

Духовой шкаф

De Dietrich 



Уважаемый покупатель!

*Открыть для себя продукцию **De Dietrich**, это значит испытать уникальные эмоции, которые могут вызывать только ценные вещи.*

Влечение возникает немедленно, 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.

*Затем приходит непреодолимое желание потрогать. Дизайн **De Dietrich** основывается на прочных и престижных материалах; предпочтение отдается подлинности.*

*Благодаря сочетанию самой совершенной технологии с благородными материалами, **De Dietrich** гарантирует себе изготовление изделий прекрасного исполнения на службе искусства кулинарии, страсти, разделяемой всеми влюбленными в кухню.*

Мы желаем, чтобы вы получили огромное удовлетворение от использования этого нового прибора, и будем рады получить ваши предложения и ответить на ваши вопросы. Приглашаем вас задавать их либо нашему отделу по работе с потребителями, либо на нашем Интернет сайте.

*Просим вас зарегистрировать ваше изделие на сайте **www.de-dietrich.com**, чтобы иметь возможность воспользоваться преимуществами марки.*

Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

*Найдите всю информацию о марке по адресу **www.de-dietrich.com**:
Посетите Галерею De Dietrich по адресу: Париж, VIII округ,
рю де ля Пегиньер, 6.*

Открыто со вторника по субботу, с 10 до 19.

Отдел по работе с потребителями: 0892 02 88 04

1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Приготовление на пару _____	04
2 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Принцип работы _____	05
• Представление духового шкафа _____	05
• Принадлежности _____	06
• Представление программирующего устройства _____	07
3 / ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Настройка времени _____	08
• Предварительно запрограммированная продолжительность приготовления для различных функций _____	08
• Немедленное приготовление на пару _____	09
• Останов во время приготовления _____	10
• По завершении приготовления _____	10
• Вода _____	10
• Отложенное приготовление _____	11
• Использование функции таймера _____	12
• Блокировка кнопок (защита от детей) _____	13
• РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ _____	14
• РЕЖИМ ДЕМО _____	14
4 / ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ И ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЙ _____	15
• Таблица приготовлений духового шкафа _____	16-17
5 / В СЛУЧАЕ АНОМАЛИЙ ПРИ РАБОТЕ _____	18
6 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Выполнение работ _____	19

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Общая информация

Приготовление на пару это одни сплошные преимущества, если выполнять требования по использованию. Здоровая и натуральная, паровая кухня сохраняет настоящий вкус продуктов. Легкий соус или с добавлением пряностей добавляет тот маленький плюс, который и составляет отличие.

Полное отсутствие запаха. Нет смысла ароматизировать воду для приготовления, добавляя в нее пряности и специи, но с другой стороны, можно придать аромат рыбе, положив ее на слой из морских водорослей, а также мясу птицы, если поместить его на пучок розмарина или эстрагона.

В паровой кухне можно готовить одновременно мясо, рыбу и овощи.

Можно равномерно разогреть макароны, рис и пюре без риска пригорания и высыхания до образования корочки.

В ней очень просто и удобно готовить крем, флан, рисовые пирожные... с накрыванием их фольгой, чтобы они не намокали от водного конденсата.

Нет смысла добавлять соль заранее, даже в воду для приготовления.

Чтобы мясо было более красивым, быстренько обжарьте его со всех сторон в горячем сливочном масле на сковородке.

В отличие от приготовления в воде, пар имеет только преимущества:

Быстрота: приготовление начинается сразу же, в то время как время приготовления продуктов в емкости с водой начинает отсчитываться только после закипания.

Паровая кухня диетическая: витамины (те, которые растворяются в воде) и минеральные соли сохраняются, т.к. только незначительная их часть растворяется в водном конденсате, который покрывает продукты.

Кроме того, для приготовления не используются никакие жиры.

Пар сохраняет вкус продуктов. Он не придает им никакого запаха, ни вкуса жареного ни тушеного, но в то же время не отнимает у них их естественный вкус, поскольку вещества не растворяются в воде.

Оборотная сторона медали: не пытайтесь приготовить таким образом несвежую рыбу или овощ, забытый в холодильнике на неделю: результат ужасный!

При приготовлении на пару продукты не “обмениваются” ни вкусами ни ароматами; а поэтому сэкономьте Ваше время и Ваши деньги и приготовьте одновременно рядом друг с другом, но не соприкасая, рыбу и десерт, например.

