

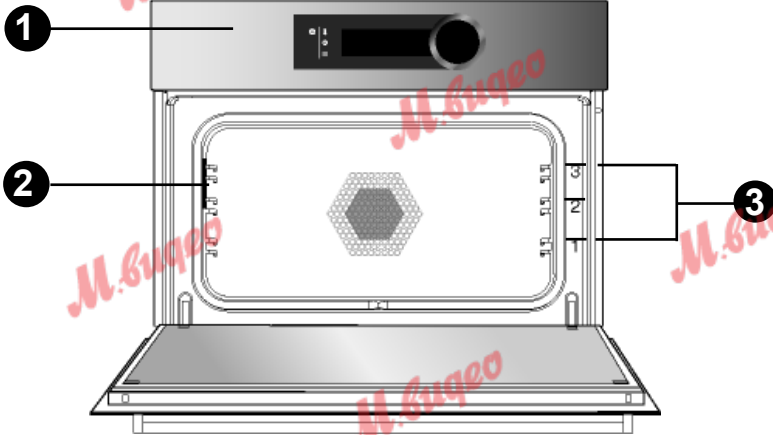
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

DKP 7320

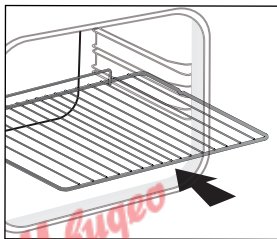
De Dietrich 

1

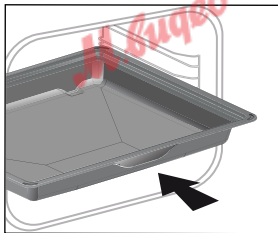


4

A



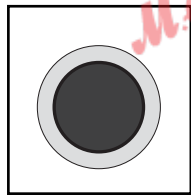
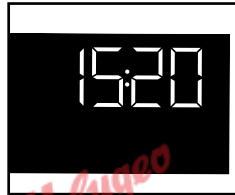
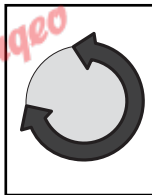
B



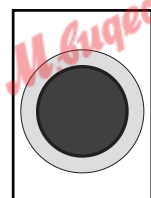
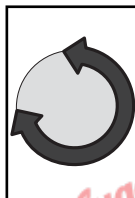
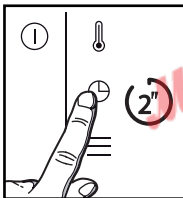
•2



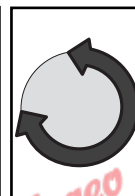
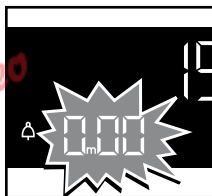
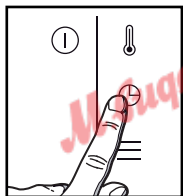
A



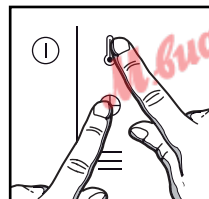
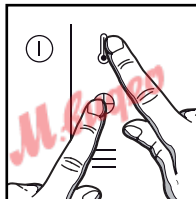
B



C



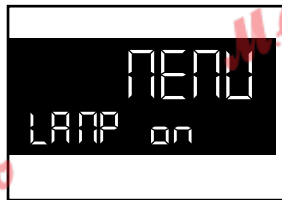
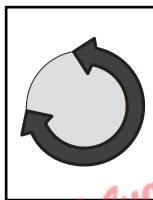
D



•2



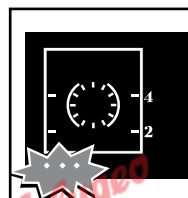
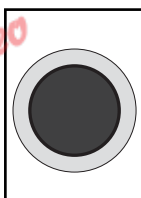
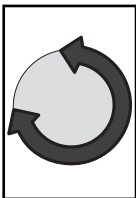
E



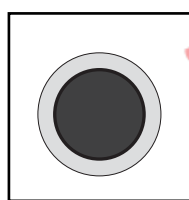
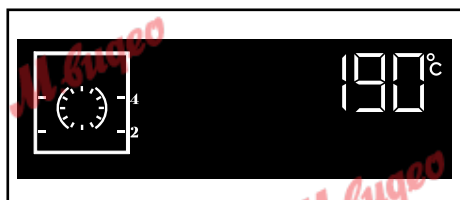
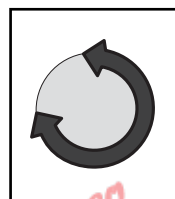
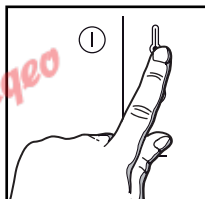
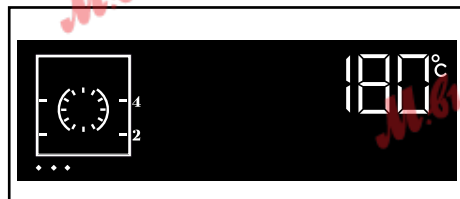
•3



