ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

*КОМБИНИРОВАННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ПАРОВАРКОЙ 100%*



***УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ,***

Открыть для себя продукцию De Dietrich – это значит, испытать ряд неповторимых эмоций.

Она притягивает немедленно, с первого взгляда. Идеальное качество дизайна сразу видно благодаря не зависящему от времени стилю и тщательной отделке, которые делают каждый прибор настоящим маленьким элегантным и утонченным шедевром, все изделия идеально гармонируют между собой. Затем появляется непреодолимое желание их потрогать.

В дизайне De Dietrich широко используются прочные и высококачественные материалы, а самое большое внимание уделяется аутентичности. Сочетая самые продвинутые технологии с благородными материалами, De Dietrich обеспечивает выпуск высококлассной продукции, чтобы помочь Вам получить максимум из кулинарного искусства, страсти, которую разделяют все поклонники кухни и вкусной еды.

Желаем вам получить максимальное удовлетворение от использования этого нового прибора.

Благодарим Вас за Ваше доверие.



*СОДЕРЖАНИЕ*

**1. Презентация духового шкафа 4**

Элементы управления и дисплей 5

Аксессуары 6

Выдвижной ящик для воды 7

Первые настройки и запуск 8

**2. Режимы приготовления пищи 9**

Режим «Эксперт» 10

Режим «Эксперт пар» 10

° Запись любимых рецептов 12

° Функции приготовления пищи 13

° Сушка 15

Режим «Кулинарный гид» 16

Режим «Комбинированный пар» 16

° Список блюд 17

**3. Настройки 20**

Блокировка управления 21

**4. Таймер 21**

**5. Мойка и уход 22**

Внешняя поверхность 22

Снятие ступеней 22

Чистка внутренних стекол 22

Снятие и установка дверцы 22

Замена лампы 24

Функции чистки 24

° Пиролиз 24

° Слив воды из резервуара 26

° Очистка парового котла от накипи 27

6. Неисправности и их устранение 28

7. Послепродажное обслуживание 29

Обслуживание клиентов 29

Ремонт 29

Тест соответствия функции 30

3

*● 1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА



 Панель управления

 Выдвижной ящик для наполнения резервуара для воды

 Лампа

 Проволочные ступени (возможны 3 уровня высоты)

4

*● 1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



|  |  |
| --- | --- |
| **Клавиша стоп** (долгое нажатие)  **Клавиша возврата назад**  (короткое нажатие) или  **Клавиша открывания ящика**  (долгое нажатие)  **Клавиша доступа к МЕНЮ**  (режимы приготовления, настройки, таймер, чистка) | **Дисплей**  **Поворотная нажимаемая в центре ручка** (несъемная):  - помогает выбирать программы, увеличивать или уменьшать значения с помощью ее поворота;  - помогает подтверждать каждое действие путем ее нажатия в центре. |

-------------------------------------- СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ -----------------------------------------

|  |  |
| --- | --- |
| Запуск приготовления пищи | Пар |
| Остановка приготовления пищи | Запись любимых рецептов |
| Температура | Индикатор блокировки клавиатуры |
| Длительность приготовления пищи  Время окончания приготовления пищи (отсрочка запуска) | Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза |

 Индикатор рекомендуемых ступенек для размещения блюд в духовом шкафу.

5

*● 1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

**АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)**

|  |  |
| --- | --- |
| **- Решетка против опрокидывания**  Решетка может использоваться для поддержки всех блюд и форм, содержащих еду для для запекания или жарки в сухарях. Она может быть использована для приготовления на гриле (расположенная прямо сверху). Расположите упор против опрокидывания по направлению к задней части печи. |  |
| **- Многофункциональный поддон на 45 мм**  Вставляется в ступени под решеткой ручкой к дверце. Туда стекают сок и жир от приготовления на гриле; наполовину запоненный водой, он также может использоваться для приготовления пищи в водяной бане. |  |
| **- Поддон для продуктов, которые готовятся на 100 % на пару**  **1** – Перфорированный поддон из нержавающей стали, предотвращающий контакт пищи с конденсатом.  **2** – Многофункциональный поддон на 45 мм, позволяющий собрать конденсат.  Расположите перфорированный поддон из нержавеющей стали на многофункциональном поддоне и поставьтие их на ступень низкого уровня 1. |  |

6

*● 1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

|  |  |
| --- | --- |
| **ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК ДЛЯ ВОДЫ**  **- Наполнение резервуара водой**  Перед каждым новым приготовлением на пару нужно наполнять резервуар водой. Емкость контейнера 1 литр. В начале комбинированного приготовления на пару ящик для воды открывается автоматически.  Наполните резервуар.  Убедитесь, что он наполнен до своего максимального уровня (соответствующая метка нанесена на боковой части ящика).  После этого закройте ящик вручную. Ваша духовка готова к процессу комбинированного приготовления пищи на пару.  **Совет**  **При наполнении резервуара стабилизация уровня воды может занять несколько секунд. При необходимости отрегулируйте уровень.**  **Внимание!**  **Не используйте умягченную или деминерализованную воду.**  **Внимание!**  **Осуществляйте слив воды перед каждым приготовлением пищи. Длительность цикла автоматического слива воды составляет около 3 мин, см. раздел «Слив воды из резервуара».** |  |

