

**RUS Руководство по эксплуатации**

# **ДУХОВОЙ ШКАФ**

**DOP8780X**

**De Dietrich** 

## **УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

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

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

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

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

**De Dietrich** 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:  
[www.dedietrich-official.ru](http://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](http://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
Принадлежности .....	13
Установка и демонтаж выдвижных направляющих .....	14
Первые настройки - включение .....	15
4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....	16
Режимы приготовления .....	16
Режим «Специалист» .....	16
Функции приготовления .....	17
Функция сушки .....	20
Избранное .....	21
Режим «Готовые рецепты» .....	21
Режим «Шеф-повар» .....	23
Подсказки и советы для режима «CHEF» .....	25
Некоторые рецепты для режима «CHEF» .....	26
Режим «низкая температура» .....	28
Режим «Выпечка» .....	30
5 НАСТРОЙКИ .....	31
Функция настройки .....	31
Время .....	31
Язык .....	31
Громкость .....	31
Демо-режим .....	31
Управление лампой .....	31
Блокировка панели управления .....	31
Функция таймер .....	32
6 УХОД .....	33

Внешняя поверхность .....	33
Демонтаж проволочных решеток .....	33
Очистка внутреннего стекла .....	33
Демонтаж и сборка пластины «Датчик» .....	34
Функция «Очистка» .....	35
Самоочистка при помощи пиролиза .....	35
Замена лампочки .....	36
<b>7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ .....</b>	<b>37</b>
<b>8 СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР .....</b>	<b>38</b>
ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ .....	39
ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ .....	42
РЕЦЕПТЫ .....	43

## **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 упакуйте 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 духовой шкаф 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.

После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости обслуживание должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

- 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 показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под крышку (рис. А) или в колонку (рис. В).

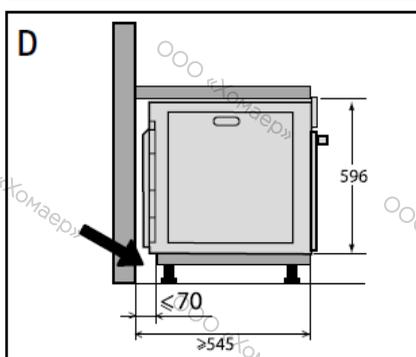
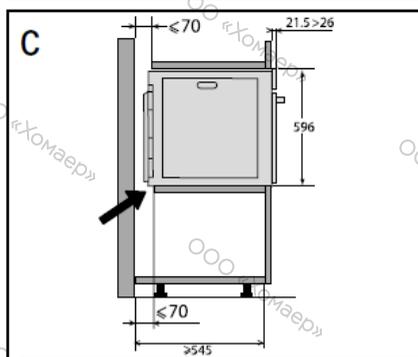
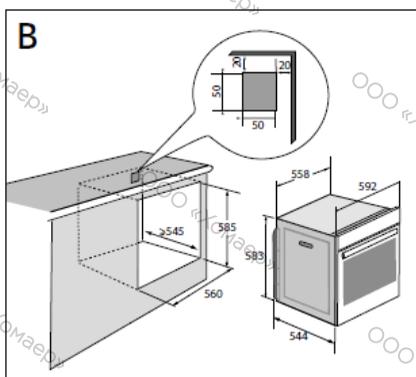
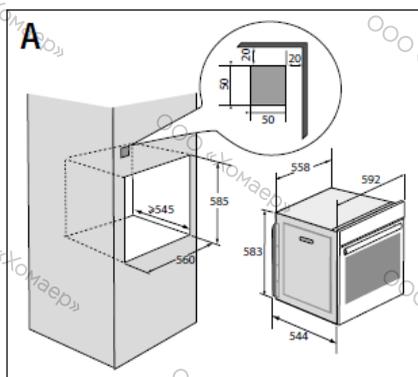
Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм\* (рис. С). При закрытой задней мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.

Закрепите духовой шкаф в предмете мебели. Для этого необходимо удалить резиновые упоры и просверлить отверстие  $\varnothing 2$  мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф двумя винтами. Установите резиновые упоры на место.



