

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

DOP4546BT

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 УСТАНОВКА6

Выбор места и установка6

Электрическое подключение7

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА7

Охрана окружающей среды7

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА8

Панель управления и дисплей9

Блокировка кнопок9

Принадлежности (в соответствии с моделью)10

Система выдвижных направляющих11

Установка и демонтаж выдвижных направляющих11

4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА12

Первый запуск12

Меню настроек (в соответствии с моделью)12

5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ13

Начало приготовления15

6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ16

Функция дегидратации16

7 АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ17

Описание автоматического режима17

Описание категорий блюд18

Начало автоматического приготовления21

Обычный режим приготовления21

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ22

Варианты окончания приготовления (в зависимости от способа приготовления)22

Функция таймера22

9 УХОД23

Очистка и уход23

Замена лампочки25

10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ26

11 ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ28

БЕЗОПАСНОСТЬ 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, 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 притрагивайтесь 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 пиролитической 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 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 духовой шкаф в мебели с помощью 2 винтов и отверстий, предусмотренных для них.

— 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.



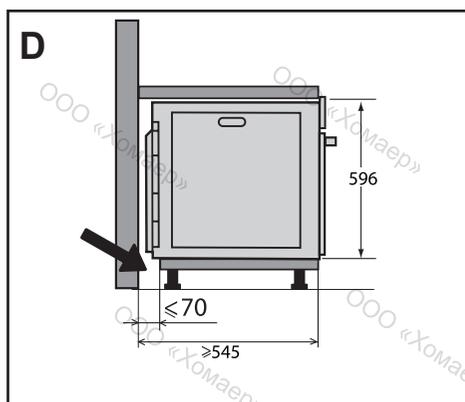
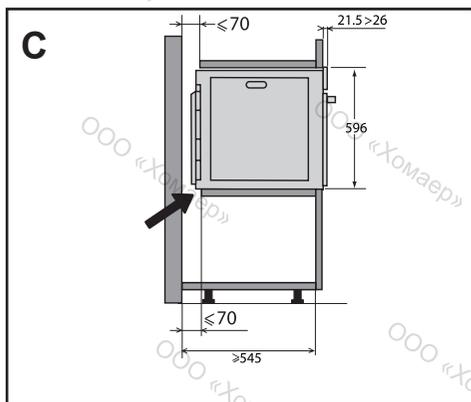
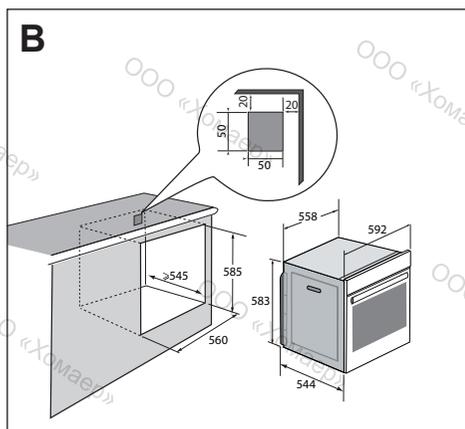
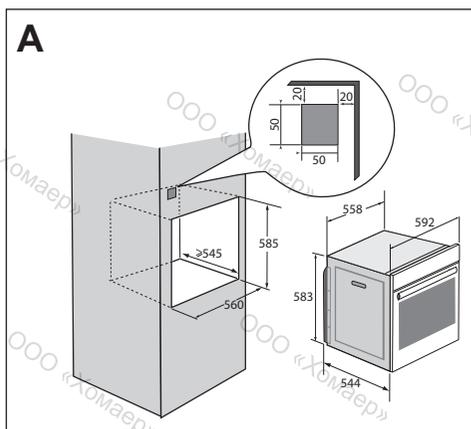
1 УСТАНОВКА

ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

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

Установите резиновые упоры на место.

