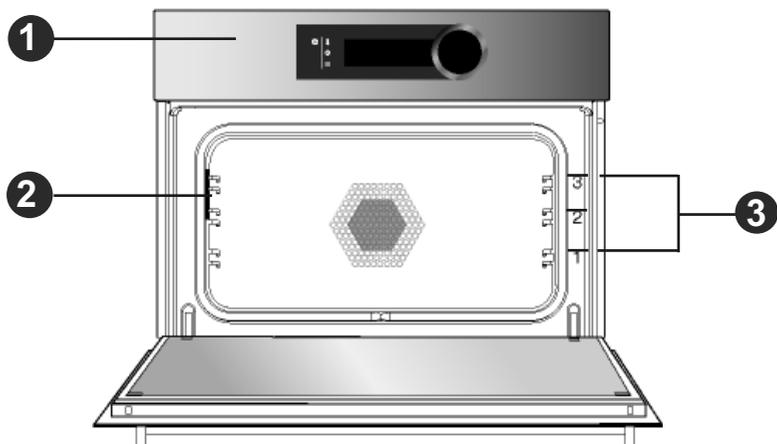


RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

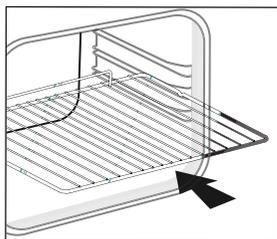
*ДУХОВОЙ ШКАФ*  
*DKP7320X*

De Dietrich 

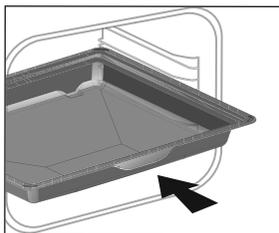


4

A

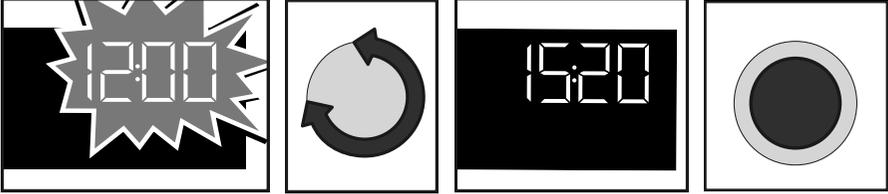


B

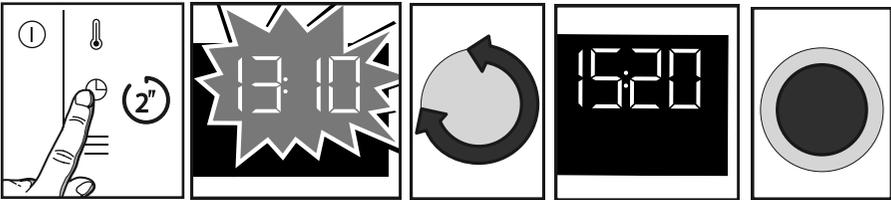




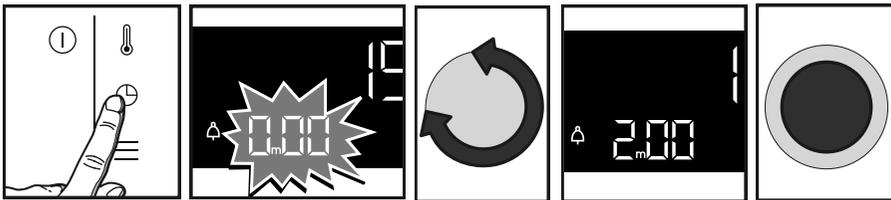
A



B



C



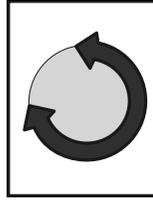
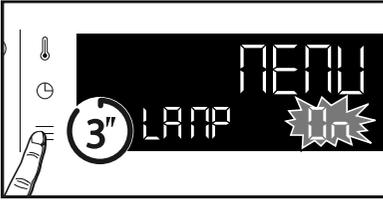
D



# • 2



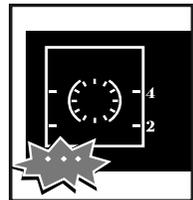
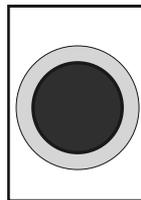
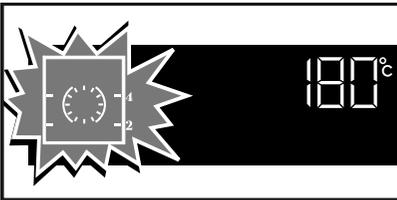
## E



