

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

*ДУХОВОЙ ШКАФ ДЛЯ  
КОМБИНИРОВАННОГО С  
ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ*

*100%*

**De Dietrich**



RU

## **УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит  
вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этой духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

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

**De Dietrich**

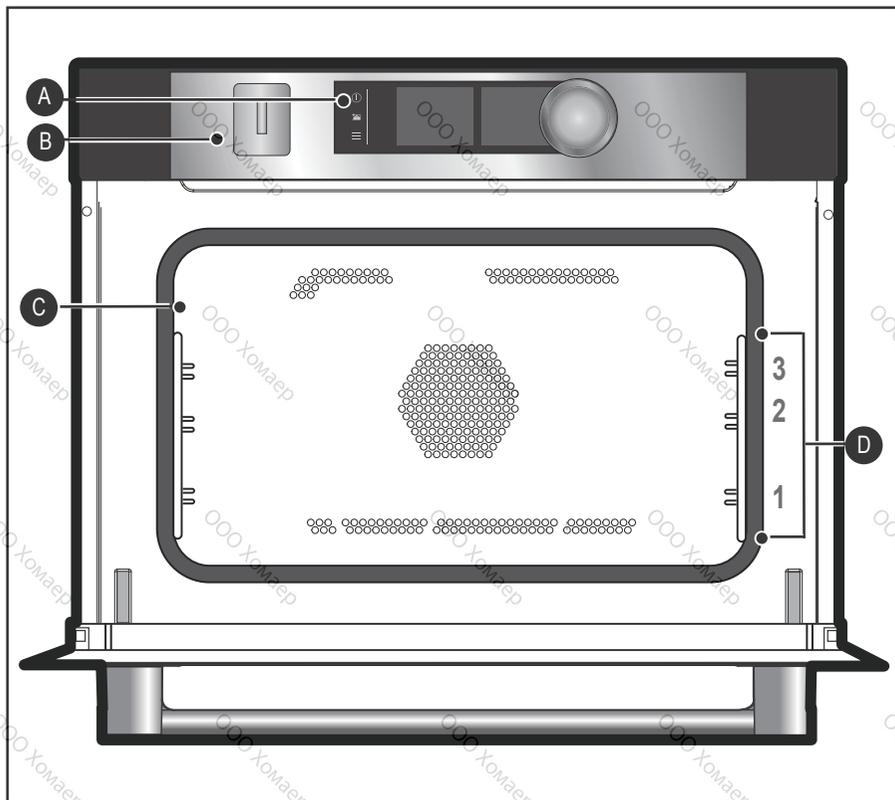


# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 / Описание духового шкафа</b> .....	<b>4</b>
Панель управления и дисплей .....	5
Принадлежности .....	6
Отсек для заполнения .....	7
Первые настройки - включение .....	8
<b>2 / Режимы приготовления</b> .....	<b>9</b>
Режим «Специалист» .....	10
Режим «Пар Expert» .....	10
◦ Избранное (сохраненные программы приготовления) .....	12
◦ Функции приготовления .....	13
◦ Сушка .....	15
Режим «Кулинарная книга» .....	16
Режим «Комбинированное с паром приготовление» .....	16
◦ Список блюд .....	17
<b>3 / Настройки</b> .....	<b>20</b>
Блокировка панели управления .....	21
<b>4 / Таймер</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Уход - Очистка</b> .....	<b>22</b>
Внешняя поверхность .....	22
Демонтаж проволочных решеток .....	22
Очистка внутренних стекол .....	22
Снятие и установка дверцы .....	22
Замена лампочки .....	24
Функция очистки .....	24
◦ Пиролиз .....	24
◦ Опустошение резервуара с водой .....	26
◦ Очистка водонагревателя от накипи .....	27
<b>6 / Неисправности и способы их устранения</b> .....	<b>28</b>
<b>7 / Послепродажное обслуживание</b> .....	<b>29</b>
Тесты рабочей пригодности .....	30