A



B



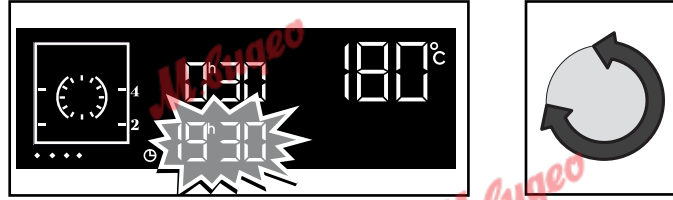
3



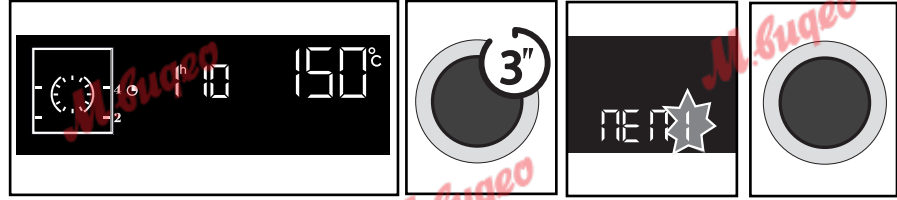
C



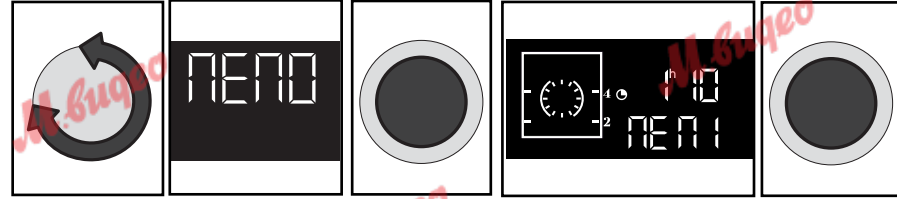
D



E



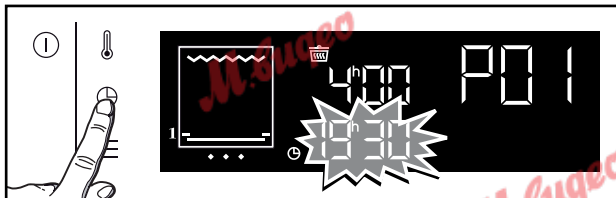
F



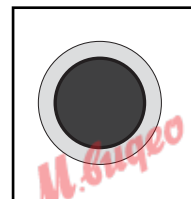
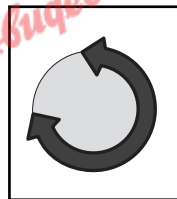
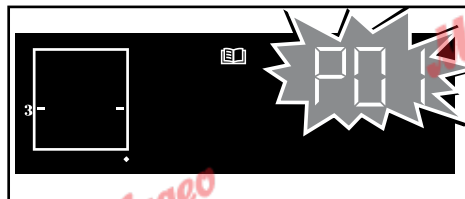
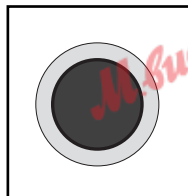
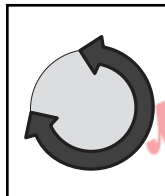
•3



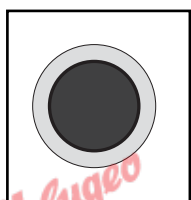
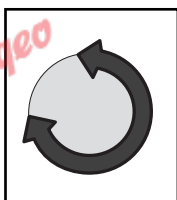
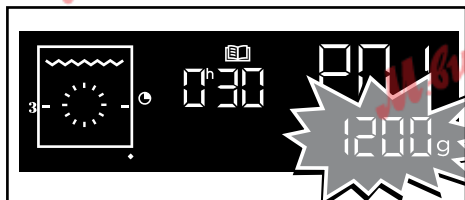
G



