

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ С ПАРОМ

DOR4747H

DOR4747B



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

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

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

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

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



На наших французских производствах, расположенных в Орлеане и Вандоме, мы поддерживаем постоянное стремление к созданию совершенных приборов и увековечиваем уникальные технологии, создавая безупречные конечные продукты. Множество наших электроприборов отмечены знаком «Origine France Garantie» («Гарантированное французское качество»), который подтверждает, что приборы были произведены во Франции.

Этот знак не только подтверждает качество и надежность наших приборов, но и позволяет отслеживать их, предоставляя покупателю четкую и объективную информацию о происхождении прибора.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:

www.dedietrich-official.ru



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

Уважаемый покупатель!

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

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

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

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

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

СРОК СЛУЖБЫ

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

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

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



**Список авторизованных дилеров De Dietrich
можно уточнить по телефонам:**

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
1 УСТАНОВКА	8
Выбор места и встраивание	8
Подключение к электросети	9
2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	10
Защита окружающей среды	10
3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	11
Прибор	11
Панель управления и дисплей	12
Блокировка кнопок	12
Принадлежности	13
Специальный противень для приготовления продуктов питания исключительно на пару	15
Система выдвижных направляющих (в зависимости от модели)	16
Установка и демонтаж выдвижных направляющих	16
Отсек для заполнения	17
4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА	18
Первый запуск	18
Меню настроек (в соответствии с моделью)	18
5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20
Начало приготовления	23
6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	24
Функция AIR FRY	24
Функция дегидратации	25
7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	26
Описание автоматического режима	26
Описание категорий блюд	27
Начало автоматического приготовления	32
8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	33
Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)	33
Избранное	34
Функция таймера	34
9 УХОД	35
Внешняя поверхность	35
Демонтаж проволочных решеток	35
Очистка стекол дверцы	35
Самоочистка при помощи пиролиза	36

Выполнить цикл самоочистки	37
Немедленная самоочистка	37
Самоочистка с отложенным стартом	37
Функция опустошения (резервуара с водой)	37
Функция очистки от накипи (водонагревателя)	38
Замена лампочки	39
10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	40
11 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	41
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ	42
ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ	44
РЕЦЕПТЫ	45
ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ БЫТОВЫХ ДУХОВЫХ ШКАФОВ (ЕС 66/2014)	46

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

Эту инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

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



Внимание

- Эксплуатация данного прибора детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.

- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором ответственного лица.



ОСТОРОЖНО

Во время работы прибор и его доступные части могут нагреваться. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри прибора. Дети младше 8 лет могут находиться возле прибора только под постоянным наблюдением взрослых.

- Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

- Перед началом пиролизической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

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

Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

- Не используйте приборы чистки паром.

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



ОСТОРОЖНО

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов прибора, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.



Необходимо предусмотреть возможность отключения прибора от электросети с помощью размыкателя, установленного в стационарной электропроводке в соответствии с правилами установки.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание каких-либо рисков его замену должен выполнять производитель, представитель сервисного центра или квалифицированным специалистом.

- Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

- Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

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

- Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также

для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

- При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить. Запрещается изменять характеристики прибора - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

1 УСТАНОВКА

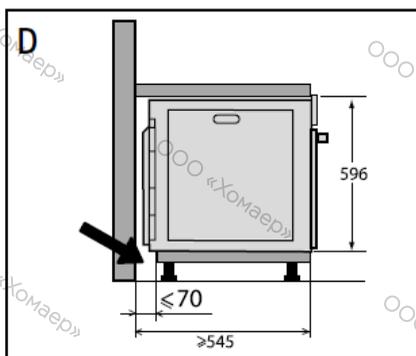
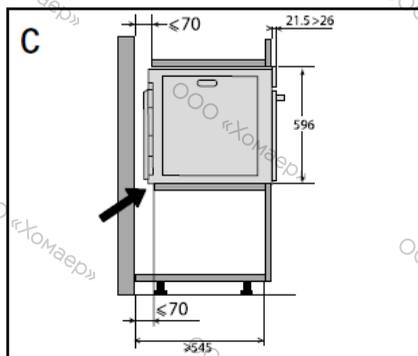
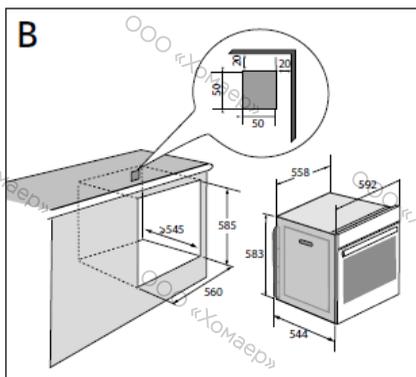
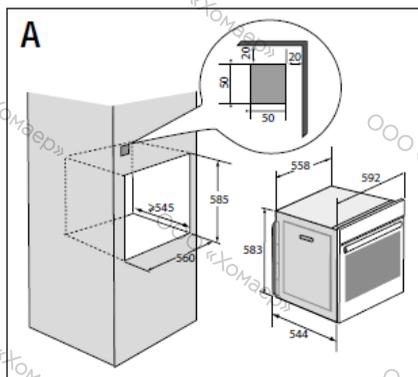
ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа. Прибор может быть установлен над рабочей поверхностью (рис. А) или под ней (рис. В). Если мебель не имеет задней стенки, отверстие сзади нее должно составлять не более 70 мм (рис. С и D). Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве.

Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов.

Установите резиновые упоры на место.

Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50×50 мм для кабеля питания.



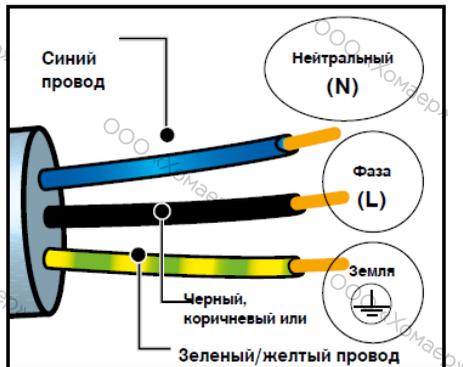
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением $1,5 \text{ мм}^2$ (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

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

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

Прибор будет исправно работать при частоте 50 или 60 Гц без какого-либо вмешательства с вашей стороны.



Внимание!

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электропроводку электросети вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключите его от электросети или удалите соответствующий предохранитель, разорвав цепь его подключения.

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, используемые для упаковки данного прибора, подлежат переработке. Присоединяйтесь к инициативе по переработке и помогите защитить окружающую среду: утилизируйте упаковочные материалы в соответствующие муниципальные контейнеры.



Ваш прибор также содержит большое количество перерабатываемых материалов. Именно поэтому он маркирован данным символом, который означает, что отработавший свой срок службы прибор нельзя утилизировать с другими отходами.

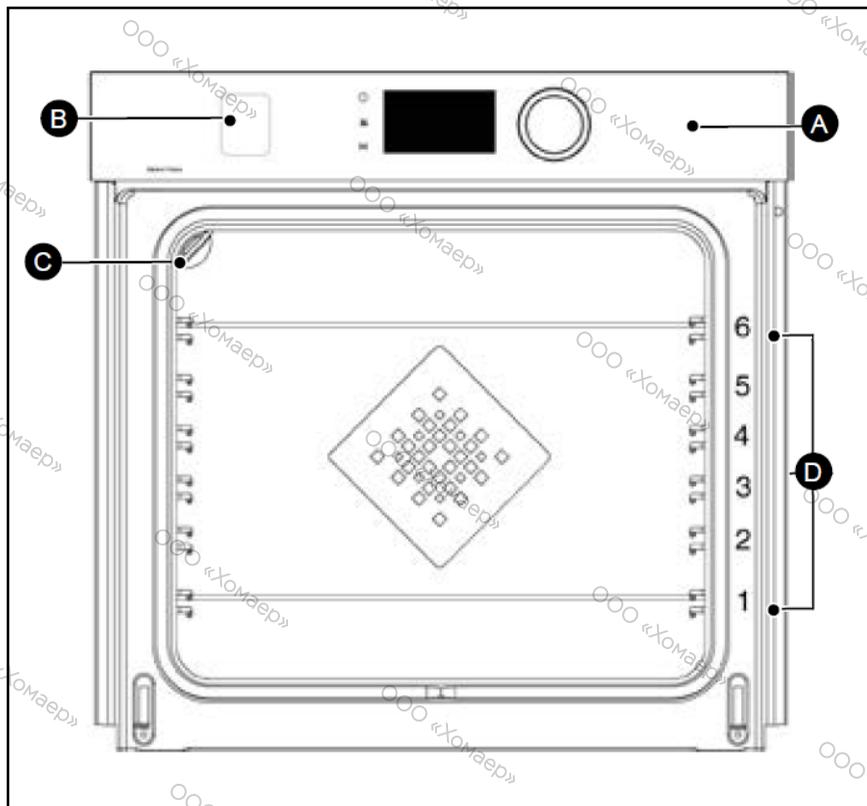
Переработка бытовой техники, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

Для получения более подробной информации о ближайших пунктах сбора оборудования обратитесь в местную администрацию или в магазин, где был куплен прибор.

Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

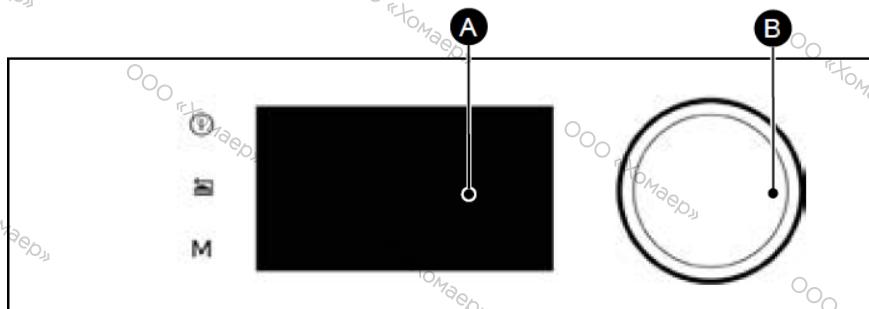
ПРИБОР



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

* Отсек защищен пленкой. Снимите пленку во время распаковывания прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Кнопка возврата назад (короткое нажатие) / открытие (длительное нажатие)



Кнопка прямого доступа к РУЧНОМУ режиму

A Дисплей

В Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

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

- подтверждайте каждое действие нажатием на центр кнопки.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопку возврата  и кнопку таймера  и удерживайте их до появления символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ. Активной остается только кнопка остановки .

