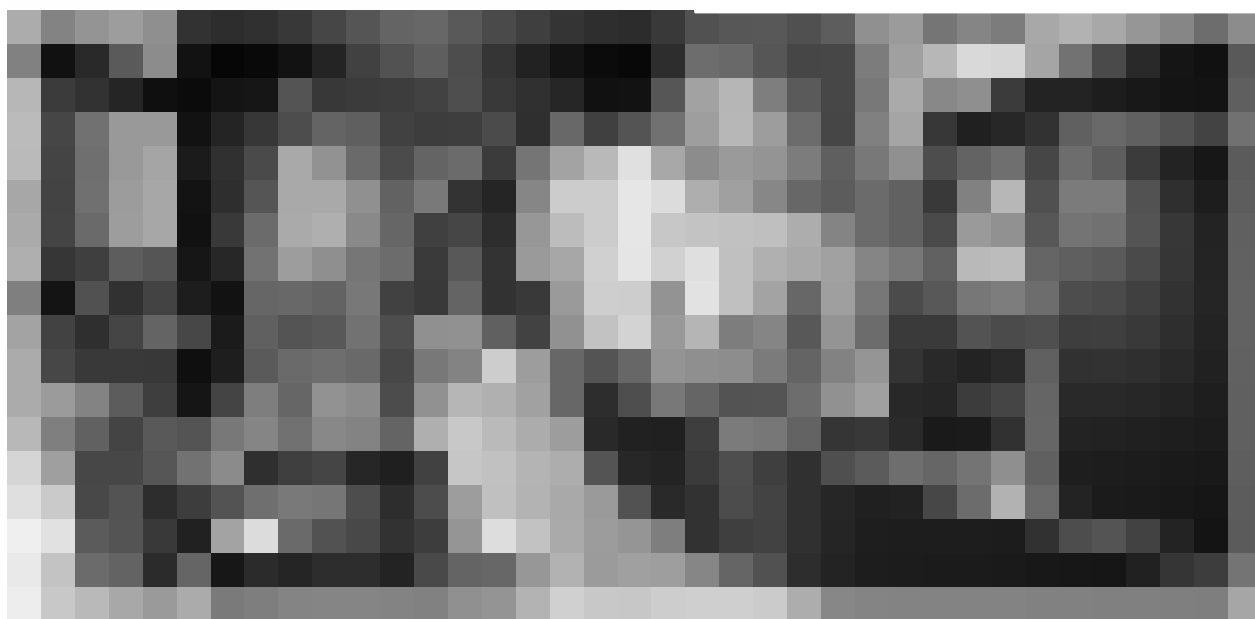


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы приобрели духовой шкаф **DE DIETRICH**.

Наши исследователи и технологи разработали для Вас новое поколение бытовой техники, уникальной по своему качеству, эстетичности и функциональности, в которое мы вложили все свои знания и мастерство.

Ваш новый кухонный шкаф **DE DIETRICH** гармонично встроится в Вашу кухню, идеально сочетая в себе оптимальные рабочие качества и легкость использования. Мы стремимся предложить Вам самое лучшее.

Среди продукции **DE DIETRICH** Вы найдете широкий ассортимент встраиваемых варочных поверхностей, кухонных вытяжек, посудомоечных машин и холодильников, которые Вы сможете прекрасно сочетать с Вашим новым духовым шкафом **DE DIETRICH**.

Кроме того, приглашаем Вас посетить наш сайт **www.de-dietrich.com**, где Вы сможете ознакомиться с нашими последними новинками и другой дополнительной полезной информацией.

De Dietrich 
LES NOUVEAUX OBJETS DE VALEUR

www.de-dietrich.com



С целью постоянного улучшения нашей продукции мы оставляем за собой право на внесение изменений в технические, эстетические и функциональные характеристики продукта, связанные с техническим развитием.



Важно:

Прежде чем включить Ваш духовой шкаф, внимательно прочитайте данное руководство по его установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить его использование.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Приготовление на пару	3
• Советы по безопасности	5
• Охрана окружающей среды	5
2 УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Выбор расположения	7
• Встраивание	7
• Подключение к электросети	8
3 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	
• Принцип работы	9
• Описания духового шкафа	10
• Аксессуары	11
• Описание программатора	12
• Описание элементов управления	13
4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Как установить и изменить время	13
• Длительность запрограммированного приготовления	13
• Приготовление на пару	14
• Как остановить приготовление	15
• Окончание времени приготовления	15
• Контроль подачи воды	15
• Приготовление с задержкой пуска	16
• Использование функции таймера	17
• Блокировка элементов управления (безопасность детей)	17
• Экран в режиме ожидания	18
5 ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ И ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД	
6 УХОД И ОЧИСТКА	
• Очистка внешних поверхностей	22
• Очистка духового шкафа изнутри	22
• Очистка трубки подвода воды	22
• Очистка парогенератора	22
• Очистка поддона	22
7 ПРИ НЕПОЛАДКАХ В РАБОТЕ	
• Замена лампы	24
8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Ремонт	25

1 ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Общая информация

Приготовление пищи на пару очень благотворно, если оно осуществляется по правилам. Этот здоровый и естественный способ приготовления пищи сохраняет вкус продуктов. Будет достаточно легкого соуса или заправки из ароматических трав, чтобы разнообразить блюда, придав им особый оттенок вкуса.

Приготовление на пару не привносит в пищу никаких посторонних запахов, в связи с чем нет необходимости добавлять травы или специи, чтобы ароматизировать воду для пара. Однако, если Вы желаете слегка приправить рыбу или птицу, Вы можете, например, приготовить рыбу на подстилке из водорослей, а для птицы использовать подстилку из розмарина или эстрагона.

Кроме того, Вы сможете одновременно готовить мясо, рыбу и овощи. Этот способ позволяет разогревать макаронные изделия, рис или пюре, не изменяя их консистенции и не пересушивая их.

Он облегчает приготовление десертных кремов, флангов, рисовых пудингов... Водный конденсат не будет размягчать эти блюда, если покрыть их фольгой.

Не нужно ни солить продукты перед приготовлением, ни даже добавлять соль в воду. Чтобы мясо выглядело более аппетитно, быстро обжарьте его с обеих сторон на сковороде с добавлением сливочного масла. По сравнению с обычной варкой в воде, приготовление на пару обладает множеством преимуществ:

Быстрота: приготовление начинается сразу, тогда как продукты, варящиеся в емкости с водой, начинают вариться только с момента закипания воды.

Это здоровый способ: продукты сохраняют витамины (особенно растворимые в воде) и минеральные соли, так как они почти не растворяются в обволакивающем их водном конденсате.

Кроме того, этот способ приготовления не требует использования каких-либо жиров. Пар не изменяет вкуса продуктов, так как, с одной стороны, не добавляет к ним никаких посторонних запахов или вкусов (например, жареного или горелого), а с другой, не снижает исходных вкусовых качеств, потому что продукты при этом способе не погружены в воду.

Недостаток: если Вы пожелаете приготовить на пару не очень свежую рыбу или овощи, которые неделю пролежали в холодильнике, результат будет неудовлетворительный.

1 ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пар не передает ни вкуса, ни запаха; поэтому Вы спокойно можете сэкономить время и деньги, одновременно готовя, например, рыбу и десерт, разместив их рядом в духовом шкафу, естественно, избегая при этом какого-либо соприкосновения между обоими блюдами.

Пар также идеально подходит для кипячения и размораживания продуктов, повторного разогрева и поддержания температуры блюд, особенно соусов. Чтобы мясо (птица, телятина, свинина) приобрело более аппетитный вид, сначала быстро обжарьте его на сковороде с небольшим количеством сливочного или оливкового масла до появления легкого золотистого оттенка. Затем доведите до готовности на пару. Чтобы увеличить скорость приготовления и добиться более равномерного приготовления продуктов, нарежьте их на куски.



