

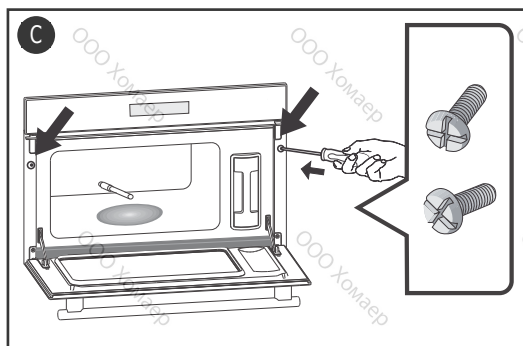
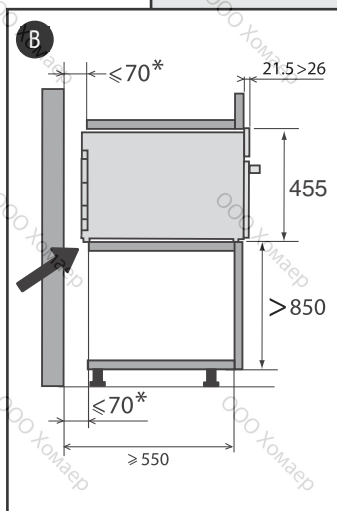
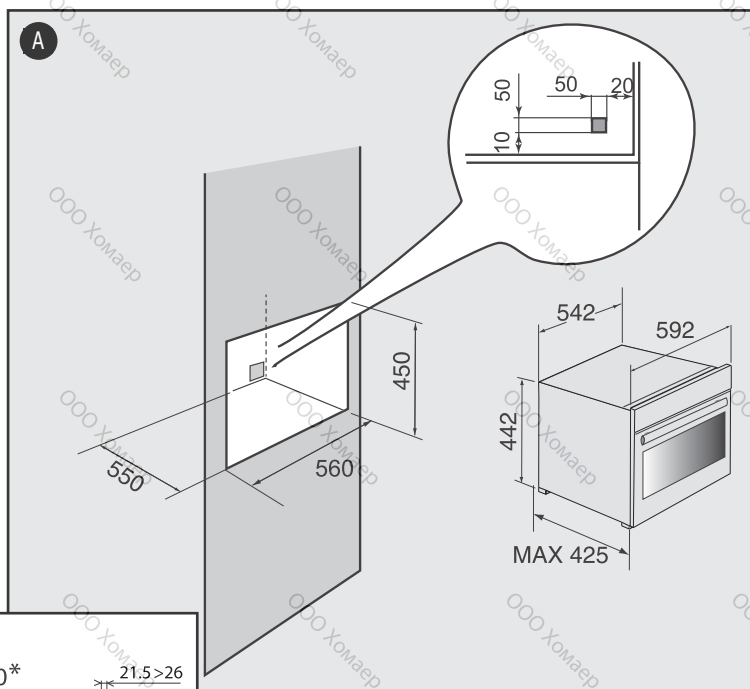
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

