

ДУХОВОЙ ШКАФ

DOP 8786

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

De Dietrich



CZ2100036

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам
незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается
эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый
предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.

К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные,
высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов
и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции
De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей
кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит
вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.



Этикетка «Origine France Garantie» гарантирует потребителю
возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и
объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем,
что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик,
базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Презентация духовки	8
Органы управления и дисплей	9
Аксессуары	10
Первые настройки - ввод в эксплуатацию	12
4 / Режимы стрельбы	13
Экспертный режим	14
° Функции приготовления	14
° Сушка	17
° Избранное (сохраненное приготовление)	18
Режим рецептов	18
Режим шеф-повара	20
Режим низкой температуры	26
Мировые рецепты» режим	28
Режим «Мировые рецепты»	29
5 / Настройки	31
Время суток	31
Связь	31
Звук	31
Управление лампами	31
Язык	31
Демонстрационный режим	31
Диагностика	31
Блокировка органов управления	32
6 / Таймер	32
7 / Wifi соединение	33
8 / Очистка - обслуживание	35
Наружная поверхность	35
Снятие стоек	35
Очистка дверных стекол	35
Разборка и сборка пластины «Датчик»	36
Функция очистки пиролиза	37
Замена лампы	38
9 / Неисправности и решения	39
10 / Послепродажное обслуживание	39
Отношения с потребителями во Франции 41	
Служба во Франции	40
11 / Приспособления для приготовления пищи	41
Схемы выпечки	41
Тесты функциональности 42 Рецепты с дрожжами	42

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.

Внимание:



Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части, могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы.

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

— Не используйте приборы чистки паром.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля, во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели,

ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ

На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

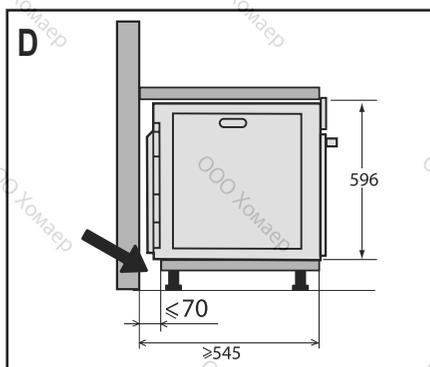
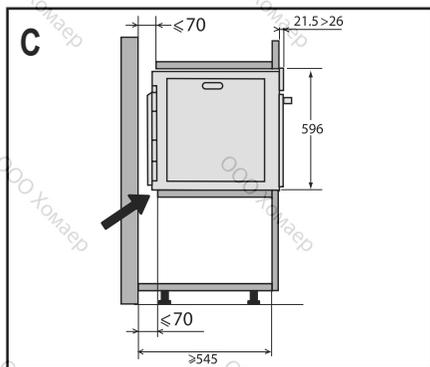
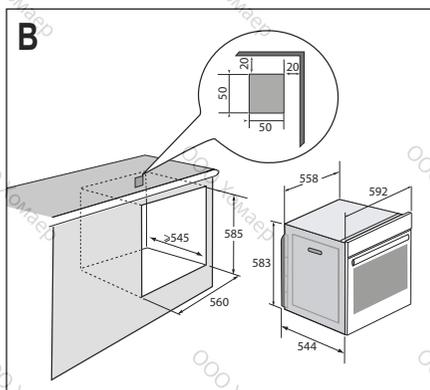
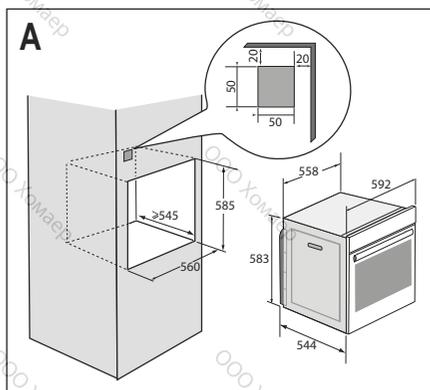
Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (рис. С). При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие \varnothing 2 мм в стенке мебели

во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

Совет

Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.



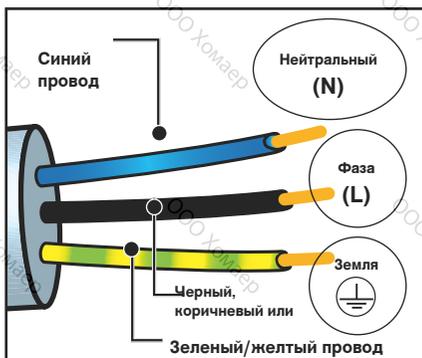
1 УСТАНОВКА

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.



Внимание:

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.