7

*● 1 ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА*

|  |  |
| --- | --- |
| **ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ И ЗАПУСК**  **- Выберите язык**  Перед первым включением, а также после отключения электричества выберите свой язык поворотом ручки, затем нажмите на нее для подтверждения выбора.  **- Установите время**  На дисплее мигает 12:00.  Установите последовательно часы и минуты, поворачивая ручки, затем нажимая на нее для подтверждения.  Теперь Ваш прибор показывает время.  ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы установить время заново, см. раздел «Настройки».  **Перед первым использованием прибора нагрейте прогрейте пустую духовку в течение 30 мин на максимальной температуре. Убедитесь в достаточной вентиляции помещения.** | **- Запуск – Общее меню**  Нажмите клавишу МЕНЮ  для доступа к общему меню, когда духовка не показывает ничего, кроме времени.  Вы попадете в первый режим приготовление: режим «Эксперт».  Поворотом ручки прокрутите другие программы:    Для входа в выбранный режим нажмите на ручку.  Для возврата назад (только не во время приготовления пищи) нажмите клавишу возврата, а для остановки духовки нажмите на несколько секунд на клавишу стоп. |

8

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**  В зависимости от Вашей степени знакомства с приготовлением нужного блюда выберите один из следующих режмов:  Выберите режим **«ЭКСПЕРТ»,** чтобы приготовить блюдо, для которого Вы сами выберете тип, температуру и длительность приготовления.  Выберите режим **«ЭКСПЕРТ ПАР»,** чтобы приготовить блюдо, для которого Вы сами выберете тип, температуру, процент пара и длительность приготовления.  Выберите режим **«КУЛИНАРНЫЙ ГИД»**, чтобы приготовить блюдо, для приготовления которого Вам нужна помощь духовки. Просто выберите один из предлагаемых типов продукта, его вес, и духовка сама подберет самые подходящие параметры. | Выберите режим «КУЛИНАРНЫЙ ГИД + ПАР», чтобы приготовить классическое блюдо с использованием пара или блюдо на 100% на пару, для приготовления которого вам нужна помощь духовки. Просто выберите один из предлагаемых типов продукта, его вес, и духовка сама подберет самые подходящие параметры. |

9

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕЖИМ «ЭКСПЕРТ»**  Этот режим позволяет Вам самостоятельно регулировать все параметры приготовления: температуру, тип и длительность приготовления.  Когда прибор не показывает ничего, кроме часов, нажмите клавишу МЕНЮ для входа в общее меню, затем подтвердите режим «Эксперт».  - Поверните ручку для выбора нужного Вам режима приготовления из нижеприведенного списка, затем подтвердите:  **Вентилируемый нагрев**  **Комбинированный нагрев**  **Традиционный**  **Режим Eco**  **Вентилируемый гриль**  **Вентилируемое дно**  **Регулируемый гриль**  **Поддержка разогрева**  **Разморозка**  **Хлеб**  **Сушка**  **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  **Любимые рецепты** (позволяет записать 3 рецепта). | **РЕЖИМ «ЭКСПЕРТ ПАР»**  Этот режим приготовления позволяет Вам добиться добиться приготовления более мягкой, более нежной еды, сохраняющей вкус. Пище не высыхает и сохраняет способность хрустеть на зубах (в комбинированном режиме).  Вы можете отрегулировать все параметры приготовления, в том числе и процент пара.  Выберите режим «Эксперт пар» в общем меню, затем подтвердите. Затем выберите одну из предложенных ниже в списке функцию приготовления и подтвердите.  - Для приготовления пищи полностью на пару выберите:  **Пар 100%**  **\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***  - Для сочентания классического приготовления пищи с использованием пара (комбинированный режим):  **Традиционный на пару**  **Вентилируемый гриль на пару**  **Вентилируемый нагрев на пару** |