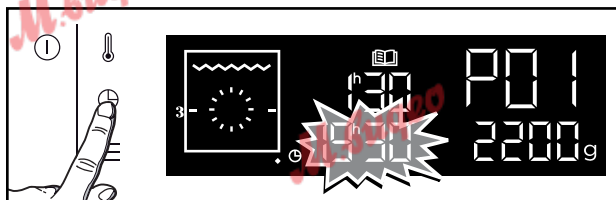
H



I



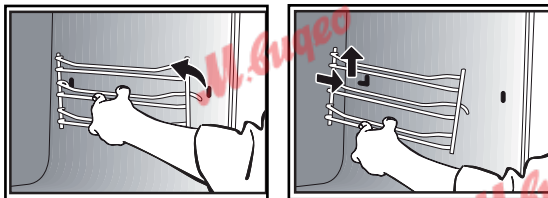
J



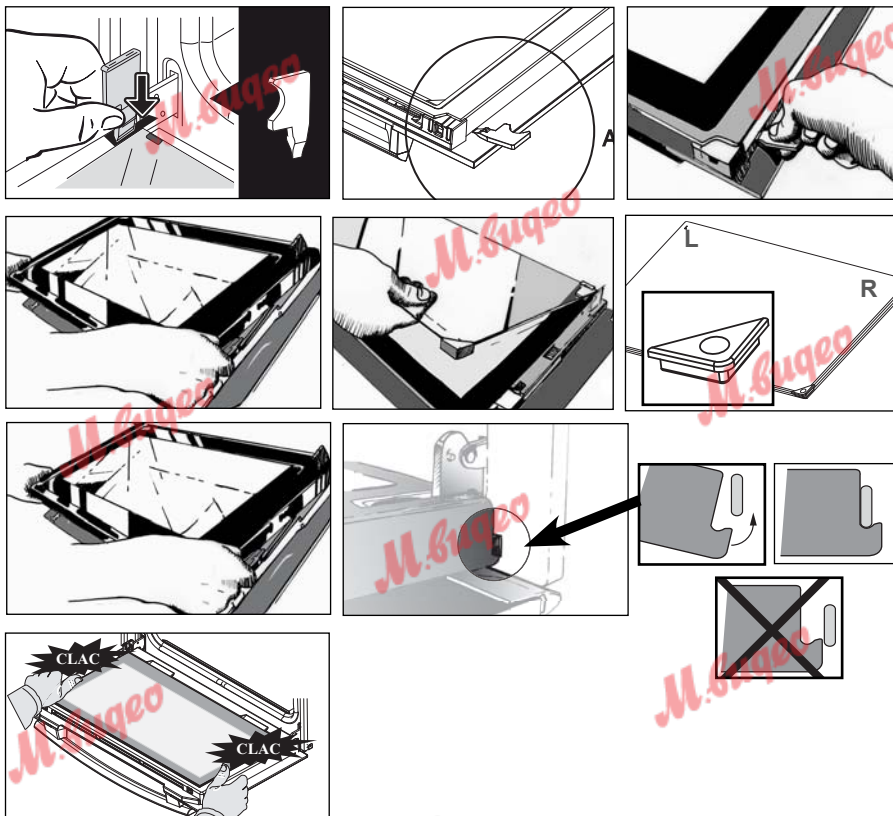
4



A



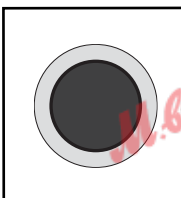
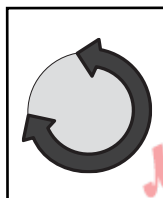
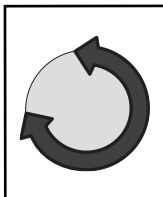
B



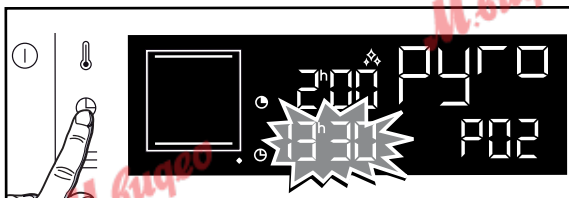
• 4



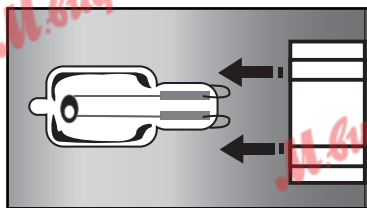
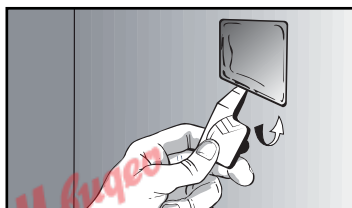
C



D



E



RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Наша продукция понравится вам с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и изысканным в совершенной гармонии одних

с другими. К этому духовому шкафу так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовой технологии гарантируют высокое качество продукции De Dietrich