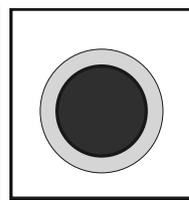
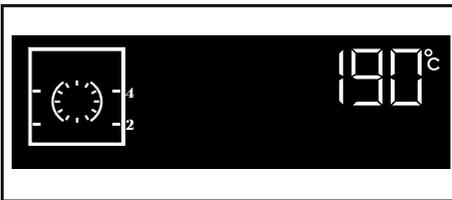
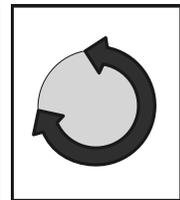
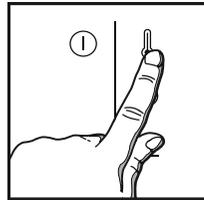
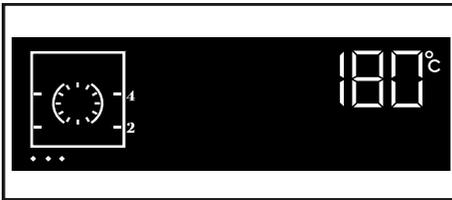
# • 3



## A

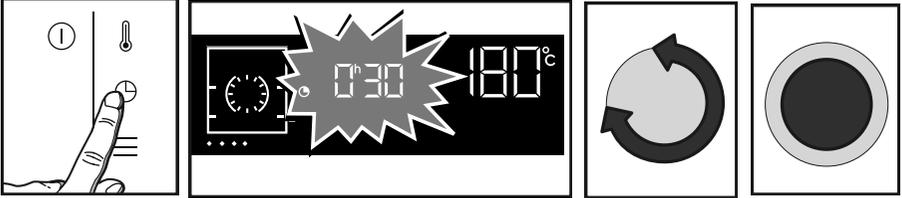


## B

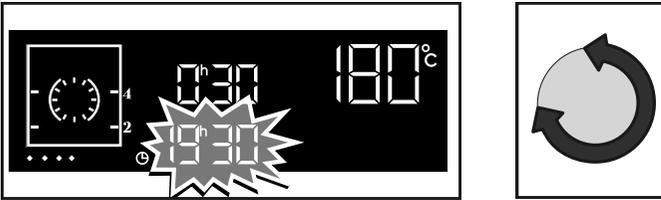




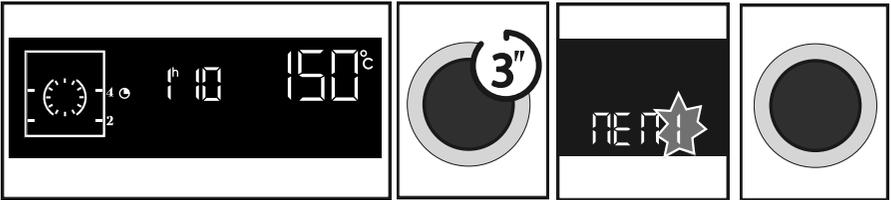
C



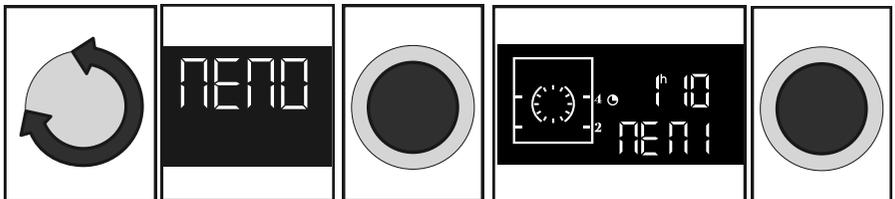
D



E

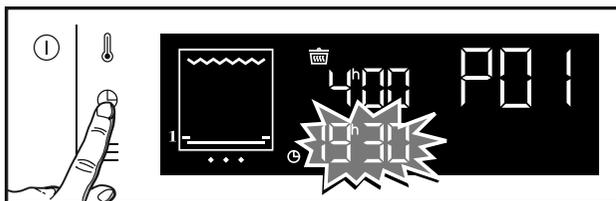


F

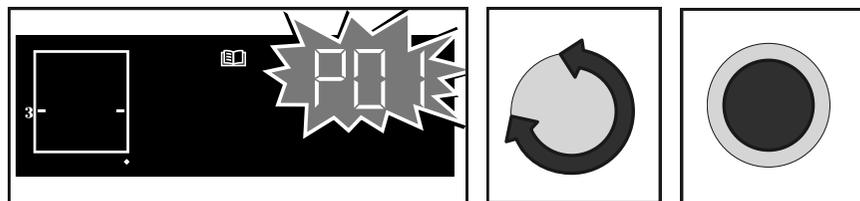




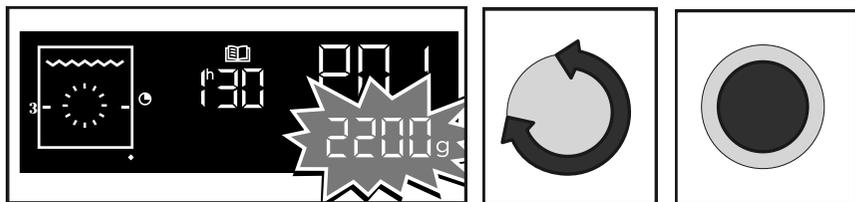
G



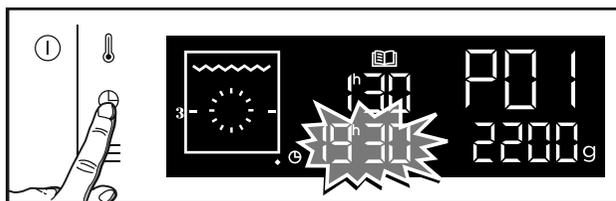
H



I



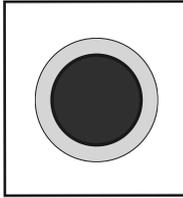
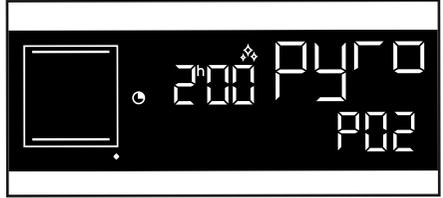
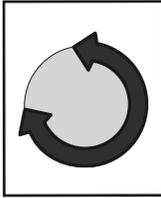
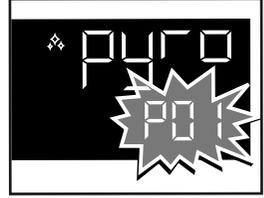
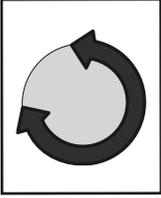
J



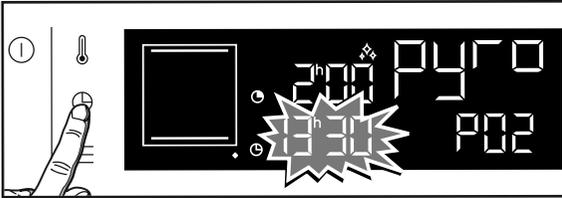




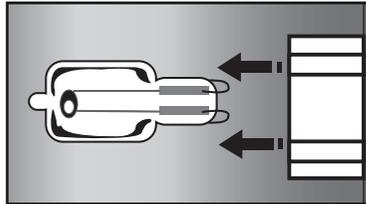
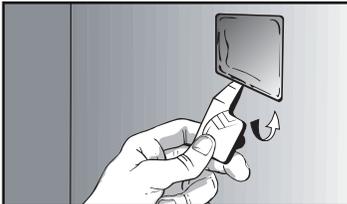
C



D



E



RU

## *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

---

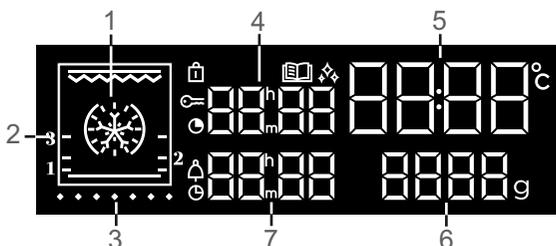
|   |           |
|---|-----------|
| <b>Описание духового шкафа</b> .....                            | <b>3</b>  |
| Панель управления .....   | 3         |
| Аксессуары.....   | 4         |
| <b>Настройки</b> .....  | <b>5</b>  |
| Установка времени .....   | 5         |
| Изменение времени.....  | 5         |
| Таймер .....  | 5         |
| Блокировка панели управления .....                              | 5         |
| Меню настроек .....   | 5         |
| <b>Приготовление</b> .....                                      | <b>6</b>  |
| 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        |
| <b>Техническое обслуживание</b> .....                           | <b>13</b> |
| Внешняя поверхность .....                                       | 13        |
| Демонтаж съемных боковых направляющих из нержавеющей стали..... | 13        |
| Очистка внутренних стекол.....                                  | 13        |
| Снятие и установка дверцы .....                                 | 13        |
| Самоочистка при помощи пиролиза .....                           | 14        |
| Замена лампочки .....   | 15        |
| <b>Неисправности и способы их устранения</b> .....              | <b>15</b> |
| <b>Служба послепродажного обслуживания</b> .....                | <b>16</b> |