10

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| Режимы «Эксперт» и «Эксперт пар»  **НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  Как только Вы выбрали и подтвердили функцию приготовления, духовка выдаст рекомендацию насчет использования одного или двух уровней высоты ступеней.  - Поставьте Ваше блюдо на рекомендуемый уровень.  - Снова нажмите на ручку для запуска приготовления. Сразу же начнется увеличение температуры.  **ПРИМЕЧАНИЕ:** некоторые параметры можно изменить (в зависимости от выбранного режима) перед запуском приготовления (температура, длительность приготовления, процент пара и отсрочку запуска), см. следующие разделы.  **ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**  В зависимости от типа приготовления пищи, который Вы выбрали, духовка подсказывает Вам идеальную температуру.  Однако ее можно изменить следующим образом:  - выберите символ температуры , затем подтвердите;  - поверните ручку для изменения температуры, затем подтвердите свой выбор. | **ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  Вы можете ввести длительность приготовления Вашего блюда, выбрав символ длительности приготовления пищи , затем подтвердив его.  Введите длительность приготовления поворотом ручки, затем подтвердите.  Ваша духовка оснащена функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая во время программирования длительности выдаст Вам рекомендуемую длительность, которую можно изменять в зависимости от выбранного режима.  Entrez la durée de cuisson en tournant  la manette puis validez.  Votre four est équipé de la fonction  “SMART ASSIST” qui lors d’une  programmation de durée, vous  préconisera une durée de cuisson  modifiable selon le mode de cuisson  choisi.  **Отсчет времени приготовления начинается сразу же, как только будет достигнута нужная температура.**  **ПРОЦЕНТ ПАРА**  Духовка подсказывает Вам идеальный процент пара.  Чтобы его изменить, выберите символ пара , затем подтвердите.  Введите новый процент пара поворотом ручки (от 50% до 100% в режиме пара и от 20% до 80% в комбинированном режиме), затем подтвердите свой выбор. |

11

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| Режимы «Эксперт» и «Эксперт пар»  **ОТСРОЧКА ЗАПУСКА**  Когда Вы регулируете длительность приготовления, время окончания увеличивается автоматически. Вы при желании можете изменить это время окончания.  - Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите.  Как только время окончания выбрано, подтвердите дважны.  **ПРИМЕЧАНИЕ:** Вы можете запустить приготовление, не выбирая ни длительность, ни время окончания. В этом случае, когда Вы посчитаете, что с начала приготовления блюда прошло достаточно времени, остановите приготовление (см. раздел «Остановка текущего приготовления пищи»).  **ОСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**  Для остановки текущего приготовления пищи нажмите на ручку.  Духовка выдаст сообщение: «Закончить текущее приготовление пищи?»  Выберите «Закончить» затем подтвердите или «Отмена» и подтвердите, если Вы хотите продолжить приготовление. | **ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ**  **(только в режиме «Эксперт»)**  **- Запись рецепта**  Функция «Любимые рецепты» позволяет записать рецепты 3-х блюд из режима «Эксперт», которые Вы часто готовите.  В режиме «Эксперт» выберите прежде всего тип, температуру и длительность приготовления.  Затем поворотом ручки выберите символ , чтобы запомнить эту программу, затем подтвердите.  Тогда дисплей предложит записать эти параметры в ячейку памяти ,  или . Выберите одну из них и подтвердите. Теперь Ваш рецепт записан.  Снова подтвердите, чтобы запустить приготовление.  **ПРИМЕЧАНИЕ: если все 3 ячейки памяти уже заняты, каждая новая запись будет заменять предыдущую.**  **С записями программ отсрочка запуска невозможна.**  **- Используйте уже записанную в режиме «Любимые рецепты» ячейку записи.**  Войдите в режим «Эксперт», подтвердите. Поворотом ручки прокрутите функции до симкола «Любимые рецепты» . Подтвердите.  - Выберите одну из уже записанных ячеек памяти ,  или  и нажмите для подтверждения.  Духовка запустится. |

12

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

ФУНКЦИИ РЕЖИМА «ЭКСПЕРТ» (в зависимости от модели)

Прогрейте пустую духовку перед приготовлением пищи

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Режим | T°C рекомендуемая  мин. – макс. | Назначение |
|  | Вентилируемый нагрев | 190°C  35°C – 250°C | Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы, овощей |
|  | Комбинированный нагрев | 180°C  35°C – 230°C | Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей |
|  | Традиционный | 200°C  35°C – 275°C | Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей |
|  | Eco\* | 190°C  35°C – 275°C | Этот режим позволяет сэкономить энергию, сохраняя при этом качество приготовления пищи. В этом режиме можно готовить без предварительного прогрева духовки. |
|  | Вентилируемый гриль | 190°C  100°C – 250°C | Для птицы и жарки сочного и хрустящего мяса со всех сторон.  Поставьте поддон на нижнюю ступень.  Рекомендуется для любой птицы или для жарки мяса, чтобы приготовить прожаренный окорок, говяжьи ребра.  Для сохранения сочности рыбы. |
|  | Вентилируемое дно | 180°C  75°C – 250°C | Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей |

\*Способ приготовления, выполняемый согласно предписаниям норматива EN 60350-1: 2016, что показывает соответствие требованием энегретических этикеток по европейскому регламенту UE/65/2014.

 Никогда не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно: накопленное тепло может привести к повреждению эмали.

