

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

*ВСТРАИВАЕМЫЙ
ДУХОВОЙ
ШКАФ-ПАРОВАРКА*

DOR7586

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Работа с бытовыми приборами De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции. Эта техника привлекает к себе внимание с первого взгляда благодаря красивому дизайну и тщательно проработанным деталям отделки. К этой варочной панели так и хочется прикоснуться!

Для производства продукции De Dietrich применяются только проверенные, высококачественные и надежные материалы, а также передовые технологии, что не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть работа с этим прибором доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие и выбор нашей техники.



BVCert. 6011825

Этикетка Origine France Garantie гарантирует потребителю возможность отслеживания продукта, предоставляя четкое и объективное указание источника. Бренд DE DIETRICH гордится тем, что наносит этот знак на продукцию наших французских фабрик, базирующихся в Орлеане и Вандоме.

www.dedietrich-electromenager.com



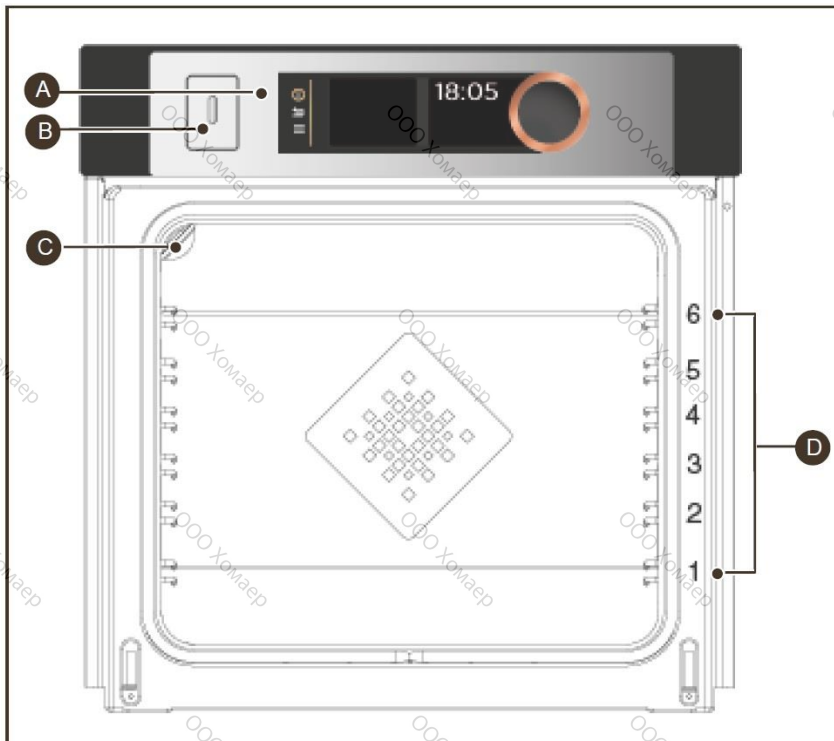
De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

1 / Описание духового шкафа	4
Панель управления и дисплей	5
Принадлежности	6
Отсек для заполнения	9
Первые настройки – включение	10
2 / Режимы приготовления	11
Режим «Эксперт»	12
Режим «Пар Expert»	12
° Избранное (сохраненные программы приготовления)	12
° Функции приготовления	15
° Сушка	17
Режим «Кулинарная книга»	18
Режим «Комбинированное с паром приготовление»	18
° Список блюд для приготовления без пара	19
° Список блюд для приготовления с подключением пара	20
Режим пара	21
Режим низкой температуры	22
3 / Настройки	24
Блокировка панели управления	24
4 / Таймер	25
5 / Уход и очистка	26
Внешняя поверхность	26
Демонтаж боковых решеток	26
Очистка внутренних стекол	26
Снятие и установка дверцы	26
Замена лампочки	28
Функция очистки	28
° Пиролиз	28
° Опустошение резервуара с водой	30
° Очистка водонагревателя от накипи	31
6 / Неисправности и способы их устранения	32
7 / Послепродажное обслуживание	33

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Отсек заполнения резервуара с водой
- C** Лампочка
- D** Проволочные решетки (6 вариантов высоты)

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



A Кнопка **останова работы духового шкафа** (длительное нажатие)


D Дисплей

B Кнопка **возврата** (короткое нажатие) и/или Кнопка для открытия отсека (**длительное нажатие**)

E **Вращающаяся ручка с нажимом по центру** (не съемная):
- поворачивая ее, выбираете программу, увеличиваете или уменьшаете значения;
- подтверждаете каждое действие нажатием на центр.

C Кнопка **доступа к МЕНЮ** (приготовление, настройки, таймер, очистка)

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

 Начало приготовления

 Пар


 Останов процесса приготовления


 Сохранение приготовлений

 Температура в градусах

 Индикатор блокировки кнопок

 Продолжительность приготовления

 Индикатор блокировки дверцы во время пиролиза

 Время окончания приготовления (с отложенным стартом)



Индикатор рекомендованного уровня высоты для установки блюд в духовом шкафу.

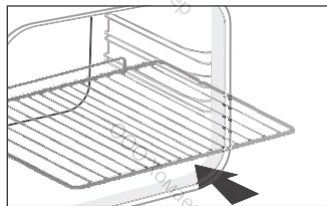
1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (в соответствии с моделью)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

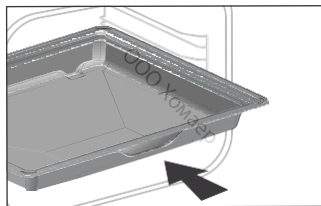
На решетку можно помещать любые блюда и формы с продуктами для варки или жарки. Она будет использоваться для гриля (класть следует непосредственно сверху).

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.



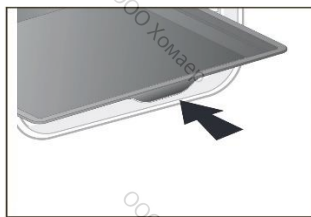
Многофункциональное блюдо, поддон 45 мм

Вставляется в боковые решетки под грилем, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Это блюдо служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



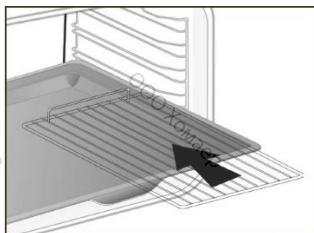
20-мм форма для кондитерских изделий

Вставьте форму в боковые решетки ручкой к дверце духовки. Идеально подходит для выпечки печенья, бисквита и кексов. Наклонная поверхность облегчает размещение продуктов. Можно также вставить эту форму под гриль, чтобы туда капал сок и жир при приготовлении.