Пар подходит также для бланширования, разогрева или поддержания в тепле, особенно для соусов.

Сначала слегка обжарьте на сковородке с добавлением небольшого количества масла мясо курицы, телятину, свинину, чтобы они приняли золотистый аппетитный цвет. А затем завершите их приготовление на пару.

Если большие куски разрезать на маленькие, продукты приготовятся быстрее и более равномерно.

• ПРИНЦИП РАБОТЫ

Вода, содержащаяся в емкости, поступает во внутреннюю камеру посредством трубки. Эта вода преобразуется в пар при соприкосновении с горячей поверхностью, расположенной в нижней части внутренней камеры:

речь идет о парогенераторе.

Нет необходимости добавлять воду в приготовляемое блюдо. Для обеспечения **НАСТОЯЩЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** Ваш духовой шкаф предлагается с посудой, специально разработанной для превосходного приготовления.

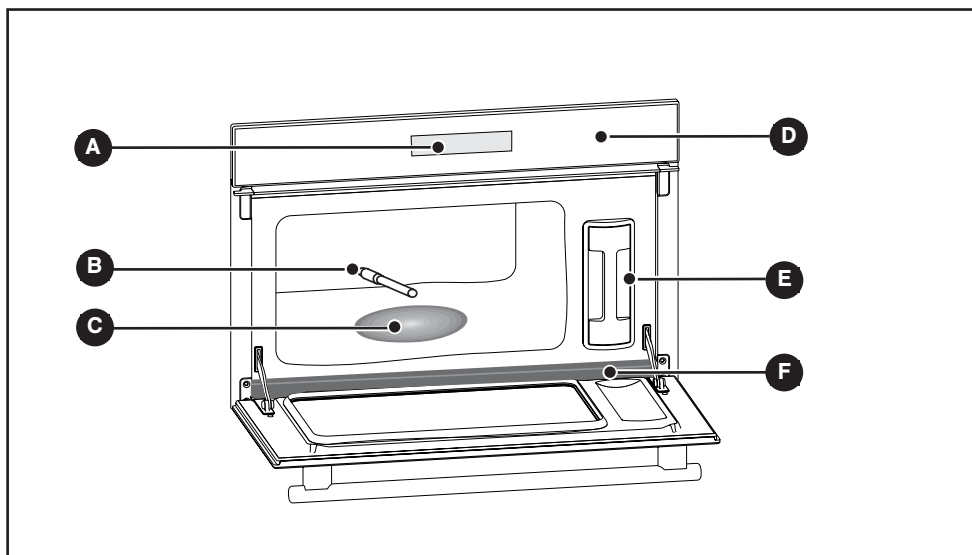
Внимание

*До начала приготовления **ОБЯЗАТЕЛЬНО** заполните емкость водой до максимальной отметки. Поместите емкость в специально предусмотренное отверстие **ДО УПОРА**, пока не почувствуете, как она **ЗАЩЕЛКНУЛАСЬ**.*

Внимание

Во время приготовления духовой шкаф становится горячим. Горячий пар вырывается наружу, когда Вы открываете дверцу шкафа. Не подпускайте к работающему духовому шкафу малолетних детей.

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



A Дисплей

B Трубка подачи воды

C Парогенератор

D Панель управления

E Емкость

F Сточная канавка

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• Противень для продуктов (рис.1)

Противень из нержавеющей стали с отверстиями, предотвращающий контакт продуктов с водным конденсатом.

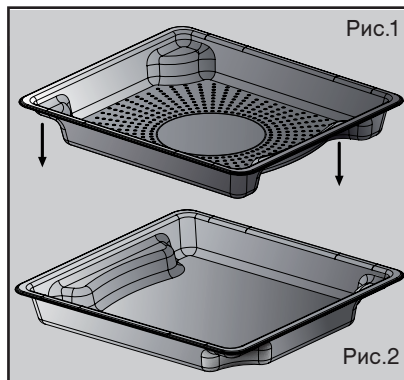
• Поддон для конденсата (рис.2)

Поддон из нержавеющей стали для сбора водного конденсата

Совет

Для приготовления поместите поддон рис. 1 на поддон рис. 2 в обратном направлении, чтобы они не вставлялись друг в друга (схема напротив).

Для хранения поместите поддон рис. 1 на поддон рис. 2 в одном направлении, чтобы вставить их друг в друга.