# • 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

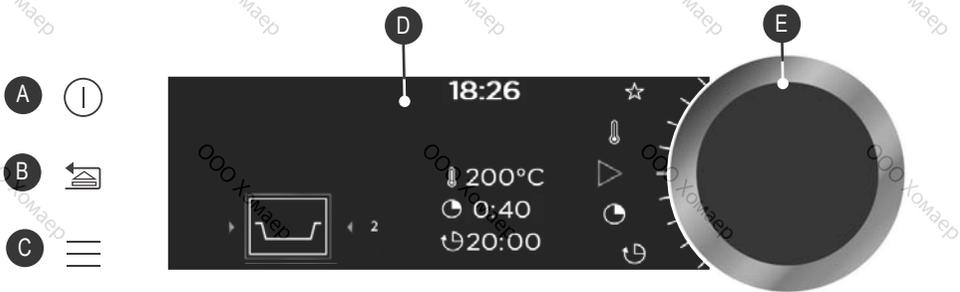
## ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой
- C** Лампочка
- D** Проволочные решетки (3 варианта высоты)

# 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



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

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

**C** Кнопка **доступа к МЕНЮ** (приготовление, настройки, таймер, очистка)

**D** Дисплей

**E** **Вращающаяся ручка с нажимом по центру** (не съемная)

- поворачивая ее, выбираете программы, увеличиваете или уменьшаете значения;

- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

## СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



Начало приготовления



Пар



Останов процесса приготовления



Сохранение приготовлений



Температура в градусах



Индикатор блокировки кнопок



Продолжительность приготовления



Индикатор блокировки дверцы во время пироллиза



Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



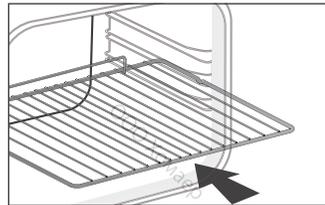
Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

# • 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

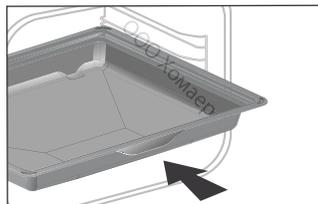
### - Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



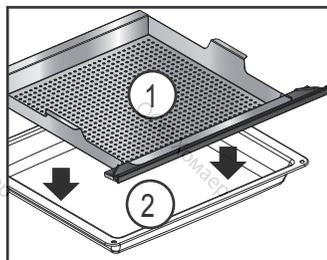
### - Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



### - Специальное блюдо для приготовления продукта на ПАРУ 100%

**1** - Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой.  
**2** - Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм позволяет собирать конденсационную воду.



Установите перфорированное блюдо из нержавеющей стали на многофункциональное блюдо и вставьте их вниз на уровень 1.



### Внимание

Использовать исключительно в режиме приготовления на пару. Не использовать в других режимах приготовления. Перед пиролизической очисткой извлеките форму из духовки.

# 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

### Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой.

Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

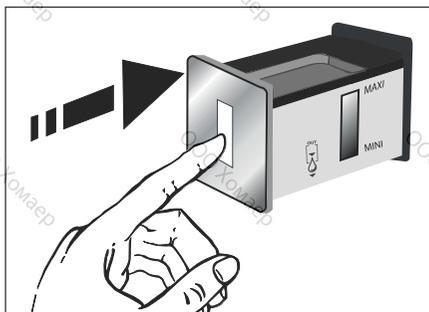
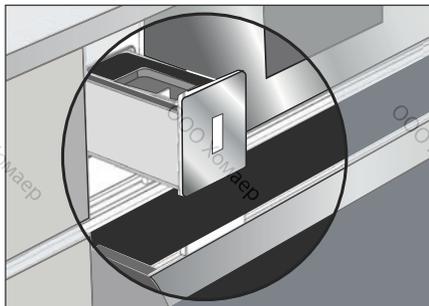
Заполните резервуар.

Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня.

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

После этих действий закройте отсек, толкнув его рукой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



### Рекомендация

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

При необходимости скорректируйте уровень.

### Внимание

Не используйте смягченную или деминерализованную воду.

### Внимание

**После каждого приготовления обязательно сливайте воду.** Продолжительность цикла автоматического опустошения около 3 мин. См. главу «Уход - Функция опустошение»

# 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ - ВКЛЮЧЕНИЕ

### . Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.

### . Настройте время

На дисплее мигает 12:00.

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

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: Для нового изменения времени см. главу «Настройки».

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

### - Начало работы - Главное меню

Нажмите кнопку МЕНЮ  для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время.

Вы попадете на первый режим приготовления: режим Специалист.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить различные программы.



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для останова работы духового шкафа удерживайте в течение нескольких секунд кнопку останова работы .

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:



Выберите режим **«КНИГА РЕЦЕПТ ПАР»** для классического рецепта с подключением пара или рецепта

100% приготовления на пару, для которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.

1



Для приготовления рецепта выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.

2



Выберите режим **«ПАР ЭКСПЕРТ»** при приготовлении рецепта, для которого вы сами выбираете тип, температуру, процентное соотношение пара и продолжительность приготовления.

3



Выберите режим **«КУЛИНАРНАЯ КНИГА»** для рецепта, для приготовления которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется подбором наиболее подходящих параметров.

# • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



## РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

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

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

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



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый верхний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка

\*\*\*\*\*



Избранное (позволяет сохранить 3 приготовления)



## РЕЖИМ «ПАР EXPERT»

Данный режим приготовления позволит вам получить блюда более мягкие, нежные, что сохраняет их вкус. При этом продукты не пересушиваются и сохраняют свою хрустящую корочку (при комбинированном режиме).

Вы можете сами настраивать все параметры приготовления, а также процентное соотношение пара.

Выберите режим «Пар Expert» в главном меню, затем подтвердите свой выбор.

Затем выберите одну из функций приготовления, предлагаемую в списке ниже, затем подтвердите.

- Для приготовления исключительно на пару:



Пар 100%

\*\*\*\*\*

- Для комбинирования классического приготовления с подключением пара (комбинированный режим):



Пар конвекция



Пар турбогриль



Пар вентиляруемый нагрев

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Par Expert»)

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, духовка подскажет вам один или два уровня высоты.

- Поставьте ваше блюдо на рекомендуемый уровень.

- Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься.

**Примечание:** Некоторые параметры можно изменять (в зависимости от выбранного режима) до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и задержку старта), см. следующие главы.

### ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного вами типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления. Ее можно изменить следующим образом.

- Выберите символ температура , затем подтвердите его.

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

### ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления , затем подтвердив.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.



**Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**



### ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

(Только для функции «Par Expert»)

Духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите символ пар , затем подтвердите.

Введите новое процентное соотношение пара, повернув ручку (от 50 до 100 % в режиме пар 100% и от 20 до 80% в комбинированном режиме), затем подтвердите ваш выбор.

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(«Специалист» и «Par Expert»)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

- Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.

Примечание: Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

### ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На дисплее духового шкафа появится сообщение:

«Вы хотите остановить выполняемое приготовление?».

Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите для выполнения приготовления.



**ИЗБРАННОЕ**  
(только режим «Специалист»)

### - Сохранить программу приготовления

Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 рецепта из режима «Специалист», которые вы часто используете.

В режиме Специалист выберите прежде всего приготовление, его температуру и продолжительность.

Затем выберите символ , поворачивая ручку, чтобы занести в память это приготовление, потом подтвердите его.

Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры   или . Выберите из них один, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память. Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

**Примечание:** Если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую.

**Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.**

### - Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Специалист», подтвердите. Поворачивая ручку, прокрутите функции до символа «Избранное ». Подтвердите выбор.

