

# Печь

**De Dietrich** 



*Уважаемый покупатель!*

*Открыть для себя продукцию **De Dietrich**, это значит испытать уникальные эмоции, которые могут вызывать только ценные вещи.*

*Влечение возникает немедленно, с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.*

*Затем приходит непреодолимое желание потрогать. Дизайн **De Dietrich** основывается на прочных и престижных материалах; предпочтение отдается подлинности.*

*Благодаря сочетанию самой совершенной технологии с благородными материалами, **De Dietrich** гарантирует себе изготовление изделий прекрасного исполнения на службе искусства кулинарии, страсти, разделяемой всеми влюбленными в кухню.*

*Мы желаем, чтобы вы получили огромное удовлетворение от использования этого нового прибора, и будем рады получить ваши предложения и ответить на ваши вопросы. Приглашаем вас задавать их либо нашему отделу по работе с потребителями, либо на нашем Интернет сайте.*

*Просим вас зарегистрировать ваше изделие на сайте [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com), чтобы иметь возможность воспользоваться преимуществами марки.*

*Благодарим вас за доверие.*

## **De Dietrich**

*Найдите всю информацию о марке по адресу [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com):*

*Посетите Галерею De Dietrich по адресу: Париж, VIII округ, рю де ля Пепиньер, 6.*

*Открыто со вторника по субботу, с 10 до 19.*

*Отдел по работе с потребителями : 0892 02 88 04*

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com) 

*С целью постоянного улучшения качества нашей продукции, мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее модернизацию.*

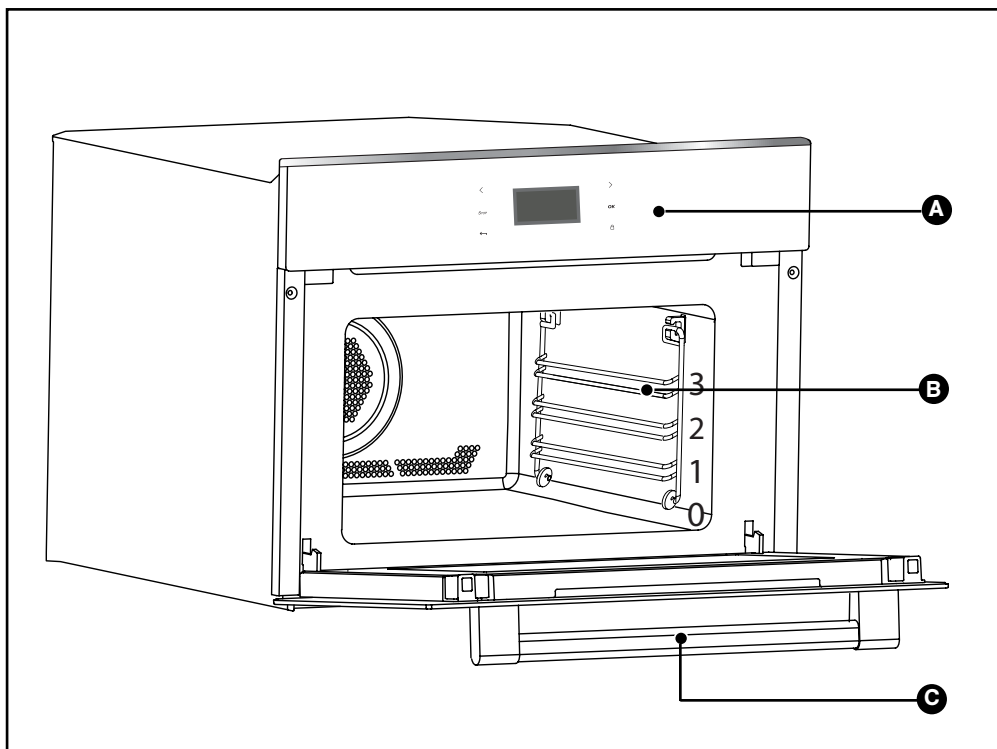


### **Важно:**

**Прежде чем включить ваш прибор, внимательно прочитайте это руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее познакомиться с тем, как он работает.**

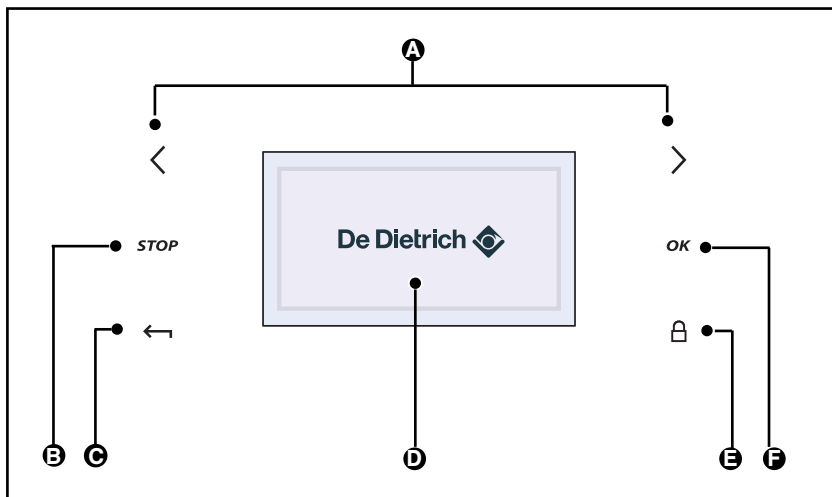
1 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Представление печи _____	4
• Представление панели управления _____	5
2 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Приготовление или размораживание _____	6
• Настройки при подаче напряжения _____	7
• Настройка времени _____	7
• Установка в режим ожидания _____	8
• Функция “ЭКСПЕРТ” (+ инструкции) _____	8
◦ Микроволны _____	14
◦ Размораживание _____	15
◦ Конвекционный нагрев + Микроволны _____	17
◦ Гриль + Микроволны _____	18
◦ Поддержание в тепле _____	18
◦ Традиционный + Микроволны _____	19
◦ Традиционный _____	20
◦ Турбо гриль _____	20
◦ Гриль (сильный и средний) _____	20
◦ Комбинированный нагрев _____	20
◦ Конвекционный нагрев _____	21
• Функция “РЕЦЕПТЫ” (+ инструкции) _____	24
• Функция “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ” _____	29
• Функция “НАСТРОЙКИ”	
◦ Время _____	30
◦ Звук _____	30
◦ Индикация _____	30
◦ Потребление _____	31
◦ Язык _____	31
◦ Сервисы _____	32
• Функция “ТАЙМЕР” _____	32
• Блокировка панели управления (защита от детей) _____	33
• Режим “ДЕМО” _____	33
3 / ТЕСТ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ _____	34
4 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ _____	36

• **ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ВАШЕЙ ПЕЧИ**



- A** Панель управления
- B** Уступы
- C** Ручка дверцы

## • ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



- A** Кнопки выбора
- B** Остановка печи или программирование
- C** Возврат на предыдущий уровень
- D** Информационный дисплей
- E** Блокировка клавиатуры
- F** Кнопка подтверждения

Список показаний:



Идет программирование



Клавиатура заблокирована



## • ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЛИ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Данная печь обеспечивает вам доступ к 3 типам различных программ, в соответствии с уровнем знаний, которым вы обладаете по исполнению вашего рецепта:

- Рецепт, всеми параметрами которого вы владеете (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления): выберите **функцию “ЭКСПЕРТ”**.