, которая не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich



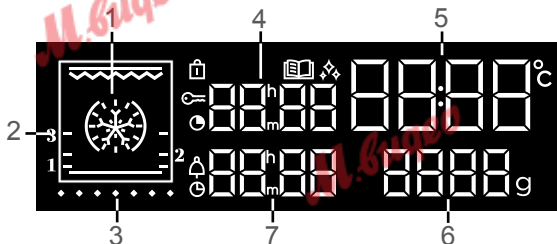
СОДЕРЖАНИЕ

Описание духового шкафа	3
Панель управления	3
Принадлежности	4
Настройки.....	5
Установка времени	5
Изменение времени	5
Таймер	5
Блокировка панели управления	5
Меню настроек.....	5
Выполнить приготовление	6
Режим «СПЕЦИАЛИСТ».....	6
- Обычный режим приготовления	6
- Запрограммировать температуру, длительность	6
- Приготовление с отложенным стартом.....	7
- Сохранить программу приготовления	7
- Функции приготовления в режиме «Специалист».....	8
Режим «РЕЦЕПТЫ».....	10
- Рекомендации и хитрости	
Тесты рабочей пригодности	12
Техническое обслуживание	13
Внешняя поверхность	13
Демонтаж проволочных решеток	13
Очистка внутренних стекол.....	13
Снятие и установка дверцы	13
Самоочистка при помощи пиролиза	14
Замена лампочки	15
Неисправности и способы их устранения	15
Служба послепродажного обслуживания.....	16

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДИСПЛЕЙ



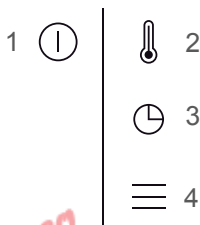
- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Индикатор выбора уровней
- 3 Индикатор повышения температуры
- 4 Отображение длительности приготовления
- 5 Отображение времени и температуры духового шкафа
- 6 Отображение веса
- 7 Отображение таймера и времени

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Рецепты»
- Индикатор самоочистки (пиролиз)
- Индикатор блокировки дверцы
- Индикатор длительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления

Примечание:

По умолчанию после высвечивания показаний часов дисплей гаснет через несколько минут, если пользователь не производит никаких действий. Данную функцию можно изменить функцией «показ текущего времени» в меню Настройки.

КНОПКИ



- 1 Работа / останов
 - 2 Настройка температуры
 - 3 Настройка времени, длительности и окончания
 - 4 приготовления, таймера
- Доступ к МЕНЮ настроек

РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Речь идет о вращающейся ручке с нажимом в центре, позволяющей выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их.

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:



ПОВОЕРНИТЕ ручку.



Для подтверждения выбора НАЖМИТЕ на центр ручки.

1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



2 ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Техническое обслуживание».

3 НА ПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 3 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, блюда и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

4 ПРИ НАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию (рис. А).

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

Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.

Многофункциональное блюдо, глубокий поддон 45 мм (рис. В).

Вставляется в направляющие под решеткой, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Он служит для сбора сока и жира жарящегося мяса; его можно также использовать, наполовину наполнив водой, для приготовления на водяной бане.



Рекомендация

Чтобы избежать выделения дыма во время приготовления, мы советуем вам добавить немного воды или масла на дно глубокого поддона.



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности.



Под воздействием жары принадлежности могут деформироваться, хотя это и не ухудшит их функциональность. После охлаждения они снова примут свою прежнюю форму.

2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При подаче напряжения на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Нажмите на кнопку в течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку .

0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения, запустится обратный отсчет.

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

Примечание: у вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент.

Для отмены вернитесь в меню таймера и установите на 00:00.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ Защита от детей (рис. D)

Нажмите одновременно на кнопки и до отображения символа на экране. Блокировка панели управления доступна во время приготовления или остановки печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной во время приготовления.

Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа: освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим. С этой целью нажмите в течение нескольких секунд на кнопку , чтобы войти в меню настроек. См. таблицу ниже:

Установленные параметры по умолчанию	Лампочка: Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления.
MENU LAMP on	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы
MENU Snd on	Показ времени Положение ВКЛ по умолчанию Высвечивается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут Положение OFF : дисплей продолжает гореть
MENU SLEE on	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до
MENU Lcd 50	ДЕМО-режим : Включите / отключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Отключите его, чтобы ваш духовой
MENU DEMO off	

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ВЫПОЛНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этого духового шкафа можно выбрать 2 различных типа программ, в зависимости от того, что вам известно о приготовлении вашего рецепта:

- Рецепт, вся информация о приготовлении которого у вас есть (вы сами выбираете тип, температуру и продолжительность приготовления); выберите режим «СПЕЦИАЛИСТ».

- Рецепт, для приготовления которого вам нужна подсказка духового шкафа, (вы выбираете только предлагаемый тип продукта и его вес, а шкаф сам выбирает наиболее подходящие параметры: температуру, продолжительность приготовления, тип приготовления); выберите режим «РЕЦЕПТЫ».



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.