Важно

Храните это руководство вместе с электроприбором. При продаже или передаче духового шкафа другому лицу, убедитесь, что к нему приложено руководство по эксплуатации. Просим Вас прочесть эти рекомендации перед установкой и использованием изделия. Они были написаны с тем, чтобы обеспечить Вашу безопасность и безопасность других людей.

• СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

— Этот бытовой электроприбор был разработан для домашнего использования. Он пригоден исключительно для приготовления продуктов питания. Настоящий духовой шкаф не содержит никаких асбестовых компонентов.

— Данный электроприбор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также неопытными или малоинформированными людьми, если только они не находятся под присмотром или не получили предварительных инструкций по использованию прибора от людей, ответственных за их безопасность.

— Сразу же распакуйте или потребуйте распаковать доставленный Вам электроприбор. Осмотрите его. Если у Вас есть замечания, изложите их письменно на бланке уведомления о доставке и оставьте один экземпляр у себя.

— Ваш электроприбор предназначен для обычного использования в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях, а также с другими целями, для которых он не предназначен.

— Не изменяйте и не пытайтесь изменить характеристики прибора. Это может представлять опасность для Вас.

— Держите детей на расстоянии от работающего электроприбора, чтобы избежать возможных ожогов при опрокидывании горячей емкости.

1 ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

— Рекомендуется присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.

— Не тяните прибор за ручку дверцы.

— Во время приготовления убедитесь в том, что дверца духового шкафа закрыта, чтобы прокладка, обеспечивающая герметичность, могла адекватно выполнять свою функцию.

— Электроприбор нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа, так как это грозит тяжелыми ожогами.

— Используйте термические кухонные перчатки, чтобы ставить или вынимать блюда из духового шкафа.

— По окончании приготовления не следует брать посуду из духового шкафа незащищенными руками.

— Не ставьте тяжелые вещи на открытую дверцу духового шкафа и не разрешайте детям залезать или садиться на нее.

— При любых операциях по очистке

внутренних поверхностей духового шкафа этот последний должен быть выключен.

— Интенсивное использование прибора на протяжении долгого времени может потребовать дополнительной вентиляции, которая достигается открытием окна или увеличением мощности механической вентиляции.

— Помимо аксессуаров, поставляемых вместе с Вашим духовым шкафом, пользуйтесь только противнями, устойчивыми к высоким температурам (следуйте инструкциям производителей).

— После использования духового шкафа убедитесь, что все элементы управления находятся в положении «выключено».

— Не используйте паровые установки или установки высокого давления для очистки прибора (требования связаны с электрической безопасностью).

• ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

— Упаковка данного электроприбора может быть переработана. Участвуйте во вторичном использовании и способствуйте защите окружающей среды – отнесите упаковочные материалы в муниципальные контейнеры, специально предназначенные для сбора подобных отходов.

— Кроме того, в вашем электроприборе содержится множество материалов, подлежащих повторному использованию.

Поэтому он отмечен данным логотипом, который указывает, что старые приборы не должны выбрасываться вместе с обычным мусором.



Таким образом, вторичное использование электроприборов, организованное производителем, будет проходить в наилучших условиях, в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/CE об отходах электрического и электронного оборудования. Обратитесь в мэрию или к продавцу изделия, чтобы выяснить, где находятся ближайшие к Вашему дому пункты сбора старой техники.

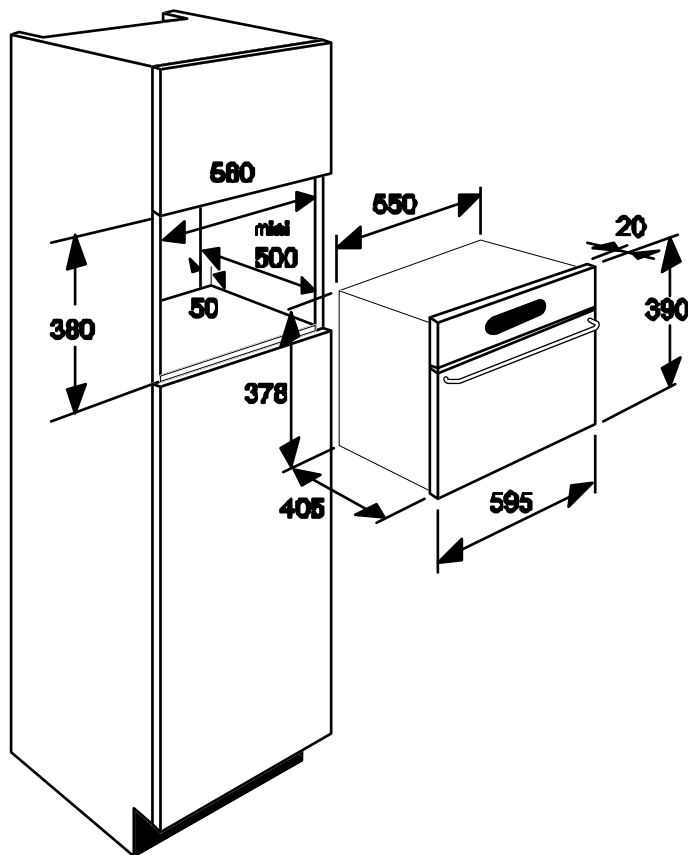
— Благодарим Вас за участие в охране окружающей среды

2 УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА

**Внимание**

Установка должна производиться исключительно квалифицированными специалистами. Данный электроприбор соответствует следующим европейским нормативам:

- Директива по низкому напряжению 73/23/СЕЕ с изменениями, внесенными директивой 93/68/СЕЕ относительно размещения значка СЕ.
- Норматив по электромагнитной совместимости 89/336/СЕЕ с изменениями, внесенными директивой 93/68/СЕЕ относительно размещения значка СЕ.
- Регламент СЕ № 1935/2004 относительно материалов и предметов, предназначенных для нахождения в контакте с продуктами питания.



2 УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ВЫБОР РАСПОЛОЖЕНИЯ

На приведенных выше схемах показаны размеры кухонного шкафа, позволяющие встроить духовой шкаф.

Духовой шкаф можно установить как под столешницей, так и внутри высокого шкафа (открытого или закрытого), имеющих подходящие для встраивания размеры.

• Для большей устойчивости прикрепите духовой шкаф к мебели 2-мя винтами через отверстия, предусмотренные для этого в боковых стойках.

• ВСТРАИВАНИЕ

Для этого:

1) Прорежьте в стенке мебели отверстие Ø 2 мм, чтобы древесина не раскололась.

2) Прикрепите духовой шкаф двумя винтами.



Совет

Чтобы быть уверенным в том, что установка проведена правильно, обратитесь к специалисту по установке бытовой техники.