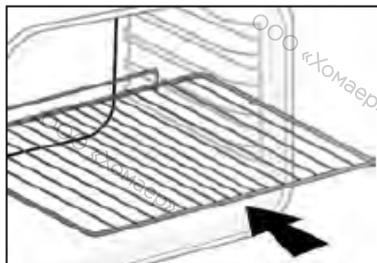
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и таймера  и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

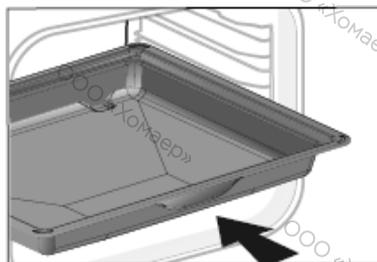
- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

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.



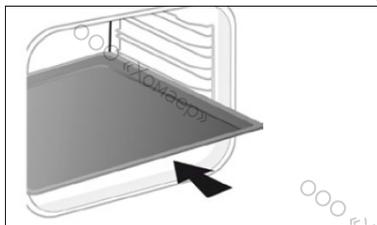
- Универсальный противень толщиной 45 мм

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



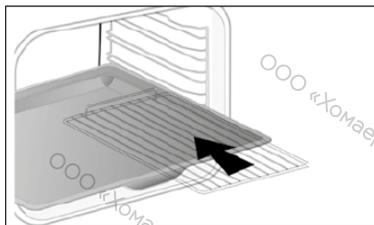
- Противень для выпекания толщиной 8 мм

Вставляется в направляющие или выдвигаемые направляющие. Этот противень идеально подходит для приготовления кондитерских изделий и другой выпечки, например печенья, безе, круасанов и т. д. Благодаря наклонному положению передней части вы сможете легко положить ваши заготовки на противень.



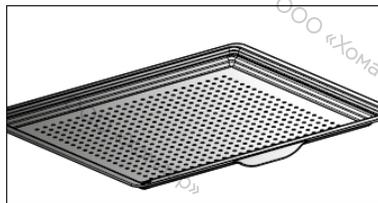
- Решетки на половину противня для сбора соков.

Эти полурешетки для сбора соков используются отдельно одна от другой, но их помещают только на один из противней или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону задней стенки духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.

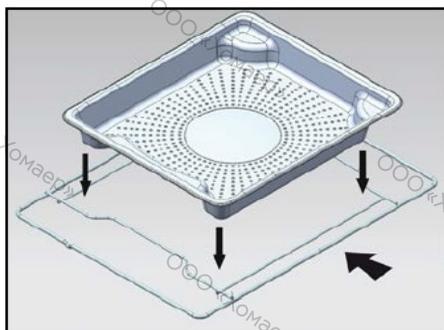


- Перфорированное блюдо.

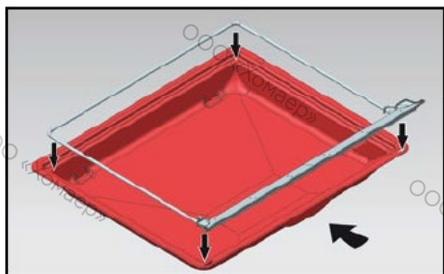
Вставляется в направляющие ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Предназначено для приготовления методом AIR FRY, также подходит для приготовления пиццы, выпечки или высушивания продуктов.



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ПАРУ



① Противень из нержавеющей стали с отверстиями для отвода конденсата при приготовлении пищи. Используется на уровне 4.



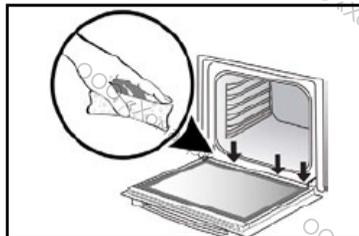
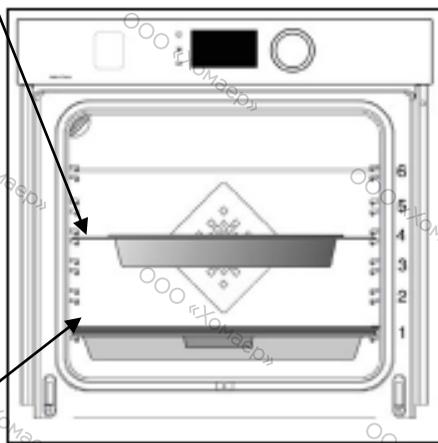
② Силиконовый бортик с поддерживающей рамой. Установите раму на универсальный противень толщиной 45 мм для сбора конденсата при приготовлении пищи. Вставьте весь блок на нижний уровень 1.

Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность дверцы.

! Убедитесь, что силиконовая прокладка соприкасается со стеклом дверцы.

! **Внимание!**

Использовать для приготовления продуктов питания исключительно на пару. Не использовать в прочих режимах приготовления продуктов питания. Перед очисткой пиролизом извлеките из духового шкафа все принадлежности и направляющие.

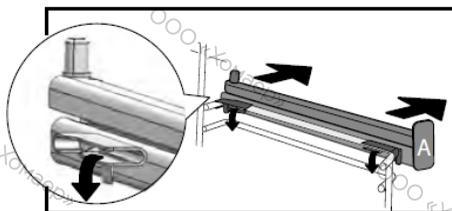
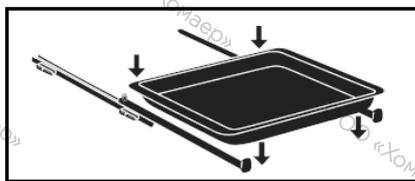
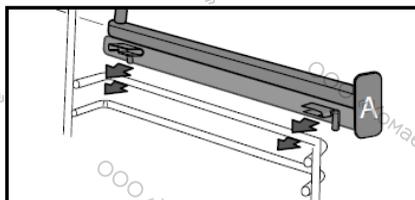
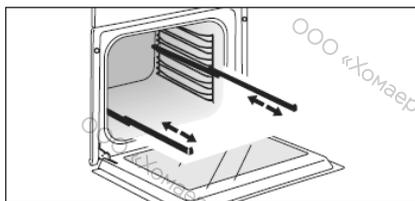


! **Внимание!**

После каждого приготовления на пару убирайте губкой воду, которая может собираться в желобе внизу дверцы.

СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду. Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что уменьшает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из рабочей камеры становится намного более удобным.



УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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

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

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытаскивайте проволочные решетки.

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

 Под воздействием высокой температуры принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

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.

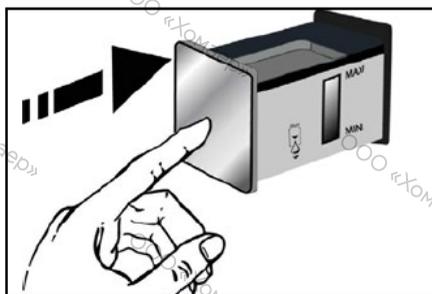
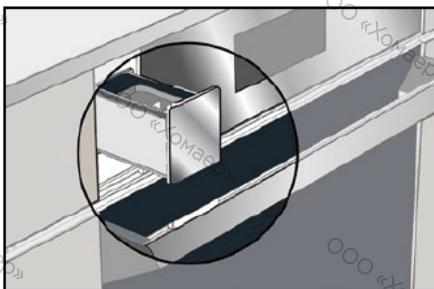
Заполните резервуар.

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 составляет около 3 мин. См. главу «Уход. Функция опустошения».

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, поворачивая ручку, а затем нажмите на нее для подтверждения Вашего выбора.

 **Перед первым использованием 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.**

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

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

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Индикатор пиролиза

Включите или выключите индикатор пиролиза. Когда он включен, духовой шкаф благодаря своей технологии и датчикам выбирает подходящий момент для выполнения цикла очистки пиролизом. В этом случае на

дисплее отображается символ . Вы можете выбрать один из режимов пиролиза: автоматический, 2 ч или экспресс, если остаточное тепло духового шкафа это позволяет.

- Время

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

- Настройте время

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

Теперь Ваш духовой шкаф показывает время.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Звук

При нажатии кнопок ваш прибор издает звуки. Для сохранения этого выберите ВКЛ., в противном случае для их отключения нажмите ОТКЛ., затем подтвердите.

- Подсветка

Выберите желаемый уровень подсветки.

- Управление лампочкой

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

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию прибор настроен на нормальный режим нагрева.

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

- Диагностика

В случае возникновения проблемы Вы можете перейти в меню «Диагностика». При обращении в сервисный центр Вам будет необходимо предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.

Функция «Перезапуск» позволяет вернуть прибор к исходным (заводским) настройкам.

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной Рекомендуемая влажность от минимальной до максимальной	Применение
 Восстановление	170°C 70% пара	Восстановить свежесть вчерашнего хлеба. Рекомендуется для багетов, буханок хлеба, булочек и круассанов.
 Вентилируемый гриль Пар	190°C 180-250°C 20% 20-80%	Рекомендуется для создания корочки у блюда, сохраняя его немного влажным внутри. Идеально подходит, например, для запеканок, таких как запеканки из макаронных изделий, чтобы не высушить блюдо снизу.
 Конвекционный режим Пар	200°C 120-275°C 20% 20-80%	Рекомендуется для овощей, а именно, например, для фаршированных помидоров или кабачков, которым требуется влажность и вентиляция во время приготовления во избежание высушивания.
 Конвектор Пар	190°C 120-250°C 20% 20-80%	Рекомендуется для приготовления нежного мяса (<70° в середине), например утки, говядины или телятины.
 Пар 100%	100% 50-100%	Для приготовления исключительно на пару.
 Приготовление в вакууме	100 % пара	Эта программа позволяет готовить мясо, рыбу или овощи в вакууме при низкой температуре исключительно на пару.

