

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

DKP4531H

DKP4531X

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте незабываемые эмоции при работе с нашими приборами.

Наша техника привлекает внимание с первого взгляда, а непревзойденное качество дизайна говорит само за себя. Благодаря неподвластному времени стилю и изысканному покрытию каждый элемент дизайна становится шедевром, при этом гармонично сочетаясь с остальными деталями. К этим приборам так и хочется прикоснуться!

Дизайн продукции De Dietrich базируется на использовании надежного и высококачественного сырья. Наш принцип – применять в работе только лучшие материалы.

Объединяя самые современные технологии и благородные материалы, мы производим первоклассные приборы, которые помогут Вам максимально раскрыть кулинарные способности и получить удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:
www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

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.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



Список авторизованных дилеров De Dietrich

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
1 УСТАНОВКА	6
Выбор места и встраивание	6
Электроподключение	7
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	7
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	8
Панель управления и дисплей	9
Блокировка кнопок	9
Принадлежности (в соответствии с моделью)	10
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	11
Первый запуск.....	11
Меню настроек (в соответствии с моделью)	11
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
Начало приготовления	13
6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	14
Функция дегидратации	14
7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
Описание автоматических режимов	15
Описание категорий блюд	15
Начало автоматического приготовления.....	17
Обычный режим приготовления	17
8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ	18
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)	18
Функция таймера	18
9 УХОД	19
Очистка и уход	19
Самоочистка при помощи пиролиза.....	21
Замена лампочки	21
10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	22
11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350:	23

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

В момент получения прибора сразу же распакуйте его или попросите это сделать кого-либо другого. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Важно!

Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

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

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

Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

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

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

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

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

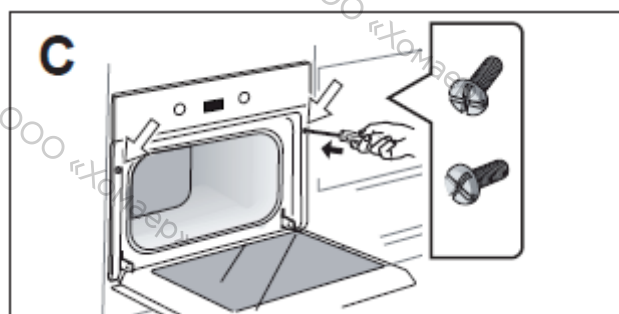
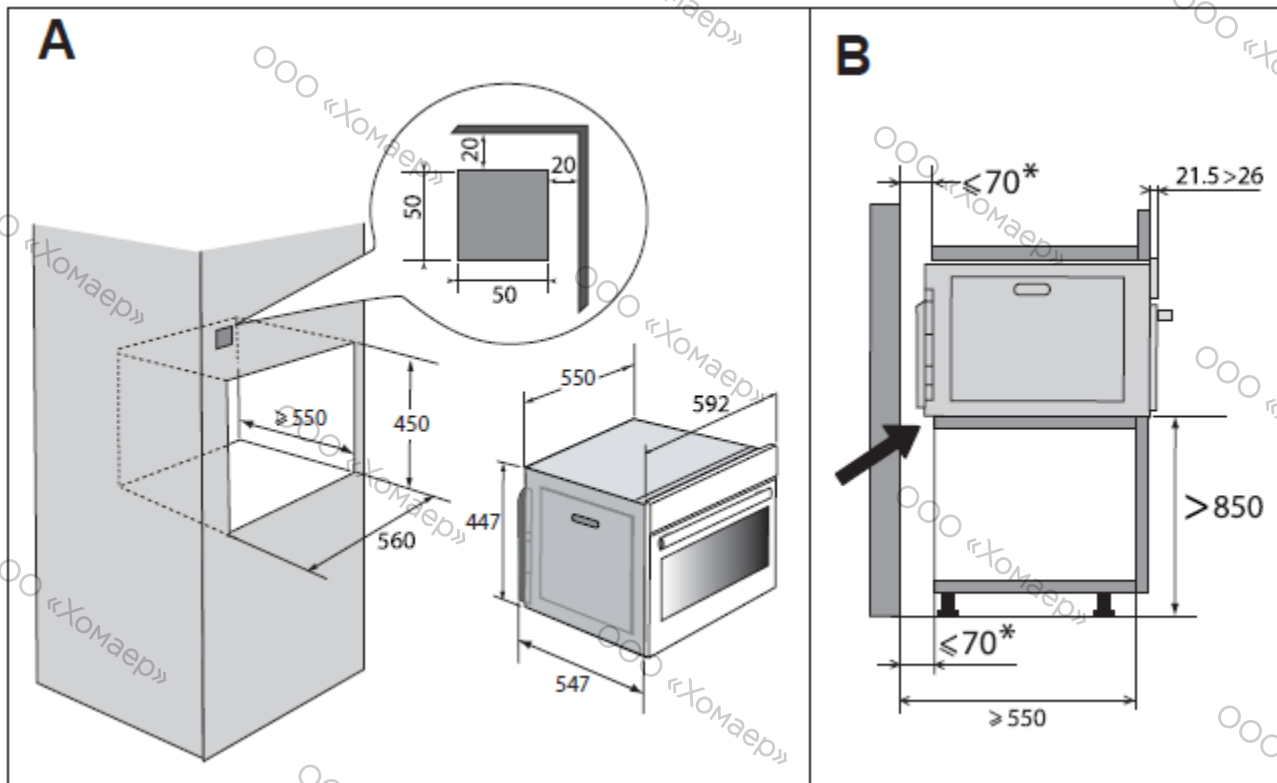
— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ



На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (рис. А) или над ней (рис. В). Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм^* (рис. С). Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие $50 \times 50 \text{ мм}$ для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие $\text{Ø } 2 \text{ мм}$ в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.



Рекомендация

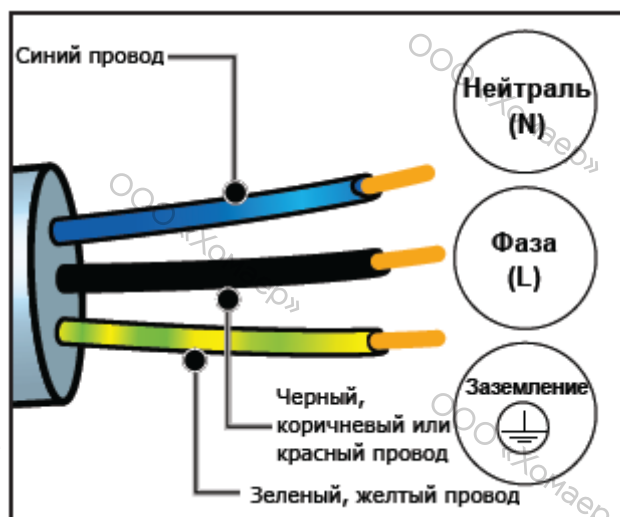
Чтобы убедиться в правильности установки, обратитесь к специалисту по бытовым электроприборам.

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Значение плавкого предохранителя должно составлять 16 ампер.

Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.



Внимание!

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.