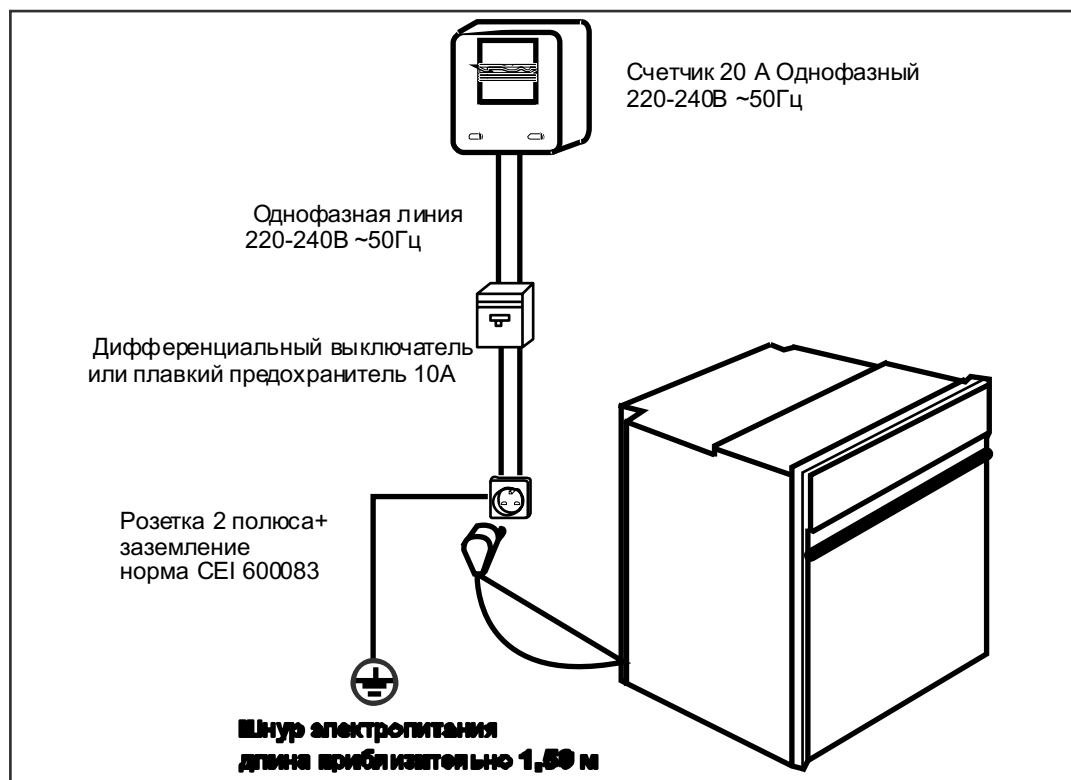
Внимание

Мы не берем на себя никакой ответственности в отношении несчастных случаев или аварий, вызванных отсутствием заземления или неисправным или неправильным подключением к электросети.

Если электрическая часть вытяжки требует произвести изменения для подключения духового шкафа, обратитесь к квалифицированному электрику.

Если Вы заметили неполадки в работе духового шкафа, отключите его или выньте соответствующий предохранитель из электросети, к которой подключен прибор.

2 УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Электрическая безопасность должна гарантироваться правильным подключением. При осуществлении установки и ухода прибор должен быть отключен от электросети, а плавкие предохранители отключены и сняты. Подключение к электросети должно осуществляться до установки прибора внутри кухонной мебели. Убедитесь, что:

- электрооборудование обладает необходимой мощностью,
- линии электропитания в хорошем состоянии - диаметр проводов соответствует нормативам по стандартизированному электрооборудованию

Духовку следует подключать с помощью стандартизированного шнура электропитания из 3 проводов 1,5 мм² (1ф + 1Н + земля), соединенным с однофазной сетью 220-240В~ через

стандартизированную (CEI 60083) розетку: 1ф+1 нейтральный + земля или с всеполярным выключателем в соответствии с нормами подключения.



Внимание

Защитный кабель (зелено-желтый) подключается к клемме прибора, также следует подключить его к заземлению электросети. При подключении розетка должна быть доступна после установки электроприбора. Плавкий предохранитель сети должен быть рассчитан на 10 Ампер. Во избежание опасности, поврежденный шнур электропитания должен заменяться производителем, его сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.

3 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ПРИНЦИП РАБОТЫ

Вода, содержащаяся в резервуаре, поступает в духовой шкаф по трубке. Эта вода превращается в пар, вступив в контакт с горячей поверхностью в нижней части духового шкафа: речь идет о парогенераторе.

Не нужно добавлять воду в емкость для приготовления пищи. Чтобы добиться **НАСТОЯЩЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ**, рекомендуем Вам использовать посуду для духовки, специально разработанную для этих целей.



Внимание

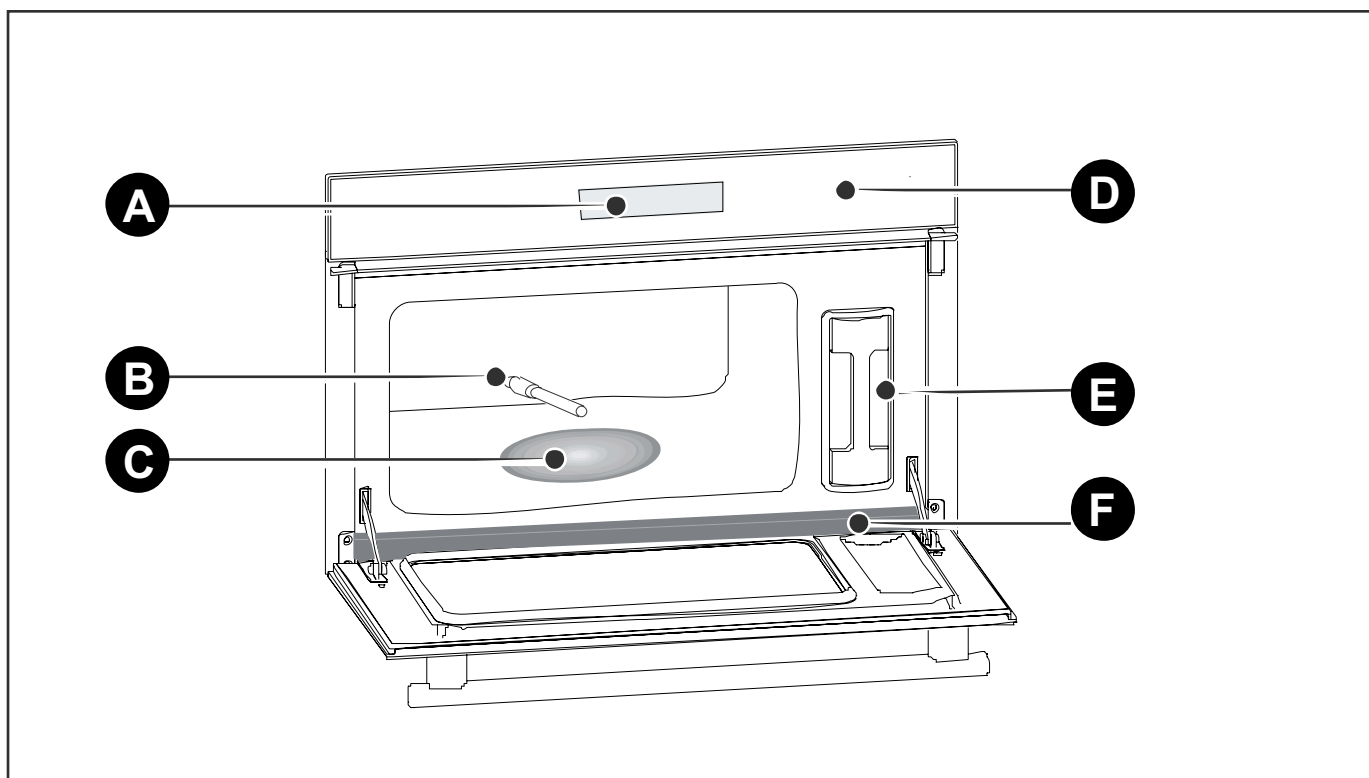
Перед каждым использованием нужно ОБЯЗАТЕЛЬНО наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Снова установите резервуар на подставку, вставив его ДО КОНЦА, пока не услышите ЩЕЛЧОК, подтверждающий попадание в паз.



Внимание

Во время работы прибор нагревается. При открытии дверцы будет вырываться горячий пар; не подпускайте к прибору детей.

