

RU РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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

www.dedietrich-electromenager.com 

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.

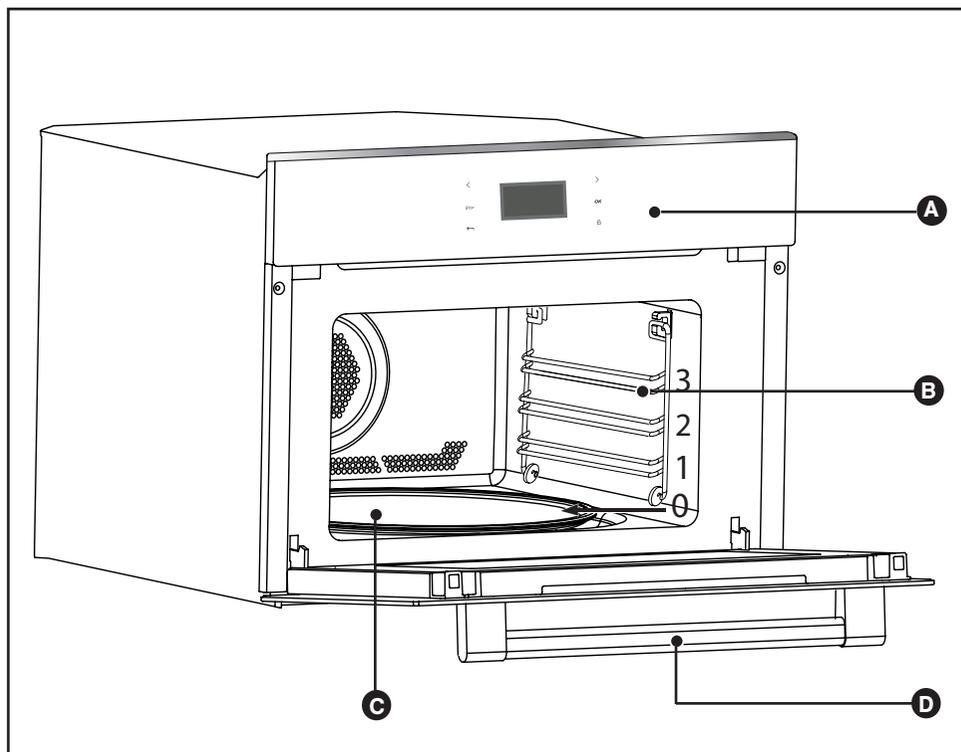


Важно:

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

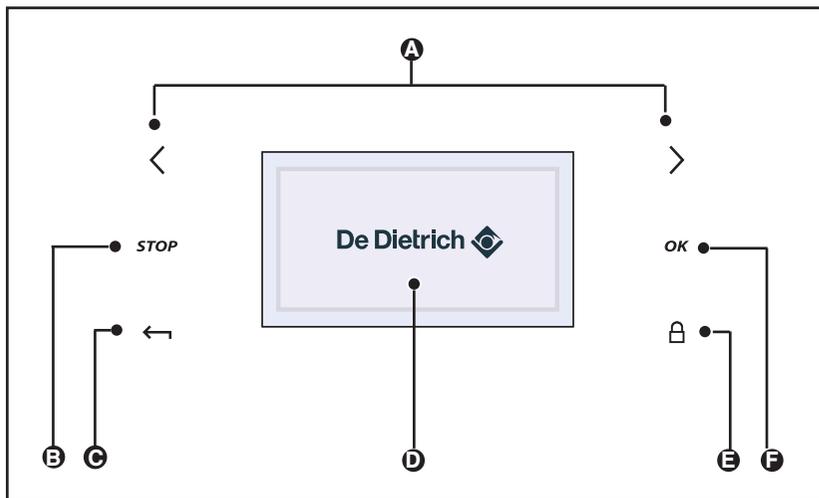
1 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Представление печи _____	4
• Представление панели управления _____	5
2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Приготовление или размораживание _____	6
• Установка в режим ожидания _____	6
• Настройки при подаче напряжения _____	7
◦ Настройка времени _____	7
• Управление вращающимся блюдом _____	8
• Функция “ЭКСПЕРТ” (+ инструкции) _____	8
◦ Микроволны _____	14
◦ Размораживание _____	15
◦ Конвекционный нагрев + Микроволны _____	17
◦ Гриль + Микроволны _____	18
◦ Турбо гриль _____	19
◦ Конвекционный нагрев _____	20
• Функция “РЕЦЕПТЫ” (+ инструкции по готовке) _____	22
• Функция “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ” _____	27
• Функция “НАСТРОЙКИ”	
◦ Время _____	28
◦ Звук _____	28
◦ Индикация _____	28
◦ Потребление _____	29
◦ Язык _____	29
◦ Сервисы _____	30
• Функция “ТАЙМЕР” _____	30
• Блокировка панели управления (защита от детей) _____	31
• Режим “ДЕМО” _____	31
3 / ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Очистка наружных поверхностей _____	32
4 / ТЕСТ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ _____	33
5 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Выполнение работ _____	34

