

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели духовой шкаф **DE DIETRICH**.

Наши исследователи и технологи разработали для Вас новое поколение бытовой техники, уникальной по своему качеству, эстетичности и функциональности, в которое мы вложили все свои знания и мастерство.

Ваш новый кухонный шкаф **DE DIETRICH** гармонично встроится в Вашу кухню, идеально сочетая в себе оптимальные рабочие качества и легкость использования. Мы стремимся предложить Вам самое лучшее.

Среди продукции **DE DIETRICH** Вы найдете широкий ассортимент встраиваемых варочных поверхностей, кухонных вытяжек, посудомоечных машин и холодильников, которые Вы сможете прекрасно сочетать с Вашим новым духовым шкафом **DE DIETRICH**.

Кроме того, приглашаем Вас посетить наш сайт **www.de-dietrich.com**, где Вы сможете ознакомиться с нашими последними новинками и другой дополнительной полезной информацией.

De Dietrich 
LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**

www.de-dietrich.com



С целью постоянного улучшения нашей продукции мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические, эстетические и функциональные характеристики продукта, связанные с техническим развитием.



Важно:

Прежде чем включить Ваш духовой шкаф, внимательно прочитайте данное руководство по его установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить его использование.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Описание духового шкафа _____	3
Описание программатора _____	4

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Использование программатора _____	5
• Как установить время _____	5
• Приготовление без отсрочки _____	6
Запрограммированное приготовление _____	7
• Включение без отсрочки _____	8

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

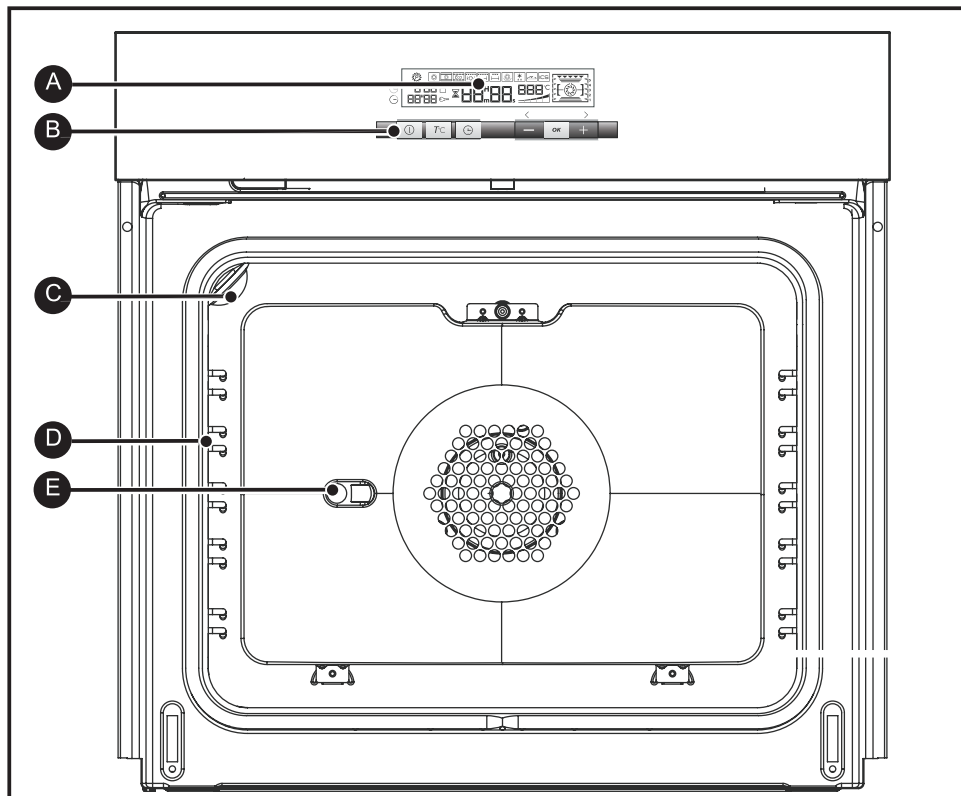
• Использование функции таймера _____	9
• Перенастройка рекомендованной температуры _____	10
• Способы приготовления в духовом шкафу _____	11