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A

Экран

B

Панель управления

C

Трубка подачи воды

D

Резервуар с водой

E

Парогенератор

F

Поддон

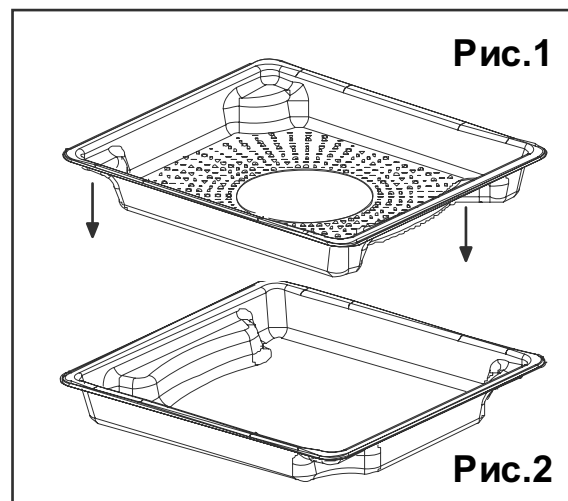
3 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• **АКСЕССУАРЫ**

- Противень для продуктов (рис.1)

Перфорированный противень, предотвращающий контакт продуктов с водным конденсатом.

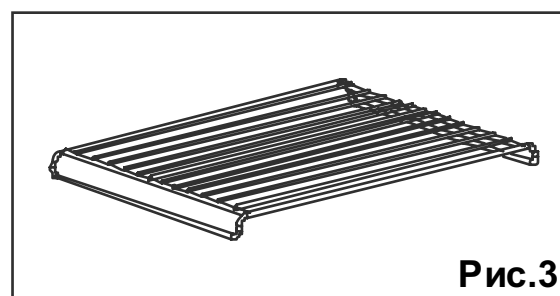
- Поддон для конденсата (рис.2)
Поддон из нержавеющей стали для сбора водного конденсата


 **Совет**

Для приготовления расположите противень на рис.1 над поддоном на рис.2 в противоположном направлении, чтобы они не вставлялись друг друга (см. схему). Для хранения расположите противень на рис.1 над поддоном на рис.2 в одном направлении, чтобы вставить их друг в друга.

- Решетка (рис.3)

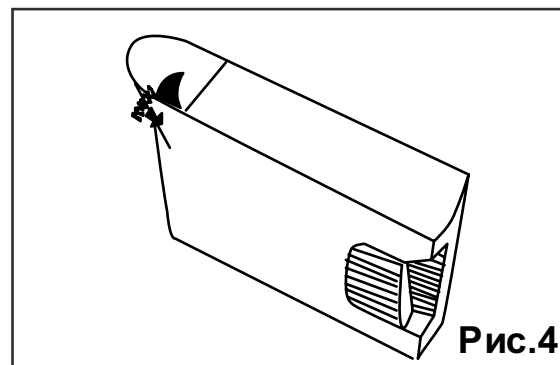
Съемная опорная решетка из нержавеющей стали обязательно должна быть установлена на свое место.


 **Совет**

Эти кухонные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

- Съемный резервуар (рис.4)

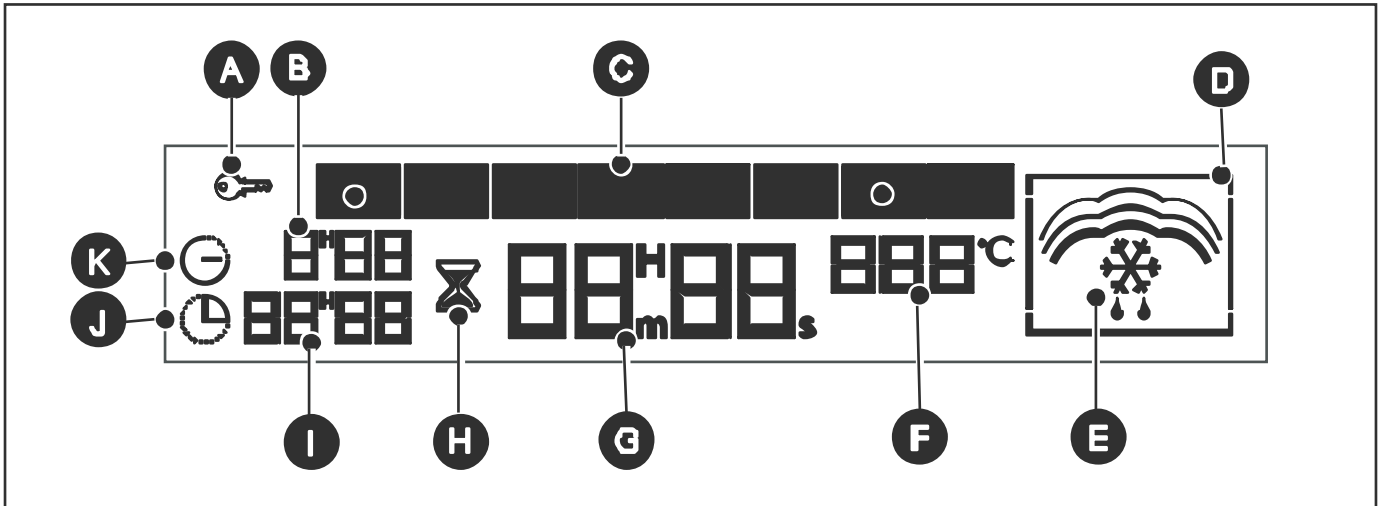
Резервуар позволяет добавлять воду в духовой шкаф удобным способом. Его вместимость составляет примерно 1 литр (максимальный уровень).

**Внимание**

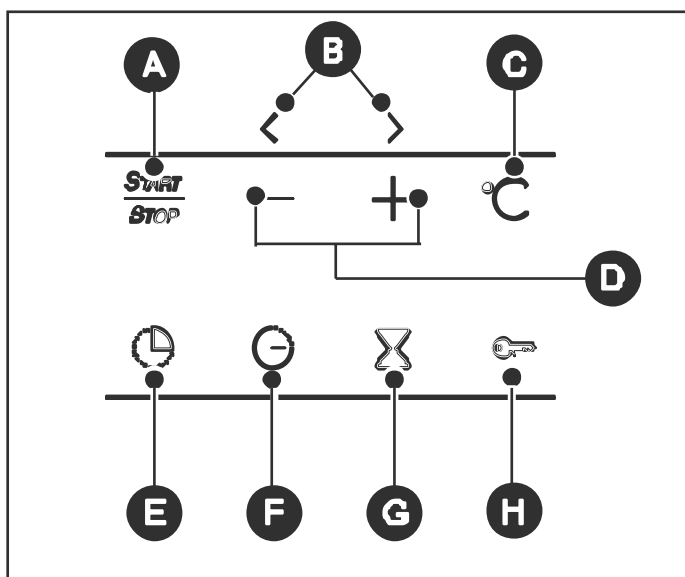
Запрещается использовать деминерализованную воду, т.к она не пригодна для пищевого использования.

3 ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ОПИСАНИЕ ПРОГРАММАТОРА



- | | |
|---|---|
| A Индикатор блокировки клавиш (безопасность детей) | G Показатели часов или таймера |
| B Индикатор длительности приготовления | H Индикатор таймера |
| C Показатели способов приготовления | I Показатели окончания времени приготовления |
| D Индикатор перебоев в подаче воды | J Индикатор окончания приготовления |
| E Индикатор выбранного способа приготовления | K Показатели длительности приготовления |
| F Показатели температуры духовки | |



- | |
|--------------------------------------|
| A Старт/Стоп |
| B Выбор способа приготовления |
| C Температура приготовления |
| D Элементы настройки |
| E Длительность приготовления |
| F Окончание приготовления |
| G Таймер |
| H Блокировка |

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

•Как установить время

- При включении духового шкафа

На экране мигает показатель
12:00 (рис. 1).

Установите время, нажимая на
клавиши + и -

(если удерживать клавишу, цифры будут
сменяться быстрее) (рис.2).

Пример: 12:30.

Нажмите на клавишу СТАРТ, чтобы
подтвердить выбор. Экран перестанет
мигать.