РЕЖИМ «СПЕЦИАЛИСТ»

Режим «Специалист» позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру, тип и длительность приготовления.

- Доступ к меню «Специалист» на дисплее можно получить, нажав на ручку или повернув ее, или нажав на одну из кнопок ① или ③.

- Затем выберите тип приготовления

из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения



КОНВЕКТОР



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ



КОМБИНИРОВАННЫЙ
НАГРЕВ



ИЗМЕНЯЕМЫЙ
ГРИЛЬ



КОНВЕКЦИОННЫЙ
РЕЖИМ



ПОДОГРЕВ



ЭКО



РАЗМОРОЗКА



КОМБИНИРОВАННЫЙ
НАГРЕВ



ХЛЕБ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. А)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните ручку до функции приготовления по вашему выбору, затем подтвердите.

Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует одну (или две) высоту(ы) направляющих и изменяемую температуру.

После этого духовой шкаф начнет нагреваться, о чем сообщит мигающий индикатор температуры. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на .

Настройте температуру, поворачивая

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на ☺, длительность приготовления мигает, настройка возможна.

Поверните ручку, чтобы настроить длительность приготовления. Нажмите ее для подтверждения.

Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования длительности вам посоветует длительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления. Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. **Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.**

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	30 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ЭКО	30 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 - 10 мин
ПОДОГРЕВ	60 мин
РАЗМОРОЗКА	60 мин
ХЛЕБ	40 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как для программирования длительности. После настройки длительности приготовления нажмите на кнопку ☺. Индикация дисплея мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

Через несколько секунд время окончания приготовления будет зафиксировано автоматически. Индикатор окончания приготовления прекращает мигать.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

- Программирование (рис. E) :

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и длительность, затем поворачивайте ручку до «MEM 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из трех памятных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую. Во время запоминания не программируется приготовление с отложенным началом.

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис. F): Поверните ручку до MEMO, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную.






Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на ☺, настройка времени окончания приготовления и подтверждение).

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ «СПЕЦИАЛИСТ»

 Разогрейте предварительно ваш духовой шкаф перед любым приготовлением.

Положение	Рекомендуемая Т°С минимальная - максимальная	Применение
 Конвектор	190°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
 Комбини- рованный нагрев	180°С 35°С - 230°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.
 Конвекцион- ный режим	200°С 35°С - 275°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде
 ЭКО*	190°С 35°С - 275°С	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
 Турбо	190°С 100°С - 250°С	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира. Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе.
 Верхний нагрев	180°С 75°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательнo в керамической посуде.

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Положение	Рекомендуемая Т°С минимальная - максимальная	Применение
 Подогрев	60°C 35°C - 100°C	Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°C (приспособление для согревания тарелок, разморозка).
 Разморозка	35°C 35°C - 75°C	Идеально подходит для деликатесов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°C (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).
 Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. Предварительно разогрейте и поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.

*Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейской Комиссии (ЕК) 65/2014.



Рекомендации в отношении экономии энергии.

Избегайте открывать дверцу во время приготовления, чтобы не растрчивать тепло.



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

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ




РЕЖИМ «РЕЦЕПТЫ»

Функция «Рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его массы.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. Н)

Выберите на экране «Guide» («Справочник») с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.


Предварительно запрограммированы 15 рецептов. Обратитесь к таблице напротив.

Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии.

Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручкой, затем подтвердите.


Духовой шкаф автоматически рассчитает идеальную длительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. J)

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на  и отобразив новое время окончания приготовления, когда духовой шкаф начал работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

Духовой шкаф останавливается и запускается позже, чтобы приготовление закончилось в ожидаемое время.

 Для рецептов, для которых требуется предварительный нагрев, невозможно выполнить приготовление с отсроченным началом.

Продукты	15 Рецепты
Утиное филе	P01 *
Жаренный цыпленок	P02
Баранья лопатка	P03
Жаркое Говядина	P04
Телячьи ребрышки	P05
Жаркое свинина	P06
Куски лосося	P07 *
Форель	P08
Лазанья	P09
Фаршированные томаты	P10
Пицца	P11 *
Запеканка	P12
Кексы	P13
Йогуртовый пирог	P14
Полуфабрикат багета	P15

* Для этих блюд необходим предварительный нагрев.

Поставьте ваше блюдо только в конце предварительного нагрева, обратный отсчет времени начнется с этого момента.

• 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

• Говядина, свинина, баранина

- Обязательно выбирайте любое мясо из морозильника задолго до приготовления: перепады холодной и горячей температуры делают мясо жестким. В результате жаркое из говядины будет с корочкой сверху, красной внутри и горячей в центре.