13

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Режим | T°C рекомендуемая  мин. – макс. | Назначение |
|  | Регулируемый гриль | 4  1 – 4 | Рекомендуется для жарки котлет, сосисок, кусков хлеба на решетке. Нагрев идет от верхнего элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки. |
|  | Поддержка разогрева | 60°C  35°C – 100°C | Рекомендуется для поддержания приготовленных блюд горячими или для разогрева. Для поднятия теста для хлеба, булочек, эльзасского пирога (форма помещается на дно, температура не превышает  40°C). |
|  | Разморозка | 35°C  35°C – 75°C | Идеально подходит для деликатных продуктов (торт с фруктами, со сливками…). Разморозка мяса, булочек и т.п. осуществляется при температуре 50°C (мясо помещается на решетку с поддоном внизу, чтобы туда стекал сок). |
|  | Хлеб | 205°C  35°C – 220°C | Программа, рекомендуемая для выпекания хлеба. Прогрейте духовку, затем поместите тесто на 2-ю ступень. Не забудьте поставить на дно емкость с водой, чтобы получить хрустящую и золотистую корочку. Программа «Хлеб» также существвует в режиме «Кулинарный гид + пар». |
|  | Сушка | 80°C  35°C – 80°C | Программа, позволяющая сушить определенные продукты, такие как фрукты, овощи, семечки, корни, травы, используемые для аромата или как приправы. См. ниже таблицу сушки. |

**Совет по экономии электроэнергии:**

**Не открывайте дверцу во время приготовления пищи во избежание потери тепла.**

14

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| **ФУНКЦИЯ СУШКИ**  **(только в режиме «Эксперт»)**  Сушка – один из самых древних способов хранения продуктов. Цель в том, чтобы полностью или частично удалить воду, содержащуюся в продуктах питания, что способствует более длительному их хранению и препятствует развитию микробов. Сушка сохраняет питательные качества продуктов (минералы, белки, витамины). Она способствует оптимальному складированию продуктов благодаря уменьшению их объема, а также упрощает их использование. . | Используйте только свежие продукты.  Тщательно мойте их, стряхивайте с них капли и вытирайте  Покройте решетку пергаментной бумагой и равномерно разложите сверху нарезанные продукты  Используйте уровень 1-ой ступени (если у Вас много решеток, поместите их на уровни 1-ой и 3-ей ступеней).  Очень сочные продукты переворачивайте многократно во время сушки. Данные, указанные в таблице могут варьироваться в зависимости от типа продукта, предназначенного для сушки, от его зрелости, размера и количества содержащейся в нем влаги. |

**Приблизительная таблица сушки продуктов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Фрукты, овощи и травы | Температура | Длительность, ч | Аксессуары |
| Фрукты с семенами (кусочками толщиной 3 мм, 200 г на решетку). | 80°C | 5 – 9 | 1 или 2 решетки |
| Фрукты с косточками (сливы) | 80°C | 8 – 10 | 1 или 2 решетки |
| Тертые, бланшированные корнеплоды (морковь, пастернак) | 80°C | 5 – 8 | 1 или 2 решетки |
| Нарезанные пластинками грибы | 60°C | 8 | 1 или 2 решетки |
| Помидоры, манго, апельсины, бананы | 60°C | 8 | 1 или 2 решетки |
| Нарезанная пластинками свекла | 60°C | 6 | 1 или 2 решетки |
| Ароматические травы | 60°C | 6 | 1 или 2 решетки |

15

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

|  |  |
| --- | --- |
| РЕЖИМ «КУЛИНАРНЫЙ ГИД»  РЕЖИМ «КУЛИНАРНЫЙ ГИД + ПАР»  КОМБИНИРОВАННЫЙ ПАР  ПАР 100%  Эти два режима выбирают для вас нужные параметры приготовления в зависимости от типа пищи. Речь идет о рецептах приготовления с паром, без пара или на 100% на пару.  **НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  - Находясь в общем меню, выберите режим «КУЛИНАРНЫЙ ГИД» ИЛИ «КОМБИНИРОВАННЫЙ ПАР», затем подтвердите.  Духовка предлагает вам несколько категорий, содержащих многочисленные блюда (см. ниже подробные списки блюд).  - После этого выберите категорию, например «Птица», затем подтвердите.  - Выберите конкретное блюдо, например «курица» и подтвердите. Для некоторых блюд нужно указывать вес (или размер).  - Предлагается ввести вес. Введите его и подтвердите; духовка автоматически рассчитает и выдаст длительность приготовления блюда, а также уровень ступени.  - Поставьте блюдо в духовку и подтвердите. | **В случае с некоторыми рецептами духовку необходимо предварительно прогреть, прежде чем поставить туда блюдо.**  Вы можете в любой момент открыть духовку, чтобы полить водой то, что там готовится.  - Духовка издает звуковой сигнал и останавливается по истечении времени приготовления; дисплей показывает, что блюдо готово.  **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТСРОЧКОЙ ЗАПУСКА**  При желании Вы можете изменить время окончания приготовления, выбрав соответствующий символ  и подтвердив.  Как только время окончания приготовления пищи установлено, подтвердите два раза.  **В случае с рецептами, требующими предварительного прогрева духовки, применение отсрочки запуска невозможно.** |

16

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

 СПИСОК БЛЮД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ПАРА (КУЛИНАРНЫЙ ГИД)

|  |  |
| --- | --- |
| ПТИЦА  Курица  Утка  Филе утки \*  МЯСО  Розовая лопатка ягненка  Жаркое из говядины  Жаркое из свинины  Телячьи ребрышки **\***  РЫБНЫЕ БЛЮДА  Лосось  Форель  Лаврак (сибас)  Рыбный паштет  КЕЙТЕРИНГ  Лазанья  Пицца  Киш  ОВОЩНЫЕ БЛЮДА  Картофельный гратен  Фаршированные помидоры  Картофель целиком  ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ  Бриошь  Хлеб  Багет | КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ  Фруктовый торт  Миндальное пирожное  Капкейки  Крем-карамель  Кексы  Пирог с йогуртом  Безе  Йогурт  Фруктовый крамбл  Печенье  **\* Эти блюда требуют предварительного разогрева духовки.**  **На дисплее высвечивается уведомление о том, что не нужно помещать блюдо в духовку, пока она не разогреется до нужной температуры.**  **Звуковой сигнал информирует об окончании разогрева; с этого же момента начинается отсчет времени. Поставьте блюдо в духовку на рекомендуемый уровень ступени.** |

17

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

 СПИСОК БЛЮД С ПРИМЕНЕНИЕМ ПАРА (КОМБИНИРОВАННЫЙ ПАР)

|  |  |
| --- | --- |
| ПТИЦА  Курица  Филе утки \*  Утка  МЯСО  Ягнятина  Жаркое из свинины  Жаркое из телятины  Свиное филе  Телячье филе  РЫБНЫЕ БЛЮДА  Рыбные полуфабрикаты  Рыбный паштет  Рыба целиком  Кокот из лосося  ОВОЩНЫЕ БЛЮДА  Гратен Дофинуа  Фаршированные овощи  Картофель целиком  КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ  Миндальное пирожное  Фланы / кремы  Кексы  Капкейки  Паундкейки  Яблочный пирог  Ореховый пирог  Кокосовый флан | ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ  Хлеб  Багет  Хлебные полуфабрикаты  Замороженное тесто  Восстановление мягкости хлеба  КЕЙТЕРИНГ  Лазанья  Клафути  Маринованные овощи  Картофель  Ризотто  Свежие блюда  Замороженные блюда  РАЗМОРОЗКА  Мясо  Рыба  Хлеб-кекс  **\* Эти блюда требуют предварительного разогрева духовки.**  **На дисплее высвечивается уведомление о том, что не нужно помещать блюдо в духовку, пока она не разогреется до нужной температуры.**  **Звуковой сигнал информирует об окончании разогрева; с этого же момента начинается отсчет времени. Поставьте блюдо в духовку на рекомендуемый уровень ступени.** |

18

*● 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ*

 СПИСОК БЛЮД

 100% ПАР (ГИД «ПАР»)

 ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

Цветная капуста

Брокколи

Зеленые бобы

Морковь, нарезанная кружочками

Картофель

Горошек

Лук-порей

Кабачки

Круглая тыква

Артишоки

Спаржа

Сельдерей

Тыква

Свекла

Шпинат

Брюссельская капуста

 МЯСО

Куриное белое мясо

Эскалопы из индейки

Свиное филе

 РЫБНЫЕ БЛЮДА

Свежая рыба целиком

Рыбное филе целиком

Мидии

Моллюски

Креветки

Лангустины

**В этом режиме анимация указывает Вам, в какой момент нужно вставлять специальный аксессуар для приготовления на пару на 100%. Вставьте его на нижнюю ступень 1.**

19

*● 3 НАСТРОЙКИ*

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕЖИМ НАСТРОЕК**  В общем меню выберите режим «НАСТРОЙКИ», повернув ручку, затем подтвердив.  Вам будут предложены различные настройки:  **- время, язык, звук, демо-режим, управление лампой.**  Выберите нужную функцию, повернув ручку, потом подтвердив. Затем настраивайте параметры и подтверждайте их.  **Время**  Установите часы, подтвердите, затем установите минуты и снова подтвердите.  **Язык**  Выберите Ваш язык и подтвердите.  **Звук**  При нажатии клавиш духовка издает звуки. Чтобы сохранить эту функцию, выберите ON, если же нет, выберите OFF, чтобы отключить их, и подтвердите. | **Демо-режим**  По умолчанию духовка установлена в обычный режим нагревания.  В случае если активирован демо-режим (положение ON), режим презентации продуктов в магазине, духовка не будет нагреваться. Чтобы вернуть ее в обычный режим, установите OFF и подтвердите.  **Управление лампой**  Вам предлагается два варианта настройки:  - положение ON: лампа будет гореть в течение всего времени приготовления пищи (кроме режима ECO);  - положение AUTO: лампа будет выключаться через 90 секунд после начала приготовления.  Выберите нужное Вам положение и подтвердите.  **Простого нажатия клавиш «возврат»  или «меню» достаточно, чтобы вновь включить лампу во время приготовления пищи.** |