### Совет

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

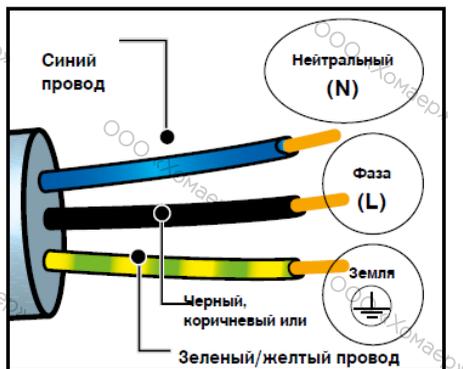


## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается при помощи стандартного кабеля питания с тремя жилами сечением 1,5 мм<sup>2</sup> (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью стандартной розетки IEC 60083 либо всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме  заземления прибора и должен быть подключен к заземлению установки. Используйте предохранитель на 16 ампер.

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



### **Внимание!**

Если для подключения прибора требуется внести изменения в электропроводку электросеть 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.

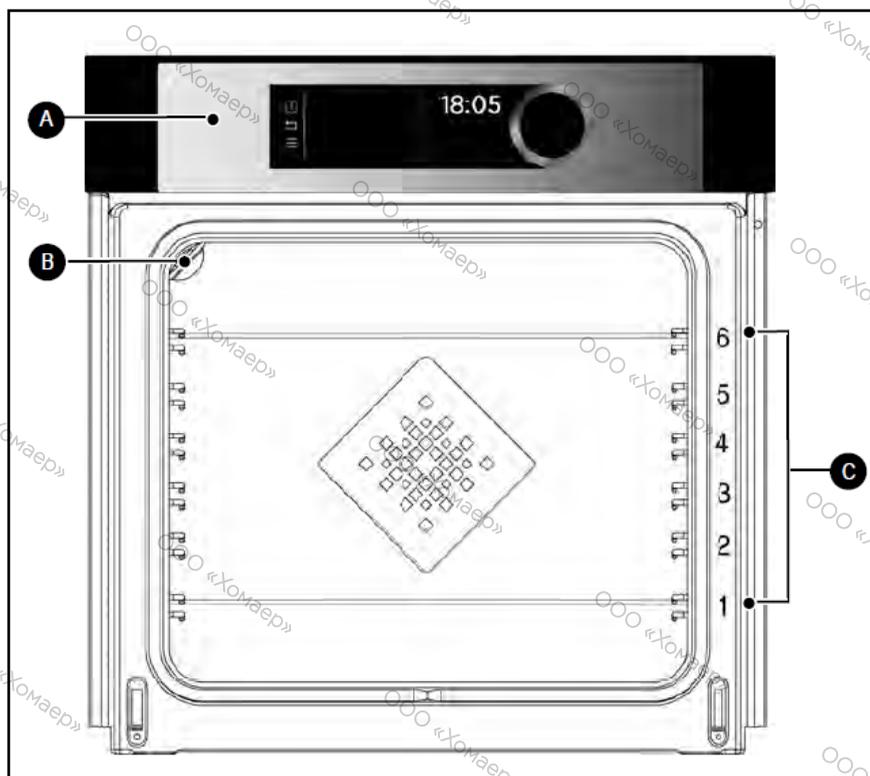
Переработка бытовой техники, организованная производителем, выполняется в оптимальных условиях и в соответствии с Директивой ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования.

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.

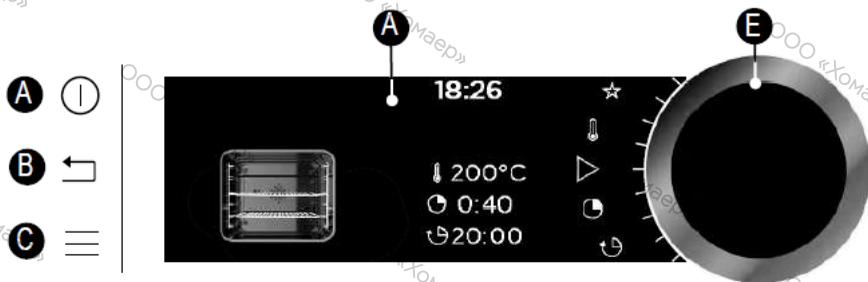
### 3 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

#### ПРИБОР



- A** Панель управления
- B** Лампа подсветки
- C** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