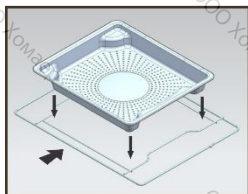
«Ароматные» решетки

Эти половинчатые «ароматные» решетки используются отдельно, но только когда они помещаются в одну из форм или в поддон для стекания жира, при этом ручка, предотвращающая опрокидывание, должна находиться у задней стенки духового шкафа. Используя только одну решетку, можно смачивать пищу стекающим в посуду соком.



1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Специальное блюдо для приготовления на ПАРУ

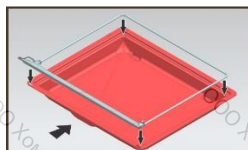
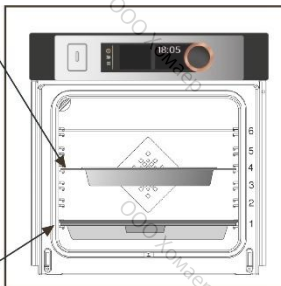


1. Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой. Ставится на уровень 4.

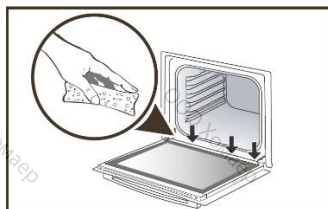


Внимание!

Использовать исключительно в режиме приготовления на пару. Не использовать в других режимах приготовления. Перед пиролизической очисткой извлеките форму из духовки.



2. Силиконовая форма с опорной рамкой. Поместите рамку на многофункциональный поддон диаметром 45 мм для сбора сока и жира при приготовлении пищи. Поставьте все на нижний уровень 1. Силиконовое уплотнение обеспечивает водонепроницаемость дверцы.



Внимание!

После каждого процесса приготовления на пару обязательно промокните всю воду, которая может скопиться вдоль желоба в нижней части дверцы.



Убедитесь в том, что силиконовая заслонка соприкасается со стеклом дверцы.

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Система телескопических направляющих

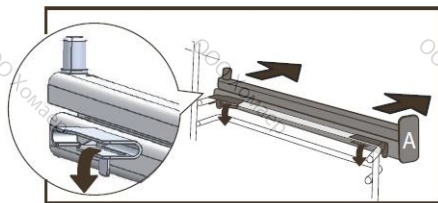
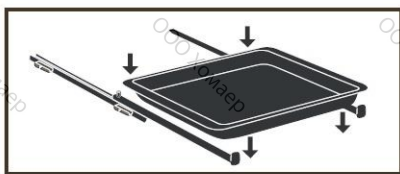
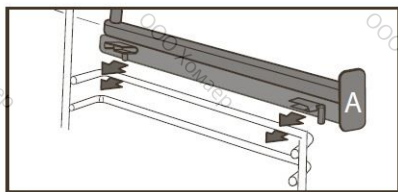
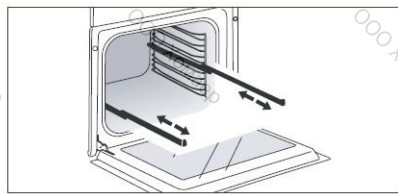
Новая система телескопических направляющих упрощает процесс приготовления пищи, так как поддоны легко выдвигаются. Поддоны также можно полностью убрать. Направляющие устойчивы и обеспечивают простое и безопасное обращение с продуктами, снижая при этом вероятность ожога. Это означает, что вы можете легко доставать продукты из духовки.

УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Сняв две боковые решетки, выберите высоту (от 2 до 5), на которой вы хотите установить направляющие. Защелкните левую направляющую на левой боковой решетке, приложив достаточно усилий, так чтобы два выступа сбоку направляющей вошли в боковую решетку. Сделайте то же самое для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: телескопическая выдвигающая часть направляющей должна разворачиваться в направлении передней части духового шкафа, при этом бугор А должен находиться напротив вас.

Вставьте две боковые решетки, а затем поставьте поддон на две направляющие. Теперь система готова к использованию. Чтобы снять направляющие, снова извлеките боковые решетки. Слегка раздвиньте нижнюю часть выступов, закрепленных на каждой направляющей, чтобы освободить боковую решетку. Потяните направляющую на себя.



Совет: во избежание дыма при приготовлении жирного мяса мы рекомендуем добавить на дно поддона небольшое количество воды или масла.

Принадлежности могут деформироваться под воздействием тепла, но это не изменит их функции. После остывания они вернуться к своей первоначальной форме.

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ОТСЕК ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

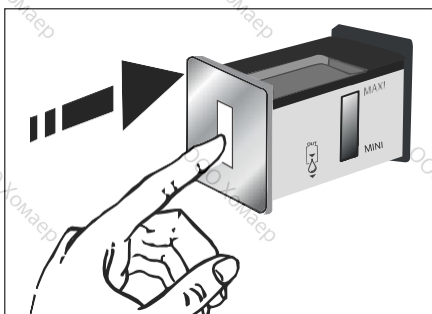
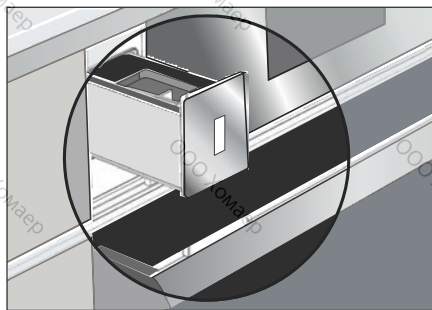
Заполнение резервуара водой

Перед каждым новым приготовлением на пару обязательно наполните резервуар водой. Вместимость резервуара составляет около 1 литра.

В начале комбинированного с паром приготовления отсек заполнения открывается автоматически.

Заполните резервуар. Убедитесь, что резервуар заполнен до своего максимального уровня. В этом вам поможет отметка максимального уровня, которая видна сбоку отсека. После этих действий закройте отсек, толкнув его рукой.

Ваш духовой шкаф готов выполнить комбинированное с паром приготовление.



Совет

После заполнения резервуара водой требуется несколько секунд для стабилизации уровня воды. При необходимости скорректируйте уровень.

Внимание

Не используйте смягченную или деминерализованную воду.

