

RUS Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

DOE7210BM

De Dietrich 

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Откройте для себя технику De Dietrich и испытайте незабываемые эмоции при работе с нашими приборами.

Наша техника привлекает внимание с первого взгляда, а непревзойденное качество дизайна говорит само за себя. Благодаря неподвластному времени стилю и изысканному покрытию каждый элемент дизайна становится шедевром, при этом гармонично сочетаясь с остальными деталями. К этим приборам так и хочется прикоснуться!

Дизайн продукции De Dietrich базируется на использовании надежного и высококачественного сырья. Наш принцип – применять в работе только лучшие материалы.

Объединяя самые современные технологии и благородные материалы, мы производим первоклассные приборы, которые помогут Вам максимально раскрыть кулинарные способности и получить удовольствие от приготовления Ваших любимых блюд.

De Dietrich 

Всю информацию по бренду Вы найдете по адресу:
www.dedietrich-official.ru



Важно: перед включением прибора внимательно изучите данное руководство, чтобы быстрее ознакомиться с работой прибора.

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции компании **De Dietrich**.

Настоятельно рекомендуем Вам тщательно ознакомиться с указаниями, приведенными в данном Руководстве, так как это позволит Вам получить наилучшие результаты от использования прибора.

СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Храните инструкцию под рукой. При передаче прибора другому владельцу к нему следует приложить данное Руководство!

СРОК ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Срок гарантийного обслуживания для данного бытового прибора составляет 12 месяцев с даты покупки прибора.

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Компания ООО «Хомаер» является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники De Dietrich.

Информационная линия ООО «Хомаер»

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: dedietrich-official.ru



Список авторизованных дилеров De Dietrich

можно уточнить по телефонам:

Москва +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

Безопасность и важные меры предосторожности	5
1 Установка	7
Выбор места и встраивания	7
Электроподключение	8
2 Окружающая среда	8
Защита окружающей среды.....	8
3 Описание духового шкафа	9
Презентация печи	9
Панель управления	10
Дисплей.....	10
Кнопки.....	10
Принадлежности	10
Установка и демонтаж выдвижных направляющих.....	11
4 Настройка	13
Установка времени	13
Изменение времени.....	13
Таймер	13
Блокировка панели управления	13
Меню настроек.....	14
5 Приготовление	15
Запуск процесса приготовления.....	15
Изменение температуры	15
Программирование продолжительности	15
Приготовление с отложенным стартом	16
6 Уход	17
Уборка внутри и снаружи	17
Внешняя поверхность	17
Демонтаж проволочных решеток.....	17
Очистка внутреннего стекла	17
Снятие и установка дверцы	17
Замена лампочки	18
7 Неисправности и способы их устранения	19
8 Послепродажное обслуживание	20
Техобслуживание.....	20
Сервисная служба De Dietrich	20
Таблицы готовки	21
Тесты на функциональные способности	22

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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.

Перед первым использованием

Перед первым использованием духовки разогрейте ее в течение 15 минут на самом высоком температурном режиме при закрытой дверце. Минеральная вата, окружающая полость печи, может изначально издавать специфический запах из-за своего состава. Вы также можете заметить появление дыма. Это нормально.



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 притрагивайтесь 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 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.

— 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 кухни, выделенные для 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 х 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.