⚠ Во время приготовления прибор нагревается. При открытии дверцы выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей. Не становитесь напротив струи пара.

 Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев	205°C 35-230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 Конвектор*	180°C 35-250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200°C 35-275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°C 35-275°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	200°C 100-250°C	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°C 75-250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желателно в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1 – 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

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

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 Air Fry	200°C 180–220°C	Эта идеальная программа для приготовления изысканных и здоровых блюд с применением перфорированной формы позволяет готовить и обжаривать овощи, картофель фри, блюда в панировке или кляре без жира (или с очень небольшим его количеством).
 Поддержание тепла	60°C 35–100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°C 30–50°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 решетке, а под решетку установить блюдо для стекания сока).
 Подъем теста	40°C	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
 Дегидратация	80°C 35–80°C	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. специальную таблицу по высушиванию.
 Функция Шаббат	90°C	Специальная последовательность: прибор работает без перерыва 25 или 75 часов только при 90°C.

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

 **Рекомендации в отношении экономии энергии.**
Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После того, как вы выбрали необходимую функцию приготовления, вентилируемый верхний нагрев, ее необходимо подтвердить. Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку — начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в рабочую камеру на рекомендованный уровень.

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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

Ее можно изменить следующим образом.

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

ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

Для комбинированных приготовлений ,



, духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение для пара.

Чтобы его изменить, выберите влажность, затем подтвердите.

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

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(отложенный запуск)

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы хотите, чтобы приготовление началось позже, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите завершение приготовления и подтвердите.

После установки времени завершения приготовления подтвердите. Время завершения приготовления остается на дисплее.

Примечание. Вы можете запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления.

В этом случае, если вы правильно определили время приготовления вашего блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

Выберите **СТОП**.

Подтвердите, выбрав **ДА**, затем подтвердите ввод, или выберите **НЕТ** и подтвердите для выполнения приготовления. Вы также можете остановить приготовление, выполнив длительное нажатие на кнопку выключения духового шкафа.

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ AIR FRY

Поместите продукты прямо на перфорированную форму, разложив их в один слой, выберите режим приготовления Air Fry и установите температуру в диапазоне от 180°C до 220°C. Установите перфорированную форму на уровень 5, а глубокий поддон на уровень 3, чтобы в него стекали остатки.

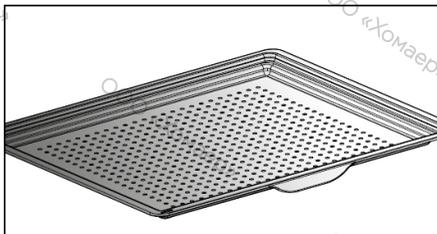


ТАБЛИЦА С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО РЕЖИМУ AIR FRY

нужен предварительный нагрев до 200 °С*

	Продолжительность	Вес
Куриные крылышки	25 мин	500 г
Свежий картофель фри	30 мин	700 г
Мороженный картофель фри	30 мин	700 г
Кубики свежих овощей (кабачки, баклажаны, перец)	30 мин*	500 г
Куриные наггетсы	10 мин	250 г
Рыба в панировке	15 мин	250 г / 2 кусочка



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

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

Используйте только свежие продукты.

 Используйте только свежие продукты.

Тщательно вымойте их, дайте воде стечь и вытрите их.

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

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

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

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые, бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы тонкими пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Красная свекла тонкими пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА

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

ИИ

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить. Для некоторых продуктов необходимо знать определенные параметры (вес, размер и прочее).

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы.

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

 **ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование:** приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Выберите режим «Приготовление с паром» для классического рецепта с использованием пара, для приготовления которого вам необходим духовой шкаф.

Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф установит наиболее подходящие параметры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ

Эта программа позволяет готовить мясо, рыбу или овощи в вакууме при низкой температуре исключительно на пару.

ВАЖНО! Перед началом приготовления положите продукты с приправами или без в пакет для приготовления в вакууме, предназначенный для этой цели (термостойкий), и герметично закройте его с помощью пищевого вакуумного упаковщика.

Этот способ приготовления в защитной упаковке гарантирует оптимальное сохранение питательных веществ и вкусовых качеств.

Используйте принадлежности, предназначенные для приготовления исключительно на пару (противень, опору, силиконовый бортик), и положите подготовленные продукты в пакетах для приготовления на блюду.

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

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

- **мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты, приготовление в вакууме.**
Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМЕ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ
НАРЕЗАННЫЕ ОВОЩИ	<input type="radio"/>
ФИЛЕ РЫБЫ	<input type="radio"/>
ФИЛЕ ПТИЦЫ	<input type="radio"/>
ФУА-ГРА	<input type="radio"/>



Используйте принадлежности для приготовления исключительно на пару и положите подготовленные продукты в пакетах для приготовления на противень.