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ



- A** Панель управления
- B** Уступы
- C** Вращающееся блюдо
- D** Ручка дверцы

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A** Кнопки выбора
- B** Остановка печи или программирование
- C** Возврат на предыдущий уровень
- D** Информационный дисплей
- E** Блокировка клавиатуры
- F** Кнопка подтверждения

Список показаний:



Идет программирование



Клавиатура заблокирована



• ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данная печь обеспечивает вам доступ к 3 типам различных программ, в соответствии с уровнем знаний, которым вы обладаете по исполнению вашего рецепта:

- Рецепт, всеми параметрами которого вы владеете (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления): выберите **функцию “ЭКСПЕРТ”**.

- рецепт, для которого вам нужна помощь печи (вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, его вес, и печь сама занимается выбором наиболее подходящих параметров: температура, продолжительность, тип приготовления): выберите **функцию “РЕЦЕПТЫ”**.

- Автоматическое размораживание. Вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, вводите его вес или время для овощей: выберите **функцию “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”**.

• УСТАНОВКА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

После 4 минуты без каких-либо действий со стороны пользователя, освещенность дисплея уменьшается в целях сокращения потребления электроэнергии.

Простое действие с переключателем режимов приготовления, или нажатие на кнопку достаточно для восстановления освещенности дисплея.

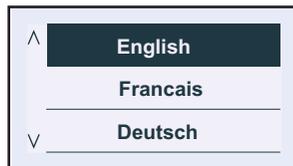
• НАСТРОЙКИ ПРИ ПОДАЧЕ НАПРЯЖЕНИЯ

• 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).

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.

(1)



(2)

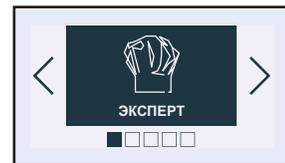


Цифровой дисплей

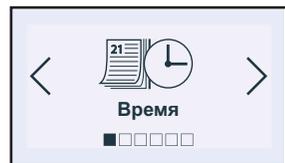
• Настройка времени часов

- 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.



• **УПРАВЛЕНИЕ ВРАЩАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ**

Если вы считаете, что в печи недостаточно пространства для свободного вращения, вы можете остановить вращающееся блюдо перед или во время исполнения программы.

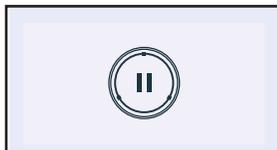


Внимание

Во время исполнения программы автоматического РАЗМОРАЖИВАНИЯ вращающееся блюдо остановить нельзя.

• **Остановка вращающегося блюда**

- Чтобы остановить вращения блюда, нажмите и удерживайте кнопку ОК. На дисплее в течение 3 секунд высвечивается символ (остановка).



• **Повторное включение вращающегося блюда**

- Снова нажмите на ОК и удерживайте до появления на дисплее символа (в работе).



• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

• **Функция “Эксперт”**

Функция **Эксперт** позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температура, мощность микроволн, тип, продолжительность приготовления.

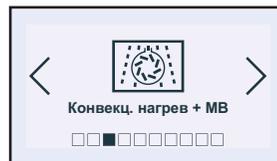
- Нажмите на кнопку ОК. Вы заходите в окно “Эксперт”.

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

- Микроволны
- Размораживание
- Конвекционный нагрев + Микроволны
- Средний гриль + Микроволны
- Сильный гриль + Микроволны
- Поддержание в тепле
- Турбо гриль
- Сильный гриль
- Средний гриль
- Конвекционный нагрев.



Пример



Подтвердите Ваш выбор, нажав ОК.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемая мощность **1000 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 1000 Вт)



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

(фиксированная мощность **200 Вт**)



КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемая температура **200°C** - минимум 50°C - максимум 220°C и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 500 Вт)



СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)



ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ

(фиксированная мощность **100 Вт**)



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 - максимум 3)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без перемешивания воздуха.
- Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
- Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



ТУРБО ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура **200°С** - минимум 50°С - максимум 200°С)

- 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 легкого обжаривания и прожаривания задней бараньей ножки, говяжьих ребрышек. Для сохранения сочности крупных кусков рыбы.



СРЕДНИЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 3)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без перемешивания воздуха.
- Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
- Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.



КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

(рекомендуемая температура **200°С** - минимум 50°С - максимум 220°С)

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине печи и конвекционного вентилятора.
 - Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно помещать в холодную печь.
 - Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы, овощей.
- Для приготовления различных блюд до 2 уровней.

• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

Печь запрашивает вас ввести следующие параметры приготовления:

Приготовление без микроволн:

Температура

Продолжительность приготовления факультативна.

Приготовление с микроволнами:

Мощность

Продолжительность приготовления.

Комбинированное приготовление + микроволны:

Температура

Мощность

Продолжительность 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 3) желаемую мощность и подтвердите.



• Мощность

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

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

• **Продолжительность приготовления и время окончания приготовления**

Введите 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.



• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

• **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: Опция “Гриль +” используется **только** с функциями: ТУРБО ГРИЛЬ и КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ.

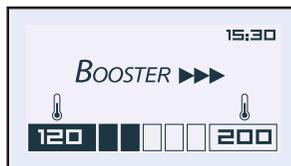


• ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

• **Запуск приготовления**

В случае приготовления в режиме конвекционного нагрева или турбо гриля:

При начале приготовления, высвечивается следующее окно, показывая вам, что печь включилась в режим быстрого нагрева (Бустер). 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.

• **Окончание приготовления:**

Приготовление с заданной продолжительностью:

Печь автоматически выключается, и звонит в течение 2 минут.

Нажмите ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Анимация желает вам “Приятного аппетита”!



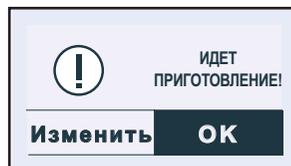
• **Останов во время приготовления**

Чтобы остановить текущее приготовление, нажмите и удерживайте **СТОП**.

• **Изменение во время приготовления**

Вы можете в любой момент изменить температуру и время окончания приготовления, нажав на кнопку ←.

Перейдите в клеточку “Изменить”, измените параметры, нажав на < или >, затем подтвердите.



МИКРОВОЛНЫ**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ**

Мощность	Применение
1000 Вт/900 Вт	Быстрое разогревание напитков, воды, блюд, содержащих много воды. Приготовление блюд, содержащих много воды (супов, соусов, помидор...).
800 Вт/700 Вт	Приготовление свежих или замороженных овощей.
600 Вт	Топление шоколада.
500 Вт	Приготовление рыбы и моллюсков. Два уровня разогрева. Тушение сухих овощей. Разогревание или приготовление деликатных блюд на основе яиц.
400 Вт/300 Вт	Тушение молочных блюд, варений.
200 Вт	Ручное размораживание. Растапливание масла, льда.
100 Вт	Размораживание кондитерских изделий на основе сливок.

ВОССТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН: 1000 Вт

ДВА УРОВНЯ РАЗОГРЕВА

В режиме микроволны, в положении 500 Вт, вы можете одновременно разогревать две тарелки. В данном случае поставьте одну тарелку на вращающееся блюдо, а другую на решетку на уровне 3.



Советы:

Накрывайте тарелки специальной плёнкой для микроволновых печей, крышкой для тарелок или другой перевернутой тарелкой.

- Для получения более равномерного прогревания.

- Во избежание высушивания продуктов.

- Для уменьшения времени разогревания.

- Во избежание разбрызгивания в печи.

Благодаря паровому эффекту, продукты сохраняют все свои вкусовые качества.

Тип продуктов	Количество	Время
Однородные продукты, такие как пюре, зеленый горошек, сельдерей и т.д.	2 тарелки по 200 г	4 - 6 мин
Неоднородные продукты, такие как рагу, говядина по-бургундски, пельмени и т.д.	2 тарелки по 300 г	6 - 8 мин

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Размораживание замороженных продуктов в микроволновой печи позволяет вам выиграть значительное количество времени.

Для размораживания продуктов, используйте функцию **АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ** или функцию **МИКРОВОЛНЫ**, с установкой мощности на **200 Вт**.

Что следует знать:

Небольшие куски мяса или рыбы можно готовить сразу же после размораживания. Более крупные куски, такие как жаркое из мяса или целая рыба, по завершении программы размораживания останутся немного подмороженными.

Мы рекомендуем вам оставить их на время, как минимум равное времени размораживания, чтобы добиться равномерной температуры.

Продуктам, покрытым кристаллами льда, потребуется больше времени на размораживание. В таком случае, вам следует увеличить время размораживания.

Несколько советов:

Время размораживания зависит от типа прибора. Оно также зависит от формы, размера, начальной температуры и качества продуктов.

В большинстве случаев, с продуктов следует снять упаковку. Не забудьте снять с упаковки металлические зажимы.

На середине времени размораживания, куски необходимо перевернуть, перемешать и разделить, если они смерзлись вместе.

Если вы размораживаете большие куски мяса или рыбы, мешающие вращающемуся блюду крутиться, активируйте режим остановки вращающегося блюда. В этом случае, регулярно поворачивайте продукты самостоятельно.