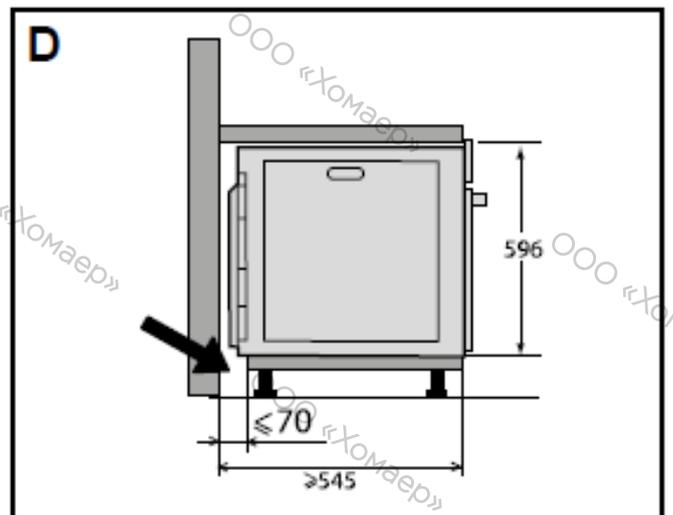
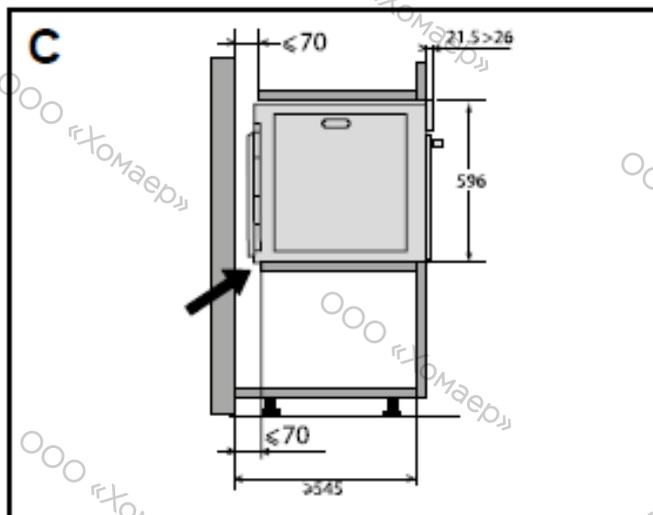
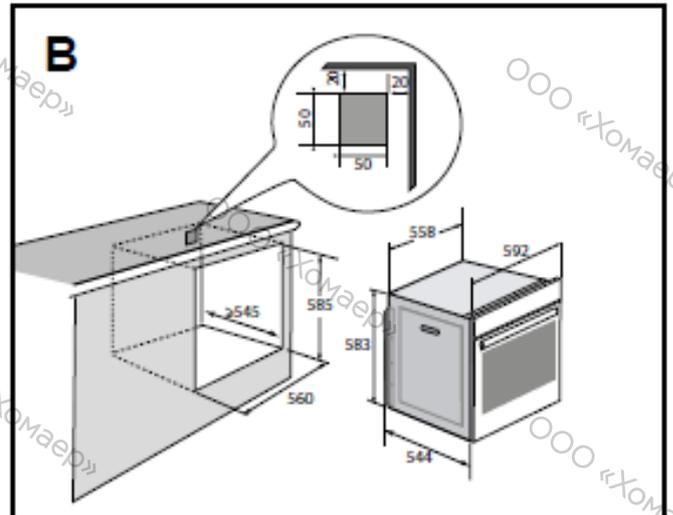
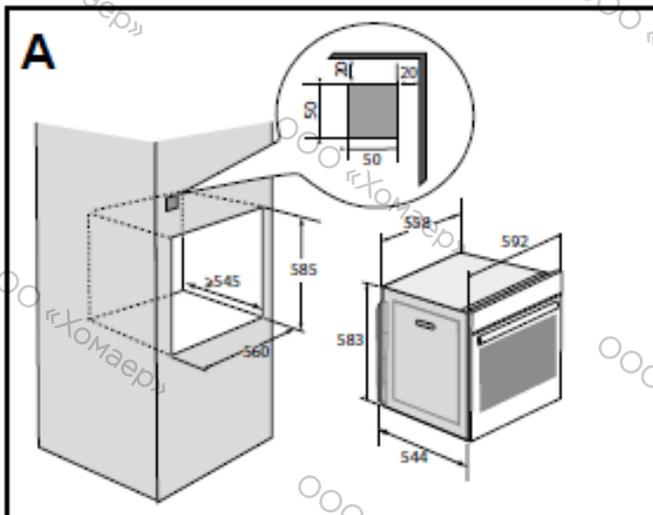
Совет

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



Внимание

Если электропроводка в вашем доме требует каких-либо изменений для подключения вашего прибора, обратитесь к профессиональному электрику. Если печь каким-либо образом неисправна, отключите прибор от сети или выньте предохранитель, соответствующий сектору, в котором подключена печь.

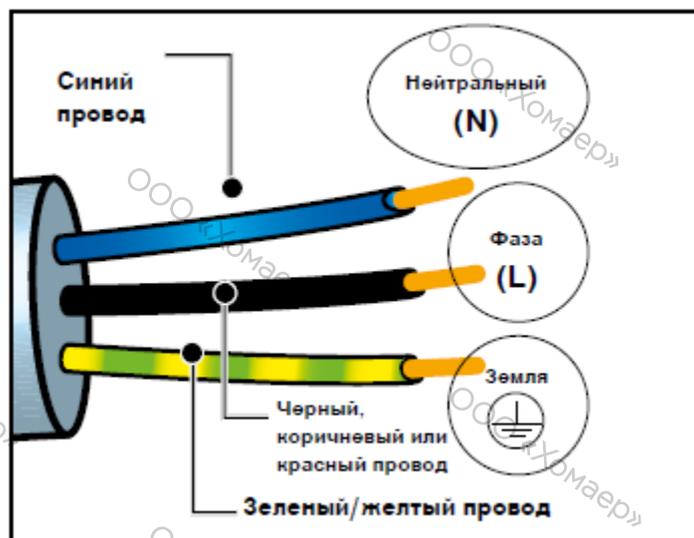


ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

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 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, обратиться к квалифицированному электрику. Если духовой шкаф ведет себя необычно, отключить аппарат или удалить соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