Не солите блюдо перед приготовлением: соль поглощает кровь и делает мясо сухим. Переворачивайте мясо при помощи лопаточки: если мясо проколоть, кровь вытечет. Всегда оставляйте мясо на 5-10 минут после приготовления. Заверните его в фольгу и оставьте в горячей духовке с открытой дверцей: таким образом кровь, которая поднялась вверх во время приготовления, опустится и сделает мясо сочным.

Используйте для жарки керамические формы: в стеклянной посуде жир разбрызгивается сильнее.

- Также не используйте для приготовления эмалированные противни.

- Не прокалывайте жаркое из баранины зубчиками чеснока, т.к. из нее вытечет кровь; лучше заложить чеснок между косточкой и мякотью или положить неочищенный чеснок рядом с ножкой и раздавить его в конце приготовления для придания соусу особого аромата. Процедите соус и подавайте горячим в соуснике.

• Рыба

- При покупке должна иметь приятный и слабый запах моря.

- Тело рыбы должно быть плотным и тугим, чешуя должна плотно прилегать

к коже, глаза должны быть живыми и выпуклыми, а жабры — блестящими и влажными.

• Пироги, запеканки

- Советуем не использовать для приготовления формы из стекла и фарфора: учитывая толщину стенок, такие формы продлевают время приготовления и лишают нижнюю часть блюда хрустящей текстуры.

- Если вы готовите пирог с фруктами, низ пирога может размякнуть. Вам достаточно выложить на него несколько ложек манной крупы крупного помола, толченого печенья, миндальной пудры или тапиоки, которые поглощают сок.

- С сырыми или замороженными овощами (лук-порей, шпинат, брокколи или томаты) вы можете посыпать дно блюда столовой ложкой кукурузной муки.

- Пицца

Чтобы сыр или томатный соус не вытекали в духовку, вы можете положить лист пергаментной бумаги между грилем и пиццей.

3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ТЕСТЫ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ СОГЛАСНО СТАНДАРТУ EN 60350 :

Испытание	Последовательность приготовления	T°C	Уровень	Время	Замечания
Печенье (8.4.1)	Конвектор	165	2	18-20 мин	Противень для выпечки
	Конвекционный режим	200	2	20-23 мин	Противень для выпечки lissium
	Конвектор	165	3 / 1	22-25 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Маленькие пирожные (8.4.2)	Конвектор	165	2	22-25 мин	Противень для выпечки
	Конвектор	160	3 / 1	22 мин	Предварительно нагретая печь: -Противень для выпечки -Эмалированная посуда
Савойский пирог (8.5.1)	Конвектор	170	1	35-40 мин	Предварительно нагретая печь, форма на гриле + 5 мин в выключенной печи без предварительного нагрева
	Конвекционный режим	175	1	45 мин	2 уровня неприменимо
Пирог с яблоками (8.5.2)	Комбинированный нагрев	180	1	50-55 мин	Форма 20 см на гриле
	Конвектор	180	3 / 1	50-55 мин	Предварительно нагретая печь: -Эмалированная посуда на 1-ом уровне
Поверхность гриля (9.1)	Двойной гриль	P4	2	2-3 мин	Предварительный нагрев 5 мин Хлеб на гриле Дверца закрыта

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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



Внимание

Для выполнения очистки внутренней камеры духовой шкафа необходимо выключить.

Перед тем как приступить к снятию, дайте ему остыть и убедитесь, что он отключен от сети питания.

ДЕМОНТАЖ ПРОВОЛОЧНЫХ РЕШЕТОК (рис. А)

Поднимите переднюю часть проволочной решетки вверх, толкните блок проволочной решетки и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок проволочной решетки на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд. Извлеките таким образом 2 проволочных решетки.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

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



Предупреждение

Не используйте абразивные средства для ухода, а также жесткие металлические губки и скребки для чистки стеклянной дверцы печи, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. В)

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее с помощью двух красных упоров.

Они поставляются в пластмассовом кармашке вашего прибора.

- Чтобы извлечь каркас вместе со стеклом, поступайте следующим образом:

Вставьте два других красных упора в предусмотренные для этого места А.

- Поднимите как рычагом каркас, чтобы отщелкнуть каркас со стеклом.

- Вытащите каркас со стеклом.

- Вытащите все внутренние стекла дверцы, поворачивая их.

Сюда входят 2 стекла, у 1-ого имеются 2 каучуковых упора на 2 передних углах.

- Очистите стекло с помощью мягкой губки и средства для мытья посуды.

Не опускайте стекло в воду.

Не используйте ни чистящих паст, ни абразивных губок. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.

- После очистки поставьте 1-ое стекло в дверцу.

Снова установите 2 каучуковых черных упора на передние уголки перед 2-ым стеклом, обращая внимание на указания:

Вверху слева: L

Вверху справа: R

Затем поставьте на место в дверцу 2-ое стекло, установив его на первое.

