



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, функциональности и технологическому уровню, которая воплощает в себе весь наш опыт и мастерство.

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

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

И конечно, в своем постоянном стремлении максимально удовлетворять Ваши запросы по отношению к нашей продукции, наша сервисная служба по работе с клиентами всегда готова ответить на все Ваши вопросы или предложения (контактная информация в конце данного руководства).

Кроме того, мы приглашаем Вас посетить наш сайт: www.dedietrich-electromanager.com, где Вы найдете наши последние новинки и другую полезную дополнительную информацию.

DE DIETRICH
Новые ценные вещи

www.dedietrich-electromanager.com

Чтобы постоянно совершенствовать нашу продукцию, мы оставляем за собой право изменять ее характеристики, связанные с передовыми инновациями.

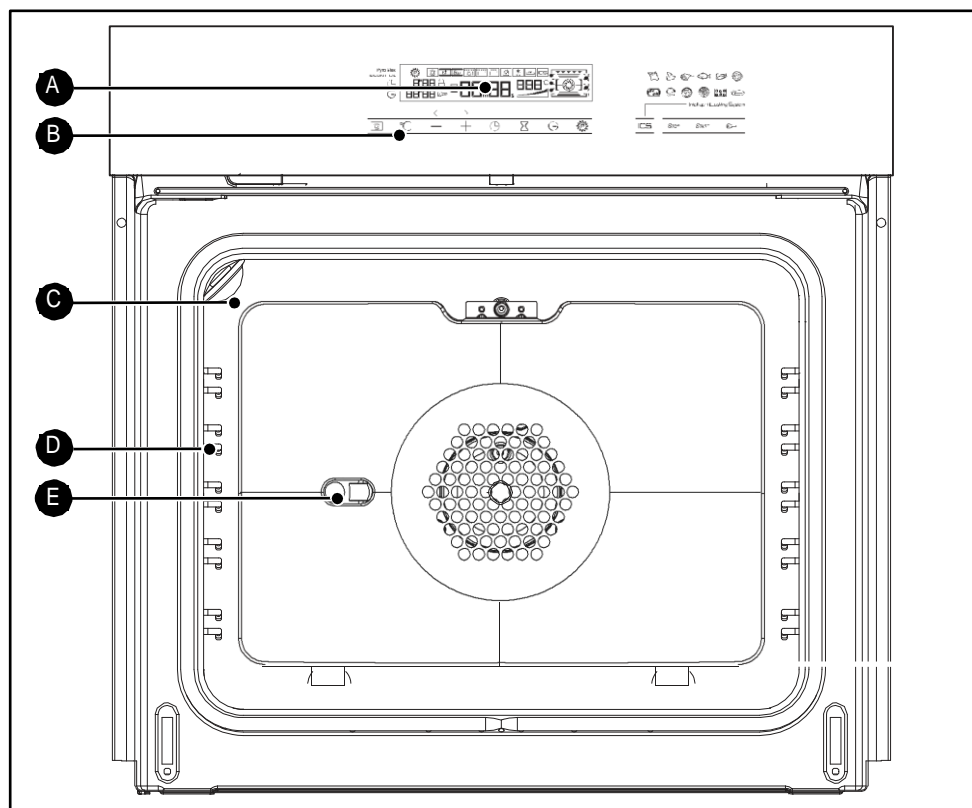


Важно: Прежде чем включить Ваш духовой шкаф, внимательно прочитайте данное руководство по его установке и эксплуатации, чтобы быстрее освоить его использование.

СОДЕРЖАНИЕ**RU**

1 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Описание духового шкафа _____	114
• Подвижная панель _____	115
• Описание программатора _____	116
• Описание клавиш управления _____	117
2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ	
• Использование программатора	
◦ Как установить время _____	118
◦ Приготовление без отсрочки _____	119
• Запрограммированное приготовление	
◦ Включение без отсрочки _____	120
◦ Отсроченное включение _____	121
• Использование функции таймера _____	122
• Изменение рекомендованной температуры _____	123
• Блокировка клавиш управления _____	123
• Функция "I.C.S."	
◦ Включение без отсрочки _____	124
◦ Отсроченное включение _____	125
3 / СПИСОК ФУНКЦИЙ I.C.S. _____	126
4 / СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ _____	128
5 / УХОД И ОЧИСТКА _____	130
6 / ПРИМЕЧАНИЯ _____	132
7 / ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Ремонт _____	133