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

Духовой шкаф начинает работать.

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



**ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «СПЕЦИАЛИСТ» (в зависимости от модели)**



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	190°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей.
 Комбинированный нагрев	180°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.
 ЭКО*	190°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного
 Вентилируемый гриль	190°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.

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



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

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положение	Рекомендуемая T°C 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°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поддержания температуры блюд или для подогрева тарелок, для расстойки теста для хлеба, булочек, куличей (форма устанавливается на под, температура не должна превышать 40°C).
 Разморозка	35°C 35°C - 75°C	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поставьте тесто на противне для выпекания на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой. Положение ХЛЕБ есть только в книге рецептов приготовления на ПАРУ.
 Сушка	80°C 35°C - 80°C	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по сушке, приведенную ниже.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

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

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



### ФУНКЦИЯ СУШКА (только режим «Специалист»)

Сушка - один из самых древних методов хранения продуктов. Целью является извлечение всей или части присутствующей в продуктах воды, чтобы сохранить пищевые продукты и не допустить размножения микробов. При сушке сохраняются питательные свойства продуктов (минералы, протеины и другие витамины). Обеспечивается оптимальное хранение продуктов питания благодаря уменьшению их объема и простота в использовании при регидратации.

Используйте только свежие продукты.  
Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

Используйте уровень 1 (если у вас несколько решеток, вставьте их на уровни 1 и 3).

При сушке очень сочных продуктов переверните их несколько раз. Значения, приведенные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа дегидратируемого продукта, его спелости, толщины и содержания влаги.

### Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Принадлежности	
		Продолжительность в часах	
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

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



### РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»



### РЕЖИМ «КНИГА РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ»



### КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



### КНИГА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАР 100%

Эти два режима выбирают для вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Это относится к рецептам с подключением пара или без него или для пара 100%.

### **ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

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

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

- Выберите категорию, например «Эксперт по мясу птицы», затем подтвердите.

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «курица», и подтвердите.

Для некоторых продуктов необходимо знать вес (или размер).

В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.



**Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.**

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

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

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ**

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.



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

# • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



## СПИСОК БЛЮД ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ПАРА (КУЛИНАРНАЯ КНИГА)



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица  
Утка  
Утиное филе \*



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка  
Жаркое говядина  
Жаркое свинина  
Ребра телятина \*



### ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось  
Форель  
Сибас  
Рыбный пирог



### ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья  
Пицца  
Выпечка хрустящая



### ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель graten  
Фарширов. томаты  
Картоф мундир



### ПЕКАРЬ

Булочки  
Хлеб батон  
Багет



### КОНДИТЕР

Фруктовый пирог  
Бисквитный пирог  
Кекс  
Крем-каремль  
Открытый пирог  
Йогуртовый пирог  
Безе  
Йогурт  
Фруктовый крамбл  
Печенье

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



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

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

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

# • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



## СПИСОК БЛЮД С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА (КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица  
Утиная котлета \*  
Утка



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранина  
Жаркое свинина  
Жаркое телятина  
Филе свинина  
Филе телятина



### ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Рыба полуфабрикат  
Рыбный пирог  
Рыба целиком  
Запеканка



### ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка  
по-дофински  
Фаршированные овощи  
Картофель в мундире



### КОНДИТЕР

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



### ПЕКАРЬ

Хлеб батон  
Багет  
Хлеб полуфабрикат  
Замороженные десерты  
Восстановить свежесть  
вчерашнего хлеба



### ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья  
Клафути  
Засахаренные фрукты  
Картофель  
Грибное ризотто  
Легкие закуски  
Замороженные блюда



### РАЗМОРОЗКА

Мясо  
Рыба  
Хлеб-десерты

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

 На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовку блюдо, пока она не разогреется.