- Рецепт, для которого вам нужна помощь печи (вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, его вес, и печь сама занимается выбором наиболее подходящих параметров: температура, продолжительность, тип приготовления): выберите **функцию “РЕЦЕПТЫ”**.

- Автоматическое размораживание. Вы просто выбираете тип предлагаемого продукта, вводите его вес или время для овощей: выберите **функцию “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”**.

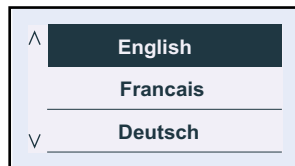
## • НАСТРОЙКИ ПРИ ПОДАЧЕ НАПРЯЖЕНИЯ

### • Язык

Печь сразу показывает следующее окно.

Оно позволяет вам выбрать нужный язык, нажимая кнопки < или >.

Подтвердите кнопкой ОК.



### • Время

Затем появляется второе окно, которое позволяет настроить время.

Выберите время при помощи кнопок < или >, затем нажмите ОК.

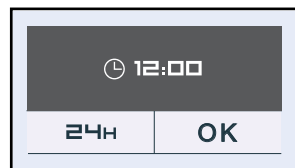
Время мигает, вы можете настроить его кнопками < и >, затем подтвердите кнопкой ОК.

Действуйте таким же образом для настройки минут (1).

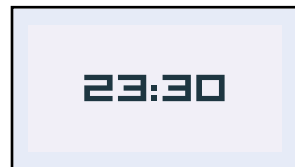
У вас есть возможность выбора индикации в формате 12 ч (am/pm) или 24 ч (2).

Выберите при помощи кнопок < или >, затем подтвердите, нажав ОК.

(1)



(2)



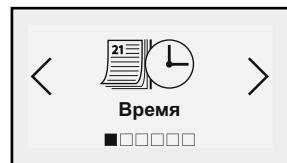
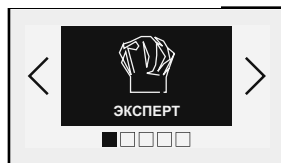
Цифровой дисплей

## • НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ЧАСОВ

- Нажмите на кнопку ОК.

Печь показывает по умолчанию следующее окно (функция “Эксперт”).

- Нажмите на кнопки < или > до появления окна “Настройки”, подтвердите кнопкой ОК; появляется окно “время”, еще раз нажмите на ОК, чтобы перейти к окну данных времени, затем действуйте, как при включении.



• **УСТАНОВКА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ**

При отсутствии действий со стороны пользователя в течение 4 минут, дисплей выключается в целях ограничения энергопотребления (кроме случая отложенного начала). Дисплей в этом случае находится в режиме ожидания.

Простое действие с переключателем режимов приготовления, или нажатие на кнопку достаточно для восстановления освещенности дисплея.

• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

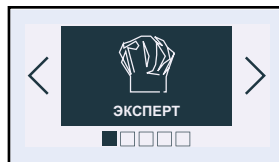
• **Функция “ЭКСПЕРТ”**

Функция **Эксперт** позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температура, мощность микроволн, тип, продолжительность приготовления.

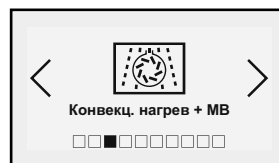
- Нажмите на кнопку ОК. Вы заходите в окно “Эксперт”.

- Снова нажмите на ОК, затем выберите тип приготовления из следующего списка, нажав на < или > (чтобы сделать выбор, смотрите инструкции на следующей странице):

- **Микроволны**
- **Размораживание**
- **Конвекционный нагрев + Микроволны**
- **Средний гриль + Микроволны**
- **Сильный гриль + Микроволны**
- **Традиционный + Микроволны**
- **Поддержание в тепле**
- **Традиционный**
- **Турбо гриль**
- **Сильный гриль**
- **Средний гриль**
- **Комбинированный нагрев**
- **Конвекционный нагрев**



Пример



Подтвердите Ваш выбор, нажав ОК.



**• ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”****МИКРОВОЛНЫ**

(рекомендуемая мощность **1000 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 1000 Вт)

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

(фиксированная мощность **200 Вт**)

**КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ**

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 50 Вт - максимум 220 Вт и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 500 Вт)

**СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ**

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)

**СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ**

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 - максимум 3 и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)

**ТРАДИЦИОННЫЙ + МИКРОВОЛНЫ**

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 50 Вт - максимум 220 Вт и рекомендуемая мощность **500 Вт** - минимум 100 Вт - максимум 700 Вт)

**ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ**

(фиксированная мощность **100 Вт**)

**ТРАДИЦИОННЫЙ**

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 35 Вт - максимум 220 Вт)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом.
- Для красного мяса рекомендуется предварительный разогрев.

## • ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ “ЭКСПЕРТ”



### ТУРБО ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 50 Вт - максимум 200 Вт)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом и конвекционным вентилятором.
- Нет необходимости в предварительном разогреве. Птица и жаркое, сочные и одновременно хрустящие со всех сторон.
- Поместите поддон для стекания сока на нижний уступ.
- Рекомендуется для легкого обжаривания и прожаривания задней бараньей ножки, говяжьих ребрышек. Для сохранения сочности крупных кусков рыбы.



### СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **3** - минимум 1 - максимум 3)



### СРЕДНИЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемое положение **2** - минимум 1 - максимум 3)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом без перемешивания воздуха.
- Предварительно разогрейте в течение 5 минут.
- Рекомендуется для gratinирования овощных блюд, макаронных изделий, фруктов..., поставленных на решетку.



### КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 50 Вт - максимум 220 Вт)

- Приготовление осуществляется нижним, верхним и кольцевым нагревательными элементами в глубине печи и конвекционным вентилятором.
- Одновременно три источника тепла: сильный нагрев снизу, немного конвекционного нагрева и чуть-чуть гриля для зарумянивания.
- Рекомендуется для запеканок киш, для круглых пирогов, сочных фруктовых пирогов, поставленных в металлическое тонкостенное блюдо с антипригарным покрытием.



### КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

(рекомендуемая температура **200 Вт** - минимум 50 Вт - максимум 220 Вт)

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине печи и конвекционного вентилятора.
- Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно помещать в холодную печь.
- Рекомендуется для сохранения мягкости белого мяса, рыбы, овощей. Для приготовления различных блюд до 2 уровней.

## • ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

Печь запрашивает вас ввести следующие параметры приготовления:

### Приготовление без микроволн:

Температура

Продолжительность приготовления факультативна.

### Приготовление с микроволнами:

Мощность

Продолжительность приготовления.

### Комбинированное приготовление + микроволны:

Температура

Мощность

Продолжительность приготовления.

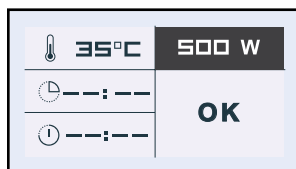
## • Температура

В зависимости от уже выбранного вами типа приготовления, печь рекомендует вам идеальную температуру приготовления. Она может изменяться следующим образом:

Выберите клеточку “Температура”, нажав на < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Температура” мигает: выберите нужную температуру, нажав на < или >, затем подтвердите.



В положении “гриль” (средний или сильный), выберите клеточку “Мощность гриля”, настройте при помощи кнопок < или > (от 1 до 3) желаемую мощность и подтвердите.





## • Мощность

В зависимости от уже выбранного вами типа приготовления, печь рекомендует вам идеальную мощность приготовления. Она может изменяться следующим образом:


Выберите клеточку “Мощность”, нажав на < или >. Подтвердите кнопкой ОК, клеточка “Мощность” мигает: выберите нужную мощность, нажав на < или >, затем подтвердите.

• **Продолжительность приготовления и время окончания приготовления**

Введите продолжительность приготовления вашего блюда, выбрав клеточку .

Нажмите на < или >, затем подтвердите, чтобы замигала эта клеточка. Введите продолжительность приготовления, нажав на < или >, затем подтвердите. Когда вы настраиваете продолжительность приготовления, время окончания (клеточка ) автоматически увеличивается.

Вы можете изменить это время окончания приготовления, если хотите использовать отложенное приготовление.

В этом случае, выберите клеточку  и действуйте тем же образом, что и для настройки продолжительности приготовления. Выбрав время окончания приготовления, подтвердите.

Ваша печь будет показывать время и символ времени окончания приготовления вплоть до начала приготовления.



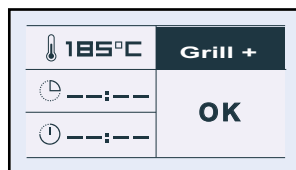
• **ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”**

• **Опция “Гриль +”**

Выберите клеточку “Стандартный”, затем подтвердите кнопкой ОК, “Стандартный” начинает мигать. Имеется возможность доступа к функции “Гриль +” путем нажатия на кнопку < или > с последующим подтверждением.

Эта функция позволяет вам закончить приготовление гратинированием блюда в течение 5 последних минут приготовления. Эта функция обозначается миганием гриля на дисплее во время ее включения за 5 минут до окончания приготовления.

Примечание: Опция “Гриль +” используется **только** с функциями: ТУРБО ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ, ТРАДИЦИОННЫЙ и КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ.

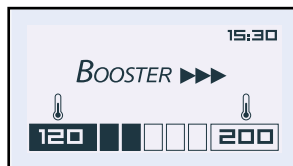


## • ФУНКЦИЯ “ЭКСПЕРТ”

### • Запуск приготовления

#### В случае приготовления в режиме конвекционного нагрева или турбо гриля:

При начале приготовления, высвечивается следующее окно, показывая вам, что печь включилась в режим быстрого нагрева (Бустер). Вы можете следить за повышением температуры печи, судя по заполнению стрелки. Слева указывается реальная температура в печи, а справа, заданная температура.



По достижении этой температуры, печь переходит в режим приготовления.

### • Окончание приготовления:

#### **Приготовление с заданной продолжительностью:**

Печь автоматически выключается, издает звонит в течение 2 минут.

Нажмите ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Анимация желает вам “Приятного аппетита”!

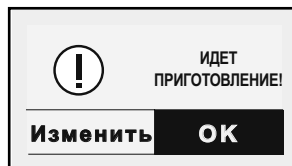


### • Останов во время приготовления

Чтобы остановить текущее приготовление, нажмите и удерживайте **СТОП**.

### • Изменение во время приготовления

Вы можете в любой момент изменить температуру и время окончания приготовления, нажав на кнопку ← . Перейдите в клеточку “Изменить”, измените параметры, нажав на < или >, затем подтвердите.



**МИКРОВОЛНЫ****ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ**

<b>Мощность</b>	<b>Применение</b>
<b>1000 Вт/900 Вт</b>	Быстрое разогревание напитков, воды, блюд, содержащих много воды. Приготовление блюд, содержащих много воды (супов, соусов, помидор...).
<b>800 Вт/700 Вт</b>	Приготовление свежих или замороженных овощей.
<b>600 Вт</b>	Топление шоколада.
<b>500 Вт</b>	Приготовление рыбы и моллюсков. Два уровня разогрева. Тушение сухих овощей. Разогревание или приготовление деликатных блюд на основе яиц.
<b>400 Вт/300 Вт</b>	Тушение молочных блюд, варений.
<b>200 Вт</b>	Ручное размораживание. Растапливание масла, льда.
<b>100 Вт</b>	Размораживание кондитерских изделий на основе сливок.

**ВОССТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН: 1000 Вт**

**ДВА УРОВНЯ РАЗОГРЕВА**

В режиме микроволны, в положении 500 Вт, вы можете одновременно разогревать две тарелки. В данном случае поставьте одну тарелку на блюдо на первом уровне, а вторую на решетку на третьем уступе.

**Советы:**

Накрывайте тарелки специальной плёнкой для микроволновых печей, крышкой для тарелок или другой перевернутой тарелкой.

- Для получения более равномерного прогревания.
- Во избежание высушивания продуктов.
- Для уменьшения времени разогревания.
- Во избежание разбрызгивания в печи.

Благодаря паровому эффекту, продукты сохраняют все свои вкусовые качества.

<b>Тип продуктов</b>	<b>Количество</b>	<b>Время</b>
Однородные продукты, такие как пюре, зеленый горошек, сельдерей и т.д.	2 тарелки по 200 г	4 - 6 мин
Неоднородные продукты, такие как рагу, говядина по-бургундски, пельмени и т.д.	2 тарелки по 300 г	6 - 8 мин

## **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Размораживание замороженных продуктов в микроволновой печи позволяет вам выиграть значительное количество времени.

Для размораживания продуктов, используйте функцию **АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ** или функцию **МИКРОВОЛНЫ**, с установкой мощности на **200 Вт**.

