

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

*КОМБИНИРОВАННЫЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ С ПАРОМ*

DOS 7585

De Dietrich



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 этой 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.

De Dietrich



СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	4
1 / Установка	6
2 / Окружающая среда	7
3 / Описание духового шкафа	8
Панель управления и дисплей.....	9
Принадлежности.....	10
Отсек для заполнения.....	12
Первые настройки - включение.....	13
4 / Режимы приготовления	14
Режим «Специалист»	15
Режим «Par Expert».....	15
° Избранное (сохраненные программы приготовления)	17
° Функции приготовления	18
° Сушка.....	20
Режим «Кулинарная книга».....	21
Режим «Комбинированное с паром приготовление».....	21
° Список блюд	22
Режим «Низкая температура»	24
5 / Настройки.....	26
Блокировка панели управления.....	27
6 / Таймер	27
7 / Уход - Очистка	28
Внешняя поверхность	28
Демонтаж проволочных решеток	28
Очистка внутренних стекол	28
Снятие и установка дверцы	28
Замена лампочки	30
Функция очистки.....	30
° Пиролиз	31
° Опустошение резервуара с водой	32
° Очистка водонагревателя от накипи.....	33
8 / Неисправности и способы их устранения.....	34
9 / Послепродажное обслуживание.....	35
10 / Приспособления для приготовления пищи	36
Пекарские столы	36
Тесты функциональности	37
Рецепты с дрожжами	37

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ 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.

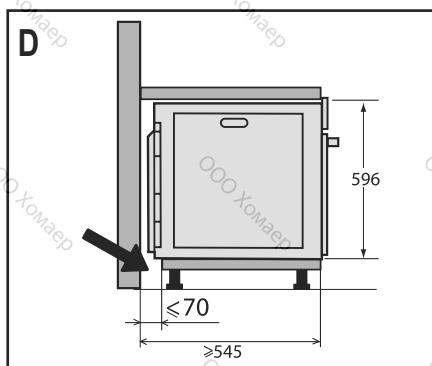
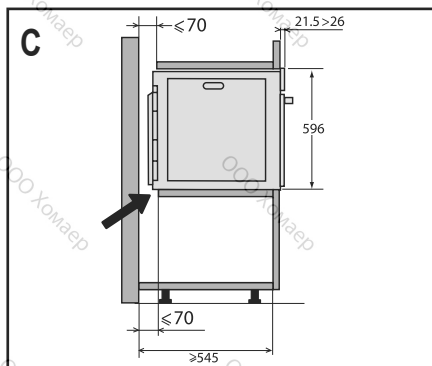
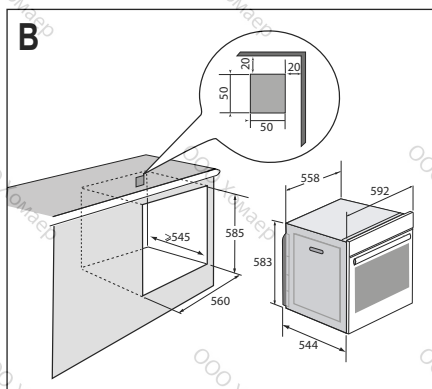
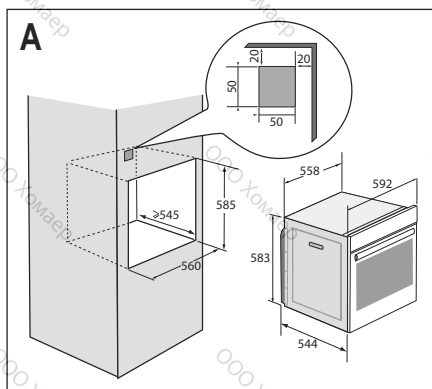
Закрепить духовой шкаф в предмете мебели.

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.



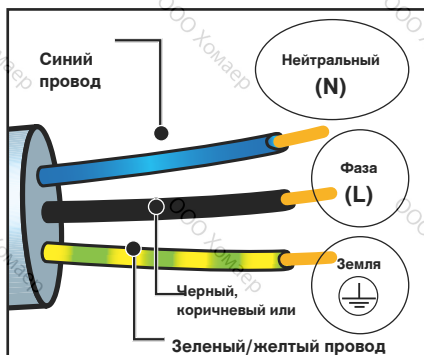
1 УСТАНОВКА

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, обратитесь к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель,