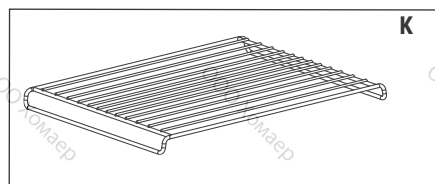
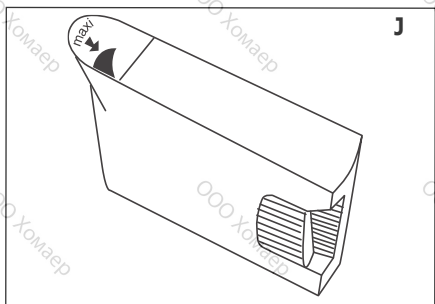
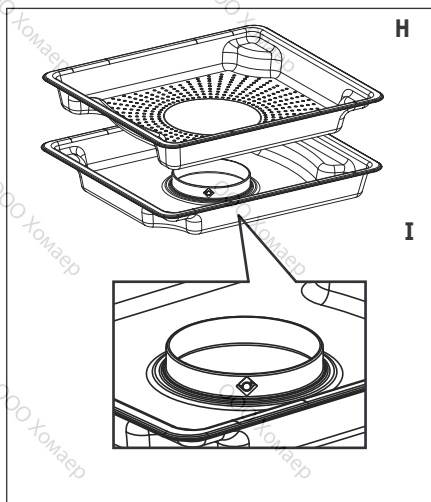
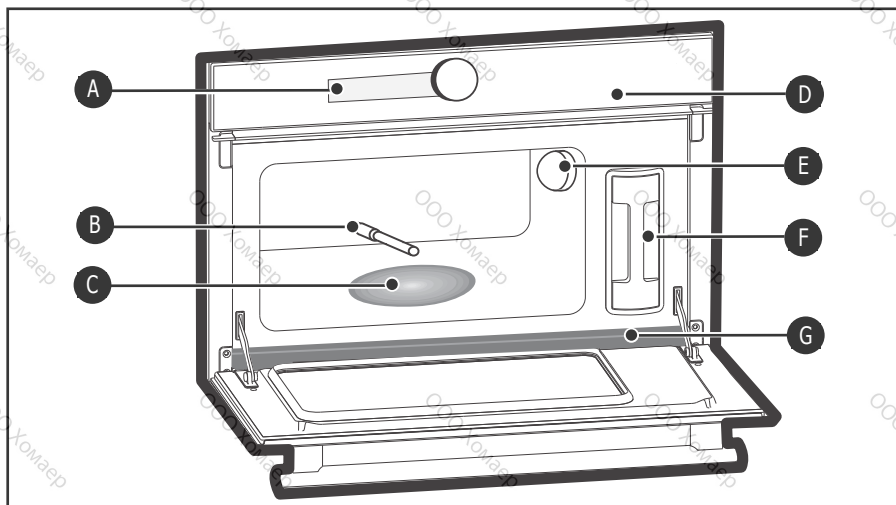
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ-ПАРОВАРКА

DKD7340

De Dietrich

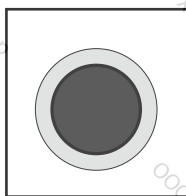
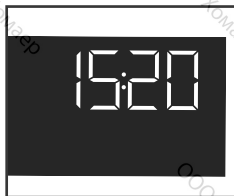
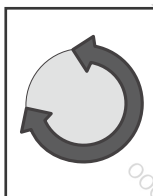
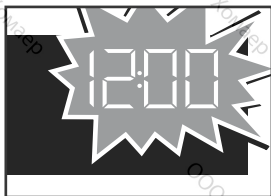




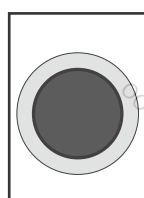
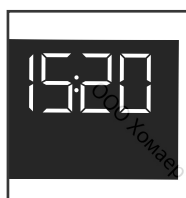
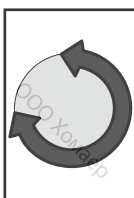
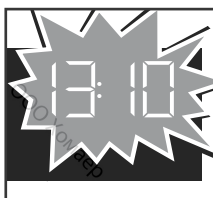
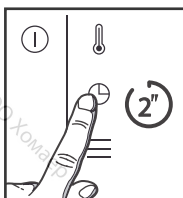




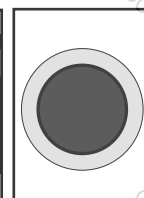
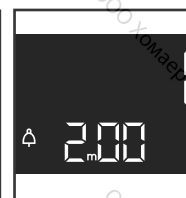
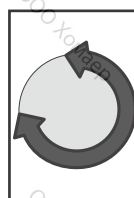
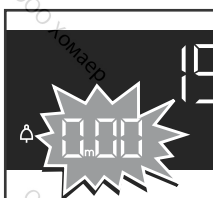
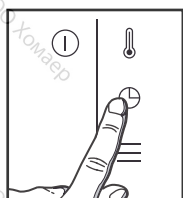
A



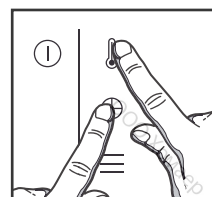
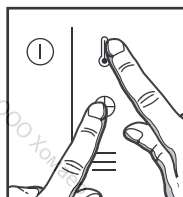
B



C



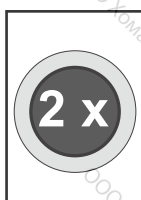
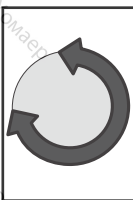
D