2 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

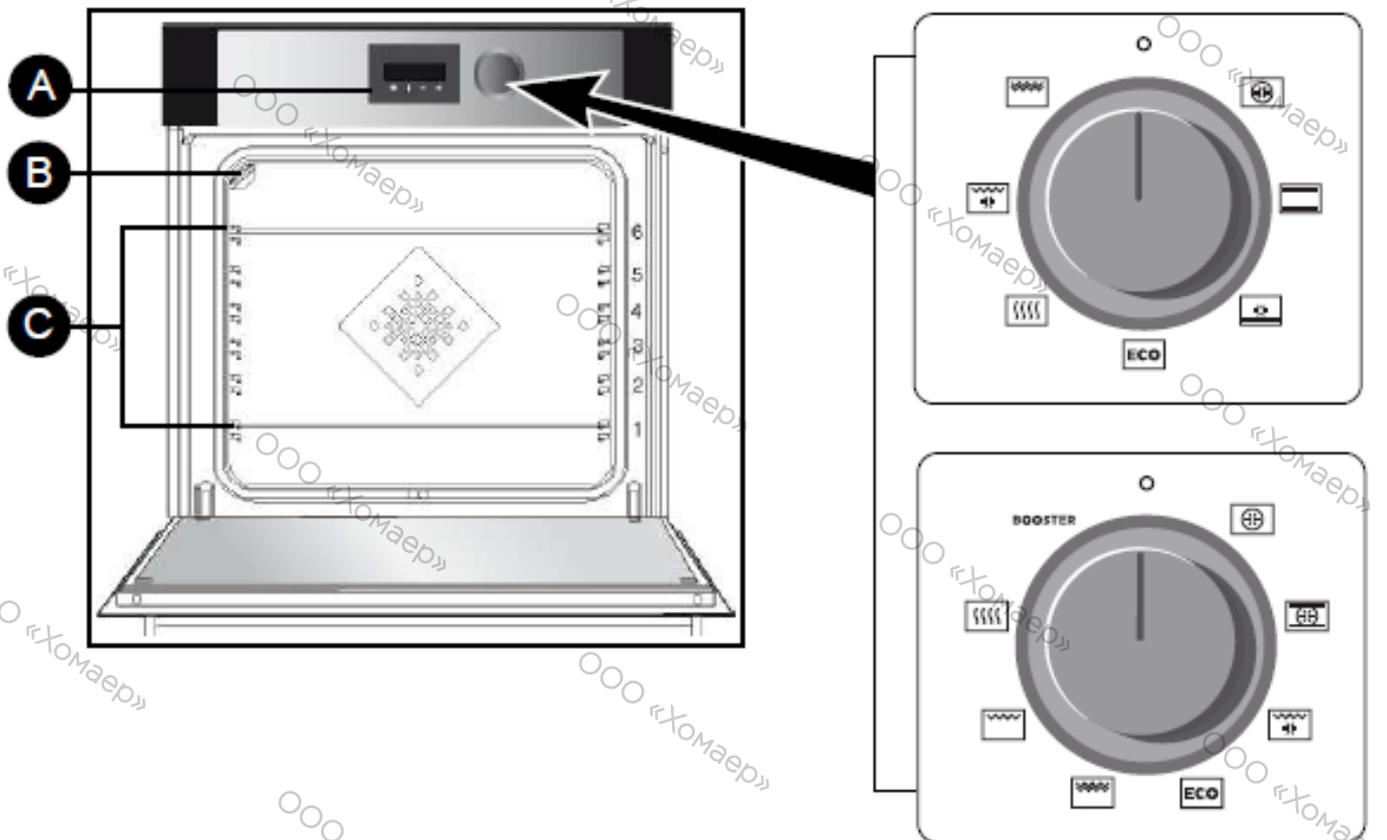
Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.



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.

3 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПЕЧИ



A Панель управления

B Лампочка

C Направляющие (доступно 6 вариантов высоты)

Этот духовой шкаф имеет 6 полошек для размещения аксессуаров (гриль, блюдо и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Дисплей



- Продолжительность приготовления
- Окончание приготовления
- Блокировка клавиатуры
- Таймер
- Индикатор температуры
- Индикатор предварительного разогрева

Кнопки

- 1
 - 2
 - 3
 - 4
- 1 Настройка времени и продолжительности
 - 2 Настройка температуры
 - 3 Уменьшение значений
 - 4 Увеличение значений

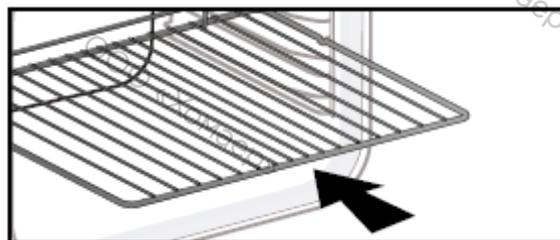
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

Предохранительная решетка, препятствующая опрокидыванию

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.