 **Рекомендация**

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

 **Рекомендация**

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

МЯСО	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЭСКАЛОП ИЗ ИНДЕЙКИ		100%	
КУРИНАЯ ГРУДКА		100%	
ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ		30%	
СВИНОЕ ФИЛЕ		100%	
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	o		
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	o	30%	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ			o
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ			o
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	o		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	o	30%	o
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	o		
СВИНОЕ ФИЛЕ	o		
ФИЛЕ-МИНЬОН	o	30%	o
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	o	30%	o
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	o		o
КУРИЦА	o	30%	o
УТКА	o	30%	
УТИНОЕ ФИЛЕ	o	30%	
БЕДРО ИНДЕЙКИ	o		
ИНДЕЙКА	o		
ГУСЬ	o		



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

РЫБА	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФИЛЕ СВЕЖЕЙ РЫБЫ		100%	
ФОРЕЛЬ	o	100%	o
ЛОСОСЬ	o	100%	o
КРУПНАЯ РЫБА	o	100%	o
МЕЛКАЯ РЫБА	o	100%	o
СИБАС	o	100%	o
ЛОБСТЕР	o		
РЫБНЫЙ ПИРОГ	o	30%	
ТУШЕННЫЙ ЛОСОСЬ		30%	
МИДИИ		100%	
МОЛЛЮСКИ		100%	
КРЕВЕТКИ		100%	
ЛАНГУСТЫ		100%	

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	o	30%	
ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	o		
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	o	30%	
ЛАЗАНЬЯ	o	30%	
ПИРОГ С МЯСОМ	o		
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	o		
СЫРНЫЙ ПИРОГ	o		
КИШ	o		
ПИЦЦА	o		
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	o	30%	o
РАГУ	o		
КЛАФУТИ ИЗ ОВОЩЕЙ	o		
СУФЛЕ	o		
МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ		30%	
РИЗОТТО		30%	
СВЕЖИЕ БЛЮДА		30%	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА		30%	

 **Рекомендация**

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ОВОЩИ	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА		100%	
ГОРОШЕК		100%	
МОРКОВЬ		100%	
СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ		100%	
БРОККОЛИ		100%	
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА		100%	
КАРТОФЕЛЬ		100%	
ЛУК-ПОРЕЙ		100%	
КАБАЧКИ		100%	
ТЫКВА КРУПНОПЛОДНАЯ		100%	
СПАРЖА		100%	
СЕЛЬДЕРЕЙ		100%	
ТЫКВА ОБЫКНОВЕННАЯ		100%	
БЕЛАЯ СВЕКЛА		100%	
ШПИНАТ		100%	
АРТИШОКИ		100%	

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЗАМОРОЖЕННОЕ ТЕСТО		30%	
ХЛЕБ-ПОЛУФАБРИКАТ		30%	
БУЛОЧКИ	o		
БАГЕТ	o	30%	
ХЛЕБ	o	30%	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	o		
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	o		



Рекомендация

100 %: рецепты в автоматическом режиме, пар 100 %

30 %: рецепты в автоматическом режиме, использование пара на 30–80 %

ДЕСЕРТЫ	ИИ	РЕЖИМЫ С ПАРОМ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ			o
КОКОСОВЫЙ ФЛАН		30%	
ФЛАНЫ, КРЕМЫ		30%	
КУЛИЧ	o		
ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ		30%	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	o	30%	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	o	30%	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	o	30%	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	o	30%	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	o		
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	o		
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	o		
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	o		
ПЕЧЕНЬЕ	o		
КЕКСЫ	o	30%	
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	o		
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	o		

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим АВТО в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, овощи, хлеб и макаронные изделия, десерты, низкая температура, приготовление в вакууме):

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

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



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

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

8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

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

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

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

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

Начинается приготовление. В правом нижнем углу экрана отобразится символ , гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.



Примечание.

Функцию **ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА** можно настроить перед началом приготовления, во время приготовления и в конце запрограммированного приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

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

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

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



ИЗБРАННОЕ

ДОСТУПНО ДЛЯ РУЧНОГО И АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМОВ

Функция **Избранное** позволяет занести в память три автоматических и три ручных режима приготовления, которые вы часто используете.

Во время приготовления в ручном или автоматическом режиме нажмите ручку и выберите «Добавить в избранное», повернув ручку. Чтобы сохранить в памяти, нажмите для подтверждения.

Ваш рецепт приготовления занесен в **ИЗБРАННОЕ РУЧНОЙ 1**.

Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: Если в избранном уже находится три рецепта, вы можете выбрать рецепт, который вы замените новым.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу.

Выберите функцию ТАЙМЕР, повернув ручку, затем подтвердите.

На экране появится 0m00c.

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

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

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.