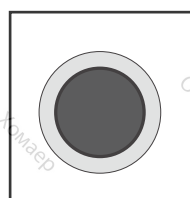
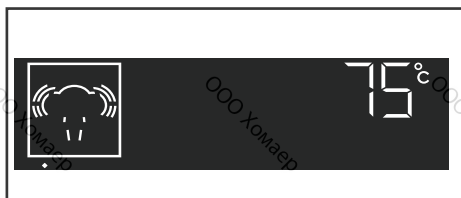
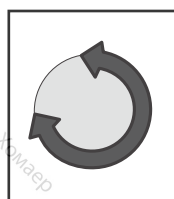
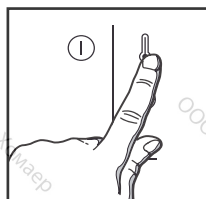
•4



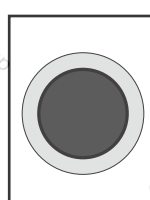
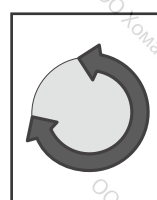
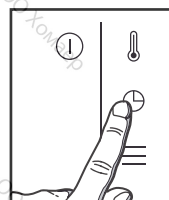
A



B



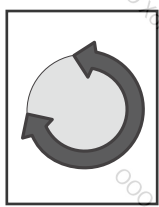
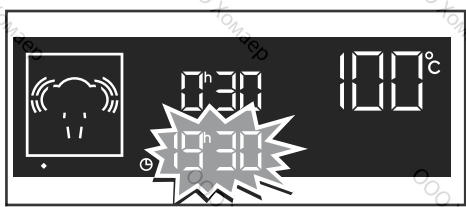
C



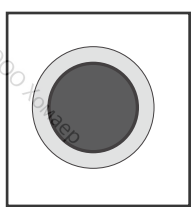
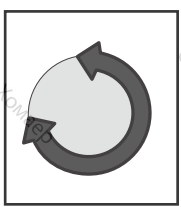
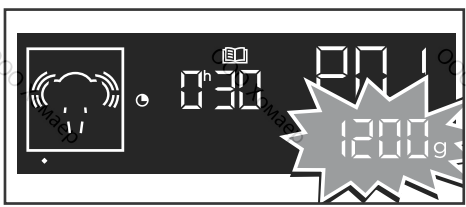
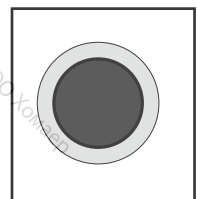
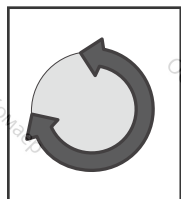
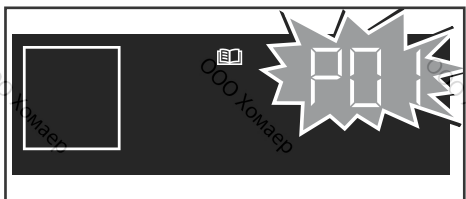
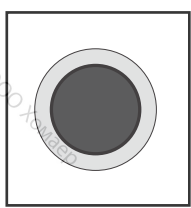
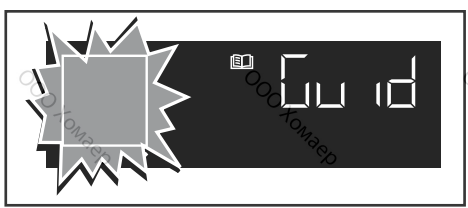
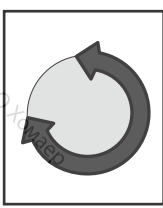
•4



D



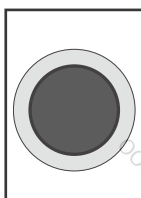
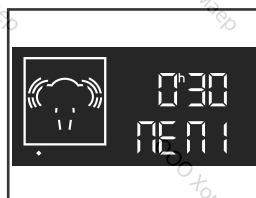
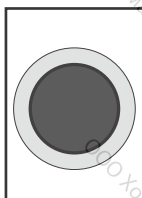
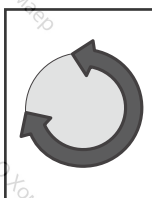
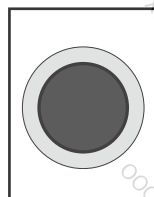
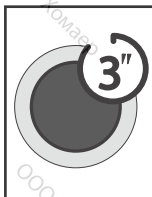
E



•4



F





УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, 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 этой печи 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.