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

**B** Кнопка **возврата назад** (задействуется при программном поиске, вне процесса приготовления)

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

**D** Дисплей

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

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

- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

## СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ



Начало приготовления



Останов процесса приготовления



Температура в градусах



Продолжительность приготовления



Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



Избранное



Индикатор блокировки клавиатуры



Индикатор блокировки дверцы во время пиролизической очистки



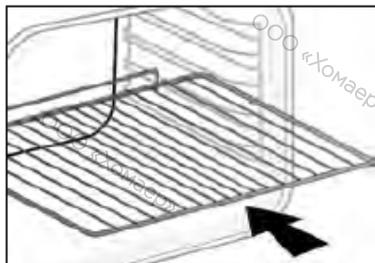
Индикатор уровня высоты, рекомендованного для установки блюд в духовом шкафу

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

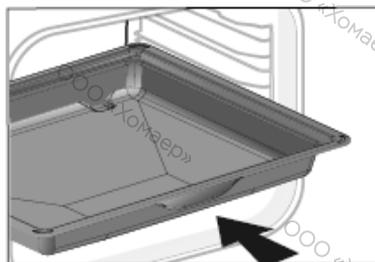
### - Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

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.



### - Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм

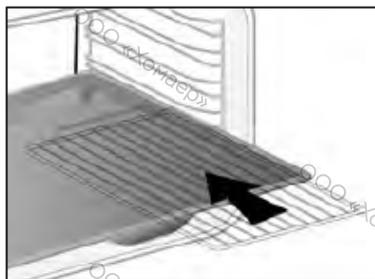
Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



### - Решетки «вкусовые»

Эти «вкусовые» полурешетки используются отдельно одна от другой, но их помещают только на одно из блюд или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в сторону дна духового шкафа.

Используя только лишь одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



## - Система выдвижных направляющих

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 духового шкафа становится намного более удобным.

## УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

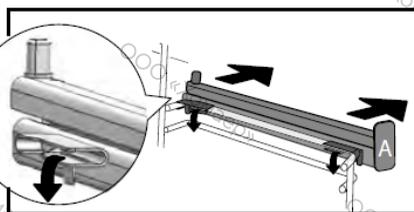
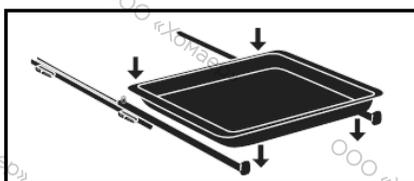
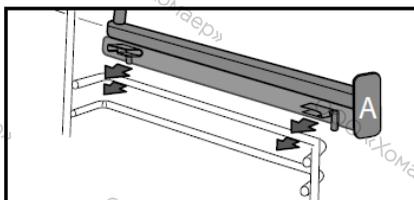
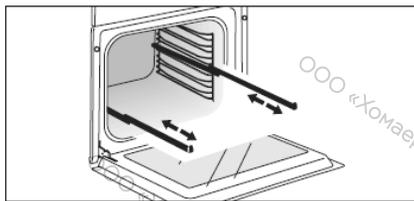
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную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

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

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

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

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



## Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.

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

## 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 просмотреть доступные режимы.



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав ручку.

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

## 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



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



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



Выберите режим **«ШЕФ-ПАР»** для рецепта, приготовление которого автоматически осуществляется духовым шкафом. Выберите из списка самых распространенных блюд то, которое вы хотите приготовить.



Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»** для рецепта, приготовлением которого полностью управляет духовой шкаф с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).



Выберите режим **«ВЫПЕЧКА»**, чтобы благодаря помощи духового шкафа добиться успеха в приготовлении рецептов, специально посвященных французскому кулинарному искусству.



### 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



Функция Шаббат  
(специальная функция)



Избранное  
(позволяет сохранить 3 приготовления)



## Функции приготовления (в зависимости от модели)



Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая T°C Мин.-макс.	Применение
 Комбинированный нагрев	205°C 35°C - 230°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.
 Конвектор*	180°C 35°C – 250°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200°C 35°C - 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.
 ЭКО*	200°C 35°C - 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°C - 275°C	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180°C 75°C - 250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo 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.
 Подогрев	60°C 35°C - 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°C - 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 гриле, под гриль установить поддон для стекания сока).
	Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
	Сушка	80°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.
	Функция Шаббат	90°C	Специальная последовательность: прибор работает без перерыва 25 или 75 часов только при 90°C.

\* 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.**

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



## ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(режим Специалист)

Когда вы выбрали и подтвердили функцию приготовления, например вентилируемый верхний нагрев, система порекомендует 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 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 символ температуры , 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 по-

советует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы выполнялась задержка времени, вы можете изменить время окончания приготовления.

- Выберите символ окончания приготовления , и подтвердите ввод.

После установки времени окончания приготовления, подтвердите ввод. 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, оставите процесс приготовления (см. «Остановка выполняемого приготовления»).

## ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для остановки 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 отложу» и подтвердите для выполнения приготовления.



### Функция сушки

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

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

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

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

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

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



## Избранное

(в режиме «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».

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

Духовой шкаф начинает работать.



## Режим «Готовые рецепты»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить.

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (35 или 50, в зависимости от модели, см. подробный список ниже):

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

- Выберите для приготовления конкретное блюдо, например «форель», 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.**

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

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



## СПИСОК БЛЮД



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица  
Утка  
Утиное филе \*  
Индейка



### ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка  
Ростбиф с кровью  
Говядина средней прожарки  
Говядина полной прожарки  
Жаркое свинина  
Жаркое телятина  
Ребра телятина



### ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось  
Форель  
Рыбный пирог



### ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья  
Пицца  
Киш/выпечка хрустящая



### ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофель гратен  
Фаршированные томаты  
Картофель в мундире



## ПЕКАРЬ

Дрожжевая выпечка  
Слоеная выпечка  
Киш  
Сдобная булочка  
Хлеб  
Багет



## КОНДИТЕР

Фруктовый пирог  
Фруктовый крамбл  
Бисквитный пирог  
Кекс  
Крем-карамель  
Шоколадный торт  
Печенье \*  
Открытый пирог  
Йогуртовый пирог

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



На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовой шкаф блюдо, пока оно не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

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

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



### РЕЖИМ «ШЕФ-ПОВАР»

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

 Для использования режима «ШЕФ-ПОВАР» предварительное нагревание не требуется.

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

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «ШЕФ-ПОВАР» с помощью ручки, подтвердите ввод.

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

- Выберите ваше блюдо и подтвердите.

Для начала приготовления снова подтвердите, нажав ручку.



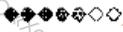
### ВНИМАНИЕ!

Этот способ приготовления осуществляется в два этапа:

1- Первый этап анализа, когда духовой шкаф начинает нагреваться и определяет идеальное время приготовления. Этот этап длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.



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

Данный этап анализа обозначается изображением .

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

Указанная оставшаяся продолжительность приготовления учитывает продолжительность приготовления на первом этапе.

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

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы можете изменить время завершения приготовления до того, как поместите ваше блюдо на рекомендуемый уровень в духовом шкафу.

Чтобы установить задержку старта:

- Выберите символ окончания приготовления  и измените время завершения приготовления, затем подтвердите.



## СПИСОК БЛЮД



### Пицца

(300г до 1,2 кг)

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

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



### Жаркое говядина

(3 способа приготовления):(800г до 1,6 кг)

- ростбиф с кровью 
- говядина средней прожарки 
- говядина полной прожарки 

Максимально удалите жир, который при приготовлении образует дым.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10 минут завернутым в фольгу.

Поместите жаркое на поддон.



### Нога ягненка без кости

(2 способа приготовления):

задняя нога весом от 1,4 кг до 1,8 кг

- нога ягненка без кости до розового 
- нога ягненка без кости прожаренная 

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

Выбирайте округлую и упитанную ногу вместо длинной и сухой ноги.



### Нога ягненка с костью

(2 способа приготовления):

задняя нога весом от 2кг до 2,8 кг

- нога ягненка с костью до розового 
- нога ягненка с костью прожаренная 



### Жаркое свинина

(700г до 1,4 кг)

- вырезка
- филе

Выложите мясо на решетку из набора гриль+поддон для стекания жира.

В конце приготовления, прежде чем нарезать мясо, оставьте его на 7-10 минут.

В конце приготовления посолите.



### Курица

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

Поместите тушку в решетку гриля + сборка поддона.

Во избежание брызг проколите кожу птицы перед приготовлением.



### Рыба

(400 г до 1 кг)

- рыба целиком (дорада, хек, форель, скумбрия)
- жареная рыба

Не подходит для камбалообразных.

Используйте эту функцию для приготовления целой рыбы.

Используйте универсальный противень (поддон).



## СПИСОК БЛЮД



### Фаршированные овощи

- фаршированные томаты, перец
- картофельно-луковая запеканка с мясом, треска по-провансальски

Правильно подберите размеры формы для запекания в зависимости от количества продукта, во избежание вытекания сока.



### Пирог с начинкой

- киш/пудинг свежий
- киш/пудинг замороженный

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

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



### Сладкий пирог

- свежие пироги
- замороженные пироги

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



### Торт/пирог

(500 г до 1 кг)

- домашние пироги: пироги (сладкие, соленые), бисквит
- приготовление всех готовых пирогов
- пироги из готовых смесей.

Торты, которые вы готовите в круглой или квадратной форме для выпекания пирога, всегда ставьте на решетку.

Возможность приготовления 2 пирогов в формах рядом.



### Мелкое печенье

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

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

**Внимание!** Для получения отличных результатов изделия из слоеного теста рекомендуется готовить в режиме «ТОРТ».



### Суфле

- используйте форму с высокими прямыми бортиками диаметром 21 см

Смажьте форму маслом и не прикасайтесь руками к внутренней поверхности, иначе суфле не поднимется.

### Подсказки и советы для режима «СНЕФ»

#### Пицца

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

#### Пироги / Запеканки / Пудинги

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

начинку сверху кукурузной муки (1 ст. ложка).

## Рыба

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

## Говядина / свинина / баранина

Следует выложить мясо из холодильника задолго до его приготовления: перепады температуры делают мясо жестким, и ростбиф может получиться с золотистой корочкой, но непрожаренным внутри и теплым посередине. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и мясо получается сухим. Переворачивайте мясо при готовке с помощью лопатки, из проколотого мяса вытечет весь сок. После приготовления оставьте мясо на 5-15 минут в теплом духовом шкафу, завернув его предварительно в фольгу: Это поможет мясному соку вытянутому к поверхности во время приготовления пищи, стечь обратно в центр, и готовое мясо получится равномерно мягким.

Для жарки предпочтительно использовать керамическую посуду, стекло способствует разбрызгиванию жира.

При готовке баранины не надо делать надрезы для зубчиков чеснока, так из баранины вытечет сок. Вместо этого поместите чеснок под кожу, или испеките неочищенный чеснок рядом и выдавите его на мясо в конце готовки, затем процедите соус и подавайте в соуснике очень горячим.

## Некоторые рецепты для режима «СНЕФ»

### Пицца

Для рецепта понадобится: 1 пласт теста для пиццы

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

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

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

### Киш (пирог с начинкой):

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

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

Варианты начинки:

200 г готового бекона со шпиком

или 1 кг приготовленного цикория-эндивия, 200 г тертого сыра Гауда или 200 г брокколи, 100 г нарезанного на маленькие кусочки бекона, 50 г сыра с голубой плесенью

или 200 г лосося, 100 г отваренного и высушенного шпината

### **Ростбиф**

Соус с ПЕТРУШКОЙ и вином СОТЕРН с сыром РОКФОР:

Обжарьте 2 столовые ложки нашинкованного лука-шалота в сливочном масле до прозрачности. Добавьте 10 мл вина Сотерн и дайте ему испариться. Добавьте 100 г сыра Рокфор, дождитесь пока он медленно расплавится. Добавьте 20 мл жидких сливок, соль и перец по вкусу. Доведите до кипения.

### **Запеченная свинина**

Свинина, фаршированная черносливом. Попросите торговца мясом сделать в куске свинины продольный надрез.

Нафаршируйте свинину черносливом в количестве 20 штук. Подавать мясо нарезанным на ломти в собственном соку или охлажденным с гарниром из салата.

### **Курица**

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

### **Баранина**

Соус с анчоусами:

Разотрите в пюре 100 г черных оливок, 50 г каперсов, 3 анчоуса, половину зубчика чеснока и 10 мл оливкового масла. Добавьте 10 мл свежих сливок. Подавать с нарезанной бараньей ножкой.

