

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

DOE7340

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

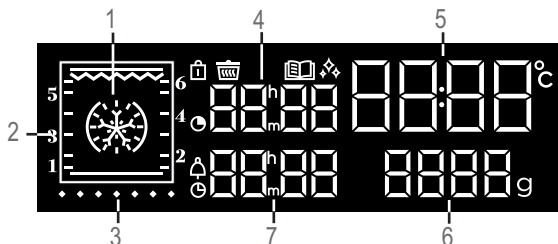
Описание духового шкафа	3
Панель управления	3
Лампочка - направляющие - принадлежности.....	4
Настройки	5
Установка времени	5
Изменение времени.....	5
Таймер	5
Блокировка панели управления	5
Меню настроек	5
Выполнить приготовление	6
Режим «СПЕЦИАЛИСТ»	6
- Обычный режим приготовления	6
- Запрограммировать температуру, продолжительность	6
- Приготовление с отложенным стартом	7
- Сохранить программу приготовления	7
- Функции приготовления в режиме «Специалист»	8
Режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»	11
Режим «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»	12
- Рекомендации и хитрости	13
Уход	14
Внешняя поверхность	14
Демонтаж проволочных решеток	14
Замена каталитических стенок	14
Установка и демонтаж выдвижных направляющих.....	14
Очистка внутреннего стекла	14
Снятие и установка дверцы	15
Замена лампочки	15
Неисправности и способы их устранения	15
Служба послепродажного обслуживания	16

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение продолжительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени окончания приготовления

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Низкая температура»
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор очистки
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

• КНОПКИ



- 1 Работа / останов
- 2 Настройка температуры
- 3 Настройка времени, продолжительности и окончания приготовления, таймера
- 4 Доступ к МЕНЮ настроек

• РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:



ПОВЕРНИТЕ ручку.



Для подтверждения выбора
НАЖМИТЕ на центр ручки.

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



2 ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Уход».

3 НА ПРАВЛЯЮЩИЕ И СТЕНКИ

Этот духовой шкаф оснащен 6 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, противня и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

Сзади этих направляющих с каждой стороны находятся каталитические стенки (в зависимости от модели), которые поглощают часть жира от готовящихся продуктов. Действия по замене стенок см. в главе «Уход».

4 ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

**Предохранительная решетка,
препятствующая опрокидыванию (рис.А).**

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

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.

Многофункциональный противень, глубокий поддон 45 мм (рис. В).

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

Противень для выпечки, 20 мм (рис. С).

Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для

приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному положению вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под решеткой для сбора сока и жира при жарке.

«Вкусовые» решетки (рис. D)

Эти «вкусовые» полу-решетки 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 (рис.Е).

Благодаря новой 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 получения ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

Рекомендация

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

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

• 2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Удерживайте кнопку в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку . 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее 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. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00. В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ - Защита от детей (рис. D)

Нажмите одновременно на кнопки и до отображения символа на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или во время останова духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа: освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим. С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку чтобы войти в меню настроек. См. таблицу ниже:

Параметры, установленные по умолчанию	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
MENU LAMP on	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
MENU Lcd SB	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.
MENU DEMO OFF	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваша печь была в состоянии готовности для работы.

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .



ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 3 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим **«СПЕЦИАЛИСТ»**.

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления); выберите режим **«ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»**.

- Рецепт полностью контролируется духовкой благодаря специальной электронной программе, чтобы получить приготовление мяса бесподобной нежности и исключительного вкуса; выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»**.

 **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.**

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ① или ≡.

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения выбора.



КОНВЕКТОР



ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ



КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ



ПОДОГРЕВ



КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ



РАЗМОРОЗКА



ЭКО



ХЛЕБ



ОДИНОЧНЫЙ ТУРБО ГРИЛЬ



СУШКА



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. А)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать. Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите свой выбор. Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на ↓.

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ☹, продолжительность приготовления ☹ мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
 КОНВЕКТОР	30 мин
 КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 / 30 мин
 КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
 ЭКО	30 мин
 ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
 ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
 ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
 ПОДОГРЕВ	60 мин
 РАЗМОРОЗКА	60 мин
 ХЛЕБ	40 мин
 СУШКА	5 часов

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку ☹. Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование (рис. Е) :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис. F):

Поверните ручку до МЕМО, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, вы можете изменить начало приготовления.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

(в зависимости от модели)

 Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
 ЭКО*	200°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо гриль	200°С 100°С - 250°С	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.
 Верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.

* 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.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Положение	Рекомендуемая T°C мини. - макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 - 4	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для 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 блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку 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.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

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



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



ФУНКЦИЯ СУШКА

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

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

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите нарезанные продукты.

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

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

Рекомендуемая таблица по дегидратации ваших продуктов



Фрукты, овощи и травы	Температура	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

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» (в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. G)

- Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Символ  и «Lt» отображается на экране.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку.

