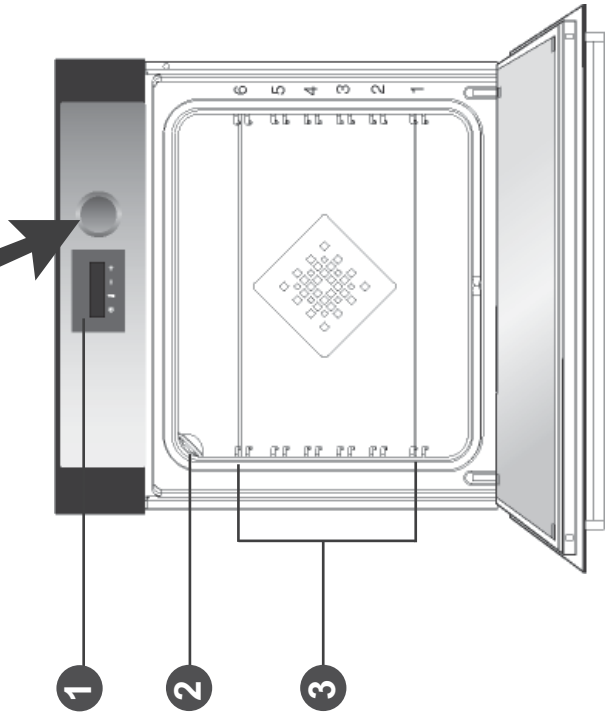
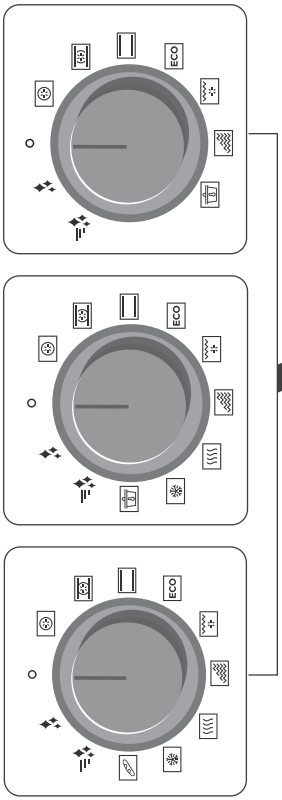


RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ШКАФ ДУХОВОЙ

DOP7220

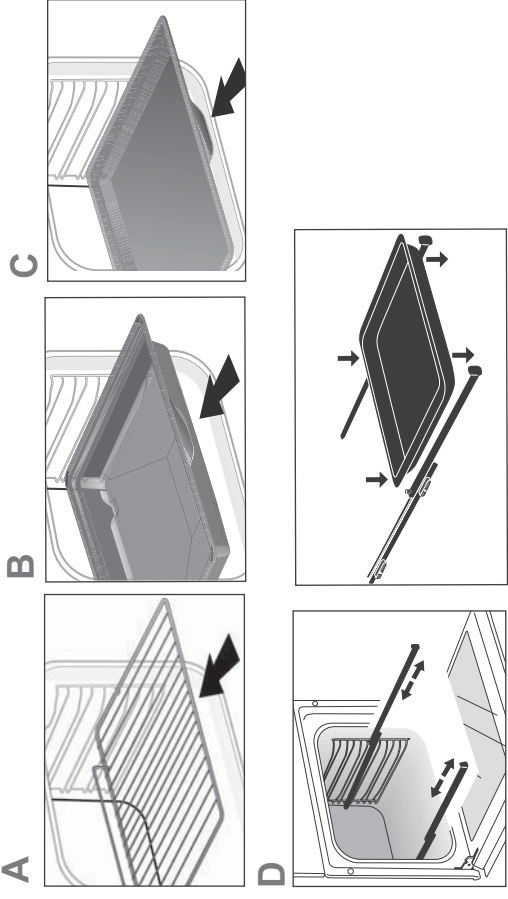
De Dietrich 



1



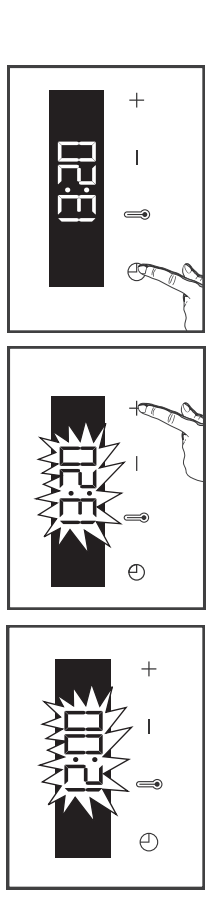
4



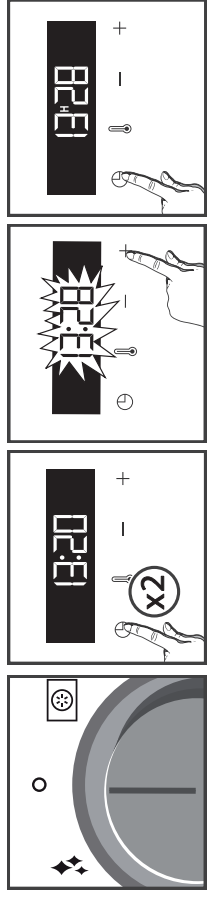
2



A



B



Информация о товаре

Информацию об обязательном подтверждении

соответствия товаров
Сертификат соответствия
RU C-FR.A301.B.05915
с 25.05.2017 по 24.05.2022

Соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";
ТР ТС 020/2011 "Электромеханическая совместимость технических средств"



Условия транспортировки и хранения

- При температуре от -25 °С до +55 °С, а также кратковременно, не более 24 часов, до +70 °С
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке заводской номер Вашего прибора в формате : в серийном номере; 2 первые цифры относятся к году, например, 17 для 2017, а две следующие цифры относятся к неделе, например 48, для 48 недели

Контактная информация

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону. При обращении необходимо сообщить сервисный номер модели и заводской (серийный) номер Вашего прибора.

Горячая линия для РФ 8-495-088-43-29

E-mail: info@smi-group.ru

Internet: www.smi-group.ru

Адрес ООО СМИ сервис РУС

115114 Москва,

Кожевническая ул, 7

Производитель:
Brandt France ФРАНЦИЯ, 89191 Boulevard Franklin
Roosevelt 92500 Rueil Malmaison

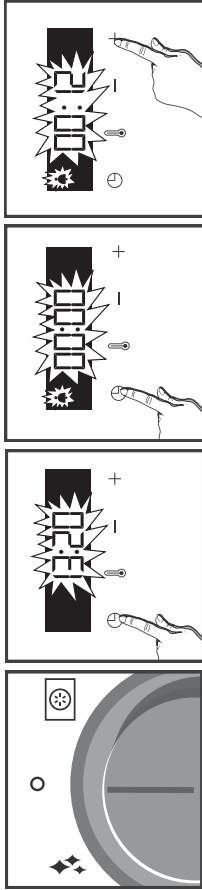
Изготовлено на заводе:
Brandt France ФРАНЦИЯ, 89191 Boulevard Franklin
Roosevelt 92500 Rueil Malmaison
Brandt France ФРАНЦИЯ 18 Rue du 11 Octobre 45140
Saint Jean de la Ruelle

Импортер:
ООО СМИ сервис РУС
115114, Г. Москва,
ул. Кожевническая, д.7, строение 2
Телефон:+7 (495) 088-4329

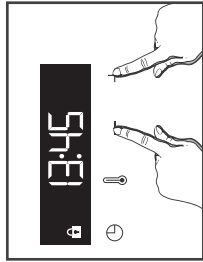


2

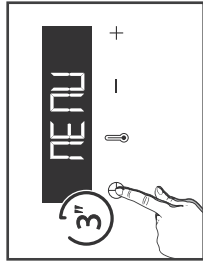
C



D

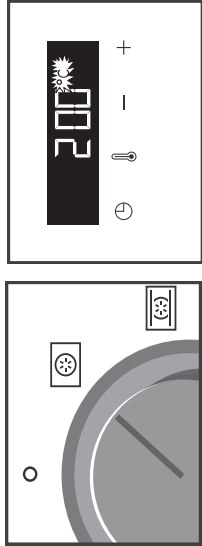


E



3

A



Гарантия качества товара

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Если день передачи установить невозможно, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара.

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований.

Закондатель в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия.

