

FR GUIDE D'UTILISATION
DE GEBRAUCHSANLEITUNG
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
NL GEBRUIKSGIDS
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

КОМБИНИРОВАННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ПАРОМ

100%

KOMBIBACKOFEN MIT DAMPFGARER
COMBI-STEAM OVEN
HORNO DE VAPOR COMBINADO
GECOMBINEERDE STOOMOVEN
FORNO A VAPOR COMBINADO

De Dietrich 



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя продукцию De Dietrich - и Вас ждут уникальные эмоции. Наша продукция привлекает внимание с первого взгляда.

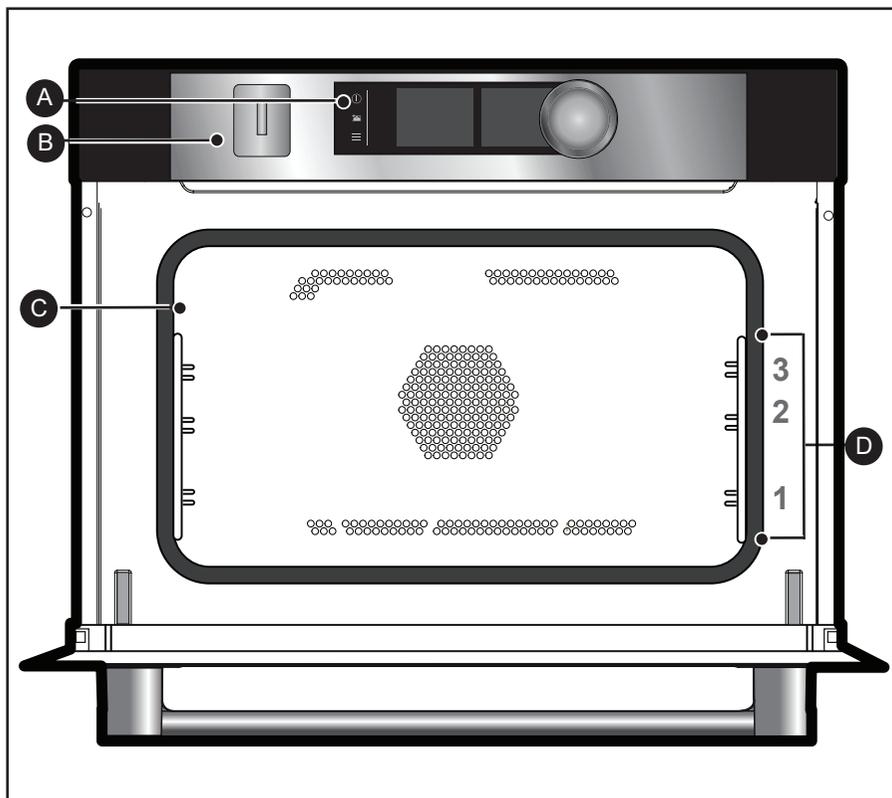
Безупречное качество подчеркивается стилем вне времени и великолепной отделкой, превращая каждый прибор в элегантный и изысканный шедевр, каждый из которых гармонично сочетается друг с другом. У Вас непременно возникнет непреодолимое желание прикоснуться к этой продукции. Для создания продукции De Dietrich использует только новейшие и надёжные материалы. Сочетая современные технологии и высококачественные материалы, De Dietrich производит безупречную продукцию, чтобы Вы получили максимум удовольствия от кулинарного искусства и разделили страсть всех любителей кулинарии и вкусной еды. Мы надеемся, что Вы в полной мере насладитесь новым прибором.
Благодарим Вас за выбор продукта De Dietrich!

СОДЕРЖАНИЕ

1 / Описание духового шкафа	4
Панель управления и дисплей.....	5
Аксессуары.....	6
Выдвижной резервуар для воды.....	7
Первоначальные настройки - первое использование духового шкафа.....	8
2 / Режимы приготовления	9
Режим "Эксперт".....	10
Режим "Эксперт с паром".....	10
◦ Любимые программы (сохраненные программы приготовления).....	12
◦ Функции приготовления.....	13
◦ Сушка.....	15
Режим "Кулинарная книга".....	16
Комбинированный режим с паром.....	16
◦ Список блюд.....	17
3 / Настройки	20
Блокировка панели управления.....	21
4 / Таймер	21
5 / Чистка и уход	22
Чистка внешней поверхности прибора.....	22
Снятие направляющих для противней.....	22
Чистка внутренней поверхности стеклянной дверцы.....	22
Снятие и установка дверцы.....	22
Замена лампочки подсветки.....	24
Функция очистки.....	24
◦ Пиролитическая очистка.....	24
◦ Опорожнение резервуара для воды.....	26
◦ Удаление накипи.....	27
6 / Устранение неисправностей	28
7 / Сервисное обслуживание	29
Результаты эксплуатационных испытаний.....	30

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

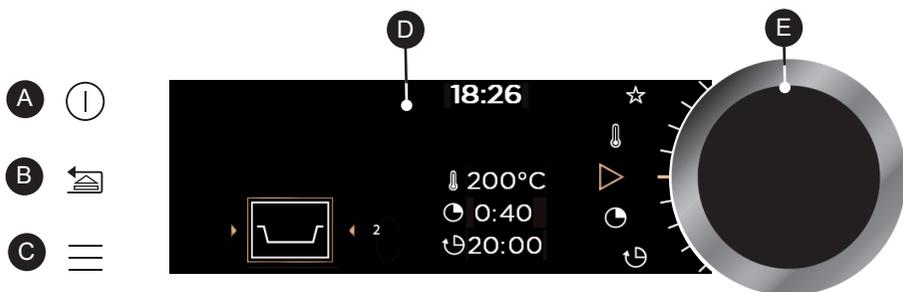
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- Ⓐ Панель управления
- Ⓑ Выдвижной резервуар для воды
- Ⓒ Лампочка подсветки
- Ⓓ Направляющие для противней (3 уровня)