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A Программатор

B Клавиши управления

C Лампа

D Уровни высоты

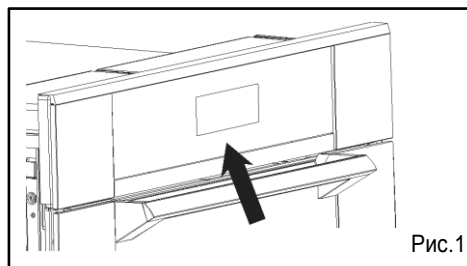
E Отверстие для вертела

1 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

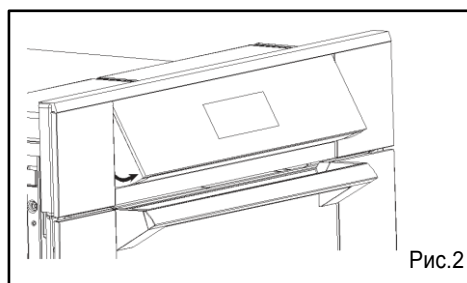
RU

• ПОДВИЖНАЯ ПАНЕЛЬ

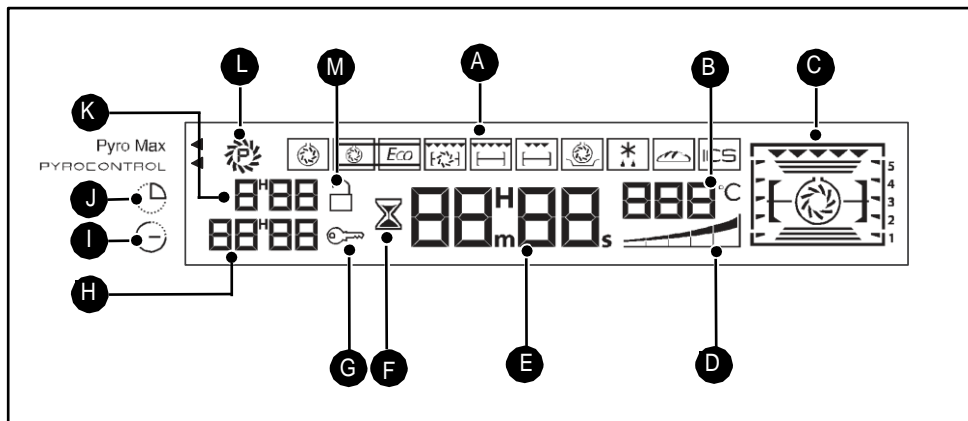
При нажатии на центральную часть панели (Рис.1), стекло под клавишами управления поднимается, программатор становится лучше видно, что облегчает его использование (Рис.2).



Панель можно снова закрыть, еще раз нажав на ее центральную часть (Рис.1).



• ОПИСАНИЕ ПРОГРАММАТОРА

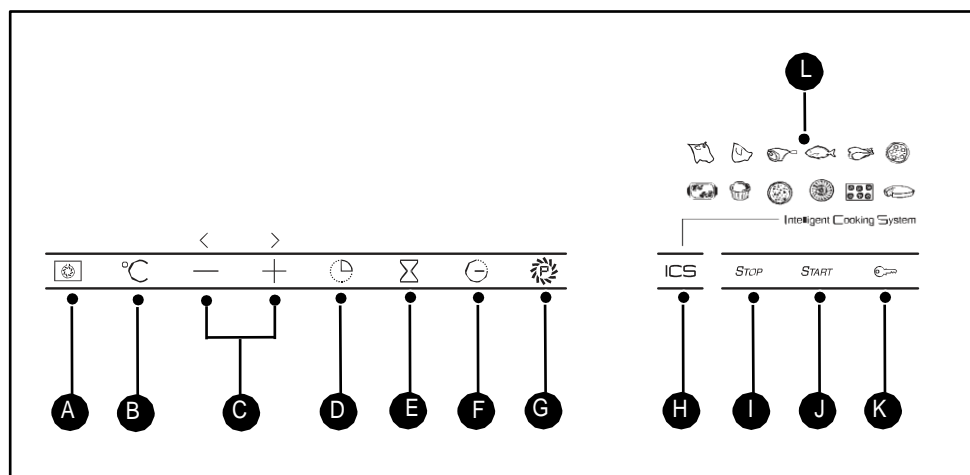


- | | |
|--|---|
| A Показатели способов приготовления | H Показатели окончания времени приготовления |
| B Показатели температуры духовки | I Индикатор окончания приготовления |
| C Индикатор выбранных уровней высоты и способов приготовления | J Индикатор длительности приготовления |
| D Индикатор повышения температуры | K Показатели длительности приготовления |
| E Показатели часов или таймера | L Индикатор очистки |
| F Индикатор таймера | M Блокировка пиролиза |
| G Индикатор блокировки клавиш (безопасность для детей) | |

1 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

RU

• ОПИСАНИЕ КЛАВИШ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---------------------------------------|---|
| A Выбор способов приготовления | G Очистка |
| B Температура приготовления | H Клавиша управления ICS |
| C Клавиши управления | I Стоп |
| D Длительность приготовления | J Старт |
| E Таймер | K Блокировка клавиатуры (защита для детей) |
| F Окончание приготовления | L Индикатор блюд, выбранных с помощью ICS |

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММАТОРА


• Как установить время

- При включении духового шкафа

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

Установите нужное время нажатием клавиш + и - (если удерживать нажатую клавишу, цифры будут сменяться быстрее) (Рис.2).

Пример: 12:30

Для подтверждения нажмите клавишу . Показатель перестает мигать (Рис.3).