20

*● 3 НАСТРОЙКИ*

|  |  |
| --- | --- |
| **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ**  **Защита от детей**  Нажмите одновременно и удерживайте клавиши «возврат» и «меню»  до появления на дисплее символа замка .  Блокировка управления доступна и во время приготовления пищи, и после остановки духовки. | ПРИМЕЧАНИЕ: только клавиша  остается активной.  Для разблокировки управления Нажмите одновременно и удерживайте клавиши «возврат» и «меню»  до исчезновения с дисплея символа замка . |

*● 4 ТАЙМЕР*

|  |  |
| --- | --- |
| **ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА**  Данная функция может использоваться только до запуска духовки.  - В общем меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив.  На дисплее высветится 0m00s.  Установите время на таймере поворотом ручки и нажмите на нее для подтверждения, начнется обратный отсчет времени.  По истечении установленного времени начнет подаваться звуковой сигнал. Для его выключения нажмите любую клавишу. | **ПРИМЕЧАНИЕ:**  Вы можете изменить или отменить программирование таймера в любой момент. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите его на 0m00s.  Если Вы нажмете на ручку во время обратного отсчета времени, таймер остановится. |

21

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| **ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ**  Используйте мягкую ткань, смоченную средством для чистки стекла. Не используйте чистящие пасты и натирающие губки.  **ДЕМОНТАЖ СТУПЕНЕЙ**  **Боковые стенки с проволочными ступенями**  Поднимите переднюю часть проволочных ступеней кверху, сдвиньте весь элемент таким образом, чтобы крючки вышли из крепежных отверстий. Затем слегка потяните ступени на себя таким образом, чтобы задние крючки вышли из крепежных отверстий. Снимите таким образом 2 ступени.    **ВНУТРЕННИЕ СТЕКЛА**  Для мойки внутренних стекол снимите дверцу. Перед тем как снять стекла, с помощью мягкой ткани со средством для мытья посуды удалите отложения жира с внутреннего стекла.  **Внимание!**  **Не используйте абразивные чистящие средства и губки, а также металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.** | **СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ**  Полностью откройте дверцу и зафиксируйте ее с помощью пластиковых ограничителей, поставляемых в пластиковом пакете в комплекте с духовкой.    Чтобы снять рамку вместе со стеклом, нужно проделать следующее:  вставьте два остальных ограничителя в специально предусмотренные для этого отверстия .    Используйте их как рычаги, чтобы отстегнуть рамку со стеклом. |

22

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| Снимите рамку со стеклом.  Извлеките два внутренних стекла в сбобре, поворачивая их.    Эта деталь состоит из 2 стекол, из которых первое имеет 2 резиновые распорки по двум углам спереди. Вымойте стекло с помощью мягкой губки со средством для мытья посуды. Не погружайте стекло в воду. Не используйте чистящие пасты и абразивные губки. Ополосните стекло чистой водой и протрите его неворсистой тканью. После мойки вновь установите 1-е стекло в дверцу. Вставьте на место обе черные резиновые распорки по углам, прежде чем устанавливать 2-е стекло, обращая внимание на обозначения:  Вверху слева: **L**  Вверху справа: **R**    После этого установите в дверцу это  2-е стекло над первым. | Вставьте два внешних стекла в сборе в дверцу.    Проследите, чтобы рамка зацепилась за выступы по бокам.    Защелкните рамку, надавив на дверцу. Не надавливайте на одну только рамку.    Ваш прибор снова готов к работе. |

23

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАМЕНА ЛАМПЫ**  **Внимание!**  **Во избежание риска поражения электричеством, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от электросети. Замену должна осуществляться при охлажденном приборе.**  **Характеристики лампы:**  25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.    Вы можете сами заменить лампу, если она перестала работать.  Сначала снимите левую боковую ступень.  К лампе есть доступ внутри духовки.  Снимите стекло, воздействуя на него пластмассовым клинышком как рычагом.  Замените лампочку (воспользуйтесь резиновой перчаткой, она упростит демонтаж), затем снова установите стекло.  Вновь включите духовку. | **ФУНКЦИЯ ЧИСТКИ ПОЛОСТИ**  **Снимите аксессуары и ступени с духовки перед запуском пиролитической чистки. Очень важно, чтобы на время пиролитической чистки из духовки были убраны все несовместимые с пиролизом аксессуары (скользящие направляющие, противень для выпечки, хромированные решетки), а также вся посуда.**  **ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА**  Данная духовка оснащена функцией пиролитической чистки. Пиролиз – это цикл нагрева полости духовки до высокой температуры, который позволяет удалить все загрязнения, возникающие от брыгз и переливов через край.  Перед запуском пиролитической чистки духовки уберите большие количества пролитых субстанций, которые могут иметься внутри. Удалите излишки жира с дверцы с помощью мягкой губки.  Из соображений безопасности пиролитическая чистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы, во время чистки дверца не может быть разблокирована. |