# • 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



## 1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### • ДИСПЛЕЙ



- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| 1 | Отображение режимов приготовления                     | 🔒 | Индикатор блокировки панели управления |
| 2 | Индикатор выбора уровней                              | 📖 | Индикатор функции «Рецепты»            |
| 3 | Индикатор повышения температуры                       | 🔥 | Индикатор самоочистки (пиролиз)        |
| 4 | Отображение длительности приготовления                | 🔑 | Индикатор блокировки дверцы            |
| 5 | Отображение времени и температуры духового шкафа      | 🕒 | Индикатор длительности приготовления   |
| 6 | Отображение веса                                      | 🔔 | Индикатор таймера                      |
| 7 | Отображение таймера и времени окончания приготовления | 🕒 | Индикатор окончания приготовления      |

### • КНОПКИ

- |   |  |   |  |   |  |
|---|--|---|--|---|--|
| 1 |  | 2 |  | 1 | Включение / выключение   |
|   |  | 3 |  | 2 | Настройка температуры  |
|   |  | 4 |  | 3 | Настройка времени, длительности и окончания приготовления, таймера |
|   |  |   |  | 4 | Доступ к МЕНЮ настроек   |

### • ПОВОРОТНЫЙ МЕХАНИЧЕСКИЙ РЕГУЛЯТОР

Поворотный механический регулятор с нажимом в центре, позволяющий выбрать программы, увеличить или уменьшить значения и подтвердить их. Символическое изображение регулятора выглядит следующим образом:



ПОВОЕРНИТЕ регулятор.



Для подтверждения выбора НАЖМИТЕ на центр регулятора.

# • 1 ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



## 2 ЛАМПОЧКА

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

## 3 БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 3х уровневыми съёмными боковыми направляющими для размещения аксессуаров (решеток, поддонов и т.д.) на разной высоте в зависимости от выбранного режима приготовления.

## 4 АКСЕССУАРЫ

(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 аксессуары.



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

# • 2 НАСТРОЙКИ



## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При включении духового шкафа на дисплее мигает 12:00.

Настройте время, поворачивая регулятор, затем нажмите на середину для подтверждения. В случае выключения электричества настройки времени сбиваются.

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

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

## ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только во время приостановки работы духового шкафа.

Нажмите на кнопку 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая регулятор, затем нажмите на середину 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 приостановки работы духового шкафа.

**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

|   |  |
|---|--|
| <i>Установленные параметры по умолчанию</i> | <b>Лампочка:</b> Положение ВКЛ., лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка печи гаснет после 90 секунд приготовления. |
|   | <b>Звуковые сигналы:</b> Положение ВКЛ., звуковые сигналы  |
|   | <b>Контрастность:</b> Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до  |
|   | <b>ДЕМО-режим :</b> Включите / отключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим.   |

войти в меню настроек.

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните регулятор, затем нажмите на него для подтверждения.

# • 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».

**Q** 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 или .

- Затем выберите тип приготовления из следующего списка, повернув ручку и нажав ее для подтверждения.



## 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 регулятор, затем нажмите на него для подтверждения.

# • 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



## 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 обратный отсчет времени.**

| ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ   | РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ |
|-------------------------|-----------------------|
| ОБДУВ                   | 30 мин                |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ  | 30 мин                |
| ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ | 30 мин                |
| ЭКО-РЕЖИМ               | 30 мин                |
| ОБДУВАЕМЫЙ ТУРБО ГРИЛЬ  | 15 мин                |
| ОБДУВ И НИЖНИЙ 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 регулятор.