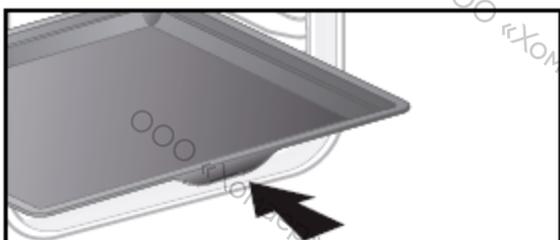
Многофункциональный противень, глубокий поддон 45 мм

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.



Противень для выпечки, 20 мм

Вставляется в направляющие, ручкой в сторону дверцы духового шкафа. Идеально подходит для приготовления печенья, кексов. Благодаря наклонному подожению вы сможете легко положить ваши заготовки на противень. Можно также вставлять в направляющие под решеткой для сбора сока и жира при жарке.





Рекомендация

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



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

Система выдвижных направляющих

Благодаря системе выдвижных направляющих манипулирование продуктами становится более удобным и легким, т.к. противни могут выдвигаться плавно, что максимально упрощает обращение с ними. Противни можно извлекать полностью, что обеспечивает доступ ко всему блюду.

Кроме того, их устойчивость обеспечивает полную безопасность работы с продуктами, что сокращает опасность ожогов. Таким образом, извлечение продуктов из духовки становится намного более удобным.

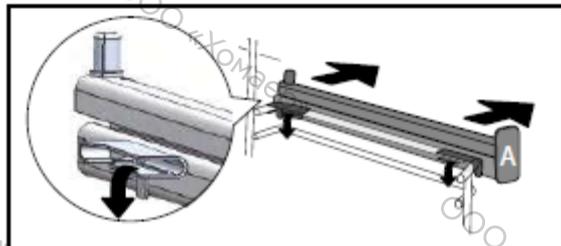
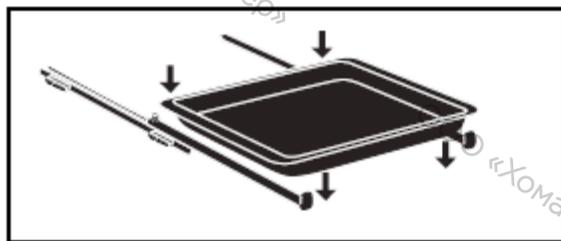
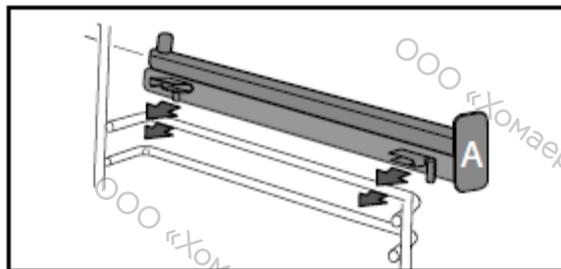
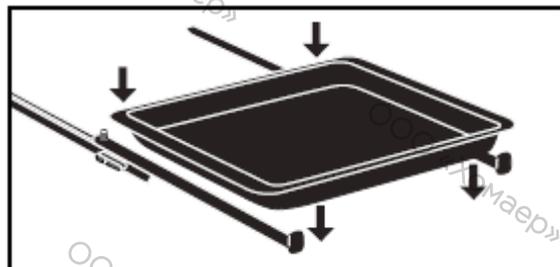
УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

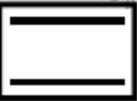
После удаления 2 проволочных решеток выберите уровень высоты (от 2 до 5), на котором вы хотите зафиксировать ваши направляющие. Вставьте левую направляющую в уступ левой решетки, выполнив достаточное давление на переднюю и заднюю части направляющей, чтобы 2 лапки на боку направляющей вошли в проволочную решетку. Выполните аналогичные действия для правой направляющей.

ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть правой направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор  находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочных решетки и затем положите ваш противень на 2 направляющие, система готова к использованию.

Для демонтажа направляющих снова вытащите проволочные решетки. Слегка отодвиньте вниз лапки, зафиксированные на каждой направляющей, чтобы высвободить их из уступа. Потяните направляющую на себя.



