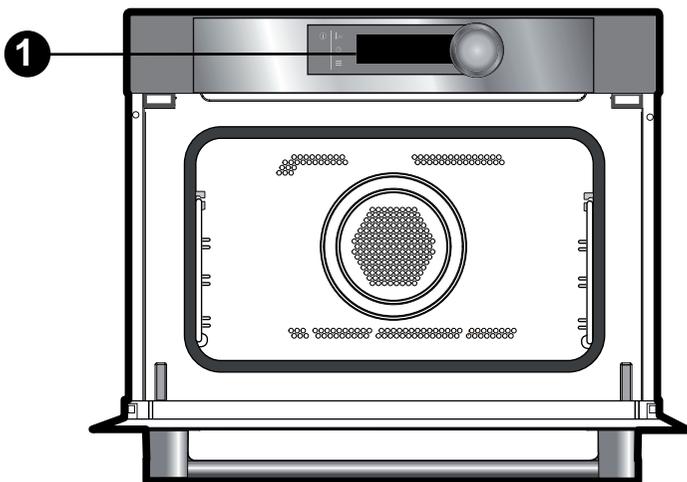


RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

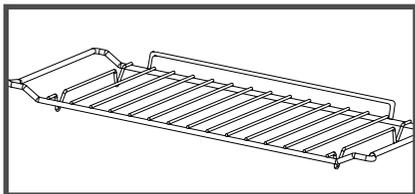
***КОМБИНИРОВАННАЯ
МИКРОВОЛНОВАЯ
ПЕЧЬ
DKC7340***

De Dietrich 

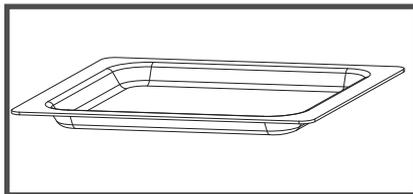


2

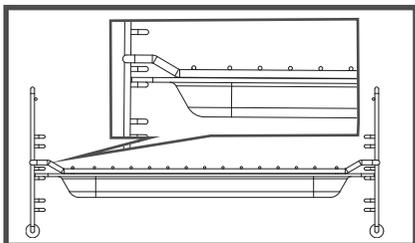
A



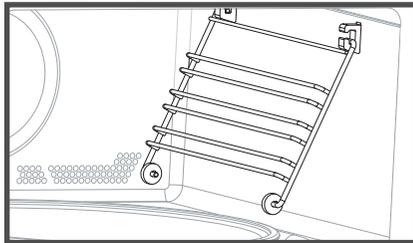
B



C



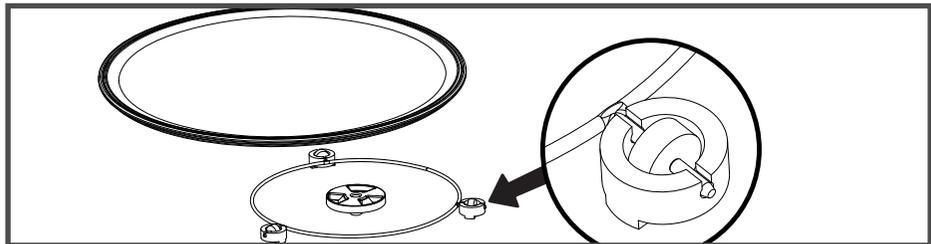
D



• 1



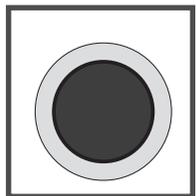
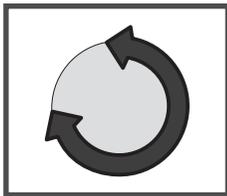
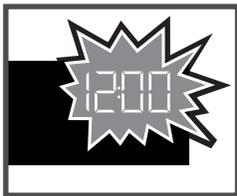
E