Внимание

После каждого приготовления обязательно сливайте воду. Продолжительность цикла автоматического опустошения около 3 мин. См. главу «Уход – Функция опустошения».

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПЕРВЫЕ НАСТРОЙКИ – ВКЛЮЧЕНИЕ

Выберите язык

При первичном включении или после сбоя электроснабжения выберите язык, повернув ручку, затем нажмите на нее для подтверждения вашего выбора.


Настройте время

На дисплее мигает 12:00.

Последовательно настройте часы и минуты, поворачивая ручку, затем нажмите на нее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф показывает время.

Примечание: для нового изменения времени см. главу «Настройки».


 **Перед первым использованием вашего духового шкафа его необходимо разогреть на максимальной температуре, не помещая в него продукты, в течение примерно 30 минут. Убедитесь, что помещение, в котором установлен духовой шкаф, хорошо проветривается.**

Начало работы – **Главное меню**

Нажмите кнопку МЕНЮ ≡ для доступа к главному меню, когда на духовом шкафу отражается только время. Вы попадете на первый режим приготовления: режим **Эксперт**.

Поворачивайте ручку, чтобы прокрутить различные программы:



Для входа в выбранный режим подтвердите действие, нажав на ручку. Для возврата назад (кроме процесса приготовления) нажмите кнопку возврата , а для остановки работы духового шкафа удерживайте в течение нескольких секунд кнопку **остановка работы** ①.

2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от уровня ваших знаний относительно приготовления вашего рецепта выберите один из следующих режимов:



Для приготовления рецепта выберите режим **«ЭКСПЕРТ»**, для которого вы сами выбираете тип приготовления, температуру и продолжительность приготовления.



Выберите режим **«ПАР EXPERT»** при приготовлении по рецепту, для которого вы сами выбираете тип, температуру, процентное соотношение пара и продолжительность приготовления.



Выберите режим **«КУЛИНАРНАЯ КНИГА»** при приготовлении по рецепту, для которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется подбором наиболее подходящих параметров.



Выберите режим **«КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»**

для классического рецепта с подключением пара или приготовления полностью на пару, для которого вам необходима помощь духового шкафа. Просто выберите тип предлагаемого продукта, его вес, а духовой шкаф займется выбором наиболее подходящих параметров.



Выберите режим **«НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»**, если хотите, чтобы духовой шкаф полностью управлял процессом приготовления с помощью специальной электронной программы (медленное приготовление).

• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕЖИМ «ЭКСПЕРТ»

Этот режим позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и продолжительность приготовления.

Когда на дисплее духового шкафа отображается только \equiv время, нажмите кнопку МЕНЮ \equiv , чтобы попасть в главное меню, затем подтвердите режим «Эксперт».

Поверните ручку для выбора функции приготовления по вашему вкусу из приведенного ниже списка, затем подтвердите:



Конвектор



Комбинированный нагрев



Конвекционный режим



Эко-кулинария



Вентилируемый гриль



Вентилируемый нижний нагрев



Изменяемый гриль



Подогрев



Разморозка



Хлеб



Сушка



Шаббат



Избранное (позволяет сохранить 3 приготовления)



РЕЖИМ «ПАР EXPERT»

Данный режим приготовления позволит вам получить блюда более нежные, с сохранением вкусовых качеств. При этом продукты не пересушиваются и сохраняют свою хрустящую корочку (при комбинированном режиме). Вы можете сами настраивать все параметры приготовления, а также процентное соотношение пара.

Выберите режим «Пар Expert» в главном меню, затем подтвердите свой выбор.

Выберите одну из функций приготовления, предлагаемую в списке ниже, затем подтвердите.



Пар

Для комбинирования классического приготовления с подключением пара (комбинированный режим):



Пар+конвекция



Пар+турбогриль



Пар+вентилируемый нагрев



Освежить вчерашнюю выпечку

(рекомендуемая продолжительность 8 минут):

- багет;
- батон;
- булка;
- круассан.



Внимание!»

Во время приготовления прибор нагревается. Горячий пар выходит при открытии дверцы. Не подпускайте детей к прибору.

• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



(«Эксперт» и «Пар Expert»)

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Когда вы выбрали и подтвердили функцию приготовления, духовой шкаф сам подскажет вам один или два уровня высоты.


Поставьте блюдо на рекомендуемый уровень.

Для начала приготовления снова нажмите на ручку. Температура сразу же начинает подниматься.


Примечание: Некоторые параметры можно изменять (в зависимости от выбранного режима) до запуска процесса приготовления (температуру, продолжительность приготовления и отложенный старт), см. следующие главы.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В зависимости от выбранного типа приготовления духовой шкаф порекомендует вам идеальную температуру приготовления. Ее можно изменить следующим образом:

- выберите символ температуры , затем подтвердите его;
- поверните ручку для изменения значения температуры, затем подтвердите ваш выбор.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете ввести продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав символ продолжительности приготовления  и подтвердив выбор.

Введите продолжительность приготовления, поворачивая ручку, затем подтвердите.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «УМНЫЙ ПОМОЩНИК», которая посоветует вам продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.




Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.



ПРОЦЕНТНОЕ СООТНОШЕНИЕ ПАРА

(Только для функции «Пар Expert»)

Духовой шкаф вам порекомендует идеальное процентное соотношение пара.

Чтобы его изменить, выберите символ пара , затем подтвердите выбор. Введите новое процентное соотношение пара, повернув ручку (от 50 до 100% в режиме пара и от 20 до 80% в комбинированном режиме), затем подтвердите выбор.


• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



(«Эксперт» и «Пар Expert»)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Когда вы выставляете продолжительность приготовления, время окончания приготовления добавляется автоматически. Если вы желаете, чтобы время было другим, вы можете изменить время завершения приготовления.

Выберите символ окончания приготовления  и подтвердите ввод. После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.

Примечание: можно запустить процесс приготовления, не выбирая ни продолжительность, ни время окончания приготовления. В этом случае, если вы правильно определили время приготовления блюда, остановите процесс приготовления (см. главу «Останов выполняемого приготовления»).

ОСТАНОВ ВЫПОЛНЯЕМОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для остановки выполняемого приготовления нажмите ручку. На дисплее духового шкафа появится сообщение: «Вы хотите остановить выполняемое приготовление?». Подтвердите, выбрав «Я принимаю», затем подтвердите ввод или выберите «Я отклоняю» и подтвердите, чтобы продолжить приготовление.