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

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

## • 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



### СПИСОК БЛЮД



**100% ПАР (КНИГА РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ)**



### ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Цветная капуста  
Брокколи  
Стручковая фасоль  
Морковь ломтиками  
Картофель  
Горошек  
Лук-порей  
Кабачок  
Круглая тыква  
Артишок  
Спаржа  
Сельдерей  
Тыква  
Белая свекла  
Шпинат  
Брюссельская капуста



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Куриная грудка  
Эскалоп из индейки  
Филе свинина



### ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Свежая рыба целиком  
Филе свежей рыбы  
Мидии  
Моллюски  
Креветки  
Лангусты



В этой функции индикация укажет вам, в какой момент необходимо вставлять специальное блюдо для приготовления для пара 100%. Вставьте его на нижний уровень 1.

# • 3 НАСТРОЙКИ



## ФУНКЦИЯ НАСТРОЙКИ

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предлагают различные настройки:

• **время, язык, громкость, демо-режим, управление лампой.**

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



### Время

Измените время в часах, подтвердите, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



### Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.



### Громкость

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



### Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае, если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.), режим представления изделий в магазине, ваша духовка не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.



### Управление лампой

Вам предлагают два выбора настройки:

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

Положение АВТО, лампочка духового шкафа гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



**Простого нажатия на кнопки возврата или меню достаточно, чтобы включить лампочку в процессе приготовления.**

## • 3 НАСТРОЙКИ



### БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

#### Безопасность детей

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

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** только кнопка останова  остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки возврата  и меню  до исчезновения символа висячий замок  с экрана.

## • 4 ТАЙМЕР



### ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод.

На экране появится 0m00c.

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

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

**Примечание:** У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 0m00c

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

# • 5 УХОД

## ОЧИСТКА И УХОД

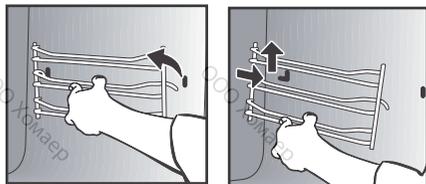
### ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

### ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

**Боковые стенки с проволочными решетками:**

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



### ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА

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

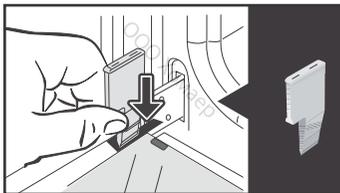


#### Предупреждение

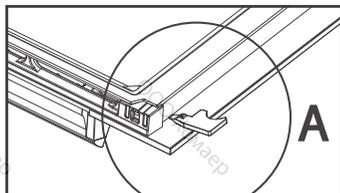
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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



Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом: Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места **A**.



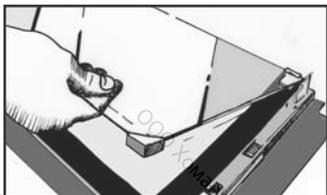
Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.



# • 5 УХОД

Вытащите каркас со стеклом.

Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.



Здесь входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 резиновых упора на 2 передних углах.

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

Не опускайте стекло в воду.

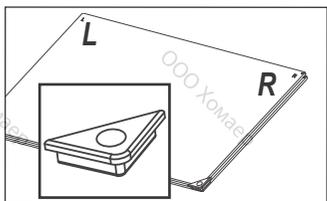
Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

Снова установите 2 резиновых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:

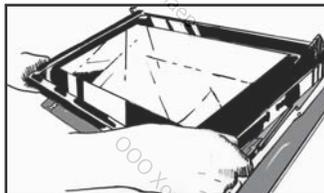
Вверху слева: **L**

Вверху справа: **R**

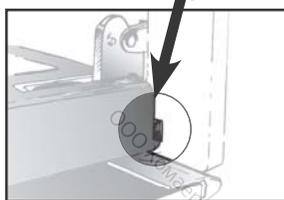
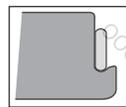
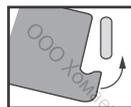


Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

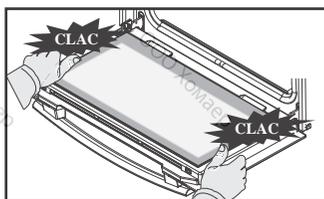
Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.