De Dietrich



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.



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 печью. Не следует разрешать производить операции ухода и техобслуживания оставленными без присмотра детьми.

— Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли

с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное оборудование и его доступные части могут сильно нагреваться во время работы. Будьте внимательны и не притрагивайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри печи. Нахождение детей младше 8 лет возле печи допускается только под постоянным наблюдением.

— Не используйте приборы чистки паром.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случае необходимости

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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.

— Расположите печь в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное

расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом). Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей.

Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола.

— Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей во избежание перегрева.

Во время приготовления печь нагревается. При открытии дверцы печи выходит горячий пар. Не подпускайте близко детей.

• 1 УСТАНОВКА



ВЫБОР МЕСТА И ВСТРАИВАНИЕ

Данное оборудование должно устанавливаться на высоте не менее 850 мм от пола. Оно может встраиваться в мебель, как показано на схеме монтажа (рис. А).

Внимание! При открытой задней стенке мебели расстояние между стеной и полкой, на которой установлена печь, должно быть не более 70 мм* (рис. В).

После переноса печи из холода в тепло не используйте ее сразу же (подождите приблизительно 1-2 часа), т.к. конденсация может привести к нарушению работы.

Расположите печь в мебели по центру так, чтобы обеспечить минимальное расстояние 10 мм от соседнего предмета мебели. Материал, из которого выполнена мебель, в которую встраивается печь, должен быть устойчивым к воздействию высокой температуры (или мебель должна быть покрыта таким материалом).

Сделайте отверстие диаметром 2 мм в стенке мебели для предотвращения растрескивания древесины.

Для обеспечения большей устойчивости закрепите печь в мебели, ввинтив 2 винта в отверстия, предусмотренные для этих целей (рис. С).

ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЕ

Внимание!
Установка оборудования должна выполняться только специалистами и квалифицированными техниками.

Электрическая безопасность должна быть обеспечена благодаря правильной установке. Электрическое подключение необходимо выполнить до того, как оборудование будет

встроено в уже имеющуюся мебель.

Печь должна быть подключена при помощи стандартного кабеля питания с 3 проводниками сечением 1 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + земля), которые должны быть подключены к сети посредством стандартной розетки CEI 60083 либо всеполюсного устройства отключения в соответствии с инструкциями по монтажу.

Проверьте, чтобы:

- установочная мощность была достаточной (220-240 вольт~ 16 ампер).

Если электросеть вашего дома требует изменений для подключения прибора, обратитесь к квалифицированному электрику.

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

Внимание!
Заземляющий провод (зеленый-желтый) подсоединен к клемме заземления оборудования и должен быть подключен к заземлению установки.

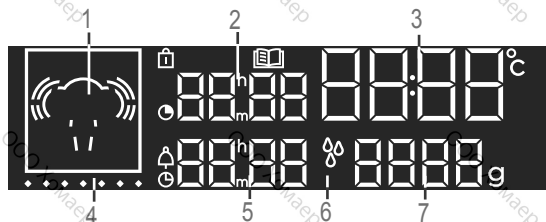
Если печь ведет себя необычно, отключите аппарат или удалите соответствующий предохранитель, разорвав цепь ее подключения.

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

• 2 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ДИСПЛЕЙ



- 1 Отображение режимов приготовления
- 2 Отображение продолжительности приготовления
- 3 Отображение времени и температуры печи
- 4 Индикатор повышения температуры
- 5 Отображение таймера и времени окончания приготовления
- 6 Отображение отсутствие воды
- 7 Отображение веса

- Индикатор блокировки панели управления
- Индикатор функции «Готовые рецепты»
- Индикатор продолжительности приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор окончания приготовления



Примечание:

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

КНОПКИ



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

РУЧКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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

Символическое изображение ручки выглядит следующим образом:



ПОВЕРНИТЕ ручку.



Для подтверждения выбора
НАЖМИТЕ на центр ручки.

• 2 ОПИСАНИЕ ПЕЧИ



ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

- A** Дисплей
- B** Трубка для поступления воды
- C** Генератор пара
- D** Панель управления
- E** Лампочка
- F** Резервуар
- G** Лоток

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Блюдо для продукта (рис. Н).

Перфорированное блюдо из нержавеющей стали, не позволяющее продуктам контактировать с конденсационной водой.