2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, возвращение в цикл

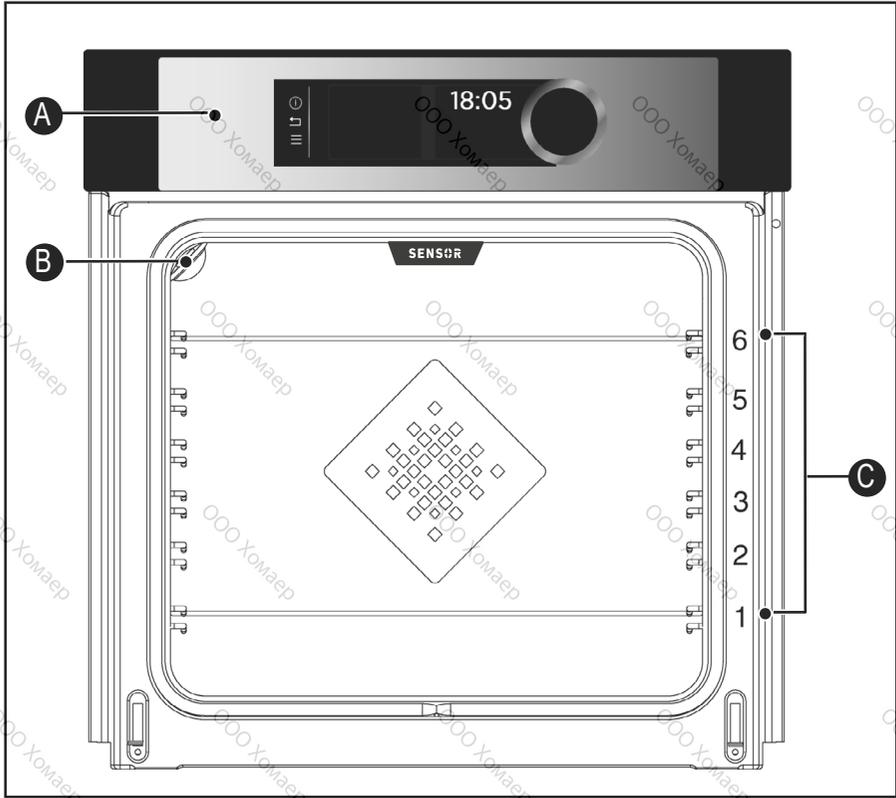
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

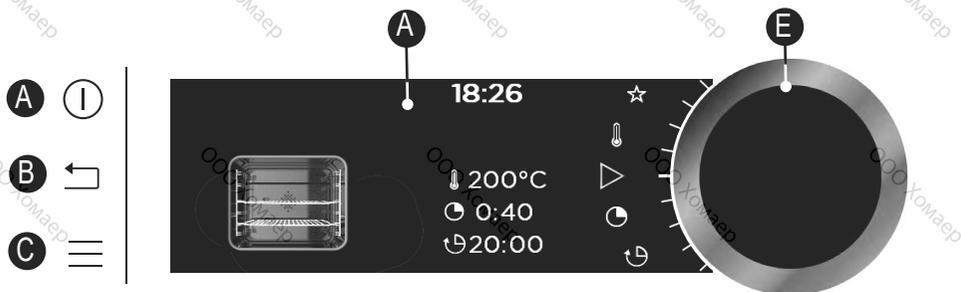
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Кнопка **останова работы духового шкафа** (длительное нажатие)

Кнопка **возврата назад**

B (задействуется при программном поиске, вне процесса приготовления)

Кнопка **доступа к МЕНЮ**

(приготовление, настройки, таймер, очистка)

D **Дисплей**

E **Вращающаяся ручка с нажимом по центру** (не съемная);

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



Начало приготовления



Сохранение приготовлений



Останов процесса приготовления



Индикатор блокировки клавиатуры



Температура в градусах



Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза



Продолжительность приготовления



Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

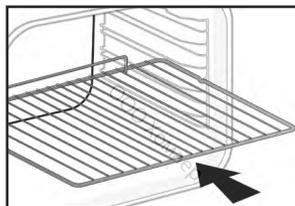
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

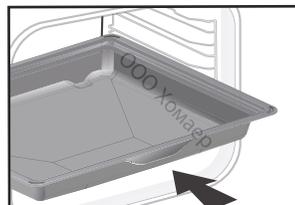
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

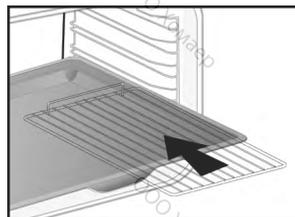
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



- Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полу-решетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

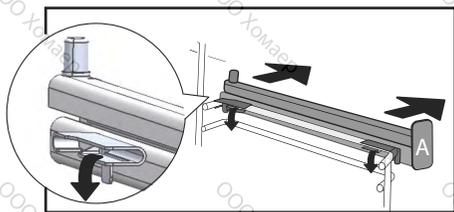
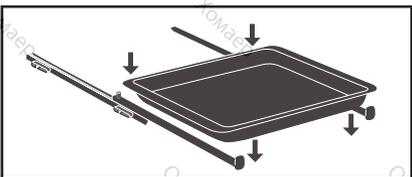
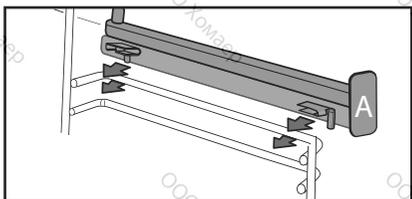
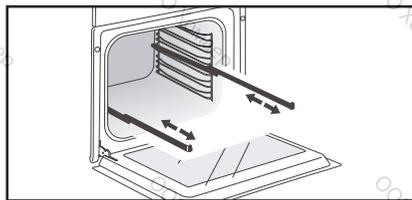
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой проволочной решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **A** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

- Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

- Настройте время

На дисплее мигает 12:00.

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».

- Начало работы - Главное меню

Нажмите кнопку МЕНЮ ≡ для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.

Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить различные программы



 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для остановки работы духового шкафа нажмите в течение нескольких секунд кнопку остановки работы .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:

1



Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.

2



Выберите режим **«КУЛИНАРНЫЙ ГИД»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

3



Выберите режим **«ШЕФ-ПОВАР»** для рецепта, приготовление которого автоматически осуществляется духовым шкафом.

Выберите из списка самых распространенных блюд то, которое вы хотите приготовить.

4



Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»** для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).