• 2

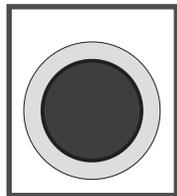
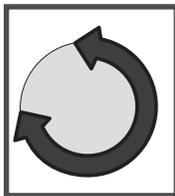
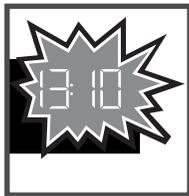
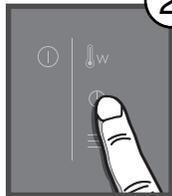


A

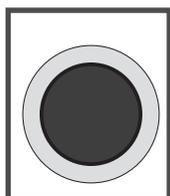
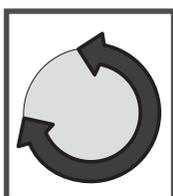
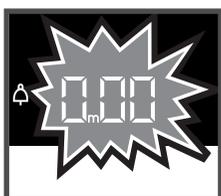
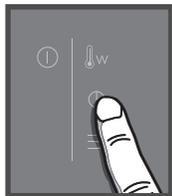


B

2^s



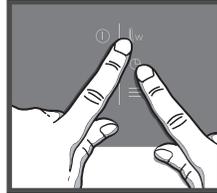
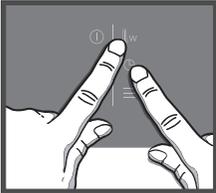
C



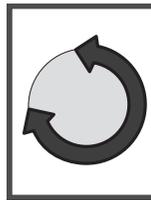
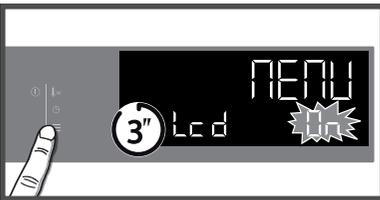
• 2



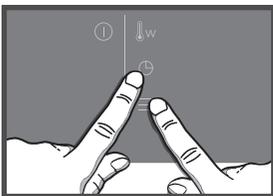
D



E



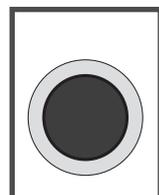
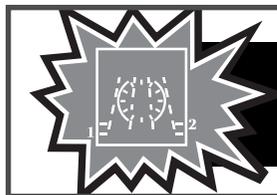
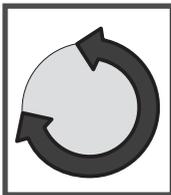
F