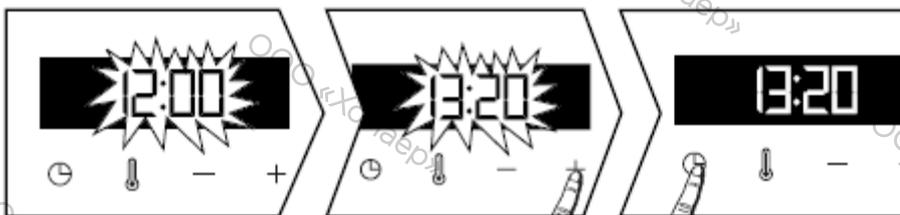
Положение		Рекомендуемая T°C мин. – макс.	Применение
	Конвектор*	180°C 35°C – 235°C	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).
	Комбинированный нагрев	205°C 35°C – 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	Турбо гриль	200°C 180°C – 230°C	Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень 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°C 75°C – 250°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	Конвекционный режим	225°C 35°C – 275°C	Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.
	ЭКО*	200°C 35°C – 250°C	Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.
	Двойной гриль	275°C 180°C – 275°C	Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Двойной гриль покрывает всю поверхность решетки.
	Одиночный гриль	225°C 180°C – 275°C	Предварительно разогревайте в течение 5 минут. Поставьте на нижний уровень поддон для сбора жира.
	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).
BOOSTER	Booster	275°C 35°C – 275°C	Позволяет выполнить быстрый разогрев корпуса.

* Режим приготовления выполняется в соответствии с инструкциями стандарта EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетического этикетирования по регламенту Европейского Союза UE/65/2014.

4 НАСТРОЙКА

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При включении на дисплее мигает 12:00.

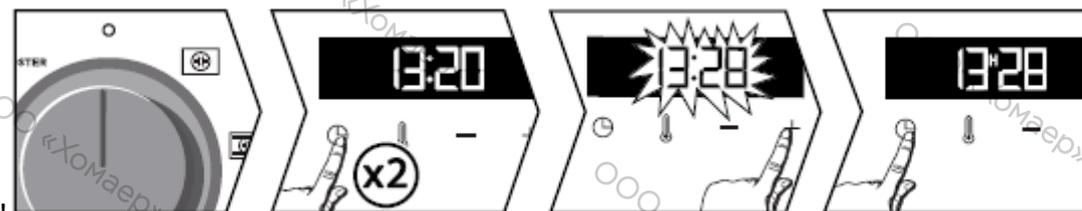


Установите время при помощи кнопок + или -. Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку .

В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

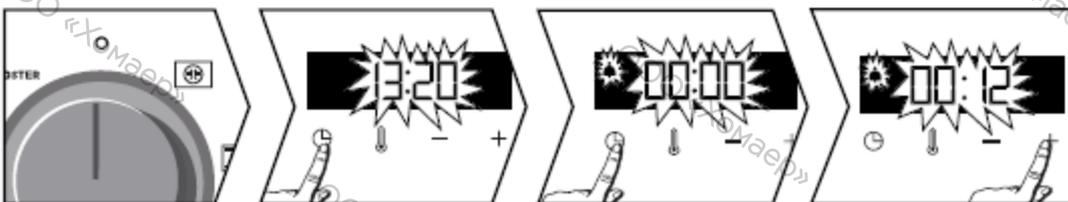
Переключатель функции должен обязательно находиться в положении 0.



Нажмите на кнопку , появится символ таймера . Снова нажмите на  и настройте время с помощью кнопок + или -. Подтвердите свой выбор, нажав на кнопку .

ТАЙМЕР

Эта функция может быть использована только при отключенной печи.



Индикация таймера мигает . Установите таймер при помощи кнопок + или -. Нажмите на кнопку  для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку. На индикаторе снова появятся показатели времени.

Примечание: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера в любой момент, нажав на . Для отмены настройте 00:00.

В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

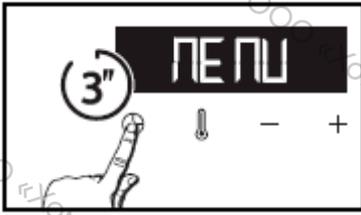


Удерживайте одновременно кнопки + и - до отображения символа  на экране. Для разблокировки нажмите одновременно на кнопки + и -, пока символ  не исчезнет с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК

Вы можете изменять разные параметры вашего духового шкафа, для этого:

В течение нескольких секунд удерживайте кнопку , пока не появится «МЕНЮ» для доступа к режиму настроек.



Снова нажмите на кнопку  для перехода от одной настройки к другой.