5



Выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**, чтобы благодаря помощи духового шкафа добиться успеха в приготовлении рецептов, специально посвященных французскому кулинарному искусству.

6



Выберите режим **«МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»**. Откройте для себя кухню мира через все наши рецепты. Просто выберите рецепт, его вес, и печь сама позаботится об этом. e de sélectionner les paramètres les plus adaptés.



Найдите режим **«Мировые рецепты»** в приложении **DE DIETRICH SMART CONTROL** и следуйте этим пошаговым рецептам, специально разработанным для вашей печи.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	200°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая T°C мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подо-грев	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°C 30°C - 50°C	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°C 35°C - 80°C	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.

 Ни в коем случае не кладите фольгу непосредственно на дно, поскольку накапливаемое тепло может повредить эмаль.

 Рекомендации в отношении экономии энергии.
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (режим Специалист)

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например вентилируемый верхний нагрев, вам рекомендуют один или два уровня высоты.

Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.

- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься

Примечание: Некоторые параметры можно изменять до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления.

Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температуры , затем подтвердите его.

- Поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления , затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления,

изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

- Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод.

Примечание: Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКИ

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей в продуктах воды, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Использовать только свежие продукты.
Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжите льность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ИЗБРАННОЕ (в режиме Специалист)

- Сохранить программу приготовления

Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.

В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.

Затем выберите символ , поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.

Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры   или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую.

Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

- Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Специалист», подтвердите. Повернув ручку, прокрутите функции до символа «Избранное ».

- Выберите одну из уже занесенных в память программ   или  и подтвердите нажатием.

Духовой шкаф начинает работать.



РЕЖИМ «КУЛИНАРНЫЙ ГИД»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «КУЛИНАРНЫЙ ГИД», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (35 или 50, в зависимости от модели, см. перечень ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по рыбе», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «форель», и подтвердите.

Для некоторых продуктов вы должны знать вес (или размер).

- В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.

 Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

Вы можете открыть ваш шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить ваше блюдо.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



КУЛИНАРНЫЙ ГИД



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Цыпленок запеченный
Утка
Утиное филе *
Бедро индейки
Индейка
Гусь



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Ростбиф с кровью
Говядина средней прожарки
Говядина полной прожарки
Жаркое свинина
Свинина вырезка
Свинина бедро
Жаркое телятина
Ребра телятина *
Мясной террин



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Лобстер
Рыбный пирог
Сибас



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Тонкая хрустящая пицца
Сырный торт
Киш/выпечка хрустящая
Мясной пирог
Суфле
Картофель гратен
Фаршированные томаты
Paу
Овощной гратен



ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка
Слоеная выпечка
Расстойка теста
Сдобная булочка
Хлеб
Багет



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Фруктовый крамбл
Слоеное тесто
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель
Шоколадный торт
Печенье *
Открытый пирог
Йогуртовый пирог
Безе
Кулич

***Для данных блюд необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.**

 На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод. После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод.

 Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным началом.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «ШЕФ-ПОВАР»

Этот режим полностью облегчит вашу задачу, т.к. духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления, в зависимости от выбранного блюда (температуру, продолжительность, тип приготовления) благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

! Для использования режима «ШЕФ-ПОВАР» предварительное нагревание не требуется.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «ШЕФ-ПОВАР» с помощью ручки, подтвердите ввод.

Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. перечень блюд ниже).

- Выберите ваше блюдо и подтвердите.
- Для начала приготовления снова подтвердите, нажав ручку.

! ВНИМАНИЕ!

Этот способ приготовления осуществляется в два этапа:

1- Первый этап анализа, когда духовой шкаф начинает нагреваться и определяет идеальное время приготовления. Этот этап длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.

! **ВАЖНО:** не открывайте дверцу на этом этапе, чтобы не нарушить расчеты и регистрацию данных, в противном случае приготовление будет отменено.

Данный этап анализа обозначается изображением .

2- Второй этап приготовления: духовка достигает необходимой температуры, изображение исчезает.

Указанная оставшаяся продолжительность приготовления учитывает продолжительность приготовления на первом этапе.

Теперь вы можете открыть дверцу, например, чтобы полить жаркое.

- Когда время приготовления завершится, духовка выключится, а дисплей сообщит вам, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы можете изменить время завершения приготовления до того, как поместите ваше блюдо на рекомендуемый уровень в духовом шкафу.

Чтобы установить задержку старта:

- Выберите символ окончания приготовления  и измените время завершения приготовления, затем подтвердите.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Пицца (300г до 1,2 кг)

- пицца-полуфабрикат - макаронные изделия из свежеприготовленного теста
- пицца (макаронные изделия), готовые к употреблению
- домашняя пицца (макаронные изделия)
- замороженная пицца

Для получения хрустящего теста поставьте на решетку (вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей, чтобы защитить духовку от вытекания сыра).



Жаркое говядина (3 способа приготовления): (800г до 1,6 кг)

- ростбиф с кровью
- говядина средней прожарки
- говядина полной прожарки



Максимально удалите жир, который при приготовлении образует дым.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10 минут завернутым в фольгу.

Поместите жаркое на поддон.



Нога ягненка с костью (2 способа приготовления):

- задняя нога весом от 2кг до 2,8 кг
- нога ягненка с костью до розового



- нога ягненка с костью прожаренная



Нога ягненка без кости (2 способа приготовления):

- задняя нога весом от 1,4 кг до 1,8 кг
- нога ягненка без кости до розового



- нога ягненка без кости прожаренная



Вложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги.



