

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

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 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.



BV Cert. 6011825

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

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

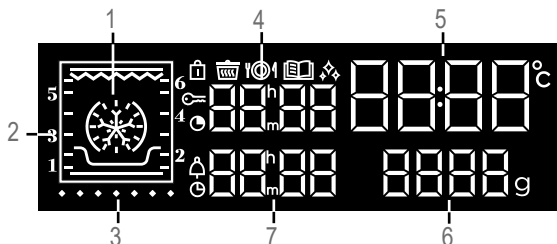
Описание духового шкафа	3
Панель управления	3
Лампочка - направляющие - принадлежности	4
Настройки.....	5
Установка времени	5
Изменение времени	5
Таймер	5
Блокировка панели управления	5
Меню настроек	5
Выполнить приготовление.....	6
Режим «СПЕЦИАЛИСТ»	6
- Обычный режим приготовления	6
- Запрограммировать 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
Режим «Chef»	14
- Рекомендации и хитрости	17
Уход.....	18
Внешняя поверхность	18
Демонтаж проволочных решеток	18
Установка и демонтаж выдвижных направляющих	18
Очистка внутренних стекол	18
Разборка и сборка пластины «Sensor»	19
Самоочистка при помощи пиролиза	19
Замена лампочки	20
Неисправности и способы их устранения.....	21
Служба послепродажного обслуживания.....	22

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 «Chef»
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор самоочистки (пиролиз)
- Индикатор блокировки дверцы
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



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

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:



ПОВЕРНИТЕ ручку.



1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



2 ЛАМПОЧКА

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

3 НА ПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 6 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, противня и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

4 ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (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 выдвигаемых направляющих (рис.Е).

Благодаря новой системе выдвигаемых 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 ручку, затем нажмите ее 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 ручку, 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 ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

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

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

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

Параметры, установленные по умолчанию	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, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваш духовой шкаф был в состоянии готовности для работы.
	Заставка Положение ON, дисплей положение ВКЛ, дисплей гаснет через 90 секунд. ВЫКЛ положение, уменьшение, яркость после через 90 секунд.

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

- 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».



Выберите режим «СНЕФ» для рецепта, автоматически управляемого духовкой. Выберите из списка наиболее распространенных блюд то, которое вы хотите приготовить

 **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  или .

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



КОНВЕКТОР



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



КОМБИНИРОВАННЫЙ



ПОДОГРЕВ

НАГРЕВ



КОНВЕКЦИОННЫЙ



РАЗМОРОЗКА

РЕЖИМ



ЭКО



ХЛЕБ



ОДИНОЧНЫЙ ТУРБО



СУШКА



ГРИЛЬ
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

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



3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



нажмите на .

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

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)


Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления  мигает, настройка возможна. Поверните ручку, 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.

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. Нажмите для подтверждения.

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 ручку до «МЕМ 1» (ПРОГ 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 ручку до MEMO, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
 КОНВЕКТОР	30 мин
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 / 30 мин
 КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
 ЭКО	30 мин
 ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
 ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
 ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
 ПОДОГРЕВ	60 мин
 РАЗМОРОЗКА	60 мин
 ХЛЕБ	40 мин
 СУШКА	5 часов

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ









ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

(в зависимости от модели)








Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая T°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, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 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.
 Верхний 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



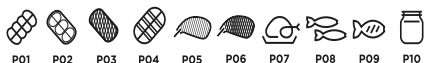
РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

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.

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)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. G)

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  и «Lt» отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

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

- 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 ручку. 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.

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ




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 ручку. Нажмите для подтверждения.

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.

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 ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.


Духовой шкаф автоматически рассчитывает 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 ручку.

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.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



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
Шоколадный торт	P32
Булочки	P33
Хлеб батон	P34
Багет	P35

Продукты	15 Готовые рецепты
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
Печенье	* P13
Открытый пирог	P14
Булочки	P15

** Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.*

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ




РЕЖИМ «СНЕФ»

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

⚠ Для использования режима «ШЕФ-ПОВАР» предварительное нагревание не требуется.
ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование: приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. К)

- Поверните ручку на функцию приготовления «Шеф-повар».

