых рычагов. Они спрятаны в защитные пластиковые карманы прибора.

Снимите первую стеклянную панель: С помощью инструмента (отвертки) нажмите прорези А, чтобы открепить стеклянную панель. Снимите стеклянную панель.

Не замачивайте стеклянные панели в воде. Сполосните их чистой водой и вытрите насухо тканью без ворса. После очистки установите на место стеклянную панель в металлические стопоры, затем закрепите ее блестящей стороной наружу. Снимите пластиковые рычаги. Ваш прибор снова готов к работе.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ (рис. D)



Осторожно!

Во избежание поражения электротоком перед заменой лампочки подсветки убедитесь в том, что прибор отсоединен от сети. Заменяйте лампочку только после того, как прибор полностью остынет.

Характеристики лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9. Вы можете заменить лампочку самостоятельно. Чтобы снять плафон и лампочку, используйте резиновые перчатки. Они облегчат процесс. Замените лампочку и наденьте плафон.

• 5 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ?

- На дисплее горит «AS» (Система автоматического выключения). Данная функция отключает духовой шкаф, если Вы забыли выключить его. Установите выключать в положение СТОП.

- Код ошибки, начинающийся с «F». Духовой шкаф обнаружил неисправность. Выключите духовой шкаф на 30 минут. Если ошибка сохраняется, отключите подачу электропитания минимум на 1 минуту. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

- Духовой шкаф не нагревается. Проверьте правильность подключения прибора к электросети и исправен ли плавкий предохранитель.

Убедитесь в том, что духовой шкаф не включен в демонстрационном режиме (см. меню настроек).

- Лампочка подсветки не горит.

Замените лампочку или предохранитель. Проверьте, правильно ли подключен прибор к электросети.

-Охлаждающий вентилятор продолжает работать даже после выключения духового шкафа. Это нормально; вентилятор продолжает работать максимум в течение 1 часа после окончания приготовления для охлаждения духового шкафа. Если вентилятор работает дольше 1 часа, обратитесь в сервисный центр.