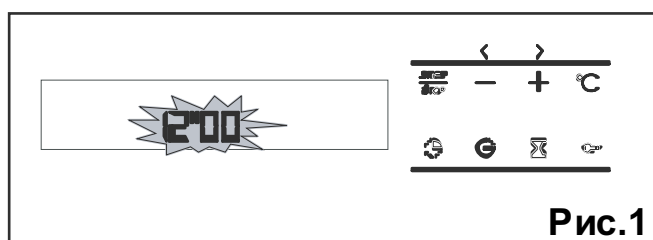


Рис.1

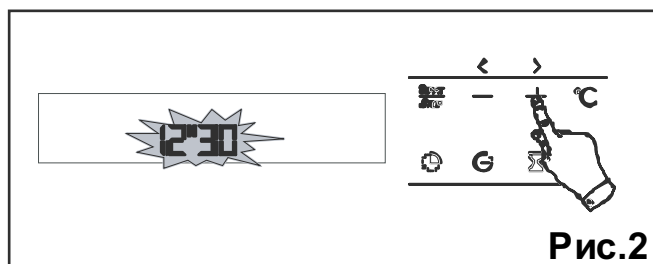


Рис.2

•Как изменить время

- Чтобы изменить время

Нажмите на клавишу в течение
нескольких секунд, пока показатель не
начнет мигать (рис.1), а затем
отпустите. Прерывистый звуковой сигнал
сообщит о том, что можно начать
установку времени.

Установите время при помощи клавиш
+ и - (рис.2).

Нажмите на клавишу СТАРТ, чтобы
подтвердить выбор.

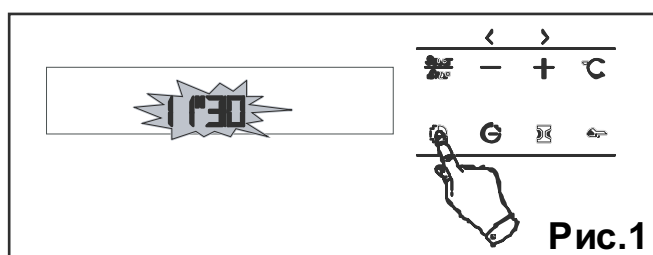


Рис.1

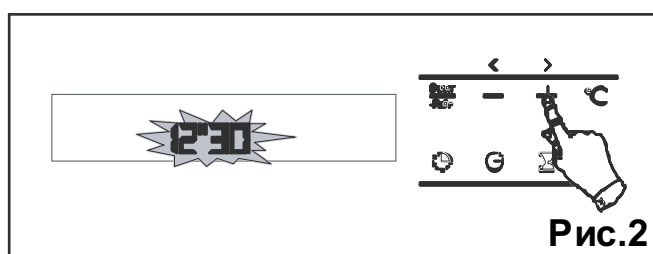










Рис.2

Приготовление Температура °С	Запрограммиро- ванное время	Мин. длительность программы	Макс. длительность программы
 100	25 минут	5 минут	1 час
 85	15 минут	5 минут	1 час
 75	15 минут	5 минут	1 час
 90	20 минут	5 минут	1 час
 95	30 минут	5 минут	1 час
 80	15 минут	5 минут	1 час
 55	30 минут	5 минут	1 час
 60	30 минут	5 минут	1 час

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ ПРИ 100°C, БЕЗ ОТСРОЧКИ

ВАШ ДУХОВОЙ ШКАФ ОБЛАДАЕТ 8 ФУНКЦИЯМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ



Внимание

Ни в одной из функций не допускается функционирование духового шкафа без воды.

Нажмите 1 раз клавишу СТАРТ, чтобы выбрать функцию



(рис.1).

Снова нажмите клавишу СТАРТ, чтобы установить время приготовления:

Установка времени приготовления

- 0:25 мигает (рис.2).
- Установите температуру, нажимая клавишу + или -.

Пример: 30 минут

Установка температуры только с функцией



:

- Нажмите на клавишу °C, символ "°C" (рис.3) начнет мигать.
- Чтобы изменить температуру, нажмите на клавишу -.

Пример: 90°C

- Убедитесь, что дверца хорошо закрыта
Подтвердите свой выбор, нажав на клавишу СТАРТ.
Духовой шкаф включится, начав посекундный обратный отсчет.

При необходимости остановите приготовление, нажав клавишу СТАРТ/СТОП в течение 1 секунды.

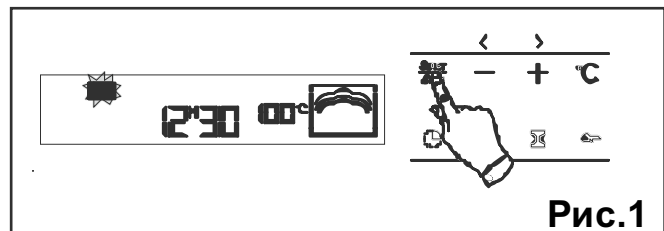


Рис.1

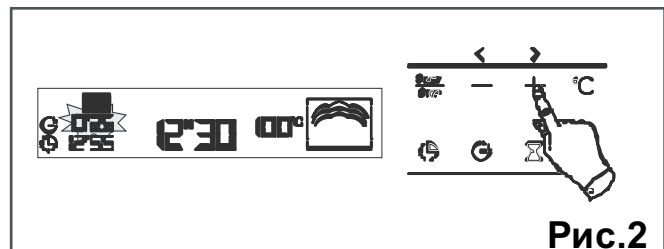


Рис.2

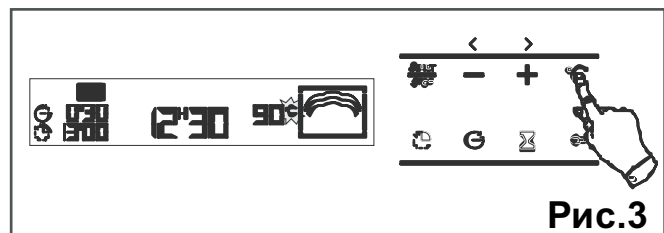


Рис.3



Совет

Чтобы не ухудшить результаты приготовления, не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления блюда.

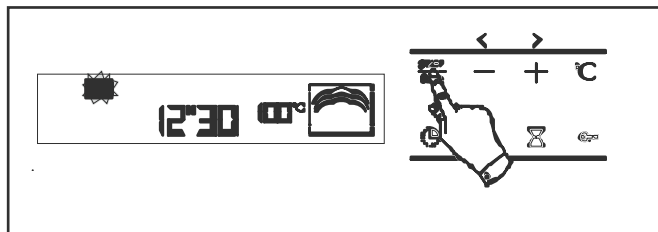
4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• КАК ОСТАНОВИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ?

Вы можете в любой момент остановить приготовление, нажав клавишу Стоп (удерживайте ее приблизительно 1 секунду).

Если парогенератор еще не начал работать (примерно 1 минута), духовка выключится сразу же, и установленное время приготовления исчезнет с экрана.

Если производство пара уже началось, на остановку приготовления понадобится 3 минуты. Начинается обратный отсчет, и пар будет отведен до открытия дверцы духового шкафа.



• ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На экране высветится показатель 0 м00 с.

Анимация

исчезнет. В течение 3 минут будет раздаваться прерывистый сигнал.

Чтобы остановить сигнал, нажмите клавишу Стоп или откройте дверцу духовки.



Внимание

НЕ ЗАБУДЬТЕ слить воду из резервуара.

• КОНТРОЛЬ ПОДАЧИ ВОДЫ

Если во время приготовления возникнут какие-либо проблемы с подачей воды, появится мигающий символ (рис.1), и раздастся звуковой сигнал.

Этот сигнал активируется в двух основных случаях:

- резервуар для воды пуст
- резервуар установлен неверно.

Устранив эти две проблемы, нужно просто закрыть дверцу, и приготовление продолжится.