Блюдо для конденсата (рис. I)

Блюдо из нержавеющей стали, позволяющее собирать конденсационную воду.



Рекомендация

Для приготовления поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в противоположном направлении, чтобы они не вкладывались друг в друга.

При хранении поставьте блюдо (рис. Н) на блюдо (рис. I) в одном направлении, чтобы они вкладывались друг в друга.

Съемный резервуар (рис. J)

Резервуар, обеспечивающий поступление воды в вашу печь независимым способом. Его вместительность около 1 литра (макс. уровень).

Решетка (рис. K)

Съемная решетка-подставка из нержавеющей стали: ставить в печь в обязательном порядке.

• 3 НАСТРОЙКИ



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ (рис. А)

При включении на дисплее мигает 12:00. Настройте время, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения выбора. В случае выключения электричества показания времени мигают.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ (рис. В)

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

ТАЙМЕР (рис. С)

Эта функция может быть использована только при остановленной печи.

Нажмите на кнопку . 0:00 мигает. Настройте таймер, поворачивая ручку, затем нажмите для подтверждения, запустится обратный отсчет. По истечении продолжительности приготовления 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 во время остановки печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: только кнопка остается активной во время приготовления. Для разблокировки панели управления нажмите одновременно на кнопки и до исчезновения символа с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЕК (рис. Е)

Вы можете изменять разные параметры вашей печи:

освещение, контрастность, громкость и демонстрационный режим.

С этой целью удерживайте в течение нескольких секунд кнопку , чтобы войти в меню настроек.

Установленные параметры по умолчанию	
	Звуковые сигналы: Положение ВКЛ., звуковые сигналы включены. Положение ОТКЛ., звуковые сигналы отсутствуют.
	Контрастность: Яркость дисплея регулируется в процентах от 10 до 100%.
	ДЕМО-режим: Включите / выключите «ДЕМО»-режим; демонстрационный режим используется при показах. Выключите его, чтобы ваша печь была в состоянии готовности для работы.
	Показ времени Положение ON по умолчанию. Высвечивается SLEEP, и дисплей гаснет через несколько минут. Положение OFF : дисплей продолжает гореть

См. таблицу ниже:

При необходимости для изменения различных параметров поверните ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

Для выхода в любой момент из меню настроек нажмите на .

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ПРИНЦИП РАБОТЫ

Содержащаяся в резервуаре вода поступает по трубке в камеру. Эта вода преобразуется в пар при контакте с горячей поверхностью, находящейся в нижней части камеры, речь идет о генераторе пара.

Нет необходимости в добавлении воды на блюдо для приготовления. Для обеспечения

ПРАВИЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ для вашей печи предлагается посуда, специально разработанная для отличного приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА

Перед приготовлением **В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ** наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его **ДО КОНЦА**, пока не почувствуете **ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ**.

КОНТРОЛЬ ВОДЫ

В случае возникновения проблемы с водоснабжением в процессе приготовления появится индикатор «отсутствие воды» и раздастся звуковой сигнал.

Данная неполадка связана в частности с такими причинами:

- резервуар пустой;
- резервуар плохо вставлен.

После проверки этих двух моментов приготовление запускается после закрытия дверцы автоматически.



Внимание!

Во время приготовления печь нагревается.

При открытии дверцы печи выходит горячий пар.

Не подпускайте близко детей.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



В вашей печи имеется 5 режимов приготовления на пару:

1 - Режим "Специалист" в ручном режиме :

Минимальная температура 55°C, максимальная — 100°C

позволяет вам самим настраивать все параметры приготовления: температуру и продолжительность приготовления.

2 - Режим Разогрев :

Рекомендуемая температура 95°C

позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления.

3 - Режим Разморозка :

Рекомендуемая температура 65°C

позволяет вам самим настраивать продолжительность приготовления (см. инструкции по разморозке).