ИЗБРАННОЕ

(только режим «Эксперт»)

Сохранение программы приготовления


Функция «Избранное» позволяет занести в память 3 часто используемые рецепта из режима «Эксперт».




В режиме «Эксперт» выберите приготовление, его температуру и продолжительность. Выберите символ , поворачивая ручку, занесите в память это приготовление и подтвердите.

Надпись на экране предлагает записать в память эти параметры – ,  или . Выберите один из них, затем подтвердите выбор. Ваше приготовление занесено в память. Подтвердите еще раз, чтобы начать приготовление.

Примечание: если 3 запомненные программы уже используются, любая новая программа заменит предыдущую. Приготовление с отложенным стартом не программируется во время занесения программ в память.

Используйте уже занесенную в память программу в функции «Избранное»

Перейдите в меню «Эксперт», подтвердите. Прокрутите функции до символа «Избранное» .

Подтвердите выбор. Выберите одну из занесенных в память программ – ,  или  и подтвердите нажатием. Духовой шкаф начнет работать.


• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ЭКСПЕРТ» (в зависимости от модели)



Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.


Положение	Рекомендуемая T°С мин. – макс.	Применение
 Конвектор*	180°С 35°С – 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей.
 Комбинированный нагрев	205°С 35°С – 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в глиняной посуде.
 Конвекционный режим	200°С 35°С – 275°С	Рекомендуется для мяса, рыбы, овощей.
 ЭКО*	200°С 35°С – 275°С	Это положение позволяет экономить энергию без потери качества. В этом режиме предварительный нагрев не требуется.
 Вентилируемый гриль	200°С 100°С – 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой и сочной сердцевинкой. Установите на нижние направляющие поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Подходит также для приготовления нежного рыбного филе.
 Вентилируемый нижний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Подходит для мяса, рыбы и овощей.

*Режим приготовления выполняется в соответствии со стандартом EN 60350-1: 2016 и требованиями энергетической маркировки по регламенту Европейского союза UE/65/2014.



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

2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Положение	Рекомендуемая T°С мин. – макс.	Применение
 Изменяемый гриль	4 1 – 4	Режим подходит для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.
 Подогрев	60°С 35°С – 100°С	Рекомендуется для поддержания температуры блюд или подогрева тарелок, для расстойки теста (форма устанавливается на дно, температура не должна превышать 40°С).
 Разморозка	35°С 35°С – 50°С	Идеально подходит для пирогов с фруктами, кремом и т. д. Разморозка мяса, пирожков и прочих блюд осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°С 35°С – 220°С	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба: в предварительно разогретую духовку поставьте тесто на противне для выпекания на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
 Сушка	80°С 35°С – 80°С	Последовательность действий, позволяющая осуществить дегидратацию некоторых фруктов, овощей, семечек, корнеплодов и пряных растений, см. в специальной таблице по сушке.
 Шаббат	90°С	Духовой шкаф работает 25 или 75 часов без перерыва только при температуре 90°С.

 **Рекомендации в отношении экономии энергии: не открывайте дверцу во время приготовления, чтобы тепло не выходило.**

• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ФУНКЦИЯ СУШКИ (только режим «Эксперт»)

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

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

Накройте решетку пергаментной бумагой и сверху равномерно выложите разрезанные продукты.

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

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

Рекомендуемая таблица по дегидратации продуктов

Фрукты, овощи и травы	Температура	Продолжительность в часах	Принадлежности
Семечковые фрукты (кусочки толщиной 3 мм, 200 г на решетке)	80°C	5 – 9	1 или 2 решетки
Косточковые плоды (сливы)	80°C	8 – 10	1 или 2 решетки
Съедобные корнеплоды (морковь, пастернак), натертые и бланшированные	80°C	5 – 8	1 или 2 решетки
Грибы, нарезанные пластинками	60°C	8	1 или 2 решетки
Помидоры, манго, апельсины, бананы	60°C	8	1 или 2 решетки
Свекла, нарезанная пластинками	60°C	6	1 или 2 решетки
Пряные травы	60°C	6	1 или 2 решетки

• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА»



РЕЖИМ «КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ»



КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАР

Эти два режима выбирают для вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта. Это относится к рецептам с подключением пара или без него, либо полностью для пара.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите в главном меню режим «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» или «КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ», подтвердите выбор. Духовой шкаф предлагает несколько категорий, состоящих из многочисленных блюд (см. подробный список блюд ниже):

- выберите категорию, например «Эксперт по мясу птицы», затем подтвердите;
- выберите блюдо (например, курицу) и подтвердите.

Для некоторых продуктов необходимо знать вес (или размер).

В таком случае вес предлагается. Введите вес и подтвердите, духовой шкаф автоматически вычислит и отобразит продолжительность приготовления, а также уровень высоты.

- Поместите в духовой шкаф ваше блюдо и подтвердите.




Для некоторых рецептов необходим предварительный разогрев перед тем, как поместить блюдо в духовой шкаф.

В любой момент приготовления вы можете открыть ваш духовой шкаф, чтобы полить блюдо.

Когда время приготовления закончится, духовка издаст звуковой сигнал и выключится. Дисплей покажет, что блюдо готово.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

По желанию вы можете изменить время завершения приготовления, выбрав символ окончания приготовления  и подтвердив ввод.

После установки времени окончания приготовления подтвердите ввод два раза.



В тех рецептах, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отложенным стартом.

2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СПИСОК БЛЮД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ПАРА



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦЫ

Курица
Утка
Утиное филе *



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранья лопатка
Ростбиф
Говядина средней прожарки
Говядина сильной прожарки
Жареная свинина
Жареная телятина
Телячье ребрышко*



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Лосось
Форель
Рыбные деликатесы



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Пицца
Хрустящая выпечка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка
Фаршированные томаты
Картофель в мундире



ПЕКАРЬ

Изделия из слоеного теста
Изделия из песочного теста
Изделия из дрожжевого теста
Хлеб
Багет
Булочки



КОНДИТЕР

Фруктовый пирог
Бисквит
Кексы
Крем-карамель
Шоколадный торт
Хлебцы/печенье*
Йогуртовый торт

* Перед тем как поместить блюдо в духовой шкаф, необходимо предварительно разогреть его.