Символ  и «СНЕФ» появляются на экране. Подтвердите нажатием джойстика. Шеф-повар «1» мигает, вы должны выбрать блюдо, повернув ручку.

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Этот способ приготовления осуществляется в два этапа:

1- Первый этап анализа, когда духовой шкаф начинает нагреваться

и определяет идеальное время приготовления. Этот этап длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.

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

Данный этап анализа обозначается изображением .

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


Указанная оставшаяся продолжительность приготовления учитывает продолжительность приготовления на первом этапе.

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. L)

Вы можете изменить время окончания приготовления, прежде чем ставить блюдо на полку.

- При желании вы можете изменить время окончания приготовления, нажав кнопку  и отобразив новое время окончания приготовления, когда печь запустилась.

Подтвердите нажатием джойстика. Духовка остановится и запустится позже, так что приготовление заканчивается в нужное время

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД «CHEF»



CHEF 1



CHEF 2



CHEF 3



CHEF 4



CHEF 5



CHEF 6



Пицца (CHEF 1)

300г до 1,2 кг

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

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

Выложите ее на противень для выпечки, чтобы тесто было мягким.



Курица (CHEF 2)

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

Поместите цыпленка в решетку гриля + сборка поддона.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.



Poissons (CHEF 3)

400г до 1 кг

вся рыба (морской лещ, хек, форель, скумбрия), запеченная с рыбой.

Зарезервируйте эту функцию для целой рыбы.

Используйте универсальное блюдо



Пирог с начинкой (CHEF 4)

- киш/пудинг свежий
- киш/пудинг замороженный

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

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



Сладкий пирог (CHEF 5)

- свежие пироги
- замороженные пироги

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



Мелкое печенье (CHEF 6)

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

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

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «СНЕФ»

Пицца

Для рецепта понадобится: 1 пласт теста для пиццы

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

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

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

Киш (пирог с начинкой):

Для рецепта понадобится: 1 алюминиевая форма для выпечки диаметром от 27 до 30 см

1 упаковка готового песочного теста
3 взбитых яйца, 50 мл жирных сливок
соль, перец, мускатный орех

Варианты начинки:

200 г готового бекона со шпиком
или 1 кг приготовленного цикория-эндивия, 200 г тертого сыра Гауда

или 200 г брокколи, 100 г нарезанного на маленькие кусочки бекона, 50 г сыра с голубой плесенью
или 200 г лосося, 100 г отваренного и высушенного шпината

Курица

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

Слоеный яблочный пирог с пралине

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

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

2 яйца взбить вместе с 30 г сахара, затем добавить охлажденные сливки. Нарезать 2 яблока кубиками и обвалить их в 70 г крошки пралине. Выложить крем и яблочную начинку на тесто. Поставить в духовку.



ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ ДЛЯ РЕЖИМА «СНЕФ»

Пицца

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

Пироги / Запеканки / Пудинги

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

Рыба

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

Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК (рис. А)

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.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. В)

(в зависимости от модели)

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 **А** находится напротив вас.

Установите на место ваши 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.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ (рис. С)

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

Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

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

Извлеките первое закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления **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.

РАЗБОРКА И СБОРКА ЭЛЕМЕНТА «SENSOR» (рис.D)

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

Разборка:

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

Сборка:

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

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. E)

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. **ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. G)**

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. F)

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.

 **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.

Вибрационный шум.

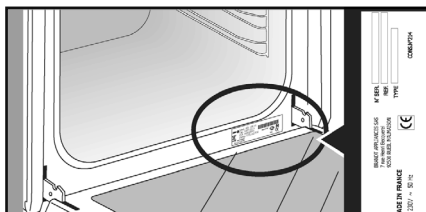
Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой. Это не влияет на правильное функционирование вашего устройства, но, тем не менее, может создавать шум вибрации во время вентиляции. Демонтируйте устройство и переместите шнур. Вмонтируйте духовой шкаф.



• 6 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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

- B: Коммерческие реквизиты
- C: Эксплуатационные данные
- H: Номер серии