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



- A** Кнопка Вкл/Выкл (нажмите и удерживайте)
- B** Кнопка возврата (нажмите и отпустите) и/или Кнопка для открытия резервуара для воды (нажмите и удерживайте)
- C** Кнопка МЕНЮ (приготовление, настройки, таймер, очистка)

- D** Дисплей
- E** Поворотный регулятор с центральной кнопкой (не снимается):
 - Выбор программ, увеличение или уменьшение значений путем поворачивания регулятора.
 - Подтверждение каждого действия путем нажатия на центр регулятора.

СИМВОЛЫ ДИСПЛЕЯ

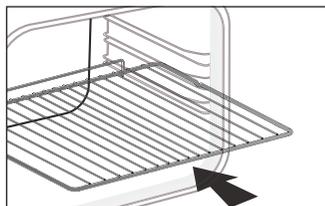
- Начать программу приготовления
- Остановить программу приготовления
- Температура
- Продолжительность приготовления
- Время окончания приготовления (функция отложенного старта)
- Индикатор рекомендуемого уровня противня для приготовления блюда
- Пар
- Сохраненные программы приготовления
- Индикатор блокировки кнопок управления
- Индикатор блокировки дверцы во время цикла пиролизической очистки

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

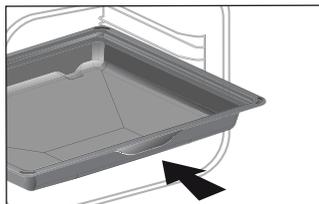
- Неопрокидывающаяся решетка

На решетку можно ставить жаропрочную посуду и формы для выпечки для запекания и приготовления блюд. Также решетку можно использовать для гриля (разместив продукты прямо на ней). Вставьте решетку в духовой шкаф ограничителем от опрокидывания вовнутрь.



- Многофункциональный противень, поддон для сбора жидкости, 45 мм

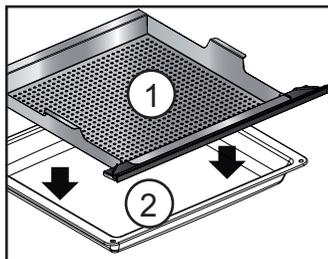
Вставьте противень ручками на направляющие под решетку по направлению к дверце шкафа для сбора соков и жира от гриля. Также противень можно наполовину наполнить водой и использовать как водяную баню.



- Набор противней для приготовления на пару

1 - Перфорированный противень, предотвращающий контакт продуктов с водным конденсатом.

2 - Многофункциональный противень, поддон для сбора жидкости, 45 мм для сбора водного конденсата.



Установите перфорированный противень из нержавеющей стали на многофункциональный поддон для сбора жидкости и вставьте их на 1-й уровень направляющих на дне духового шкафа.

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Выдвижной резервуар для воды

- Наполнение резервуара для воды

Перед приготовлением с паром опорожните резервуар для воды.

Объем резервуара - 1 л.

При выборе комбинированной программы приготовления с паром резервуар для воды открывается автоматически.

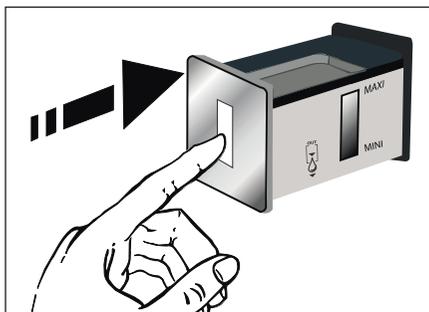
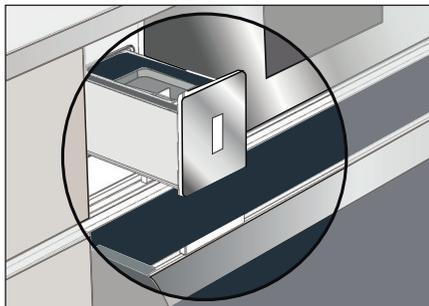
Наполните резервуар.

Убедитесь в том, что резервуар наполнен до максимального уровня.

Для этого проверьте отметку максимального уровня воды, которая видна на одной из сторон резервуара.

После этого нажмите рукой на резервуар, чтобы закрыть его.

Теперь Ваш духовой шкаф готов к комбинированному приготовлению с паром.



Совет

При наполнении резервуара уровень воды выравнивается в течение нескольких секунд. Если необходимо, отрегулируйте уровень воды.

Внимание!

Не используйте умягченную или деминерализованную воду.

Внимание:

Каждый раз после приготовления опорожняйте резервуар для воды. Цикл автоматического опорожнения резервуара длится приблизительно 3 минуты. См. раздел "Чистка и уход - Функция опорожнения резервуара".

• 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ - ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Выбор языка

При первом включении духового шкафа или после сбоя в электросети поворачивайте регулятор для выбора необходимого языка и нажмите на регулятор для подтверждения.

- Установка часов

На дисплее мигает 12:00.

Установите часы и минуты, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

Теперь Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: чтобы снова изменить время, см. раздел "Настройки".

 При первом использовании прибора нагрейте его без продуктов при максимальной температуре в течение приблизительно 30 минут. Убедитесь в том, что помещение хорошо проветривается.

- Начало работы - Общее меню

Нажмите кнопку МЕНЮ  для входа в Общее меню, когда на дисплее горят только часы.