Размораживайте мясо и рыбу, положив их на лежащее в тарелке перевернутое вверх дном блюдце, чтобы позволить соку стекать. Если он будет касаться продуктов, то перегреется.

Никогда вновь не замораживайте не приготовленные продукты.

Продолжительность программы размораживания:

Продолжительность программы размораживания рассчитывается для продуктов, замороженных при -18°C . Это дает вам ориентировочное необходимое время размораживания, однако реальная продолжительность может варьироваться в зависимости от толщины, формы, размера и фасовки продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Слоёное или песочное тесто	400 г	1-3 мин	Положите на впитывающую влагу бумагу и переверните на середине времени размораживания.

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Морские гребешки (без раковины)	500 г	5 - 7 мин	Положите на тарелку, перемешайте на середине времени размораживания.
Креветки очищенные	100 г	1-2 мин	
Креветки розовые целые	200 г	2-4 мин	
Лангустины/Креветки крупные (10)	500 г	6-8 мин	

Продукты	Количество	Время
Рыба целая/разделанная/филе/ крупными кусками	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
Индюшатина/свинина/телятина говядина/птица Целиком/дольками/кусочками/ и т.д.	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
	1 250 г	23-25 мин
	1 500 г	28-30 мин
1 750 г	34-36 мин	
2 000 г	39-41 мин	
Цветная капуста/брокколи/морковь/грибы/ овощная смесь/и т.д.	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин

Продукты	Количество	Время
Клубника	250 г	7-9 мин
Малина/вишня		6-8 мин
Красная смородина/черника/чёрная смородина		5-7 мин

КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

Режим конвекционный нагрев + микроволны позволяет Вам комбинировать микроволны с конвекционным нагревом, способствуя значительной экономии времени. В Вашем распоряжении следующие мощности микроволн: 100-200-300-400-500 Вт.



Советы:

При готовке в режиме конвекционный нагрев + микроволны не используйте металлическую посуду.

Готовка на 2-х уровнях:

Чтобы одновременно приготовить 1 кг телячьего жаркого и запеченный с сыром картофель из 800 г картофеля, 55 мин при температуре 170°C и мощности микроволн 300 Вт. Мы рекомендуем вам поставить посуду для gratin на вращающееся блюдо, а жаркое положить на поддон на уровне 3.



Внимание:

Ни в коем случае не нагревайте предварительно Вашу печь в режиме микроволны + конвекционный нагрев, так как это может повредить Ваш прибор.

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	К-во	Программирование МВ + КН	Время (мин)	Советы
Баранья лопатка на кости	1 300 г	200 Вт + 200°C	32 - 37	В поддоне, уровень 2
Тонкий филей	800 г	200 Вт + 200°C	23 - 28	В блюде, на решетке, уровень 2
Курица/цесарка	1 200 г	200 Вт + 200°C	35 - 40	В блюде, на решетке, уровень 1
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + 180°C	32 - 37	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из свинины	1 200 г	300 Вт + 180°C	47 - 52	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из телятины	1 000 г	300 Вт + 180°C	37 - 42	В блюде, на решетке, уровень 2

ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

Этот режим позволяет одновременно использовать гриль и микроволны, что обеспечивает быстрое приготовление.

В Вашем распоряжении два уровня приготовления гриль + микроволны:

Функция Сильный гриль + микроволны и Слабый гриль + микроволны.

Вы можете комбинировать их с 7 следующими уровнями мощности: 100 Вт/200 Вт/300 Вт/400 Вт/500 Вт/ 600 Вт/700 Вт

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Поместите продукт в блюдо, поставленное на решетку, уровень 1, переверните его по истечении половины времени приготовления.

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	Количество	Программирование	Время
Баранья лопатка (без кости и перевязанная)	1 300 г	200 Вт + Сильный Гриль	40-45 мин
Тонкий филей	800 г	200 Вт + Сильный Гриль	18-23 мин
Курица, цесарка	1 200 г	500 Вт + Сильный Гриль	25-27 мин
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + Сильный Гриль	27 - 32 мин
Жаркое из свинины	1 000 г	300 Вт + Сильный Гриль	35-40 мин
Жаркое из телятины	1 200 г	300 Вт + Слабый Гриль	50 - 55 мин

ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ

Эта функция позволяет поддерживать продукт при его температуре окончания приготовления.



Примечания:

Максимальное время программирования для функции **ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ** составляет 60 минут.

Вы можете изменить время **ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕПЛЕ** в любой момент.