при обращении в сервисную службу, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены деталей указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

3



– Действия непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);

– Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутреннее рабочее объема посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

– работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;

– работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, и т.д.) оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

– запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;

– изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;

– шум (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов
- масляных/воздушных доводчиков дверей
- водяных клапанов
- электрических реле
- электродвигателей
- ремней
- компрессоров

– шум, вызванный естественным износом (старением) материалов;

– потрескивания при нагреве/охлаждении

– скрипы

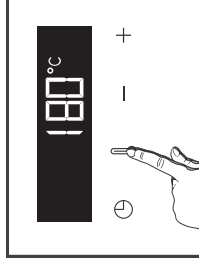
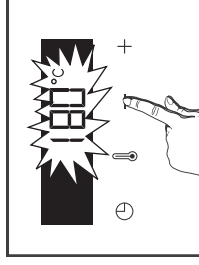
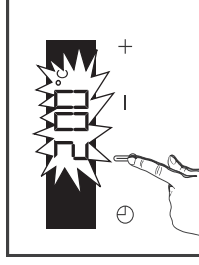
– незначительные стуки подвижных механизмов

– необходимость замены расходных материалов и

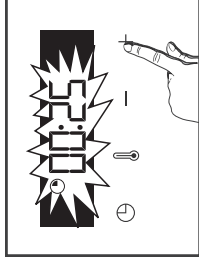
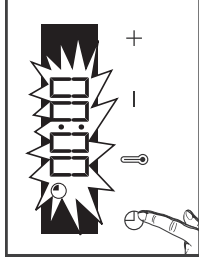
быстроизнашивающихся частей, пришедших в

негодность в результате их естественного износа.

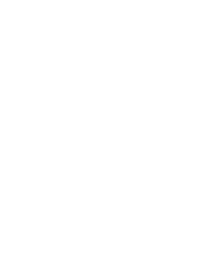
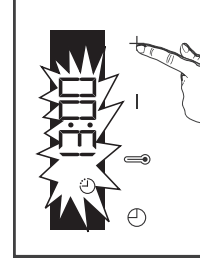
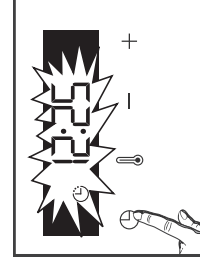
B



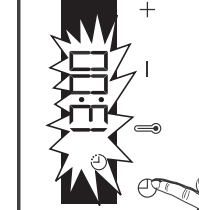
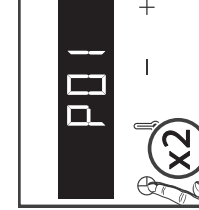
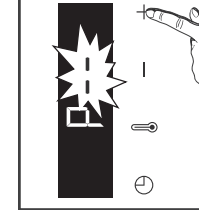
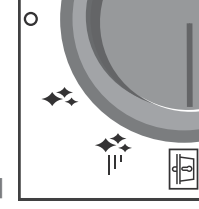
C



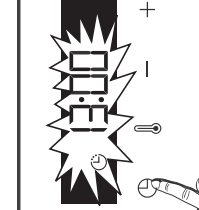
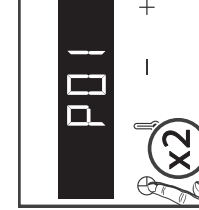
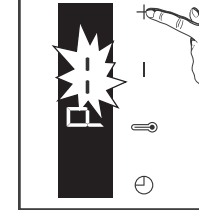
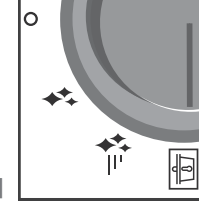
D



E

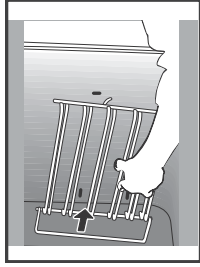
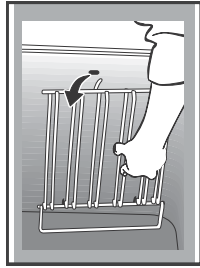


F

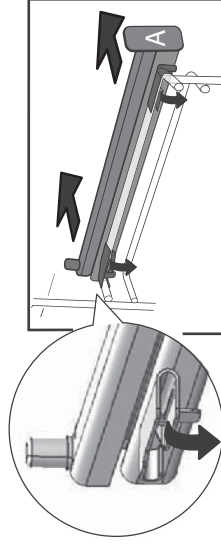
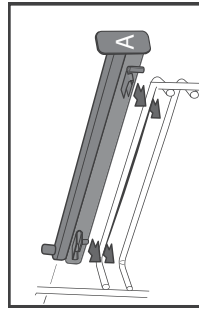