### **Что следует знать:**

Небольшие куски мяса или рыбы можно готовить сразу же после размораживания. Более крупные куски, такие как жаркое из мяса или целая рыба, по завершении программы размораживания останутся немного подмороженными.

Мы рекомендуем вам оставить их на время, как минимум равное времени размораживания, чтобы добиться равномерной температуры.

Продуктам, покрытым кристаллами льда, потребуется больше времени на размораживание. В таком случае, вам следует увеличить время размораживания.

### **Несколько советов:**

Время размораживания зависит от типа прибора. Оно также зависит от формы, размера, начальной температуры и качества продуктов.

В большинстве случаев, с продуктов следует снять упаковку. Не забудьте снять с упаковки металлические зажимы.

На середине времени размораживания, куски необходимо перевернуть, перемешать и разделить, если они смерзлись вместе.

Размораживайте мясо и рыбу, положив их на лежащее в тарелке перевернутое вверх дном блюдце, чтобы позволить соку стекать. Если он будет касаться продуктов, то перегреется.

Никогда вновь не замораживайте не приготовленные продукты.

### **Продолжительность программы размораживания:**

Продолжительность программы размораживания рассчитывается для продуктов, замороженных при  $-18^{\circ}\text{C}$ . Это дает вам ориентировочное необходимое время размораживания, однако реальная продолжительность может варьироваться в зависимости от толщины, формы, размера и фасовки продуктов.

**ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ**

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Слоёное или песочное тесто	400 г	1-3 мин	Положите на впитывающую влагу бумагу и переверните на середине времени размораживания.

Продукты	Количество	Время	Рекомендации
Морские гребешки (без раковины)	500 г	5 - 7 мин	Положите на тарелку, перемешайте на середине времени размораживания.
Креветки очищенные	100 г	1-2 мин	
Креветки розовые целые	200 г	2-4 мин	
Лангустины/Креветки крупные (10)	500 г	6-8 мин	

Продукты	Количество	Время
Рыба целая/разделанная/филе/ крупными кусками	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
Индюшатина/свинина/телятина говядина/птица Целиком/дольками/кусочками/ и т.д.	100 г	1-2 мин
	200 г	3-5 мин
	400 г	5-7 мин
	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин
	1 250 г	23-25 мин
	1 500 г	28-30 мин
	1 750 г	34-36 мин
2 000 г	39-41 мин	
Цветная капуста/брокколи/морковь/грибы/ овощная смесь/и т.д.	500 г	7-9 мин
	750 г	12-14 мин
	1 000 г	17-19 мин

Продукты	Количество	Время
Клубника	250 г	7-9 мин
Малина/вишня	250 г	6-8 мин
Красная смородина/черника/чёрная смородина	250 г	5-7 мин



## КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ

Режим конвекционный нагрев + микроволны позволяет Вам комбинировать микроволны с конвекционным нагревом, способствуя значительной экономии времени. В Вашем распоряжении следующие мощности микроволн: 100-200-300-400-500 Вт.



### Советы:

При готовке в режиме конвекционный нагрев + микроволны не используйте металлическую посуду.

### Готовка на 2-х уровнях:

Чтобы одновременно приготовить 1 кг говяжьего жаркого и запеченный с сыром картофель из 800 г картофеля, 55 мин при температуре 170 Вт и мощности микроволн 300 Вт. Мы рекомендуем вам поставить посуду для gratin на вращающееся блюдо, а жаркое положить на поддон на уровне 3.



### Внимание:

Ни в коем случае не нагревайте предварительно Вашу печь в режиме микроволны + конвекционный нагрев, так как это может повредить Ваш прибор.

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	К-во	Программирование МВ + КН	Время (мин)	Рекомендации
Баранья лопатка на кости	1 300 г	200 Вт + 200 Вт	32 - 37	В поддоне, уровень 2
Тонкий филей	800 г	200 Вт + 200 Вт	23 - 28	В блюде, на решетке, уровень 2
Курица/цесарка	1 200 г	200 Вт + 200 Вт	35 - 40	В блюде, на решетке, уровень 1
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + 180 Вт	32 - 37	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из свинины	1 200 г	300 Вт + 180 Вт	47 - 52	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из телятины	1 000 г	300 Вт + 180 Вт	37 - 42	В блюде, на решетке, уровень 2

## **ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ**

Этот режим позволяет одновременно использовать гриль и микроволны, что обеспечивает быстрое приготовление.

В Вашем распоряжении два уровня приготовления гриль + микроволны:

Функция Сильный гриль + микроволны и Слабый гриль + микроволны.

Вы можете комбинировать их с 7 следующими уровнями мощности: 100 Вт/200 Вт/300 Вт/400 Вт/500 Вт/ 600 Вт/700 Вт

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ**

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Поместите продукт в блюдо, поставленное на решетку, уровень 1, переверните его по истечении половины времени приготовления.

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

<b>Продукты</b>	<b>Количество</b>	<b>Программирование</b>	<b>Время</b>
Баранья лопатка (без кости и перевязанная)	1 300 г	200 Вт + Сильный Гриль	40 - 45 мин
Тонкий филей	800 г	200 Вт + Сильный Гриль	18 - 23 мин
Курица, цесарка	1 200 г	500 Вт + Сильный Гриль	25 - 27 мин
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + Сильный Гриль	27 - 32 мин
Жаркое из свинины	1 000 г	300 Вт + Сильный Гриль	35 - 40 мин
Жаркое из телятины	1 200 г	300 Вт + Слабый Гриль	50 - 55 мин

## **ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ**

Эта функция позволяет поддерживать продукт при его температуре окончания приготовления.



### **Примечания:**

Максимальное время программирования для функции **ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ** составляет 60 минут.

Вы можете изменить время **ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕПЛЕ** в любой момент.

## ТРАДИЦИОННЫЙ + МИКРОВОЛНЫ

Режим “традиционный” + микроволны позволяет Вам комбинировать микроволны с “традиционной” функцией, способствуя значительной экономии времени. В Вашем распоряжении следующие мощности микроволн: 100-200-300-400-500-600-700 Вт.



### Советы:

При готовке в режиме “традиционный” + микроволны не используйте металлическую посуду.



### Внимание:

**Ни в коем случае не нагревайте предварительно Вашу печь в режиме микроволны + традиционный, так как это может повредить Ваш прибор.**

Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше жирных брызг, чем в стеклянной).

Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы сократить брызги жира и дым.

По окончании приготовления добавьте приправы, дайте мясу постоять 10 минут обернутым в алюминиевую фольгу, что содействует размягчению тканей и позволяет мясу сохранить нежность.