Рис.1

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДЕРЖКОЙ ПУСКА

•Отсроченное приготовление с установленным временем окончания

Можно использовать функцию отсроченного приготовления во всех случаях, кроме размораживания:



- Действуйте, как при программировании обычного приготовления, и после установки длительности приготовления
 - нажмите клавишу «Окончание приготовления». Появится мигающее время окончания приготовления, показывая, что можно скорректировать этот показатель.

Пример: Сейчас 12:30 (рис.1).

Вы запрограммировали приготовление длительностью 25 мин. Время окончания приготовления, указанное на экране, - 12:55.
 - Установите время окончания приготовления клавишей + или -.

Пример: Окончание приготовления в 14:00 (рис.2).

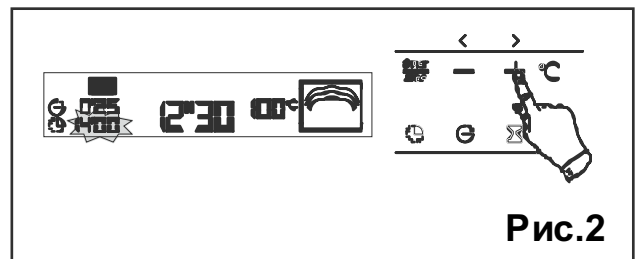
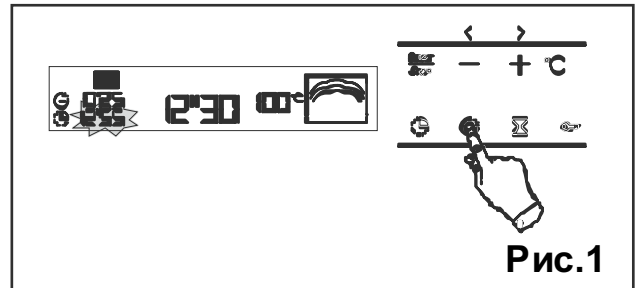
- Утвердите выбор клавишей «Окончание приготовления».

Когда будет запрограммировано отсроченное время окончания приготовления, на экране снова высветится время. После этих операций включение духового шкафа будет отложено так, чтобы приготовление было окончено в 14:00. Когда приготовление будет окончено, последует ряд звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких минут. Чтобы остановить их, нажмите клавишу СТАРТ/СТОП в течение 1 секунды.



Совет

Вы в любую минуту можете уточнить или изменить время окончания приготовления, нажав клавишу «-». Если Вы желаете сбросить программу, нажмите на клавишу СТАРТ/СТОП.



4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

- Программатор духового шкафа может использоваться как независимый таймер, позволяющий производить обратный отсчет при отключенной духовке.

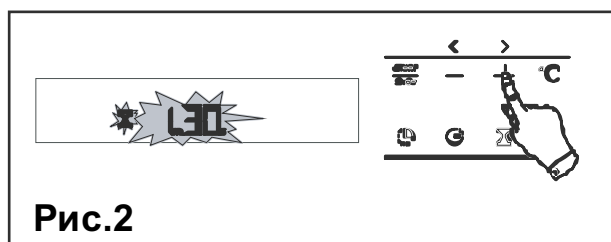
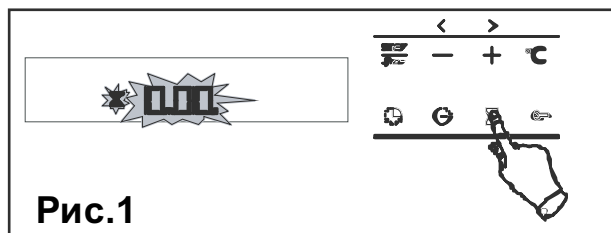
В этом случае показателя таймера превагирует над показателем времени на часах.

- Нажмите клавишу  (рис.1).

Символ таймера  и 0 м 00 с начнут мигать.

- Установите желаемое время нажатием клавиш + или - (максимум 59 минут 50 секунд) (рис.2).

- Нажмите клавишу СТАРТ, чтобы утвердить выбор.



Показатель перестанет мигать через несколько секунд, таймер включится и начнет посекундный обратный отсчет.

По истечении установленного времени таймер издаст серию звуковых сигналов. Этот звуковой сигнал можно остановить нажатием любой клавиши.




Внимание

Можно в любой момент изменить или аннулировать программу на таймере; для аннулирования программы установить таймер на 0:00 и нажать СТАРТ/СТОП.

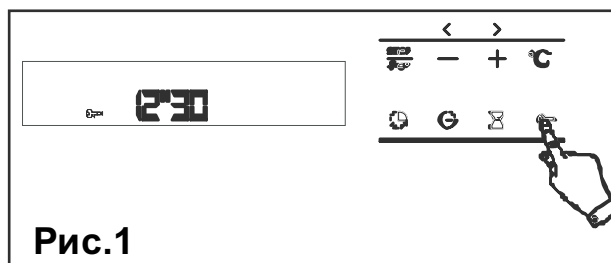
• БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ (БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ)

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Вы можете закрыть доступ к элементам управления духовым шкафом следующим образом: при выключенной духовке нажмите клавишу  в течение нескольких секунд, на экране появится символ «ключ» и доступ к элементам управления духовки будет заблокирован (рис.1).

Чтобы разблокировать его, несколько секунд удерживайте клавишу .

Элементы управления духовым шкафом снова будут доступны.



Внимание

Вы не можете заблокировать духовой шкаф, если запрограммировали приготовление пищи.

4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

• ЭКРАН В РЕЖИМЕ ОЖИДАНИЯ

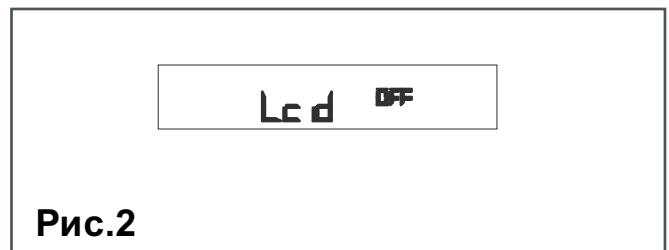
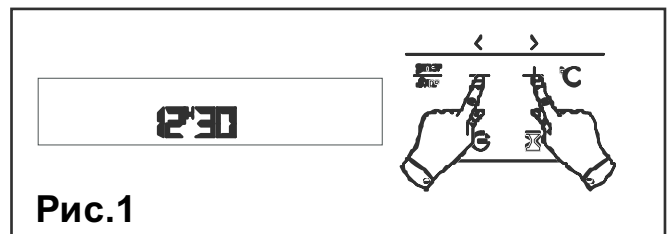
- Для экономии электроэнергии при выключенном электроприборе, можно перевести экран в РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ.

Для этого просто следуйте приведенным ниже инструкциям.

АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ:

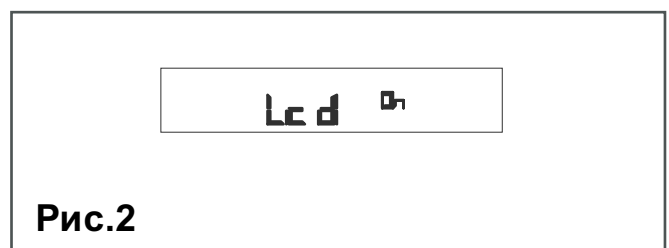
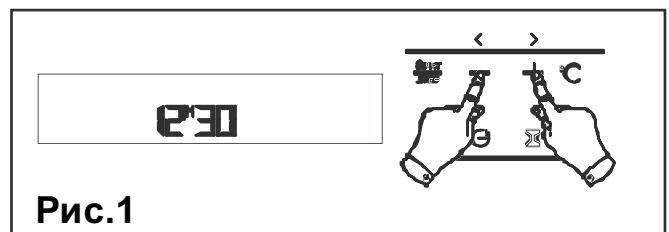
- Духовой шкаф должен находиться в режиме активации показателя времени.
- Одновременно нажмите клавиши + и - в течение 5 секунд (рис.1).
- На экране высветится сообщение «Lcd off» (рис.2).
- Не трогайте клавиши.
- Через 30 секунд экран погаснет.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания и отключится автоматически через 30 секунд в режиме активации показателя времени.