На дисплее появится сообщение о том, что необходимо предварительно разогреть духовой шкаф. Звуковой сигнал сообщит об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента. Поставьте блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СПИСОК БЛЮД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА (КОМБИНИРОВАННОЕ С ПАРОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ ПТИЦ

Курица
Утиная грудка *
Утка



ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Баранина
Жареная свинина
Жареная телятина
Филе свинины
Филе телятины



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Рыба-полуфабрикат
Рыбные деликатесы
Рыба целиком
Запеканка



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Картофельная запеканка
Фаршированные овощи
Картофель в мундире



КОНДИТЕР

Бисквитный пирог
Фланы/кремы
Открытый пирог
Кекс
Фруктовый кекс
Яблочный пирог
Ореховый пирог
Кокосовый флан



ПЕКАРЬ

Батон
Багет
Хлеб-полуфабрикат
Замороженное тесто



ЭКСПЕРТ ПО БАНКЕТАМ

Лазанья
Клафути
Засахаренные фрукты
Картофель
Грибное ризотто
Легкие закуски
Замороженные блюда



РАЗМОРОЗКА

Мясо
Рыба
Хлеб и десерты

*** Перед тем как поместить блюдо в духовой шкаф, необходимо предварительно разогреть его.**



На дисплее появится сообщение о том, что необходимо предварительно разогреть духовой шкаф. Звуковой сигнал сообщит об окончании предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента. Поставьте блюдо в духовой шкаф на рекомендуемый уровень.

2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Внимание!

Используйте только для функции 100% приготовления на пару. Не используйте в других режимах приготовления. Достаньте посуду из духовки перед очисткой пиролизом.



СПИСОК БЛЮД



ПАР (КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ)



ЭКСПЕРТ ПО ФРУКТАМ И ОВОЩАМ

Цветная капуста
Брокколи
Стручковая фасоль
Морковь ломтиками
Картофель
Горошек
Лук-порей
Кабачок
Тыква, нарезанная кубиками
Артишоки
Спаржа
Сельдерей
Тыква баттернат
Свекла листовая
Шпинат
Брюссельская капуста



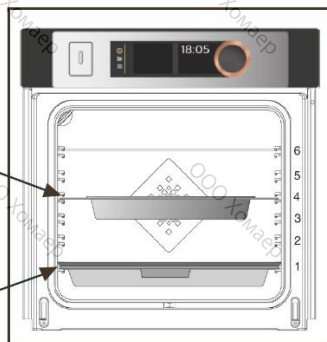
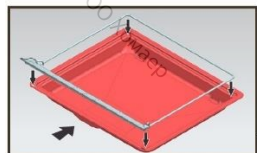
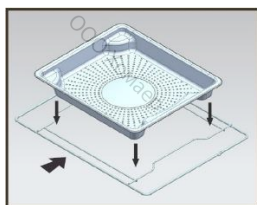
ЭКСПЕРТ ПО МЯСУ

Куриная грудка
Эскалоп из индейки
Филе свинины



ЭКСПЕРТ ПО РЫБЕ

Свежая рыба целиком
Филе свежей рыбы
Мидии
Моллюски
Креветки
Лангусты





• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

В этом режиме мясо получается нежным благодаря медленному приготовлению при низкой температуре. Качество приготовления оптимальное.


 При **НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОМ** режиме предварительный нагрев не требуется. Приготовление **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должно начинаться в прохладном духовом шкафу.

 Приготовление при низкой температуре требует отменной свежести продуктов. Птицу перед приготовлением важно промыть снаружи и внутри холодной водой и вытереть насухо впитывающей бумагой.

НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ


В общем меню выберите режим приготовления «Низкая температура» с помощью ручки управления и подтвердите выбор. Духовой шкаф предложит выбрать блюдо (см. список блюд ниже).

Выберите блюдо. После выбора, например, жареной телятины положите мясо на противень для гриля на верхнем уровне (№ 2) и переместите поддон на нижнюю полку (№ 1). Подтвердите выбор, нажав ручку управления. Начнется приготовление.

По окончании приготовления духовой шкаф автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал. Нажмите клавишу **останова** .

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Вы можете выбрать отложенное начало приготовления при низкой температуре.

Выбрав программу, выберите символ окончания приготовления . Дисплей начнет мигать; установите время окончания приготовления, повернув ручку, затем дважды подтвердите.

Индикатор времени окончания приготовления перестанет мигать.

• 2 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СПИСОК БЛЮД



Жареная телятина (4 часа)



Жареная говядина:



слабой прожарки (3 часа)



сильной прожарки (4 часа)



Жареная свинина (5 часов)



Баранина:



слабой прожарки (3 часа)



сильной прожарки (4 часа)



Курица (6 часов)



Мелкая рыба (1 час 20 минут)



Крупная рыба (2 часа 10 минут)



Йогурты (3 часа)



ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте гриль для приготовления в программах «Мелкая рыба», «Крупная рыба» и «Йогурты». Поместите их прямо на поддон для стекания жира на уровне полки, который показан на экране.

•3 НАСТРОЙКИ



ФУНКЦИИ НАСТРОЕК

В главном меню выберите функцию «НАСТРОЙКИ», повернув ручку и подтвердив ввод.

Вам предложены различные настройки: **время, язык, громкость, демо-режим и управление лампой.**

Выберите нужную функцию, повернув ручку и подтвердив ввод.

Затем настройте ваши параметры и подтвердите.



Время

Измените часы, подтвердите выбор, затем измените минуты и еще раз подтвердите.



Язык

Выберите нужный язык, затем подтвердите.



Громкость

При нажатии на кнопки духового шкафа издает звуки. Для сохранения звуков выберите ВКЛ., для их отключения – ОТКЛ., затем подтвердите.



Демо-режим

По умолчанию духовой шкаф настроен на нормальный режим нагрева.

В случае если он установлен на ДЕМО-режим (положение ВКЛ.) или режим представления продуктов, то он не будет нагреваться.

Для возврата в нормальный режим установите положение ОТКЛ. и подтвердите.





Управление лампой

Вам предложены два выбора настройки:

- положение ВКЛ., лампочка светится во время всех приготовлений (кроме функции ЭКО);
- положение АВТО, лампочка духового шкафа гаснет спустя 90 секунд после приготовления. Выберите положение и подтвердите.






Через 90 секунд при отсутствии каких-либо действий со стороны пользователя яркость дисплея снизится для снижения чтобы энергопотребления, а освещение духового шкафа погаснет (когда он находится в режиме «АВТО»). Нажмите кнопку «Назад»  или «Меню»  один раз, чтобы восстановить яркость дисплея и при необходимости включить подсветку во время приготовления.