ТУРБО ГРИЛЬ

Данная функция дает возможность использовать одновременно функцию Гриль + вентиляция, что обеспечивает равномерное приготовление для толстых продуктов. Температура приготовления настраивается от 50°C до 200°C шагами по 5°C.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ТУРБО ГРИЛЬ

Поместите продукт в блюдо, поставленное на решетку, уровень 1. Переверните по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Количество	Температура	Время
Жаркое из говядины	1 000 г	190°C	36-38 мин
Курица целиком	1 200 г	180°C	75-80 мин
Жаркое из свинины	1 000 г	170°C	90 мин

ГРИЛЬ (сильный и средний)

Этот режим позволяет готовить и подрумянивать мясные и запекаемые с сыром блюда. Его можно использовать до или после приготовления, согласно рецепту.

В Вашем распоряжении 2 уровня гриля: **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** и **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**.

Обычно уровень **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** используются для приготовления на гриле мяса и рыбы, а уровень **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**, для запекания с сыром, а также для подрумянивания самых нежных продуктов.

Используйте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1, 2 или 3, исходя из высоты посуды или приготавливаемых продуктов.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Готовка режиме **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ**. Поместите продукты на решётку с поддоном (чтобы собирать сок), установите на уровне 3. Переверните продукт на середине времени приготовления.

Продукты	Количество	Время
Колбаски, кровяная колбаса, сосиски (проколоть вилкой)	4-6 штук	22-30 мин
Свиные рёбра	4 штуки	27 - 32 мин
Бараньи рёбра	4 штуки	15-17 мин
Говяжьи рёбра	800 г	23-25 мин
Грудинка копчёная	4-6 ломтиков	18-25 мин

КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Режим конвекционного нагрева позволяет готовить и подрумянивать блюда, как в традиционной печи.



Советы:

Температура приготовления настраивается от 50°C до 220°C шагами по 5°C.

Всегда устанавливайте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1 или 2. Так Вы добьётесь лучшего распределения тепла и оптимальных результатов приготовления.

Используйте посуду, выдерживающую высокие температуры.

Если Вы желаете провести размораживание после готовки в режиме конвекционного нагрева, рекомендуется дать печи остыть около десяти минут, чтобы добиться лучшего результата.

Готовка на 2-х уровнях:

Предварительно разогрейте печь.

Чтобы приготовить 2 яблочных пирога одновременно, 1 час при 200°C. Мы предлагаем вам готовить первый пирог в стеклянном поддоне на уровне 1, а второй в блюде для пирогов на решётке на уровне 3. Поменяйте блюда местами на середине времени приготовления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ КОНВЕКЦИОННОГО НАГРЕВА

Продукты	Температура	Уровень установки	Время
Мясо			
Жаркое из свинины (1 Кг)	160°C	На решетке, уровень 2	90 мин
Жаркое из телятины (1 Кг)	180°C	На решетке, уровень 2	70-75 мин
Жаркое из говядины (1 Кг)	220°C*	На решетке, уровень 2	38-40 мин
Баранина (задняя нога, лопатка 1,5 Кг)	180°C	В поддоне, уровень 2	50-60 мин
Птица (1,2 Кг)	180°C	На решетке, уровень 1	70-75 мин
Птица большим куском	180°C	На решетке, уровень 1	1 ч 30 мин - 2 ч
Кролик	220°C	В поддоне, уровень 2	40 - 45 мин
Рыба (1,2 Кг)			
Готовая (дорада, лосось, хек)	180°C	В поддоне, уровень 2	35 - 45 мин
Овощи			
Картофель gratin по-дофински	180°C	На решетке, уровень 2	50-55 мин
Лазанья	180°C	На решетке, уровень 2	40 - 45 мин
Фаршированные помидоры	180°C	На решетке, уровень 2	45-55 мин
Выпечка			
Савойское печенье	150°C	На решетке, уровень 2	35 - 45 мин
Миндальное пирожное	150°C	На решетке, уровень 1	35 - 45 мин
Рулет	150°C	В поддоне, уровень 2	20-25 мин
Торт	160°C	На решетке, уровень 1	40-50 мин
Печенье	180°C	В поддоне, уровень 2	18-22 мин
Песочное печенье	160°C	В поддоне, уровень 2	20-25 мин
Крем	160°C	На решетке, уровень 2	35 - 45 мин
Печенье "Мадлен"	170°C	В поддоне, уровень 2	водяная баня 20-30 мин
Четыре четверти (пирог)	170°C	На решетке, уровень 2	40-50 мин
Творожник	170°C	На решетке, уровень 1 разъемная форма 26 см	65-75 мин
Ромовая баба	180°C	На решетке, уровень 1 в специальной форме	45-50 мин
Пирог с капустой	180°C	В поддоне, уровень 2	35-40 мин в зависимости от размера
Пирог из песочного теста	200°C	На решетке, уровень 2	40 - 45 мин
Пирог из слоеного теста	220°C*	На решетке, уровень 2	30-40 мин
Разное			
Паштет (1 Кг)	190°C	На решетке, уровень 1	1 ч 30 мин
Круглый пирог	170°C	На гриле, уровень 2 Форма 20 см	55-65 мин
Закрытая гусятица (тушёное мясо, эльзасское рагу)	160°C	На решетке, уровень 2 согласно рецепту	1 ч 30 мин - 3 ч
Хлеб (500 г муки)	220°C *	На решетке, уровень 2	25-30 мин

* Перед готовкой, предварительно разогрейте печь до указанной температуры.

• ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

Функция “Рецепты” выбирает для вас соответствующие параметры приготовления, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.

1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Рецепты” затем подтвердите.

2. Печь предлагает различные продукты.

Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- Свинина - Телятина - Индюшка
- Говядина
- Рыба
- Курица
- Овощи
- Волокнистые овощи
- Свежие блюда
- Замороженные блюда
- Замороженная пицца
- Запеканка “киш”
- Пирог

Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка **Kg**) кроме случая запеканок киш и пирогов, где время фиксировано. Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.

Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.



Пример



• ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

4. Поставьте ваше блюдо в печь.

5. Подтвердите, нажав на ОК; печь включается.

6. Печь издает звуковой сигнал и выключается по истечении времени приготовления, а анимация желает вам “Приятного аппетита”!

BON APPETIT !

• ИНСТРУКЦИИ ПО ФУНКЦИИ “РЕЦЕПТЫ”

	<i>Используемая мощность</i>	<i>Вес/Время минимум</i>	<i>Вес/Время максимум</i>
СВИНИНА - ТЕЛЯТИНА - ИНДЮШКА	МВ + конвекц. нагрев	500 г/25 мин	2000 г/75 мин
ГОВЯДИНА	МВ + конвекц. нагрев	500 г/15 мин	2000 г/40 мин
РЫБА	Микроволны	100 г/1 мин 45 переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/12 мин
КУРИЦА	МВ + конвекц. нагрев	500 г/20 мин	2000 г/55мин
ОВОЩИ	Микроволны	100 г/3 мин 10 переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/18 мин
ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ	Микроволны	100 г/4 мин переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	1000 г/21 мин
СВЕЖИЕ БЛЮДА	Гриль + МВ	500 г/12 мин	2000 г/37 мин
ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА	Гриль + МВ	250 г/8 мин	1000 г/25 мин
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	конвекц. нагрев	100 г/10 мин	750 г/23 мин 30
ЗАПЕКАНКА “КИШ”	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	
ПИРОГ	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

<p>Свинина, телятина, индюшка & Говядина</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать жаркое из индюшки, свинины или телятины весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы избежать брызги жира и дым. Выньте мясо из холодильника и оставьте на 1 час при комнатной температуре, прежде чем ставить его в печь. Поставьте блюдо на решётку на уровне 2. После приготовления, дайте жаркому, обёрнутому в алюминиевую фольгу, постоять 10 минут. Это ожидание способствует размягчению тканей, и жаркое сохраняет всю свою нежность. По окончании приготовления добавьте приправы.</p>
<p>Рыба</p>	<p>Этот режим позволяет готовить рыбу весом от 100 г до 1000 г. Все виды рыб подходят для готовки в микроволновой печи. Просто удостоверьтесь в том, что выбранная Вами рыба свежая. Приготовление осуществляется в режиме микроволны. Рыбу можно готовить целиком (в таком случае сделайте надрез на наиболее толстой части), кусочками или в виде филе. Расположите рыбу на круглом или овальном стеклянном блюде, приспособленном для микроволновых печей, добавьте 2-3 ложки воды, лимона или белого вина, накройте крышкой от блюда или плёнкой, по окончании приготовления добавьте приправы. Поставьте тарелку на стеклянное вращающееся блюдо.</p>
<p>Курица</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать курицу целиком или кусочками (ножки) весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев и/или гриль. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Куриные ножки можно класть непосредственно на стеклянный поддон. Проткните кожу птицы, чтобы избежать разбрызгивания. Добавьте в курицу растительного масла, соли, перца и приправ по вкусу. Курица целиком: поставьте блюдо на решётку на уровне 1. Куриные ножки: до 900 г, ставьте поддон на уровень 2. По окончании приготовления дайте птице постоять 5 минут в печи перед тем, как её подавать.</p>