ВЫХОД ИЗ РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ:

- Духовой шкаф должен находиться в режиме активации показателя времени.
- Одновременно нажмите клавиши + и - в течение 5 секунд (рис.1).
- На экране высветится сообщение «Lcd on» (рис.2).
- Не трогайте клавиши.
- Вы вышли из РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ, показатели на экране будут включены постоянно.



4 ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

ФУНКЦИИ Температура °C	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ					
 100	Обычное приготовление на пару	Овощи и мясо					
	Для приготовления хрупких продуктов	Хрупкая рыба целиком (форель)					
	Мясо выглядит перламутровым, не видно коллагена	Приготовление хрупкой рыбы (филе сардины, султанка)					
	Для приготовления хрупких продуктов, фруктов и десертов	Яйца-колот; плотная консистенция фаршированных помидоров. Чизкейки, десерты Паштеты, печень птицы. Разогревание готовых блюд					
				Мягкий разогрев	Шоколадная паста, масло. Теплые фрукты для немедленного употребления		Постепенное размораживание без приготовления
	Мягкий разогрев	Шоколадная паста, масло. Теплые фрукты для немедленного употребления					
	Постепенное размораживание без приготовления	Размораживание рыбного филе перед обваливанием в муке. Красные фрукты, которые должны оставаться холодными (для тортов и соусов) Размораживание мяса перед жаркой (напр.: сосиски)					
							

5 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

ПРОДУКТЫ В любом количестве		ВРЕМЯ	°С	ВИД	ПРИМЕЧАНИЯ
РЫБА	Щука	25 - 30мин.	85	целиком (1 Кг.)	<ul style="list-style-type: none"> • Стейки: кружки рыбы толщиной 2 -3 см (180/200г) на порцию. • Используйте только свежие продукты. • Положите рыбу целиком в емкость или на подстилку из лаврового листа, укропа или любых ароматных трав. • В конце приготовления можно снять кожу, которая легко отделится.
	Треска/Мерпан	13 - 15мин.	85	стейки (180 г)	
	Дорада	20 - 25мин.	85	целиком (1 Кг.)	
	Пикша	15 мин.	75	филе целиком (200 г)	
	Сельдь	20 мин.	85	стейки (180 г)	
	Треска	15 - 20мин.	85	в завис. от толщины	
	Морской черт	15 мин.	80		
	Скумбрил	20 мин.	85	филе	
	Макрель/Треска	15 мин.	75		
	Скап	25 - 30мин.	80	целиком (200 г)	
	Султанка	15 мин.	80		
	Султанка/Камбала	10 мин.	75	филе	
	Катран	20 мин.	85		
	Лосось	15 - 20мин.	85	стейки (180/200 г)	
	Тунец	20 - 25мин.	100		
	Форель целиком (1кг)	20 - 25 мин.	100	стейки (180/200 г)	
			целиком (200 г) 13 - 15 мин.		
МЯСО	Говядина	15 - 30мин.	100	Жаркое 800 г.: 55 - 60 мин. Куриные бедра: 35 - 40 мин. Запеченная индейка: 50-60 мин. Большая сосиска 400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Затем обжарить на гриле на другом противне.
	Свинина (филе)	25 мин.	100		
	Птица (грудки) (мякоть)	20 - 25мин. 25 мин. 20 мин.	100 95 90		
	Сосиски Колбаски	10 - 15мин.	90		
ЯЙЦА	Из очень свежих яиц, хранившихся при комнатной температуре.	7 мин.	100	<u>Всмятку:</u> положить непосредственно на решетку. <u>В мешочек:</u> положить на решетку. <u>Вкрутую</u> <u>Яичница:</u> разбить яйцо в индивидуальную посуду, расположить на решетке и покрыть пленкой для пищевых продуктов. <u>Кокот:</u> см. подробный рецепт.	
		8 мин.	100		
		10 - 12 мин.	100		
		5 - 6 мин.	90		
РИС, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	Положить в емкость и залить водой или молоком. Для варки этих продуктов, впитывающих воду, одного пара недостаточно. Накройте емкость листом фольги, чтобы избежать протекания воды.				
	Рис с молоком	30 мин.	100	100г промытого риса -200мл молока	<ul style="list-style-type: none"> • В конце варки помешайте вилкой.
	Манная крупа	20 мин.	100	-2 стол. ложек сахара 200 г (1/4 литра воды)	

5 ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

ПРОДУКТЫ В любом количестве		ВРЕМЯ	°С	ВИД	ПРИМЕЧАНИЯ
РЫБА	Щука	25 - 30мин.	85	целиком (1 Кг.)	<ul style="list-style-type: none"> • Стойки: кружки рыбы толщиной 2 -3 см (180/200г) на порцию. • Используйте только свежие продукты. • Положите рыбу целиком в емкость или на подстилку из лаврового листа, укропа или любых ароматных трав. • В конце приготовления можно снять кожу, которая легко отделится.
	Треска/Мерлан	19 - 15мин.	85	стейки (180 г)	
	Дорада	20 - 25мин.	85	целиком (1 Кг.)	
	Пикша	15 мин.	75	филе целиком (200 г)	
	Сельдь	20 мин.	85	стейки (180 г)	
	Треска	15 - 20мин.	85	в завис. от толщины	
	Морской черт	15 мин.	80	целиком (250 г)	
	Скумбрия	20 мин.	85		
	Макрель/Треска	15 мин.	75	филе	
	Скат	25 - 30мин.	80	целиком (200 г)	
	Султанка	15 мин.	80		
	Султанка/Камбала	10 мин.	75	филе	
	Катран	20 мин.	85	большими кусками (6 -10 см в длину)	
	Лосось	15 - 20мин.	85	стейки (180/200 г)	
	Тунац	20 - 25мин.	100	стейки (180/200 г)	
	Форель целиком (1кг)	20 - 25 мин.	100	целиком (200 г) 13 - 15 мин.	
МЯСО	Говядина	15 - 30мин.	100	Жаркое 800 г.: 55 - 60 мин. Куриные бедра: 35 - 40 мин. Запеченная индейка: 50-60 мин. Большая сосиска 400 г	• Затем обжарить на гриле на другом противне.
	Свинина (филе)	25 мин.	100		
	Птица (грудки) (мякоть)	20 - 25мин. 25 мин. 20 мин.	100 95 90		
	Сосиски Колбаски	10 - 15мин.	90		
ЯЙЦА	Из очень свежих яиц, хранившихся при комнатной температуре.	7 мин.	100	Всмятку: положить непосредственно на решетку. В мешочек: положить на решетку. Вкрутую Яичница: разбить яйцо в индивидуальную посуду, расположить на решетке и покрыть пленкой для пищевых продуктов. Кокот: см. подробный рецепт.	
		8 мин.	100		
		10 - 12 мин.	100		
		5 - 6 мин.	90		
РИС, МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	Положить в емкость и залить водой или молоком. Для варки этих продуктов, впитывающих воду, одного пара недостаточно. Накройте емкость листом фольги, чтобы избежать протекания воды.				
	Рис с молоком	30 мин.	100	100г промытого риса -200мл молока	• В конце варки помешайте вилкой.
	Манная крупа	20 мин.	100	-2 стол. ложки сахара 200 г (1/4 литра воды)	

6 УХОД И ОЧИСТКА

• ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для очистки окна электронного программатора и дверцы духового шкафа пользуйтесь мягкой тряпочкой, смоченной жидкостью для мытья стекла.

Не используйте для очистки дверцы духового шкафа абразивные чистящие средства или твердые металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.

Для поддержания изделия в хорошем состоянии рекомендуем Вам пользоваться моющими средствами Clearit.