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



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



Ваш прибор снова готов к работе.

# • 5 УХОД



## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

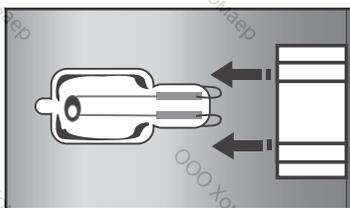
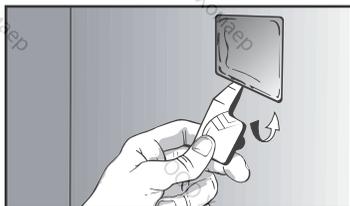


### Предупреждение

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что духовой шкаф 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. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри духового шкафа.

Чтобы ее извлечь, приподнимите стекло при помощи пластмассового клина.

Замените лампочку (используйте каучуковую перчатку, которая облегчит процесс снятия), затем вновь зажмите стекло.

Подключите духовой шкаф.



## ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА (корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие.

Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом, все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

### ОЧИСТКА ПИРОЛИЗОМ

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

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

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

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

# • 5 УХОД

## ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПИРОЛИЗОМ

Предлагаются два цикла пиролиза: продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



Режим ECO Pyro на 1 час 30 минут

для очистки с экономией электроэнергии.



Режим Turbo Pyro на 2:00

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

## НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

- Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.
- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

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

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00.

После каждого пиролиза должна иметь место фаза охлаждения, и ваш духовой шкаф в это время не должен работать.



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

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ времени окончания (с отложенным стартом) , затем подтвердите.
- Настройте желаемое время окончания пиролиза помощью ручки, затем подтвердите два раза.

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

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .

# • 5 УХОД



## ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЕ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением вы должны сливать воду.

Однако опустошение резервуара может осуществляться не во время приготовлений.

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

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

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

### Автоматическое опустошение в конце приготовления:

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

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

Также выберите опустошение БЫСТРО или АВТО, затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.



### Опустошение БЫСТРО:

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

Продолжительность опустошения приблизительно 20 секунд.



### Опустошение АВТО:

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоявшейся воды.

Продолжительность опустошения приблизительно 2-3 секунды.

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

Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку.

Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

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

# • 5 УХОД



## ФУНКЦИЯ ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ (водонагревателя)

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

Вы должны регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

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

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



### Внимание

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

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

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

Отсек открывается автоматически.

Выполняйте этап за этапом.

## ЭТАП 1: ОПУСТОШЕНИЕ

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

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

## ЭТАП 2: ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

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

## ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС.

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

## ЭТАП 4: ОПУСТОШЕНИЕ

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

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

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

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

## • 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «Авто-Стоп». 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 вашего прибора. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа. Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

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

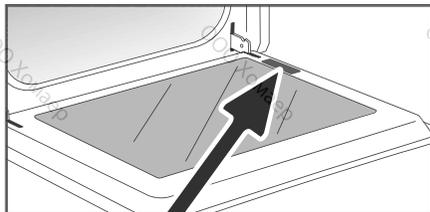
- Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее. Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

- Внизу духовки появилась вода. На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если дефект не устранен, обратитесь в сервис.

# • 7 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



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

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

## ПРИМЕЧАНИЕ:

• С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.

• Чтобы легко найти данные вашего прибора, мы рекомендуем записать их здесь.



ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ EN 60350:

Испытание	Последовательность приготовления	Т°С	Уровень	Время	Замечания
Печенье (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 нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи 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	3 / 1	50-55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Двойной гриль	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта