

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

DOH4334B

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



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

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ ... 4

1 УСТАНОВКА 7

- Выбор места и установка 7
- Электрическое подключение 7

2 ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 8

- Охрана окружающей среды 8

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА 9–11

- Описание духового шкафа 9
- Дисплей и кнопки управления 10
- Принадлежности (в соответствии с моделью) 11

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ 12–16

- Настройки 13
- Меню настроек 14
- Режимы приготовления пищи 15
- Начало приготовления 16

5 УХОД 18–19

- Очистка внутри и снаружи 18

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 20

7 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 21–23

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.



Важно!

Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний под контролем ответственного за их безопасность лица после прохождения предварительного инструктажа по безопасному использованию прибора и получения информации о рисках, которым они подвергаются.

— Детям запрещено играть с прибором. Не следует разрешать детям без присмотра осуществлять очистку и техобслуживание.

— Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

— Прибор и его части, находящиеся в открытом доступе, могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Дети младше 8 лет могут находиться возле духового шкафа только под постоянным наблюдением.

— Этот прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

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

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

Рекомендуется не подпускать к устройству детей.

— Не используйте приборы чистки паром.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку из-за этого на поверхности могут появиться царапины и стекло может потрескаться.



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ.

Прежде чем приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе. Для снятия стекла и лампочки используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.



Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от электросети с помощью выключателя, установленного в фиксированных кабелепроводах в соответствии с правилами установки.

— Во избежание опасности при повреждении кабеля питания его замена должна выполняться производителем, сотрудниками службы послепродажного обслуживания либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Этот прибор может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы между печью и соседним предметом мебели оставался зазор не менее 10 мм. Материал мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть

устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

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

— Этот прибор предназначен для использования в бытовых условиях, а также в таких помещениях как: зоны кухонь, выделенные для персонала магазинов, офисы и другие служебные помещения; фермы; для использования посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения, в гостиничных номерах.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.

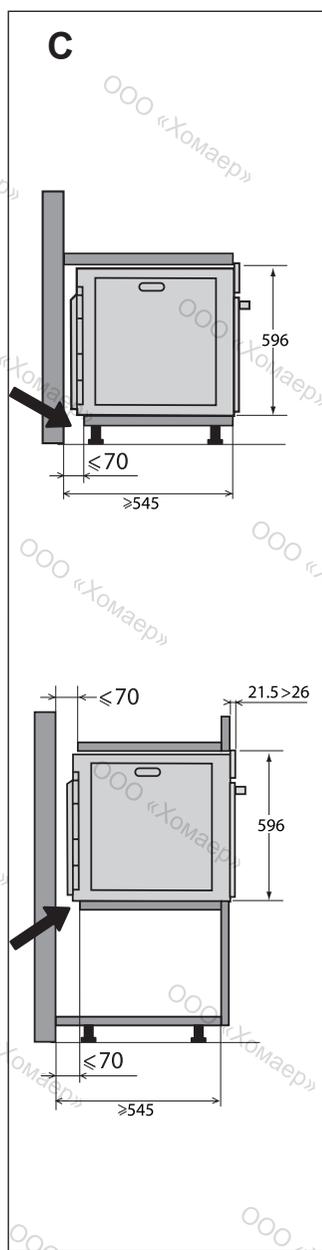
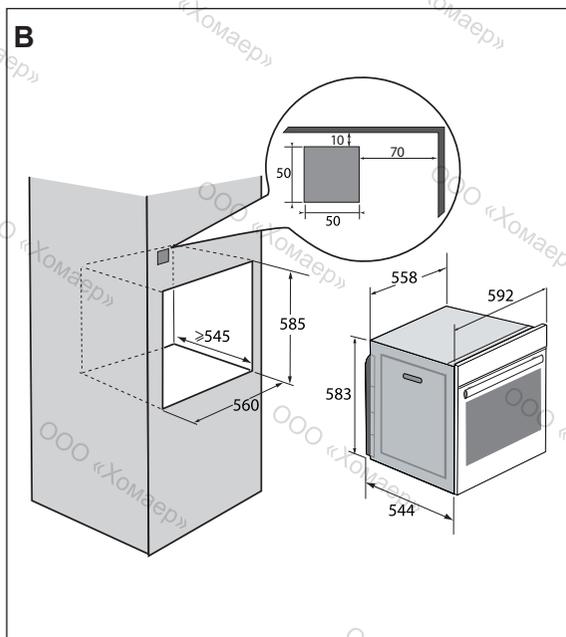
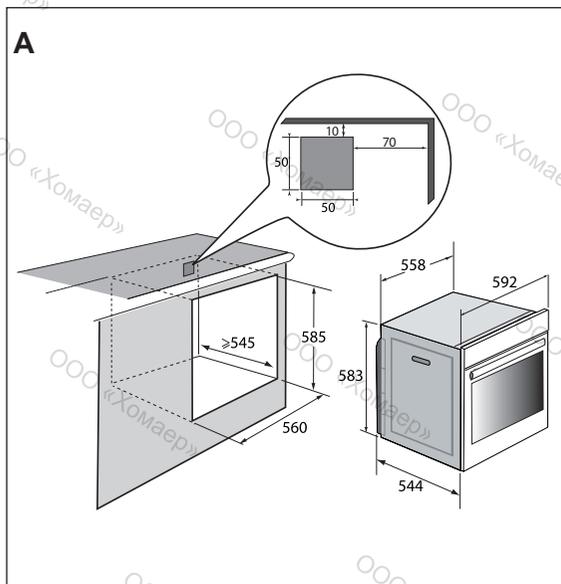
Запрещено изменять характеристики прибора — это опасно.

Запрещено использовать печь для хранения продуктов или посуды.

В зависимости от модели духовой шкаф может быть оснащен датчиком для мяса. Используйте только температурный датчик, рекомендованный для этого духового шкафа.



1 УСТАНОВКА



1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах указаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Прибор может быть установлен под рабочей поверхностью (**рис. А**) или над ней (**рис. В**). Внимание! Если мебель не имеет задней стенки (под рабочей поверхностью или над ней), расстояние между стеной и поверхностью, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (**рис. С**). Если мебель имеет заднюю стенку, необходимо предусмотреть отверстие 50 × 50 мм для кабеля питания.

Закрепите духовой шкаф в мебели. Для этого удалите резиновые упоры и просверлите отверстие Ø 2 мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепите духовой шкаф с помощью 2 винтов. Установите резиновые упоры на место.



Рекомендация

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

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовой шкаф оснащен стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В посредством стандартной розетки IEC 60083 либо 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.

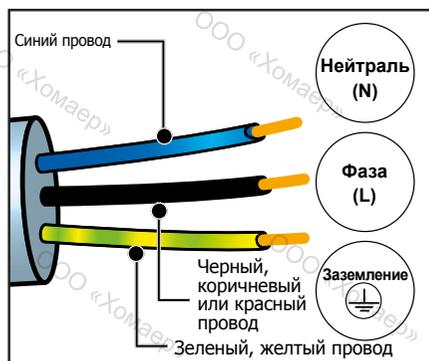
Наша компания не несет ответственности за несчастные случаи или поломки из-за отсутствующего, неисправного или неправильного заземления или несоответствующего подключения.

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 электросеть вашего дома, обратитесь к квалифицированному электрику. При обнаружении неисправности духового шкафа отключите его от сети или снимите соответствующий плавкий предохранитель с линии подключения духового шкафа.



• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки прибора пригодны для вторичной переработки. Позаботьтесь об окружающей среде: участвуйте в переработке, выбрасывая упаковку в соответствующие городские контейнеры.



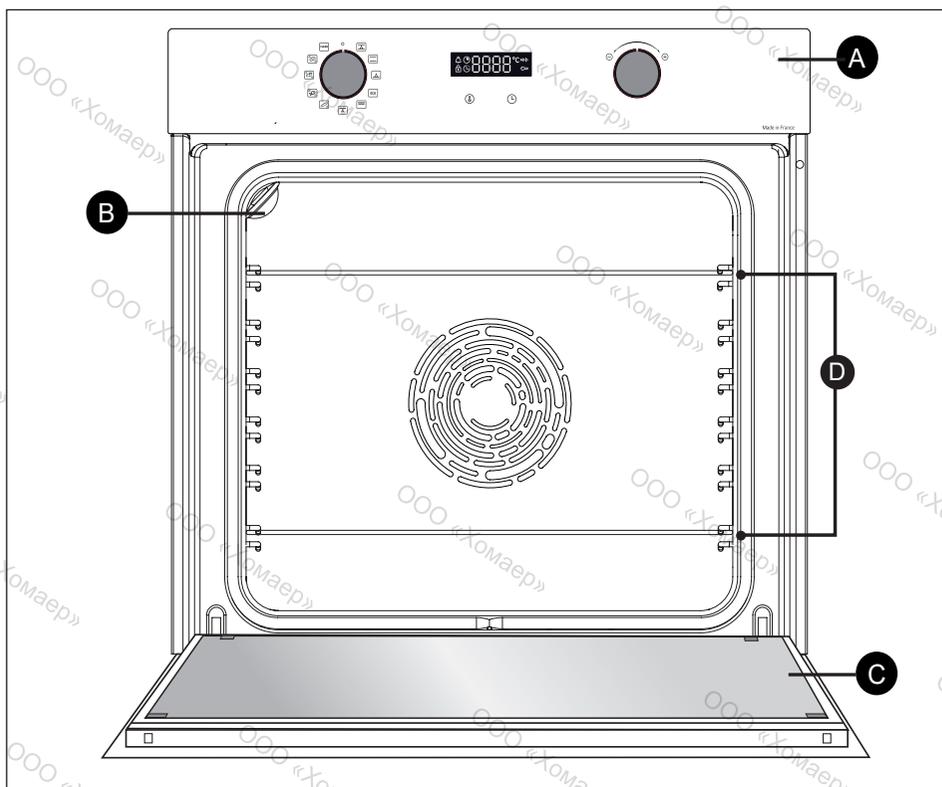
Прибор также состоит из различных материалов, пригодных для вторичной переработки. На него нанесен логотип, указывающий на то, что бывшие в употреблении приборы не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями Европейской директивы об утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в ближайшую мэрию или к дистрибьютору, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора приборов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие в защите окружающей среды.

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Дверца
- D** Направляющие (этот духовой шкаф имеет 6 уровней для установки принадлежностей)

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

Дисплей



Кнопки



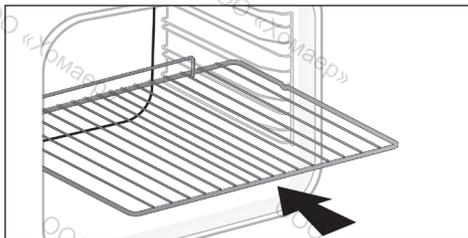
3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

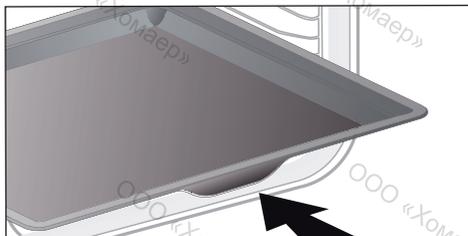
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она используется для жарки на гриле (класть непосредственно сверху).

Разместите предохранительную решетку, препятствующую опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- Многофункциональный противень толщиной 45 мм

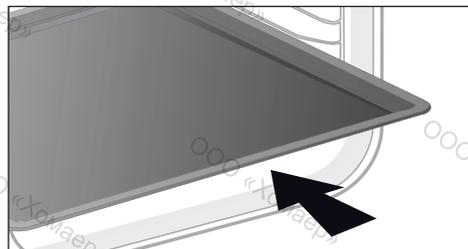
Вставляется в направляющие под решеткой. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



- Противень для выпечки толщиной 8 мм

Вставляется в направляющие. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов.

Благодаря покатой поверхности вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под грилем для сбора сока и жира при жарке.



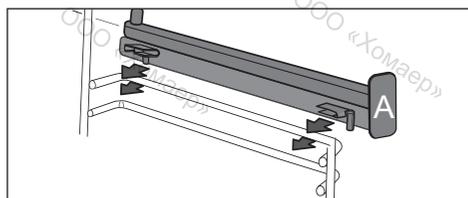
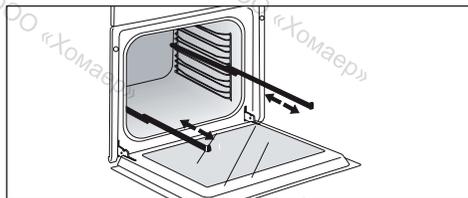
РЕКОМЕНДАЦИЯ.

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления жирного мяса, мы советуем вам добавить немного воды или растительного масла на дно многофункционального противня толщиной 45 мм.

3 ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА

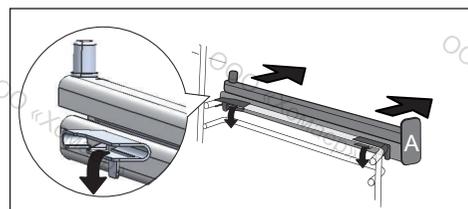
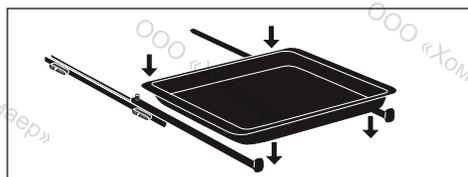
СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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 духовки 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 направляющей должна раздвигаться в сторону передней части духового 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.

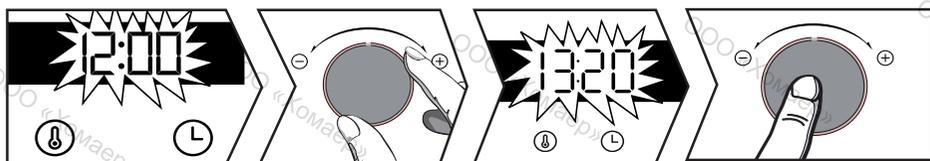
Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки.

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

• 4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАСТРОЙКИ

Установка времени

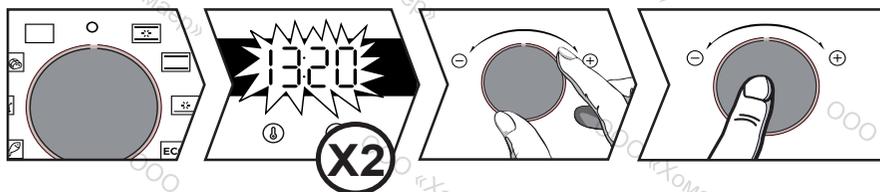


При включении на дисплее мигает 12:00. Установите время с помощью ручки + или –.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

В случае выключения электричества часы также мигают. Повторите настройку.

Изменение времени



Переведите ручку переключения функций в положение 0.

Нажмите кнопку ⌚, появится символ 📌. Снова нажмите ⌚.

Выполните настройки с помощью ручки + или –. Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Таймер

Эта функция может использоваться только при остановленной печи.



Переведите ручку переключения функций в положение 0.

Нажмите на кнопку ⌚, символ 📌 появляется. Таймер мигает. Установите таймер с помощью ручки + или –. Подтвердите, нажав на ручку, запустится обратный отсчет, отобразится время. 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 00:00.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

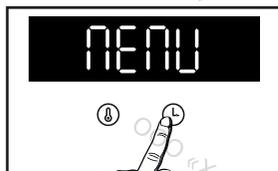
БЛОКИРОВКА КНОПОК (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)



Нажмите одновременно на кнопки **+** и **-** до отображения символа **🔒** на экране. Для разблокировки удерживайте одновременно кнопки **+** и **-** до исчезновения с экрана символа **🔒**.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры духового шкафа, для этого: удерживайте кнопку **+** до появления МЕНЮ для доступа к режиму настроек.



Выбирайте разные настройки с помощью ручки. Подтверждайте выбор нажатием ручки, активируйте или деактивируйте разные параметры с помощью ручки + и -, подтверждайте с помощью ручки (см. таблицу).

	АВТО: в режиме приготовления лампочка духовки гаснет после 90 секунд. ВКЛ.: в режиме приготовления лампочка все время горит, кроме режима ЭКО.
	Активируйте или деактивируйте звуковые сигналы кнопок
	Активируйте или деактивируйте режим предварительного нагрева
	Активируйте или деактивируйте демонстрационный режим
	Информация о послепродажном обслуживании

Для выхода из МЕНЮ снова нажмите **+**.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Традиционная конвекция*

Минимальная температура 35 °С,
максимальная — 275 °С
Рекомендация: 200 °С
Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы,
овощей, желательна в керамической посуде.



Конвекционный режим

Минимальная температура 35 °С,
максимальная — 275 °С

Рекомендация: 200 °С

Этот режим приготовления не подходит для
приготовления на водяной бане.

Рекомендуется для медленного и деликатного
приготовления: мягкая дичь. Для запекания
красного мяса. Для последующего томления
на медленном огне в закрытой посуде блюд,
которые начинали готовиться на варочной
поверхности (петух в вине, рагу из дичи).



Верхний нагрев

Минимальная температура 75 °С,
максимальная — 250 °С

Рекомендация: 180 °С

Рекомендуется для влажных блюд (киши, пироги
с сочными фруктами и т. д.). Тесто хорошо
пропечется снизу. Рекомендуется для блюд,
которые должны подняться (торты, булочки,
куличи и т. д.) и для суфле без корочки сверху.



Эко*

Минимальная температура 35 °С,
максимальная — 275 °С

Рекомендация: 200 °С

Этот режим приготовления не подходит для
приготовления на водяной бане.

Это положение позволяет экономить
энергию, не теряя в качестве приготовления.

Приготовление всех блюд осуществляется
без предварительного нагревания.

* Режим приготовления, соответствующий рекомендациям
стандарта EN 60350-1: для демонстрации соответствия
требованиям этикетирования электрических приборов по
регламенту Европейского Союза UE/65/2014.



Гриль высокой мощности

Положения 1–4

Рекомендация: положение 4

Рекомендуется для обжаривания гренков,
подрумянивания блюд, создания корочки для
крем-брюле и т. д.



Турбогриль

Минимальная температура 100 °С,
максимальная — 250 °С

Рекомендация: 200 °С

Сочные и хрустящие со всех сторон птица
и мясо. Установите многофункциональный
противень толщиной 45 мм на нижний уровень.

Рекомендуется для приготовления любой птицы
или жаркого, для обжаривания или запекания
бараньих окороков и говяжьих ребрышек. Для
приготовления нежного рыбного филе.



Хлеб

Минимальная температура 35 °С,
максимальная — 220 °С

Рекомендация: 205 °С

Рекомендуемая последовательность для выпечки
хлеба. Для получения золотистой хрустящей
корочки поставьте под противень емкость с водой.

Автоматические функции

Этот духовой шкаф оснащен тремя
новыми автоматическими функциями,
объединяющими два режима приготовления,
для сохранения питательных свойств
продуктов и для ускорения приготовления.



Птица

Рекомендуется для приготовления курицы.



Рыба

Рекомендуется для приготовления целой
рыбы (лососа, сибаса, трески).



Белое мясо

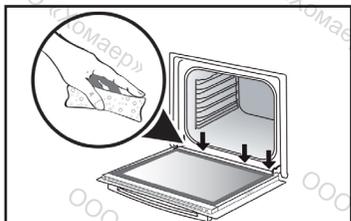
Рекомендуется для сохранения нежности и
мягкости запеченной телятины.



4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для использования этих трех функций необходимо налить в многофункциональный противень толщиной 45 мм 500 мл теплой воды и установить его в духовой шкаф на нижний уровень, а приготавливаемое блюдо — на третий уровень.

Установите вес на дисплее с помощью ручки +/- и подтвердите значение, нажав ручку +/-.



Во время приготовления на пару на внутреннем стекле образуется конденсат.

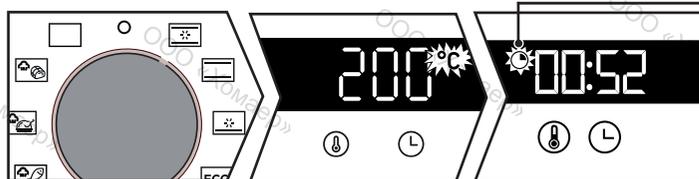
Вода, образующаяся в результате конденсата, может остаться в желобе (*). В этом случае ее следует собрать губкой по окончании приготовления во избежание накопления воды.

(*) Желоб расположен под прокладкой дверцы внизу рамы духового шкафа.

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Начало безотлагательного приготовления

На дисплее отображается время. Оно не должно мигать.



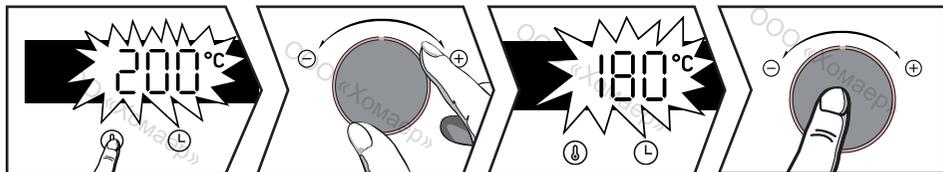
После включения духового шкафа отобразится продолжительность работы.

Переведите ручку переключения функций в нужное положение.

Функции в ручном режиме

Температура сразу же начинает подниматься. Духовой шкаф начнет нагреваться до рекомендуемой температуры, которая может быть изменена. После этого печь начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

Изменение температуры

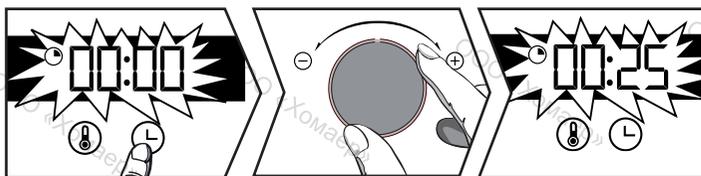


Нажмите .

Установите температуру с помощью ручки + или -. Подтвердите выбор нажатием на ручку.

4 ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Изменение продолжительности



Система Smart Assist

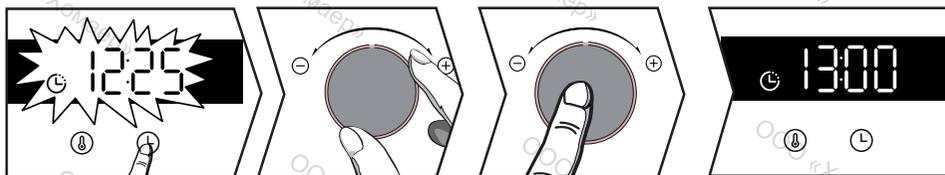
Этот духовой шкаф оснащен функцией Smart Assist (Умный помощник), которая во время программирования приготовления посоветует вам продолжительность приготовления, которую можно изменить в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу).

Если вы изменили продолжительность, подтвердите выбор, нажав ручку. Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
	30 мин
	30 мин
	30 мин
ECO	30 мин
	7 мин
	15 мин

Нажмите . Вам будет предложена рекомендуемая продолжительность работы духового шкафа, которая может быть изменена. Установите продолжительность приготовления с помощью ручки + или -. Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Изменение времени завершения приготовления



Установив продолжительность приготовления, нажмите кнопку , время завершения приготовления начнет мигать. Установите новое время завершения приготовления с помощью ручки + или -.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.

Духовой шкаф начнет приготовление позже, чтобы завершить приготовление в заданное время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта функция не доступна в режиме гриля.



5 уход

ОЧИСТКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

Очистка камеры

Эта функция очистки духового шкафа занимает меньше времени и снижает отрицательное воздействие на окружающую среду.

Для ее использования распылите в камере 300 мл воды и включите очистку паром, установив ручку в положение **03** (или **0** в зависимости от модели) на 35 мин.

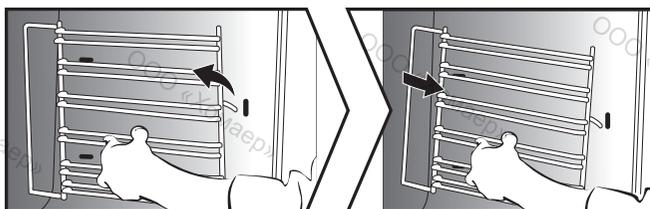
Очистка внешней поверхности

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

Очистка проволочных решеток

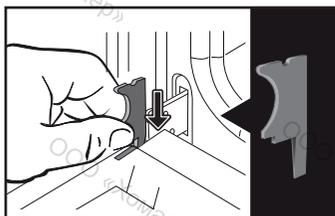
Снимите проволочные решетки для их очистки. Поднимите переднюю часть решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда.

Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочные решетки.



Очистка стекол дверцы

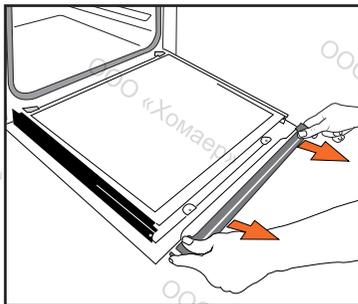
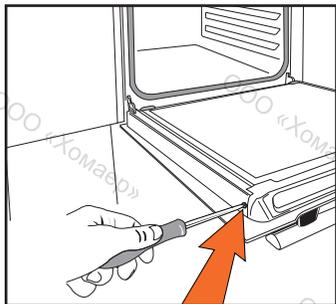
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, поставляемых вместе с прибором.



Открутите два винта, расположенных с каждой стороны крепления дверцы, с помощью отвертки со шлицом Torx (T20), затем снимите перемычку, потянув ее к себе.

5 уход

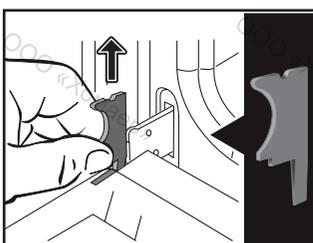
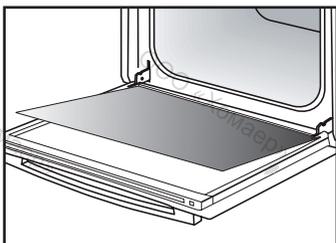
Очистка внешней поверхности



Извлеките первое стекло. Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

Установка дверцы на место

После очистки установите стекло и перемычку на место и закрутите. Вытащите пластмассовый клин перед тем, как закрыть дверцу. Ваш прибор снова готов к работе.

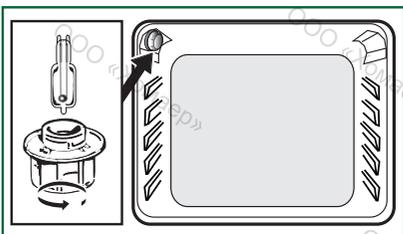


Замена лампочки



Важно!

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 °С, патрон 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. Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.

6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Увеличьте выбранную температуру.
Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, для снижения внутренней и внешней температуры духового шкафа вентиляция после приготовления может работать не более одного часа. Если это время превышено, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Не выполняется очистка пиролизом	Проверьте, закрыта ли дверца. Это может быть связано с неисправностью блокировки дверцы или температурного датчика. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
На дисплее мигает символ 	Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.
Приготовление на водяной бане.	Для рецептов на водяной бане используйте приготовление с вентиляцией.
Вибрационный шум.	Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на исправную работу прибора, но тем не менее может производить вибрационный шум во время вентиляции. Достаньте прибор и переместите шнур. Установите духовой шкаф на место.

7 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		МИН.
	°С	УРОВЕНЬ	°С	УРОВЕНЬ	°С	УРОВЕНЬ	°С	УРОВЕНЬ	°С	УРОВЕНЬ	°С	УРОВЕНЬ	
Мясо													
Жареная свинина (1 кг)	200	2					180	2					60
Жареная телятина (1 кг)	200	2					180	2					60–70
Жареная говядина	240	2											30–40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	1			220					200	2		60
Птица (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3	60
Птица большого размера	180	1											60–90
Куриные ножки					220	3					210	3	20–30
Свинные/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 полуфабрикат	200	3					180	3					30–35
Рыба в папильотках	220	3					200	3					15–20
Овощи													
Запеканки (из готовых ингредиентов)					275	2							30
Гратен дофинуа	200	2					180	2					45
Лазанья	200	3					180	3					45
Фаршированные томаты	170	3					160	2					30
Выпечка													
Савойский бисквит, «Женуаз»			180	2									35
Бисквитный рулет	220	3											5–10
Булочки	180	1	210										35–45
Брауни	180	2					175	3					20–25
Кекс, пирог	180	1	180	1									45–50
Клафути	200	2					180	3					30–35
Кремы	165	2											30–40

* В зависимости от модели

7 РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА	*		*		*		*		*		*		МИН.
	°C	УРОВЕНЬ	°C	УРОВЕНЬ									
Выпечка													
Сухое печенье, песочное печенье	175	3											15–20
Кугельхопф			180	2									40–45
Безе	100	2											60–70
Мадлен	220	3					200	3					5–10
Тесто для пирожного с кремом	200	3					180	3					30–40
Слоеное печенье	220	3					200	3					5–10
Саварен	180	3											30–35
Песочный торт	200	1					195	1					30–40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1					200	1					20–25
Пирог из дрожжевого теста	210	1					200	1					10–30
Разное													
Шашлык	220	3			210	4							10–15
Пашет в горшочке	200	2					190	2					80–100
Пицца из песочного теста	200	2											30–40
Пицца из теста для хлеба													15–18
Киши													35–40
Суфле													50
Закрытые пироги	200	2											40–45
Хлеб	220						200		220				30–40
Тосты	180				275	4–5							2–3
Тушенное мясо в закрытой посуде	180	2											90–180

* В зависимости от модели



Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи

Примечание. Перед помещением в печь выдержать все виды мяса не менее часа при комнатной температуре.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЗНАЧЕНИЯ T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9

ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ CEI 60350

ПРОДУКТ	Режим приготовления	УРОВЕНЬ	Принадлежности	°С	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ мин.	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	30–40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	противень толщиной 45 мм	150	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	25–45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	противень толщиной 45 мм	175	25–35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	160	30–40	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		5	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	20–40	да
Печенье (8.4.2)		3	противень толщиной 45 мм	170	25–35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	170	25–35	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		4	гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		2 + 5	противень толщиной 45 мм + гриль	150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		3		150	30–40	да
Нежирный мягкий пирог (8.5.1)		2 + 5	противень толщиной 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.