Мастерство профессионалов на службе у Вашего дома

Clearit предлагает вам профессиональную продукцию и адекватные решения для ежедневного ухода за Вашей бытовой техникой и кухней.

Вы найдете их в продаже у своего обычного дистрибьютора наряду с полной гаммой аксессуаров и расходных материалов.

• ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА ИЗНУТРИ (ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ)

Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тряпочкой после того, как парогенератор охладится, или оставьте дверцу полуоткрытой, чтобы духовой шкаф высох.

• ОЧИСТКА ТРУБКИ ПОДВОДА ВОДЫ (1 РАЗ В МЕСЯЦ)

Отвинтите трубку подвода воды.

Снимите известковый налет, который может содержаться внутри (для этого используйте тонкий острый предмет: например, вязальную спицу).

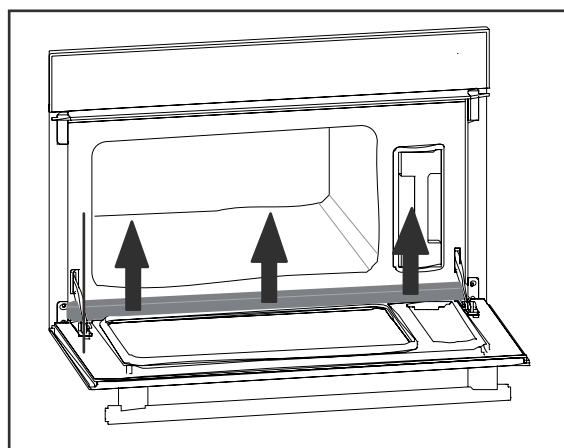
• ОЧИСТКА ПАРОГЕНЕРАТОРА (1 РАЗ В МЕСЯЦ)

Налейте 1/2 стакана белого уксуса на парогенератор. Оставьте на несколько минут, очистите и протрите водой.

Не используйте абразивных губок или порошков, а также средств для удаления накипи с кофемашин.

• ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СТЕКАНИЯ ЖИРА

Снимите противень, потянув его вверх. Протрите его и снова установите на место, используя три предусмотренных для этого паза.



Внимание

Духовой шкаф нельзя чистить паровыми очистителями.

7 О НЕПОЛАДКАХ В РАБОТЕ

Даже если у Вас возникло сомнение в том, что духовой шкаф работает исправно, это не обязательно означает, что произошла поломка. В любом случае, проверьте следующие моменты:

ЕСЛИ ВЫ НАБЛЮДАЕТЕ...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Экран не загорается	<ul style="list-style-type: none"> - Перебои в электропитании духового шкафа. - Перегорел электронный элемент экрана. 	<ul style="list-style-type: none"> - Убедиться в подключении к электропитанию (плавкий предохранитель электросети). - Обратиться в сервисный центр.
Утечка воды или пара через дверцу во время приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> - Дверца плохо закрыта. - Дефектная прокладка дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Обратиться в сервисный центр.
Лампа духового шкафа не работает.	<ul style="list-style-type: none"> - Лампа перегорела. - Духовой шкаф не подключен к электросети или испортился плавкий предохранитель. 	<ul style="list-style-type: none"> - Заменить лампу. - Подсоединить духовой шкаф к сети или заменить предохранитель.

**Внимание**

Ремонт электроприбора должен осуществляться исключительно профессионалами. Ремонт, осуществленный с нарушением нормативов, может быть опасен для пользователя.

**Совет**

В любом случае, если Ваших действий недостаточно для решения проблемы, как можно скорее свяжитесь с сервисной службой.

7 О НЕПОЛАДКАХ В РАБОТЕ



Внимание

Отключайте духовой шкаф, прежде чем прикасаться к лампе, чтобы избежать риска электрического удара; при необходимости дайте электроприбору охладиться.



Совет

Чтобы отвинтить диффузор над лампой, воспользуйтесь резиновыми перчатками, это облегчит демонтаж.

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Лампа находится в правом верхнем углу в глубине духового шкафа.

- Отключите духовой шкаф от электросети, прежде чем прикасаться к лампе, во избежание риска электрического удара.
- Поверните диффузор влево, на четверть оборота.
- Вывинтите лампу в том же направлении.

Характеристики лампы:

- 15 Вт
- 220-240 В
- 300°C
- патрон E 14

- Замените лампу и снова установите диффузор на прежнее место, убедившись, что прокладки установлены верно.

- Снова включите духовой шкаф.

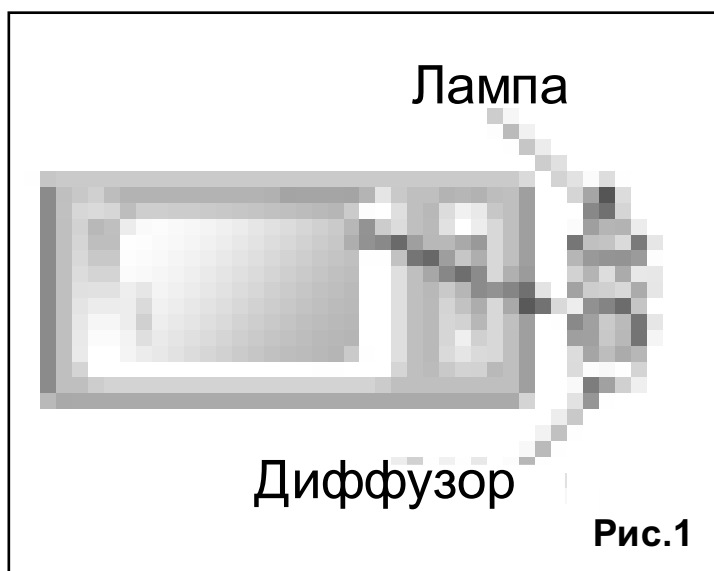


Рис.1

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

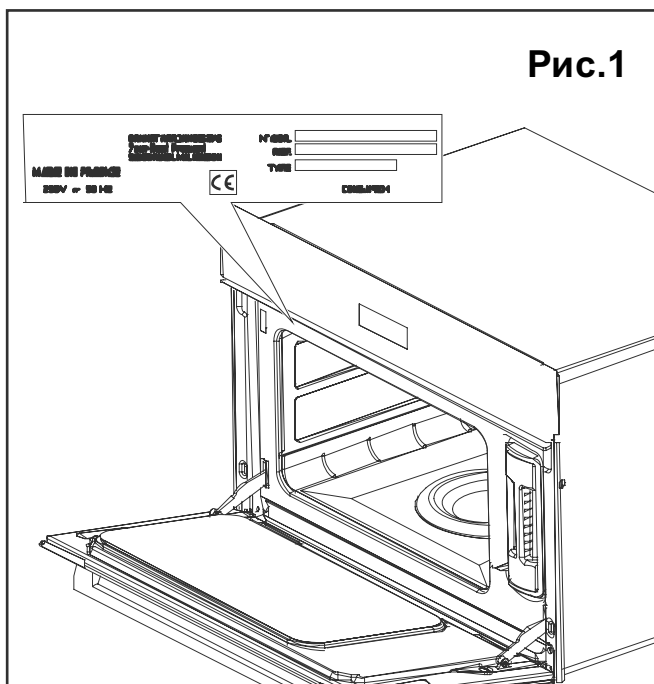
• РЕМОНТ

Любой ремонт, необходимый Вашему духовому шкафу, должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий лицензию марки. При вызове специалиста назовите всю идентификационную информацию об электроприборе (модель, тип, серийный номер). Эта информация представлена на типовой табличке (рис.1).



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

Требуйте, чтобы при любом ремонте или техническом обслуживании использовались исключительно оригинальные сертифицированные запасные детали.



Для заметок

Для заметок

Для заметок

КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
8-800-700-1120
Рабочее время: ПН-ПТ, с 9.00 до 18.00.
Звонки по России бесплатные.