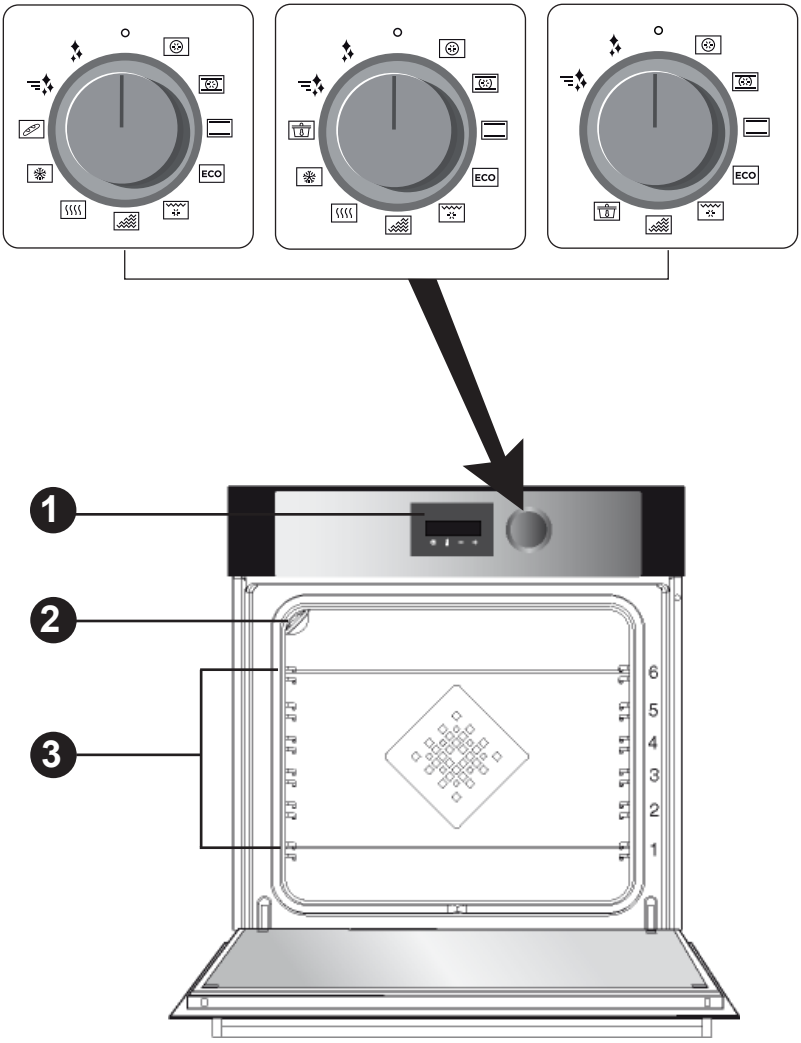
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