5 УХОД И ОЧИСТКА

• Проведение пиролиза _____	13
• Для заметок _____	15

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A Программатор

D Крепление проводов

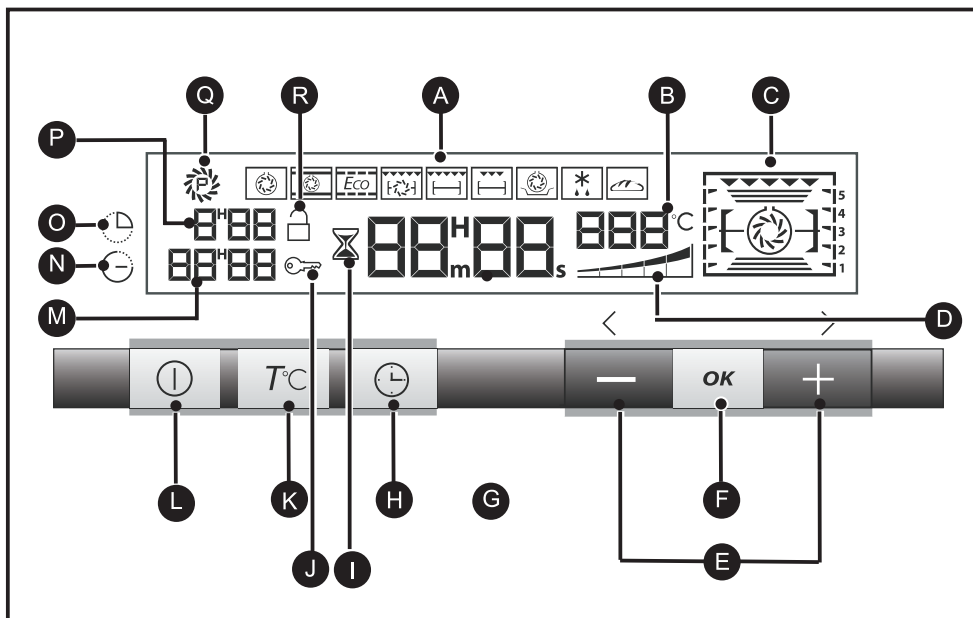
B Панель управления

E Отверстие для вертела

C Лампа

1 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ОПИСАНИЕ ПРОГРАММАТОРА



A Показатель способов приготовления

B Показатель температуры духовки

C Индикатор выбранного уровня высоты и способа приготовления

D Индикатор увеличения температуры

E Клавиши управления

F Клавиши подтверждения настроек

G Показатель часов или таймера

H Настройка времени/окончания приготовления и актуализация показателя времени

I Индикатор таймера

J Индикатор блокировки клавиш (безопасность для детей)

K Настройка температуры

L Старт/Стоп

M Показатель окончания времени приготовления

N Индикатор окончания приготовления

O Индикатор длительности приготовления

P Показатель длительности приготовления

Q Индикатор очистки

R Блокировка пиролиза (модель DOP 740*)

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММАТОРА

• Как установить время

- При включении духового шкафа

На экране мигает показатель 12:00 (рис.1)

Установите время нажатием клавиш + и - (если удерживать клавишу, цифры будут сменяться быстрее) (рис.2).

Например: 12:30

Нажмите клавишу ⊕, чтобы подтвердить свой выбор. Показатель перестает мигать (рис.3).

-Чтобы изменить время

Удерживайте клавишу ⊕ в течение нескольких секунд, пока показатель не начнет мигать (рис.1), затем отпустите. Звуковой сигнал укажет, что можно начать настройку времени.

Установите время с помощью клавиш + и - (рис.2).

Нажмите клавишу OK, чтобы подтвердить свой выбор.

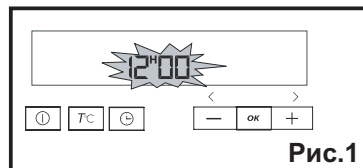


Рис.1

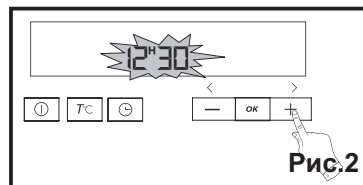


Рис.2

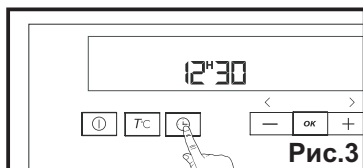


Рис.3

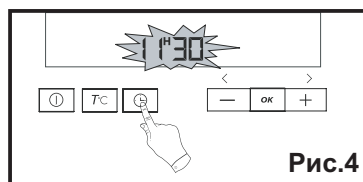


Рис.4

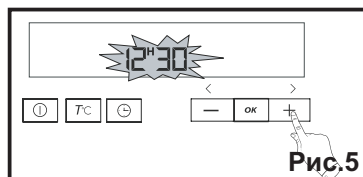


Рис.5


**Внимание**

Если не происходит подтверждения с помощью клавиши «OK», через несколько секунд показатель будет зарегистрирован автоматически.