Вы попадете в первый режим приготовления: Режим "Эксперт".

Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать одну из следующих функций:



Для подтверждения нажмите поворотный регулятор.

Для возврата (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку "Назад" . Чтобы остановить работу духового шкафа, нажмите на несколько секунд кнопку "Стоп" .

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите один из следующих режимов, основываясь на Вашем опыте приготовления блюд:

1



Выберите режим **"ЭКСПЕРТ"** для приготовления блюда, для которого Вы сами выбираете программу приготовления, температуру и продолжительность.

2



Выберите режим **"ЭКСПЕРТ С ПАРОМ"** для приготовления блюда, для которого Вы сами выбираете программу приготовления, температуру, процент пара и продолжительность.

3



Выберите режим **"КУЛИНАРНАЯ КНИГА"** для приготовления блюда с автоматическими настройками. Просто выберите тип продукта, введите его вес, а духовой шкаф автоматически подберет оптимальные параметры.

4



Выберите режим **"КУЛИНАРНАЯ КНИГА + ПАР"** для приготовления традиционного блюда с

добавлением пара или приготовления блюда со 100% концентрацией пара с автоматическими настройками. Просто выберите тип продукта, введите его вес, а духовой шкаф автоматически подберет оптимальные параметры.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ "ЭКСПЕРТ"

В данном режиме Вы сами выбираете параметры приготовления: температуру, программу и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображаются только часы, нажмите кнопку МЕНЮ  для входа в Общее меню, затем подтвердите режим "Эксперт".

Поворачивайте регулятор, чтобы выбрать программу приготовления, затем подтвердите.



Циркуляция воздуха



Комбинированный нагрев



Традиционный



Традиционный экономичный



Гриль с вентилятором



Нижний нагрев с вентилятором



Регулируемый гриль



Поддержание тепла



Размораживание



Хлеб



Сушка



Любимые программы

(в памяти можно сохранить 3 программы приготовления)



РЕЖИМ "ЭКСПЕРТ С ПАРОМ"

Данный режим приготовления позволяет комбинировать традиционное приготовление с добавлением пара, чтобы получить более нежное блюдо с сохранением всех вкусовых качеств. Блюдо не высыхает и остается хрустящим (в комбинированном режиме).

Данная функция позволяет установить все параметры приготовления, включая процент пара.

Выберите режим "ЭКСПЕРТ С ПАРОМ" в Общем меню и подтвердите.

Выберите одну из функций приготовления из списка ниже и подтвердите.

- Для приготовления только с паром:



Пар 100%

- Для комбинирования традиционного приготовления с паром (комбинированный режим):



Традиционный + пар



Гриль с вентилятором + пар



Циркуляция воздуха + пар

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(Режимы "Эксперт" и "Эксперт с паром")

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

После выбора и подтверждения функции приготовления духовой шкаф предложит Вам один или два уровня размещения противня.

Поставьте блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

Снова нажмите поворотный регулятор для начала приготовления. Температура сразу начинает повышаться.

Примечание: Некоторые параметры можно изменить (в зависимости от выбранного режима) до начала процесса приготовления (температура, продолжительность, процент пара и отсроченный старт); см. следующие разделы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранной Вами программы приготовления духовой шкаф предложит оптимальную температуру.

Температуру можно установить следующим образом:

- Выберите символ температуры , затем подтвердите.
- Поворачивайте регулятор для изменения температуры, затем нажмите его, чтобы подтвердить свой выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете задать продолжительность приготовления Вашего блюда, выбрав символ  (продолжительность приготовления). Затем подтвердите. Поворачивайте регулятор для изменения продолжительности приготовления, затем нажмите его, чтобы подтвердить свой выбор.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией "УМНЫЙ ПОМОЩНИК" ("SMART ASSIST"), которая при программировании продолжительности приготовления предложит время, которое можно изменить в зависимости от выбранного режима приготовления.



Обратный отсчет времени начнется, как только будет достигнута температура приготовления.



ПРОЦЕНТ ПАРА

(только в режиме "Эксперт с паром")

Духовой шкаф предлагает оптимальный процент пара. Чтобы изменить данный параметр, выберите символ пара , затем подтвердите.

Поворачивая регулятор, задайте новый процент пара (от 50 до 100% в режиме приготовления только с паром; от 20 до 80% - в комбинированном режиме), затем подтвердите свой выбор.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



(Режимы "Эксперт" и "Эксперт с паром")

ОТСРОЧЕННЫЙ СТАРТ

Когда Вы задаете продолжительность приготовления, время окончания приготовления настраивается автоматически. Вы можете изменить время окончания приготовления, если хотите отложить старт программы.

-Выберите символ времени окончания приготовления  и подтвердите.

Как только Вы установите время окончания приготовления, нажмите на регулятор дважды для подтверждения.

Примечание: Вы можете начать процесс приготовления, не устанавливая продолжительность и время окончания. В этом случае, когда Вы поймете, что блюдо готово, остановите процесс приготовления (см. следующий раздел).

ОСТАНОВКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы остановить текущую программу приготовления, нажмите поворотный регулятор. На дисплее появится сообщение: "Вы хотите остановить текущее приготовление?". Подтвердите, выбрав "Я согласен", и нажмите регулятор. Или выберите "Я отказываюсь" и нажмите регулятор, процесс приготовления продолжится.

ЛЮБИМЫЕ ПРОГРАММЫ (только в режиме "Эксперт")

- Сохранение программ в памяти

Функция "Любимые программы" позволяет сохранить 3 программы в режиме "Эксперт", которые Вы используете чаще всего.

