

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ
DOP7350

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции. Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

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

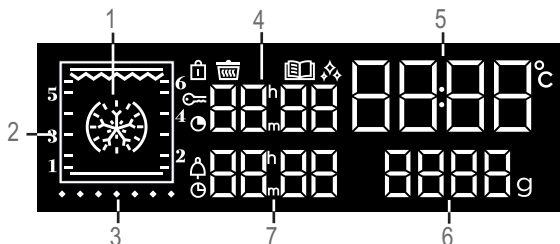
| | |
|--|-----------|
| Описание духового шкафа | 3 |
| Панель управления | 3 |
| Освещение - направляющие - аксессуары..... | 4 |
| Настройки | 5 |
| Установка времени | 5 |
| Изменение времени..... | 5 |
| Таймер | 5 |
| Блокировка панели управления | 5 |
| Меню настроек | 5 |
| Выполнить приготовление | 6 |
| Режим «СПЕЦИАЛИСТ» | 6 |
| - Обычный режим приготовления | 6 |
| - Запрограммировать температуру, продолжительность | 6 |
| - Приготовление с отложенным стартом | 7 |
| - Сохранить программу приготовления | 7 |
| - Функции приготовления в режиме «Специалист» | 8 |
| Режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» | 11 |
| Режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ» | 12 |
| - Рекомендации и хитрости | 13 |
| Уход | 14 |
| Внешняя поверхность | 14 |
| Демонтаж съемных боковых направляющих из нержавеющей стали | 14 |
| Установка и демонтаж выдвижных направляющих..... | 14 |
| Очистка внутренних стекол..... | 14 |
| Снятие и установка дверцы | 14 |
| Самоочистка при помощи пиролиза..... | 15 |
| Замена лампочки | 16 |
| Неисправности и способы их устранения | 16 |
| Служба послепродажного обслуживания | 17 |

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение продолжительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени окончания приготовления

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Низкая температура»
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор самоочистки (пиролиз)
- Индикатор блокировки дверцы
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



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

• РУЧКА 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:



ПОВОЕРНИТЕ регулятор.



Для подтверждения выбора НАЖМИТЕ на центр регулятора.

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



2 ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Уход».

3 БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф имеет 6 уровней боковых направляющих для размещения аксессуаров (решетки, противня и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

4 АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис.А). 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.

Многофункциональный противень, глубокий поддон 45 мм (рис. В).

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 выпечки, 20 мм (рис. С).

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 противень. Можно также вставлять в направляющие под решеткой для сбора сока и жира при жарке.

«Вкусовые» решетки (рис. D)


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 противне.


Система выдвижных направляющих (рис.Е).

Благодаря новой 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 получения ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

 **Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.**

 **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.

• 2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая регулятор, затем нажмите на него для подтверждения выбора.

В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Удерживайте 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 духовке.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая регулятор, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет.

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

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

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

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 во время остановки духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. E)

Вы можете изменять разные параметры вашей духовки:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек. См. таблицу ниже:

| | |
|--|--|
| <i>Параметры, установленные по умолчанию</i> | Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления. |
| | Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют. |
| | Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%. |
| | ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим. Выключите его, чтобы ваш духовой шкаф был в состоянии готовности для работы. |

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

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ




ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 3 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «СПЕЦИАЛИСТ».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность, тип приготовления); выберите режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ».

- Рецепт полностью контролируется духовкой благодаря специальной электронной программе, чтобы получить приготовление мяса бесподобной нежности и исключительного вкуса; выберите режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА».

 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.

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ① или ≡.

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.



ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. А)

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

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите выбор.

Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.



ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на ⏴











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



ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления и гает, настройка возможна. Поверните регулятор, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.


Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

| ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ |
|--|-----------------------|
|  ОБДУВ | 30 мин |
|  КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ | 15 / 30 мин |
|  ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ | 30 мин |
|  ЭКО-РЕЖИМ | 30 мин |
|  ОБДУВАЕМЫЙ ТУРБО - ГРИЛЬ | 15 мин |
|  ОБДУВ И НИЖНИЙ НАГРЕВ | 30 мин |
|  ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ | 7 мин |
|  ПОДОГРЕВ | 60 мин |
|  РАЗМОРОЗКА | 60 мин |
|  ХЛЕБ | 40 мин |
|  СУШКА | 5 часов |

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование (рис. E) :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните регулятор до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

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

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис.F):

Поверните регулятор до MEMO, затем подтвердите. С помощью регулятора просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.