Продукты	К-во	Программирование МВ + Трад.	Время (мин)	Советы
Баранья лопатка на кости	1 300 г	200 Вт + 200 Вт	32 - 37	В поддоне, уровень 2
Тонкий филей	800 г	200 Вт + 200 Вт	23 - 28	В блюде, на решетке, уровень 2
Курица/цесарка	1 200 г	200 Вт + 200 Вт	35 - 40	В блюде, на решетке, уровень 1
Жаркое из индюшки	800 г	300 Вт + 180 Вт	32 - 37	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из свинины	1 200 г	300 Вт + 180 Вт	47 - 52	В блюде, на решетке, уровень 2
Жаркое из телятины	1 000 г	300 Вт + 180 Вт	37 - 42	В блюде, на решетке, уровень 2
Творожник*		100 Вт + 200 Вт	42 - 45	В блюде, на решетке, уровень 2
Пудинг		200 Вт + 200 Вт	20	В блюде, на решетке, уровень 2
Запеканка “киш”*		200 Вт + 200 Вт	30	В блюде, на решетке, уровень 2
Картофель gratinэ по-дофински		300 Вт + 200 Вт	30-35	В блюде, на решетке, уровень 1
Пирог из дрожжевого теста		200 Вт + 200 Вт	45	В блюде, на решетке, уровень 2

\* Предварительно разогрейте на режиме “традиционный”, затем выберите режим “традиционный” + микроволны.

## **“ТРАДИЦИОННЫЙ”**

Приготовление осуществляется нижним и верхним нагревательными элементами без конвекционного вентилятора.

Температура приготовления настраивается от 35 Вт до 220 Вт шагами по 5 Вт.

## **ТУРБО ГРИЛЬ**

Приготовление осуществляется элементом гриля + вентиляцией, что обеспечивает равномерное приготовление для толстых продуктов.

Температура приготовления настраивается от 50 Вт до 200 Вт шагами по 5 Вт.

## **ГРИЛЬ (сильный и средний)**

Этот режим позволяет готовить и подрумянивать мясные и запекаемые с сыром блюда.

Его можно использовать до или после приготовления, согласно рецепту.

В Вашем распоряжении 2 уровня гриля: **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** и **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**.

Обычно уровень **СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ** используется для приготовления на гриле мяса и рыбы, а уровень **СРЕДНИЙ ГРИЛЬ**, для запекания с сыром, а также для подрумянивания самых нежных продуктов.

Используйте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1, 2 или 3, исходя из высоты посуды или приготавливаемых продуктов.

## **КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ**

Приготовление осуществляется нижним, верхним и кольцевым нагревательными элементами с конвекционным вентилятором.

Температура приготовления настраивается от 50 Вт до 220 Вт шагами по 5 Вт.

## КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Режим конвекционного нагрева позволяет готовить и подрумянивать блюда, как в традиционной печи.



### **Советы:**

*Температура приготовления настраивается от 50 Вт до 220 Вт шагами по 5 Вт.*

*Всегда устанавливайте аксессуары (решётку или поддон) на уровне 1 или 2. Так Вы добьётесь лучшего распределения тепла и оптимальных результатов приготовления.*

*Используйте посуду, выдерживающую высокие температуры.*

*Если Вы желаете провести размораживание после готовки в режиме конвекционного нагрева, рекомендуется дать печи остыть около десяти минут, чтобы добиться лучшего результата.*

### **Готовка на 2-х уровнях:**

*Предварительно разогрейте печь.*

*Чтобы приготовить 2 яблочных пирога одновременно, 1 час при 200 Вт. Мы предлагаем вам готовить первый пирог в стеклянном поддоне на уровне 1, а второй в блюде для пирогов на решётке на уровне 3. Поменяйте блюда местами на середине времени приготовления.*

## ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ ТРАДИЦИОННЫЙ - ТУРБО ГРИЛЬ - СРЕДНИЙ и СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

Продукты	Уровень выступа	Традиц.	Турбо гриль	Грили	Время в мин
<b>Мясо</b>					
Жаркое из свинины (1 Кг)	2		170 °С		90
Жаркое из телятины (1 Кг)	2				70-75
Жаркое из говядины (1 Кг)	2-1	* 220 °С	190 °С		
Баранина (задняя нога, лопатка 1,5 Кг)	2-1		210 °С		55-60
Свинные рёбра, баранина	3			* GP3	
Говяжьи рёбра	1		220 °С	GP2-3	
Птица (1,2 Кг)	1		210 °С		50-60
Птица большим куском	1	200 °С			
Кролик	2				40-45
<b>Рыба</b>					
Готовая (дорада, лосось, хек)	2				35-45
<b>Овощи</b>					
Картофель gratin по-дофински	2				55-60
Лазанья	2				40-45
Фаршированные помидоры	2				45-55
<b>Выпечка</b>					
Савойское печенье	2				35-45
Миндальное пирожное	1				35-45
Руллет	2				8
Торт	1				45-60
Печенье	2				18-22
Песочное печенье	2				20-25
Крем (на водяной бане)	2				35-40
Печенье "Мадлен"	2	* 170 °С			10-12
Четыре четверти (пирог)	2				40-50
Творожник	1				65-75
Ромовая баба	1				45-50
Пирог с капустой	2				30-40
Пирог из песочного теста	2				30-40
Пирог из слоеного теста	2	* 220 °С			30-40
<b>Разное</b>					
Запеченный паштет (1 кг)	1	200 °С			80-90
Круглый пирог	2				40-65
Запеканка "киш"	1				30-35
Закрытые чугунные кастрюли (тушёное мясо...)	1				90-180
Хлеб (500 г муки)	2	* 205 °С			25-40
Хлеб на гриле	3			GP3	1-2

\* Перед готовкой, предварительно разогрейте печь до указанной температуры.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ - КОНВЕКЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Продукты	Уровень выступа	Комбиниро- ванный нагрев	Конвекцион- ный нагрев	Время в мин
<b>Мясо</b>				
Жаркое из свинины (1 Кг)	2		160 °С	90
Жаркое из телятины (1 Кг)	2		180 °С	70-75
Жаркое из говядины (1 Кг)				
Баранина (задняя нога, лопатка 1,5 Кг)	2-1		180 °С	55-60
Свинные рёбра, баранина				
Говяжьи рёбра				
Птица (1,2 Кг)	1		180 °С	50-60
Птица большим куском				
Кролик	2		220 °С	40-45
<b>Рыба</b>				
Готовая (дорада, лосось, хек)	2	200 °С	180 °С	35-45
<b>Овощи</b>				
Картофель gratinэ по-дофински	2	160 °С	180 °С	55-60
Лазанья	2		180 °С	40-45
Фаршированные помидоры	2	200 °С	180 °С	45-55
<b>Выпечка</b>				
Савойское печенье	2		150 °С	35-45
Миндальное пирожное	1		150 °С	35-45
Рулет	2	* 220 °С		8
Торт	1		160 °С	45-60
Печенье	2		180 °С	18-22
Песочное печенье	2		160 °С	20-25
Крем (на водяной бане)	2	160 °С	160 °С	35-40
Печенье "Мадлен"	2		* 170 °С	10-12
Четыре четверти (пирог)	2		170 °С	40-50
Творожник	1	170 °С	170 °С	65-75
Ромовая баба	1		180 °С	45-50
Пирог с капустой	2		170 °С	30-40
Пирог из песочного теста	2	200 °С		30-40
Пирог из слоеного теста	2	* 220 °С		30-40
<b>Разное</b>				
Запеченный паштет (1 кг)	1		200 °С	80-90
Круглый пирог	2	180 °С	170 °С	40-65
Запеканка "киш"	1	205 °С		30-35
Закрытые чугунные кастрюли (тушёное мясо...)	1		160 °С	90-180
Хлеб (500 г муки)	2		205 °С	25-40
Хлеб на гриле				