В режиме "Эксперт" выберите программу приготовления, температуру и продолжительность. Поворачивая регулятор, выберите символ , чтобы сохранить эту программу в памяти, затем подтвердите.

На дисплее Вам предлагается три цифры для сохранения любимой программы под одной из них.   
Выберите один из символов и подтвердите. Ваша программа сохранена в памяти. Подтвердите еще раз, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Если в памяти сохранены 3 программы, любое новое сохранение заменяет предыдущее. Для сохраненных в памяти программ функция отсроченного старта недоступна.

- Выбор одной из 3-х уже сохраненных любимых программ

Перейдите в меню "Эксперт" и подтвердите. Поворачивая регулятор, выберите функцию "Любимые программы". Подтвердите.
- Выберите одну из сохраненных программ    и подтвердите.

Приготовление начинается.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ "ЭКСПЕРТ" (в зависимости от модели)



Перед приготовлением предварительно нагрейте пустой духовой шкаф.

Программа	Рекомендуемая Т°С миним. - макс.	Использование
 Циркуляция воздуха*	190°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы и овощей.
 Комбинированный нагрев	180°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей.
 Традиционный	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей.
 ECO Традиционный экономичный*	190°С 35°С - 275°С	Данная программа помогает экономить электроэнергию, при этом сохраняется качество приготовления. В данной программе предварительный нагрев не требуется.
 Гриль с вентилятором	190°С 100°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления жаркого и птицы. Мясо покрывается хрустящей корочкой со всех сторон и остается сочным. Установите на нижний уровень духового шкафа противень для сбора жира. Рекомендуется для приготовления птицы или жаркого на вертеле, для запекания окорока или говяжьих ребрышек. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Нижний нагрев с вентилятором	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей.

*Программа приготовления по стандарту EN 60350-1: 2016 в соответствии с требованиями Европейской директивы по экономии электроэнергии UE/65/2014.



Не застилайте фольгой дно духового шкафа, чтобы во время нагревания не повредить эмаль.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Программа	Рекомендуемая Т°С миним. - макс.	Использование
 Регулируемый гриль	4 1 - 4	Рекомендуется для подрумянивания отбивных, сосисок, тостового хлеба, креветок, размещенных на решетке. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Поддержание тепла	60°С 35°С - 100°С	Рекомендуется для поддержания тепла или подогрева тарелок; для поднятия теста для хлеба, сдобных булочек, ромовой бабы и т.д. (форма ставится на дно духового шкафа, температура не должна превышать 40°С).
 Размораживание	35°С 35°С - 75°С	Оптимальная программа для нежных блюд (пироги с фруктами, с кремом и т.п.). Мясо, пирожки и т.д. размораживаются при температуре 50°С (разместите мясо на решетке и подставьте под нее противень для сбора жидкости).
 Хлеб	205°С 35°С - 220°С	Для выпечки хлеба рекомендуется следующая последовательность приготовления. Предварительно нагрейте духовой шкаф, затем разместите тесто на противне для выпекания и поставьте его на второй уровень. На дно духового шкафа поставьте емкость с водой для получения золотистой хрустящей корочки. Программа ХЛЕБ есть и в режиме "Кулинарная книга" (Приготовление с паром).
 Сушка	80°С 35°С - 80°С	Сушка определенных видов продуктов, например, фруктов, овощей, семян, корней, зелени и пряных трав. См. таблицу с рекомендациями по сушке ниже.



Совет по экономии электроэнергии

Не открывайте дверцу в процессе приготовления, чтобы избежать потерь тепла.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПРОГРАММА СУШКИ (только в режиме "Эксперт")

Сушка - один из традиционных методов обработки продуктов для последующего длительного хранения. В процессе сушки из продуктов частично или полностью удаляется вода, чтобы предотвратить развитие бактерий и дольше сохранить продукты. Сушка сохраняет питательные свойства продуктов (минералы, белки и другие витамины). Благодаря уменьшенному в процессе сушки размеру продукты можно хранить в оптимальных условиях и удобно использовать.

Используйте только свежие продукты. Осторожно промойте продукты, слейте воду и промокните бумажным полотенцем.

Застелите решетку пергаментной бумагой и равномерно распределите на ней нарезанные продукты. Поставьте решетку на 1-й уровень (если Вы используете одновременно несколько решеток, поставьте их на уровни 1 и 3). Во время сушки несколько раз переверните продукты. Значения, представленные в таблице, могут варьироваться в зависимости от типа продукта, его зрелости, толщины и содержания влаги.

Рекомендации по сушке продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность (кол-во часов)	Аксессуары
Фрукты с семечками (нарезанные кольцами толщиной 3 мм, 200 г на 1 решетку)	80°C	5-9	1 или 2 решетки
Фрукты с косточкой (сливы)	80°C	8-10	1 или 2 решетки
Корнеплоды (морковь, пастернак), натертые и бланшированные	80°C	5-8	1 или 2 решетки
Грибы (ломтиками)	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Свекла (ломтиками)	60°C	6	1 или 2 решетки
Зелень	60°C	6	1 или 2 решетки

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕЖИМ "КУЛИНАРНАЯ КНИГА"



РЕЖИМ "КУЛИНАРНАЯ КНИГА" + ПАР



КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С ПАРОМ



ПАР 100%

Эти два режима подбирают для Вас оптимальные параметры приготовления в зависимости от блюда, которое Вы хотите приготовить. Эти блюда могут готовиться с паром и без пара.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выберите режим "КУЛИНАРНАЯ КНИГА" или "КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С ПАРОМ" в Общем меню, затем подтвердите.