### **Фаршированные овощи**

Для фаршировки овощей отлично подойдут мелко нарезанные остатки от таких блюд, как пот-о-фе (говядина, тушенная с овощами), баранья ножка, запеченная свинина или птица.

### **Слоеный яблочный пирог с пралине**

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

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

2 яйца взбить вместе с 30 г сахара, затем добавить охлажденные сливки. Нарезать 2 яблока кубиками и обвалить их в 70 г крошки пралине

Выложить крем и яблочную начинку на тесто. Поставить в духовой шкаф.

### **Бисквитный торт с начинкой из цитрусовых**

Карамель: 20 кусков сахара (200 г) Бисквит: 4 яйца

200 г сахарного песка

200 г муки

200 г первого сорта сливочного масла 2 чайных ложки разрыхлителя

Фрукты: 1 небольшая банка консервированных цитрусовых в сиропе

Слейте жидкость с фруктов. Приготовьте карамель. Когда сахар растает и станет коричневым, наклоните форму и распределите карамель по дну и стенкам. Дайте ей застыть. Взбейте размягченное масло с сахаром в чаше электрического блендера. По одному добавьте яйца, затем просеянную муку. После этого добавьте разрыхлитель. На карамельном покрытии выложите нарезанные кольцами цитрусовые в виде цветочного узора. Залейте туда тесто. Поместите в рабочую камеру, выставив в настройках «ТОРТ / ПИРОЖНОЕ» Перевернув форму, выложите пирог на красивое блюдо. Подавайте холодным. Для начинки этого пирога можно использовать другие фрукты, например яблоки, груши или абрикосы.

### **Шоколадные кексы**

12 алюминиевых формочек для выпечки 60 г сливочного масла.

200 г горького шоколада (содержание какао более 50%)

100 г сахарной пудры 4 яйца

1 пакетик разрыхлителя 70 г просеянной муки

Растопите шоколад со сливочным маслом на медленном огне. Взбивайте желтки с сахаром, пока смесь не станет однородной. Добавьте в желтки муку, растопленный шоколад с маслом и, наконец, разрыхлитель. Взбейте белки до жестких пиков и аккуратно соедините их с тестом. Слегка смажьте алюминиевые формочки маслом и чуть-чуть присыпьте мукой, затем наполните их тестом (стараясь не капать на края формочки). Поместите формочки с тестом на противень и установите режим «ПЕЧЕНЬЕ». Когда кексы будут готовы, вытащите их из формочек и оставьте на решетке остывать. Подавать с заварным ванильным кремом или кокосовым мороженым.

### Суфле

Что понадобится для соуса бешамель: 0,5 л молока

60 г муки

100 г сливочного масла

4 яичных желтка и 4 белка, взбитых до жестких пиков

Соль, перец, мускатный орех

В зависимости от типа суфле добавьте 150 г измельченного сыра Грюйер или 1 кг отваренного нарезанного шпината или 1 кг отваренной и порубленной цветной капусты или 150 г измельченной вареной рыбы или 150 г рубленой ветчины.



### РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»

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

Качество приготовления оптимальное.



**Нет необходимости в предварительном разогреве при использовании режима НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА. 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 высушить промокатальной бумагой.

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В главном меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки, затем подтвердите ваш выбор. Духовой шкаф предлагает выбор блюд (см. подробно блюда ниже).

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например жаркое телятина, поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (№ 2), и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (№ 1).

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления прибор автоматически отключается, звучит звуковой сигнал.

- Нажмите кнопку останова .

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

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

После выбора своей программы выберите символ окончания приготовления .

Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите ввод. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



## СПИСОК БЛЮД



Жаркое телятина (4:00)



Жаркое говядина



слабой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Жаркое свинина (5:00)



Ягненок



слабой прожарки (3:00)



полной прожарки (4:00)



Курица (6:00)



Мелкая рыба (1:20)



Крупная рыба (2:10)



Йогурт (3:00)



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для следующих программ: мелкая рыба, крупная рыба и йогурт.

Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее



## РЕЖИМ «ВЫПЕЧКА»

Этот режим выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от выбранной выпечки.

### ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

- Выберите блюдо, например «Тарт татен», затем подтвердите.