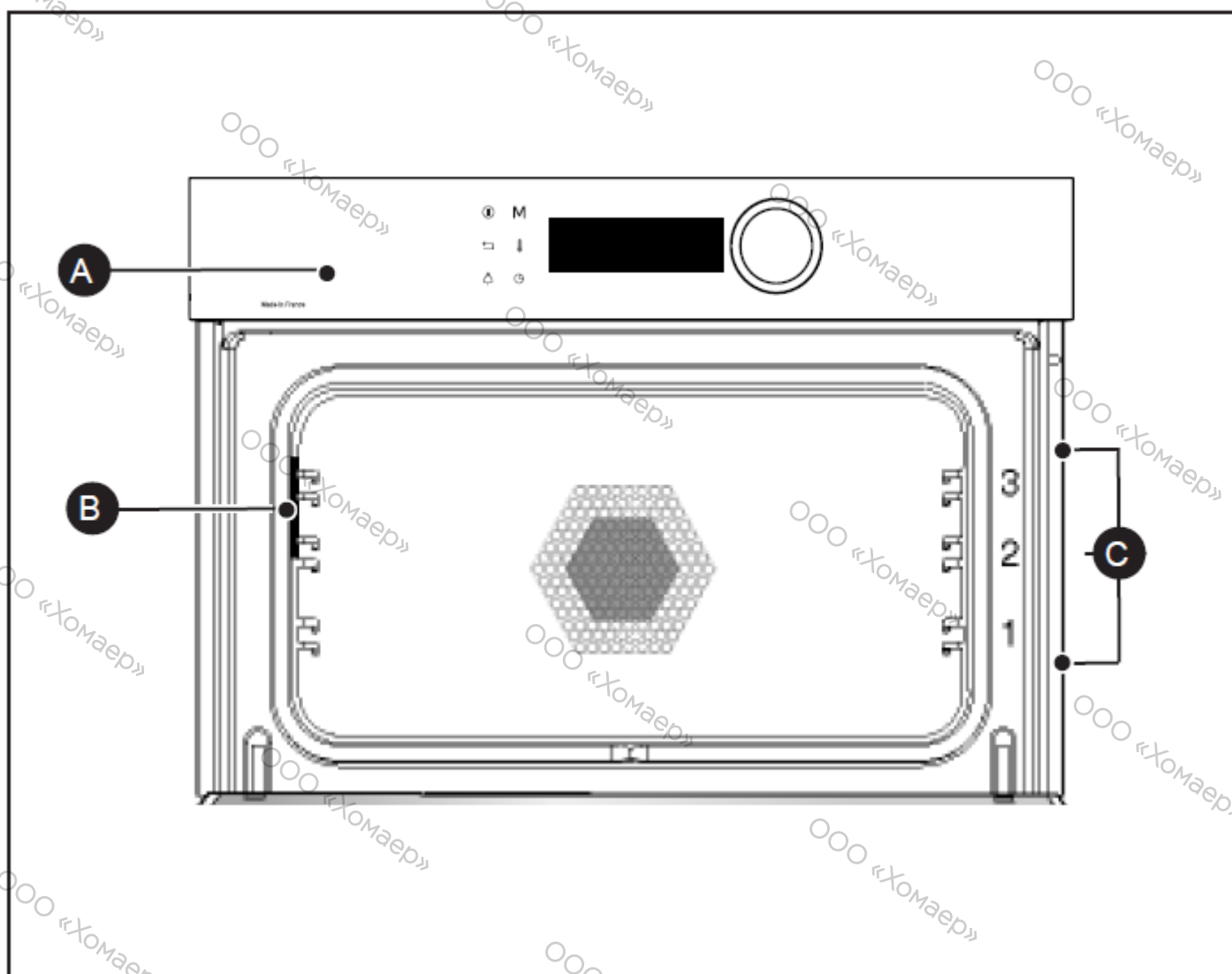
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в ближайшую мэрию или к диспетчеру, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации.

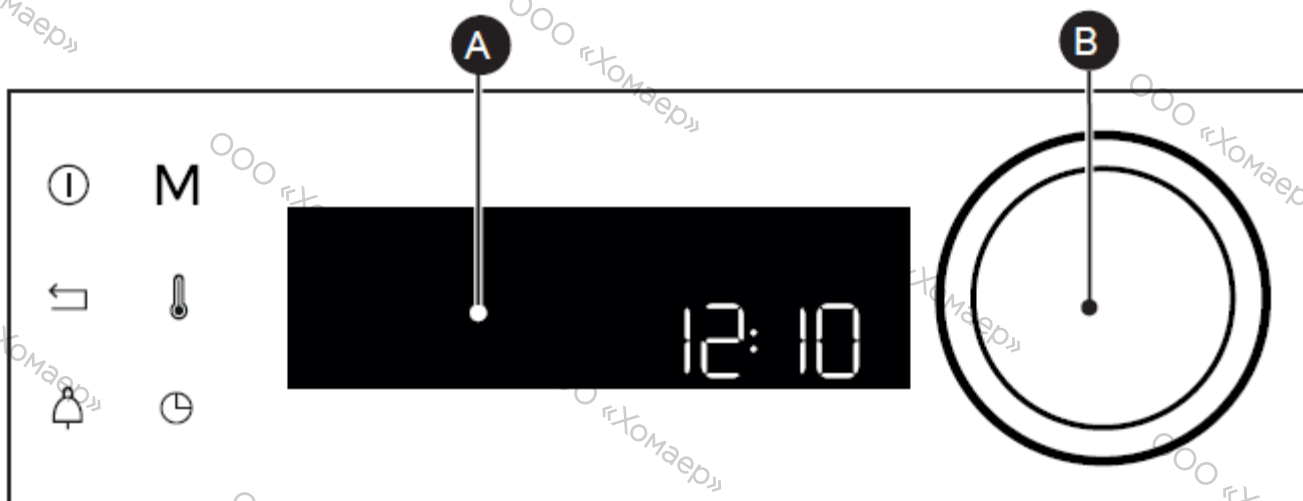
Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A.** Панель управления
- B.** Лампочка
- C.** Проволочные решетки (3 варианта высоты)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