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 «МЕМ 1» (ПРОГР 1). Выберите одну из трех запомненных 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 МЕМО, 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<br>Т°С<br>минимальная -<br>максимальная | Применение  |
|--|---|---|
|  <b>Обдув</b><br>*              | 190°С<br>35°С - 250°С                                 | Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. Можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 3 уровней).  |
|  <b>Комбинированный нагрев</b>  | 180°С<br>35°С - 230°С                                 | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.   |
|  <b>Верхний и нижний нагрев</b> | 200°С<br>35°С - 275°С                                 | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.   |
|  <b>ЭКО*</b>                    | 190°С<br>35°С - 275°С                                 | Это положение позволяет экономить энергию, не теряя в качестве приготовления. В этой последовательности приготовление пищи может происходить без предварительного разогрева.  |
|  <b>Обдуваемый турбо гриль</b> | 190°С<br>100°С - 250°С                                | Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри.<br>Установите на нижние направляющие глубокий поддон для стекания жира.<br>Режим рекомендуется для приготовления птицы или жаркого, для обжаривания или запекания бараньего окорока, говяжьих отбивных с косточкой. Для приготовления нежного рыбного филе. |
|  <b>Обдув и нижний нагрев</b> | 180°С<br>75°С - 250°С                                 | Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно в керамической посуде.   |
|  <b>Сильный гриль</b>         | 4<br>1 - 4  | Режим рекомендуется для обжаривания на гриле отбивных, сосисок, ломтиков хлеба, креветок. Приготовление осуществляется за счет верхнего нагревательного элемента. Гриль покрывает всю поверхность решетки.  |

# 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



| Положение  | Рекомендуемая<br>Т°С<br>минимальная -<br>максимальная | Применение   |
|--|---|--|
|  Подогрев   | 60°С<br>35°С - 100°С                                  | Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, сдобных булочек, куличей.<br>Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).   |
|  Разморозка | 35°С<br>35°С - 75°С                                   | Идеально подходит для деликатесов (пирогов с фруктами, с кремом и т. д.). Разморозка мяса, пирожков и т. д. осуществляется при температуре 50°С (мясо нужно разместить на гриле, под гриль установить блюдо для стекания сока).                |
|  Хлеб       | 205°С<br>35°С - 220°С                                 | 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 регулятора с подтверждением.

Отображается символ  и «Справочник» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 15 рецептов. Обратитесь к таблице напротив.

Просмотрите продукты с помощью вращения регулятора 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

середину регулятора.

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

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

| Продукты             | 15<br>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.*



## РЕКОМЕНДАЦИИ И ХИТРОСТИ

### • Говядина, свинина, баранина

- Обязательно вынимайте 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 размягчиться. 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 :

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



## ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

## ДЕМОНТАЖ СЪЁМНЫХ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. А)

**⚠ 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.

Поднимите переднюю часть направляющих вверх, толкните блок и вытащите передний крючок из его гнезда. Затем слегка потяните блок направляющих на себя, чтобы вынуть задние крючки из их гнезд.

Извлеките таким образом 2 решетки боковых направляющих.

## ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ СТЕКОЛ

Для очистки внутренних стекол демонтируйте дверцу. Перед демонтажем стекол уберите мягкой тканью, 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 поставятся 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.

- 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 аксессуары.**

## 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 регулятор) 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, стройте 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.

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. E)

 **Предупреждение**  
**Перед тем как приступить к замене лампочки и во избежание поражения**

---

## • 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---



электрическим током, убедитесь, что прибор отключен от сети питания. Выполняйте замену только на остывшем приборе.

### Параметры лампочки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°С, G9.

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

направляющих.

Доступ к лампочке внутри печи.

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

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

---

## • 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.

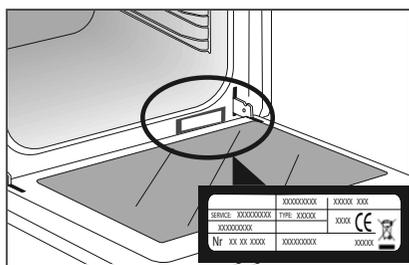
Проверьте, закрыта ли дверца. Если это связано с неисправностью блокировки дверцы или с температурным датчиком, позвоните в Службу послепродажного обслуживания.

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



## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.



|         |            |            |          |
|---------|------------|------------|----------|
| SERVICE | XXXXXXXX   | XXXXXXXX   | XXXXXXXX |
| TYPE    | XXXXXXXX   | XXXX       | CE       |
| Nr      | XX XX XXXX | XXXXXXXXXX | XXXXX    |

|           |        |  |
|-----------|--------|--|
| SERVICE : | TYPE : |  |
| Nr.       |        |  |

- В Коммерческие реквизиты
- С Эксплуатационные данные
- Н Номер серии