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

Овощи	<p>Эти функции позволяют готовить овощи весом от 100 г до 1000 г. Приготовление осуществляется в режиме микроволны.</p> <p>Выберите свежие овощи и готовьте их с:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 ложками воды до 200 г - 1/2 дл воды до 500 г - 1 дл воды до 1000 г <p>Подберите посуду под количество продуктов, накройте, за исключением грибов.</p> <p>Поставьте тарелку на вращающееся блюдо.</p> <p>Звуковой сигнал по истечении половины времени приготовления указывает, что необходимо перемешать продукты. Добавьте масла и приправ по желанию.</p> <p>По окончании приготовления дайте овощам постоять несколько минут, прежде чем их подавать.</p> <p>Мягкие овощи, содержащие больше воды: Кабачки, нарезанные кружочками или кубиками, тонко нарезанный лук порей, целый калиброванный или нарезанный кружочками одинаковой толщины картофель, помидоры, порезанные на четвертинки, цикорий, разрезанный на 4 части и сбрызнутый соком лимона, листья шпината, тонко нарезанные грибы, и т.д.</p> <p>Более твердые и более волокнистые овощи: Брюссельская капуста, тонко нарезанная белокочанная капуста, цветная капуста или брокколи, нарезанная соцветиями, нарезанная кружочками морковь, нарезанный кубиками корень сельдерея, и т.д.</p>
Свежие блюда & Блюда замороженные	<p>Этот режим позволяет разогревать и запекать готовые замороженные блюда (лазаньи болоньеза, картофель гратинэ по дофински, картофельная запеканка с мясом, запеченная с сыром рыба, и т.д.) весом от 250 г до 1000 г.</p> <p>Разогрев или приготовление осуществляется в режиме микроволны + гриль.</p> <p>Извлеките продукт из заводской упаковки и уложите в блюдо, пригодное для микроволновых печей, и устойчивое к высоким температурам. Отдавайте предпочтение посуде под размер приготавливаемого блюда. Не накрывать.</p> <p>Поставьте тарелку на вращающееся блюдо.</p>
Пицца замороженная	<p>Этот режим позволяет разогревать и подрумянивать замороженные пиццы весом от 100 г до 750 г.</p> <p>Восстановление или приготовление осуществляется в режиме конвекционного нагрева.</p> <p>Извлеките пиццу из заводской упаковки и положите на решетку на уровне 2.</p>

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”

<p>Запеканка “киш” & Пирог</p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать свежие запеканки киш диаметром от 27 до 30 см.</p> <p>Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев.</p> <p>Используйте форму для пирогов, приспособленную для микроволновых печей и устойчивую к высоким температурам (из пиростекла, фарфора...)</p> <p>Если вы используете готовое к употреблению тесто, оставьте бумагу для готовки. Обрежьте лишнюю бумагу по размеру блюда.</p> <p>Поставьте форму для пирогов на решётку на уровне 2.</p> <p>Советы: Не используйте металлическую форму.</p> <p>Как только начинка положена в тесто, ставьте запеканку готовить. Никогда не давайте тесту осесть, иначе оно приготовится неправильно.</p>
---	--

• ФУНКЦИЯ “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”

Функция “Автора размораживание” выбирает для вас соответствующие параметры размораживания, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.

1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Автора размораживание”, затем подтвердите.

2. Печь предлагает различные продукты.

Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- Хлеб
- Выпечка
- Овощи
- Рыба
- Свинина
- Красное мясо
- Птица

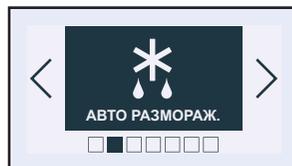
Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка ) кроме случая овощей, где предлагаемое время может меняться.

Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.

Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.



Пример



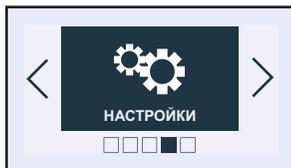
• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

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:

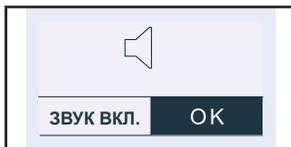
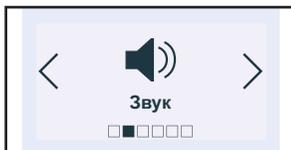
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Звук”.

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.



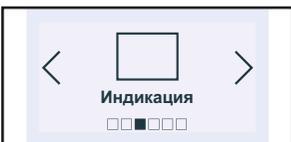
Индикация:

Настройка контрастности дисплея:

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Индикация”. Подтвердите, нажав ОК.

Выберите контрастную линейку при помощи кнопок < или > и подтвердите.

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



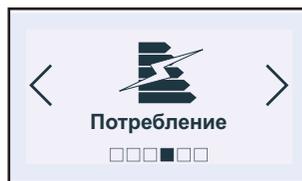
• ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

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*



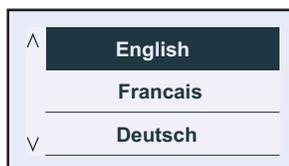
Язык:

- Настройка языка:

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

Имеются различные языки:

Французский	Словацкий	Норвежский
Английский	Венгерский	Шведский
Немецкий	Польский	Финский
Испанский	Итальянский	Датский
Португальский	Греческий	
Голландский	Русский	
Чешский	Иврит	



• 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.