- Мигает «P01», вам необходимо выбрать свое блюдо, повернув ручку.

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:

- P01 Жаркое телятина (4:00)
- P02 Говядина сырой прожарки (3:00)
- P03 Говядина полной прожарки (4:00)
- P04 Жаркое свинина (5:00)
- P05 Баранина сырой прожарки (3:00)
- P06 Баранина полной прожарки (4:00)
- P07 Птица (6:00)
- *P08 Мелкая рыба (1:20)
- *P09 Крупная рыба (2:10)
- *P10 Йогурт (3:00)

- Выберите ваше блюдо.

- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

- Подтвердите выбор нажатием на ручку. Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 10 минут.

Нажмите на кнопку для выключения звукового сигнала.



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. H)

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

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Отображение окончания приготовления прекращает мигать.



Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

•3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ «ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. I)

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно программируются 35 рецептов (или 15 в зависимости от вашего духового шкафа). См. 2 таблицы ниже.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите выбор.

Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. J)

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.



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

Продукты	35 рецептов
Курица	P01
Утка	P02
Утиное филе	* P03
Индейка	P04
Баранья лопатка	P05
Говядина сырой прожарки	P06
Говядина средней прожарки	P07
Говядина полной прожарки	P08
Жаркое свинина	P09
Жаркое телятина	P10
Ребра телятина	* P11
Лосось	P12
Форель	P13
Рыбный пирог	P14
Лазанья	P15
Картофель гратен	P16
Фаршированные томаты	P17
Картофель в мундире	P18
Дрожжевая выпечка	P19
Пицца	P20
Пудинг	P21
Слоеная выпечка	P22
Киш	P23
Фруктовый пирог	P24
Крамбл	P25
Бисквитный пирог	P26
Кекс	P27
Крем-карамель	P28
Печенье	* P29
Открытый пирог	P30
Йогуртовый пирог	P31
Безе	P32
Булочки	P33
Хлеб батон	P34
Багет	P35

* Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.



Продукты	15 рецептов
Курица	P01
Утиное филе	* P02
Говядина сырой прожарки	P03
Пицца	P04
Жаркое свинина	P05
Картофель гратен	P06
Баранья лопатка	P07
Жаркое телятина	P08
Лосось	P09
Рыбный пирог	P10
Пудинг	P11
Фаршированные томаты	P12
Печенье	* P13
Открытый пирог	P14
Булочки	P15

** Перед установкой в духовку предварительно ее разогрейте.*

РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина, свинина, баранина

- Обязательно вынимайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красным внутри и горячим в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей, таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из мяса вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, пудинги

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размякнуть. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырыми или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

- Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между решеткой и пиццей.



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. А) - Боковых стенок 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 боковые проволочные решетки.

ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ СТЕНОК (в соответствии с моделью)

Данный духовой шкаф состоит из корпуса, оснащенного съемными стенками, вставленными в проволочные решетки. Эти стенки покрыты специальной микропористой эмалью (каталитической) со свойствами жиропоглощения.

Сразу после появления, загрязнения распределяются и широко распространяются по микропорам. Они окисляются с двух сторон и постепенно пропадают.

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не скоблить эти каталитические стенки металлической щеткой, острыми или режущими инструментами.
- Не пытаться чистить их чистящими средствами, имеющимися в широкой продаже.

Если стенки стали слишком грязными, замените их на новые и зафиксируйте на проволочных решетках перед установкой их на место.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

(в зависимости от модели)

После приготовления пищи необходимо выбрать режим очистки , который запустится немедленно.

Если остались следы, они пропадут в ходе последующих приготовлений.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. В)

(в зависимости от модели)

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 шкафа, упор  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.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Для очистки внутреннего стекла демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, смоченной жидкостью для мытья посуды, остатки жира на внутреннем стекле.



Предупреждение

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

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. С)

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

Извлеките закрепленное стекло:

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления **А**, чтобы отщелкнуть стекло. Извлеките стекло.

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

После очистки вставьте стекло в металлические упоры, закрепите его **блестящей поверхностью наружу**.

Вытащите пластмассовый клин. Ваш прибор снова готов к работе.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. F)



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.

• 5 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



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

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

- Код неисправности начинается с «F». Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения.

Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- Духовой шкаф не греет. Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим.

Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

- Лампочка духового шкафа не светится.

Замените лампочку или предохранитель.

Проверьте правильность подключения духового шкафа.

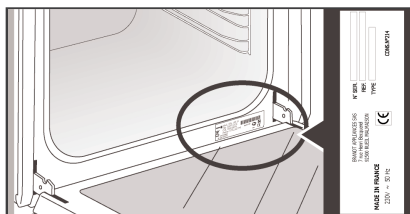
- Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.

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



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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



A		B	
C		D	
E		F	
Nr.		H	

B: Коммерческие реквизиты

C: Эксплуатационные данные

H: Номер серии