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



1 УСТАНОВКА

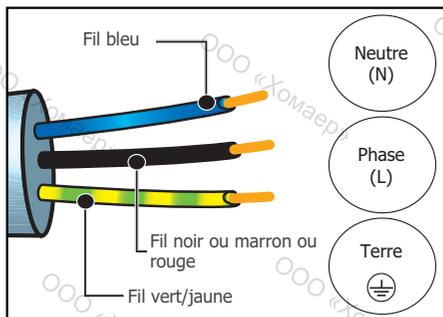
ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь оснащена стандартным кабелем питания с тремя проводниками сечением $1,5 \text{ мм}^2$ (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), которые должны быть подключены к сети 220 ~ 240 В с помощью всеполюсного прерывателя в соответствии с правилами установки.

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.

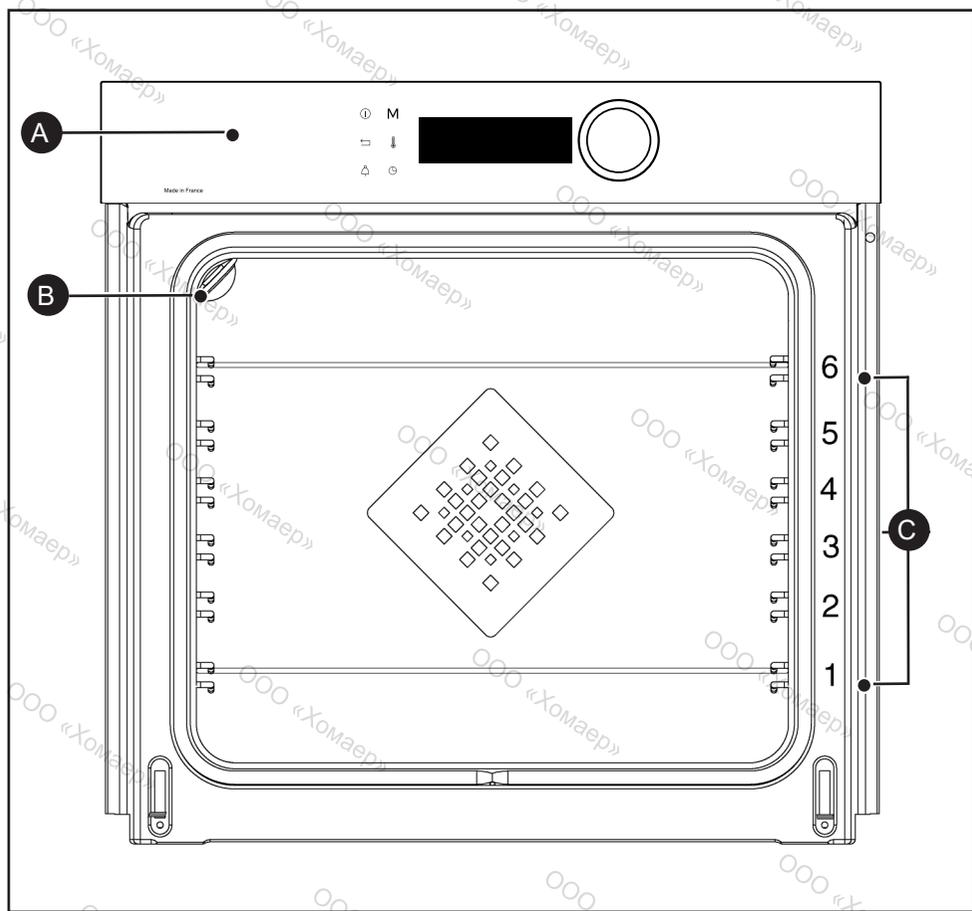


Таким образом, утилизация прибора будет производиться в полном соответствии с требованиями изготовителя и требованиями

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.



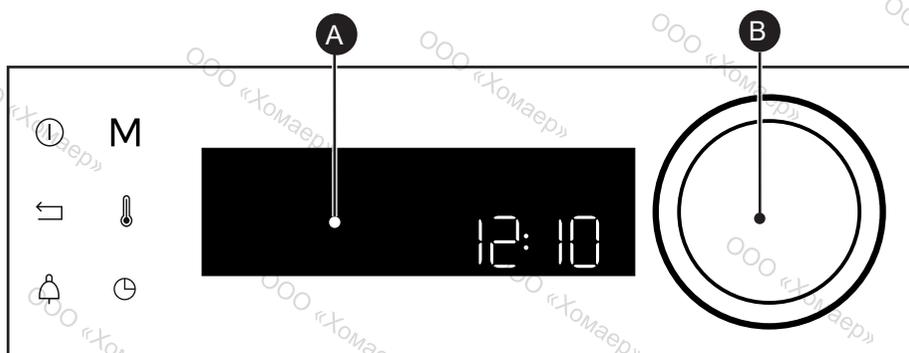
3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Лампочка
- C** Проволочные решетки (6 варианта высоты)