24

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАПУСК ЦИКЛА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ**  Вам предлагается два цикла пиролиза. Их длительность предустановлена и не может быть изменена.  «Pyro ECO» длительностью 1 ч 30 мин - для энергосберегающей чистки.  «Pyro Turbo» длительностью 2 ч – для более глубокой чистки полости духовки.  **НЕМЕДЛЕННАЯ ЧИСТКА**  - Находясь в общем меню, выберите функцию «ЧИСТКА», затем подтвердите.  - Выберите более подходящий цикл автоматической чистки, например «Pyro Turbo», затем подтвердите.  Пиролиз запустится. Обратный отсчет времени начинается сразу же после подтверждения.  Во время пиролиза на программирующем устройстве загорается символ , указывающий на то, что дверца заблокирована.  По окончании пиролиза начинает мигать 0:00. Каждый пиролиз сменяется фазой охлаждения, и все это время пользование духовкой невозможно.  **Когда духовка уже охладилась, с помощью влажной ткани удалите белый пепел.Теперь духовка чистая и вновь готова к приготовлению блюд на Ваш выбор.** | **ЧИСТКА С ОТСРОЧКОЙ ЗАПУСКА**  Следуйте инструкциям, приведенным в предыдущем разделе.  - Выберите символ времени окончания (отсрочка запуска) , затем подтвердите.  - Установите желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите два раза.  Через несколько секунд духовка переходит в режим ожидания, а запуск пиролиза запускается таким образом, чтобы закончиться в заданное время. Когда пиролиз закончится, выключите духовку нажатием клавиши . |

25

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| **СЛИВ ВОДЫ ИЗ РЕЗЕРВУАРА**  **После каждого приготовления пищи необходимо сливать воду из резервуара.**  Однако слив может осуществляться и во время приготовления. Для этого, находясь в основном меню, выберите функцию «ЧИСТКА», затем подтвердите.  - Выберите цикл «Слив», затем подтвердите. Откроется выдвижной ящик.  - Выберите один из двух типов слива: SPEED или AUTO (подробности см. ниже) и действуйте как в случае с автоматическим сливом в конце приготовления пищи.  **Автоматический слив после приготовления пищи**  После каждого приготовления пищи на пару вам предлагается слить воду из резервуара.  Вы можете решить этого не делать, выбрав «Я отказываюсь», затем подтвердив, в противном же случае выберите «Я согласен» и подтвердите.  Затем выберите тип слива: SPEED или AUTO, затем подтвердите. | **Выдвижной ящик автоматически открывается для слива воды.**  **Слив SPEED**  Нужен только в тех случаях, когда пользователь хочет сразу же начать новое приготовление пищи на пару. Длительность слива составляет приблизительно 20 секунд.  **Слив** **AUTO** :  Позволяет полностью слить воду из котла и резервуара, чтобы избежать феномена стоячей воды. Длительность слива составляет от 2 до 3 минут.  Поместите достаточно большую емкость (минимум 1 л) под выдвижной ящик, чтобы слить туда воду.  Нажмите на ручку, чтобы подтвердить начало слива.  На дисплее высветится время, необходимое для слива.  По окончании слива на дисплее выдается 0 m 0 s. Закройте выдвижной ящик вручную. |

26

*● 5 МОЙКА И УХОД*

|  |  |
| --- | --- |
| **ОЧИСТКА ПАРОВОГО КОТЛА ОТ НАКИПИ**  **Очистка от накипи – это цикл мойки, который удаляет накипь из котла.**  Котел необходимо регулярно чистить от накипи.  Если духовка выдает «рекомендуемое удаление накипи», вы можете решить этого не делать, выбрав «Я отказываюсь», затем подтвердив.  У вас будет возможность запустить еще 5 приготовлений пищи, прежде чем функциии «на пару» перестанут запускаться. Тем временем, если выдается сообщение «обязательное удаление накипи», эту процедуру необходимо провести, выбрав «Я согласен» и подтвердив.  **Внимание**  **Если дисплей выдает «обязательное удаление накипи», вы должны обязательно очистить котел от накипи.**  Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА», находясь в основном меню, затем подтвердите.  - Выберите цикл «Удаление накипи», затем подтвердите.  Выдвижной ящик автоматически откроется.  Далее следуйте поэтапно. | **ЭТАП 1: СЛИВ**  - Поместите достаточно большую емкость (минимум 1 л) под выдвижной ящик, чтобы слить туда воду.  - Запускается цикл «Слив» длительностью 3 мин 30 с.  **ЭТАП 2: ЧИСТКА**  - Залейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар.  - Закройте ящик вручную. Запускается цикл «Чистка» длительностью 30 мин. По окончании цикла резервуар открывается автоматически.  **ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ**  Наполните резервуар водой до отметки MAX.  - Поместите емкость под выдвижной ящик и подтвердите.  Запустится цикл ополаскивания продолжительностью 3 мин 30 с.  **ЭТАП 4: СЛИВ**  Необходимо еще одно ополаскивание. Снова наполните резервуар водой до отметки MAX.  - Поместите емкость под выдвижной ящик и подтвердите.  Запустится цикл ополаскивания продолжительностью 3 мин 30 с.  После этого цикл удаления накипи будет завершен.  Прозвучит сигнал. Закройте ящик вручную. Духовка снова готова к работе. |