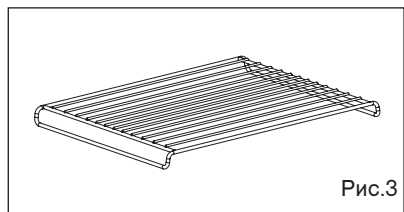


• Решетка (рис.3)

Съемная решетка из нержавеющей стали: обязательно помещать в духовку.

Совет

Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

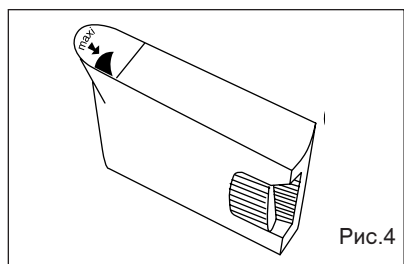


• Съемная емкость (рис.4)

Эта емкость обеспечивает независимую подачу воды в Ваш духовой шкаф. Ее вместимость примерно 1 литр (максимальная отметка).

Совет

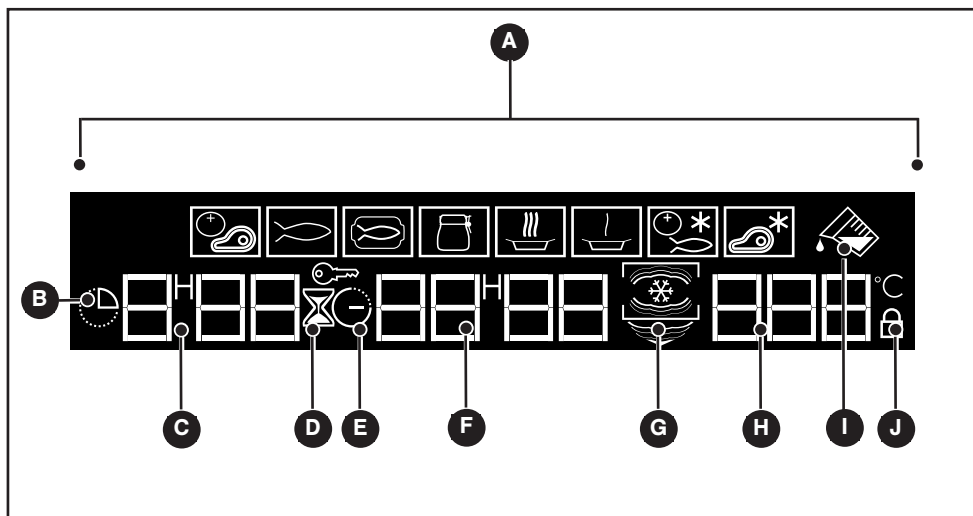
Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.



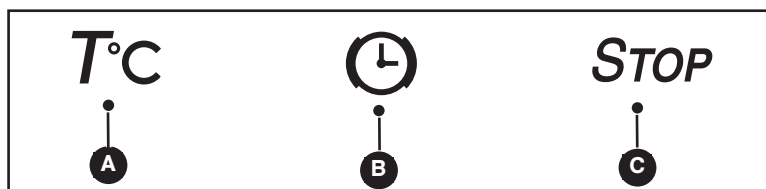
Внимание

Запрещено использовать деминерализованную воду (не для пищевого использования).

• ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА



- | | |
|--|--|
| A Индикация режимов приготовления | F Индикация времени |
| B Индикатор продолжительности приготовления | G Индикатор повышения температуры |
| C Индикация продолжительности приготовления/таймера | H Индикация температуры духового шкафа |
| D Индикатор таймера | I Индикатор воды |
| E Индикатор окончания приготовления | J Индикатор блокировки кнопок (защита от детей) |



- | |
|---|
| A Кнопка регулировки температуры |
| B Кнопка настройки времени, продолжительности, окончания приготовления и таймера |
| C Кнопка остановки |

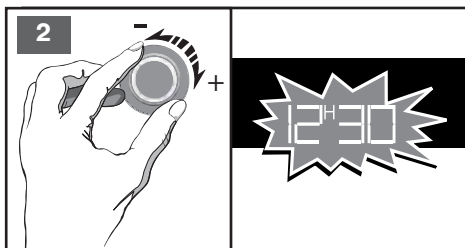
• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

• Настройка времени

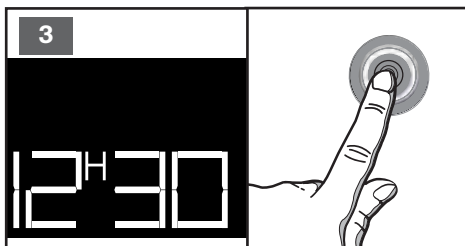
1 - При подаче напряжения
На индикаторе мигает 12:00.