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Дисплей

B Вращающаяся ручка с нажимом по центру (несъемная):

-поворачивая ее, можно выбрать программы, увеличивать или уменьшать значения;

-подтверждает каждое действие нажатием на центр кнопки.

Кнопка остановки работы духового шкафа (длительное нажатие)



Клавиша возврата



Кнопка таймера



Кнопка непосредственного доступа к РУЧНОМУ режиму



Кнопка температуры



Кнопка продолжительности приготовления / приготовления с отложенным стартом



БЛОКИРОВКА КНОПОК

Нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до отображения символа  на экране.

Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время остановки работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ. Только кнопка остановки  остается активной.

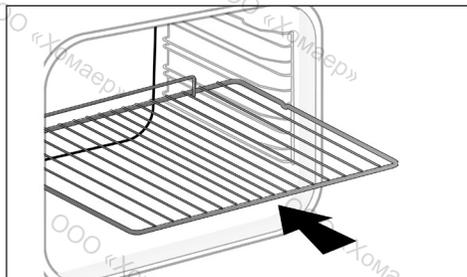
Для разблокировки панели управления нажмите одновременно кнопки возврата  и  и удерживайте их до исчезновения символа закрытого замка  с экрана.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

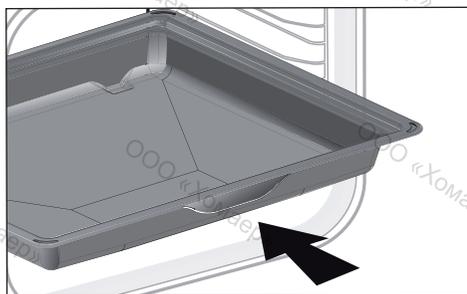
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

- Решетка, препятствующая опрокидыванию.

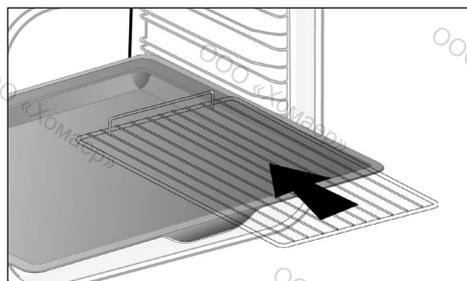
Решетка вставляется в направляющие, на нее можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки, запекания или жарки на гриле (класть непосредственно сверху). Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



- **Универсальный поддон толщиной 45 мм.** Вставляется в направляющие или выдвижные направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Если его установить под решеткой, он служит для сбора сока и жира с жарящегося мяса. Его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для готовки на водяной бане.



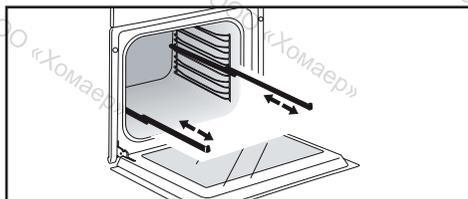
- **Решетки для сбора соков.** Эти две решетки на половину противня для сбора соков используются вместе или отдельно одна от другой. Их помещают на одно из блюдец или глубокий поддон с ручкой, препятствующей опрокидыванию, в направлении книзу духового шкафа. Используя только одну решетку, вы легко сможете полить ваши продукты соком, собранным на блюде.