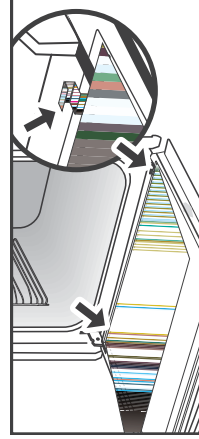
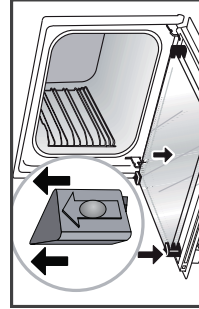
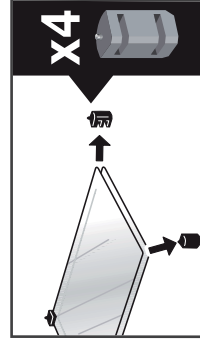
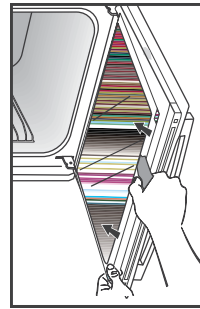
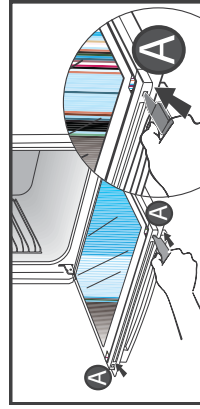
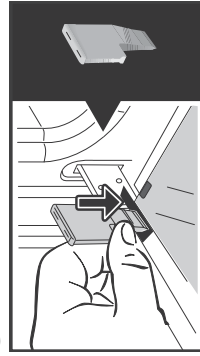
A



B

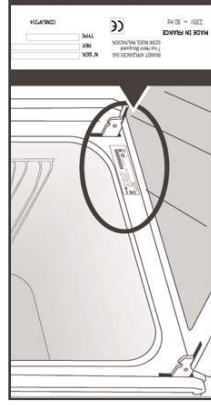


C



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.



Сервис:	Тип:	№:
A	B	C
D	E	F
G	H	I

B: Коммерческие реквизиты
C: Эксплуатационные данные
H: Номер серии

• 4 УХОД



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ (рис. F)

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 Вт, 220-240 В~, 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.

• 5 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.

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

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



Уважаемый покупатель

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. 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 передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.
Благодарим вас за доверие.





Описание духового шкафа	3
Панель управления	3
Лампочка - направляющие - принадлежности.....	6
Настройки	7
Установка времени	7
Изменение времени.....	7
Таймер	7
Блокировка панели управления	7
Меню настроек	7
Приготовление	8
Быстрое приготовление	8
Изменение температуры приготовления	8
Программировать продолжительность	8
Приготовление с отложенным стартом	8
Режим «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»	9
Уход	10
Внешняя поверхность	10
Демонтаж проволочных решеток	10
Установка и демонтаж выдвижных направляющих.....	10
Очистка внутренних стекол.....	10
Снятие и установка дверцы	10
Самоочистка при помощи пиролиза.....	10
Замена лампочки	12
Неисправности и способы их устранения	12

направлении, надпись должна читаться.

Выгашите пластмассовый клин.
Ваш прибор снова готов к работе.

САМООЧИСТКА ПРИ ПОМОЩИ ПИРОЛИЗА

Этот духовой шкаф оснащен функцией самоочистки 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 и направляющие.**

ВЫПОЛНИТЬ ЦИКЛ САМООЧИСТКИ

Предлагаются циклы пиролиза:



РугоExpress на 59 минут

Данная специфическая функция использует аккумулярованное во время предыдущего приготовления тепло для быстрой автоматической очистки корпуса: выполняется очистка слабо загрязненного корпуса в течение менее часа.

Электронный контроль температуры корпуса определяет, является ли остаточное тепло достаточным для получения хороших результатов очистки. В противном случае, пиролиз **ЭКО продолжительностью 1:30** будет задействован автоматически.