• 3 НАСТРОЙКИ







БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей

Нажимайте одновременно клавиши «Назад»  и «Меню» , пока на экране не появится символ замка .

Блокировка управления доступна во время приготовления или после завершения работы духового шкафа.

ПРИМЕЧАНИЕ: остается активной только кнопка останова .

Чтобы разблокировать клавиатуру, одновременно нажимайте клавиши «Назад»  и «Меню» , пока символ замка  не исчезнет с экрана.

• 4 ТАЙМЕР



ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА

Эту функцию можно использовать только при неработающем духовом шкафу.

В главном меню выберите функцию «ТАЙМЕР», повернув ручку и подтвердив ввод. На экране появится «0 м 00 с».

Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, и запустится обратный отсчет.

По истечении продолжительности приготовления прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

ПРИМЕЧАНИЕ: можно изменить или отменить таймер в любое время. Для отмены вернитесь в меню таймера и установите 00:00. Если вы нажмете ручку управления во время обратного отсчета, то таймер остановится.

•5 УХОД И ОЧИСТКА

ОЧИСТКА И УХОД

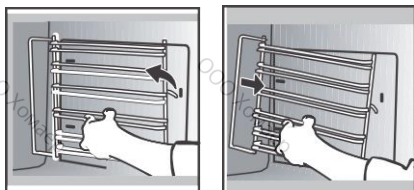
ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые стенки с решетками:

Поднимите переднюю часть боковой решетки вверх, толкните блок решетки и вытащите передний крючок из гнезда. Затем слегка потяните блок решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из гнезд. Извлеките таким образом две решетки.



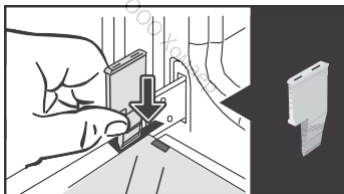
ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

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

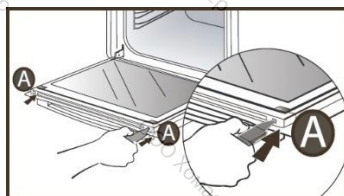
⚠ Предупреждение: не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

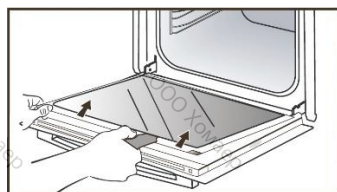
Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью одного из пластмассовых клиньев, вложенных в пластиковый пакет и поставляемых вместе с прибором.



Чтобы извлечь стеклянную панель, нажмите на пазы **A**.

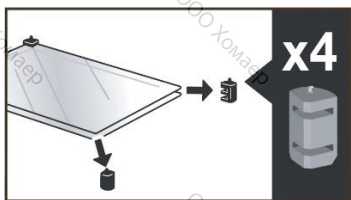


Извлеките стеклянную панель.

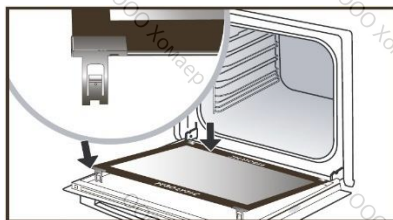


Дверца состоит из двух дополнительных стеклянных панелей с черными каучуковыми упорами по углам.

•5 УХОД И ОЧИСТКА

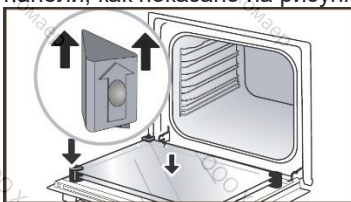


При необходимости вытащите их и очистите. Очистите стекло водой и вытрите неволокнистой тканью. **Не опускайте стекло в воду.**

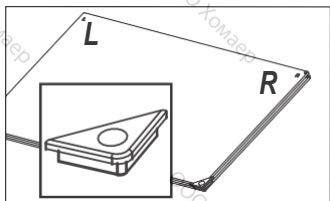


Снимите пластмассовые клинья. Ваш прибор снова готов к работе.

После очистки снова установите 4 каучуковых упора и стеклянные панели, как показано на рисунке.



Вставьте последнюю стеклянную панель в металлические упоры, затем зафиксируйте ее так, чтобы сторона с надписью **PYROLYTIC** была обращена к вам и была читаемой.



•5 УХОД И ОЧИСТКА



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

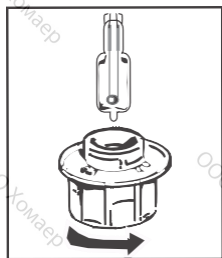


Предупреждение

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.

Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.



Вы можете сами заменить неработающую лампочку. Для этого используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс снятия. Вкрутите новую лампочку.



ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ (корпуса)



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности и направляющие. Крайне важно, чтобы во время пиролизической очистки все несовместимые с пиролизом принадлежности (выдвижные направляющие, противни для выпечки, хромированные решетки) и вся посуда были вынуты из духового шкафа.

ПИРОЛИЗ

Этот духовой шкаф оснащен функцией очистки пиролизом.

Пиролиз – это цикл нагревания корпуса шкафа до очень высокой температуры, что позволяет удалить любые загрязнения, которые возникают из-за разбрызгивания и вытекания жира.

Перед тем как приступить к пиролизической очистке вашего духового шкафа, удалите основные подтеки. Вытрите остатки жира с дверцы влажной губкой.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Разблокировка дверцы невозможна.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ ОЧИСТКИ ПИРОЛИЗОМ

Предлагаются три цикла пиролиза. Продолжительность устанавливается заранее, ее нельзя изменить.



Режим Express Pyro: 59 минут.

• 5 УХОД И ОЧИСТКА

Эта особая функция позволяет использовать тепло, накопленное во время предыдущего цикла приготовления, для быстрой очистки слегка загрязненной внутренней части духового шкафа. Процесс длится менее часа.



Режим Auto Pyro: от 1 часа 30 минут до 2 часов 15 минут с экономией электроэнергии.




Режим Turbo Pyro: 2 часа с очисткой в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА

Выберите режим «ОЧИСТКА», когда вы находитесь в главном меню, затем подтвердите.

Выберите наиболее подходящий цикл самоочистки, например Turbo Pyro, затем подтвердите.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения начинается обратный отсчет времени.

Во время пиролиза на панели управления отображается символ , указывающий, что дверца заблокирована.


По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00. После каждого пиролиза должна иметь место получасовая фаза охлаждения, и духовой шкаф в это время не должен работать.