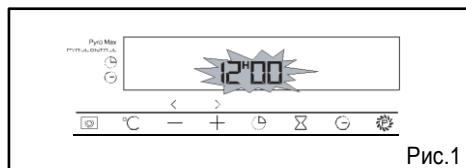


Рис.1

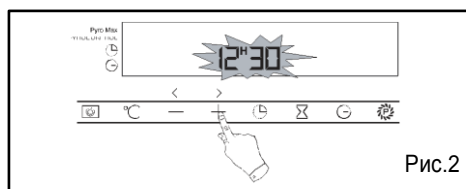


Рис.2

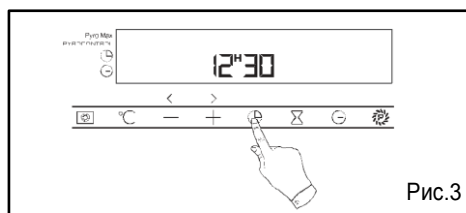





Рис.3

- Чтобы заново установить время

Нажмите клавишу  и удерживайте ее несколько секунд, пока показатель не начнет мигать (Рис.1), а затем отпустите. Звуковой сигнал сообщит, что можно начинать настройку.

Установите время с помощью клавиш + и - (Рис.2). Нажмите клавишу , чтобы подтвердить свой выбор.

⚠ Внимание
Если не подтвердить выбор клавишей “  ”, через несколько секунд регистрация данных произойдет автоматически.

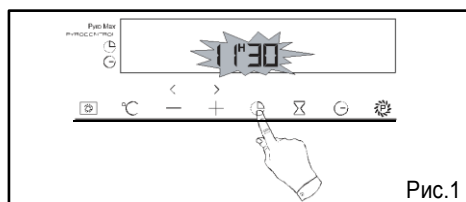


Рис.1

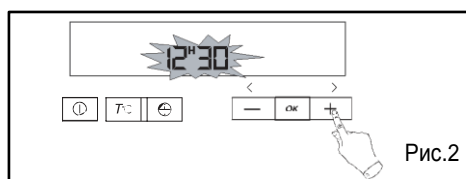



Рис.2

•Приготовление без отсрочки

— Программатор должен показывать только время. Этот показатель не должен мигать.

Нажмите клавишу  (Рис.1), а затем с помощью клавиш + или – выберите желаемый способ приготовления (Рис.2).

Пример:  → рекомендуется уровень высоты 2.

— Подтвердите клавишей “Старт” (Рис.3).

Индикатор рекомендуемых способов приготовления и температуры перестает мигать. Появляется индикатор уровней высоты и работающих элементов.

Духовой шкаф начнет работу.

Установите противень в духовом шкафу, следуя указаниям на экране.


Духовой шкаф предложит Вам оптимальную температуру для данного способа приготовления.

Однако Вы можете сами настроить температуру, используя клавишу “°C”, расположенную под индикатором (Рис.4).

На экране замигает показатель “C”, показывая, что Вы можете настроить температуру нажатием клавиш + или – (Рис.5).

Пример:  → Настройка температуры 220°C.

— Подтвердите клавишей “Старт”.

Индикатор увеличения температуры  показывает, как изменяется температура внутри духового шкафа.

Прерывистый звуковой сигнал оповестит Вас, когда духовка разогреется до установленной температуры.

Чтобы остановить приготовление, несколько секунд удерживайте клавишу “Стоп”.

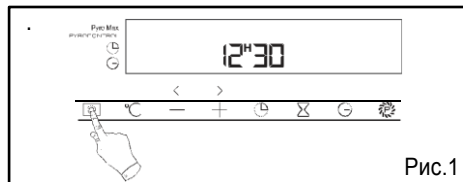


Рис.1

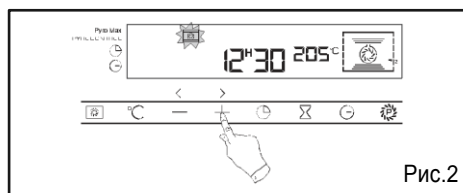


Рис.2

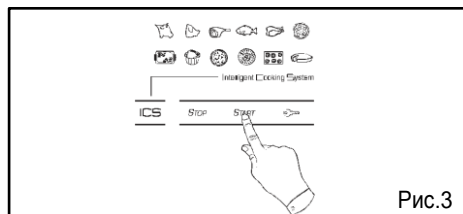


Рис.3

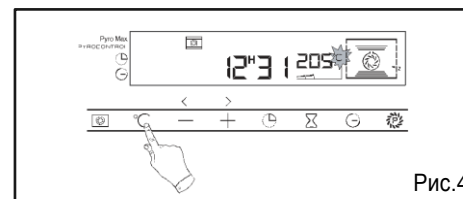


Рис.4

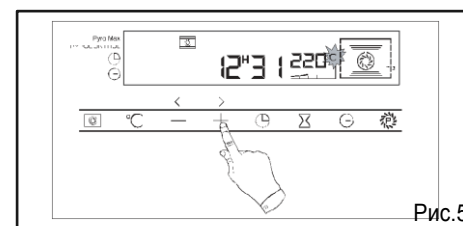


Рис.5

Внимание

По окончании цикла приготовления охлаждающая турбина некоторое время продолжает работать, чтобы обеспечить безопасность и долговечность духового шкафа.