\* Перед готовкой, предварительно разогрейте печь до указанной температуры.

• **ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”**

Функция “Рецепты” выбирает для вас соответствующие параметры приготовления, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.


1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Рецепты” затем подтвердите.


2. Печь предлагает различные продукты.

Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- Свинина - Телятина - Индюшка
- Говядина
- Рыба
- Курица
- Овощи
- Волокнистые овощи
- Свежие блюда
- Замороженные блюда
- Замороженная пицца
- Запеканка “киш”
- Пирог

Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

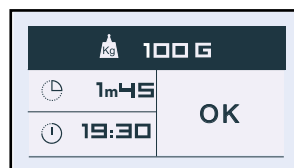
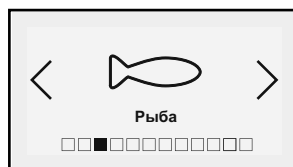
3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка ) кроме случая запеканок киш и пирогов, где время фиксировано. Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.

Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.



Пример





## • ФУНКЦИЯ “РЕЦЕПТЫ”

4. Поставьте ваше блюдо в печь.

5. Подтвердите, нажав на ОК; печь включается.

6. Печь издает звуковой сигнал и выключается по истечении времени приготовления, а анимация желает вам “Приятного аппетита”!

BON APPETIT !

## ИНСТРУКЦИИ ПО ФУНКЦИИ “РЕЦЕПТЫ”

	<b>Используемая мощность</b>	<b>Вес/Время минимум</b>	<b>Вес/Время максимум</b>
<b>СВИНИНА - ТЕЛЯТИНА - ИНДЮШКА</b>	МВ + конвекц. нагрев	500 г/25 мин	2000 г/75 мин
<b>ГОВЯДИНА</b>	МВ + конвекц. нагрев	500 г/15 мин	2000 г/40 мин
<b>РЫБА</b>	Микроволны	100 г/1 мин 45	1000 г/12 мин
		переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	
<b>КУРИЦА</b>	МВ + конвекц. нагрев	500 г/20 мин	2000 г/55 мин
<b>ОВОЩИ</b>	Микроволны	100 г/3 мин 10	1000 г/18 мин
		переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	
<b>ВОЛОКНИСТЫЕ ОВОЩИ</b>	Микроволны	100 г/4 мин	1000 г/21 мин
		переверните продукт при звуковом сигнале (середина приготовления)	
<b>СВЕЖИЕ БЛЮДА</b>	Гриль + МВ	500 г/минимум 12 мин	2 000 г/максимум 37 минут
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛЮДА</b>	Гриль + МВ	250 г/8 мин	1000 г/25 мин
<b>ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА</b>	Конвекционный нагрев	100 г/минимум 10 мин	750 г/максимум 23 мин 30
<b>ЗАПЕКАНКА “КИШ”</b>	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	
<b>ПИРОГ</b>	МВ + конвекц. нагрев	35 мин фиксировано	

**ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”**

<p><b>Свинина, телятина, индюшка &amp; Говядина</b></p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать жаркое из индюшки, свинины или телятины весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Выбирайте куски мяса без шпика, чтобы избежать брызги жира и дым. Выньте мясо из холодильника и оставьте на 1 час при комнатной температуре, прежде чем ставить его в печь. Поставьте блюдо на решётку на уровне 2. После приготовления, дайте жаркому, обёрнутому в алюминиевую фольгу, постоять 10 минут. Это ожидание способствует размягчению тканей, и жаркое сохраняет всю свою нежность. По окончании приготовления добавьте приправы.</p>
<p><b>Рыба</b></p>	<p>Этот режим позволяет готовить рыбу весом от 100 г до 1000 г. Все виды рыб подходят для готовки в микроволновой печи. Просто удостоверьтесь в том, что выбранная Вами рыба свежая. Приготовление осуществляется в режиме микроволны. Рыбу можно готовить целиком (в таком случае сделайте надрез на наиболее толстой части), кусочками или в виде филе. Расположите рыбу на круглом или овальном стеклянном блюде, приспособленном для микроволновых печей, добавьте 2-3 ложки воды, лимона или белого вина, накройте крышкой от блюда или плёнкой, по окончании приготовления добавьте приправы. Поставьте блюдо на решётку на уровне 1.</p>
<p><b>Курица</b></p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать курицу целиком или кусочками (ножки) весом от 500 г до 2000 г. Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев и/или гриль. Используйте посуду, приспособленную для микроволновых печей и выдерживающую высокую температуру, предпочтительно керамическую (меньше брызг, чем в стеклянной). Куриные ножки можно класть непосредственно на стеклянный поддон. Проткните кожу птицы, чтобы избежать разбрызгивания. Добавьте в курицу растительного масла, соли, перца и приправ по вкусу. Курица целиком: поставьте блюдо на решётку на уровне 1. Куриные ножки: до 900 г, ставьте поддон на уровень 2. По окончании приготовления дайте птице постоять 5 минут в печи перед тем, как её подавать.</p>

**ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”**

<b>Овощи</b>	<p>Эти функции позволяют готовить овощи весом от 100 г до 1000 г. Приготовление осуществляется в режиме микроволны.</p> <p>Выберите свежие овощи и готовьте их с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 ложками воды до 200 г</li> <li>- 1/2 дл воды до 500 г</li> <li>- 1 дл воды до 1000 г</li> </ul> <p>Подберите посуду под количество продуктов, накройте, за исключением грибов.</p> <p>Поставьте блюдо на решётку на уровне 1.</p> <p>Звуковой сигнал по истечении половины времени приготовления указывает, что необходимо перемешать продукты. Добавьте масла и приправ по желанию.</p> <p>По окончании приготовления дайте овощам постоять несколько минут, прежде чем их подавать.</p> <p><b>Мягкие овощи</b>, содержащие больше воды: Кабачки, нарезанные кружочками или кубиками, тонко нарезанный лук-порей, целый калиброванный или нарезанный кружочками одинаковой толщины картофель, помидоры порезанные на четвертинки, цикорий, разрезанный на 4 части и сбрызнутый соком лимона, листья шпината, тонко нарезанные грибы, и т.д.</p> <p><b>Более твердые и более волокнистые овощи</b>: Брюссельская капуста, тонко нарезанная белокочанная капуста, цветная капуста или брокколи, нарезанная соцветиями, нарезанная кружочками морковь, нарезанный кубиками корень сельдерея, и т.д.</p>
<b>Свежие блюда &amp; Блюда замороженные</b>	<p>Этот режим позволяет разогревать и запекать готовые замороженные блюда (лазаны болоньеза, картофель гратинэ по дофински, картофельная запеканка с мясом, запеченная с сыром рыба, и т.д) весом от 250 г до 2000 г.</p> <p>Разогрев или приготовление осуществляется в режиме микроволны + гриль.</p> <p>Извлеките продукт из заводской упаковки и уложите в блюдо, пригодное для микроволновых печей, и устойчивое к высоким температурам. Отдавайте предпочтение посуде под размер приготавливаемого блюда. Не накрывать.</p> <p>Поставьте блюдо на решётку на уровне 1.</p>
<b>Пицца замороженная</b>	<p>Этот режим позволяет разогревать и подрумянивать замороженные пиццы весом от 100 г до 750 г.</p> <p>Восстановление или приготовление осуществляется в режиме конвекционного нагрева.</p> <p>Извлеките пиццу из заводской упаковки и положите на решетку на уровне 2.</p>

**ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ В РЕЖИМЕ “РЕЦЕПТЫ”**

<p><b>Запеканка “киш” &amp; Пирог</b></p>	<p>Этот режим позволяет готовить и подрумянивать свежие запеканки киш диаметром от 27 до 30 см.</p> <p>Приготовление осуществляется в комбинированном режиме микроволны + конвекционный нагрев.</p> <p>Используйте форму для пирогов, приспособленную для микроволновых печей и устойчивую к высоким температурам (из пиростекла, фарфора...)</p> <p>Если вы используете готовое к употреблению тесто, оставьте бумагу для готовки. Обрежьте лишнюю бумагу по размеру блюда.</p> <p>Поставьте форму для пирогов на решётку на уровне 2.</p> <p><b>Советы:</b> Не используйте металлическую форму. Как только начинка положена в тесто, ставьте запеканку готовить. Никогда не давайте тесту осесть, иначе он приготовится неправильно.</p>
---	--

## • ФУНКЦИЯ “АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ”

Функция “Автора размораживание” выбирает для вас соответствующие параметры размораживания, в зависимости от приготавливаемого продукта и его веса.

1. Нажмите на кнопки < или >. Выберите “Автора размораживание”, затем подтвердите.

2. Печь предлагает различные продукты.


Нажмите на кнопки < или >, чтобы выбрать из предложенного списка:

- Хлеб
- Выпечка
- Овощи
- Рыба
- Свинина
- Красное мясо
- Птица

Сделав выбор, подтвердите нажав ОК.

3. После выбора продукта, печь просит вас ввести его вес (клеточка **kg**) кроме случая овощей, где предлагаемое время может меняться.

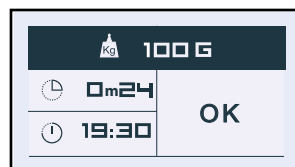
Введите вес, печь автоматически рассчитает и покажет идеальную продолжительность приготовления.

Вы можете, если желаете, изменить время окончания приготовления, выбрав клеточку , и выведя на дисплей новое время окончания приготовления.

Подтвердите, нажав ОК.



### Пример



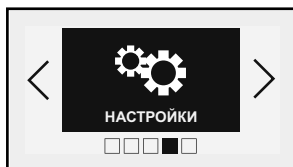
## • ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Настройки”.

Подтвердите, нажав на ОК.

Вы получаете доступ к следующим настройкам:

- **Время** (см. начало главы)
- **Звук**
- **Индикация**
- **Потребление**
- **Язык**
- **Услуги De Dietrich**



### Звук:

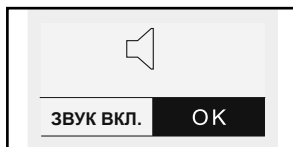
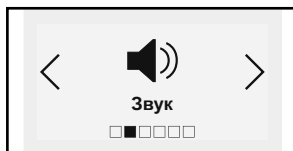
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Звук”.

#### **Настройка звука, производимого при использовании кнопок:**

Вы можете по желанию убрать звуковые сигналы, производимые при каждом подтверждении.

Для этого, зайдите в эту опцию и выберите:

Вір on (Звук вкл.) (включен) или Вір off (Звук выкл.) (без звука). Подтвердите выбор.



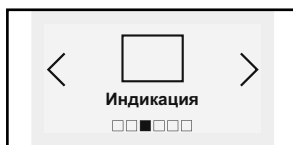
### Индикация:

#### **Настройка контрастности дисплея:**

Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Индикация”. Подтвердите выбор.

Выберите контрастную линейку при помощи кнопок < или > и подтвердите.

Увеличьте или уменьшите контрастность при помощи кнопок < или >, затем подтвердите, нажав на ОК.



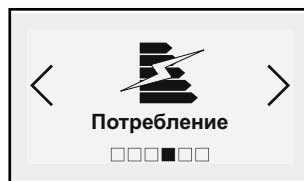
## • ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

### Потребление:

**- Настройка потребления электроэнергии:**  
Зайдя в это окно, у вас появится возможность просмотреть потребление электроэнергии вашей печи с момента последнего обнуления (RAZ).

Если вы пользуетесь контрактом EDF с непиковыми часами, вы можете ввести соответствующие диапазоны времени, и таким образом узнать потребление в пиковые/непиковые часы.

Чтобы ввести или изменить данные, подтвердите, а затем введите диапазоны времени по периодам.



*Время окончания  
“непиковых часов”*

*Начало  
“непиковых часов”*

*Вы можете ввести до  
3 различных периодов*



### Язык:

#### **- Настройка языка:**

Выбрав это окно, вы можете выбрать язык для общения с вашей печью.

Имеются различные языки:

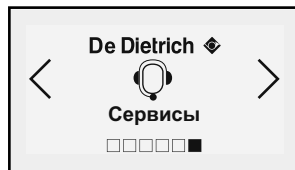
Французский	Словацкий	Норвежский
Английский	Венгерский	Шведский
Немецкий	Польский	Финский
Испанский	Итальянский	Датский
Португальский	Греческий	
Голландский	Русский	
Чешский	Иврит	



## • ФУНКЦИЯ “НАСТРОЙКИ”

### Услуги De Dietrich

Эта опция позволяет вам получить координаты отдела по работе с потребителями и послепродажного обслуживания.



## • ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Эта опция позволяет пользоваться функцией таймера.

Данная функция доступна кроме случаев использования печи в режиме приготовления или пиролиза.

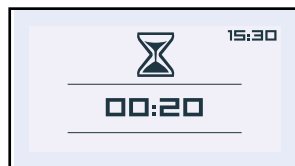
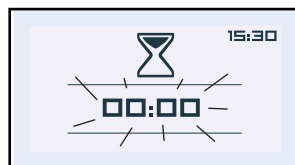
Нажмите на кнопки < или >, до выхода в окно “Таймер”, затем подтвердите.

В окне мигает 00:00.

Введите нужное время при помощи кнопок < или > и подтвердите кнопкой ОК.

Таймер начинает отсчет времени с момента подтверждения и звонит по окончании отсчета.


Нажмите на кнопку Стоп, чтобы выключить звонок.






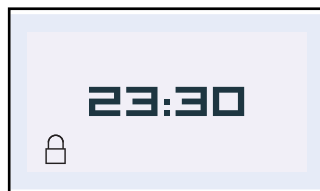
## • БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

Вы можете ограничить доступ детей к органам управления печи, выполнив следующие действия:

печь должна быть выключена; нажмите на кнопку  и удерживайте в течение нескольких секунд, в нижней части дисплея отображается “ключ”, доступ к панели управления вашей печи заблокирован.

Чтобы разблокировать ее, снова нажмите на кнопку , выберите затем клеточку “Разблокировать” и подтвердите.

Органы управления Вашей печи вновь доступны.



### **Внимание**

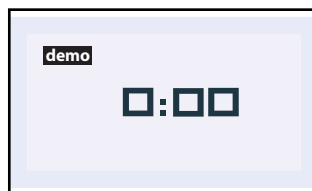
**Вы не можете заблокировать печь, если Вы уже запрограммировали приготовление.**

## • РЕЖИМ “ДЕМО”

### **Чтобы включить режим ДЕМО:**

Настройте время на 0:00 (смотри главу “Настройка времени”), затем подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд до появления надписи “ДЕМО” на дисплее.



### **Чтобы отключить режим ДЕМО:**

Настройте время на 0:00. Подтвердите.

Нажмите одновременно и удерживайте кнопки < и > в течение 10 секунд, пока не исчезнет надпись “ДЕМО” на дисплее.



### **Внимание**

**Когда ваша печь находится в режиме “Демо”, нагревательные элементы отключены.**

Тесты рабочей пригодности согласно нормам CEI/EN/NF EN 60705;

Международная Электротехническая комиссия SC.59K установила нормы относительно сравнительных рабочих испытаний для различных микроволновых печей. Для данного прибора мы рекомендуем следующее:

Испытание	Нагрузка	Прибл. время	Переключатель мощности	Посуда/Советы
Яичный крем (12.3.1)	1 000 г	16-18 мин	500 Вт	Пирекс 227 в стеклянном блюде на 2 уступе.
Савойский Торт (12.3.2)	475 г	7 мин	700 Вт	Пирекс 827 решетка на 1-м уступе
Пирог с мясом (12.3.3)	900 г	14 мин	700 Вт	Пирекс 838 Накрыть пластиковой плёнкой
Размораживание мяса (13.3)	500 г	3 мин 16	АВТОРАЗМОРАЖИВАНИЕ P1	решетка на 1-м уступе
Размораживание малины (B.2.1)	250 Г	6 - 7 мин	200 Вт	На плоской тарелке
Запеченный с сыром картофель (12.3.4)	1 100 г	23-25 мин	Конвекционный нагрев 220 Вт + 400 Вт	Пирекс 827 решетка на 1-м уступе
Курица (12.3.6)	1 400 г	41 мин	АВТО P4	Эмалированное керамическое блюдо на решетке на 1-м уступе
		30 мин	Сильный гриль + 500 Вт	Поставьте на решетку на 1-м уступе, со стеклянной тарелкой под низ По прошествии половины времени переверните
Торт (12.3.5)	700 г	20 мин	Конвекционный нагрев 220 Вт + 200 Вт	Пирекс 827 Поставьте на решетку на 1-м уступе

Тесты рабочей пригодности согласно стандарту EN 60350:

Кухонные плиты, духовые шкафы, электрические печи и грили для домашнего применения -

Способ измерения рабочей пригодности:

Испытание	Режим приготовления	Темп.	Уступ	Время	Примечание
ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (8.4.1)	Конвекционный нагрев	200 Вт	2-й	23 мин	стеклянное блюдо печи
МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ (8.4.2)	Конвекционный нагрев	170 Вт	2-й	22 мин	стеклянное блюдо печи
САВОЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ (8.5.1)	Конвекционный нагрев	170 Вт	1-й	40 мин	форма на решетке + 5 мин в выключенной печи
ТОРТ С ЯБЛОКАМИ (8.5.2)	Комбинированный нагрев	200 Вт	1-й	50/55 мин	форма 20 см на решетке
ПОВЕРХНОСТНЫЙ ГРИЛЬ (9.1)	Сильный гриль	P3	2-й	3/4 мин	разогрев 5 мин Хлеб на решетке Дверца закрыта

• **ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ**

Ремонтные работы на Вашем приборе должны выполняться квалифицированным специалистом, представителем компании. При обращении в сервисный центр, сообщите полную информацию по вашему оборудованию (модель, тип, серийный номер). Эти сведения имеются на информационной пластине (Рис. 1).

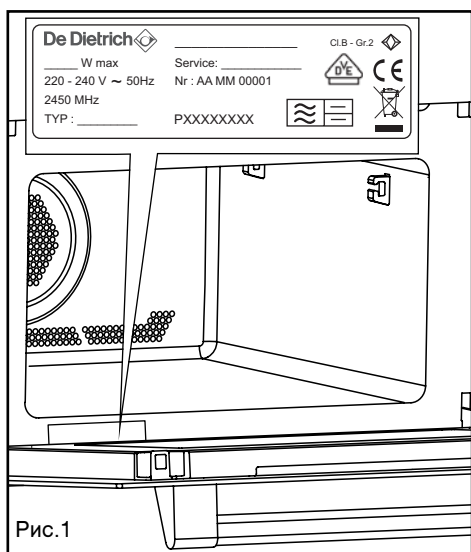


Рис.1

**ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ**

При выполнении технического обслуживания требуйте использовать только **оригинальные сертифицированные запасные детали.**



\* Услуга предоставлена FagorBrandt SAS, арендатор предприятия, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Bethunes, 95310 Saint Ouen L'Aumone, акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, арендатор предприятия - акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.