

Печь

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

*Открыть для себя продукцию **DeDietrich**, это значит испытать уникальные эмоции, которые могут вызывать только ценные вещи.*

Влечение возникает немедленно, 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.

*Затем приходит непреодолимое желание потрогать. Дизайн **De Dietrich** основывается на прочных и престижных материалах; предпочтение отдается подлинности.*

*Благодаря сочетанию самой совершенной технологии с благородными материалами, **De Dietrich** гарантирует себе изготовление изделий прекрасного исполнения на службе искусства кулинарии, страсти, разделяемой всеми влюбленными в кухню.*

Мы желаем, чтобы вы получили огромное удовлетворение от использования этого нового прибора, и будем рады получить ваши предложения и ответить на ваши вопросы. Приглашаем вас задавать их либо нашему отделу по работе с потребителями, либо на нашем Интернет сайте.

Просим вас зарегистрировать ваше изделие на сайте www.de-dietrich.com, чтобы иметь возможность воспользоваться преимуществами марки

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

*Найдите всю информацию о марке по адресу www.de-dietrich.com:
Посетите Галерею De Dietrich по адресу: Париж, VIII округ, рю де ля Пепиньер, 6.*

Открыто со вторника по субботу, с 10 до 19.

Отдел по работе с потребителями: 0892 02 88 04

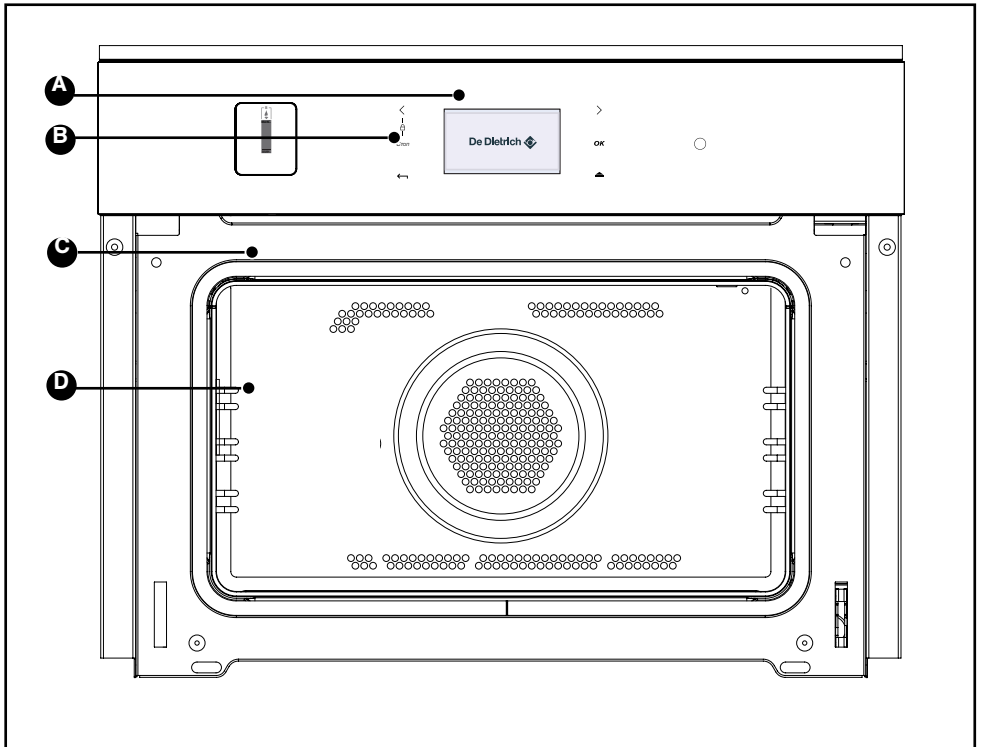
С целью постоянного улучшения качества нашей продукции, мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее модернизацию.



Важно:

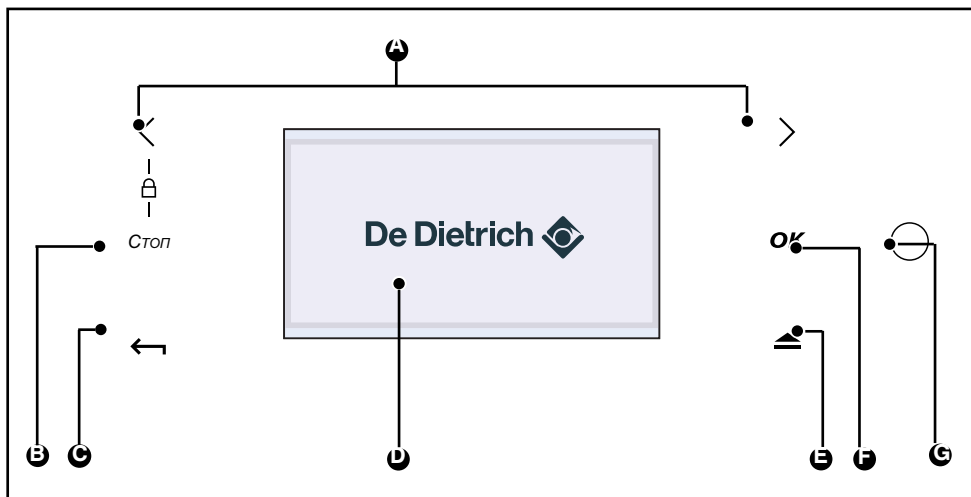
Прежде чем включить ваш прибор, внимательно прочитайте это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее познакомиться с тем, как он работает.