9 УХОД

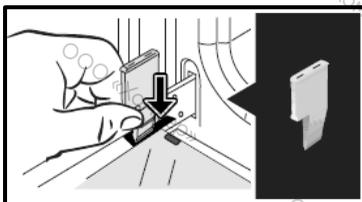
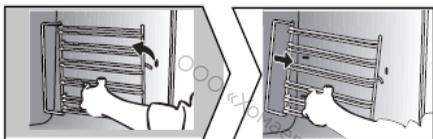
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекол. Не используйте чистящие пасты или абразивные губки.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

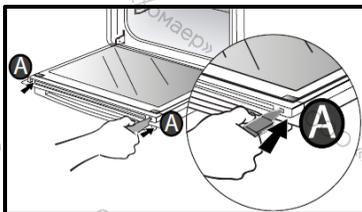
Боковые стенки с проволочными решетками:

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



Извлеките первое закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места крепления **A**, чтобы отщелкнуть стекло.



Снимите стекло. Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.

ОЧИСТКА СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

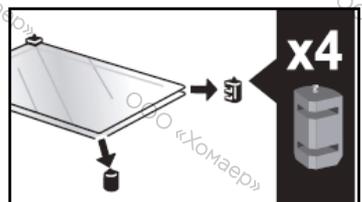
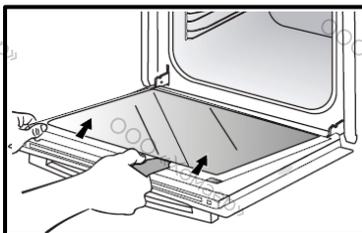
Предупреждение

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

Предварительно уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.

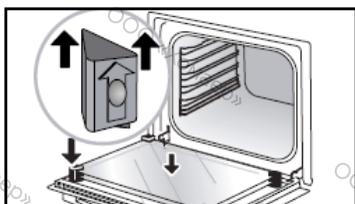
Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

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



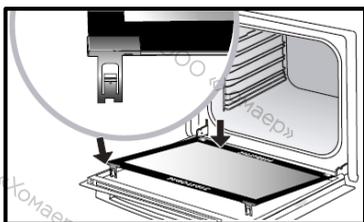
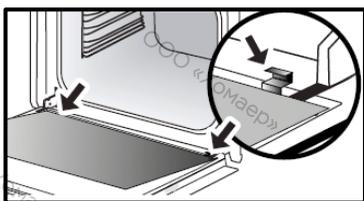
При необходимости вытащите их для очистки.

Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите не волокнистой 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 таким образом, чтобы надпись читалась.



Вытащите пластмассовый клин.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

⚠ Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время очистки пиролизом все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

Этот духовой шкаф оснащен функцией автоматической 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 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. Продолжительность цикла устанавливается заранее, ее нельзя изменить.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ



Автопиролиз: от 1 ч 30 мин до 2 ч 15

мин для очистки с экономией электроэнергии.



Экспресс-пиролиз: эта функция, доступная также по окончании приготовления, использует накопленное тепло для быстрой автоматической очистки рабочей камеры: слегка загрязненная камера очищается менее чем за час.

Если ваш духовой шкаф достаточно теплый, пиролиз длится 59 минут, в противном случае — 1 час 30 минут.



Пиролиз 2Ч: 2 часа для очистки в глужине камеры духового шкафа.

Немедленная самоочистка

- Выберите режим **«ОЧИСТКА»**, когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

- Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например **АВТОПИРОЛИЗ**, 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 происходит фаза охлаждения, за это время духовой шкаф остается недоступным.



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

Самоочистка с отложенным стартом

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите окончание приготовления.
- Настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите ввод.

Через несколько секунд духовой шкаф переходит в режим ожидания и старт пиролиза откладывается так, чтобы процедура закончилась к установленному времени.

По окончании пиролиза отключите духовой шкаф, нажав кнопку .

ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЯ (РЕЗЕРВУАРА С ВОДОЙ)



Перед каждым приготовлением необходимо 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: **БЫСТРОЕ** или **ПОЛНОЕ** (см. ниже подробную информацию) и выполните те же действия, что и 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.

Затем выберите **быстрое опустошение SPEED (БЫСТРОЕ)** или **полное опустошение COMPLETE (ПОЛНОЕ)**, затем подтвердите.

Отсек открывается автоматически для опустошения.

Опустошение SPEED (БЫСТРОЕ)

Только для случая, если пользователь хочет немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения составляет приблизительно 20 секунд.

Опустошение ПОЛНОЕ

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

Продолжительность опустошения составляет приблизительно 2-3 мин.

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.

ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ 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 «рекомендованную очистку 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 и подтвердите.

Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 с.

ЭТАП 2 ОЧИСТКА

- Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.

- Закройте отсек вручную. Начинается выполнение цикла «Очистка» продолжительностью 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» продолжительностью 3 минуты 30 секунд.

ЭТАП 4 ОПУСТОШЕНИЕ

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

-Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начинается выполнение цикла «Опустошение» длительностью 3 мин 30 сек.

По окончании цикла очистка от накипи закончена.

Раздается звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Ваш духовой шкаф снова готов к работе.

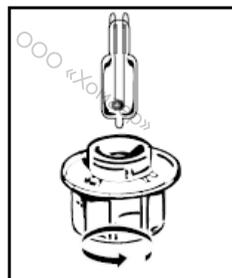
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

 **Предупреждение**

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает.