2 - Настройте время при помощи ручки.
Пример: 12:30.



3 - Нажмите на ручку для
подтверждения настройки.
Дисплей прекращает мигать.



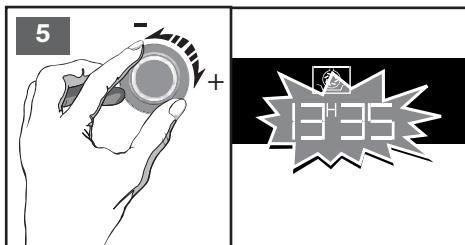
- Для изменения времени часов

4 - Нажмите на кнопку  и
удерживайте ее в течение нескольких
секунд, пока дисплей не начнет мигать,
затем отпустите.
Звуковой сигнал извещает о том, что
можно выполнять настройку.



5 - Настройте время при помощи ручки.

Нажмите на ручку для подтверждения
настройки.



Внимание

При отсутствии подтверждения,
установленное значение сохраняется
автоматически по истечении нескольких
секунд.

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100°C

ВАШ ДУХОВОЙ ШКАФ ИМЕЕТ 8 ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (см. таблицу на стр. 18)



• Немедленное приготовление

– На программирующем устройстве должно отображаться только текущее время. Мигать оно не должно.

1 – Выберите при помощи ручки нужное приготовление.

2 – Пример :

Рекомендуемая температура 100°C.

Продолжительность 25 минут

3 – **НАСТРОЙКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

– Нажмите на кнопку .

– мигает 0:25

4 – Настройте при помощи ручки.

Пример: 30 минут.

5 – **Изменение температуры приготовления.**

– Нажмите на кнопку **T°C**. Температура мигает.

Настройте при помощи ручки.

Пример: 95°C

– Убедитесь, что дверца хорошо закрыта.

6 – Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

Духовой шкаф начинает нагреваться с отсчетом времени по секундам.

7 – Чтобы остановить приготовление, нажмите на несколько секунд кнопку **STOP**.

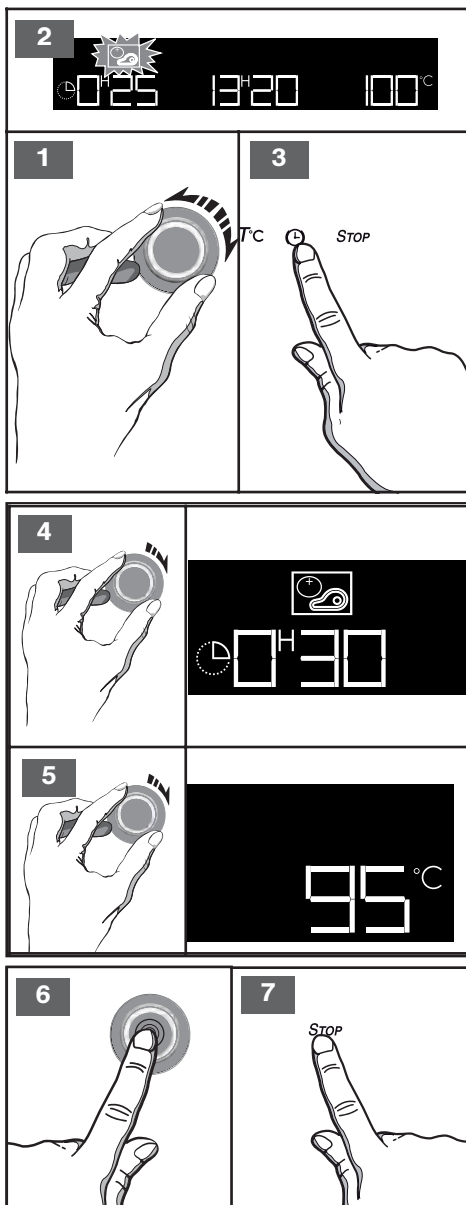
Совет

Для получения оптимальных результатов готовки не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.



Внимание

В любом случае не запускайте Ваш шкаф в работу без воды в емкости.