Внимание

Все виды приготовления осуществляются при закрытой дверце.

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовление без отсрочки, с запрограммированной длительностью

- Выберите желаемый способ приготовления и настройте температуру (см. раздел: приготовление без отсрочки).

- Удерживайте клавишу , пока индикатор длительности приготовления  не начнет мигать.

Показатель 0:00 мигает на экране, указывая, что можно изменить настройку (Рис.1).

- Нажмите клавишу + или -, чтобы установить нужную длительность.

Пример: приготовление 30 мин. (Рис.2).
Регистрация длительности приготовления произойдет автоматически через несколько секунд. Также Вы можете подтвердить выбор клавишей "Старт".

Показатель времени перестает мигать. Обратный отсчет времени начнется сразу после подтверждения настроек.

После этих 3-х операций духовой шкаф начнет разогреваться:

Когда духовка разогреется до установленной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

По окончании приготовления (окончание запрограммированного периода),

- духовой шкаф выключится,

- начнут мигать индикатор длительности приготовления и 0:00 (Рис.3),

- В течение нескольких минут будет раздаваться прерывистый звуковой сигнал. Его можно выключить, нажав клавишу "Стоп".

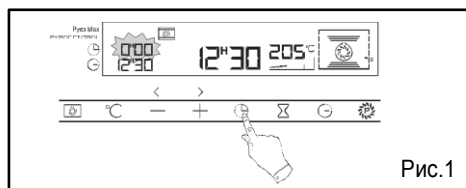


Рис.1

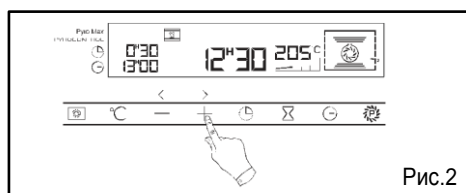


Рис.2

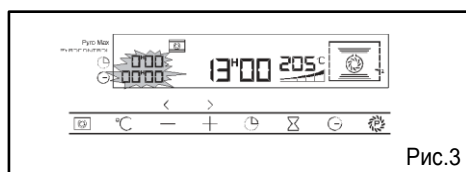




Рис.3

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отсроченное приготовление с запрограммированным временем окончания

Действуйте так же, как и при запрограммированном приготовлении.

- Удерживайте клавишу , пока индикатор окончания приготовления  не начнет мигать.

Показатель на экране мигает, указывая, что можно произвести настройку (Рис.1).

- Нажмите клавишу + или -, чтобы установить желаемое время окончания приготовления.
Пример: окончание приготовления в 16:00 (Рис.2).

Настройка времени окончания приготовления будет зарегистрирована автоматически через несколько секунд. Также Вы можете подтвердить свой выбор, нажав клавишу "Старт".

Показатель окончания приготовления перестает мигать.

В результате начало приготовления отсрочивается таким образом, чтобы приготовление закончилось в 16:00.

По окончании приготовления (окончание запрограммированного периода),

- духовой шкаф выключается,
- начнут мигать индикатор длительности приготовления и 0:00 (Рис.3),:
- в течение нескольких минут будет раздаваться прерывистый звуковой сигнал. Его можно выключить, нажав клавишу "Стоп".

На экране снова указывается время дня.

При запрограммированном приготовлении свет во внутреннем пространстве духового шкафа загорается в начале приготовления и гаснет по его окончании.

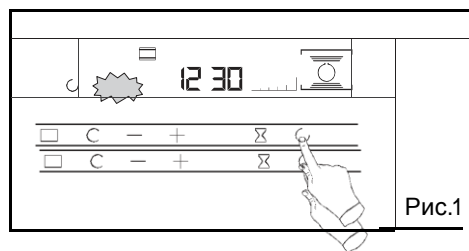


Рис.1

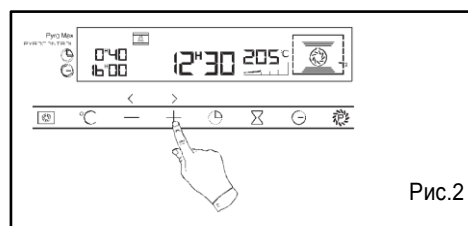


Рис.2

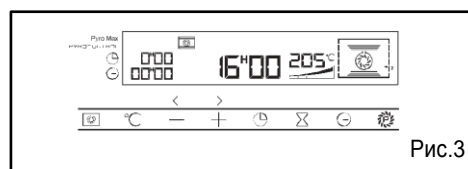




Рис.3

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

- Программатор духового шкафа может использоваться в качестве независимого таймера, позволяющего вести обратный отсчет определенных отрезков времени при выключенной духовке.

В этом случае показатель таймера превалирует над показателем времени.

- Нажмите клавишу  (Рис.1)

На экране начинают мигать символ таймера  и показатель 0:00.