• 3



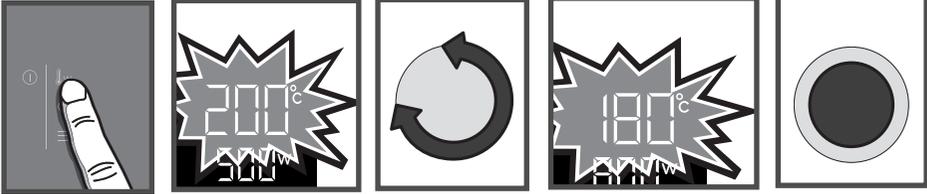
A



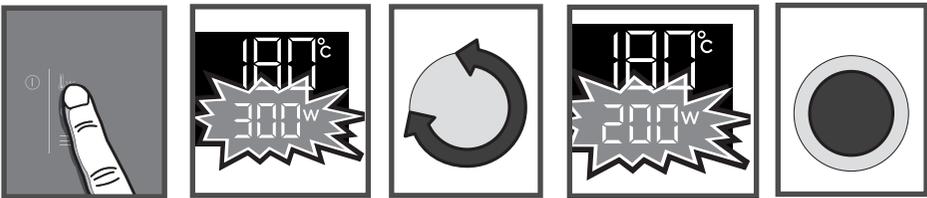
•3



B



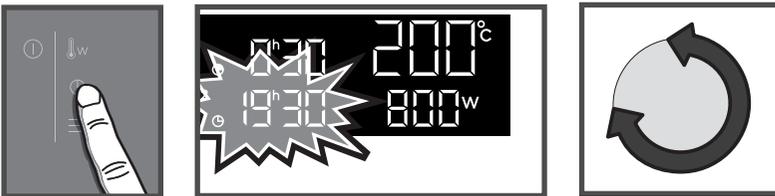
C



D

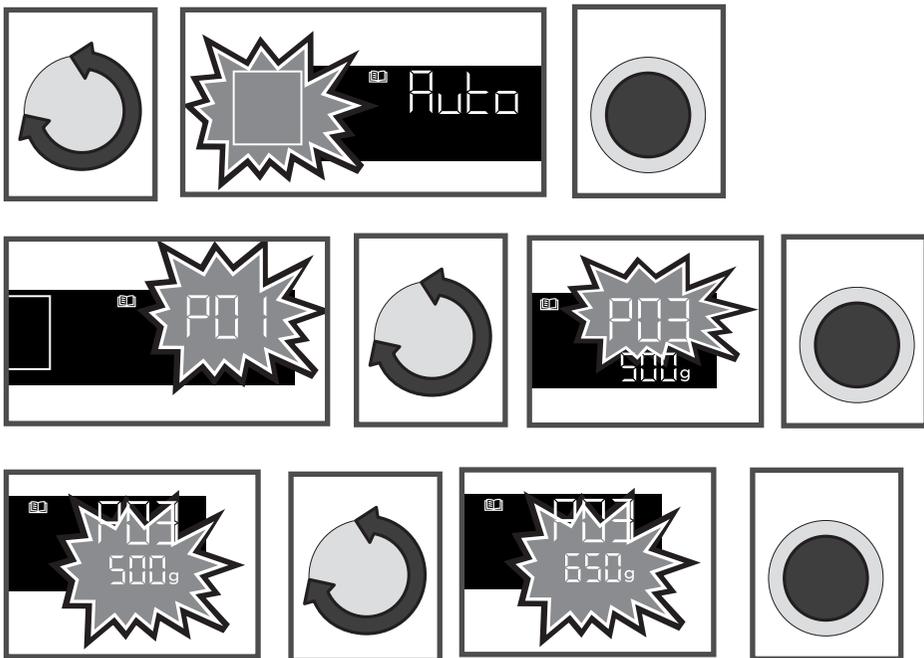


E

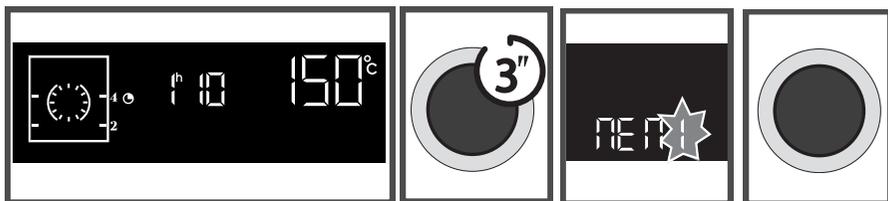




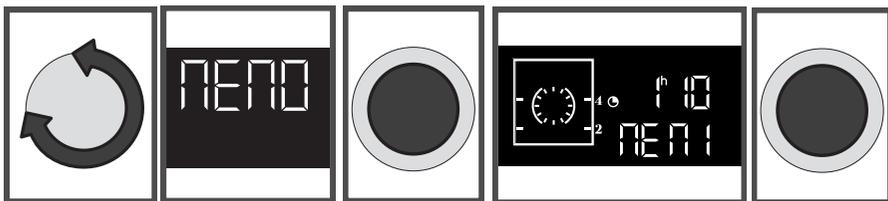
F



G



H





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Наша продукция понравится вам с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и изысканным в совершенной гармонии одних с другими. К этой печи так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных металлов и применение передовой технологии гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которая не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие. Благодарим вас за доверие.