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• Приготовление без отсрочки

— На программаторе должно быть видно только время дня. Этот показатель не должен мигать.

Нажмите клавишу  (рис.1), а затем клавишами + или – установите желаемый способ приготовления (рис.2).


Например → рекомендованная высота 2. — Подтвердите клавишей **OK**.

Индикатор приготовления перестает мигать. Загорается индикатор работающих уровней и элементов.

Духовой шкаф включится.


Установите противень в духовом шкафу, следуя рекомендациям на экране.


Духовой шкаф предложит Вам оптимальную температуру для этого способа приготовления.

Однако можно установить температуру по своему выбору, используя клавишу , расположенную под экраном (рис.3). На экране мигает значок “С”, показывая, что можно установить температуру нажатием клавиш + или - (рис.4).

Например → перепрограммирован на 220°C.

— Подтвердите клавишей **OK**.

Индикатор увеличения температуры  показывает, как растет температура внутри духового шкафа. Когда духовка нагреется до установленной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

Чтобы остановить приготовление, несколько секунд удерживайте клавишу .

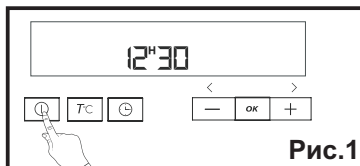


Рис.1

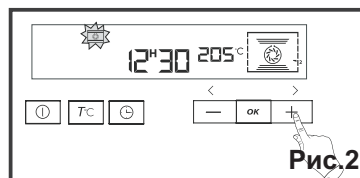


Рис.2

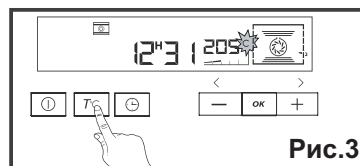


Рис.3

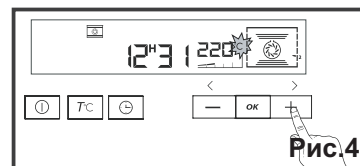


Рис.4

**Внимание**

По окончании цикла приготовления охлаждающая турбина какое-то время продолжает работать, чтобы обеспечить надежную работу духового шкафа.



**Внимание**

Приготовление всегда осуществляется при закрытой дверце.

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление с включением без отсрочки и запрограммированной длительностью

- Выберите желаемый способ приготовления и установите температуру (см. раздел Приготовление без отсрочки).
- Удерживайте клавишу , пока не начнет мигать индикатор длительности приготовления  .

Мигает показатель 0:00, указывая, что этот параметр можно установить заново (рис. 1).

- Нажатием клавиш + или – установите желаемое время. Например: 30 мин приготовления (рис.2).

— Подтвердите клавишей **OK**.

Время приготовления будет зарегистрировано автоматически через несколько секунд. Показатель времени перестает мигать. Сразу после установки времени начинается обратный отсчет.

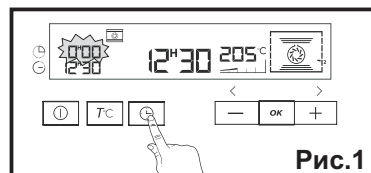


Рис.1

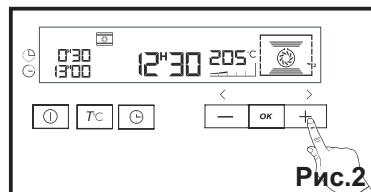


Рис.2

После этих 3-х действий духовой шкаф начнет нагреваться:

Когда будет достигнута установленная температура, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

По окончании приготовления (по истечении запрограммированного времени),

- духовой шкаф выключается,
- индикатор длительности приготовления и показатель 0:00 мигают (рис.3)
- в течение нескольких минут раздается прерывистый звуковой сигнал. Чтобы окончательно остановить его, нажмите на любую клавишу.