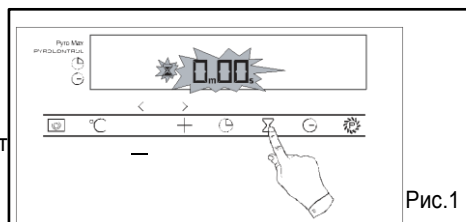



Рис.1

- Установите желаемое время нажатием клавиш + или - (Рис.2).

- Чтобы подтвердить свой выбор, нажмите клавишу  или подождите несколько секунд.

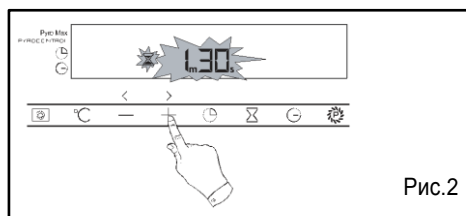


Рис.2

Через несколько секунд показатель перестает мигать, таймер включится и начнет посекундно отсчитывать время.

По прошествии установленного Вами времени таймер издаст серию звуковых сигналов, чтобы оповестить Вас. Чтобы остановить звуковой сигнал, нажмите "Стоп".

На экране снова указывается время дня.



Внимание

Настройку таймера можно изменить или аннулировать в любой момент

• ИЗМЕНЕНИЕ РЕКОМЕНДОВАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Выберите функцию приготовления.

- Нажмите **Старт**.

Если Вы хотите изменить рекомендуемую температуру:


- Удерживайте клавишу °C, пока показатель температуры не начнет мигать.

- Установите желаемую температуру клавишей + или – .

- Для подтверждения нажмите **Старт**.

• БЛОКИРОВКА КЛАВИШ УПРАВЛЕНИЯ (БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ДЕТЕЙ) ДУХОВОЙ ШКАФ ВЫКЛЮЧЕН

Вы можете заблокировать доступ к клавишам управления духовым шкафом, выполнив следующие операции:

при **выключенной** духовке несколько секунд удерживайте клавишу  (Рис.1),

на экране появится “ключ”
-> доступ к клавишам управления заблокирован (Рис.2).

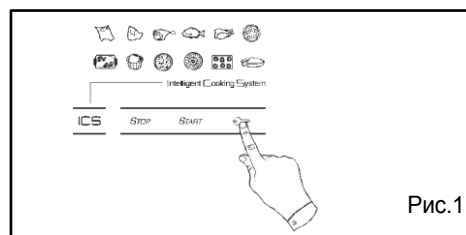



Рис.1

Чтобы разблокировать, в течение нескольких секунд удерживайте клавишу .

Клавиши управления снова станут доступны.

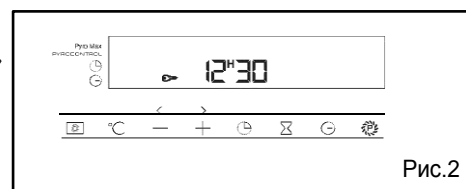


Рис.2

Внимание

Нельзя заблокировать духовой шкаф, если Вы запрограммировали приготовление.

• ФУНКЦИЯ “I.C.S.”

Функция ICS (Intelligent Cooking System) полностью облегчит Вашу задачу, так как духовой шкаф автоматически рассчитает все параметры приготовления в зависимости от выбранного блюда (температуру, длительность и способ приготовления), благодаря электронным датчикам, расположенным внутри духового шкафа, которые постоянно измеряют уровень влажности и колебания температуры.

КАК РАБОТАЕТ ФУНКЦИЯ ICS: Этот способ приготовления осуществляется в двухфазном режиме:

1) фаза поиска, в течение которой духовка разогревается и определяет оптимальное время приготовления. Эта фаза длится от 5 до 40 минут, в зависимости от блюда.

- Нажмите клавишу “ICS” (Рис.1).

Духовой шкаф предложит выбрать из 12 блюд:

- Нажмите клавишу + или -, чтобы выбрать желаемое блюдо (Рис.2).

Пример: Суфле 🍰

- Запеченная говядина
- **Запеченная свинина**
- Барашек
- Рыба
- Цыпленок
- Пицца
- Фаршированные овощи
- Суфле
- Соленые пироги
- Сладкие торты и пироги
- Печенье
- Кексы и пирожные

Выбрав блюдо, расположите продукты на указанном уровне высоты.

- Подтвердите нажатием клавиши **Старт**, чтобы начать приготовление (Рис.3).

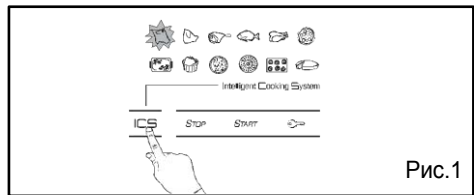


Рис.1

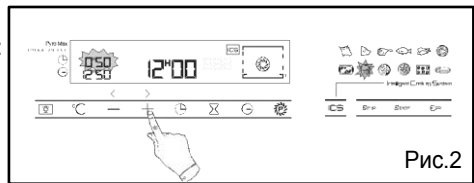


Рис.2

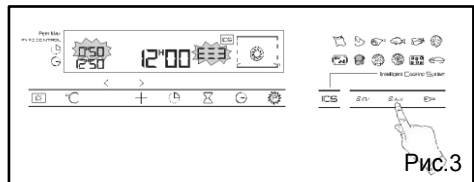


Рис.3

• ФУНКЦИЯ “I.C.S.”