ИНСТРУКЦИИ ПО РАЗМОРОЗКЕ

ОВОЩИ	В галетах (шпинат и т.д.)	выложены на блюдо	25 мин
	Целиком	выложены на блюдо	40/45 мин
РЫБА	Форель (целиком)	выложена на блюдо	30 мин
	Стейк из лосося	выложен на блюдо, перевернуть на половине времени	25 мин
	Филе (закрыто пленкой)	выложено на блюдо	15/20 мин в зависимости от толщины
	Креветки	выложены на блюдо	10/12 мин
МЯСО	Куриные ножки	выложены на блюдо, перевернуть на половине времени	40/45 мин
	Грудка домашней птицы (закрыта пленкой)		25 мин
	Сосиски/колбаски	выложены на блюдо	25 мин
	Отбивные (свинина, телятина и т.д.)	выложены на блюдо, закрыты пленкой; перевернуть на половине времени	25/30 мин
	Кубики из печенки (для шашлыка)	разделить на середине времени	55/60 мин
ФРУКТЫ	Смесь из красных ягод	выложена на блюдо	15 мин
	Пюре (яблоки и т.д.)	закрыто пленкой	35/40 мин
ВЫПЕЧКА	Пончики	в своей упаковке, выложены на решетку	15 мин
	Пан-о-шоколя	в своей упаковке, выложены на решетку	15 мин

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



4 - Режим «Кулинарная книга», включающий

32 рецепта: Функция «Готовые рецепты» выбирает за вас подходящие параметры приготовления в зависимости от продукта, который нужно приготовить, и его веса.

Продукты	32 рецепта
Цветная капуста	P 01
Брокколи	P 02
Стручковая фасоль	P 03
Морковь	P 04
Картофель	P 05
Горошек	P 06
Лук-порей	P 07
Спаржа	P 08
Шпинат	P 09
Свежая рыба целиком	P 10
Филе свежей рыбы	P 11 (1)
Креветки и морепродукты	P 12
Куриные ножки	P 13 (1)
Копченая корейка	P 14 (1)
Оскалоп из домашней птицы	P 15
Филе свинина целиком	P 16

Продукты	32 рецепта
Сосиски/колбаски	P 17
Сильной готовности	P 18 (1)
Средней готовности	P 19 (1)
Слабой готовности	P 20 (1)
Рис басмати	P 21 (2)
Черный рис	P 22 (2)
Кускус	P 23 (2)
Рис на пару	P 24 (2)
Клейкий рис	P 25 (2)
Замороженные равиоли на пару	P 26 (1)(2)
Свежие равиоли на пару	P 27 (1)
Вареники с творожной начинкой	P 28 (1)
Стерилизация бутылочек	P 29 (1)
Стерилизация овощей	P 30 (1)
Стерилизация фруктов	P 31 (1)
Йогурт	P 32 (1)(2)

(1) Для этих рецептов установка веса не производится.

(2) Эти позиции не позволяют отложить начало

5 - Режим запоминания «ПАМЯТЬ»: Вы можете сохранить на свой выбор 3 программы приготовления, которые сможете в дальнейшем использовать.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Внимание!

Перед приготовлением В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ наполните резервуар водой до максимального уровня. Установите резервуар на свое место, вставляя его **ДО КОНЦА**, пока не почувствуете **ПРОХОЖДЕНИЕ ВЫЕМКИ**.

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 свой выбор.

Ваша печь рекомендует вам температуру и продолжительность, изменяющуюся в зависимости от приготовления.

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

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ (рис. В)

Исключительно для режима «СПЕЦИАЛИСТ». Нажмите на

Настройте температуру, поворачивая ручку, затем нажмите ее для подтверждения.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (рис. С)

Поставьте на обычный режим приготовления, затем нажмите на продолжительность приготовления мигает, настройка возможна. Поверните ручку, чтобы настроить продолжительность приготовления. Нажмите для подтверждения.

Ваша печь оснащена функцией «Умный помощник» (SMART ASSIST), которая во время программирования продолжительности вам

посоветует продолжительность приготовления, изменяющуюся в зависимости от выбранного режима приготовления.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ (рис. D)

Действуйте так же, как при выборе запрограммированной продолжительности приготовления. После настройки продолжительности приготовления нажмите на кнопку Отображение на дисплее мигает, настройте время окончания приготовления, поворачивая ручку.

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

РЕЖИМ «КУЛИНАРНАЯ КНИГА» (рис. Е)

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

ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите на экране «Кулинарная книга» с помощью вращения ручки с подтверждением.

Отображается символ и «Книга» появляется на экране.

Предварительно запрограммированы 32 рецепта. См. таблицу на стр. 10.

• 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Просмотрите продукты с помощью вращения ручки и подтвердите выбранное при ее нажатии. Предлагаемый вес мигает на экране. Введите реальный вес вашего продукта, вращая ручку, затем подтвердите выбор.