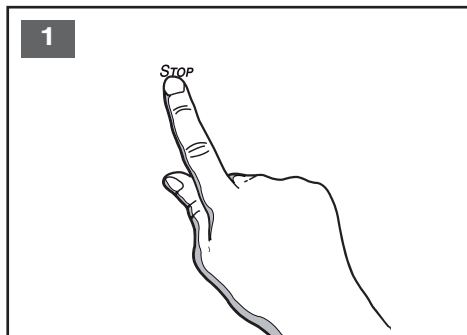


• ОТКЛЮЧЕНИЕ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Вы можете остановить приготовление в любой момент, нажав на кнопку *STOP* (удерживать в течение примерно 1 секунды).

Если пар еще не начал поступать (примерно 1 минута), духовой шкаф прекращает работу мгновенно и отображаемая продолжительность исчезает.

Если пар уже начал поступать, на дисплее отображается время 3 минуты и начинается отсчет этого времени, пар отводится до открывания дверцы.



• ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На дисплее отображается 0 мин 00 с. Анимация исчезает. Звуковые сигналы раздаются в течение 3 минут.


Для их отключения нажмите на кнопку *STOP* или откройте дверцу.



Внимание

ОБЯЗАТЕЛЬНО слейте воду из емкости.

• ВОДА

1 В случае возникновения проблем в схеме циркуляции воды во время приготовления, символ  начинает мигать и подается звуковой сигнал (рис.1). Это может быть связано с тем, что:

- вода в емкости закончилась.
- емкость плохо вставлена.

После того как эти два условия проверены и возможные причины устранены, цикл приготовления запускается автоматически после закрывания дверцы.



• ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовление с отложенным началом и заданным временем окончания

Отложенное приготовление можно применять всегда, за исключением функций размораживания:



Выполните те же действия, как и для программируемого приготовления.

1 - Нажмите 2 раза на кнопку и удерживайте, пока не начнет мигать индикатор окончания приготовления.

2 - Индикатор окончания приготовления мигает, сообщая, что можно производить настройку.

3 - Поверните ручку, и установите желаемое время окончания.

4 - Пример: окончание приготовления в 13:25.

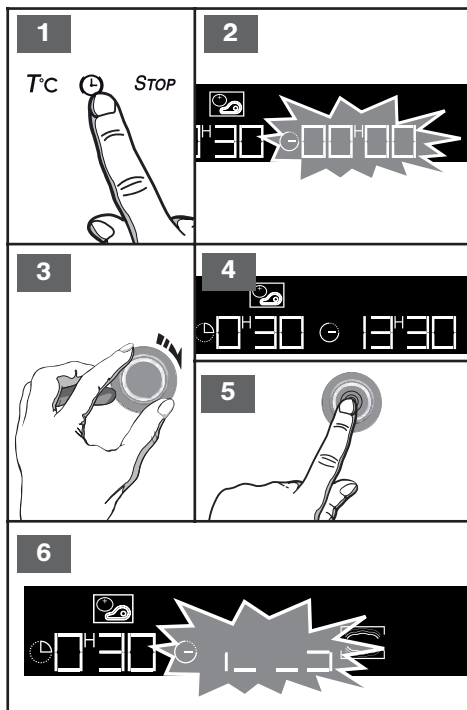
5 - Нажмите на ручку для подтверждения настройки.

Сохранение времени окончания приготовления производится автоматически через несколько секунд.

Отображаемое на дисплее время окончания приготовления прекращает мигать.

- На дисплее вновь отображается текущее время.

6 - Анимация показывает Вам, что духовой шкаф находится в режиме приготовления с отложенным началом. Освещение внутренней камеры включается в начале приготовления и выключается по завершении.



Совет:

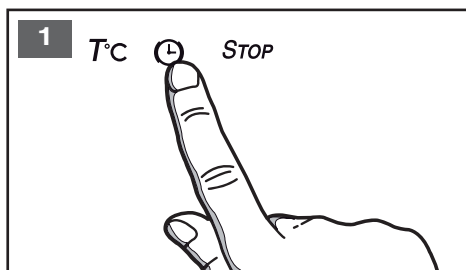
Вы можете в любой момент проверить или изменить время окончания приготовления, нажав на кнопку . Если Вы хотите отменить программу, нажмите на кнопку СТОП.


• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

- Программирующее устройство Вашего духового шкафа может использоваться в качестве отдельного таймера, позволяющего отсчитывать время без работы духового шкафа.

В этом случае, вместо текущего времени на дисплее отображается таймер.

1 - Нажмите на кнопку .



2 - Символ таймера  и 0 мин 00 с начинают мигать.



- Установите нужное время при помощи ручки.

- Снова нажмите на ручку, чтобы подтвердить выбор.

Дисплей прекращает мигать через несколько секунд, включается таймер, и начинается отсчет времени по секундам.

По истечении времени, таймер издает серию звуковых предупреждающих сигналов.

Отключить их можно, нажав на любую кнопку.




Внимание


Программирование таймера можно изменить или отменить в любое время; чтобы отменить программирование, установите время на 0:00 и нажмите на СТОП.

• БЛОКИРОВКА КНОПОК (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ) ДУХОВОЙ ШКАФ ВЫКЛЮЧЕН

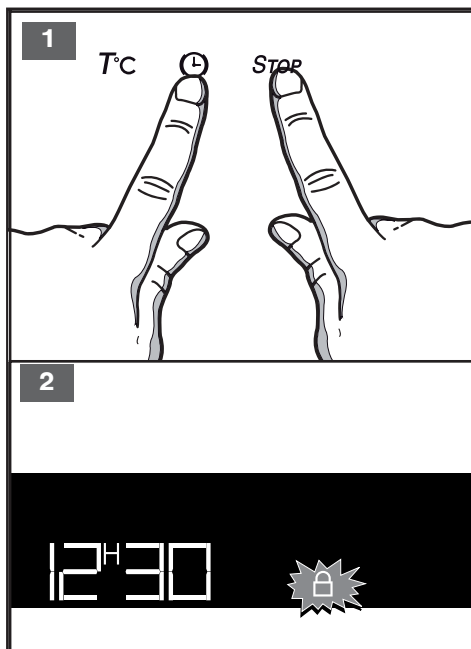
Вы можете ограничить доступ детей к органам управления печи, выполнив следующие действия:

1 При выключенном духовой шкафе, одновременно нажмите на кнопки **STOP** и , и удерживайте в течение нескольких секунд.

2 На дисплее появится “замок”.
- доступ к органам управления духового шкафа заблокирован.

Чтобы разблокировать его, одновременно нажмите на кнопки **STOP** и , и удерживайте в течение нескольких секунд.

Органы управления Вашего духового шкафа вновь доступны.



Внимание

Вы не можете заблокировать печь во время приготовления, или если Вы уже запрограммировали приготовление.

• ФУНКЦИЯ “РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ”

- Ваш духовой шкаф снабжен функцией режима ожидания (перевод в длительный “спящий” режим)

- Дисплей показывает текущее время.

- При отсутствии действий со стороны пользователя в течение 4 минут, дисплей духового шкафа переходит в режим ожидания.

Ни одна кнопка не может быть активирована.

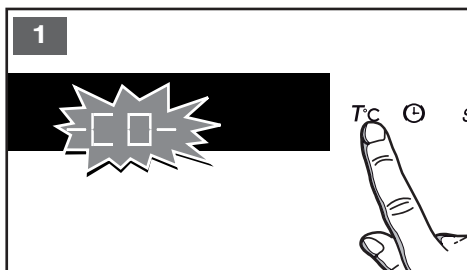
Чтобы вновь включить дисплей, воспользуйтесь переключателем функций.

- Дисплей духового шкафа снова включится, и появится возможность готовить.

• РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ

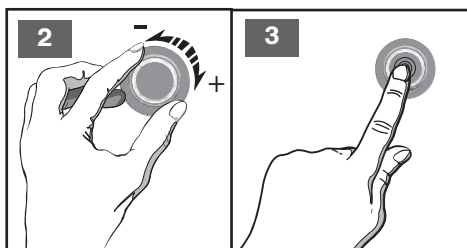
-Настройте время на 00:10 (смотри настройку времени на стр. 6)

1 - Нажмите на кнопку T_c и удерживайте до появления индикации -□□-.



2 - Настройте контрастность при помощи ручки.

3 - Нажмите на ручку для подтверждения.