Пиролиз на 2 часа

для очистки в глубине корпуса духового шкафа.

НЕМЕДЛЕННАЯ ОЧИСТКА (рис. D)

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. E)

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 УХОД



ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

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 проволочные решетки.

УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (рис. В)

(в зависимости от модели)

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 направляющей должна раздвигаться в сторону передней части шкафа, упор **А** находится напротив вас.

Установите на место ваши 2 проволочные 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.

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.



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

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ (рис. С)

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

Извлеките первое закрепленное стекло.

С помощью другого клина (или отвертки) нажмите на места закрепления **А**, 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.

После очистки снова установите четыре резиновые соединительные стойки стрелкой вверх и поставьте на место стеклянный блок.

Вставьте последнее стекло в металлические упоры, затем закрепите его лицевой стороной с надписью «ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ» в вашем

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

• ДИСПЛЕЙ



- Время приготовления
- Конец приготовления
- Блокировка управления
- Таймер
- Температура
- Индикатор разогрева
- Блокировка двери

• КНОПКИ

- 1 Настройка часов и времени приготовления
- 2 Настройка температуры
- 3 Уменьшение
- 4 Увеличение

• ФУНКЦИИ КНОПОК (зависят от модели)

Перед любым приготовлением предварительно разогрейте ваш духовой шкаф.

Положение	Рекомендуемая Т°С мини. - макс.	Применение
Нулевая позиция		Духовка отключена
* Конвертор	180°С 35°С - 250°С	Рекомендуется для приготовления нежного белого мяса птицы, рыбы, овощей. можно одновременно готовить на нескольких уровнях (до 33 уровней).
Комбинированный нагрев	205°С 35°С - 230°С	рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желативно в керамической посуде.

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Положение **Рекомендуемая °С** **Применение**
мини. - макс.

Конвенция 200°С
35°С - 275°С
Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желейных десертов в керамической посуде.

ECO* 200°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 гриль 200°С
100°С - 250°С
Для приготовления птицы или жаркого с хрустящей корочкой со всех сторон, сочных внутри. Установите на нижний уровень глубокий поддон для стекания жира.

Изменяемый гриль 4
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.

Подогрев 60°С
35°С - 100°С
Рекомендуется для поднятия теста для выпечки хлеба, одобрных булочек, куличей. Форма устанавливается на дно, температура не выше 40°С (приспособление для согревания тарелок, разморозка).

Разморозка 35°С
30°С - 50°С
Идеально подходит для нежных продуктов (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).

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ



используйте + или - для выбора программы.

- Сразу после выбора блюда, например, P01 (жаркое телятина), поставьте ваше мясо на решетку на верхний уровень, на экране отображается (уровень 2) и вставьте глубокий поддон на нижний уровень (уровень 1).

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте решетку для программ P08-P09-P10. Поставьте эти блюда прямо на глубокий поддон на уровень, указанный на дисплее.

Подтвердите выбор нажатием . Начинается приготовление.

В конце приготовления духовка автоматически отключается, звучит звуковой сигнал в течение 2 минут. Нажмите для выключения звукового сигнала.

Для приготовления при низкой температуре необходимо использовать очень свежие продукты.

Птицу перед приготовлением необходимо обязательно хорошо промыть холодной водой внутри и снаружи, затем высушить промокатальной бумагой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. F)

При приготовлении в режиме «Низкая температура» вы можете выбрать запуск с отложенным стартом.

После выбора вашей программы нажмите на кнопку . Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, нажимая + или -.

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



Если ваш духовой шкаф слишком горячий, чтобы начать приготовление при низкой температуре, на экране появится «Hot» (горячий). Дайте духовке остыть.

РЕЖИМ «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА»
(в зависимости от модели)

Приготовление в режиме «НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА» обязательно должно начинаться в холодном духовом шкафу.

Данный режим приготовления позволяет сделать волокна мяса мягкими благодаря медленному приготовлению, связанному с менее высокими температурами.

Качество приготовления оптимальное.

СОВЕТ Перед тем, как положить в духовку, мясо должно храниться при комнатной температуре не менее одного часа.

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. E)

Поверните ручку до функции приготовления «Низкая температура».