27

*● 6 НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ*

|  |  |
| --- | --- |
| **- Высвечивается «Auto Stop».** Эта функция отключает нагрев духовки, в случае если о ней забыли. Выключите духовку.  **- Код дефекта, начинающийся на «F».** Ваша духовка обнаружила помехи. Выключите духовку на 30 минут. Если дефект все еще присутствует, отключите прибор от электричества минимум на одну минуту. Если дефект не устранен, обратитесь в сервисный центр.  **- Духовка не нагревается.** Убедитесь, что духовка правильно подключена, плавкий предохранитель не перегорел. Проверьте, не находится ли духовка в демо-режиме (см. меню настроек).  **- В духовке не горит лампа.** Замените лампочку или установочный предохранитель.  Убедитесь, что духовка правильно подключена.. | **- Охлаждающий вентилятор продолжает вращаться после выключения духовки.** Это нормально, он может работать до часа после окончания приготовления пищи для вентиляции духовки. Если не отключается дольше, обратитесь в сервисный центр.  **- Не запускается пиролитическая чистка.** Проверьте, хорошо ли закрыта дверца. Если да, то обратитесь в сервисный центр.  **- На дисплее мигает символ блокировки дверцы.** Это дефект блокировки дверцы, обратитесь в сервисный центр.  **- На дне духовки присутствует вода.**  Котел покрыт накипью. Следуйте процедуре очистки от накипи. Если после этого проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр. |

28

*● 7 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ*

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ**  *Для получения более подробной информации о нашей продукции вы можете:*  *- посетить наш сайт: …*  *- отправить нам письмо на следующий адрес: ….*  *- позвонить нам по телефону с … по … с … до …:*  **ПРИМЕЧАНИЕ:**  • В целях постоянного совершенствования нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в ее технические, функциональные и другие характеристики, способствующие ее техническому развитию.  • Чтобы легко найти данные Вашего прибора, мы рекомендуем Вам записать их здесь: | **РЕМОНТ**  Ремонт Вашего прибора, в случае его необходимости, должен производиться квалифицированным специалистом, уполномоченным брендом. В целях ускорения обработки Вашего обращения предоставьте нам полные данные Вашего прибора (коммерческий код, сервисный код, серийный номер). Эти данные указаны на металлической этикетке.    B: Коммерческий код  C: Сервисный код  H: Серийный номер  Вы можете связаться с нами с понедельника по …, с … до … . |

29

**ТЕСТ СООТВЕТСТВИЯ ФУНКЦИЙ СОГЛАСНО НОРМАТИВУ 60350:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тест | Последовательность приготовления | T°C | Сту-пень | Время | Примечания |
| Печенье  (8.4.1) | Вентилируемый нагрев  Традиционный  Вентилируемый нагрев | 165°C  200°C  165°C | 2  2  3/1 | 18 – 20 мин  20 – 23 мин  22 – 25 мин | Противень для выпечки  Противень для выпечки lissium  Предварительный разогрев духовки:  - противень для выпечки;  - эмалированное блюдо. |
| Шоколад-ные пирожные  (8.4.2) | Вентилируемый нагрев  Вентилируемый нагрев | 165°C  160°C | 2  3/1 | 22 – 25 мин  22 мин | Противень для выпечки  Предварительный разогрев духовки:  - противень для выпечки;  - эмалированное блюдо. |
| Савойский бисквит (8.5.1) | Вентилируемый нагрев  Традиционный | 170°C  175°C | 1  1 | 35 – 40  мин  45 мин | Предварительный разогрев духовки, форма на гриле + 5 мин в остывшей духовке без предварительного разогрева  2 уровня N.A. |
| Яблочный пирог (8.5.2) | Комбинированный  Вентилируемый нагрев | 180°C  180°C | 1  3/1 | 50 – 55 мин | Форма 20 см на гриле  Предварительный разогрев духовки:  - эмалированное блюдо, 1-я ступень |
| Поверх-ность гриля  (9.1) | Мощный гриль | P4 | 2 | 2 – 3 мин | Предварительный разогрев 5 мин Хлеб на гриле  Закрытая дверца |

30