Поставьте каркас вместе с наружными стеклами в дверцу.

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Будьте внимательны, чтобы правильно вставить каркас под выступ со стороны места соединения.

- Защелкните каркас, придавив его дверцей. Не нажимайте только на каркас.

Ваш прибор снова готов к работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

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 жира и вытекания.

Перед тем как приступить к очистке пиролизом вашего духового шкафа, удалите значительные подтеки, которые могли появиться. Удалите остатки жира с дверцы с помощью смоченной губки.

Для вашей безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы.

Разблокировка дверцы невозможна.



Перед очисткой пиролизом извлеките все принадлежности. Ваш духовой шкаф оснащен эмалированными проволочными решетками: нет необходимости вынимать их перед выполнением пиролиза.

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются 2 цикла пиролиза:



режим Pyro ECO на 1 час 30 минут;




пиролиз на 2 часа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА (рис. С)

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать.

Поверните переключатель функций на один из циклов самоочистки.

Начинается пиролиз. Сразу после подтверждения (нажатия на ручку) начинается обратный отсчет времени.

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

По окончании пиролиза мигает индикатор 0:00.



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

ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Следуйте инструкциям, описанным в предыдущем параграфе, затем установите желаемое время окончания пиролиза, нажав на кнопку . Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -. После этих операций начало пиролиза будет отсрочено так, чтобы пиролиз завершился к запрограммированному времени окончания. После окончания пиролиза установите переключатель функций на 0.

• 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. Е)

Параметры лампочки:
25 Вт, 220-240 В~, 300°C, G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Вначале снимите левую боковую проволочную решетку.

Доступ к лампочке внутри печи.

Приподнимите при помощи приспособления красный упор на стекле, чтобы снять его.

Замените лампочку (используйте каучковую перчатку, которая облегчит процесс снятия) , затем вновь зажмите стекло и подключите ваш духовой шкаф.



Внимание. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети

• 5 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



- Духовой шкаф не греет.

Проверьте, чтобы духовой шкаф был правильно подключен и предохранитель вашего прибора был рабочим. Проверьте, не настроен ли духовой шкаф на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Лампочка духового шкафа не светится. Замените лампочку или предохранитель.

Проверьте правильность подключения духового шкафа.

- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.** Это нормально, для снижения внутренней и внешней температуры шкафа вентиляция после приготовления может работать до 1 часа максимум. После одного часа

обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Не выполняется очистка пиролизом.**

Проверьте, закрыта ли дверца. Если это связано с неисправностью блокировки дверцы или с температурным датчиком, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

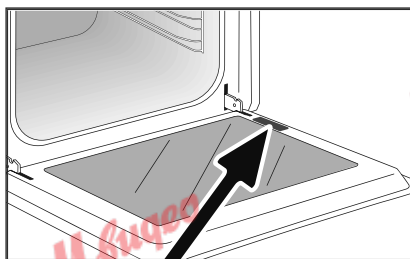
- **Символ «блокировка дверцы» мигает на дисплее.** Неисправность блокировки дверцы, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

• 6 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ВО ФРАНЦИИ

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



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

В Коммерческие реквизиты
С Эксплуатационные данные
H Номер серии

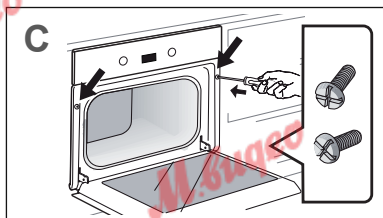
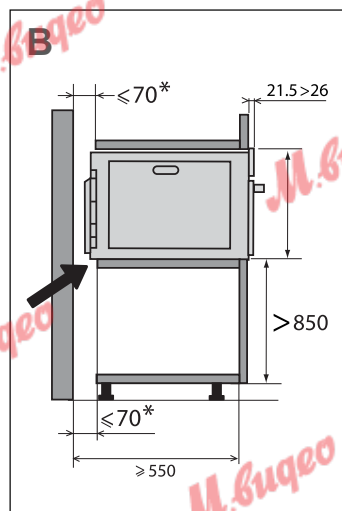
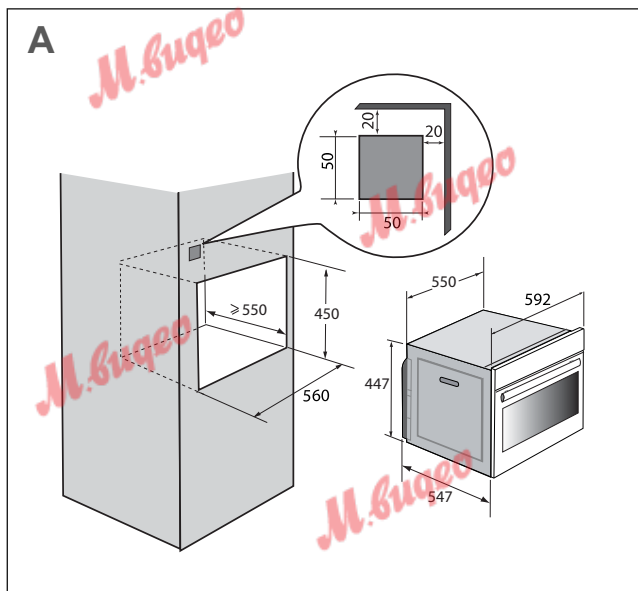
RU