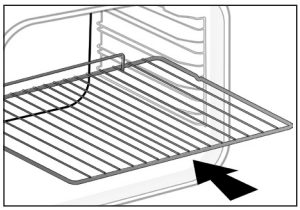
De Dietrich


ECO
ECO
ECO
1
2
3
6
5
4
3
2
1

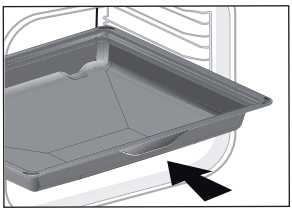
• 1

4

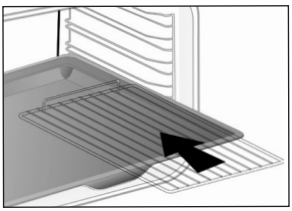
A



B

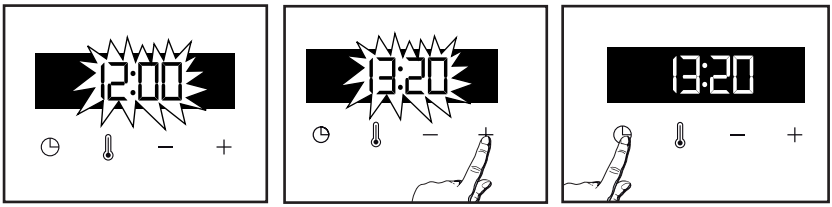


C

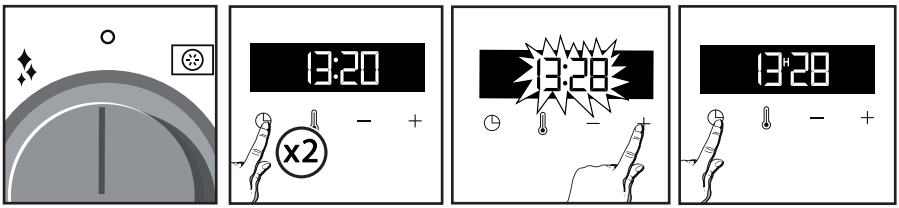


• 2

A

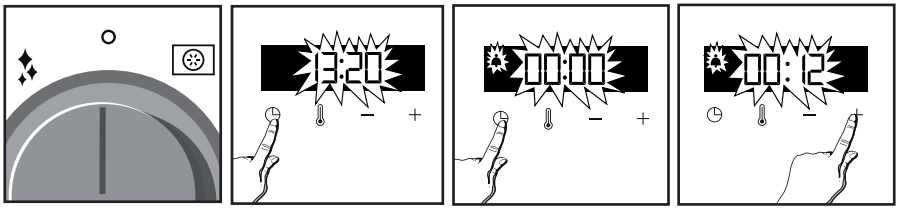


B

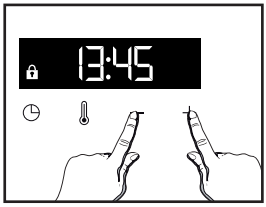


• 2

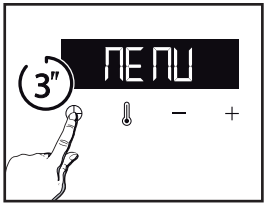
C



D

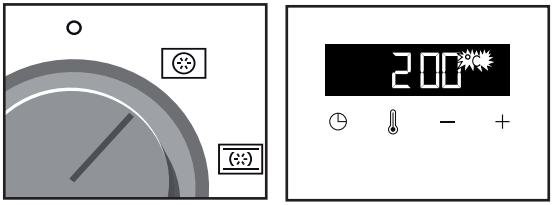


E

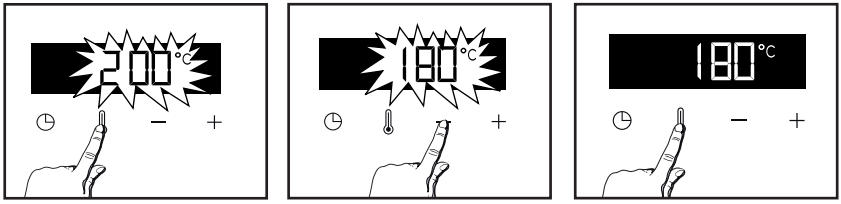


• 3

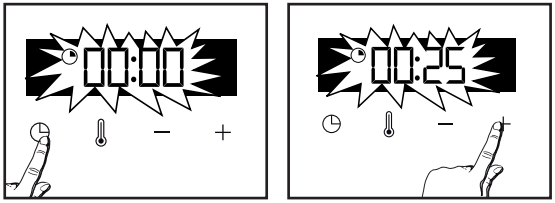
A



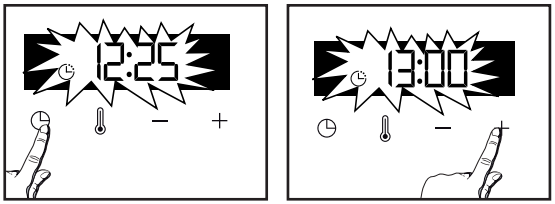
B



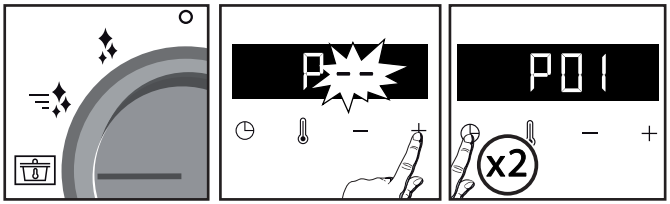
C



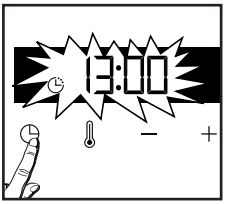
D



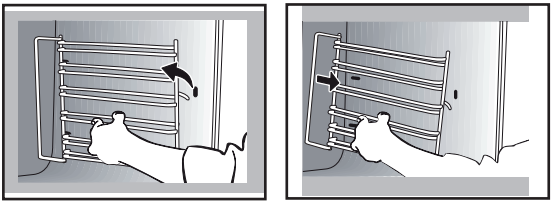
E



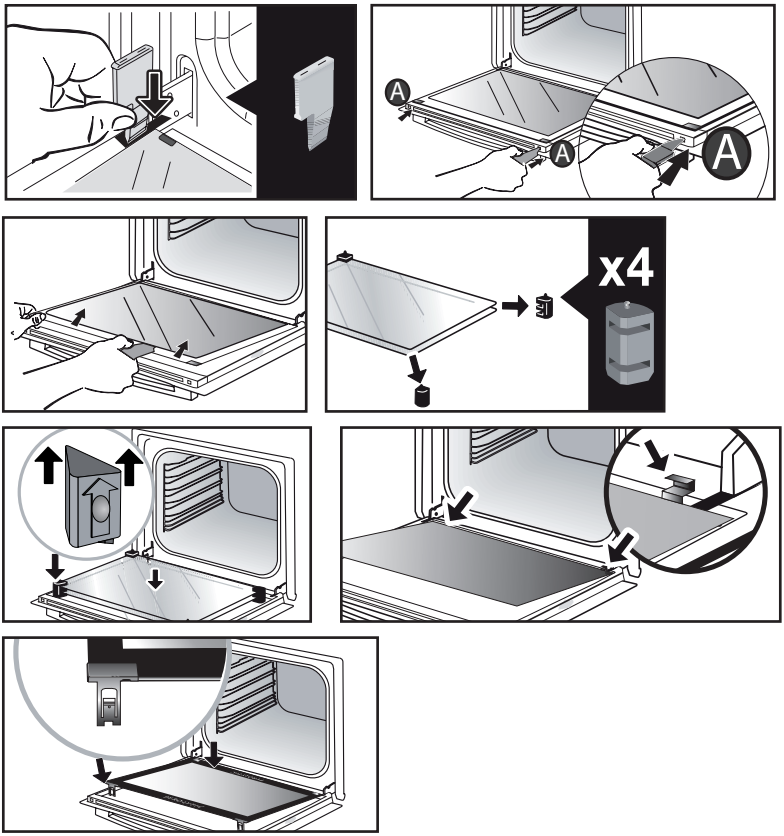
F



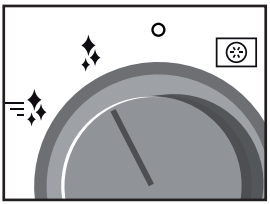
A

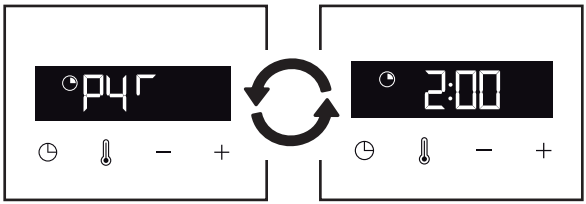


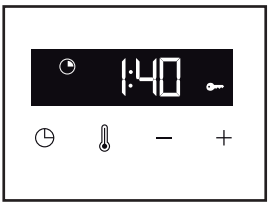
B



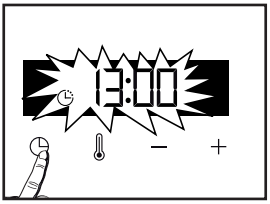
C



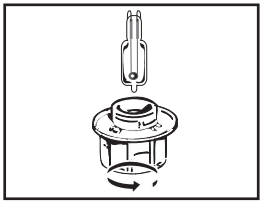




D



E



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.
Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.
Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.
Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

RU

Описание духового шкафа 3
Панель управления 3
Принадлежности 6

Настройки 7
Установка времени 7
Изменение времени 7
Таймер 7
Блокировка панели управления 7
Меню настроек 7

Приготовление 8
Обычный режим приготовления 8
Изменение температуры 8
Программирование продолжительности 8
Приготовление с отложенным стартом 8
Низкая температура 9

Уход 10
Внешняя поверхность 10
Очистка внутренних стекол 10
Снятие и установка дверцы 10
Самоочистка при помощи пиролиза 10
Замена лампочки 11

Неисправности и способы их устранения 12

Служба послепродажного обслуживания 13

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- **ДИСПЛЕЙ**

- Продолжительность приготовления
- Окончание приготовления
- Блокировка клавиатуры
- Таймер
- °C Индикатор температуры
- Индикатор предварительного разогрева
- Блокировка дверцы

- **КНОПКИ**