1 / ОПИСАНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ	
• Представление печи _____	4
• Представление панели управления _____	5
2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Приготовление _____	6
• Настройки при подаче напряжения _____	7
• Настройка времени _____	7
• Использование выдвижного лотка _____	8
• Установка в режим ожидания _____	10
• Функция “ЭКСПЕРТ” _____	10
◦ Инструкции по готовке “Эксперт” _____	11
◦ Опция Гриль+ _____	14
◦ Запуск приготовления _____	15
• Функция “РЕЦЕПТЫ” Комбинированный пар _____	16
◦ Советы и маленькие хитрости _____	17
◦ Перечень блюд функции “Рецепты” _____	18
• Функция “НАСТРОЙКИ” _____	19
◦ Время _____	19
◦ Звук _____	19
◦ Индикация _____	20
◦ Потребление _____	20
◦ Язык _____	20
◦ Услуги _____	21
• Функция “ТАЙМЕР” _____	21
• Функция “ОЧИСТКА” _____	22
• Блокировка панели управления (защита от детей) _____	26
3 / Неисправности в работе _____	27
4 / ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ _____	28

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПЕЧИ

- A** Программирующее устройство
- B** Кнопки управления
- C** Лампочка
- D** Проволочные уступы





• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A** Кнопки выбора
- B** Остановка печи или программирование
- C** Возврат на предыдущий уровень
- D** Информационный дисплей
- E** Кнопка открывания выдвижного лотка
- F** Кнопка подтверждения
- G** Кнопка “пробуждение”
(вывод из режима ожидания)

Первое использование: перед первым использованием печи разогрейте ее не помещая в нее блюда, с закрытой дверцей в течение примерно 15 минут в положении МАКС., чтобы “обкатать” прибор. Минеральная вата, которая изолирует внутреннюю камеру печи, может выделять в начальный период эксплуатации особый запах. Кроме того, может выделяться дым. **Это нормальное явление.**

Список показаний:

-  Идет программирование
-  Дверца заблокирована
-  Клавиатура заблокирована
-  Рекомендуется очистка



• ПРИГОТОВЛЕНИЕ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПАРОВАЯ ПЕЧЬ

Эффективная и экономичная печь

- Более мягкое приготовление
- Сохранение хрустящей корочки
- Не пересушенные продукты
- Прекрасный внешний вид, продукты сохраняют свою текстуру как до приготовления
- Более нежное приготовление, сохраняющее вкус

- печь предлагает несколько режимов

комбинированный пар:

- Режим “Эксперт”

С 3 функциями режима комбинированного пара, пользователь управляет всем комплексом параметров

- Кулинарный справочник

Пользователь выбирает из 17 заранее запрограммированных рецептов (жаркое, дичь, хлеб, выпечка, готовые блюда, размораживание).

- Многофункциональный плюс,

- 10 функций приготовления,

- Емкость резервуара 1 л,

- Уровень воды видим в резервуаре с

синей задней подсветкой,

- Открывание выдвижного лотка для воды

при помощи сенсорной кнопки,

- Рекомендация удаления накипи,

- 2 уровня пиролиза.

De Dietrich 

• НАСТРОЙКИ ПРИ ПОДАЧЕ НАПРЯЖЕНИЯ

• Язык

Печь сразу показывает следующее окно.

Оно позволяет вам выбрать нужный язык, нажимая кнопки < или >.

Подтвердите кнопкой ОК.



• Время

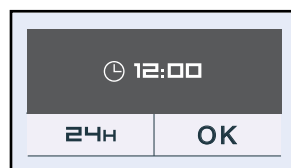
Затем появляется второе окно, которое позволяет настроить время.

Выберите время при помощи кнопок < или >, затем нажмите ОК.

Время мигает, вы можете настроить его кнопками < и >, затем подтвердите кнопкой ОК.

Действуйте таким же образом для настройки минут (1).

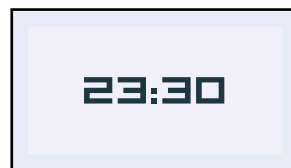
(1)



(2)

У вас есть возможность выбора индикации в формате 12 ч (am/pm) или 24 ч (2).

Выберите при помощи кнопок < или >, затем подтвердите, нажав ОК.

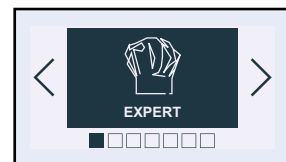


Цифровой дисплей

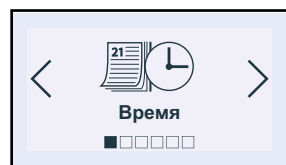
• Настройка времени часов

- Нажмите на кнопку ОК.

Печь показывает по умолчанию следующее окно (функция "Эксперт").



- Нажмите на кнопки < или > до появления окна "Настройки", подтвердите кнопкой ОК; появляется окно "время", еще раз нажмите на ОК, чтобы перейти к окну данных времени, затем действуйте, как при включении.



• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫДВИЖНОГО ЛОТКА

• Заполнение резервуара

– Перед каждым новым приготовлением, не забудьте заполнить резервуар водой.

Емкость резервуара составляет:

- максимум 1 л.
- Используйте только водопроводную воду. Не используйте ни смягченную, ни деминерализованную воду.

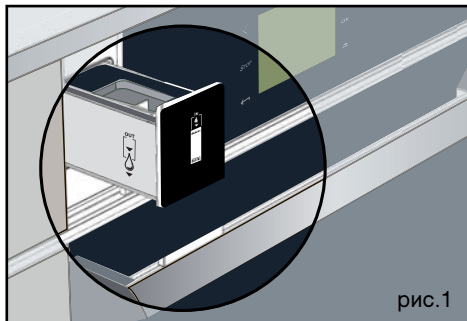



рис.1

Нажмите на кнопку , заливочный лоток выдвигается (рис. 1).

Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего **максимального** уровня.

Для этого, воспользуйтесь меткой **максимального** уровня, находящейся на передней стороне выдвинутого лотка (рис. 2).

Выполнив эти действия, закройте выдвинутый лоток, нажав на него рукой (рис. 3).

Ваша печь готова к приготовлению в режиме Комби-Пар.

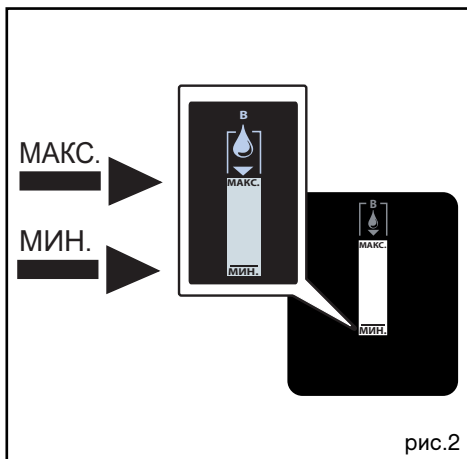


рис.2

Совет

При заполнении резервуара, стабилизация уровня воды требует несколько секунд.

При необходимости, долейте до уровня.

Внимание

Емкость резервуара составляет максимум 1 литр.