Включайте или выключайте при помощи кнопок + и - различные параметры, см. таблицу ниже:

	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим, используемый при показах. Выключите его, чтобы ваша духовка была в состоянии готовности для работы.

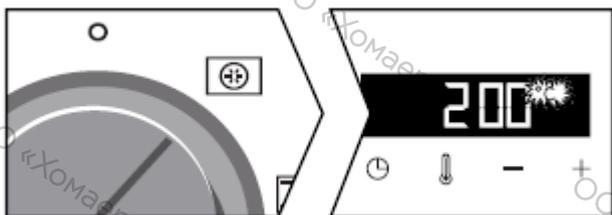
Для выхода из «МЕНЮ» снова удерживайте в течение нескольких секунд .

5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее должно отображаться только время. Показания на дисплее не должны мигать. Переведите переключатель функций в нужное положение.



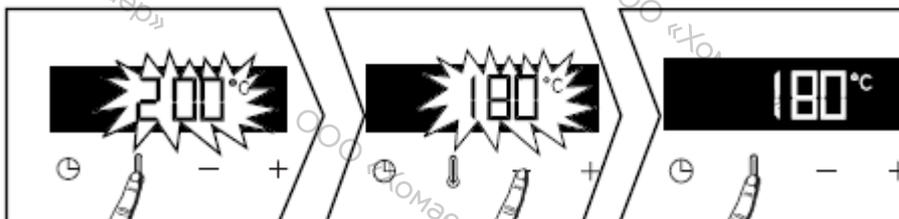
Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф рекомендуем вам изменять температуру.

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

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на .

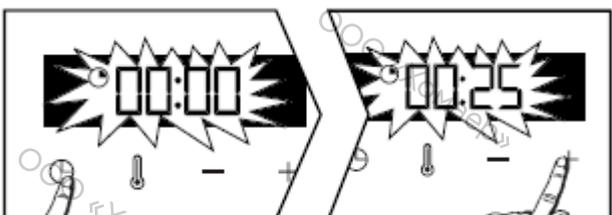
Настройте температуру с помощью + или -. Подтвердите свой выбор, нажав на .



ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления  мигает, настройка возможна. Нажмите на + или - для настройки продолжительности приготовления.

Подтвердите свой выбор, нажав на .





Ваш духовой шкаф оснащен функцией «SMART ASSIST» (Умный помощник), которая во время программирования продолжительности вам посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

См. таблицу.

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически. Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

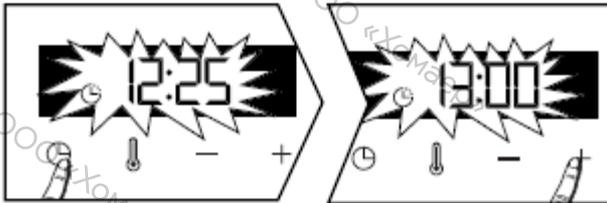
Время приготовления сохраняется автоматически через несколько секунд. Время начинает отсчитываться, как только будет достигнута температура приготовления.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ	30 мин
ЭКО	30 мин
ОДИНОЧНЫЙ ГРИЛЬ	10 мин
ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ	7 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ПОДОГРЕВ	60 мин
BOOSTER	30 мин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления.

После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку .



Индикация дисплея мигает, настройте время завершения кнопками + или -.

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

6 УХОД

УБОРКА ВНУТРИ И СНАРУЖИ

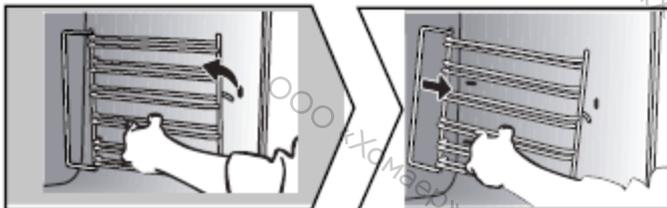
Внешняя поверхность

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

Демонтаж проволочных решеток

Боковые стенки с проволочными решетками:

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 проволочные решетки.



Очистка внутреннего стекла

Чтобы очистить внутреннее стекло, снимите дверцу. Перед этим удалите излишки жира мягкой тканью с моющим средством.

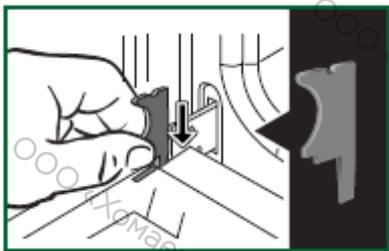


Предупреждение

Не используйте чистящие средства, абразивные губки или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность и привести к разбиванию стекла.