1 Настройка времени и продолжительности
2 Настройка температуры
3 Уменьшение значений
4 Увеличение значений

- **РУЧКА - ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ**
(в зависимости от модели)

Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая T°C мини. - макси.	Применение
Положение 0		Духовка выключена.
Конвектор*	180°C 35°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
Комбинированный нагрев	205°C 35°C - 230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Положение	Рекомендуемая T°C мини. - макси.	Применение
Конвекционный режим	200°C 35°C - 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
ЭКО*	200°C 35°C - 275°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
Турбо гриль	200°C 100°C - 250°C	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.
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°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
Разморозка	35°C 30°C - 50°C	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т.д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Положение	Рекомендуемая T°C мини. - макси.	Применение
Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
Низкая температура		Данная функция объясняется в главе «Приготовление». Рекомендуется для медленного приготовления и работает только без предварительного разогрева духовки.

*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 прямо на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

2 ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Уход».

3 НА ПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 6 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, противни и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

4 ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис.A).
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.

Многофункциональный противень, глубокий поддон 45 мм (рис. B).
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.

Решетки «вкусовые» (рис. C)

Эти «вкусовые» полу-решетки 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.

Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

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.

• 2 НАСТРОЙКИ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. A)

При включении на дисплее мигает 12:00.
Установите время при помощи кнопок + или -.
Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку .
В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. B)

Переключатель функций должен обязательно находиться в положении 0.
Нажмите на кнопку , появится символ таймера . Снова нажмите на и настройте время с помощью кнопок + или - .
Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку .

ТАЙМЕР (рис. C)

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.
Нажмите на кнопку .
Индикация таймера мигает . Установите таймер при помощи кнопок + или -.
Нажмите на кнопку для подтверждения, запустится обратный отсчет.
По истечении времени прозвучит звуковой сигнал.
Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.
На индикаторе снова появятся показатели времени

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент, нажав на . Для отмены настройте 00:00.
В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

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

Удерживайте одновременно кнопки + и - до отображения символа на экране. Для разблокировки нажмите одновременно на кнопки + и -, пока символ не исчезнет с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. E)

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа, для этого:
В течение нескольких секунд удерживайте кнопку , пока не появится «МЕНЮ» для доступа к режиму настроек.
Снова нажмите на кнопку для перехода от одной настройки к другой.
Включайте или выключайте при помощи кнопок + и - различные параметры, см. таблицу ниже:

Параметры, установленные по умолчанию	
SLAu	**Лампочка**: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
Sbon	**Звуковые сигналы:** Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
Scon	**Предварительный разогрев**: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., предварительный разогрев отсутствует.
SdoF	**ДЕМО-режим**: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., нормальный режим духовки.

Для выхода из «МЕНЮ» снова удерживайте в течение нескольких секунд .

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. A)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.
Переведите переключатель функций в нужное положение.
Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф рекомендуем вам изменяемую температуру.
После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (рис. B)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на 🌡.
Настройте температуру с помощью + или -.
Подтвердите свой выбор, нажав на 🌡.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ (рис. C)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ◷, продолжительность приготовления ◔ мигает, настройка возможна. Нажмите на + или - для настройки продолжительности приготовления. Подтвердите свой выбор, нажав на ◷.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

См. таблицу.

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

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. **Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку ◷. Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -.
Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «Низкая температура» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.
Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами.
Качество приготовления оптимальное.

Рекомендация
Перед помещением в духовку выдержать все виды мяса не менее 1 часа при комнатной температуре.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. E)

С помощью ручки выберите режим приготовления «Низкая температура».

Духовой шкаф предлагает на выбор 10 программ (см. таблицу ниже).

	Продукты	Продолжи-тельность приготовления	Уровень
P01	Жаркое телятина	4h	2
P02	Говядина сырой прожарки	3h	2
P03	Говядина полной прожарки	4h	2
P04	Жаркое свинина	5h	2
P05	Баранина сырой прожарки	3h	2
P06	Баранина полной прожарки	4h	2
P07	Курица	6h	2
P08	Мелкая рыба	1h20	3*
P09	Крупная рыба	2h10	3*
P10	Йогурт	3h	1*

Пересмотрите список программ с помощью кнопок + или -.
Как только программа выбрана, например P01 (жаркое телятина), положите мясо прямо на решетку на рекомендуемый в таблице уровень и поместите глубокий поддон на уровень ниже для сбора сока.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный в таблице.

Затем подтвердите, нажав 2 раза на кнопку ◷, приготовление начинается.
В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 2 минут. Нажмите на ◷ для отключения звукового сигнала.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. F)

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.
После выбора вашей программы нажмите на кнопку ◷. Индикация дисплея мигает, настройте время завершения приготовления кнопками + или -.
Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

• 4 УХОД

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК (рис. A) (в зависимости от модели)

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.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

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

⚠ Предупреждение

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

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. B)

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 закрепления Ⓐ, чтобы отщелкнуть стекло. Извлеките стекло.

Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке. При необходимости вытащите их для очистки.

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

После очистки снова установите четыре резиновые соединительные стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью **«ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем направлении, надпись должна читаться.**

Вытащите пластмассовый клин.

Ваш прибор снова готов к работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией самоочистки пиролизом:

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

Перед тем как приступить к очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

⚠ Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:

PyroExpress на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулированное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.

Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз ЭКО продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**

Пиролиз на 2 часа

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА (рис. C)

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

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.

Начинается пиролиз. Сразу же начинается обратный отсчет времени.

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

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00.

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

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза , нажав на кнопку ◷. Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. E)

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.

• 5 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).

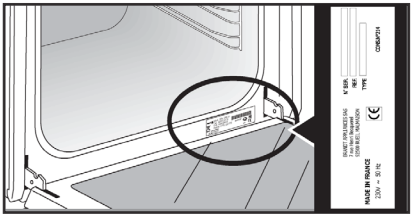
- Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель.
Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- 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.

- Не выполняется очистка пиролизом. Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

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

• 6 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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.