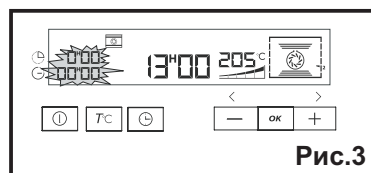


Рис.3

2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление с отсроченным пуском и установкой желаемого времени окончания приготовления

Действуйте так же, как при запрограммированном приготовлении.

- Удерживайте клавишу \ominus , пока индикатор окончания приготовления $\omin�$ не начнет мигать.

Показатель мигает, показывая, что его можно скорректировать (рис.1).

- Нажатием клавиш + или – установите желаемое время окончания приготовления. Например: окончание приготовления в 16 часов (рис.2).

— Подтвердите клавишей **OK**.

Время окончания приготовления будет зарегистрировано автоматически через несколько секунд. Показатель окончания приготовления перестает мигать.

После этих операций включение откладывается таким образом, чтобы приготовление закончилось в 16 часов.

По окончании приготовления (по истечении запрограммированного времени),

- духовой шкаф выключается,
- индикатор длительности приготовления и показатель 0:00 мигают (рис.3).

– в течение нескольких минут раздается прерывистый звуковой сигнал. Чтобы окончательно остановить его, нажмите на любую клавишу.

На экране снова будет видно время дня.

Внутреннее пространство духового шкафа освещается с началом приготовления, а в конце приготовления свет выключится.

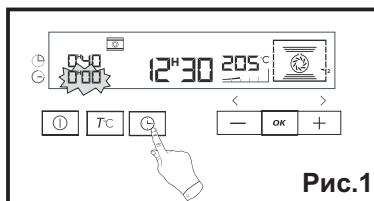


Рис.1

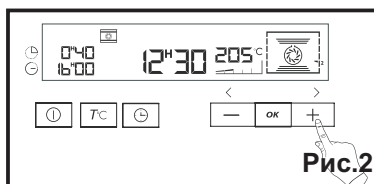


Рис.2

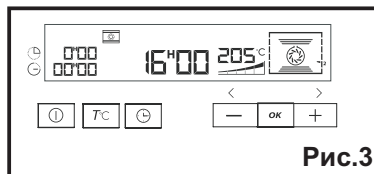



Рис.3

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

Программатор духового шкафа может использоваться как независимый таймер, позволяющий производить обратный отсчет при отключенной духовке.

В этом случае показатель таймера превалирует над показателем времени на часах.

-3 раза нажмите клавишу  (рис.1)

Значок таймера  и показатель 00:0 начнут мигать.

- Установите выбранное время нажатием клавиш + или - (рис.2).

- Нажмите клавишу ОК, чтобы подтвердить свой выбор, или подождите несколько секунд.

Показатель перестает мигать через несколько секунд, включается таймер, который начинает обратный посекундный отсчет. По истечении установленного времени таймер издает прерывистый звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно остановить нажатием любой клавиши.

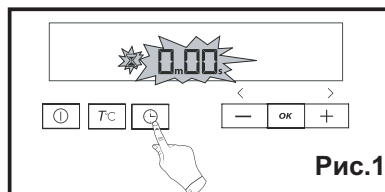


Рис.1

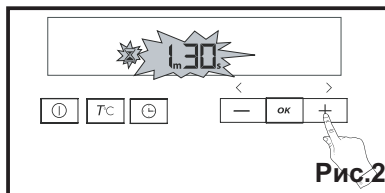


Рис.2



Внимание

Можно в любой момент изменить или аннулировать программу на таймере.

3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

• ПЕРЕНАСТРОЙКА РЕКОМЕНДОВАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Выберите функцию приготовления:

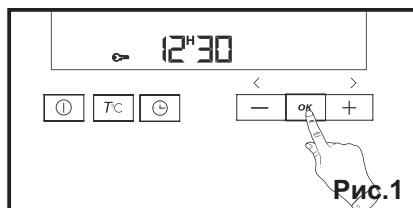
-Нажмите клавишу **OK**.

Если Вы желаете перенастроить рекомендованную температуру по своему выбору:

-Удерживайте клавишу **OK**, пока температура не начнет мигать.

-Нажатием клавиши **+** или **-** установите желаемую температуру.