Не используйте ни смягченную, ни деминерализованную воду.

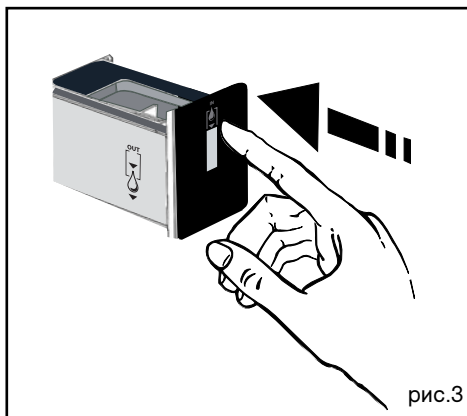


рис.3

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫДВИЖНОГО ЛОТКА


• Слив резервуара

– Ручной слив

- Откройте дверцу печи, чтобы облегчить слив резервуара.

- Нажмите на кнопку , заливочный лоток выдвигается


- Подставьте под выдвижной лоток емкость для сбора воды (рис. 1).

- Удерживайте кнопку  нажатой в течение всего времени слива (рис. 2), порядка 3 мин на 1 литр.

- Насос начинает работать постоянно, и вода удаляется через отверстие, расположенное под выдвижным лотком (рис. 1).


– Автоматический слив

- По окончании каждого приготовления в режиме Комби-Пар, слейте резервуар.

- Дисплей, выдвижной лоток, а также сигнальная лампочка  мигают, приглашая вас приступить к сливу (рис. 2).

- Нажмите на кнопку , заливной лоток выдвигается

- Подставьте под выдвижной лоток емкость для сбора воды (рис. 1),

- Удерживайте кнопку  нажатой в течение 3 секунд (рис. 2),

- Начинается цикл автоматического слива.

Дисплей показывает время, необходимое для слива, например: 2 мин 20 с. Слив закончен, когда дисплей показывает 00 мин. Вы можете убрать емкость для слива. Выполнив эти действия, закройте выдвижной лоток, нажав на него рукой (рис. 3).

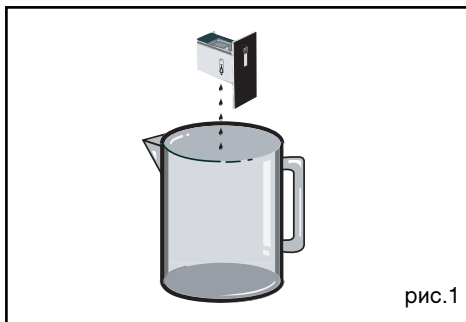


рис.1

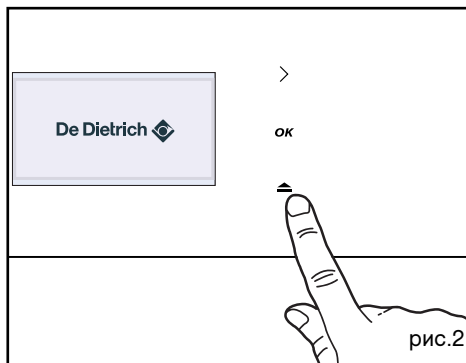


рис.2

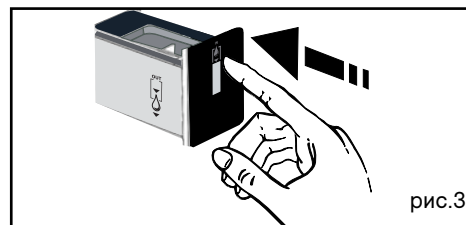



рис.3




Внимание

Слив обязателен после каждого приготовления в режиме Комби-Пар. Продолжительность цикла автоматического слива составляет примерно 3 мин.

• УСТАНОВКА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

При отсутствии действий со стороны пользователя в течение 4 минут, дисплей выключается в целях ограничения энергопотребления (кроме случая отложенного начала), а кнопка  начинает мигать. Дисплей в этом случае находится в режиме ожидания.

Чтобы включить печь и восстановить яркость дисплея, нажмите на кнопку  (кнопка “пробуждение”).

Дисплей снова показывает время.

• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

• Функция “Эксперт”

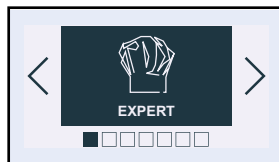
Функция “Эксперт” позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления : температура, тип, продолжительность приготовления.

- Нажмите на кнопку ОК. Вы заходите в окно “Эксперт”.

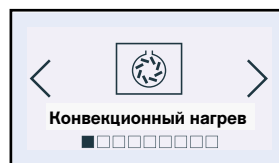
-Снова нажмите на ОК, затем выберите тип приготовления из следующего списка, нажав на < или > (чтобы сделать выбор, смотрите инструкции на следующей странице):

- Конвекционный нагрев
- Комбинированный нагрев
- Традиционный эко
- Турбо гриль
- Сильный гриль
- Средний гриль
- Поддержание в тепле
- Размораживание
- Традиционный + пар
- Пульсирующий гриль + пар
- Переменный нагрев + пар







Подтвердите Ваш выбор, нажав ОК.



Пример



• ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”

- *  **КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ**
(рекомендуемая температура **190°C** - минимум 35°C - максимум 250°C)
- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине духовки, и конвекционного вентилятора.
 - Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно помещать в холодную печь.
 - Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы, овощей.
- Для разнообразных приготовлений до 3 уровней.
-  **КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ**
(рекомендуемая температура **180°C** - минимум 35°C - максимум 230°C)
- Приготовление осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами и конвекционным вентилятором.
 - Одновременно три источника тепла: сильный нагрев снизу, немного переменного нагрева и чуть-чуть гриля для зарумянивания.
 - Рекомендуется для запеканок киш, для круглых пирогов, сочных фруктовых пирогов, которые желательнее готовить в глиняной посуде.
- *  **ТРАДИЦИОННЫЙ (ЭКО)**
(рекомендуемая температура **200°C** - минимум 35°C - максимум 275°C)
- Приготовление осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами.
 - Данное положение позволяет сэкономить энергию при сохранении качества приготовления.
 - Положение ЭКО используется для показателя энергоэффективности.
 - Любое приготовление осуществляется **без предварительного разогрева**.
-  **ТУРБО ГРИЛЬ**
(рекомендуемая температура **190°C** - минимум 100°C - максимум 250°C)
- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом и конвекционным вентилятором.
 - Нет необходимости в предварительном разогреве. Птица и жаркое, сочные и одновременно хрустящие со всех сторон.
 - Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ.
 - Рекомендуется для всех видов птицы или жаркого, для легкого обжаривания и прожаривания задней бараньей ножки, говяжьих ребрышек. Для сохранения сочности крупных кусков рыбы.
-  **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ**
(рекомендуемое положение **4** - минимум 1 - максимум 4)
- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без конвекции воздуха.
 - Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
 - Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.
-  **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**
(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 4)
- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом.
 - Нет необходимости в предварительном разогреве. Птица и жаркое, сочные и одновременно хрустящие со всех сторон.
 - Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ.
 - Рекомендуется для всех видов **жаркого** на вертеле, для легкого обжаривания и прожаривания **задней бараньей ножки, говяжьих ребрышек**. Для сохранения сочности крупных кусков **рыбы**.