Духовой шкаф предлагает несколько категорий с большим ассортиментом блюд (см. ниже полный список).

- Выберите категорию, например, "Птица", затем подтвердите.

- Выберите конкретный тип продукта, например, "Курица", затем подтвердите.

Для конкретного продукта введите его вес (или размер).

- Духовой шкаф предлагает ввести вес продукта. Введите вес и подтвердите; духовой шкаф автоматически рассчитает и отобразит на дисплее продолжительность приготовления и уровень размещения противня.

- Поставьте блюдо в духовой шкаф и подтвердите.



Для приготовления некоторых блюд духовой шкаф необходимо предварительно разогреть.

Вы можете открыть дверцу духового шкафа и полить подливкой блюдо в любое время в процессе приготовления.

- По окончании продолжительности приготовления раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается. На дисплее появляется сообщение о том, что блюдо готово.

ОТСРОЧКА СТАРТА

Вы можете изменить время окончания приготовления. Для этого выберите символ  и подтвердите. Как только Вы установите время окончания приготовления, нажмите на регулятор дважды для подтверждения.



Функция отсроченного старта невозможна для блюд, для которых требуется предварительный нагрев духового шкафа.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ПАРА ("КУЛИНАРНАЯ КНИГА")



ПТИЦА

Курица
Утка
Утиная грудка*



МЯСО

Лопатка ягненка
Жареная говядина
Жареная свинина
Телячьи ребра*



РЫБА

Лосось
Форель
Окунь
Рыбная запеканка



НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Лазанья
Пицца
Пирог



ОВОЩИ

Картофельная запеканка
Фаршированные томаты
Картофель в мундирах



ХЛЕБ

Булочка
Хлеб
Багет



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Фруктовый пирог
Бисквит
Кекс
Крем-карамель
Торт
Йогуртовый торт
Безе
Йогурт
Фруктовый крамбл
Печенье

* Для приготовления данных блюд духовой шкаф необходимо предварительно разогреть.



Дисплей подскажет Вам, чтобы Вы не ставили блюдо в духовой шкаф, пока не будет достигнута необходимая температура.

Звуковой сигнал сообщит Вам о том, что духовой шкаф нагрелся; с этого момента начинается обратный отсчет продолжительности приготовления.

Поставьте блюдо в духовой шкаф на указанный на дисплее уровень.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ПАРА ("КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С ПАРОМ")



ПТИЦА

Курица
Утиная грудка*
Утка



МЯСО

Ягненок
Жареная свинина
Жареная телятина
Филе свинины
Филе телятины



РЫБА

Отварная рыба
Рыбная запеканка
Рыба целиком
Запеканка из лосося



ОВОЩИ

Картофельная запеканка
Фаршированные овощи
Картофель в мундирах



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Бисквит
Открытый пирог / крем
Торт
Кекс
Фунтовый кекс
Яблочный пирог
Ореховый пирог
Кокосовый пудинг



ХЛЕБ

Хлеб
Багет
Готовый хлеб
Замороженное тесто
Освежить вчерашний хлеб



НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Лазанья
Запеканка
Овощные конфи
Картофель
Ризотто
Свежие блюда
Замороженные блюда



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Мясо
Рыба
Хлеб-торт

* Для приготовления данных блюд духовой шкаф необходимо предварительно разогреть.



Дисплей подскажет Вам, чтобы Вы не ставили блюдо в духовой шкаф, пока не будет достигнута необходимая температура.

Звуковой сигнал сообщит Вам о том, что духовой шкаф нагрелся; с этого момента начинается обратный отсчет продолжительности приготовления.

Поставьте блюдо в духовой шкаф на указанный на дисплее уровень.

• 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



СПИСОК БЛЮД



100% ПАР



ОВОЩИ

Цветная капуста
Брокколи
Стручковая фасоль
Морковь (ломтиками)
Картофель
Горох
Лук-порей
Цукини
Тыква
Артишоки
Спаржа
Сельдерей
Патиссон
Листовая свекла
Шпинат
Брюссельская капуста



МЯСО

Куриная грудка
Эскалоп из индейки
Филе из свинины



РЫБА

Свежая рыба целиком
Филе свежей рыбы
Мидии
Моллюски
Креветки
Лангустины



В данном режиме на дисплее появляется сообщение, когда нужно установить в духовой шкаф специальный противень для приготовления с 100% паром. Установите противень на 1-й уровень.

• 3 НАСТРОЙКИ



НАСТРОЙКИ

Поворачивая регулятор, выберите в Общем меню функцию "НАСТРОЙКИ" и подтвердите.

Вам предлагаются различные настройки:

- **время, язык, звуковой сигнал, демо-режим и подсветка.**

Поворачивая регулятор, выберите необходимую функцию, затем подтвердите. Задайте параметры и затем подтвердите их.



Время

Установите часы, подтвердите, затем минуты и снова подтвердите.



Язык

Выберите необходимый язык и подтвердите.



Звуковой сигнал

Нажатие на кнопки сопровождается звуковыми сигналами. Чтобы оставить сигналы, выберите ВКЛ., чтобы отключить звуковые сигналы, выберите ВЫКЛ. и подтвердите.



ДЕМО-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на обычный режим нагрева. В ДЕМО-режиме (в положении ВКЛ.), который используется для презентации прибора в магазине, духовой шкаф не нагревается. Чтобы вернуться в обычный режим, установите ВЫКЛ. и подтвердите.



Подсветка

Духовой шкаф предлагает 2 настройки:

Положение ВКЛ., подсветка включена на протяжении всего процесса приготовления (кроме экономичного режима).

Положение АУТО, подсветка выключается в процессе приготовления спустя 90 секунд. Выберите необходимое положение и подтвердите.



Нажмите кнопку "Назад"  или "Меню"  один раз, чтобы включить подсветку во время приготовления.

• 3 НАСТРОЙКИ

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Замок от детей

Нажмите кнопки "Назад"  и "Меню"  одновременно, пока на дисплее не загорится символ замка .

Блокировка панели управления возможна во время приготовления или когда духовой шкаф выключен.

ПРИМЕЧАНИЕ: кнопка  (стоп) остается активной.

Для разблокировки панели управления, нажмите кнопки "Назад"  и "Меню"  одновременно, пока на дисплее не погаснет символ замка .

• 4 ТАЙМЕР

ТАЙМЕР

Данную функцию можно использовать, только если духовой шкаф выключен.

Поворачивая регулятор, в Общем меню выберите функцию "ТАЙМЕР" и подтвердите.

На дисплее мигает 00:00. Установите таймер, поворачивая регулятор, затем нажмите его для подтверждения.

Таймер начинает свой отсчет. По истечении времени раздается звуковой сигнал. Чтобы остановить сигнал, нажмите любую кнопку.

Примечание: Вы можете изменить или отменить настройки таймера в любое время. Для отмены таймера вернитесь в меню таймера и установите значение на 00:00. Если Вы нажмете поворотный регулятор во время обратного расчета, Вы остановите таймер.

• 5 ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА И УХОД

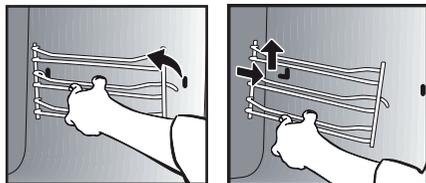
ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Используйте мягкую тряпочку, смоченную в жидкости для мытья окон. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические губки.

СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Решетка направляющих:

Поднимите переднюю часть решетки направляющих вверх. Потяните решетку на себя и снимите переднюю часть с держателя. Затем осторожно снимите заднюю часть с держателя. Снимите решетки с обеих сторон.



ЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

Для чистки стекла снимите дверцу. Перед тем как разобрать стеклянные панели, протрите внутреннее стекло мягкой тканью с добавлением жидкого моющего средства.

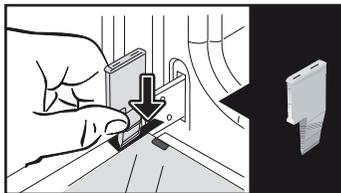


Внимание!

Не используйте абразивные чистящие средства, металлические губки или скребки для очистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин.

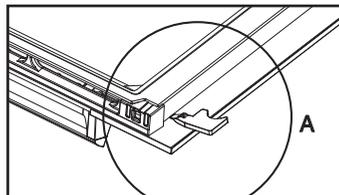
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее, вставив один из пластиковых зажимов в специально предусмотренный карман.



Чтобы снять раму со стеклом, выполните следующее:

Вставьте два красных ограничителя в **A** предусмотренные для них отверстия.

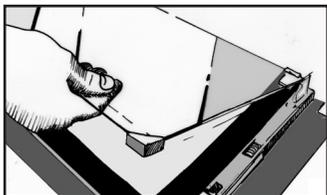


Поднимите конструкцию, чтобы снять раму со стеклом.



• 5 ЧИСТКА И УХОД

Вытащите стекла из рамы. Разберите стекла, поворачивая их.



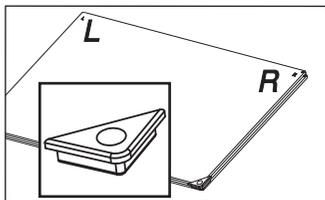
Данная конструкция состоит из 2 стекол, на одном из которых установлены 2 резиновых ограничителя по 2 передним углам.

Очистите стекла с помощью мягкой губки и жидкого моющего средства. Не замачивайте стекла в воде. Не используйте порошки или металлические губки.

Протрите стекла чистой водой и вытрите насухо безворсовой тканью. После чистки вставьте первое стекло в раму. Установите на место 2 резиновых ограничителя по 2 передним углам второго стекла, убедившись в следующем расположении индикации на стекле:

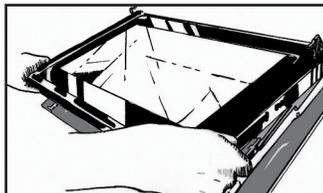
Верхняя левая сторона: L

Верхняя правая сторона: R

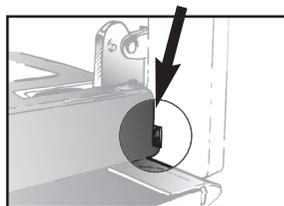
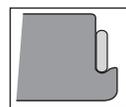


Затем вставьте в раму второе стекло.

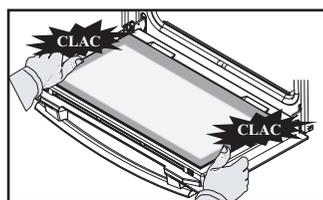
Вставьте раму со стеклами обратно в дверцу прибора.



Убедитесь в том, что Вы правильно вставили раму под выступ рядом с петлями.



Установите на место раму вместе с дверцей. Не нажимайте только на раму.



Ваш прибор снова готов к использованию.