De Dietrich 

СОДЕРЖАНИЕ

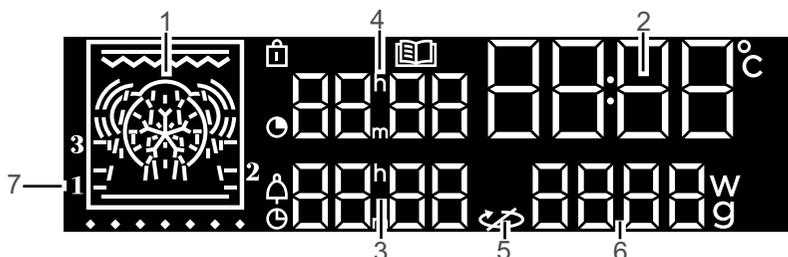
| | |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| 1 / ОПИСАНИЕ КОМБИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ | |
| • Описание вашей МП | 2 |
| • Описание панели управления | 9 |
| • Описание аксессуаров..... | 10 |
| 2 / НАСТРОЙКИ | |
| • Установка времени | 11 |
| • Изменение времени | 11 |
| • Таймер | 11 |
| • Блокировка панели управления..... | 11 |
| • Меню настроек..... | 11 |
| • Управление вращающимся блюдом | 11 |
| 3 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ | |
| • Режимы приготовления блюд..... | 12 |
| • Обычный режим приготовления..... | 14 |
| ◦ Изменение температуры | 14 |
| ◦ Изменение мощности | 14 |
| ◦ Запрограммировать длительность | 14 |
| ◦ Приготовление с отложенным стартом..... | 14 |
| • Автоматические функции приготовления | 14 |
| • Автоматические функции разморозки | 15 |
| • Сохранить программу приготовления | 15 |
| • 4 / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | |
| ◦ Внешняя поверхность | 16 |
| ◦ Замена лампочки | 16 |
| 5 / НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ | 16 |
| 6 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | |
| • Послепродажное обслуживание | 16 |
| 7 / ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ | 17 |

1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



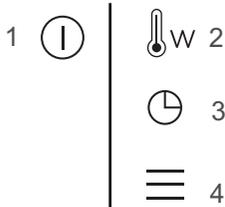
1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- 1- Отображение режимов приготовления
 - 2- Отображение времени и температуры
 - 3- Индикатор окончания приготовления / Таймер
 - 4- Индикатор длительности приготовления
 - 5- Остановка вращающегося блюда
 - 6- Индикатор мощности/ веса
 - 7- Индикатор выбора уровня
- Индикатор блокировки панели управления
 - Индикатор функции «Рецепты»
 - Индикатор длительности приготовления
 - Индикатор таймера
 - Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



- 1 Включение/выключение
- 2 Настройка температуры и мощности
- 3 Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

• РЕГУЛЯТОР ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающемся регуляторе с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их. Символическое изображение регулятора выглядит следующим образом:



ПОВЕРНИТЕ регулятор.



Для подтверждения выбора НАЖМИТЕ на центр регулятора.

• 1 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



2 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис.А).

Она позволяет жарить тосты, жарить или придавать продукту золотистую корочку.

Решетку нельзя применять с другими металлическими контейнерами с функцией микроволны, гриль + микроволны или конвектор + микроволны.

Тем не менее, пищу в алюминиевом контейнере можно разогреть, поставив его на тарелку, а затем на решетку.

Глубокий стеклянный поддон (рис. В).

Он может быть использован при заполнении водой наполовину для приготовления на паровой бане с функцией

конвектора. Он может выступать в качестве посуды для приготовления.

Примечание:

Постарайтесь хорошо поставить глубокий поддон по центру между боковыми решетками, чтобы не изменить циркуляцию воздуха.

Решетка + глубокий стеклянный поддон (рис.С)

Чтобы жарить и собирать сок, выделяющийся при жарке, поставьте решетку на глубокий поддон.

Боковые съёмные направляющие (рис.Д)

2 решетки направляющих позволяют вам устанавливать аксессуары на 3х уровнях.

Вращающееся блюдо (рис.Е)

Вращающееся блюдо обеспечивает равномерное приготовление продукта без выполнения дополнительных действий.

Оно вращается в 2 направлениях. Если оно не вращается, проверьте, чтобы все элементы правильно стояли. Его можно использовать как блюдо для приготовления. Для извлечения блюда

вытащите его, используя зоны доступа, предусмотренные в углублении.

Несущий элемент позволяет стеклянному блюду вращаться.

Если несущий элемент извлечен, не допускайте попадания воды в отверстие оси двигателя.

Не забывайте вернуть на место несущий элемент, роликовую опору и стеклянное вращающееся блюдо.

Не вращайте блюдо вручную во избежание повреждения системы привода. В случае плохого вращения убедитесь в отсутствии инородных предметов под двигателем.

Блюдо в положении останова позволяет устанавливать большие емкости на всей поверхности печи. В этом случае необходимо повернуть емкость или перемешать его содержимое в середине программы.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Микроволны, которые применяются для приготовления, являются электромагнитными волнами. Они свободно присутствуют в нашем окружении в виде радиоволн, света или инфракрасного излучения.

Частота волн находится в диапазоне 2450 МГц.

Волновые характеристики:

- волны отражаются металлами;
- проходят сквозь все другие вещества;

- поглощаются молекулами воды, жира, сахара.

При воздействии микроволн на продукты питания происходит ускорение движения молекул, что и приводит к нагреванию.

Глубина проникновения волн в пищу равна приблизительно 2,5 см, если толщина продукта больше, тогда

приготовление будет происходить путем теплопроводности, как при

приготовлении в конвекционном режиме. Следует знать, что микроволны вызывают

в продуктах питания термические явления и не являются опасными для здоровья.

• 2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая регулятор, затем нажмите ее для подтверждения. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Нажмите на кнопку ☹ в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая регулятор, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку ☹
0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая регулятор, затем нажмите ее 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 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Защита от детей (рис. D)

Нажмите одновременно на кнопки ⏴ и ☹ до отображения символа 🛡 на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или остановки печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка ☹ остается активной во время приготовления.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки ⏴ и ☹

до исчезновения символа 🛡 с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете изменять разные параметры вашей печи:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку ≡, чтобы войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

| Установленные параметры по умолчанию | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют. |
| | Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 20 до 100%. |
| | ДЕМО-режим: Положение ВКЛ., режим включен. Положение ОТКЛ., нормальный режим печи. |

При необходимости для изменения различных параметров поверните регулятор, затем нажмите на него для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на ☹

УПРАВЛЕНИЕ ВРАЦАЮЩИМСЯ БЛЮДОМ (рис. F)

Если вы видите, что для его свободного вращения в печи недостаточно пространства, вы можете остановить вращающееся блюдо до или во время выполнения программы.

Нажимайте одновременно на кнопки ☹

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта печь позволяет вам использовать 4 режимов приготовления:

- Функция микроволны.
- Комбинированные функции микроволны (микроволны + приготовление в конвекционном режиме).
- Функции приготовления в конвекционном режиме.
- Автоматические функции приготовления.

ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНЫ

| Положение | Мощность | Применение |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Микроволны | 1000 Вт | Быстрый подогрев напитков, воды и блюд, содержащих большое количество жидкости. Приготовление продуктов питания, содержащих большое количество воды (супы, соусы, помидоры и т.д.). |
|  Микроволны | 800 Вт/900 Вт | Приготовление свежих или замороженных овощей. |
|  Микроволны | 600 Вт | Растопить шоколад. |
|  Микроволны | 500 Вт | Приготовление рыбы и ракообразных. Подогрев на 2 уровнях. Приготовление сухих овощей на малом огне. Подогрев или приготовление нежных продуктов на базе яйца. |
|  Микроволны | 400 Вт/300 Вт | Приготовление на малом огне молочных продуктов, варенья. |
|  Микроволны | 200 Вт | Разморозка в ручном режиме. Растопить масло, лед. |
|  Микроволны | 100 Вт | Разморозка выпечки, содержащей крем. |
|  Разморозка | 200 Вт | См. инструкции по разморозке. |

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



КОМБИНИРОВАННЫЕ ФУНКЦИИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

| Положение | Рекомендованная Т°С и мощность минимальная - максимальная | Применение |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Конвектор + микроволны | + 200°С 50°С - 200°С 300 Вт 100 Вт - 300 Вт | Эта комбинированная функция объединяет приготовление при помощи микроволн с приготовлением конвекционным способом, позволяя вам значительно сэкономить время. Рекомендуется для мяса, птицы и жаркого в посуде. |
|  Одиночный гриль + микроволны | 2 1-4 300 Вт 100 Вт - 700Вт | Эта функция позволяет одновременно применять микроволны и гриль, что позволяет готовить быстрее. Эта функция позволяет приготовить блюда с золотистой корочкой, например, гратен или мясо. Ее можно применять до или после приготовления в соответствии с рецептом. |
|  Сильный гриль + микроволны | 4 1-4 300 Вт 100 Вт - 700Вт | Приготовление в функции сильный гриль + микроволны, чтобы жарить мясо и рыбу. |

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

| Положение | Рекомендуемая Т°С минимальная - максимальная | Применение |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Сильный гриль | 2 1 - 4 | Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. |
|  Сильный турбо гриль | 200°С 50°С - 200°С | Рекомендуется для приготовления птицы и жаркого, с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Для приготовления нежного рыбного филе. |
|  Конвектор * | 200°С 50°С - 220°С | Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. |

• 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



и в течение нескольких секунд.

Символ появляется на дисплее.

- Повторная активация вращающегося блюда

Снова нажмите одновременно на кнопки

и в течение нескольких секунд до исчезновения символа на дисплее.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. А)

На панели управления должно отображаться только время. Дисплей не должен мигать.

Поверните регулятор до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.

ИЗМЕНИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

- Нажмите на кнопку , температура мигает, настройка возможна.

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

- Например: 180°C

ИЗМЕНИТЬ МОЩНОСТЬ (рис. С)

- Нажмите на кнопку , мощность (300 Вт) мигает, настройка возможна.

- Настройте мощность при помощи ручки.

- Например: 200 Ватт.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (рис. D)

Поставьте на обычный режим , приготовления, затем нажмите на время приготовления мигает, настройка возможна.

Поверните регулятор, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией «**SMART ASSIST**» (Умный помощник), которая при программировании длительности подскажет вам длительности приготовления, меняющуюся в

зависимости от выбранного приготовления.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Примечание: На середине времени приготовления печь вам укажет на необходимость перевернуть ваши продукты, издавая звуковой сигнал и отображая на дисплее «ПЕРЕВЕРНУТЬ» (TURN).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. E)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной длительности. После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку

Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая регулятор. Через несколько секунд время завершения приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор завершения приготовления прекращает мигать.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. F)

Программирование в автоматической функции приготовления с помощью введения веса или времени выбирает для вас параметры приготовления. На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

- Выберите при помощи регулятора режим **Auto**, символ мигает.

- Выберите приготовление АВТОМАТИЧЕСКОЕ (См. таблицу)

- Предлагаемый вес мигает на экране.

- Например: P3 —> вес, 500 г.

- Настройте вес или время при помощи регулятора.

Пример: 650 г.

Подтвердите выбор простым нажатием на ручку.



- Отображаются программа используемого приготовления и время, рассчитанное автоматически.

| Продукты | 14 Рецепты |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| Свежие волокнистые овощи | P01 |
| Свежие овощи | P02 |
| Замороженные овощи | P03 |
| Птица (комбинированная функция) | P04 |
| Говядина (комбинированная функция) | P05 |
| Рыба | P06 |
| Свежая пицца (комбинированная функция) | P07 |
| Замороженная пицца (комбинированная функция) | P08 |
| Замороженная пицца (приготовление в конвекционном режиме) | P09 |
| Свежеприготовленные блюда (микроволны) | P10 |
| Замороженные полуфабрикаты | P11 |
| Свежеприготовленные блюда (комбинированная функция) | P12 |
| Пирог с начинкой | P13 |
| Картофельный гратен | P14 |

танное автоматически. Печь начинает работать.