-Нажмите **OK**, чтобы подтвердить свой выбор.



• БЛОКИРОВКА КЛАВИШ
(БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ДЕТЕЙ)
ДУХОВОЙ ШКАФ ВЫКЛЮЧЕН

Вы можете запретить доступ к клавишам управления следующим образом:

При выключенной духовке удерживайте клавишу **OK** в течение нескольких секунд, на экране появится значок в виде ключа, и духовой шкаф будет заблокирован (рис.1).

Для разблокирования несколько секунд удерживайте клавишу **OK**. Клавиши управления снова станут доступны.



Внимание

Нельзя заблокировать духовой шкаф, если было запрограммировано приготовление.

4 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



* ЦИРКУЛИРУЮЩЕЕ ТЕПЛО

(рекомендованная температура 180°C мин. 35°C макс. 235°C)

- Приготовление осуществляется за счет нагревательного элемента, расположенного в глубине духового шкафа, а также за счет вентиляционного нагрева.
- Быстрое увеличение температуры. Некоторые блюда можно ставить вне разогретую духовку.
- Рекомендуются для сохранения мягкости белого мяса, рыбы и овощей. Для одновременного приготовления разных блюд на 3 уровнях.



КОМБИНИРОВАННОЕ ТЕПЛО

(рекомендованная температура 205°C мин. 35°C макс. 275°C)

- Приготовление осуществляется за счет нижнего и верхнего источника тепла, а также за счет вентиляционного нагрева.
- Три источника тепла: сильный жар снизу, немного циркулирующего тепла и немного гриля для золотистой корочки.
- Рекомендуются для кишей, пирожков, тортов с сочными фруктами, которые предпочтительно размещать на глиняном противне.



* ЭКО

(рекомендованная температура 200°C мин. 35°C макс. 275°C)

- Приготовление осуществляется за счет нижнего и верхнего источника тепла.
- Эта программа позволяет экономить энергию, сохраняя качество приготовления.
- Программа ЭКО используется для энергетических этикеток.
- Приготовление всегда осуществляется без предварительного разогрева.



ПУЛЬСИРУЮЩИЙ ГРИЛЬ + ЖАРОВНЯ

(рекомендованная температура 210°C мин. 180°C макс. 230°C)

- Приготовление осуществляется попеременно за счет верхнего источника тепла и вентиляционного нагрева.
- Разогревать духовку не требуется. Мясо птицы и сочное жаркое, поджаренное со всех сторон.
- Вращающийся вертел продолжает работать, пока не откроется дверца.
- Установите поддон для стекания жира в самое нижнее положение.
- Рекомендуются для птицы и мяса, приготавливаемых на вертеле, а также для обжаривания или окончательного приготовления ноги ягненка и говяжьих отбивных. Чтобы рыбное филе оставалось сочным и нежным.

* Последовательность или последовательности, используемые для письменного указания на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50304 и согласно европейской директиве 2002/40/CE.

4 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ



СИЛЬНЫЙ или СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + ЖАРОВНЯ

(рекомендованное положение 2 или 4, -мин.1 -макс. 4)

- Приготовление осуществляется за счет верхнего источника тепла.
- Сильный гриль покрывает всю поверхность решетки. Средний гриль так же эффективен, как и сильный, если используется меньшее количество продуктов.
- Рекомендуется для жарки отбивных, сосисок, гренок, крупных креветок на решетке.



ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

(рекомендованная температура 80°C мин. 35°C макс. 100°C)

- Эта позиция помогает сохранять блюда теплыми благодаря ограниченному воздействию элемента, расположенного в глубине духового шкафа, и вентиляционному нагреву.
- Рекомендуется для поднятия теста для бриошей, эльзасских пирогов ... при температуре не выше 40°C (разогревание блюд, размораживание).



ХЛЕБ

(рекомендованная температура 205°C мин. 35°C макс. 275°C)

- Программа, рекомендованная для выпекания хлеба.
- Разогрев духовку, положите тесто на противень для выпечки – 2й уровень.
- Не забудьте поставить на подставку емкость с водой, чтобы получить хрустящую золотистую корочку.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

(рекомендованная температура 30°C мин. 30°C макс. 50°C)

- Размораживание блюд проводится с ограниченной подачей тепла и сопровождается вентиляцией.
- Оптимально для хрупких продуктов (фруктовые торты, торты с кремом...).
- Размораживание мяса, пирожков и т.п. проводится при температуре 50°C (мясо располагается на решетке, внизу ставится поддон для жидкости, стекающей при размораживании, которую нельзя использовать в пищу).