• 5 ЧИСТКА И УХОД



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ

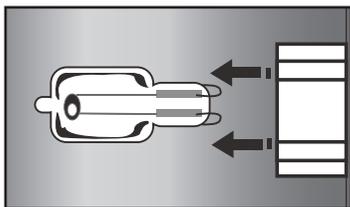
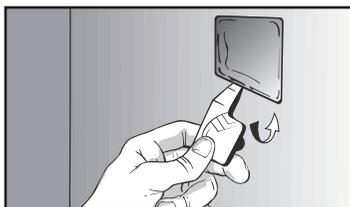
Внимание



Перед заменой лампочки подсветки убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от электросети, чтобы избежать опасности поражения электротоком. Меняйте лампочку после того, как прибор полностью остынет.

Характеристики лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете заменить лампочку самостоятельно. Сначала снимите левую решетку направляющих. Теперь лампочка доступна для замены. С помощью пластикового зажима подденьте и снимите защитное стекло.

Замените лампочку (чтобы облегчить извлечение лампочки, наденьте резиновые перчатки), затем установите на место защитное стекло. Подключите духовой шкаф к электросети.



ФУНКЦИЯ "ЧИСТКА" (внутренней камеры)



Уберите из внутренней камеры все аксессуары и решетки направляющих перед запуском цикла пиролизической очистки. Убедитесь в том, что Вы извлекли из духового шкафа все аксессуары, которые не совместимы с пиролизом (решетки направляющих, противни, хромированные решетки и т.п.), а также всю посуду.

ЦИКЛ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Ваш духовой шкаф оснащен функцией пиролизической очистки. Пиролизическая очистка - это цикл, при котором духовой шкаф нагревается до очень высокой температуры, чтобы удалить загрязнения и остатки жира.

Перед запуском цикла пиролизической очистки удалите крупные остатки пищи и загрязнения, если таковые имеются. С помощью влажной губки удалите остатки жира с дверцы прибора.

В целях безопасности во время цикла пиролизической очистки дверца духового шкафа автоматически блокируется, и ее невозможно разблокировать.

• 5 ЧИСТКА И УХОД

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ЦИКЛА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Духовой шкаф предлагает 2 цикла пиролитической очистки.

Продолжительность циклов изменить нельзя.



Pyro ECO (экономичный):
1 ч 30 минут

Чистка и экономия электроэнергии.



Turbo Pyro (Турборежим):
2 часа

Более тщательная чистка внутренней камеры духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

- В Общем меню выберите функцию "ЧИСТКА", затем подтвердите.
- Выберите наиболее подходящий цикл очистки, например, Turbo Pyro, и подтвердите.

Цикл пиролитической очистки начинается. Начинается обратный отсчет продолжительности цикла. Во время цикла пиролитической очистки на дисплее отображен символ , предупреждающий, что дверца заблокирована.

По окончании цикла мигает 0:00. После каждого цикла пиролитической очистки начинается фаза охлаждения, духовой шкаф все это время недоступен.

 После того, как духовой шкаф остынет, протрите внутреннюю камеру влажной тканью, чтобы удалить остатки золы. Теперь духовой шкаф снова чистый и готов к приготовлению блюд.

ЦИКЛ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ С ОТСРОЧЕННЫМ СТАРТОМ

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем разделе.

- Выберите символ времени окончания программы  (отсроченный старт) и подтвердите.

(отсроченный старт) и подтвердите.

- Установите время окончания цикла очистки с помощью поворотного регулятора, подтвердите, нажав на него дважды. После выполнения данных настроек духовой шкаф переключается в режим ожидания, старт цикла пиролитической очистки отложен, так чтобы закончиться в заданное Вами время.

По окончании цикла пиролитической очистки выключите духовой шкаф, нажав кнопку ①.

• 5 ЧИСТКА И УХОД



ФУНКЦИЯ ОПОРОЖНЕНИЯ (резервуара для воды)



После каждого цикла приготовления с паром опорожняйте резервуар для воды.

Вы можете опорожнить резервуар для воды и не во время приготовления. Для этого:

- В Общем меню выберите функцию "ЧИСТКА", затем подтвердите.
- Выберите функцию "Опорожнение" и подтвердите. Резервуар для воды открывается.
- Выберите 1 или 2 режим опорожнения, БЫСТРЫЙ или АВТОМАТИЧЕСКИЙ (см. описание ниже), и выполните действия, описанные в разделе "Автоматическое опорожнение по окончании приготовления".

Автоматическое опорожнение по окончании приготовления: По окончании каждого приготовления Вам будет задан вопрос, хотите ли Вы опорожнить резервуар для воды. Вы можете выбрать "Я отказываюсь" или "Я согласен" и подтвердите. Выберите БЫСТРЫЙ или АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим опорожнения и подтвердите.

Резервуар для воды открывается автоматически.



БЫСТРЫЙ режим:

Выберите этот режим, если Вы хотите использовать комбинированную программу приготовления с паром сразу же после окончания цикла приготовления.

Продолжительность опорожнения: около 20 секунд.



АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим:

Позволяет полностью очистить парогенератор и резервуар для воды, чтобы избежать скопления застоявшейся воды.

Продолжительность опорожнения: около 2-3 минут.

Поставьте достаточно большую емкость (объемом минимум 1 л) под резервуар для слива воды.

Подтвердите, нажав поворотный регулятор, чтобы начать опорожнение.

Продолжительность опорожнения отображается на дисплее.

По окончании опорожнения на дисплее горит 0 мин. 0 сек. Закройте резервуар для воды вручную.

• 5 ЧИСТКА И УХОД



УДАЛЕНИЕ НАКИПИ (парогенератор)

Удаление накипи - это цикл очистки для удаления накипи с парогенератора.