* Последовательность (последовательности), используемая(ые) для указаний энергетической этикетки в соответствии с европейским стандартом EN 50304 и согласно европейской директиве 2002/40/CE.

• ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ

(рекомендуемая температура **60°C** - минимум 100°C - максимум 250°C)

- Это положение позволяет поддерживать в тепле Ваши продукты путем несильного нагрева элементом, расположенным в глубине печи, а также конвекции воздуха.
- Рекомендуется для “поднимания” теста для хлеба, булочек, ромовых баб... не превышая температуру 40 °C (подогрев тарелок, размораживание).



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

(рекомендуемая температура **35°C** - минимум 35°C - максимум 75°C)

- Размораживание блюд осуществляется за счет ограниченной подачи тепла и конвекции воздуха.
- Идеально для нежных продуктов (тортов с фруктами, с кремами, ...).
- Размораживание мяса, булочек, и т.д., осуществляется при 50°C (мясо укладывается на решетку с поддоном под ней для сбора сока от размораживания, который не годен к употреблению).



ТРАДИЦИОННЫЙ + ПАР

Температура по умолчанию: температура предыдущего приготовления

Минимум 150°C - максимум 275°C

Пар минимум 20% - максимум 80%

- Приготовление осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами с подачей пара.
- Для приготовления разных видов мяса, готовых овощей ...



ПУЛЬСИРУЮЩИЙ ГРИЛЬ + ПАР

Температура по умолчанию: температура предыдущего приготовления

Минимум 180°C - максимум 250°C

Пар минимум 20% - максимум 80%

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом и конвекционным вентилятором с подачей пара.
- Для приготовления дичи или жаркого.



КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + ПАР

Температура по умолчанию: температура предыдущего приготовления

Минимум 120°C - максимум 250°C

Пар минимум 20% - максимум 80%

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине духовки, и конвекционного вентилятора с подачей пара.
- Для приготовления белого мяса, выпечки, целой рыбы.

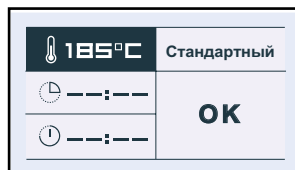
• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

Печь запрашивает вас ввести другие параметры приготовления:

• Температура

В зависимости от уже выбранного вами типа приготовления, печь рекомендует вам идеальную температуру приготовления. Она может изменяться следующим образом:

Выберите клеточку “Температура”, нажав на < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Температура” мигает: выберите нужную температуру, нажав на < или >, затем подтвердите.



В положении “гриль” (средний или сильный), выберите клеточку “Мощность гриля”, настройте при помощи кнопок < или > (от 1 до 4) желаемую мощность и подтвердите.

• Приготовление на пару

Для комбинированного приготовления печь рекомендует вам идеальный пар. Его можно изменить следующим образом:

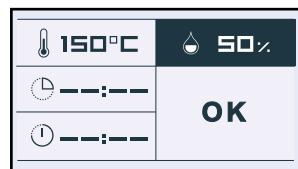
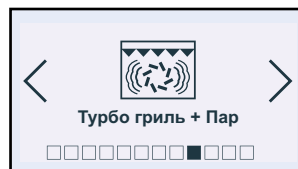
Выберите клеточку “Пар”, нажав < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Пар” мигает: выберите нужный пар, нажав на < или >, затем подтвердите кнопкой ОК.

- Заливной лоток открывается автоматически.

- Заполните резервуар.

- Закройте выдвижной лоток рукой, печь начинает работать.

Индикатор повышения температуры показывает увеличение температуры внутри печи.



Внимание


Любая готовка осуществляется при закрытой дверце.


Во избежание любого несвоевременного срабатывания кнопок управления печи в случае попадания пара на панель управления при открывании дверцы, кнопки функций недоступны в течение 10 секунд.

По завершению цикла приготовления, охлаждающая турбина продолжает работать в течение некоторого времени с целью обеспечения надежности печи.


• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

• Продолжительность приготовления и время окончания приготовления

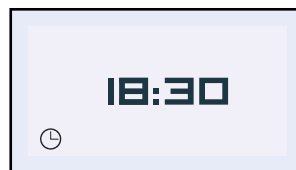
Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав клеточку .

Нажмите на < или >, затем подтвердите, чтобы замигала эта клеточка. Введите продолжительность приготовления, нажав на < или >, затем подтвердите. Когда вы настраиваете продолжительность приготовления, время окончания (клеточка ) автоматически увеличивается.

Вы можете изменить это время окончания приготовления, если хотите использовать отложенное приготовление.

В этом случае, выберите клеточку  и действуйте тем же образом, что и для настройки продолжительности приготовления. Выбрав время окончания приготовления, подтвердите.

Ваша печь будет показывать время и символ времени окончания приготовления вплоть до начала приготовления.



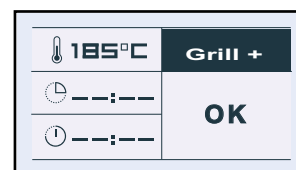
• Опция “Гриль +”

Выберите клеточку “Стандартный”, затем подтвердите кнопкой ОК, “Стандартный” начинает мигать. Имеется возможность доступа к функции “Гриль +” путем нажатия на кнопку < или > с последующим подтверждением.

Эта функция позволяет вам закончить приготовление гратинированием блюда в течение 5 последних минут приготовления.