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

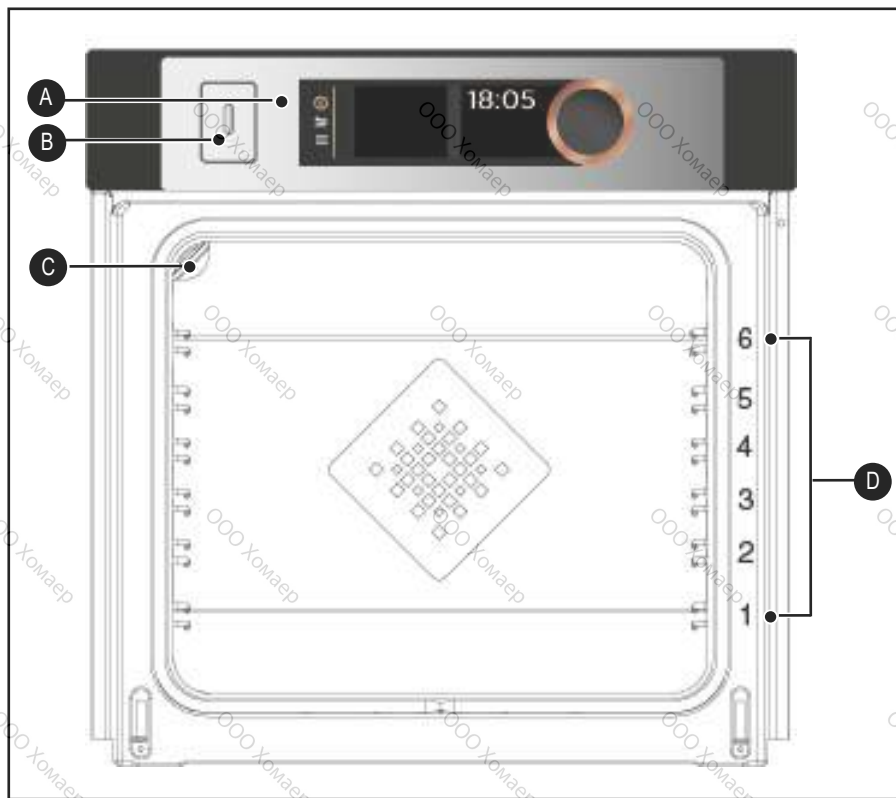
вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и электронного оборудования.

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

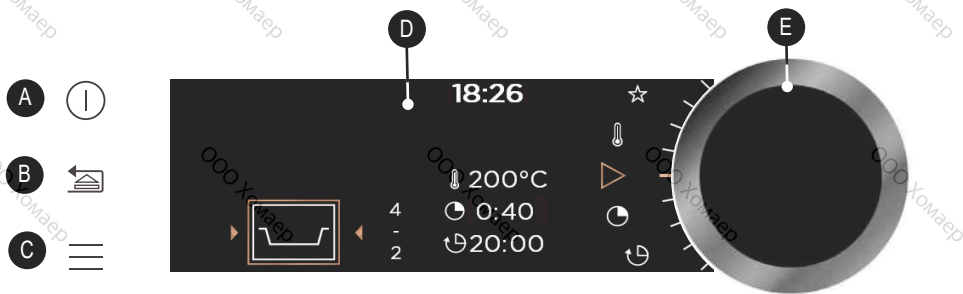
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой
- C** Лампочка
- D** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



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

B Кнопка **возврата назад** (короткое нажатие) и/или **кнопка для открытия отсека** (длительное нажатие)

C 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

 Останов процесса приготовления

 Температура в градусах

 Продолжительность приготовления


 Время окончания приготовления (с отложенным стартом)

 Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

 Пар

 Сохранение приготовлений

 Индикатор блокировки кнопок

 Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

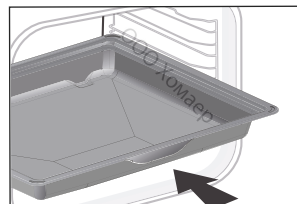
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

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.



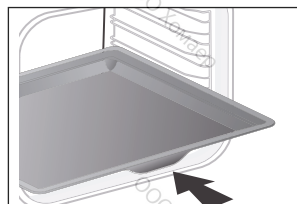
- Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

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.