МОНТАЖ И ИНСТРУКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

De Dietrich





ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

RU

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

Данную инструкцию можно скачать на веб сайте компании.

При приемке оборудования распакуйте его самостоятельно или организуйте распаковку. Проверьте его внешний вид. При необходимости внесите замечания, сделав письменные отметки в товарно-транспортной накладной, один экземпляр которой остается у вас.



Данное оборудование должно

устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Оборудование нельзя устанавливать за декоративной дверью во избежание перегрева.

— 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 печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей на боковых стойках.



В случае необходимости оборудование должно быстро отключаться от сети питания посредством вилки питания либо выключателя, встроенного в соответствии с инструкциями по монтажу.

— После установки вилка должна оставаться доступной.

— Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

— Данный прибор предназначен для готовки с закрытой дверцей.

— Данное оборудование предназначено для

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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 плитой. Дети без присмотра не должны выполнять чистку и обслуживание духового шкафа.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Духовой шкаф и его доступные части могут сильно нагреваться во время использования. Будьте внимательны и не дотрагивайтесь до нагревательных элементов, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле духового шкафа допускается только в случае постоянного наблюдения.

— Перед началом пиролизической 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.

— Для выполнения очистки внутренней камеры духового шкафа его необходимо выключить.



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.

— Не используйте абразивные средства для обслуживания, а также жесткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

духовки, поскольку таким образом можно поцарапать поверхность, а стекло может потрескаться.

— Не используйте приборы чистки паром.

Не изменяйте характеристики

оборудования, это может представлять для вас опасность.

Не используйте духовой шкаф для хранения пищи или каких-либо предметов в нерабочее время.

• 1 УСТАНОВКА



ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ И МОНТАЖ

Данное оборудование устанавливается на высоте не менее 850 мм от пола. Оборудование может устанавливаться в стойке, как показано на монтажной схеме (рис. А).

Обратите внимание: при использовании мебели с открытым дном расстояние между стеной и плитой, на которую устанавливается духовой шкаф, не должно превышать 70 мм* (рис. В).

После перемещения прибора из холодной среды в теплую не используйте его сразу (подождите 1 - 2 часа) в связи с явлениями конденсации, способными вызвать сбой.

Расположите духовой шкаф в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого сделана мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или она должна быть

покрыта таким материалом).

Прodelайте предварительное отверстие Ø 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввернув 2 винта в специально предусмотренные для этого отверстия (рис. С).

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Внимание :

Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет встроено в уже имеющуюся мебель. 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

• 1 УСТАНОВКА




посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте:

- мощность установки должна быть достаточной (220-240 Вольт~ 16 Ампер),

Если для подключения оборудования в Вашем доме необходимо произвести модификации по электрической части, обратитесь к квалифицированному электрику.

Во время выполнения работ по обслуживанию оборудование должно быть отключено от сети электрического питания, плавкие предохранители необходимо отключить или извлечь.

желтый) подсоединен к клемме  прибора и должен быть подключен к кабелю заземления.

Если духовой шкаф имеет какой-либо дефект, отключите оборудование или извлеките плавкий предохранитель, соответствующий линии подключения духового шкафа.



Внимание :

Наша компания не будет нести ответственность за несчастный случай или повреждение, которые произошли в связи с отсутствием заземления или при наличии неправильного/дефектного заземления.



Внимание :

Провод защиты (зеленый-

• 2 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Упаковка варочной панели может быть использована повторно. Поместите ее в специально предусмотренные мусорные контейнеры и таким образом помогите защитить окружающую среду.



Оборудование также содержит много материалов, которые могут быть переработаны. Они помечены специальным знаком, обозначающим, что вышедшие из строя плиты не должны

утилизироваться вместе с другими отходами.

Таким образом, повторная переработка плит, организуемая изготовителем, будет выполнена в наилучших условиях и в соответствии с европейской директивой 2002/96/СЕ об отходах электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в мэрию или к продавцу для получения информации о ближайших к вам пунктах приема вышедших из строя приборов.

Мы благодарим вас за содействие защите окружающей среды.