3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

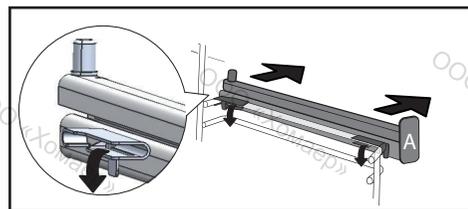
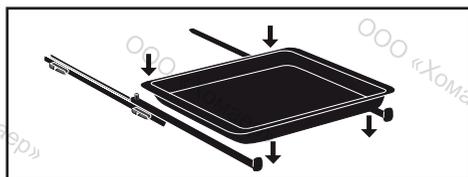
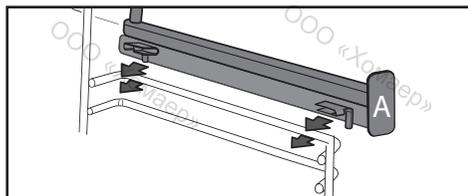
СИСТЕМА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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 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, надавив с достаточной силой 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 2 проволочных решетки и затем положите 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.



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



• 4 ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

- Выберите язык

При первом включении выберите язык, повернув ручку, затем нажмите ее для подтверждения вашего выбора.



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.

- Настройте время

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

Ваш духовой шкаф показывает время.

МЕНЮ НАСТРОЕК (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ)

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

Выберите нужный параметр, повернув ручку и подтвердив выбор.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.

- Время

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

- Звук

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

- Освещенность

Выберите желаемый уровень освещенности.

- Режим ожидания

Вы можете переключить дисплей в режим наблюдения:

в положении ВКЛ. дисплей выключается через определенное время;

в положении ОТКЛ. яркость снижается через определенное время.

- Управление лампочкой

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

- Язык

Выберите свой язык, затем подтвердите.

- Демонстрационный режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

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

- Диагностика

В случае возникновения проблемы вы можете перейти в меню «Диагностика».

При обращении в службу послепродажного обслуживания вам нужно будет предоставить коды, отображаемые на экране диагностики.



5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая Т°С от минимальной до максимальной	Применение
 Комбинированный нагрев	205 °С 35–230 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвектор*	180 °С 35–250 °С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Конвекционный режим	200 °С 35–275 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200 °С 35–275 °С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Вентилируемый гриль	200 °С 100–250 °С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый верхний нагрев	180 °С 75–250 °С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Изменяемый гриль	4 1–4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.

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



5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая Т °С от минимальной до максимальной	Применение
 Поддержание тепла	60 °С 35–100 °С	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40 °С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35 °С 30–50 °С	Идеально подходит для нежных продуктов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50 °С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Подъем теста	40 °С	Рекомендуемая программа для мягкого подъема любого теста, например теста для хлеба, булочек, пиццы, куличей и т. д. Поместите противень прямо на дно духового шкафа.
 Дегидратация	80 °С 35–80 °С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых продуктов: фруктов, овощей, корнеплодов и пряных растений. См. соответствующую таблицу, стр. 16.
 Функция Шаббат	90 °С	Специальная последовательность: духовка работает без перерыва 25–75 часов только при 90 °С.



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



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



5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили вашу функцию приготовления, например Для подтверждения выбора вентилируемого верхнего нагрева нажмите ручку, и начнется разогрев духового шкафа; звуковой сигнал указывает на то, что духовой шкаф нагрет до заданной температуры. Вы можете поставить противень в печь на рекомендованный уровень.

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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

Ее можно изменить, как описано ниже.

- Нажмите кнопку .

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

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

НАСТРОЙКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (отложенный запуск)

При необходимости можно изменить время окончания приготовления, установив отложенный запуск: дважды нажмите кнопку , введите время окончания приготовления, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

После установки времени окончания приготовления подтвердите выбор. Время окончания приготовления остается на дисплее.

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

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

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для останова выполняемого приготовления нажмите ручку.

На экране появится надпись **ОТКЛЮЧЕНИЕ**. Подтвердите выбор, нажав ручку или удерживая нажатой кнопку останова работы.



6 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



ФУНКЦИЯ ДЕГИДРАТАЦИИ

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



Используйте только свежие продукты.

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 С РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ПО ДЕГИДРАТАЦИИ ПРОДУКТОВ

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



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

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

ИИ

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

НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

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



ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ требование:
приготовление должно начинаться в холодном духовом шкафу.



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



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

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

- мясо, рыба, блюда, хлеб и макаронные изделия, десерты.