Вам необходимо регулярно удалять накипь с парогенератора. Когда духовой шкаф показывает сообщение "Рекомендуется удаление накипи", Вы можете выбрать "Я отказываюсь" и подтвердите. Вы сможете готовить еще 5 раз, а затем функции комбинированного режима с паром будут недоступны. Если появляется сообщение "Обязательное удаление накипи", выберите "Я согласен" и подтвердите.



Внимание:

Если появляется сообщение "Обязательное удаление накипи", Вы должны обязательно удалить накипь с парогенератора.

В Общем меню выберите функцию "ЧИСТКА", затем подтвердите.
- Выберите цикл "Удаление накипи" и подтвердите.

Резервуар для воды откроется автоматически.

Выполняйте следующие действия шаг за шагом.

ФАЗА 1: ОПОРОЖНЕНИЕ

Поставьте достаточно большую емкость (объемом минимум 1 л) под резервуар для слива воды и подтвердите.

- Начинается цикл "Опорожнение" и длится 3 минуты 30 секунд.

ФАЗА 2: ОЧИСТКА

- Налейте в резервуар 110 мл белого уксуса.

- Закройте резервуар вручную. Начинается цикл "Очистка" и длится 30 минут. По окончании цикла резервуар открывается автоматически.

ФАЗА 3: ПРОМЫВКА

Наполните резервуар водой до максимальной отметки.

- Поставьте емкость под резервуар и подтвердите.

- Начинается цикл "Промывка" и длится 3 минуты 30 секунд.

ФАЗА 4: ОПОРОЖНЕНИЕ

Требуется второй цикл промывки; наполните резервуар водой до максимальной отметки.

- Поставьте емкость под резервуар и подтвердите.

- Начинается цикл "Опорожнение" и длится 3 минуты 30 секунд.

По окончании данного цикла удаление накипи завершено. Раздается звуковой сигнал. Закройте резервуар вручную. Ваш духовой шкаф снова готов к использованию.

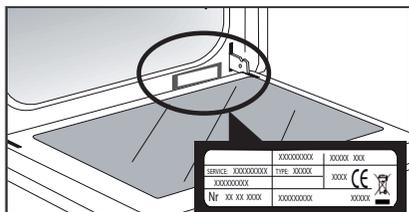
• 6 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- На дисплее **“Auto Stop”**. Данная функция останавливает нагрев, если Вы забыли выключить духовой шкаф. Выключите духовой шкаф.
- **Код ошибки с буквой “F”**. Ваш духовой шкаф обнаружил проблему. Выключите духовой шкаф на 30 минут. Если проблема остается, отключите прибор от электросети минимум на 1 минуту. Если проблема остается, обратитесь в сервисную службу.
- **Духовой шкаф не нагревается**. Проверьте правильность подключения прибора к электросети и исправность предохранителей. Проверьте, не установлен ли "Демо-режим" (см. меню настроек).
- **Лампочка подсветки не горит**. Замените лампочку или предохранитель. Проверьте, правильно ли подключен прибор к электросети.
- **Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа**. Это нормально. Вентилятор может работать в течение часа после окончания приготовления для охлаждения прибора. Если вентилятор работает дольше, обратитесь в сервисную службу.
- **Цикл пиролитической очистки не запускается**. Проверьте, хорошо ли закрыта дверца. Если проблема остается, обратитесь в сервисную службу.
- **Символ блокировки дверцы мигает на дисплее**. Неисправность блокировки дверцы. Обратитесь в сервисную службу.
- **На дне духового шкафа вода**.
 - На парогенераторе скопилась накипь. Выполните процедуру удаления накипи. Если проблема остается, обратитесь в сервисную службу.

• 7 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

РЕМОНТ

Техническое обслуживание прибора должно осуществляться квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами данного бренда. При обращении в сервисную службу укажите полные данные Вашего прибора (модель, тип, серийный номер), чтобы мы могли быстрее обработать Ваш заказ. Эти сведения указаны на заводской табличке на Вашем приборе.



A	B
SERVICE : C	TYPE : D
E	F
Nr. <input type="text"/>	H

B: Модель

C: Сервисная информация

H: Серийный номер

ПРИМЕЧАНИЕ:

- С целью постоянного совершенствования нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики прибора в соответствии с технологическим прогрессом.
- Запишите здесь основные данные Вашего прибора, чтобы быстро найти их в случае необходимости.

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ
ИСПЫТАНИЙ ПО СТАНДАРТУ EN 60350:**

Блюдо	Режим приготовления	Т°С	Уровень	Продолжительность	Примечания
Печенье (8.4.1)	Конвекция	165°С	2	18/20 мин	Противень для выпечки
	Традиционный	200°С	2	20/23 мин	Антипригарный противень
	Конвекция	165°С	3/1	22/25 мин	Предварительный нагрев: -Противень для выпечки -Эмалированная форма
Маленькая сладкая выпечка (8.4.2)	Конвекция	165°С	2	22/25 мин	Противень для выпечки
	Конвекция	160°С	3/1	22 мин	Предварительный нагрев: -Противень для выпечки -Эмалированная форма
Нежирный бисквит (8.5.1)	Конвекция	170°С	1	35/40 мин	Предварительный нагрев, форма для выпечки на решетке + 5 минут в выключенном духовом шкафу
	Традиционный	175°С	1	45 мин	2 уровня
Яблочный пирог (8.5.2)	Комбинированный	180°С	1	50/55 мин	20 см форма для выпечки на решетке
	Конвекция	180°С	3/1	50/55 мин	Предварительный нагрев: -Эмалированная форма на 1 уровне
Румяная корочка (9.1)	Интенсивный гриль	P4	2	2/3 мин	Предварительный нагрев 5 минут Хлеб на решетке Дверца закрыта

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703270_00