Эта функция обозначается миганием гриля на дисплее во время ее включения за 5 минут до окончания приготовления.

Примечание: Опцией “Гриль +” можно пользоваться в режимах приготовления “Эксперт” и “Рецепты” за исключением некоторых функций, таких как: гриль (сильный гриль, переменный гриль), поддержание в тепле и традиционный Эко.



Примечание: Вы не можете выбрать продолжительность приготовления. В этом случае, оставьте клеточки продолжительности и окончания приготовления пустыми, и сразу же перейдите к “ОК”. Подтвердите, чтобы начать приготовление. Выключение печи происходит при нажатии 2 раза на кнопку “СТОП”, когда вы посчитаете время достаточным для приготовления вашего блюда.

• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

• Запуск приготовления

При начале приготовления, высвечивается следующее окно, показывая вам, что печь включилась в режим быстрого нагрева (Бустер), в зависимости от типа приготовления. Вы можете следить за повышением температуры печи, судя по заполнению стрелки.

Слева указывается реальная температура в печи, а справа, заданная температура.

По достижении этой температуры, печь переходит в режим приготовления, и высвечивается следующее окно:

Приготовление без выбора продолжительности

- (1) температура внутри печи
- (2) время
- (3) выбранный тип приготовления (анимация).

Приготовление с заданной продолжительностью

- (1) температура
- (2) время
- (3) выбранный тип приготовления (анимация).
- (4) продолжительность приготовления
- (5) оставшееся время приготовления (мигает)
- (6) время окончания приготовления

ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

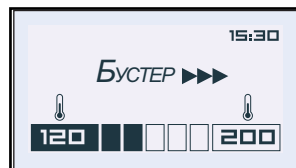
Приготовление без выбора продолжительности

Выключите печь по окончании приготовления, нажав на кнопку СТОП. Подтвердите остановку приготовления кнопкой ОК.

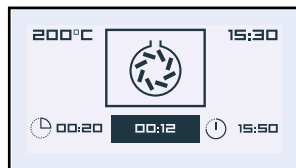
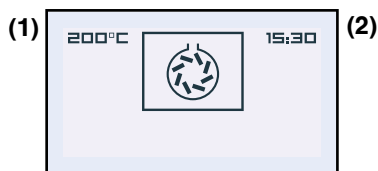
Приготовление с заданной продолжительностью

Печь автоматически выключается, и звонит в течение 2 минут.

Нажмите ОК, чтобы отключить звуковой сигнал. Анимация желает вам “Приятного аппетита”!



(3)



(4)

(5)

(6)



• ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

Режим РЕЦЕПТ облегчает Вам задачу, поскольку Вы выбираете только категорию продуктов.

Для некоторых рецептов, печь настроит параметры необходимого приготовления в зависимости от веса продуктов, который Вы зададите.

1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Рецепты”. Подтвердите выбор.


2. Печь предлагает вам различные семейства продуктов.

Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенных семейств:

- Мясо
- Птица
- Хлеб
- Выпечка
- Готовые блюда
- Размораживание

Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

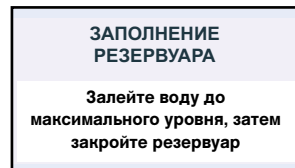
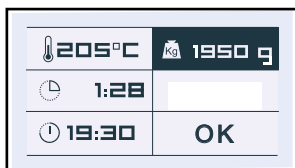
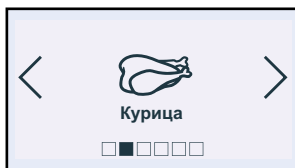
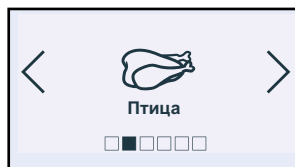
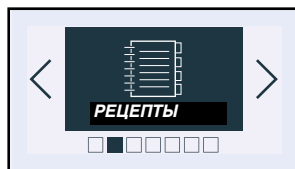
3. Выберите затем конкретное блюдо для приготовления и подтвердите.

4. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка ).

Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления. Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку.

5. После подтверждения кнопкой ОК, аливочный лоток автоматически открывается.

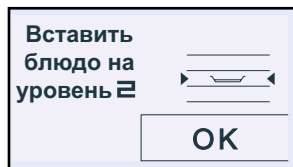
- Заполните резервуар
- Закройте лоток вручную.



• ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

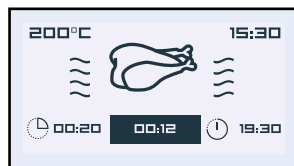
6. Печь рекомендует вам высоту уступа, на который вы должны поставить блюдо. Поставьте блюдо в печь на рекомендованный уровень уступа (1 внизу и 3 сверху).

Подтвердите, нажав на ОК; печь включается.



7. Индикатор повышения температуры показывает увеличение температуры внутри печи.

После достижения выбранной температуры раздается серия звуковых сигналов. Печь издает звуковой сигнал и выключается по истечении времени приготовления, а анимация желает вам "Приятного аппетита"!



- нажмите 2 раза на ОК

- выберите АВТО или СКОРОСТЬ

Лоток снова открывается для слива.


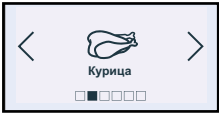

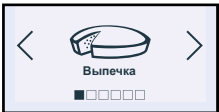
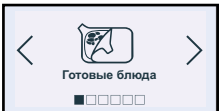
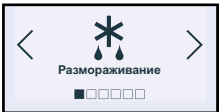
- нажмите на ОК, чтобы начать слив.



Совет

Еще больше рецептов в книге рецептов, поставленной вместе с вашим прибором.

• Перечень блюд функции “Рецепты”

Семейства меню рецептов	РЕЦЕПТЫ
<p>МЯСО</p> 	<p>Свинина Телятина Баранина</p>
<p>ПТИЦА</p> 	<p>Курица Утка Утиное филе</p>
<p>ХЛЕБ</p> 	<p>Хлеб Готовый батон “багет” Готовый хлеб Замороженное тесто</p>
<p>ВЫПЕЧКА</p> 	<p>Торт Яблочный торт Ореховый торт Флан с кокосовым кремом</p>
<p>ГОТОВЫЕ БЛЮДА</p> 	<p>Пирог с овощами Летние овощи, тушеные в духовке Картофель Ризотто Семга в котоннице Целая рыба Свежие блюда Замороженные блюда</p>
<p>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</p> 	<p>Мясо Рыба Хлеб</p>

• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Настройки”.