Снятие и установка дверцы

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

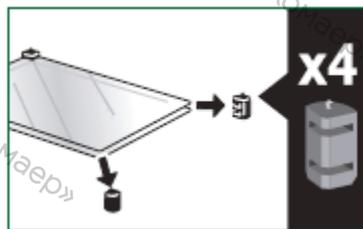
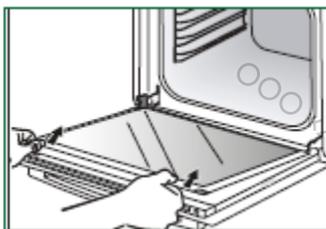
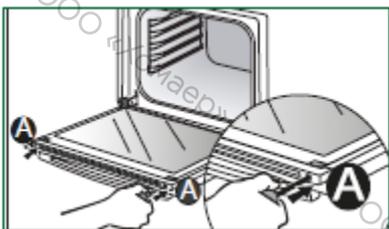


Важно отметить направление монтажа этой первой панели (блестящей стороной к вам). Обязательно отметьте направление монтажа этой первой панели (блестящей стороной к вам).

Извлеките первое закрепленное стекло:

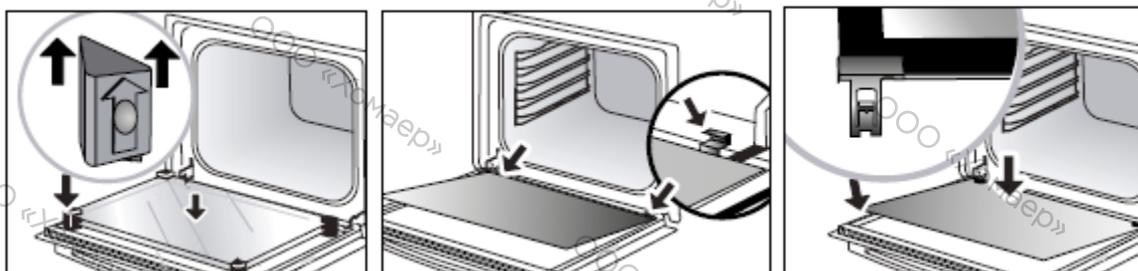
С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления **A**, чтобы отщелкнуть стекло. Извлеките стекло.

Дверца состоит из двух дополнительных стекол, на каждом углу которых находится по черной резиновой соединительной стойке. При необходимости вытащите их для очистки. Не опускайте стекла в воду. Ополосните чистой водой и протрите неволокнистой тканью.



Сборка стекла двери

После очистки установите четыре резиновых упора стрелкой вверх и переставьте все стеклянные панели. Вставьте последнюю стеклянную панель в металлические упоры, а затем закрепите ее блестящей стороной к себе. Удалите пластиковый клин. Теперь ваш прибор снова готов к использованию.

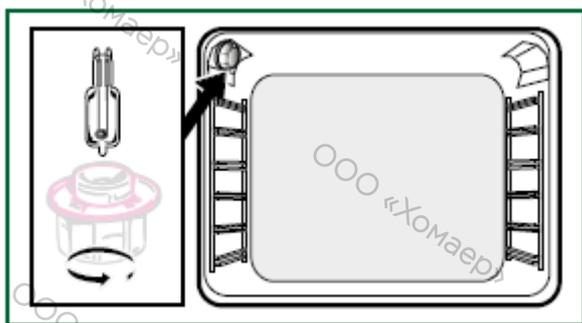


ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ



Предупреждение

Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание опасности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Прежде чем дотрагиваться до элементов духового шкафа, выждите, пока они остынут.



Параметры лампочки:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Вы можете сами заменить лампочку, т.к. она уже не работает. Для откручивания светильника и лампы используйте резиновую перчатку, которая облегчит процесс демонтажа. Вставьте новую лампочку и поставьте на место светильник. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.

7 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

- Появляется «AS» (система Авто-стопа).

Данная функция отключает нагрев духового шкафа, если забыли это сделать. Установите вашу духовку на ОСТАНОВ.

- Код неисправности начинается с «F».

Ваш духовой шкаф обнаружил нарушения. Остановите работу духовки на 30 минут. Если неисправность по-прежнему присутствует, отключите от питания минимум на одну минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

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

- **Лампочка духового шкафа не светится.** Замените лампочку или предохранитель. Проверьте правильность подключения духового шкафа.