После охлаждения духового шкафа удалите белый пепел влажной тканью. Теперь духовой шкаф чистый и готов для приготовления новых блюд.

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Следовать инструкциям, описанным в предыдущем параграфе.

Выберите символ времени окончания (отложенный старт) , затем подтвердите.

Настройте желаемое время окончания пиролиза с помощью ручки, затем подтвердите два раза. После этих действий духовой шкаф переходит в режим ожидания, а начало пиролиза откладывается, чтобы завершиться в запрограммированное время. По окончании пиролиза отключите духовой шкаф, нажав кнопку .

•5 УХОД И ОЧИСТКА



ФУНКЦИЯ ОПУСТОШЕНИЯ (резервуара с водой)



Перед каждым приготовлением необходимо сливать воду.

Опустошение резервуара может также осуществляться не во время приготовления пищи.

Для этого выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор. Выберите цикл «Опустошение», затем подтвердите. Отсек откроется.

Выберите один из двух вариантов опустошения – БЫСТРО или АВТО (см. подробности ниже) и поступайте таким же образом, как при автоматическом опустошении в конце приготовления.

Автоматическое опустошение в конце приготовления

В конце каждого приготовления на пару вам предлагается опустошить резервуар.

Вы можете решить не выполнять опустошение, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив выбор, или выбрав «Я принимаю» и подтвердив выбор.

Выберите опустошение БЫСТРО или АВТО, затем подтвердите.

Отсек откроется автоматически для опустошения.



Опустошение БЫСТРО:

Только в случае, если вы хотите немедленно начать приготовление на пару.

Продолжительность опустошения – приблизительно 20 секунд.



Опустошение АВТО:

Позволяет выполнить полное опустошение водонагревателя и резервуара во избежание застоя воды.

Продолжительность опустошения – приблизительно 2-3 минуты.

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек. Для начала опустошения подтвердите, нажав на ручку. Дисплей покажет время, необходимое для опустошения.

Как только опустошение закончится, на дисплее появится 0 м 0 с. Вручную закройте отсек.

• 5 УХОД И ОЧИСТКА



ОЧИСТКА ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ ОТ НАКИПИ

Очистка от накипи – это цикл очистки, при котором снимается накипь с водонагревателя.

Рекомендуется регулярно выполнять очистку водонагревателя от накипи.

Когда появляется надпись «рекомендована очистка от накипи», вы можете не выполнять ее, выбрав «Я отклоняю» и подтвердив.

У вас есть возможность выполнить еще 5 приготовлений, прежде чем функции приготовления на пару перестанут действовать. Однако если появляется надпись «очистка от накипи обязательна», необходимо ее выполнить, выбрав «Я принимаю» и подтвердив.



Внимание!

Если на дисплее появилась надпись «очистка от накипи обязательна», следует немедленно приступить к очистке водонагревателя от накипи.

Для запуска очистки от накипи выберите функцию «ОЧИСТКА» в главном меню, затем подтвердите выбор.

Выберите цикл «Очистка от накипи», затем подтвердите. Отсек откроется автоматически. Выполняйте все поэтапно.

ЭТАП 1: ОПУСТОШЕНИЕ

Для сбора воды поместите достаточно большую емкость (минимум на 1 литр) под отсек, подтвердите. Начнется цикл «Опустошение», длительность 3 мин. 30 с.

ЭТАП 2: ОЧИСТКА

Налейте 110 мл чистого белого уксуса в резервуар. Закройте отсек вручную. Начнется выполнение цикла «Очистка», продолжительность 30 мин. В конце цикла резервуар открывается автоматически.

ЭТАП 3: ОПОЛАСКИВАНИЕ

Наполните резервуар водой до уровня МАКС. Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начнется выполнение цикла «Ополаскивание», продолжительность 3 мин. 30 с.

ЭТАП 4: ОПУСТОШЕНИЕ

Необходимо выполнить второе ополаскивание; снова наполните резервуар водой до уровня МАКС. Поместите емкость под отсек и подтвердите. Начнется выполнение цикла «Опустошение», продолжительность 3 мин 30 с.

По окончании цикла накипь будет удалена. Раздастся звуковой сигнал. Закройте отсек вручную. Духовой шкаф снова готов к работе.

• 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Высвечивается «Автостоп». Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если вы забыли это сделать. Установите духовой шкаф на ОСТАНОВ.

Код неисправности, начинающийся с «F». Присутствуют нарушения в работе духового шкафа.

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

Духовой шкаф не греет. Проверьте, правильность подключения прибора и рабочее состояние предохранителя. Проверьте, не выставлен ли режим «ДЕМО» (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель вашего прибора. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа. Это нормально, он может работать после окончания приготовления час, чтобы прибор проветрился. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

Не выполняется очистка пиролизом. Проверьте, закрыта ли дверца. Позвоните в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность не исчезнет.

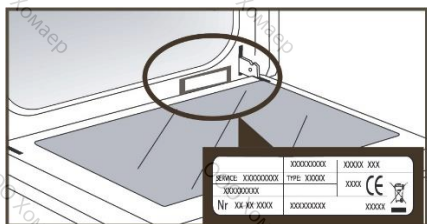
Символ блокировки дверцы мигает на дисплее. Возникла неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.




Внизу духового шкафа появилась вода. На водонагревателе образовалась накипь. Выполните процедуру «ОЧИСТКА ОТ НАКИПИ». Если дефект не устранен, обратитесь в сервис.

7 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированным специалистом, получившим на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашего духового шкафа, во время звонка сообщите его идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I  
E	F	
Nr H	Made in France 	

B: коммерческие реквизиты

C: эксплуатационные данные

H: серийный номер

ПРИМЕЧАНИЕ: с целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в нее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее совершенствование.

Чтобы можно было легко найти данные вашего прибора, мы рекомендуем записать их здесь.