Подтвердите, нажав на ОК.

Вы получаете доступ к следующим настройкам:

- **Время** (см. начало главы)
- **Звук**
- **Индикация**
- **Потребление**
- **Язык**
- **Услуги De Dietrich**

Звук:

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Звук”.

Настройка звука, производимого при использовании кнопок:

Вы можете по желанию убрать звуковые сигналы, производимые при каждом подтверждении.

Для этого, зайдите в эту опцию и выберите:

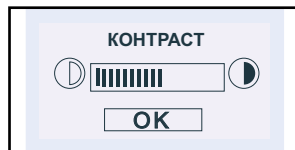
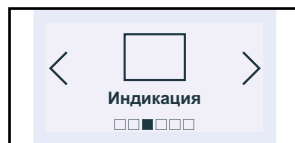
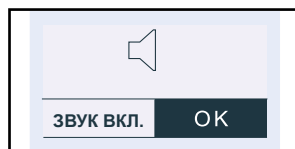
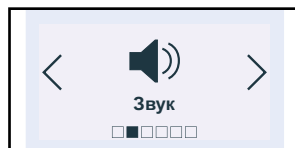
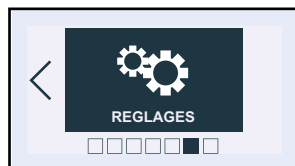
Вір on (Звук вкл.) (включен) или Вір off (Звук выкл.) (без звука). Подтвердите выбор.

Индикация:

Настройка контрастности дисплея:

Выберите эту клеточку, чтобы настроить контрастность дисплея.

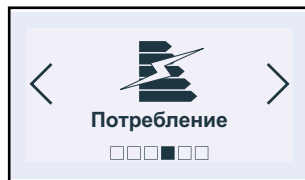
Увеличьте или уменьшите контрастность при помощи кнопок < или > ориентируясь по черточкам, затем подтвердите, нажав на ОК.



• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Потребление:

- Настройка потребления электроэнергии:
Зайдя в это окно, у вас появится возможность просмотреть потребление электроэнергии вашей печи с момента последнего обнуления (RAZ).



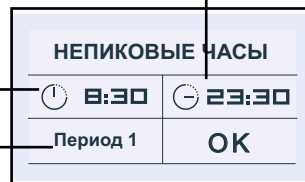
Если вы пользуетесь контрактом EDF с непиковыми часами, вы можете ввести соответствующие диапазоны времени, и таким образом узнать потребление в пиковые/непиковые часы.

Чтобы ввести или изменить данные, подтвердите, а затем введите диапазоны времени по периодам.

Время окончания
“непиковых часов”

Начало
“непиковых часов”

Вы можете ввести до
3 различных периодов



Внимание

Если вы ввели диапазоны непиковых часов, в функции пиролиза ваш духовой шкаф постоянно будет предлагать вам начать цикл очистки в ближайшие непиковые часы.



Внимание

Если вы желаете провести пиролиз немедленно, вам нужно будет аннулировать программирование непиковых часов.

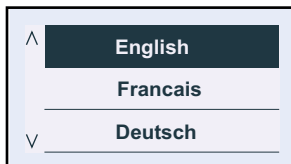
Язык:

- Настройка языка:

Выбрав это окно, вы можете выбрать язык для общения с вашей печью.

Имеется 18 языков:

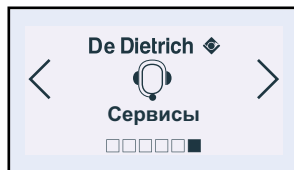
- Французский
- Английский
- Немецкий
- Голландский
- Датский
- Испанский
- Португальский



• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Услуги De Dietrich

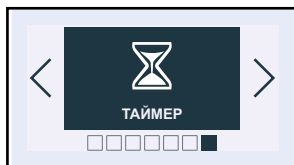
Эта опция позволяет вам получить координаты отдела по работе с потребителями и послепродажного обслуживания.



• ФУНКЦИЯ “ТАЙМЕР”

Эта опция позволяет пользоваться функцией таймера.

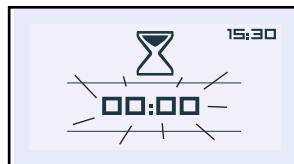
Данная функция доступна кроме случаев использования печи в режиме приготовления или пиролиза.



Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Таймер”, затем подтвердите.

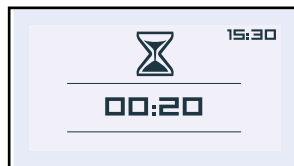
В окне мигает 00:00.

Введите нужное время при помощи кнопок < или > и подтвердите кнопкой ОК.



Таймер начинает отсчет времени с момента подтверждения и звонит по окончании отсчета.

Нажмите на кнопку Стоп, чтобы выключить звонок.



• ФУНКЦИЯ “ОЧИСТКА”

Эта печь оснащена функцией пиролизной очистки и функцией удаления накипи:

- Пиролиз

- Пиролиз представляет собой цикл нагрева камеры печи при очень высокой температуре, и позволяет удалить все загрязнения, которые являются результатом забрызгивания и переливания через край.

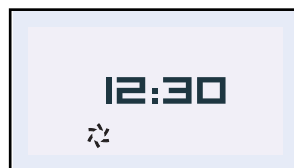
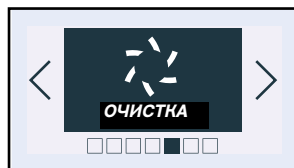
Выделяемый дым и запах устраниаются при проходе через катализатор.

- Нет необходимости выполнять пиролиз после каждого приготовления, а только при сильном скоплении грязи, о чем ваша печь сообщает в главном окне (1).

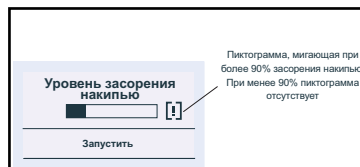
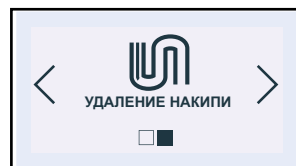
Из соображений безопасности выполнение очистки осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. После того как температура внутри печи превысит температуру приготовления, дверь блокируется и не открывается даже при выключении печи.