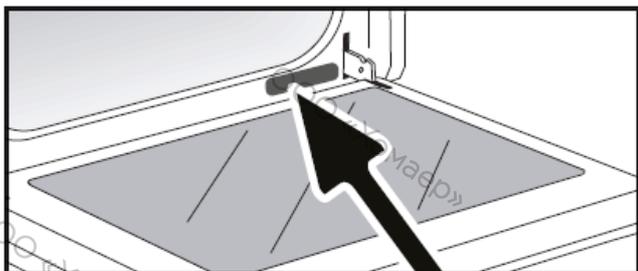
- **Вентилятор охлаждения продолжает работать после останова духового шкафа.** Это нормально, он может работать после окончания приготовления максимум до одного часа для проветривания духового шкафа. Если это время превышено, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

- **Вибрационный шум.**

Убедитесь, что шнур питания не касается задней стенки. Это не влияет на работу вашего прибора, но может вызвать вибрационный шум во время вентиляции. Снимите прибор и переместите шнур. Замените свою духовку.

8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашего духового шкафа должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной 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	Made in France 
Nr H		

B: Коммерческая справка

C: Сервисная справка

H: Серийный номер

При любом обслуживании просите, чтобы использовались только сертифицированные оригинальные запасные части.



СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА DE DIETRICH

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте

service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры  

+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

ТАБЛИЦЫ ГОТОВКИ

ВТОРЫЕ БЛЮДА													Время готовки в минутах
		Уровень											
Мясо													
Жареная свинина (1 кг)	200	2									190	2	60
Жареная телятина (1 кг)	200	2									190	2	60-70
Жареная говядина	240	2									200	2	30-40
Ягненок (задняя ножка, лопатка 2,5 кг)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
Птица (1 кг)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
Куриные ножки			220	3			210	3					20-30
Свиные/телячьи ребрышки			210	3									20-30
Говяжьи ребрышки (1 кг)			210	3			210	3					20-30
Бараньи ребрышки			210	3									20-30
Рыба													
Рыба жареная			275	4									15-20
Рыба приготовленная (дорада)	200	3									190	3	30-35
Рыба в папильотках	220	3									200	3	15-20
Овощи													
Запеканки (из готовых ингредиентов)			275	2									30
Гратен дофинуа	200	3									180	3	45
Лазанья	200	3									180	3	45
Фаршированные томаты	170	3									170	3	30
Выпечка													
Савойский бисквит - Желуаз									180	3	180	4	35
Бисквитный рулет	220	3							180	2	190	3	5-10
Сдобная булочка	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
Брауни	180	2									180	2	20-25
Кекс - Пирог	180	3							180	3	180	3	45-50
Фруктовый пирог	200	3									190	3	30-35
Сухое печенье - песочное печенье	175	3									170	3	15-20
Кугельхопф									180	2			40-45
Меренги	100	4							100	4	100	4	60-70
Печенье мадлен	220	3									210	3	5-10
Тесто для пирожного с кремом	200	3							180	3	200	3	30-40
Слоеное печенье	220	3									200	3	5-10
Саварен	180	3							175	3	180	1	30-35
Песочный торт	200	1									200	1	30-40
Торт из тонкого слоеного теста	215	1									200	2	20-25
Разное													
Пашет в горшочке	200	2									190	2	80-100
Пицца					240	1							15-18
Запеканка	190	1			180	1					190	1	35-40
Суфле									180	2			50
Пирог	200	2									190	2	40-45
Хлеб	220	2									220	2	30-40
Тосты			275	4-5									2-3

* В зависимости от модели

Примечание: Перед помещением в печь выдержать все мясо не менее 1 часа при комнатной температуре.



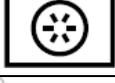
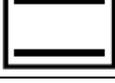
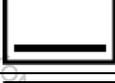
Температура и время готовки приведены для заранее прогретой печи.

ЭКВИВАЛЕНТНОСТЬ: ЦИФРЫ ÷ TEMPERATURA °C

Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	не более 9
Т°С	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ТЕСТЫ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СПОСОБНОСТИ

ТЕСТ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПО СТАНДАРТУ CEI 60350

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ	* РЕЖИМ * ПРИГОТОВ- ЛЕНИЯ	УРОВЕНЬ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	°С		ПРОГРЕВ
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	30-40	да
Песочное тесто (8.4.1)		5	блюдо 45 мин	150	25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	25-45	да
Песочное тесто (8.4.1)		3	блюдо 45 мин		25-35	да
Песочное тесто (8.4.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	160	30-40	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		5	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	20-40	да
Печенье (8.4.2)		3	блюдо 45 мин	170	25-35	да
Печенье (8.4.2)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	170	25-35	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		4	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		3	гриль	150	30-40	да
Мягкий пирог без жира (8.5.1)		2 + 5	блюдо 45 мин + гриль	150	30-40	да

Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		1	гриль	170	90-120	да
Круглый яблочный пирог (8.5.2)		3	гриль	180	90-120	да
Блюдо в сухарях(9.2.2)		5	гриль	275	3-6	да

* В зависимости от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При готовке на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время.