По некоторым продуктам необходимо знать их размер.

- Выберите соответствующий размер и подтвердите, на дисплее духового шкафа появится продолжительность приготовления.

**Для некоторой выпечки перед установкой в духовой шкаф необходимо его предварительно разогреть.**

 На дисплее появится сообщение о том, чтобы не ставить в духовой шкаф блюдо, пока он не разогреется.

Звуковой сигнал сообщает об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

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



## СПИСОК БЛЮД



Макарон



Каннеле



Шоколадный фондан



Тарт татен



Баскский пирог



Печенье мадлен



Клафутти



Ромовая баба



Рождественский пирог



Кунь-аман



Бретонский крем-брюле



Безе



Печенье финансье



Крем-брюле

## 5 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 прибор 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, прибор 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 всего приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка прибора гаснет после 90 секунд приготовления.

Выберите положение и подтвердите.



Через 90 секунд без каких-либо действий со стороны пользователя уменьшается яркость дисплея, чтобы снизить потребление энергии, а лампочка духового шкафа гаснет (если она в режиме «АВТО»).

Простого нажатия на кнопки возврата  или меню  достаточно, чтобы восстановить яркость и включить при необходимости лампочку в процессе приготовления.



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

## ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР



Эта функция может быть использована только при остановленном духовом шкафу.

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 времени 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.

## 6 УХОД

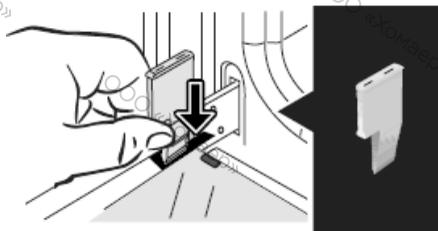
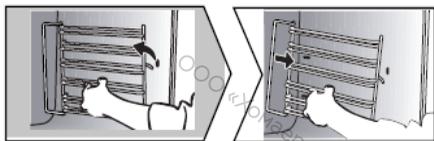
### ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

### ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК

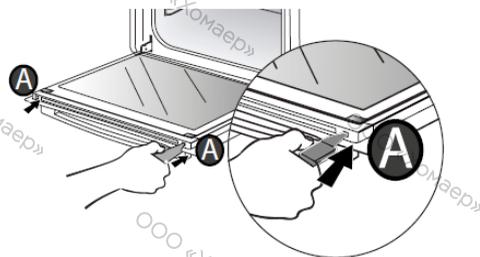
#### Боковые стенки с проволочными решетками:

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.

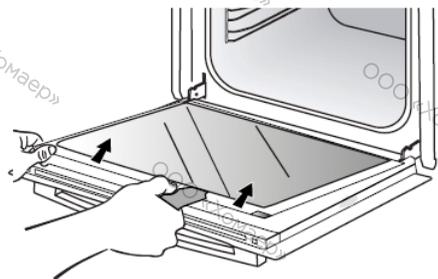


Извлеките первое закрепленное стекло:

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



Извлеките стекло.



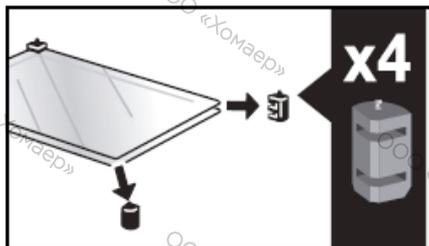
### ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

#### Предупреждение

Не используйте чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы прибора, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

Перед демонтажем стекол уберите мягкую ткань, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле. Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых с вашим прибором.

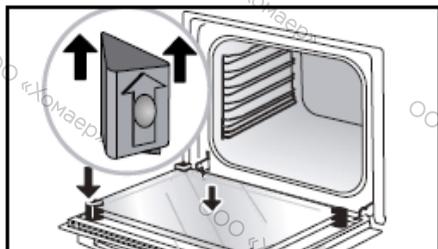
Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке.



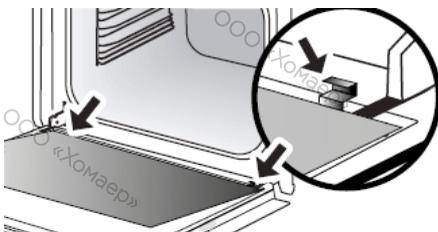
При необходимости вытащите их для очистки.