3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»






(в зависимости от модели)

 Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

| Положение | Рекомендуемая Т°С мини. - макс. | Применение |
|--|------------------------------------|--|
|  Обдув* | 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, желательно в керамической посуде. |
|  Верхний и нижний нагрев | 200°С 35°С - 275°С | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде. |
|  ЭКО-режим* | 200°С 35°С - 275°С | Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева. |
|  Обдув и турбо гриль | 200°С 100°С - 250°С | Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень 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. |
|  Обдув и нижний нагрев | 180°С 75°С - 250°С | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде. |

3 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. В предварительно разогретую духовку 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. |

* 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.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

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



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

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИЯ СУШКА

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей 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.

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 |

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. G)

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на регулятор.

- Мигает «P01», вам необходимо выбрать свое блюдо, повернув регулятор.

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:

- P01 Жаркое телятина (4:00)
- P02 Говядина сырой прожарки (3:00)
- P03 Говядина полной прожарки (4:00)
- P04 Жаркое свинина (5:00)
- P05 Баранина сырой прожарки (3:00)
- P06 Баранина полной прожарки (4:00)
- P07 Птица (6:00)
- *P08 Мелкая рыба (1:20)
- *P09 Крупная рыба (2:10)
- *P10 Йогурт (3:00)

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

- Подтвердите выбор нажатием на регулятор.

Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 10 минут.


Нажмите на кнопку для выключения звукового сигнала.



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. H)

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

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая регулятор.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. I)

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.


Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно программируются 35 рецептов (или 15 в зависимости от вашего духового шкафа). См. 2 таблицы ниже.


Просмотрите продукты с помощью вращения регулятора и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая регулятор, затем подтвердите.

Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. J)

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на регулятор. Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

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

| Продукты | 35 рецептов |
|---------------------------|-------------|
| Курица | P01 |
| Утка | P02 |
| Утиное филе | * P03 |
| Индейка | P04 |
| Баранья лопатка | P05 |
| Говядина сырой прожарки | P06 |
| Говядина средней прожарки | P07 |
| Говядина полной прожарки | P08 |
| Жаркое свинина | P09 |
| Жаркое телятина | P10 |
| Ребра телятина | * P11 |
| Лосось | P12 |
| Форель | P13 |
| Рыбный пирог | P14 |
| Лазанья | P15 |
| Картофель гратен | P16 |
| Фаршированные томаты | P17 |
| Картофель в мундире | P18 |
| Дрожжевая выпечка | P19 |
| Пицца | P20 |
| Пудинг | P21 |
| Слоеная выпечка | P22 |
| Киш | P23 |
| Фруктовый пирог | P24 |
| Крамбл | P25 |
| Бисквитный пирог | P26 |
| Кекс | P27 |
| Крем-карамель | P28 |
| Печенье | * P29 |
| Открытый пирог | P30 |
| Йогуртовый пирог | P31 |
| Безе | P32 |
| Булочки | P33 |
| Хлеб батон | P34 |
| Багет | P35 |

* Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.



| Продукты | 15 Готовые |
|-------------------------|---------------|
| Курица | P01 |
| Утиное филе | * P02 |
| Говядина сырой прожарки | P03 |
| Пицца | P04 |
| Жаркое свинина | P05 |
| Картофель гратен | P06 |
| Баранья лопатка | P07 |
| Жаркое телятина | P08 |
| Лосось | P09 |
| Рыбный пирог | P10 |
| Пудинг | P11 |
| Фаршированные томаты | P12 |
| Печеньё | * P13 |
| Открытый пирог | P14 |
| Булочки | P15 |

* *Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.*

РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина, свинина, баранина

- Обязательно вынимайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красным внутри и горячим в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей: таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

- Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из мяса вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, пудинги

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размякнуть. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырыми или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

- Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между решеткой и пиццей.



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ СЪЕМНЫХ ХРОМИРОВАННЫХ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. А)

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

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. В)

(в зависимости от модели)

После удаления 2 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 **А** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 боковые решетки и затем положите ваш противень на 2 уровень направляющих, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите решетки.

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

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

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 (рис. С)

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 закрепления **А**, чтобы отщелкнуть стекло. Извлеките стекло.

Дверца состоит из двух дополнительных стекол, 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 резиновые соединительные 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.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией самоочистки пиролизом:

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

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

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



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:



PyroExpress 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 ЭКО продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**



Пиролиз на 2 часа

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА (рис. D)

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 мигает индикатор 0:00.



После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью.

Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд на ваш выбор.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. E)

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на 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.

• 4 уход



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. F)



Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

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.

• 5 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.

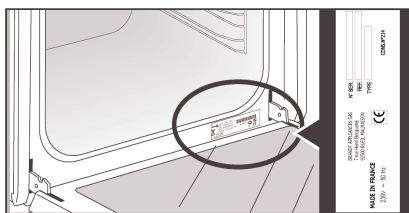
- **Не выполняется очистка пиролизом.** Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не уходит.

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



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной 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 |
| SERVICE : C | TYPE : D |
| E | F |
| Nr. H | |

B: Коммерческие реквизиты

C: Серийный номер

H: Номер серии