Жаркое свинина (700г до 1,4 кг)

- вырезка
филе

Вложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10.

В конце приготовления посолите.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Курица

- курица весом от 1,4 до 2,5 кг
- утка-мандаринка, цесарка

Поместите цыпленка в решетку гриля + сборка поддона.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.



Рыба

(400 г до 1 кг)

- рыба целиком (дорада, хек, форель, скумбрия)
- жареная рыба

Не подходит для камбалобразных

Используйте эту функцию, чтобы приготовить целую рыбу.

Используйте универсальный противень (поддон).



Пирог с начинкой

- киш/пудинг свежий
- киш/пудинг замороженный

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.

Прежде чем выложить замороженные пудинги на решетку, не забудьте убрать подложку.



Сладкий пирог

- свежие пироги
- замороженные пироги

Используйте форму из алюминия с антипригарным покрытием, внизу ваша выпечка будет хрустящей.



Фаршированные овощи

- фаршированные томаты, перец
- картофельно-луковая запеканка с мясом, треска по-провансальски

Правильно подберите размеры формы для запекания в зависимости от количества продукта, во избежание вытекания сока.



Торт/пирог

(500 г до 1 кг)

- домашние пироги: пироги (сладкие, соленые), бисквит
- приготовление всех готовых для приготовления смесей.

Торты, которые вы готовите в круглой или квадратной форме для выпекания пирога, всегда ставьте на решетку.

Возможность приготовления 2 пирогов в формах рядом.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Мелкое печенье

• мелкая порционная выпечка: печенье, печенье финансье, круассаны, хлебцы, хлеб с изюмом, горячий сэндвич с сыром и ветчиной

Положите мелкую порционную выпечку на противень для выпечки, который поставьте на решетку.

Внимание! Для получения отличных результатов изделия из слоеного теста рекомендуется готовить в режиме «ТОРТ».



Суфле

• используйте форму с высокими прямыми бортиками диаметром 21 см.

Смажьте форму маслом и не прикасайтесь руками к внутренней поверхности, иначе суфле не поднимется.

ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «CHEF»

Пицца

Чтобы не испачкать духовку сыром или томатным соусом, следует подложить на решетку под пиццу лист бумаги для выпечки.

Пироги / Запеканки / Пудинги

Не следует использовать фарфоровую или стеклянную посуду, поскольку она слишком толстая, такая посуда увеличивает время приготовления и нижняя корочка пирога получается не хрустящей. При использовании фруктовой начинки есть риск, что нижняя часть пирога не пропечется, чтобы избежать этого просто добавьте пару столовых ложек мелкой манной крупы, бисквитных крошек, миндальной муки или тапиоки для того, чтобы впитать сок от фруктов во время приготовления. При использовании овощей с высоким содержанием воды или замороженных овощей (лук-порей, шпинат, брокколи или помидоры) можно посыпать начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

Говядина / свинина / баранина

Рыба

При покупке обратите внимание на запах рыбы, он должен быть приятным и не слишком «рыбным». Туловище рыбы должно быть твердым и жестким, чешуя - плотно прилегать к коже, глаза должны быть прозрачными и выпуклыми, а жабры - блестящими и влажными.

Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и мясо получается сухим. Переворачивайте мясо при готовке с помощью лопатки, из проколотого мяса вытечет весь сок. После приготовления оставьте мясо на 5-15 минут в теплой духовке, завернув его предварительно в фольгу: Это поможет мясному соку вытянутому к поверхности во время приготовления пиццы, стечь обратно в центр, и готовое мясо получится равномерно мягким.

Для жарки предпочтительно использовать керамическую посуду, стекло способствует разбрызгиванию жира.

При готовке баранины не надо делать надрезы для зубчиков чеснока, так из баранины вытечет сок. Вместо этого поместите чеснок под кожу, или испеките неочищенный чеснок рядом и выдавите его на мясо в конце готовки, затем процедите соус и подавайте в соуснике очень горячим.

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «CHEF»

Пицца

Для рецепта понадобится: 1 пласт теста для пиццы

*для пиццы с овощами: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г нарезанных кубиками цукини, 50 г нарезанного кубиками перца, 50 г нарезанного баклажана, 2 небольших нарезанных помидора, 50 г тертого сыра «Грюйер»,

орегано, соль, перец

*для пиццы с сыром Рокфор и копченым беконом: 6 столовых ложек томатного соуса, 100 г копченого бекона, 100 г нарезанного небольшими кусочками сыра Рокфор, 50 г грецких орехов, 60 г тертого сыра Грюйер.

*для пиццы с колбасками и зернистым творогом: 200 г сухого зернистого творога (намазать на основу для пиццы), 4 нарезанные кружочками колбаски, 150 г ветчины, 5 оливок, 50 г тертого сыра Грюйер, орегано, соль, перец.

Киш (пирог с начинкой):

Для рецепта понадобится: 1 алюминиевая форма для выпечки диаметром от 27 до 30 см
1 упаковка готового песочного теста
3 взбитых яйца, 50 мл жирных сливок
соль, перец, мускатный орех

Варианты начинки:

200 г готового бекона со шпиком или 1 кг приготовленного цикория-эндивия, 200 г тертого сыра Гауда или 200 г брокколи, 100 г нарезанного на маленькие кусочки бекона, 50 г сыра с голубой плесенью или 200 г лосося, 100 г отваренного и высушенного шпината

Ростбиф

Соус с ПЕТРУШКОЙ и вином СОТЕРН с сыром РОКФОР:

Обжарьте 2 столовые ложки нашинкованного лука-шалота в сливочном масле до прозрачности. Добавьте 10 мл вина Сотерн и дайте ему испариться. Добавьте 100 г сыра Рокфор, дождитесь пока он медленно расплавится. Добавьте 20 мл жидких сливок, соль и перец по вкусу. Доведите до кипения.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Запеченная свинина

Свинина, фаршированная черносливом. Попросите торговца мясом сделать в куске свинины продольный надрез. Нафаршируйте свинину черносливом в количестве 20 штук. Подавать мясо нарезанным на ломти в собственном соку или охлажденным с гарниром из салата.

Курица

Нафаршируйте курицу пучком свежего эстрагона или натрите ее смесью из 6 измельченных зубчиков чеснока с щепоткой крупной соли и небольшим количеством перца.

Баранина

Соус с анчоусами:

Разотрите в пюре 100 г черных оливок, 50 г каперсов, 3 анчоуса, половину зубчика чеснока и 10 мл оливкового масла. Добавьте 10 мл свежих сливок. Подавать с нарезанной бараньей ножкой.

Фаршированные овощи

Для фаршировки овощей отлично подойдут мелко нарезанные остатки от таких блюд, как пот-о-фе (говядина, тушенная с овощами), баранья ножка, запеченная свинина или птица.

Слоеный яблочный пирог с пралине

1 лист слоеного теста, который следует развернуть и наколоть вилкой.

В 200 мл сливок положить стручок ванили и довести до кипения.

2 яйца взбить вместе с 30 г сахара, затем добавить охлажденные сливки.

Нарезать 2 яблока кубиками и обвалить их

в 70 г крошки пралине

Выложить крем и яблочную начинку на тесто. Поставить в духовку.

Бисквитный торт с начинкой из цитрусовых

Карамель: 20 кусков сахара (200 г)

Бисквит: 4 яйца

200 г сахарного песка

200 г муки

200 г первого сорта сливочного масла

2 чайных ложки разрыхлителя

Фрукты: 1 небольшая банка консервированных цитрусовых в сиропе

Слейте жидкость с фруктов. Приготовьте карамель. Когда сахар растает и станет коричневым, наклоните форму и распределите карамель по дну и стенкам. Дайте ей застыть. Взбейте размягченное масло с сахаром в чаше электрического блендера. По одному добавьте яйца, затем просеянную муку. После этого добавьте разрыхлитель. На карамельном покрытии выложите нарезанные кольцами цитрусовые в виде цветочного узора. Залейте туда тесто. Поместите в духовку, выставив в настройках «ТОРТ ПИРОЖНОЕ». Перевернув форму, выложите пирог на красивое блюдо. Подавайте холодным. Для начинки этого пирога можно использовать другие фрукты, например яблоки, груши или абрикосы.

Шоколадные кексы

12 алюминиевых формочек для выпечки

60 г сливочного масла.

200 г горького шоколада (содержание

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

какао более 50%)
100 г сахарной пудры
4 яйца
1 пакетик разрыхлителя
70 г просеянной муки

Растопите шоколад со сливочным маслом на медленном огне. Взбивайте желтки с сахаром, пока смесь не станет однородной. Добавьте в желтки муку, растопленный шоколад с маслом и, наконец, разрыхлитель. Взбейте белки до жестких пиков и аккуратно соедините их с тестом. Слегка смажьте алюминиевые формочки маслом и чуть-чуть присыпьте мукой, затем наполните их тестом (стараясь не капать на края формочки). Поместите формочки с тестом на противень и установите режим «ПЕЧЕНЬЕ». Когда кексы будут готовы, вытащите их из формочек и оставьте на решетке остывать. Подавать с заварным ванильным кремом или кокосовым мороженым.

Суфле

Что понадобится для соуса бешамель:
0,5 л молока
60 г муки
100 г сливочного масла
4 яичных желтка и 4 белка, взбитых до жестких пиков
Соль, перец, мускатный орех

В зависимости от типа суфле добавьте 150 г измельченного сыра Грюйер или 1 кг отваренного нарезанного шпината или 1 кг отваренной и порубленной цветной капусты или 150 г измельченной вареной рыбы или 150 г рубленной ветчины.



РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному **приготовлению**, связанному с менее высокими температурами. Качество приготовления оптимальное.



Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании режима НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в **холодном духовом шкафу.**



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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки, затем подтвердите ваш выбор. Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. подробно блюда ниже).

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например жаркое телятина, поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (№ 2), и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (№ 1).

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку **Остановка** (⏸).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора своей программы выберите символ окончания приготовления (⏸).

Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите ввод.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Ягненок:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Курица (6:00)



Мелкая рыба (1:20)



Крупная рыба (2:10)



Йогурт (3:00)



ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте решетку для следующих программ: мелкая рыба, крупная рыба и йогурт.

Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «МИРОВЫЕ»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от выбранной выпечки.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «ВЫПЕЧКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите блюдо, например «Тарт татен», затем подтвердите.

По некоторым продуктам необходимо знать их размер.

- Выберите соответствующий размер и подтвердите, на дисплее духового шкафа появится продолжительность приготовления.

Для некоторой выпечки перед установкой в духовой шкаф необходимо его предварительно разогреть.



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

- Когда время приготовления завершится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.



СПИСОК БЛЮД



Макароны



Каннеле



Шоколадный фондан



Тарт татен



Баскский пирог



Печенье мадлен



Клафути



Ромовая баба



Рождественский пирог



Кунь-аман



Бретонский крем-брюле



Безе



Печенье финансье



Крем-брюле

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Режим «МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Откройте для себя кухню мира через все наши рецепты.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выберите режим «МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ», находясь в общем меню, а затем подтвердите выбор.

Печь предлагает вам 3 категории для выбора блюда: соленые рецепты, сладкие рецепты или выбор по стране:

- Выберите категорию, например, «Пикантные рецепты», затем проверьте.

- Выберите конкретное блюдо для приготовления, Пример: «CANNELONI» и проверьте. Необходимо ввести вес.

- Затем предлагается вес. Войти вес и подтвердите; печь автоматически рассчитывает и отображает время приготовления.

Печь автоматически рассчитывает и покажет время приготовления, кроме того, печь даст вам совет, как сделать ваш рецепт удачным, а также укажет высоту полки.

- Поставьте блюдо в духовку и подтвердите.



Найдите режим «Мировые рецепты» в приложении DE DIETRICH SMART CONTROL и следуйте этим пошаговым рецептам, специально разработанным для вашей печи.



РЕЖИМ «МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»



Вы также можете выбрать рецепт со всего мира, выбирая по странам



ПРИЕМНЫЕ СЕЙЛЫ

БЛЮДА

бакаляя
бекеоффе
бурек
каннеллони
карбонад
эмпанадас (с мясом)
астурийская фабада
нога барашка по-мароккански
карааге
кулебяка с лососем
глазированное филе лосося
карри из курицы
цыплята тандури
тикка из курицы в соусе
масала
сардельки в соусе ругай
овощной тиан

СТРАНА

Португалия
Франция
Индейка
Италия
Бельгия
Аргентина
Испания
Марокко
Япония
Россия
Япония
Индия
Индия
Индия
Франция Реюньон
Франция



Найдите режим «МИРОВЫЕ РЕЦЕПТЫ» в приложении DE DIETRICH SMART CONTROL и следуйте этим пошаговым рецептам, специально разработанным для вашей печи.



ВЫБОР ПО РЕЦЕПТУ СЛАДКИЙ

БЛЮДА

бабка
пахлава
бриошь
шоколадное печенье
шрик
пудинг с папайей
польский яблочный пирог
шведские булочки с корицей
капфлерн
апельсиновое курабье
пудинг мальва
булочки с марципаном
мигелитос
панеттоне
паштел-де-ната
пудинг
робинзон
кокосовые макаруны
сконы
штоллен
торт сантьяго
итальянский бабушкин торт

СТРАНА

Польша
Индейка
Швейцария
Швеция
Алжир
Мадагаскар
Польша
Швеция
Германия
Греция
Южная Африка
Германия
Испания
Италия
Португалия
Великобритания
Франция Мартиника
Конго
Великобритания
Германия
Испания
Италия

• 5 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки: время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой.

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите



Связь

Активируйте подключение на вашей печи. Выберите «ON» и подтвердите выбор. Ваш духовой шкаф может быть подключен через ваш ящик в Wi-Fi с помощью мобильного приложения «De Dietrich Smart Control», которое должно быть установлено на вашем смартфоне.



Громкость

При нажатии кнопок ваша духовка издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения - ОТКЛ., затем подтвердите.



Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки: Положение ВКЛ., лампочка светится во время всего приготовления (кромка функции ЭКО).

Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя

уменьшается яркость дисплея, чтобы снизить потребление энергии, а лампочка духового шкафа гаснет (если она в режиме «АВТО»).

Простого нажатия на кнопки возврата  или меню  достаточно, чтобы восстановить яркость и включить при необходимости лампочку в процессе приготовления.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.



Диагностика

В случае возникновения проблем, связанных с подключением, у вас есть доступ к меню Диагностика.

При обращении в сервисную службу вас попросят сообщить коды, отображаемые при диагностике.

• 5 НАСТРОЙКИ



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажмите одновременно на кнопки возврата  и останова  до появления символа висячий замок  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или останова духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова  ^① остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата  и останова  до исчезновения символа висячий замок  с экрана.

• 6 ТАЙМЕР



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00s.

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00s

Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер останавливается.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI

Духовку можно «подключить» или «отключить» в любое время через вашу коробку Wi-Fi с помощью мобильного приложения De Dietrich Smart Control, которое необходимо установить на ваш смартфон, чтобы воспользоваться функцией подключения.

Благодаря этому приложению вы можете управлять своей духовкой удаленно с помощью приложения De Dietrich Smart Control.

Вы также будете получать уведомления о событиях, связанных с вашей духовкой, как если бы вы были рядом. Не нужно находиться дома, чтобы запустить или предварительно разогреть духовку, изменить программы или просто изменить настройки во время приготовления.

Для получения дополнительной информации посетите www.dedietrich-electromanager.com.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI: ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Вопросы	Ответы и решения	
Не удается подключить устройство.	<ul style="list-style-type: none">- Для подключения устройства необходимо использовать сеть Wi-Fi частотой 2,4 ГГц. Убедитесь в том, что роутер настроен для подключения к сети Wi-Fi 2,4 ГГц.- Попробуйте еще раз задать параметры сети Wi-Fi через приложение.- Если подключить духовой шкаф к сети Wi-Fi все равно не получается, причина может быть в слабом сигнале. Попробуйте расположить роутер ближе или установите ретранслятор сигнала Wi-Fi.	
Как найти приложение?	<ul style="list-style-type: none">- Для телефонов с ОС Android: De Dietrich Smart Control. 	<ul style="list-style-type: none">- Для телефонов с iOS: De Dietrich Smart Control II. 
С какими версиями системы совместимо приложение?	<ul style="list-style-type: none">- Apple >> IOS версии 11 или более поздней.- Android >> Android версии 8 или более поздней.	
Можно ли с помощью приложения управлять несколькими устройствами?	С помощью приложения можно управлять разными подключаемыми бытовыми приборами марки De Dietrich.	