**Не опускайте стекла в воду.** Ополосните чистой водой и протрите не волокнистой тканью.

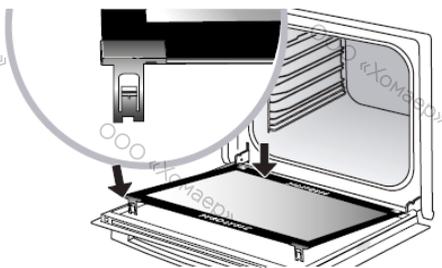
После очистки снова установите четыре резиновые соединительные стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.



Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью «ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем направлении таким образом, чтобы надпись читалась.



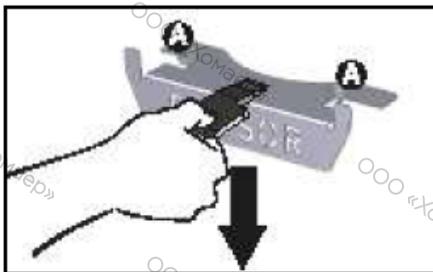
Вытащите пластмассовый клин.



Ваш прибор снова готов к работе.

### ДЕМОНТАЖ И СБОРКА ПЛАСТИНЫ «ДАТЧИК»

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



#### Демонтаж:

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

#### Сборка:

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



## 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, хромированные решетки), а также вся посуда, были вынуты из духового шкафа.

### Самоочистка при помощи пиролиза

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом:

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

Перед тем как приступить к 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.

### ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются три цикла пиролиза: Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить:



#### Режим Express Pyro на 59 минут

Данная специальная функция использует аккумулярованное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса; выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа. Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли

остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, **пиролиз продолжительностью 1:30 будет задействован автоматически.**



**Режим Auto Pyro** в пределах от 1:30 до 2:15 для очистки с экономией электроэнергии.



**Режим Turbo Pyro** на 2:00 для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

### НЕМЕДЛЕННАЯ САМООЧИСТКА

- 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 происходит фаза охлаждения, за это время прибор остается недоступным.



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

## САМООЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

- Выберите символ времени окончания (с отложенным стартом) , затем подтвердите. - 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 пиролиз закончился во время запрограммированного конца.

По окончании пиролиза отключите ваш духовой шкаф, нажав кнопку .

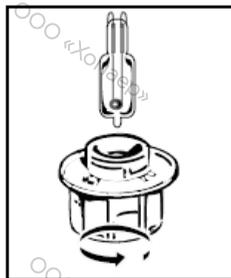
## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

### Предупреждение

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

### Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

## 7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

### - Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите прибор на ОСТАНОВ.

### - Код неисправности начинается с «F».

Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу прибора 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 греет.** Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроен ли прибор на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- **Не работает лампа подсветки рабочей камеры.** Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

### - Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.

Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в сервисный центр.

### - Не выполняется очистка пиролизом.

Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в сервисный центр, если неисправность сохраняется.

- **Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.** Неисправность блокировки дверцы, позвоните в сервисный центр.

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

## 8 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;

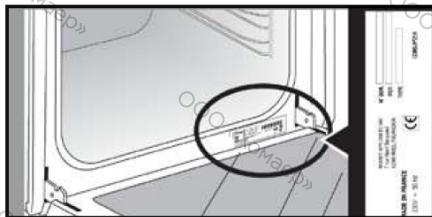
- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры



+7 (968) 598-20-64 (сообщения).



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

**B:** Коммерческие реквизиты

**C:** Эксплуатационные данные

**H:** Номер серии

## ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	 *		 *		 *		 *		 *		 *		Время готовки в мину- тах
		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень	
<b>Мясо</b>													
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
<b>Рыба</b>													
Рыба жареная			275	4									15-20
Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
<b>Овощи</b>													
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

<b>Выпечка</b>														
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
<b>Разное</b>														
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.



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой рабочей камеры.

**ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ И ТЕМПЕРАТУРА °С**

<b>Цифры</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>не более 9</b>
<b>Т°С</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>210</b>	<b>240</b>	<b>275</b>

## ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ

### ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 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)			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.

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

**Прогреть рабочую камеру 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.**