Открутите светильник и достаньте лампочку (используйте резиновую перчатку для облегчения процесса демонтажа).

Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник.

Данное изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.

10. НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
Появляется надпись «AS» (система Автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите прибор на ОСТАНОВ.
Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.
Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли прибор на режим ДЕМО (см. меню настроек).
Не работает лампа подсветки рабочей камеры.	Замените лампочку. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в сервисный центр.
На дне рабочей камеры появилась вода.	На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ. Если неисправность не исчезает, обратитесь в сервисный центр.

11 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Любые работы по техническому обслуживанию прибора должен выполнять:

- представитель компании, продавшей Вам прибор,
- или иной квалифицированный специалист, который уполномочен работать с приборами данной марки.

При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить всю необходимую информацию по прибору (модель, тип и серийный номер). Эти сведения Вы найдете на заводской табличке, прикрепленной к прибору.

Сервисная служба De Dietrich

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

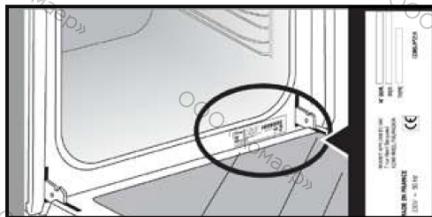
- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).



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

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	 *		 *		 *		 *		 *		 *		Время готовки в мину- тах
		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень	
Мясо													
Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараньи ребрышки			210	3									20-30
Рыба													
Рыба жареная			275	4									15-20
Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
Овощи													
Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
Лазанья	200	3									180	3	45
Фаршированные томаты	170	3									170	3	30

Выпечка														
Савойский бисквит - Желуаз										180	3	180	4	35
Бисквитный рулет	220	3								180	2	190	3	5-10
Сдобная булочка	180	3			200	3				180	3	180	3	35-45
Брауни	180	2										180	2	20-25
Кекс - Пирог	180	3								180	3	180	3	45-50
Фруктовый пирог	200	3										190	3	30-35
Сухое печенье - песочное печенье	175	3										170	3	15-20
Кугельхопф										180	2			40-45
Меренги	100	4								100	4	100	4	60-70
Печенье мадлен	220	3										210	3	5-10
Тесто для пирожного с кремом	200	3								180	3	200	3	30-40
Слоеное печенье	220	3										200	3	5-10
Саварен	180	3								175	3	180	1	30-35
Песочный торт	200	1										200	1	30-40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1										200	2	20-25
Разное														
Пашет в горшочке	200	2										190	2	80-100
Пицца					240	1								15-18
Запеканка	190	1			180	1						190	1	35-40
Суфле										180	2			50
Пирог	200	2										190	2	40-45
Хлеб	220	2										220	2	30-40
Тосты			275	4-5										2-3

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в духовой шкаф выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре

ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ IEC/EN 60350

ПРОДУКТ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	Противень 45 мм	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	Противень 45 мм	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	Противень 45 мм		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	Противень 45 мм	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	Противень 45 мм	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	Противень 45 мм	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	Противень 45 мм + гриль	150	30-40	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да

Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

РЕЦЕПТЫ

Рецепт с дрожжами

(в зависимости от модели)

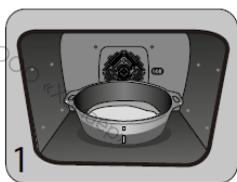
Состав:

• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакета сухих пекарских дрожжей

Смешать тесто до замеса и дать подняться в рабочей камере прибора.

Процедура: Для рецептов дрожжевого теста. Выложить тесто на жаропрочный поднос, удалить проволочную основу и поместить на под.

Прогреть духовой шкаф в режиме вращения источника тепла при 40-50 °С в течение 5 минут. Остановить прибор и дать тесту взойти 25-30 минут благодаря остаточному теплу.



ТЕХНИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ БЫТОВЫХ ДУХОВЫХ ШКАФОВ (ЕС 66/2014)

	Символ	Показатель														Ед. изм.	
Тип нормы		XCD26P	XCD26T	XGT26P	XHT26S	XHT26T	XHT26P	XHT16P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT16W	XHT46W	XHT35W	XHT17W		
Идентификационный номер модели																	
Тип духового шкафа		Простой															
Вес прибора	М	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1		кг
Количество рабочих камер		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Нагревательный элемент в каждой рабочей камере (электрический или газовый)		Электрический															
Объем каждой рабочей камеры	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0		л
Количество (электро) энергии, необходимой для нагрева стандартного объема продуктов в рабочей камере электрического духового шкафа за один цикл приготовления в стандартном режиме, на 1 рабочую камеру (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70		кВтч/цикл
Количество (электро) энергии, необходимой для нагрева стандартного объема продуктов в рабочей камере электрического духового шкафа за один цикл приготовления в режиме с принудительным обдувом, на 1 рабочую камеру (электрическая конечная энергия)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10		кВтч/цикл
Индекс энергоэффективности рабочей камеры	EEl cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		