Выберите предварительно запрограммированный продукт.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ РАЗМОРОЗКИ

Данная печь позволяет получить доступ к 3 различным типам программ в режиме разморозки.

- Автоматическая разморозка P1, P2 или P3.

Вы просто выбираете тип программы и вводите вес.

P1 : Автоматический режим разморозки для мяса, птицы и полуфабрикатов

P2 : Автоматический режим разморозки для рыбы.

P3 : Автоматический режим разморозки для хлеба и венской выпечки.

Примечание: Во время режима разморозки не программируется приготовление с отложенным началом.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить 3 программы приготовления на ваш выбор, которые потом можно применять.

- **Запрограммировать (рис. G) :**
Выберите приготовление, мощность для него или его температуру и длительность, затем нажмите на регулятор до получения «MEM 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая регулятор и нажав на него для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую. Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 программ, уже занесенных в память, (рис.Н) :

Поверните регулятор до MEMO, затем подтвердите. С помощью регулятора просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Начинается приготовление.



Примечание:

Чтобы остановить печь в любое время, нажмите продолжительное время на кнопку ① .

Чтобы сделать паузу во время приготовления, нажмите на регулятор.

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

⚠ Предупреждение
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку

таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Для любых операций с лампочкой обратитесь в службу послепродажного обслуживания или к квалифицированному специалисту, имеющему разрешение на обслуживание данной марки.

• 5 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



Вы можете сами устранить некоторые небольшие неисправности:

Печь не греет. Проверьте, чтобы печь была правильно подключена и чтобы предохранитель вашей установки был рабочим. Увеличьте выбранную температуру. Проверьте, не настроена ли печь на режим **ДЕМО**.

Лампочка печи не светится. Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения печи.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения печи. Это нормально, вентиляция может продолжать работать до 1 часа максимум после приготовления, чтобы понизить внутреннюю и внешнюю температуру печи.

• 6 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



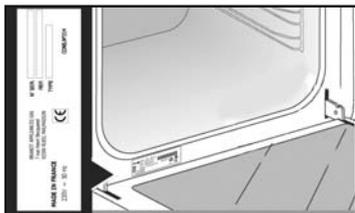
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашей печи должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить

обслуживание вашей печи, во время звонка сообщите ее полные идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При необходимости проведения ремонта всегда требуйте использования только **сертифицированных оригинальных запасных частей**.



• 7 РАБОЧАЯ ПРИГОДНОСТЬ

Тесты рабочей пригодности в соответствии с нормами CEI/EN/NF EN 60705;

Международная электротехническая комиссия, SC.59K, утвердила стандарт, относящийся к сравнительным тестам технико-эксплуатационных показателей, выполненным для различных микроволновых печей. Мы рекомендуем следующее в отношении данного прибора:

| Испытание | Нагрузка | Прибл. время | Переключатель мощности | Посуда / Советы |
|------------------------------|----------|--------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Яичный крем (12.1.3) | 1000 г | 16 - 18 мин | 500 Вт | Пирекс 227 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 пленкой. На вращающемся блюде |
| Разморозка мяса (13.3) | 500 г | 11 - 12 мин | 200 Вт | На плоской тарелке На вращающемся блюде |
| Разморозка малины | 250 г | 6 - 7 мин | 200 Вт | На плоской тарелке На вращающемся блюде |
| Картофельный гратен (12.3.4) | 1100 г | 23 - 25 мин | Мягкий гриль 700 Вт | Пирекс 827 На вращающемся блюде |
| Цыпленок (12.3.6) | 1200 г | 24 - 26 мин | Сильный гриль + 500 Вт: | Установите на узел решетку + глубокий поддон Вставьте на 1 уровень снизу Переверните на половине программы |
| | | 35 - 40 мин | Конвектор 200°C + 200 Вт | В блюде из глазурированной керамики Установите на решетку, вставленную на 1 уровень снизу |
| Торт (12.5.3) | 700 г | 20 мин | Конвектор 220°C + 200 Вт | Пирекс 828 Положите на решетку 1 уровня |