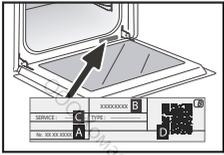


Рекомендация

Чтобы сохранить устройство в актуальном состоянии, его необходимо подключать к сети один раз в месяц.

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI

Подключение к сети Wi-Fi: вопросы и ответы

Вопросы	Ответы и решения
Что делать в случае переезда или изменения параметров сети Wi-Fi?	<p>- Повторно выполните сопряжение устройства.</p> <p>1. Сбросьте настройки устройства: в меню настроек духового шкафа в разделе подключений нажмите «Сброс» (см. меню настроек).</p> <p>2. В приложении на смартфоне откройте меню, затем Gestion produits (Управление устройствами) и Reconnecter le produit (Подключить устройство).</p>
Что делать в случае продажи устройства?*	<p>-> В меню приложения выберите Gestion des produits (Управление устройствами), затем нажмите Supprimer mon produit (Удалить устройство).</p> <p>- Если вы пользуетесь несколькими устройствами, в приложении можно удалить учетную запись клиента, открыв Mon Compte (Моя учетная запись) для удаления.</p>
Где находится QR-код устройства?	<p>- Для подключения духового шкафа к сети приложение запросит отсканировать его QR-код или ввести его серийный номер. Эти данные указаны на заводской табличке, например такой, как показано здесь, которую можно увидеть при открывании дверцы духового шкафа.</p> <p>В: коммерческие реквизиты С: эксплуатационные данные А: серийный номер D: QR-код</p> 

Декларация о соответствии

Компания Brandt France заявляет, что устройство, оснащенное функцией Smart Control, соответствует Директиве 2014/53/EU. С полным текстом декларации ЕС о соответствии можно ознакомиться по ссылке: www.dedietrich-electromenager.com.
Частотный диапазон: 2,4 ГГц, макс. мощность 100 мВт (20 дБм).

Компания Brandt France не несет ответственности в перечисленных ниже случаях.

В случае неисправности, потери данных, задержки или ошибки их передачи, произошедшей вне контроля компании, если данные так и не были доставлены в компанию независимо от причины или если принятые данные были неразборчивыми или не подлежали обработке; в случае если пользователь не смог получить доступ к приложению и связанным с ним сервисам или использовать их по какой-либо причине, соединение пришлось приостановить или прервать.
Кроме этого, компания Brandt France снимает с себя какую-либо ответственность в случае ненадлежащего использования терминала и (или) в случае происшествия, связанного с использованием терминала во время работы с приложением. Компания Brandt France ни при каких обстоятельствах не несет никакой ответственности ни за какой-либо ущерб, причиненный вашему терминалу и хранящимся на нем данным, ни за возможные последствия.

* В целях безопасности каждый бытовой прибор может быть связан только с одной учетной записью пользователя. Следовательно, в случае смены пользователя устройства (например, в случае передачи устройства) предыдущий пользователь должен удалить свою учетную запись на своем мобильном телефоне. Перед созданием своей учетной записи новый пользователь должен убедиться в успешном удалении предыдущей учетной записи и выполнить этапы по установке и регистрации, описанные в этом руководстве.

Однако одну и ту же учетную запись можно использовать на нескольких телефонах или планшетах. Следовательно, в случае смены пользователя устройства (например, в случае передачи устройства) предыдущий пользователь должен удалить свою учетную запись на своем мобильном телефоне или планшете.



Примечание.

Переход дисплея в режим сна (см. меню настроек): через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя яркость дисплея уменьшается, снижая потребление энергии. Подключение к сети Wi-Fi остается активным.

• 8 уход

ОЧИСТКА И УХОД

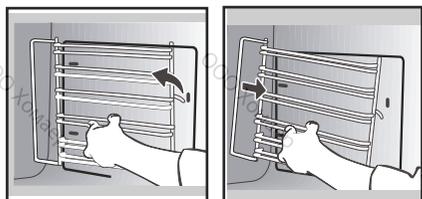
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с проволочными решетками:

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.

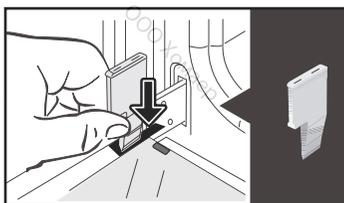


ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

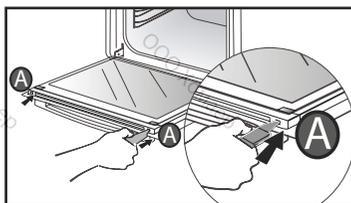
⚠ Предупреждение Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

Перед демонтажем стекол уберите мягкую ткань, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле. Полностью откройте дверцу и заблокируйте

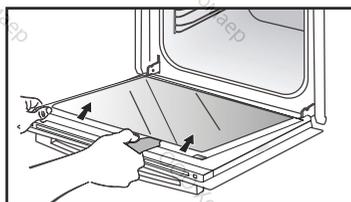
ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



Извлеките первое закрепленное стекло: С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места размещения **A**, чтобы отщелкнуть стекло.



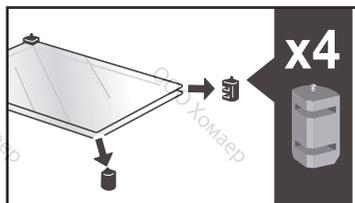
Извлеките стекло:



Дверца состоит из двух дополнительных

• 8 УХОД

стекло, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.