Сделайте выбор, повернув ручку и подтвердив его.



Рекомендация

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

МЯСО	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА	0	
БАРАНЬЯ ЛОПАТКА	0	
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ		0
ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ С КОСТЯМИ		0
РЕБРА ТЕЛЯТИНЫ	0	
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	0	0
СВИНАЯ ГОЛЯШКА	0	
СВИНОЕ ФИЛЕ	0	
ФИЛЕ-МИНЬОН	0	0
СВИНОЕ ЖАРКОЕ	0	0
ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ	0	0
КУРИЦА	0	0
УТКА	0	
УТИНОЕ ФИЛЕ	0	
БЕДРО ИНДЕЙКИ	0	
ИНДЕЙКА	0	
ГУСЬ	0	



7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

РЫБА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФОРЕЛЬ	o	o
ЛОСОСЬ	o	o
КРУПНАЯ РЫБА	o	o
МЕЛКАЯ РЫБА	o	o
СИБАС	o	o
ЛОБСТЕР	o	
РЫБНЫЙ ПИРОГ	o	

ВТОРЫЕ БЛЮДА	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	o	
Запеченные овощи	o	
ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ	o	
ЛАЗАНЬЯ	o	
ПИРОГ С МЯСОМ	o	
НЕСЛАДКИЙ ПИРОГ	o	
СЫРНЫЙ ПИРОГ	o	
КИШ	o	
ПИЦЦА	o	
КАРТОФЕЛЬ-ГРАТЕН	o	o
РАГУ	o	
СУФЛЕ	o	

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИЙ БЛЮД

ХЛЕБ И МАКАРОНЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
БУЛОЧКИ	o	
БАГЕТ	o	
ХЛЕБ	o	
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА	o	
ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА	o	

ДЕСЕРТЫ	ИИ	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА
ЙОГУРТ		o
КУЛИЧ	o	
БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ	o	
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	o	
МИНИ-ПИРОГ ЧЕТЫРЕ ЧЕТВЕРТИ	o	
ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	o	
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	o	
ЙОГУРТОВЫЙ ПИРОГ	o	
ФРУКТОВЫЙ КРАМБЛ	o	
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	o	
ПЕЧЕНЬЕ	o	
КЕКСЫ	o	
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	o	
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	o	

7 АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЧАЛО АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите режим **АВТО** в главном меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает вам несколько категорий продуктов (мясо, рыба, блюда, хлеб и макароны, десерты).

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

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

 Для некоторых рецептов, готовящихся с помощью ИИ, необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф. Вы можете открыть шкаф в любой момент приготовления, чтобы полить блюдо.

8 ДРУГИЕ ФУНКЦИИ

ВАРИАНТЫ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

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

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

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

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

Начинается приготовление. Гриль включится автоматически на последние 5 минут приготовления.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

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

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эта функция может быть использована только при отключенном духовом шкафу или во время приготовления.

- Нажмите кнопку .

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

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

ДОБАВЛЕНИЕ 5 МИН (только в ручном режиме)

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА: по окончании приготовления на дисплее духовки появится надпись «Приятного аппетита», и блюдо можно вынимать из духовки. Чтобы выключить духовку, нажмите ручку или кнопку остановки духовки.

Примечание. У вас есть возможность изменить или отменить программирование.

Нажмите кнопку  еще раз, настройте время или установите его на 0 мин 00 с, чтобы сбросить таймер. Если вы нажали ручку во время обратного отсчета, таймер также остановится.



9 УХОД

ОЧИСТКА И УХОД

ОЧИСТКА КАМЕРЫ ПАРОМ

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 переключатель в положение

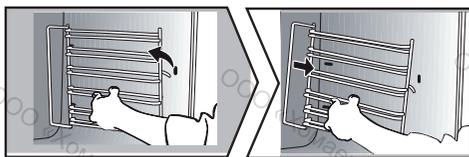
 на 35 мин.