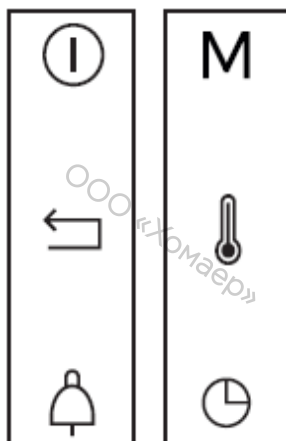
B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

- поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;
- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)

Клавиша возврата

Кнопка таймера






Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму


Кнопка температуры




Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до отображения символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

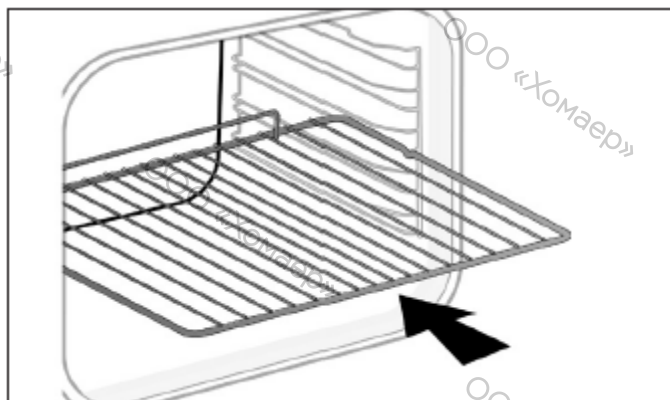
ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

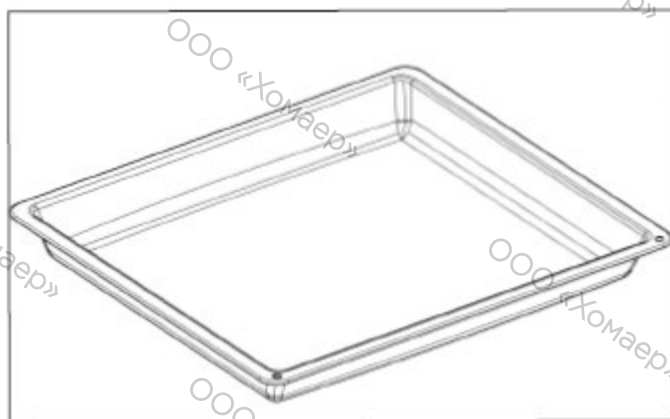
- Решетка, препятствующая опрокидыванию.

Решетка вставляется в направляющие, на нее можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания или жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Универсальный поддон толщиной 45 мм.

Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие. Если его установить под решеткой, он служит для сбора сока и жира с жарящегося мяса. Его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

В главном меню выберите функцию **НАСТРОЙКИ**, повернув ручку и подтвердив ввод. Вам будут предложены различные настройки.

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите. Если ваш духовой шкаф подключен к источнику питания, время обновляется автоматически.

- Звук

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

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Настройте время

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

Ваш духовой шкаф показывает время.

- Управление лампочкой

Вам предлагают два выбора настройки: В положении ВКЛ. лампочка светится во время всего приготовления (кроме функции ЭКО). В положении АВТО лампочка духовки гаснет по истечении определенного времени приготовления. Выберите положение и подтвердите.

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный 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.

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».











При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления. Во время навигации вы можете напрямую перейти в это меню, нажав кнопку «М».



**** Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф**

Положение	Рекомендуемая T°С от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев**	180°С 35 – 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желативно в керамической посуде.
 Конвектор*/**	190°С 35 – 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим**	200°С 35 – 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желативно в керамической посуде.
 ЭКО*	190°С 35 – 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль**	190°С 100 – 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 – 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желативно в керамической посуде.
 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.
 Поддержание тепла	60°С 35 – 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 – 75°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).
 Дегидратация	80°С 35 – 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.

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



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



Рекомендации в отношении экономии энергии.

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

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.


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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ


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

Ее можно изменить, как описано ниже.




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

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав настройку продолжительности с помощью кнопки , затем ввести продолжительность, повернув ручку, и подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

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 экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**.

Подтвердите выбор, нажав на ручку или удерживая нажатой кнопку остановки работы.

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

Дегидратация — один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части содержащейся воды в продуктах, 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.

ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ 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

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

В режиме АВТО можно выбрать из множества рецептов, сгруппированных по категориям, и готовить разными способами. Интеллектуальный духовой шкаф автоматически предложит вам предварительно заданный режим приготовления или альтернативные варианты, которые можно легко выбрать в интерфейсе навигации.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

В главном меню выберите функцию АВТО, повернув ручку и подтвердив выбор. Вам будут предложены разные категории блюд:

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.



Рекомендация

При приготовлении любых блюд перед тем, как вставить противень, духовой шкаф сообщает вам, на какой уровень следует его вставить.

МЯСО
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
СВИНАЯ ГОЛЯШКА
СВИНОЕ ФИЛЕ
СВИНОЕ ЖАРКОЕ
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ
КУРИЦА
УТКА
УТИНОЕ ФИЛЕ
БЕДРО ИНДЕЙКИ

РЫБА
ФОРЕЛЬ
ЛОСОСЬ
КРУПНАЯ РЫБА
ЛОБСТЕР
РЫБНЫЙ ПИРОГ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ВТОРЫЕ БЛЮДА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ
ЛАЗАНЬЯ
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ
СЫРНЫЙ ПИРОГ
КИШ
ПИЦЦА
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН
СУФЛЕ

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ
БУЛОЧКИ
БАГЕТ
ХЛЕБ
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТЫ
БИСКВИТНЫЙ
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ
ПЕЧЕНЬЕ
КЕКСЫ
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функция АВТО выбирает за вас режим приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим АВТО в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

В зависимости от выбранного блюда режим ИИ предлагает вес по умолчанию, который при необходимости можно настроить перед подтверждением. Духовой шкаф автоматически считывает время и температуру приготовления. Отобразится уровень высоты: вставьте противень и подтвердите.

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



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

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

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

По окончании приготовления в ручном или автоматическом режиме духовой шкаф предлагает вам три варианта адаптации для достижения ожидаемого результата: ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА и ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН.

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

В конце приготовления вы можете подрумянить блюдо с помощью функции Хрустящая корочка.

Выберите функцию приготовления, настройте температуру и запрограммируйте продолжительность приготовления. По завершении приготовления выберите функцию Хрустящая корочка и подтвердите выбор нажатием ручки.


Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В конце приготовления вы можете выбрать функцию ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА, которая позволит оставить блюдо в духовом шкафу, не пережарив его. Температура духовки регулируется до температуры подачи на стол, пока вы не будете готовы.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .

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


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

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

Вы можете выбрать функцию ДОБАВИТЬ 5 МИН в конце запрограммированного периода приготовления. При активации функции ДОБАВИТЬ 5 МИН духовка возобновляет режим приготовления и настраивает температуру на 5 минут с возможностью продления, если это понадобится.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА: по окончании приготовления на дисплее духовки появится надпись «Приятного аппетита», и блюдо можно вынимать из духовки. Чтобы выключить духовку, нажмите ручку или кнопку остановки духовки.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.

9 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

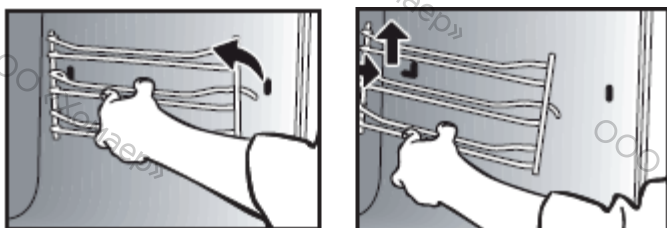
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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 проволочные решетки.



ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

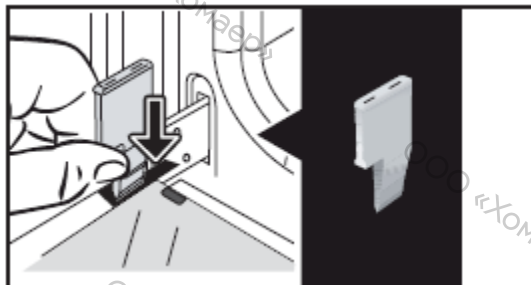
Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

 **Предостережение.**

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.

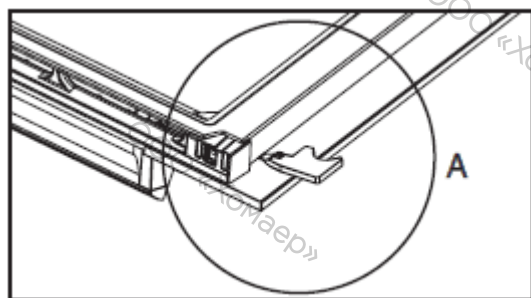
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте упор в предусмотренное для него место **A** справа.