Удаление накипи:

Удаление накипи представляет собой цикл очистки, которые удаляет накипь в парогенераторе.



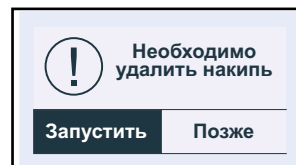
(1)



Внимание

С того момента, как индикатор удаления накипи сообщит вам о необходимости этой операции, у вас есть возможность воспользоваться приготовлением 5 раз до блокировки функции Комби-Пар.

Чтобы ее разблокировать, вы должны провести операцию удаления накипи.



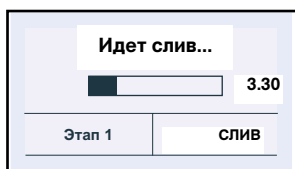
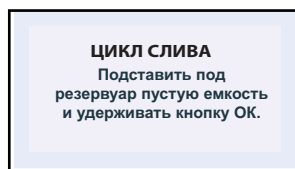
• УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ПАРОГЕНЕРАТОРА

Когда индикатор удаления накипи сообщит вам о необходимости этой операции, вы должны выполнить удаление накипи парогенератора.

ЭТАП 1

- Произведите слив.

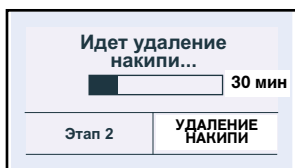
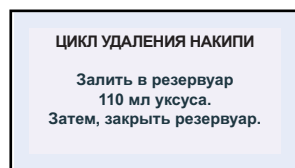
- Выберите “запустить” и нажмите на кнопку **OK**.
- Выдвижной лоток открывается.
- Подставьте под выдвижной лоток емкость и нажмите на **OK**.
- Начинается слив с продолжительностью цикла 3 мин 20 с; появляется анимация.



ЭТАП 2

- Проведите удаление накипи.

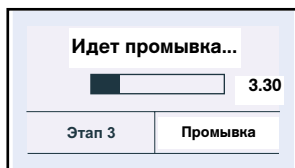
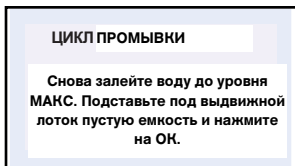
- По окончании цикла, залейте в лоток 110 мл уксуса.
- Закройте выдвижной лоток рукой. Начинается удаление накипи с продолжительностью цикла 30 мин; появляется анимация (По окончании цикла раздается серия звуковых сигналов, резервуар автоматически открывается).



ЭТАП 3 и 4

- Проведите промывку.

- Залейте в резервуар воду до уровня МАКС.
- Подставьте под выдвижной лоток емкость и нажмите на **OK**.
- Начинается промывка с продолжительностью цикла 3 мин 30 с; появляется анимация.
- Промывка окончена.



• **УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ПАРОГЕНЕРАТОРА**

- Выполните вторую промывку.

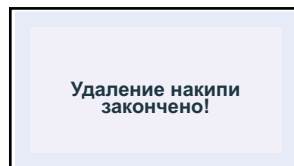
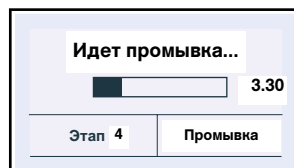
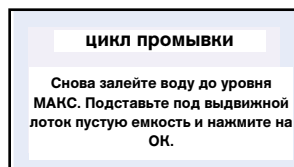
Снова залейте в резервуар воду до уровня МАКС.

- Подставьте под выдвижной лоток емкость и нажмите на **ОК**.

Начинается промывка с продолжительностью цикла 3 мин 30 с; появляется анимация.

анимация “удаление накипи закончено” появляется.

Удаление накипи закончено
ваша печь снова готова к работе



• **В КАКОМ СЛУЧАЕ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ПИРОЛИЗ?**

Если Ваша печь дымит в процессе разогрева или слишком дымит в процессе приготовления блюда, или если она в холодном состоянии источает неприятный запах вследствие приготовления различных блюд (баранины, рыбы, жареного мяса...).



Внимание

Следует производить очистку, не дожидаясь, пока печь покроется жиром.

Блюда, приготовление которых загрязняет духовку незначительно	Печенье, овощи, пирожные, запеканки, суфле...	Блюда, при приготовлении которых нет брызг: пиролиз не требуется.
Блюда, приготовление которых загрязняет духовку	Мясо, рыба (в формочке), фаршированные овощи.	Пиролиз может проводиться после каждого третьего приготовления.
Блюда, приготовление которых сильно загрязняет духовку	Большие куски мяса на вертеле.	Пиролиз может проводиться после каждого приготовления таких блюд, если разбрызгивается большое количество сока и жира.

• КАК ПРОВЕСТИ ЦИКЛ ПИРОЛИЗА?

Удалите сильные загрязнения, возникшие в результате переливания через край для предупреждения опасности возгорания или выделения сильного дыма. Выберите “Очистку” в общем меню. Ваша печь показывает уровень загрязнения камеры и предлагает вам два режима очистки:

Пиромакс и Пироконтроль.

А) Пиромакс

Пиромакс - это система пиролиза с заранее выбранной продолжительностью: она длится 2 часа и обеспечивает интенсивную и прекрасную очистку камеры.

Чтобы отложить начало, выберите время окончания и измените его, введя желаемое время окончания пиролиза.

Н.В.: Если вы ввели детали непиловых и пиловых часов (см. функцию “Настройки”), ваша печь рекомендует проведение очистки в непиловых часах, чтобы обеспечить экономию электроэнергии. Тем не менее, вы можете поменять эту рекомендацию, изменив время окончания очистки, и запустить пиролиз немедленно, если желаете.

Подтвердите кнопкой ОК.

Очистка начинается. Дисплей показывает:

- время (1)
- общая продолжительность (2)
- оставшееся время (3)
- время окончания пиролиза (4)
- блокировка дверцы (5)

Б) Пироконтроль

Пироконтроль - это система, которая позволяет печи автоматически рассчитывать время очистки в зависимости от уровня загрязнения, обеспечивая экономию электроэнергии и адаптированное под потребности время пиролиза.