RU УСТАНОВКА И ИНСТРУКЦИИ ПО МЕРАМ
БЕЗОПАСНОСТИ

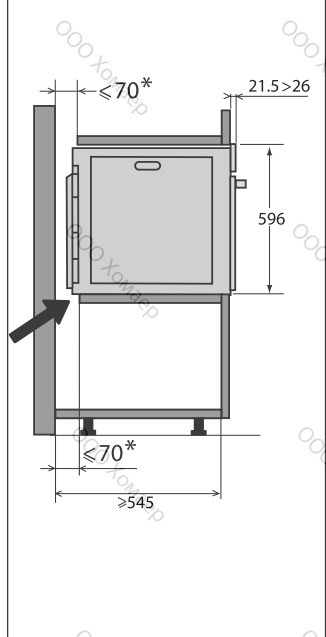
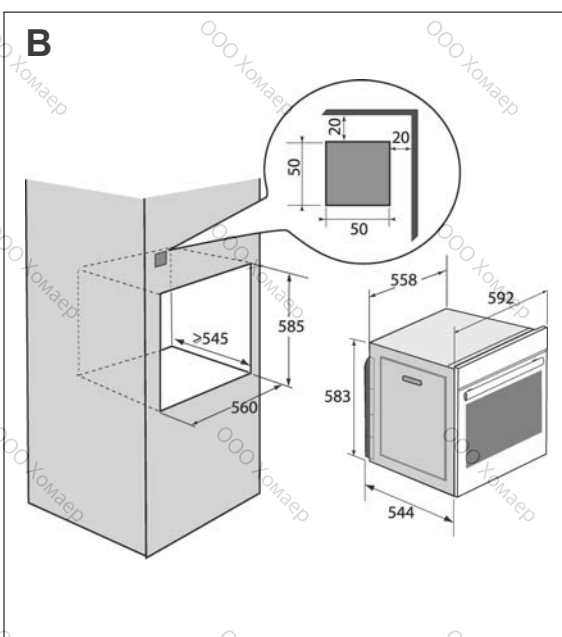
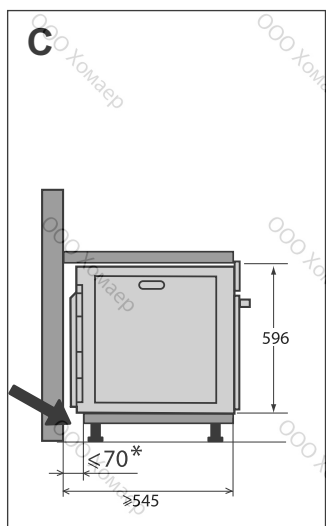
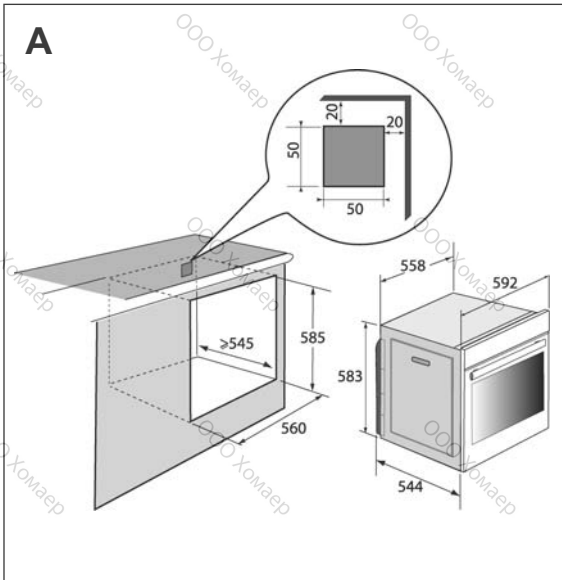
ДУХОВОЙ ШКАФ

DOR 7586

De Dietrich



1



БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

По получении аппарата немедленно распакуйте его или попросите распаковать. Проверьте внешний вид. При необходимости опишите недостатки на квитанции о доставке и сохраните один экземпляр.



Внимание:

Данное оборудование предназначено для использования детьми от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также людьми с нехваткой опыта и знаний, если указанные люди пользуются помощью ответственного за их безопасность, обеспечивающего надзор за ними и предварительный инструктаж по безопасному использованию оборудования, и понимают риски, которым они подвергаются.

— Дети не должны играть с духовым шкафом. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания

оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с оборудованием.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

— Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не

прирагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри духового шкафа. Не допускать близко детей до 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Перед началом пиролитической очистки духового шкафа извлеките из него все аксессуары и удалите основные пятна и брызги.

— Во время очистки поверхности могут нагреваться больше, чем при нормальном режиме работы. Не рекомендуется допускать детей к духовому шкафу.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

— Не используйте приборы чистки паром.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :

В случае необходимости замены лампы, для предупреждения опасности поражения электрическим током, убедитесь, что печь отключена от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов печи, выждите, пока они остынут. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа.



После установки розетка должна оставаться доступной. В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— При повреждении кабеля,

во избежание опасности, его замена должна производиться производителем, его обслуживающим персоналом либо персоналом с соответствующей квалификацией.

— Данное оборудование может устанавливаться как под рабочей поверхностью, так и над ней в соответствии со схемой монтажа.

— Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите духовой шкаф в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

— Данное оборудование предназначено для использования в бытовых условиях, а также для таких помещений как: зоны кухонь, выделенные для

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

персонала магазинов, офисов и другие служебные помещения; фермы; использование посетителями гостиниц, отелей и других учреждений жилого назначения; в средах типа гостиничных номеров.

— При каждой очистке внутренней поверхности духового шкафа его следует выключить.

Запрещается изменять характеристики аппарата - это опасно.

Запрещается использовать духовой шкаф в качестве шкафчика для провизии или для хранения чего-либо после использования.

• 1 УСТАНОВКА



ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЯ


На схемах показаны размеры мебели, подходящие для духового шкафа.

Аппарат может быть установлен под крышку (**рис. А**) или в колонку (**рис. В**).

Внимание: при открытой задней стенке мебели (под крышкой или в колонке) расстояние между стеной и полкой, на которой установлен духовой шкаф, должно быть не более 70 мм* (**рис. С**).

При закрытой сзади мебели предусмотреть отверстие 50 x 50 мм для шнура питания.


Закрепить духовой шкаф в предмете мебели. Для этого удалить резиновые упоры и просверлить отверстие $\varnothing 2$ мм в стенке мебели во избежание появления трещин в дереве. Закрепить духовой шкаф двумя винтами. Установить резиновые упоры на место.

 **Совет**
Чтобы убедиться в правильности установки, обратиться к специалисту по бытовым электроприборам.

розетки IEC 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Провод заземления (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к земле установки. Использовать предохранитель на 16 ампер.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или поломки ввиду отсутствующего, неисправного или неправильного заземления, ни за неправильное подключение.

 **Внимание:**
Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения аппарата, обратитесь к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ:

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1.5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети 220-240В~ посредством стандартной

• 2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.



Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодны для вторичной переработки. На него

нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE от утилизации электрического и

электронного оборудования. Обращаться в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.