Печь автоматически рассчитает идеальную продолжительность приготовления и выведет ее на дисплей, немедленно начнет работать.

Если хотите, вы можете изменить время окончания приготовления, нажав на ⌚ и отобразив новое время окончания приготовления, когда печь начала работать.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.

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

- Выбрать одну из 3 уже зарегистрированных программ (рис. F):

Поверните ручку до MEMO, затем подтвердите. С помощью ручки просмотрите программы и подтвердите выбранную вами. Приготовление начинается, но у вас есть возможность выполнить приготовление с отложенным началом (2 раза нажмите на ⌚, настройка времени окончания приготовления и подтверждение).



Внимание!

После каждого приготовления В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ опустошайте резервуар.

СОХРАНИТЬ ПРОГРАММУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (рис. F)

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

- Запрограммировать программу:

В режиме «Специалист» выберите приготовление, его температуру и продолжительность, затем поверните ручку до «ПРОГР 1». Выберите одну из 3 сохраненных программ, поворачивая ручку и нажав ее для подтверждения. Подтвердите еще раз для начала приготовления.

Примечание: Если 3 запомненные программы зарегистрированы, новая программа заменит предыдущую.

Во время запоминания не программируется действие с отложенным началом.

• 5 уход



Внимание!

Для выполнения очистки внутренней камеры печь необходимо выключить.

Перед тем как приступить к снятию, дайте ей остыть и убедитесь, что она отключена от сети питания.



Предупреждение

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

Очистка генератора пара

(1 раз в месяц).

Залейте генератор 1/2 стакана белого спиртового уксуса.

Оставьте на несколько минут, прочистите и сполосните водой.

Не используйте губку, абразивный порошок или средство для удаления накипи в кофеварках,

Очистка лотка

Извлеките данный лоток, потянув его вверх, высушите и установите на место с помощью предусмотренных для этого трех выемок.

ВНЕШНЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ

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

Уход за принадлежностями

Мыть в посудомоечной машине или вручную с небольшим количеством моющего средства. Замочить, если они слишком грязные.

Очистка камеры

(после каждого приготовления).

Вытрите камеру сухой тканью после остывания генератора пара или же дайте камере высохнуть, оставив дверцу открытой.

Очистка трубки для поступления воды

(1 раз в месяц).

Вытащите трубку для поступления воды, открутив ее.

Снимите отложения накипи, которые возможно появились внутри (с помощью тонкого и острого предмета типа тонкой шпильки или вязальной спицы).

• 6 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ



Ваш дисплей не загорается.

Проверьте питание (предохранитель вашей установки).

Во время приготовления утечка воды или пара на уровне дверцы.

Проверьте, чтобы дверца вашей печи была хорошо закрыта.

Лампочка печи не светится. Проверьте правильность подключения печи.

Печь не греет. Проверьте правильность подключения печи. Проверьте, не настроена ли печь на «ДЕМО»-режим (см. меню настроек).

Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания, если неисправность осталась.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При необходимости проведения ремонта всегда требуйте установки только **сертифицированных оригинальных запасных частей.**



• 7 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Печь разработана с учетом бережного отношения к окружающей среде.

Многие материалы данного прибора, в том числе упаковка, подлежат повторной переработке. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.

На него нанесен логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.



Таким образом, переработка вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования. Обратитесь в

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

Благодарим вас за содействие в охране окружающей среды.

• 8 ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

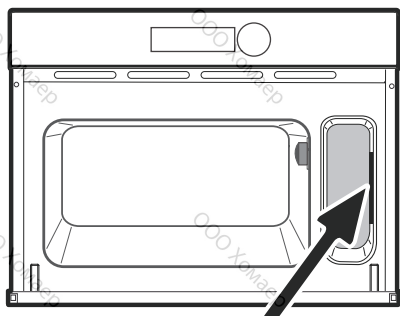


ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашей печи должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей печи, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

ПРИМЕЧАНИЕ:

С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование. Чтобы легко найти данные вашего прибора, мы рекомендуем записать их здесь.



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

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

ТЕСТ РАБОЧЕЙ ПРИГОДНОСТИ К ФУНКЦИИ ПРОВЕРКА ПАРА:
по стандарту CEI 60350-1 Ст. 8

Брокколи	пар 100%	500 g	18 мин, блюдо 1 в блюде 2
Замороженный горошек	пар 100%	1000 g	27 мин, блюдо 1 в блюде 2