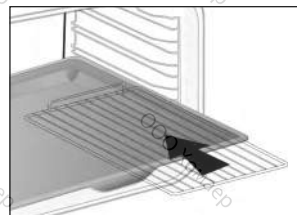
- Противень для выпекания, 20 мм

Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на блюдо. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



- 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 уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

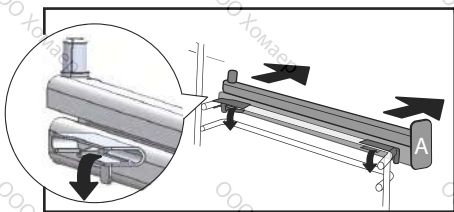
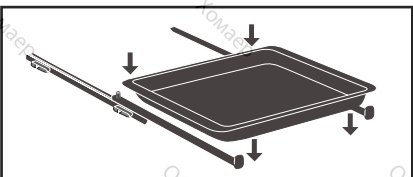
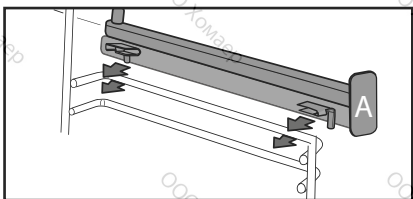
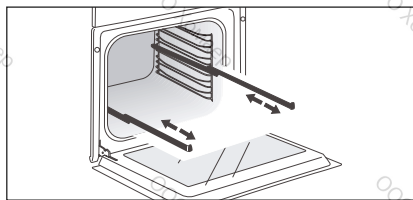
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную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

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

Установите на место 2 проволочные 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

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

- Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека.

После этих действий закройте отсек, толкнув его рукой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



Рекомендация

После заполнения водой резервуара требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды.

При необходимости скорректируйте уровень.



Внимание

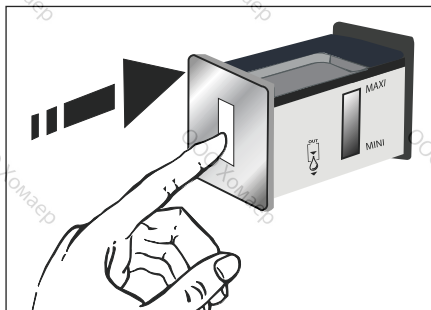
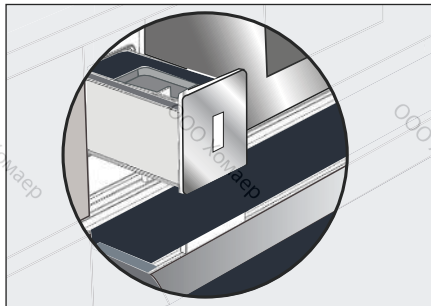
Не используйте смягченную или деминерализованную воду.



Внимание

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения около 3 мин.

См. главу «Уход - Функция опустошение»



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».

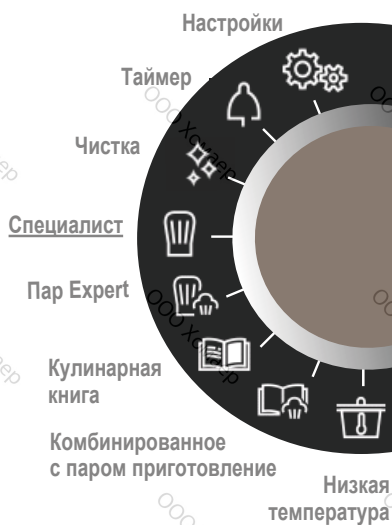
 Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.

- 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



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для остановки работы духового шкафа удерживайте в течение нескольких секунд кнопку **останов 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 **«ПАР EXPERT»** при приготовлении рецепта, для которого вы сами выбираете тип, температуру, процентное соотношение пара и продолжительность приготовления.

3



Выберите режим **«КУЛИНАРНАЯ КНИГА»** 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.

4



Выберите режим **«КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»** для классического рецепта с подключением пара, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа.

Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

5



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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только время, нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Специалист».

- Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Избранное (позволяет сохранить 3 приготовления)



РЕЖИМ «ПАР EXPERT»

Данный режим приготовления позволяет вам комбинировать классическое приготовление с подключением пара, чтобы получить блюдо более мягкое, нежное, что сохраняет его вкус. При этом продукты, не пересушиваются и сохраняют свою хрустящую корочку.

Как и для режима «Специалист», вы можете сами настраивать все параметры приготовления, а также процентное соотношение пара.

Выберите режим «Пар Expert» в главном меню, затем подтвердите свой выбор. Затем выберите одну из функций приготовления, предлагаемую в списке ниже, затем подтвердите:



Пар вентилируемая конвекция



Пар турбогриль



Пар вентилируемый нагрев

4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Пар Expert»)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, духовка подскажет вам 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 (в зависимости от выбранного режима) 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 температура  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.



ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

(Только для функции «Пар Expert»)

Для комбинированных приготовлений духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите символ пар , затем подтвердите.

Повернув ручку, введите новое процентное соотношение пара (от 20 до 80 %), затем подтвердите свой выбор.


• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Par Expert»)

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 два раза.

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.







ИЗБРАННОЕ
(только режим «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 меню «Специалист», подтвердите.

Поворачивая ручку,  прокрутите функции до символа «Избранное». Подтвердите выбор.

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

Духовой шкаф начинает работать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ









1

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «СПЕЦИАЛИСТ» (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 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).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно 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
 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, желателно 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.



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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая Т°С 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.
 Подогрев	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°С 30°С - 50°С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКА (только режим «Специалист»)

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.

Используйте 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	Продолжительность 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



РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»

В любой момент приготовления вы можете открыть ваш духовой шкаф, чтобы полить блюдо.



РЕЖИМ «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

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

Эти два режима выбирают для вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Это относится к рецептам на пару или без пара.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» или «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (см. подробный список блюд ниже):

- Выберите категорию, например «Эксперт по мясу птицы», затем подтвердите.
- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «курица», и подтвердите.


Для некоторых продуктов необходимо 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.

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 два раза.

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

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ПАРА



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утка
Утиное филе *
Индейка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Говядсырпрожар
Говядсрпрожарка
Говядполнпрожар
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Ребра телят *



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Рыбный пирог



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Выпечка хрустящая



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен
Фарширов. томаты
Картоф мундир



ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка
Слоеная выпечка
Киш (quiche)
Хлеб батон
Багет
Булочки



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Крамбл
Бисквитный пирог
Кекс
Крем-карамель,
Шоколадный торт
Печенье *
Открытый пирог
Йогуртовый пирог

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



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в нее блюдо, пока духовка не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утиная котлета*
Утка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранина
Жаркое свинина
Жаркое телятина
Филе свинина
Филе телятина



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Рыба полуфабрикат
Рыбный пирог
Рыба целиком
Запеканка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка
по-дофински
Фаршированные овощи
Картофель в мундире



КОНДИТЕР

Бисквитный пирог
Фланы/кремы
Открытый пирог
Кекс
Бисквит
Яблочный пирог
Ореховый пирог
Кокосовый флан



ПЕКАРЬ

Хлеб батон
Багет
Хлеб полуфабрикат
Замороженные десерты
Восстановить свежесть
вчерашнего хлеба



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Овощной пирог
Засахаренные фрукты
Картофель
Грибное ризотто
Легкие закуски
Замороженные блюда



РАЗМОРОЗКА

Мясо
Рыба
Хлеб-десерты

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



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в нее блюдо, пока духовка не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает о конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



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 промокательной 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.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите на кнопку останова .

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 два раза.

Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина:



сырой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Баранина:



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.

• 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.



Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



Громкость

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



Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки:

Положение ВКЛ., лампочка светится во время всех приготовлений (кроме функции ЭКО).

Положение АВТО, лампочка духового шкафа 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»).




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

• 5 НАСТРОЙКИ





БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка останова  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата и  меню 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 0m00c. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

По истечении продолжительности приготовления 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 0m00c

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

• 7 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

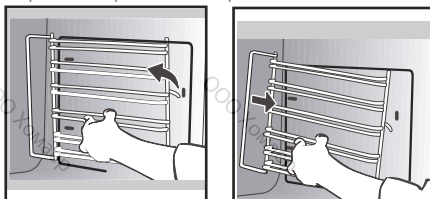
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

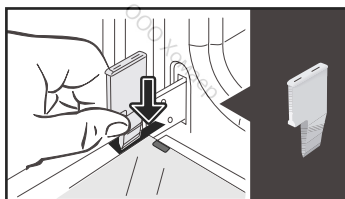
Предупреждение

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.

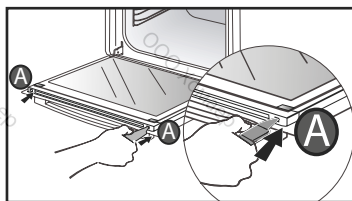
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте

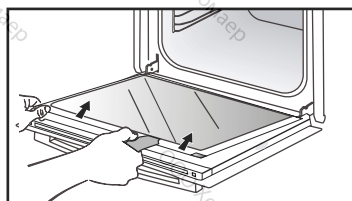
ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.