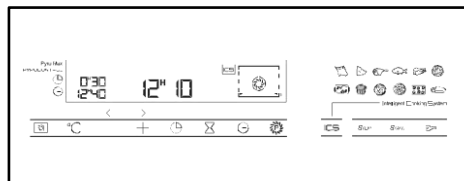
Прим.: Чтобы использовать функцию ICS, не требуется разогревать духовку. Приготовление следует **ОБЯЗАТЕЛЬНО** осуществлять при **неразогретой** духовке. Следует дождаться, чтобы духовка полностью остыла, прежде чем осуществлять следующее приготовление, в противном случае духовой шкаф издаст ряд звуковых сигналов, чтобы показать, что не успел остыть.

ВАЖНО: Не открывайте дверцу во время этой фазы, чтобы не нарушать расчеты и регистрацию данных.

Эта фаза поиска представлена на экране символом «вращающиеся стрелы».

2) вторая фаза приготовления: духовой шкаф установил необходимую длительность приготовления и указал ее рядом с временем окончания приготовления. Указываемое оставшееся время учитывает длительность первой фазы.



С этого момента можно открывать дверцу, например, чтобы сбрызнуть мясо водой.



- Духовой шкаф выключится, когда закончится время приготовления.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧЕННОЕ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ»:

Чтобы отсрочить начало приготовления,

- Удерживайте клавишу «окончание приготовления» , пока индикатор  не начнет мигать, и измените время окончания приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите начать приготовление одного блюда вслед за другим, используя функцию ICS, дождитесь, чтобы духовка полностью охладилась. При этом функцию “Вручную” можно использовать даже при разогретой духовке.



Запеченная говядина

- Запеченная говядина (с кровью)
 - ⚠ • Расположите мясо на решетке набора решетка + глубокий противень.
- Можно перевернуть мясо, когда время приготовления перестанет мигать**



Запеченная свинина

- Запеченная свинина
- ребрышки
- филе



Барашек

- Нога барашка весом от 1 до 2,500 кг
 - ⚠ • Расположите ногу барашка на решетке набора решетка + глубокий противень.
- Можно перевернуть, когда время приготовления перестанет мигать.**



Рыба

- Цельная рыба (морской лещ, некрупный мерлан, форель, треска и т.п.)
- Запеченная рыба



Цыпленок

- Курица весом от 1 до 1,700 кг
- Утка, цесарка, и т.п.



Пицца

- Свежая пицца - полуфабрикат
- Пицца из готового теста
- Пицца из теста домашнего приготовления
- Замороженная пицца



Фаршированные овощи

- Томаты, перцы и т.п. фаршированные
- Лазаньи (свежие или замороженные)
- Пирог с мясным фаршем, картофельным пюре и т.п.



Суфле

- Используйте высокую форму с прямыми стенками, диаметром 21 см



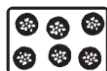
Соленые пироги

- Свежие киши
- Замороженные киши
- Замороженные тарталетки



Торты и сладкие пироги

- Свежие пироги и торты
- Замороженные пироги и торты



Печенье

- Порционная выпечка: пирожные, печенье, круассаны, пирожки, булочки и сэндвичи с ветчиной и сыром.



Пироги и кексы

- Домашние пироги: кексы (сладкие и соленые), бисквит четыре четверти.
- Полуфабрикаты в пакетах.

- Извлеките мясо из холодильника, как минимум, за час до начала приготовления:
- Вы получите запеченное мясо с кровью; если же Вы предпочитаете хорошо пропеченное мясо, выберите функцию «традиционное приготовление».
- По возможности снимите жир с поверхности мяса, так как он может задымиться.
- По окончании приготовления подержите мясо еще 7-10 мин. завернутым в фольгу, прежде чем нарезать.

- Извлеките мясо из холодильника, как минимум, за час до начала приготовления: чем холоднее мясо, тем более холодным оно будет к концу приготовления.
- Используйте глиняную посуду. Добавьте 1-2 столовых ложки воды.
- По окончании приготовления подержите мясо еще 7-10 мин. завернутым в фольгу, прежде чем нарезать. Посолите по окончании приготовления.

- Извлеките мясо из холодильника, как минимум, за час до начала приготовления:
- Нога барашка должна быть округлой и мясистой, а не длинной и худой.
- По окончании приготовления подержите мясо завернутым в фольгу.

- Используйте эту функцию для приготовления цельной рыбы с ароматными травами и белым вином (приготовление рыбы в пергаменте требует, чтобы духовка была предварительно разогрета).

- Приготовление на вертеле: не забудьте поставить на нижний уровень поддон для стекания жира.
- Приготовление в посуде: предпочтительно использовать глиняную посуду, чтобы избежать образования брызг.
- Проткните кожу птицы, чтобы избежать брызг.