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

 **Внимание!**

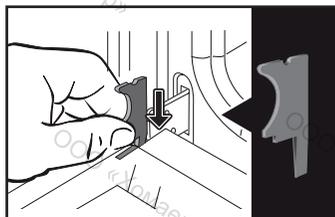
Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

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

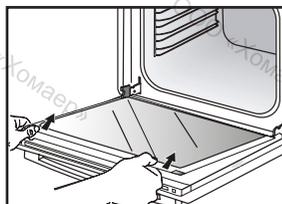
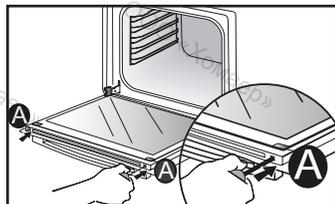
Чтобы очистить различные внутренние стекла, снимите их в описанной далее последовательности.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью пластмассового клина, вложенного в пластиковый пакет и поставляемого вместе с прибором.



Извлеките закрепленное стекло: нажмите на места закрепления с помощью инструмента (отвертки) (рис. А), чтобы отщелкнуть стекло, затем извлеките его.



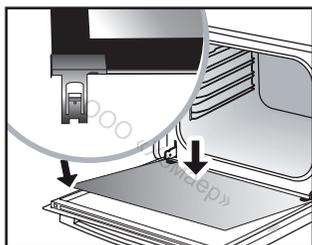
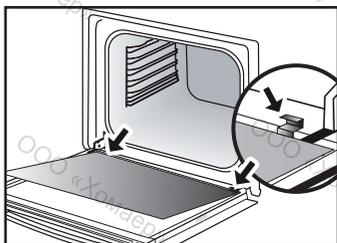
Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

9 УХОД

УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ НА МЕСТО

После очистки снова установите стекло в металлические упоры, закрепите его блестящей поверхностью наружу. Вытащите пластмассовый клин.

Ваш прибор снова готов к работе.

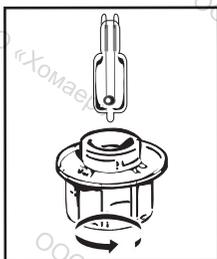


9 УХОД

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Предостережение. 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, 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.

Это изделие оснащено источником света класса энергоэффективности G.



10 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Вопросы	Ответы и решения
-Появляется надпись «AS» (система автостопа).	Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.
-Код неисправности начинается с «F».	Ваш духовой шкаф обнаружил нарушение в работе. Выключите его на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не устраняется, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
-Духовой шкаф не нагревается.	Проверьте, что духовой шкаф правильно подключен и предохранитель вашего прибора в рабочем состоянии. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на режим ДЕМО (см. меню настроек).
-Лампочка духового шкафа не светится.	Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа. См. раздел «Замена лампочки».
-Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.	Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

ВТОРЫЕ БЛЮДА														Время готовки в минутах
		°C	уровень											
МИСО	Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
	Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60–70
	Жареная говядина	240	2									200	2	30–40
	Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Куриные ножки			220	3			210	3					20–30
	Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20–30
	Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20–30
	Бараньи ребрышки			210	3									20–30
РЫБА	Рыба жареная			275	4									15–20
	Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30–35
	Рыба в папильотках	220	3									200	3	15–20
ОВОЩИ	Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
	Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
	Лазанья	200	3									180	3	45
	Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
ВЫПЕЧКА	Савойский бисквит, «Женуаз»									180	3	180	4	35
	Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5–10
	Булочки	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
	Клафути	200	3									190	3	30–35
	Сухое печенье, песочное печенье	175	3									170	3	15–20
	Кугельхопф									180	2			40–45
	Безе	100	4							100	4	100	4	60–70
	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	3	30–35
	Песочный торт	200	1									200	1	30–40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	1	20–25	
РАЗНОЕ	Паштет в горшочке	200	2									190	2	80–100
	Пицца					240	1							15–18
	Киш	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

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мисо не менее 1 часа при комнатной температуре.

* В зависимости от модели

ТЕСТ РАБОТСПОСОБНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМОЙ ИЕС/EN 60350

ПРОДУКТ	* РЕЖИМ ПРИГOTOВЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ МИН.	ПРОГРЕВ
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	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
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 толщиной 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 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.

Рецепт в дрожжах (в зависимости от модели)

Ингредиенты:

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

Смешать ингредиенты, замесить тесто и дать подняться в печи.

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

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