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



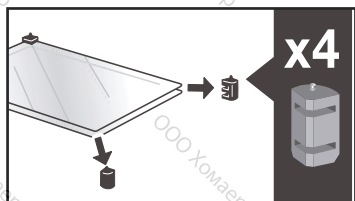
Извлеките стекло.



Дверца состоит из двух дополнительных

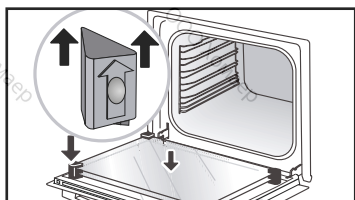
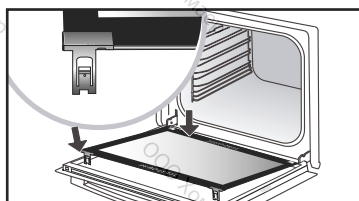
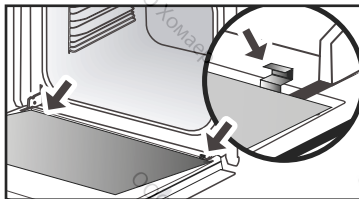
• 7 УХОД

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.

• 7 УХОД



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

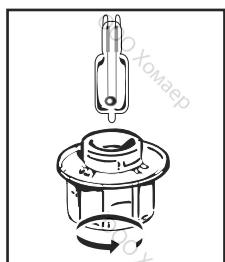


Предупреждение

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.



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, противни для выпечки, 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 пиролитической очистке вашего духового шкафа, удалите основные 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:

• 7 УХОД



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.



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 

время окончания (с отложенным стартом), затем подтвердите.

- Настройте желаемое время окончания пиролизас помощью ручки, затем подтвердите два раза.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы пиролиз закончился во время запрограммированного окончания.


По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .

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 мигает индикатор 0:00. После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения в 30 минут, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.

• 7 УХОД



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

Для этого выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек открывается.

- Выберите один из двух вариантов опустошения: БЫСТРО или АВТО (см. ниже подробно) и поступайте таким же образом, как для автоматического опустошения в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрав «Я отклоняю», затем подтвердив или в противном случае выберите «Я принимаю» и подтвердите выбор.

Также выберите опустошение БЫСТРО или АВТО, затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.



Опустошение БЫСТРО:

Только в случае, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.



Опустошение АВТО:

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды. Продолжительность опустошения приблизительно 2-3 секунды.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек.

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончилось, на дисплее появится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.

• 7 УХОД



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

Очистка от накипи - это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда духовой шкаф предлагает вам «рекомендована очистка от накипи», вы можете решить не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

У вас есть возможность выполнить еще 5 приготовлений, пока функции приготовления «на пару» не смогут осуществляться. Однако, если появляется «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить и выбрать «Я принимаю» и подтвердить.



Внимание

Если на дисплее появилось «очистка от накипи обязательна», вы непременно должны приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

- Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

ЭТАП 1: ОПУСТОШЕНИЕ

- Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек, подтвердите.

- Начинается цикл «Опустошение», длительность 3 мин 30 с.

ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка», продолжительность 30 мин. В конце цикла резервуар открывается автоматически.

ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Ополаскивание», продолжительность 3 мин 30 с.

ЭТАП 4: ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание, опять наполните резервуар водой до уровня МАКС.

- Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Опустошение», продолжительность 3 мин 30 с.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваша духовка снова готова к работе.

• 8 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.

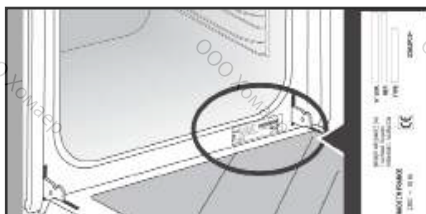
- Внизу духовки появилась вода.




На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

• 9 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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	
Nr H	Made in France 	

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

ВТОРЫЕ БЛЮДА		*		*		*		*		*		Время готовки в минутах	
		°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень	°C	уровень		
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 ножка, 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
	Свиные/телячьи ребрышки			210	3								20-30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3				20-30
Бараньи ребрышки			210	3								20-30	
РЫБА	Рыба жареная			275	4							15-20	
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3							190	3	30-35	
	Рыба в папильотках	220	3							200	3	15-20	
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2							30	
	Гратен дофинуа	200	3								180	3	45
	Лазанья	200	3								180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3								170	3	30
Выпечка	Савойский бисквит - Желюз							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 СЕИ 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.