- Расположите пиццу на решетке, чтобы тесто стало хрустящим (можно проложить лист кулинарной бумаги между решеткой и пиццей, чтобы защитить духовой шкаф от стекания растопленного сыра).
- Расположите пиццу на подставке для выпечки, чтобы тесто стало мягким.

- Правильно соизмеряйте размер посуды и количество приготавливаемых продуктов, чтобы избежать пролития сока.


- Смажьте форму сливочным маслом и не прикасайтесь пальцами к содержимому, иначе суфле не поднимется.


- Используйте алюминиевую форму с антипригарным покрытием: тесто будет хрустящим снизу.
- Выньте замороженный киш из емкости, прежде чем расположить его на решетке.


- Используйте алюминиевую форму для выпечки с антипригарным покрытием:
- Тесто будет более хрустящим снизу.


- Пирожные или пирожки расположите на подставке для выпечки, установленной на решетке.
- ⚠ Чтобы получить хороший результат, тесто для пончиков следует выпекать в режиме «ПИРОГИ И КЕКСЫ»..

- Пирог и кексы в индивидуальных круглых, квадратных и др. формах, расположенные исключительно на решетке. Можно выпекать одновременно по 2 кекса в формах, один возле другого.

- *  **ВРАЩАЮЩИЙСЯ НАГРЕВ**
 (рекомендуемая температура **180°** мин. 35° макс. 235°)
 • Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине духового шкафа, и вентилятора.
 • Быстрое увеличение температуры. Некоторые блюда можно ставить в холодную духовку.
 • Рекомендуется для того, чтобы белое мясо, рыба и овощи оставались нежными. Для одновременного приготовления нескольких блюд, до 3 уровней.

-  **КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ**
 (рекомендуемая температура **205°** мин. 35° макс. 275°)
 • Приготовление осуществляется при помощи нижнего и верхнего нагревательного элемента, а также вентилятора.
 • Три одновременно работающих источника нагрева: сильное тепло снизу, немного вращающегося тепла и немного гриля для образования золотистой корочки.
 • Рекомендуется для кишей, пирожков, сочных фруктовых пирогов, расположенных предпочтительно в глиняной форме.

- *  **ЭКО**
 (рекомендуемая температура **200°** мин. 35° макс. 275°)
 • Приготовление осуществляется при помощи нижнего и верхнего нагревательного элементов.
 • Эта функция позволяет экономить энергию, сохраняя качество приготовления.
 • Функция ЭКО используется для энергетических этикеток.
 • Все виды приготовления осуществляются **без предварительного разогрева**.

-  **ПУЛЬСИРУЮЩИЙ ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ**
 (рекомендуемая температура **200°** мин. 180° макс. 230°)
 • Приготовление осуществляется попеременно верхним нагревательным элементом и с помощью вентилятора.
 • Предварительно разогревать духовку не требуется. Птица и жареное мясо получаются сочными, с хрустящей корочкой со всех сторон.
 • Вертел продолжает вращаться, пока не будет открыта дверца.
 • Установите поддон для стекания жира в самое нижнее положение.
 • Рекомендуется для всех видов птицы и жареного мяса на вертеле, чтобы подрумянивать и запекать до срединной части ножки барашка и говяжьих отбивных. Чтобы рыбное филе оставалось сочным и нежным.



- ВАРЬИРУЕМЫЙ СИЛЬНЫЙ ИЛИ СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ**
 (рекомендованное положение **2 или 4** - мин. 1 - макс. 4)
 • Приготовление осуществляется при помощи верхнего нагревательного элемента.
 • Сильный гриль охватывает всю поверхность решетки. Средний гриль обладает той же мощностью, что и сильный, но рассчитан на меньшее количество продуктов.
 • Рекомендуется для жарки отбивных, сосисок, тостов, лангустов на решетке.

* Цикл или циклы, используемые для письменного обозначения на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50304 и европейской директивой 2002/40/CE.



ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

(рекомендуемая температура **80°** мин. 35° макс. 100°)

- Эта функция позволяет сохранять блюда в тепле при помощи небольшого количества тепла от нагревательного элемента, расположенного в глубине духового шкафа, с вентиляцией.
- Рекомендуется для выдерживания теста для бриошей, эльзасских пирогов и т.п... при температуре не выше 40° (подогревание, размораживание).



ХЛЕБ

(рекомендуемая температура **205°** мин. 35° макс. 275°)

- Цикл приготовления, рекомендуемый для выпечки хлеба.
- Разогрев духовку, расположите тесто для хлеба на подставке для выпечки – 2-й уровень.
- Не забудьте поставить внизу емкость с водой, чтобы получить хрустящую золотистую корочку.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

(рекомендуемая температура **30°** мин. 30° макс. 50°)

- Размораживание продуктов осуществляется при ограниченном нагреве и сопровождается вентиляцией.
- Оптимально подходит для хрупких блюд (фруктовые пироги, торты с кремом...).
- Размораживание мяса, выпечки и т.п. осуществляется при 50° (мясо располагают на решетке, установив внизу поддон для сбора воды, образующейся при размораживании, которая не подлежит употреблению).

• ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПИРОЛИЗА

• Пиролиз без отсрочки



Внимание

Извлеките из духового шкафа посуду, а также опоры выдвижного подноса (см. раздел об аксессуарах "Руководства по установке") и уберите крупные загрязнения (пролившиеся остатки пищи).

- Убедитесь, что программатор указывает время, и этот показатель не мигает (Рис.1).

Вы можете выбрать между 2-мя длительностями цикла пиролиза:

Пироконтроль: длительность пиролиза от 1 ч. 30 мин. до 2 ч. 15 мин, в зависимости от загрязненности.

Pyro Max.: длительность пиролиза 2 ч. 00 мин.

Нажмите клавишу (Рис.2).

Изначально длительность цикла пиролиза настроена на 1 ч 30 мин. (Рис.1), но Вы можете изменить ее.

Пример: цикл пиролиза на 2 ч 00 мин.

Нажмите клавишу +, чтобы установить

желаемую длительность (Рис.3).

Подтвердите, нажав клавишу **Старт**.

Начнется очистка пиролизом. Обратный отсчет времени начнется сразу после подтверждения установок.

Зажигается символ повышения температуры.

Во время пиролиза на программаторе

высвечивается символ ,

указывающий, что дверца заблокирована (Рис.4).

По окончании пиролиза мигают показатель 0:00 а также символ .

- Когда духовка охладится, воспользуйтесь влажной тряпочкой, чтобы удалить белый пепел.

Духовой шкаф очищен и может снова использоваться для приготовления любых желаемых блюд.

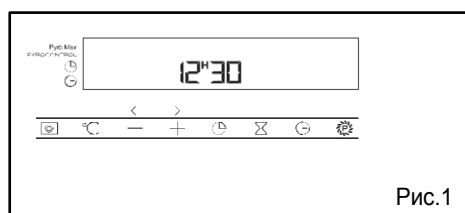


Рис.1

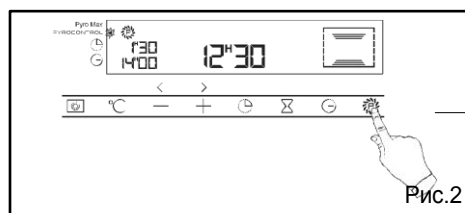


Рис.2

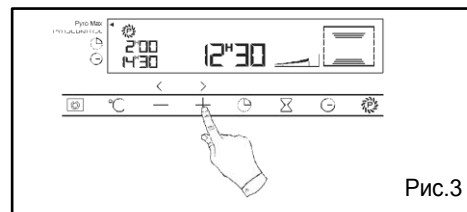


Рис.3

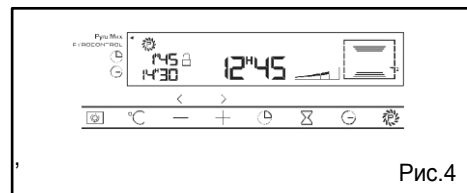



Рис.4

• ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПИРОЛИЗА

•Отсроченный пиролиз

- Следуйте инструкциям в разделе “Пиролиз без отсрочки”.

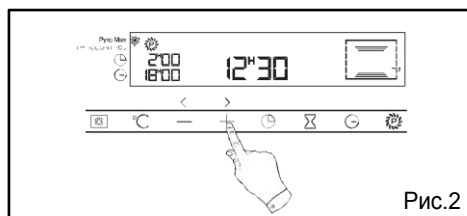
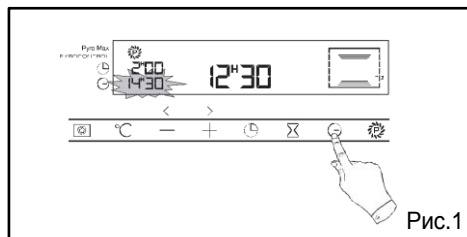
Подтвердив выбор цикла пиролиза нажатием клавиши **Старт**:

- Нажмите клавишу . Символ окончания цикла начнет мигать, показывая, что Вы можете приступить к настройке (Рис.1).

- Нажмите клавишу + или -, чтобы установить желаемое время окончания цикла (Рис.2).

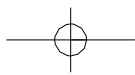
Пример: окончание цикла в 18 часов. Подтвердите, нажав клавишу **Старт**.

- После этого начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы цикл закончился в 18:00.



Внимание

При очистке пиролизом очень важно извлечь все аксессуары, не пригодные для пиролиза, такие как телескопические направляющие, подставка для выпечки lissium, хромированные решетки, а также посуда, находящаяся внутри духового шкафа. Боковые решетки и глубокий поддон имеют особое покрытие из пиролитической эмали, благодаря которому они считаются аксессуарами, пригодными для пиролиза, таким образом, их можно оставить внутри духового шкафа при осуществлении пиролиза.



RU

6 / ПРИМЕЧАНИЯ