5 УХОД И ОЧИСТКА

• ПРОВЕДЕНИЕ ПИРОЛИЗА

**Внимание**

**Выньте из духового шкафа посуду и устрани-
те крупные загрязнения, если таковые имеются.**

• Пиролиз без отсрочки

- Убедитесь, что на программаторе указывается время дня, и показатель не мигает. Вы можете выбрать одну из 3-х продолжительностей цикла пиролиза:

- ☀️ длительность пиролиза 1 ч 30 мин.
- ☀️ длительность пиролиза 1 ч 45 мин.
- ☀️ длительность пиролиза 2 часа.

Нажмите клавишу  (рис.1).


Затем нажмите один раз клавишу -, на экране начнет мигать символ "P" (рис.2). Подтвердите нажатием клавиши ОК.


На экране указывается длительность пиролиза 2:00, но эту длительность можно изменить.

Например: цикл пиролиза 1:45.

Нажмите клавишу + или -, чтобы установить желаемую длительность (рис.3).

Подтвердите нажатием клавиши ОК.

Начнется пиролиз, показатель  перестанет мигать. Обратный отсчет времени начнется сразу после настройки.

Во время пиролиза на программаторе виден символ , указывающий, что дверца заблокирована (рис.4).

По окончании пиролиза показатель 0:00 мигает, как символ .

- Когда духовка охладится, протрите ее влажной тряпочкой, чтобы удалить пепел. Духовой шкаф очищен и может снова использоваться для приготовления любых желаемых блюд.

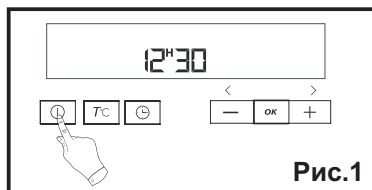


Рис.1

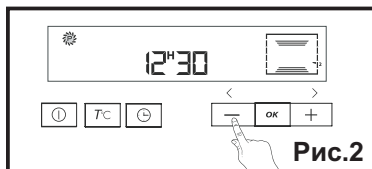


Рис.2

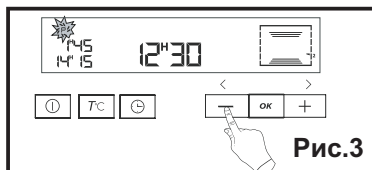


Рис.3

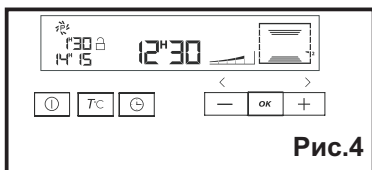



Рис.4

• ПРОВЕДЕНИЕ ПИРОЛИЗА

Отсроченный пиролиз

- Следуйте инструкциям, изложенным в разделе “Пиролиз без отсрочки”.
- Затем подтвердите выбор цикла пиролиза нажатием клавиши ОК:
- Нажмите клавишу 

Символ окончания приготовления мигает, указывая, что можно начать настройку параметров (рис.1).

- Нажатием клавиш + или – установите желаемое время окончания пиролиза (рис.2).

Например: окончание приготовления в 18 часов. Подтвердите нажатием клавиши ОК.

- В результате начало пиролиза откладывается таким образом, чтобы очистка была окончена в 18:00.

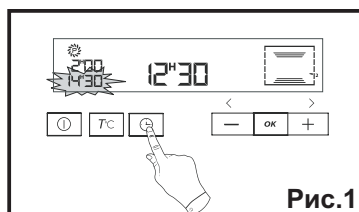


Рис.1

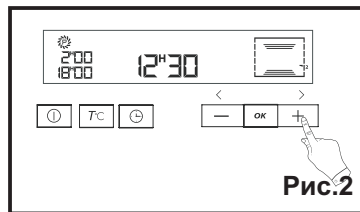


Рис.2



Внимание

Очень важно при очистке методом пиролиза извлечь все аксессуары, непредназначенные для пиролиза, такие как телескопические направляющие, кондитерский противень lissium, хромированные решетки, а также емкости для использования в духовке. Боковые

Для заметок

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120
Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.