Духовой шкаф предлагает выбор из 10 блюд:

	Блюдо	Время	Уровень
P01	Жаркое телятина	4 часа	2
P02	Говядина сырой прожарки	3 часа	2
P03	Говядина полной прожарки	4 часа	2
P04	Жаркое свинина	5 часов	2
P05	Баранина сырой прожарки	3 часа	2
P06	Баранина полной прожарки	4 часа	2
P07	Птица	6 часов	2
P08	Мелкая рыба	1 час 20 мин	3*
P09	Крупная рыба	2 часа 10 мин	3*
P10	Йогурт	3 часа	1*

• З П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е



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.

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. Температура сразу же начинает подниматься. Ваш духовой шкаф вам рекомендует изменяемую температуру. Духовой шкаф начнет нагреваться, индикатор температуры мигать. Когда духовой шкаф разогреется до выбранной температуры, раздастся звуковой сигнал.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

В функции приготовления по вашему выбору нажмите на . Настройте температуру с помощью + или - затем нажмите для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на , продолжительность приготовления мигает, настройка возможна. Нажмите ++ или -- , чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

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.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ
КОНВЕКТОР	30 мин
КОМБИНИРОВАННЫЙ НАГРЕВ	15 / 30 мин
КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ	30 мин
ЭКО	30 мин
ТУРБО ГРИЛЬ	15 мин
ИЗМЕНЯЕМЫЙ ГРИЛЬ	7 мин
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	60 МИН
РАЗМОРОЗКА	60 МИН
ХЛЕБ	40 МИН

Через несколько секунд время приготовления будет зафиксировано автоматически.

Сразу после достижения температуры приготовления начинается обратный отсчет времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Продолжайте программировать приготовление пищи. После установки времени приготовления нажмите . Дисплей начнет мигать. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок + и -.

время окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд., отображение времени окончания приготовления перестает мигать.

• ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



Положение	Рекомендуемая T°C мин. - макс.	Применение
Хлеб	205°C 35°C - 220°C	Рекомендуемая последовательность для выпечки хлеба. В предварительно разогретую духовку поместите тесто на противень для выпекания и поставьте его на 2-й уровень. Для получения золотистой хрустящей корочки поставьте под противень емкость с водой.
Низкая температура		Этот режим объясняется в «Кулинария». Рекомендуется для медленной кулинарии и работает только с не разогретой духовкой.



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.

• О ПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



2 ЛАМПОЧКА

В отношении характеристик и демонтажа лампочки см. главу «Уход».

3 НА ПРАВЛЯЮЩИЕ

Этот духовой шкаф оснащен 6 направляющими для размещения принадлежностей (решетки, противня 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 жарки или жарки. Она будет использоваться для жарки на гриле (клясть непосредственно сверху).
Разместите упор, препятствующий опрокидыванию, на дне духового шкафа.

Многофункциональный противень, 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.

Противень для выпечки, 20 мм (рис. С).

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

• 2 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При включении на дисплее мигает 12:00. Установите часы с помощью + или -. Подтвердите с помощью . В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

Удерживайте кнопку течение нескольких секунд, пока время не начнет мигать . Нажмите снова и становите часы с помощью + или -. Подтвердите с помощью .

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной духовке.

Нажмите на кнопку () мигает.

Установите часы с помощью + или -. Подтвердите с помощью . Запустится отсчет. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку.

Применение: У вас есть возможность изменить или отменить программирование таймера. Для отмены нажмите и установите на 00:00. В случае отсутствия подтверждения время будет зафиксировано автоматически через несколько секунд.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (рис. D) - Защита о детей Child safety

Нажмите + и - одновременно отобразится на экране. Для разблокировки нажмите + и - до исчезновения с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. E)

вы можете изменять разные параметры вашей духовки. Для этого:
Удерживайте до перехода "MENU"
Нажмите еще раз , чтобы просмотреть различные настройки.
активировать или деактивировать различные параметры с помощью кнопок + и -; см. таблицу ниже:

Параметры, установленные по умолчанию	Лампочка: Положение ВКЛ, лампочка светится во время приготовления (кроме функции ЭКО). Положение АВТО, лампочка духовки гаснет после 90 секунд приготовления.
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ, звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ, звуковые сигналы отсутствуют.
	Предварительный нагрев: Положение ON, активно. Положение OFF, без предварительного нагрева.
	ДЕМО-режим: ON / «ДЕМО»-режим; OFF/ нормальный режим

Для выхода из "MENU", нажмите снова.