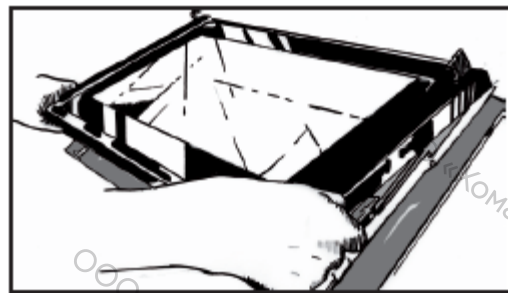


Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом. Выполните аналогичные действия слева.



Вытащите каркас со стеклом.

Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.



Здесь входят 2 стекла, у первого имеются 2 резиновых упора на двух передних углах.

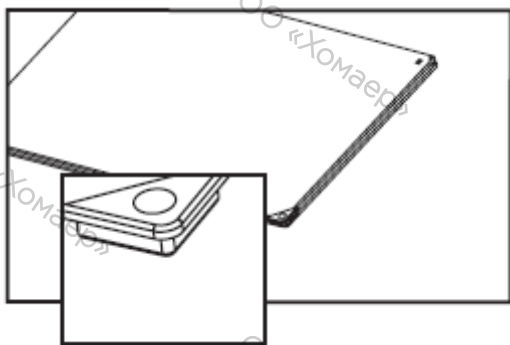
Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.

Не опускайте стекло в воду.

Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

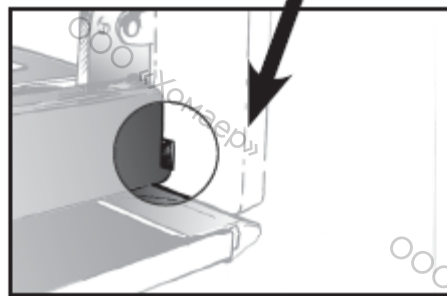
После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

Установите два черных резиновых упора на передние углы второго стекла:

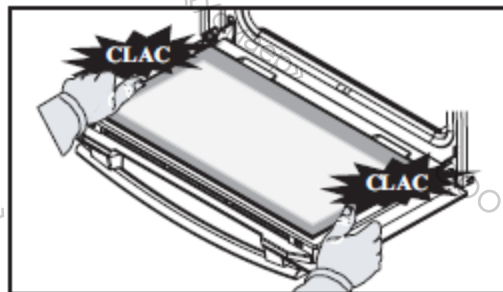


Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.



Ваш прибор снова готов к работе.

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 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.



Перед началом очистки пиролизом достаньте противень и решетку. Вы можете оставить направляющие в духовом шкафу.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:



Режим пиролиза ЭКО на 1 час 30 минут




Пиролиз на 2 часа

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.


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

По окончании пиролиза наступает фаза охлаждения, и в это время духовой шкаф остается недоступным.



После охлаждения духовки удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем пункте, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

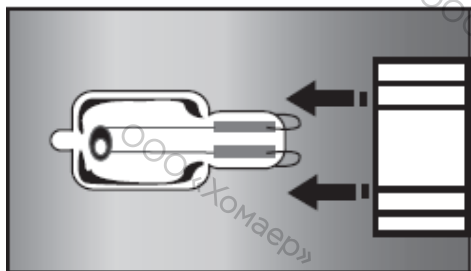
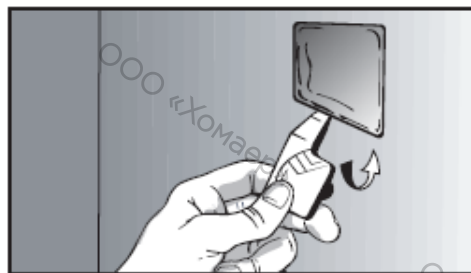


Предостережение.

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 °С, G9. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа. Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластикового клина.

Замените лампочку (используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь закрепите светильник. Подключите духовой шкаф.

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
- Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
- Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
- Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим ДЕМО (см. меню настроек).
- Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения 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.
- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.	Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Песочное тесто (8.4.1)	Конвектор	165	2	18–20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20–23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3/1	22–25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22–25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3/1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35–40 мин	Предварительно разогретый духовой шкаф, форма на решетке + 5 мин в выключенном духовом шкафу без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня (неприменимо)
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50–55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	1/1	50–55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Гриль высокой мощности	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