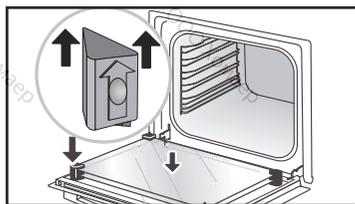


При

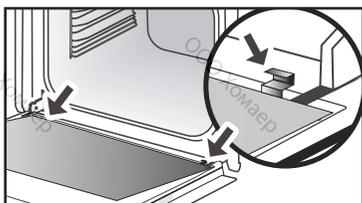
необходимости вытащите их для очистки.

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

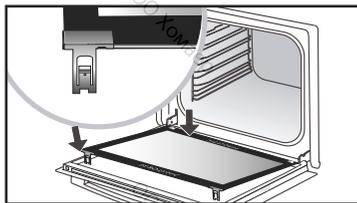
После очистки снова установите четыре резиновых соединительных стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.



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



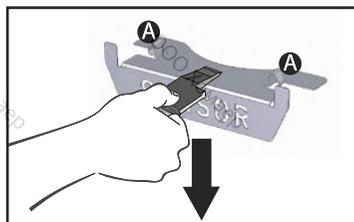
Вытащите пластмассовый клин.



Ваш прибор снова готов к работе.

РАЗБОРКА И СБОРКА ЭЛЕМЕНТА «SENSOR»

Элемент «SENSOR» внутри рабочей камеры указывает на наличие датчика влажности, который напрямую связан с автоматическим режимом ШЕФ. Используйте поставляемый пластиковый клин для демонтажа стекла двери.



Разборка:

Вставьте пластиковый клин между элементом «ДАТЧИК» и верхней стенкой рабочей камеры духового шкафа и сделайте движение вниз, чтобы отсоединить его.

Сборка:

Возьмите элемент «ДАТЧИК» и плотно вставьте пазы **A** в соответствующие пазы на верхней стенке рабочей камеры.

• 8 УХОД



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА (корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

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

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

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

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим Express Pyro на 59 минут

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

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



Режим Auto Pyro в пределах от 1:30 до 2:15

для очистки с экономией электроэнергии.



Режим Turbo Pyro на 2:00

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите. Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

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

По окончании пиролиза происходит фаза охлаждения, за это время печь остается недоступной.

• 8 УХОД

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

САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ времени окончания (с отложенным стартом) , затем подтвердите.
- Настройте желаемое время окончания пироллиза с помощью ручки, затем подтвердите ввод.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пироллиза откладывается так, чтобы пироллиз закончился во время запрограммированного конца.

По окончании пироллиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

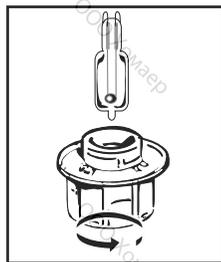


Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

• 9 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F». Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Духовой шкаф не греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- Лампочка духового шкафа не светится.

Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.

Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

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

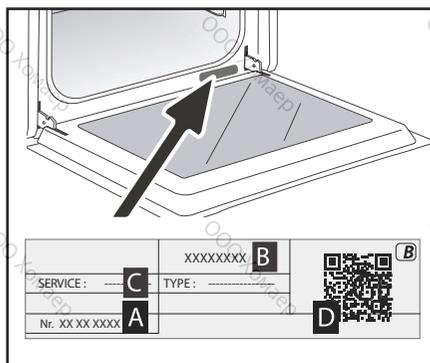
Вибрационный шум.

Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой. Это не влияет на правильное функционирование вашего устройства, но, тем не менее, может создавать шум вибрации во время вентиляции. Демонтируйте устройство и переместите шнур. Вмонтируйте духовой шкаф.

• 10 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



В: коммерческие реквизиты

С: эксплуатационные данные

А: серийный номер

Д: QR-код

ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	ч/вок	°C	ч/вок									
МЯСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
	Ягненок (задняя ножа, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
	Свинные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
РЫБА	Бараныи ребрышки			210	3									20-30
	Рыба жареная			275	4									15-20
ОВОЩИ	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
	Рыба в папилютках	220	3									200	3	15-20
	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
Выпечка	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
	Савойский бисквит - Желуаз							180	3	180	4	35		
	Бисквитный рулет	220	3					180	2	190	3	5-10		
	Сдобная булочка	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45		
	Брауни	180	2							180	2	20-25		
	Кекс - Пирог	180	3					180	3	180	3	45-50		
	Фруктовый пирог	200	3							190	3	30-35		
	Сухое печенье - песочное печенье	175	3							170	3	15-20		
	Кугельхопф							180	2			40-45		
	Меренги	100	4					100	4	100	4	60-70		
	Печенье мадлен	220	3							210	3	5-10		
	Тесто для пирожного с кремом	200	3					180	3	200	3	30-40		
	Слоеное печенье	220	3							200	3	5-10		
	Саварен	180	3					175	3	180	3	30-35		
	Песочный торт	200	1							200	1	30-40		
Торт из тонкого слоеного теста	215	1							200	1	20-25			
РАЗНОЕ	Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
	Пицца					240	1							15-18
	Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
	Суфле							180	2					50
	Пирог	200	2									190	2	40-45
	Хлеб	220	2									220	2	30-40
Тосты			275	4-5									2-3	

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.

Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ TEMPERATURA °C									
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
T °C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ СЕІ 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

Рецепт в дрожжами (в зависимости от модели)

Состав:

- Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в печи.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть печь в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить печь и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.