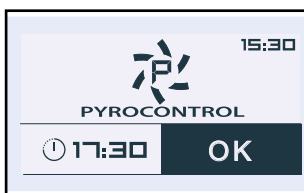
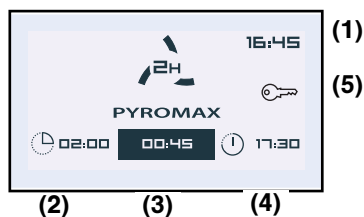
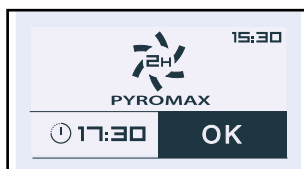
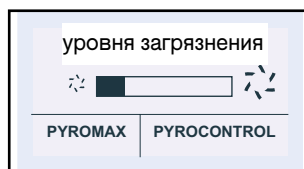
Если вы хотите отложить начало, выберите время окончания и измените его, введя желаемое время окончания пиролиза.

Подтвердите кнопкой ОК.



Внимание

Поверхности могут нагреться сильнее, чем при нормальном использовании. Рекомендуется удалить от прибора маленьких детей.

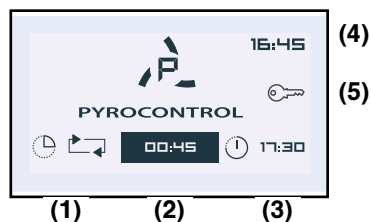


• ОКОНЧАНИЕ ПИРОЛИЗА

В начале цикла, печь выполняет расчет продолжительности пиролиза в зависимости от уровня загрязнения; эта фаза длится несколько минут и символизируется вращающимися стрелками в окне (1).

Окно показывает:

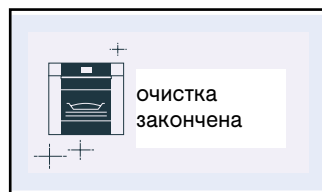
- вращающиеся стрелки (1)
- оставшееся время (2)
- предусмотренное время окончания пиролиза (3)
- время (4)
- блокировка дверцы (5)



Ваш духовой шкаф указывает вам, когда пиролизная очистка закончена.


Как только произойдет разблокировка, ваша печь сообщает вам, что она чиста!


Просто удалите остатки пепла в камере влажной губкой.



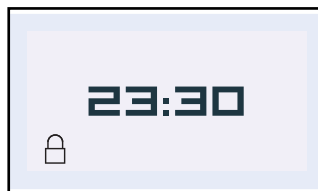
• БЛОКИРОВКА КНОПОК (Защита от детей)

Вы можете ограничить доступ детей к органам управления печи, выполнив следующие действия:

печь должна быть выключена; одновременно нажмите на кнопку  и кнопку "стоп" и удерживайте в течение нескольких секунд, в нижней части дисплея отображается "ключ", доступ к панели управления вашей печи заблокирован.

Чтобы разблокировать ее, снова нажмите на кнопку , выберите затем клеточку "Разблокировать" и подтвердите.

Органы управления Вашей печи вновь доступны.



Внимание

Вы не можете заблокировать печь, если Вы уже запрограммировали приготовление.

Если у Вас появляются сомнения по поводу работы Вашей печи, это не обязательно обозначает, что возникла поломка. **В любом случае, проверьте следующее:**

ВЫ ЗАМЕЧАЕТЕ, ЧТО...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	Что делать?
Печь не греется.	- Печь не включена. - Перегорел плавкий предохранитель вашей установки. - Заданная температура слишком низкая.	➔ Подключите печь. ➔ Замените плавкий предохранитель установки и проверьте его номинальное значение (16 А). ➔ Увеличьте выбранную температуру.
Значок висячего замка мигает.	- Дверца не заблокирована.	➔ Обратитесь в сервисный центр.
Лампочка печи не светится.	- Лампочка перегорела. - Печь не подключена, или перегорел плавкий предохранитель.	➔ Обратитесь в сервисный центр. ➔ Подключите печь или замените предохранитель.
Не выполняется очистка пиролизом.	- Плохо закрыта дверца. - Дефект системы блокировки.	➔ Проверьте, закрыта ли дверца. ➔ Обратитесь в сервисный центр.
Печь подает звуковые сигналы.	- В процессе готовки. - По завершении приготовления.	➔ Достигнута установленная температура. ➔ Закончена заданная программа.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения печи.	- Вентиляция работает в течение часа максимум после готовки, или пока температура печи не опустится ниже 125°С - Если после 1 часа нет остановки.	➔ Откройте дверцу, чтобы ускорить охлаждение печи. ➔ Обратитесь в сервисный центр.
На поде печи имеется вода.	- Парогенератор забит накипью	➔ Нажмите и удерживайте нажатой кнопку  и следуйте процедуре P.11



Внимание

Ремонтные работы на оборудовании должны выполняться только специалистами. В случае если ремонтные работы выполняются с нарушением правил, это может привести к возникновению опасности для жизни пользователя.



Совет

Во всех случаях, если Вашего вмешательства недостаточно, обратитесь в сервисный центр.

СТАНДАРТЫ ТЕСТОВ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ

Тесты рабочей пригодности согласно стандарту EN 60350.

Для данного прибора рекомендуется следующее.

ИСПЫТАНИЕ	ФУНКЦИЯ	Т°	УСТУПЫ	ВРЕМЯ/СОВЕТЫ
8.4.1. песочное печенье	переменный нагрев	160°	2-й	20 -24 мин на противне для выпечки
8.4.2. маленькие кексы	комбинированный переменный нагрев	160° 160°	2-й 1-й/3-й	22 мин на на противне для выпечки 21 мин предварительно разогреть
8.5.1. Савойское печенье	переменный нагрев	170°	1-й	предварительно разогреть форма на решетке. 30 мин
8.5.2. яблочный пирог	комбинированный переменный нагрев	180° 180°	1-й 1-й/3-й	форма на решетке, 1-й. 50 мин предварительно разогреть противень для выпечки: 1-й уступ решетка: 3-й уступ
9.1. поверхность грилевания	сильный гриль	4	2-й	предварительно разогреть в течение 5 минут. Решетка, 2-й. 2 - 3 мин

IEC 60350 предложение дополнения по характеристикам паровых и комбинированных паровых печей: прибора не касается.

FagorBrandt SAS, арендатор предприятия - акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро
RCS Nanterre 440 303 196.

CZ5701168-00 01/12