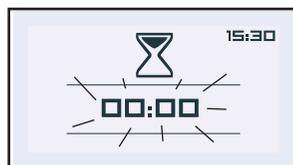
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Таймер”, затем подтвердите.

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.



• БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

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

печь должна быть выключена; нажмите на кнопку  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.

• РЕЖИМ “ДЕМО”

Чтобы включить режим ДЕМО:

Настройте время на 0:00 (смотри главу “Настройка времени”), затем подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд до появления надписи “ДЕМО” на дисплее.



Чтобы отключить режим ДЕМО:

Настройте время на 0:00. Подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд, пока не исчезнет надпись “ДЕМО” на дисплее.



Внимание

Когда ваша печь находится в режиме “Демо”, нагревательные элементы отключены.

• **ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ**

Мы рекомендуем вам регулярно чистить печь, удаляя все следы от продуктов внутри и снаружи прибора. Используйте влажную и слегка мыльную губку. Если прибор не поддерживается в чистом состоянии, его поверхность может испортиться, что непоправимым образом влияет на продолжительность его службы и может привести к опасной ситуации. Если дверца или её прокладка повреждены, печью нельзя пользоваться, пока её не починит компетентный специалист.

Не чистите прибор устройством для очистки паром.

Не рекомендуется использовать абразивные материалы, спирт или растворители; они могут повредить прибор.

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

При наличии неприятного запаха и сильного загрязнения, вскипятите в печи в течение 2 минут чашку воды с лимонным соком, и почистите стенки небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Для очистки верхней части полости,

Чтобы облегчить чистку, вращающееся блюдо можно вынуть. Чтобы вынуть его, беритесь за него в предусмотренных для этого зонах. Если Вы снимаете подставку с приводным валом, избегайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забудьте установить на место подставку, ролики подставки и вращающееся блюдо.

Тесты рабочей пригодности согласно нормам CEI/EN/NF EN 60705;

Международная Электротехническая комиссия SC.59K установила нормы относительно сравнительных рабочих испытаний для различных микроволновых печей. Для данного прибора мы рекомендуем следующее:

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Переключатель мощности	Посуда/Советы
Яичный крем (12.3.1)	1 000 г 750 г	16 - 18 мин 13-15 мин	500 Вт	Пирекс 227 На вращающемся блюде Пирекс 220 На вращающемся блюде
Савойский Торт (12.3.2)	475 г	6 - 7 мин	700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Пирог с мясом (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накрыть пластиковой плёнкой. На вращающемся блюде
Размораживание мяса (13.3)	500 г	11-12 мин	200 Вт	На вращающемся блюде
Размораживание малины (B.2.1)	250 г	6 - 7 мин	200 Вт	На плоской тарелке На вращающемся блюде
Запеченный с сыром картофель (12.3.4)	1 100 г	23-25 мин	Слабый Гриль + 700 Вт	Пирекс 827 На вращающемся блюде
Курица (12.3.6)	1 200 г	24-26 мин	Сильный Гриль + 500 Вт	Положите на решетку с поддоном Установите на уровень 1 снизу Переверните на середине готовки
		35-40 мин	Конвекционный нагрев 200°С + 200 Вт	В блюде из эмалированной керамики Поместите на решетку, вставленную на 1-й уровень снизу
Торт (12.3.5)	700 г	20 мин	Конвекционный нагрев 220°С + 200 Вт	Пирекс 828 Положите на решетку, уровень 1

• **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ**

Ремонтные работы на Вашем приборе должны выполняться квалифицированным специалистом, представителем компании. При обращении в сервисный центр, сообщите полную информацию по вашему оборудованию (модель, тип, серийный номер). Эти сведения имеются на информационной пластине (Рис. 1).

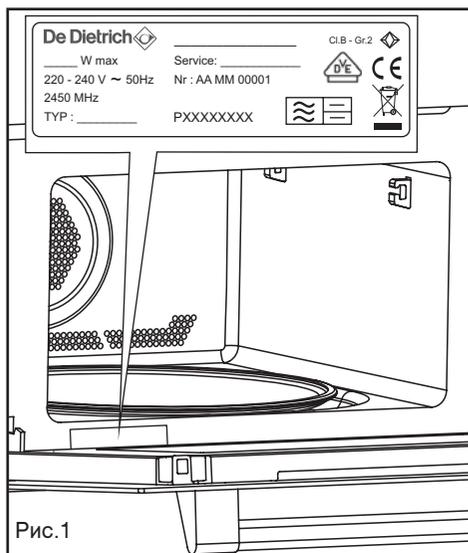


Рис.1

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При выполнении технического обслуживания требуйте использовать только **оригинальные сертифицированные запасные детали.**



* Услуга предоставлена FagorBrandt SAS, арендатор предприятия, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumone, акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

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