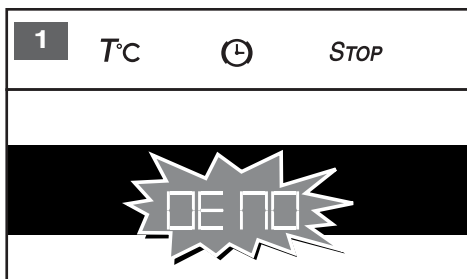


• РЕЖИМ ДЕМО









-Настройте время на 00:00 (смотри настройку времени на стр. 6)

1 - Нажмите одновременно и удерживайте в течение 10 секунд кнопки T_c \odot **СТОП** до появления индикации **ДЕМО**.

-Чтобы вернуться в нормальный режим, снова нажмите кнопки T_c \odot **СТОП** до исчезновения **ДЕМО**.



• **ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФУНКЦИЙ**

Приготовление Температура °С	Время предварительно запрограммированное	Минимальное время настройки	Максимальное время настройки
 100	25 минут	5 минут	1 ч.
 85	15 минут	5 минут	1 ч.
 75	15 минут	5 минут	1 ч.
 90	20 минут	5 минут	1 ч.
 95	30 минут	5 минут	1 ч.
 80	15 минут	5 минут	1 ч.
 55	30 минут	5 минут	1 ч.
 60	30 минут	5 минут	1 ч.

ФУНКЦИЯ Температура °С	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
 100	Самый распространенный способ приготовления на пару	Овощи и мясо
 85	Для приготовления "хрупких" продуктов	Тушки мягкой рыбы (форель)
 75	Мясо сохраняет перламутровый оттенок, коллаген не выделяется	Приготовление мягкой рыбы (филе сардин, барabuлек)
 90	Для приготовления "хрупких" продуктов, фруктов, фруктовых пюре	Яйца всмятку; фаршированные томаты. Ватрушки, крем...
 95		Паштеты, печень птицы. Разогрев приготовленных блюд
 80	Легкий нагрев	Расплавленный шоколад, сливочное масло. Слегка подогретые фрукты для немедленного потребления
 55	Медленное размораживание без риска начала готовки	Размораживание филе рыбы для ее обваливания в панировочных сухарях. Красные фрукты, которые должны оставаться холодными (для пирогов и фруктовых пюре с соком)
 60		Размораживание мяса перед жаркой (например: колбаски)

ПРОДУКТЫ Независимо от количества		ПРОДОЛЖИ- ТЕЛЬНОСТЬ	° С	ПОДГОТОВКА	ПРИМЕЧАНИЯ
ОВОЩИ	Артишоки (небольшие)	40 - 45 минут	100	выложить на противень верхушками вниз	<ul style="list-style-type: none"> • Продолжительность приготовления зависит от вида, величины и свежести овощей. Выполняйте указания, представленные в колонке «подготовка». • Время приготовления остается одинаковым независимо от приготавливаемого количества. <i>Пример:</i> 1 или 4 артишока - одинаковое время приготовления. • Чтобы проверить степень готовности, проколите овощ в самом толстом месте; если он готов, кожица будет прокалываться легко.
	Спаржа	35 - 40 минут	100	для верхушек продолжительность приготовления нужно уменьшить	
	Брокколи	18 минут	100	небольшие соцветия	
	Морковь	20 - 22 минуты	100	тонкие кружочки	
	Корневой сельдерей	25 - 30 минут	100	тонкие ломтики	
	Тыква	15 - 20 минут	100	кубики	
	Грибы	15 минут	100	тонкие ломтики	
	Капуста	30 - 35 минут 22 минуты 30 - 35 минут	100	Брюссельская капуста Небольшие кочанчики Мелко порезанная зелень	
	Кабачки	10 - 15 минут	100	кружочки	
	Клубни чистеца	20 минут	100	(свежий) помешивать в процессе готовки (замороженный)	
	Шпинат	20 минут 35 минут	100		
	Цикорий	30 минут	100	сердцевина, вырезанная и разрезанная пополам в длину	
	Укроп	22 минуты	100	разрезать пополам	
	Стручковая фасоль	30 - 35 минут	100		
	Репа	15 - 20 минут	100	кубики	
Свежий зеленый горошек	20 - 25 минут	100	/		
Лук-порей	25 минут	100	разрезать пополам		
Картофель	25 минут 40 - 45 минут	100	порезанный кружочками целиком		
РАКУШКИ РАКООБРАЗНЫЕ	Морские гребешки	10 - 12 минут	90	со специями	<ul style="list-style-type: none"> • Выложите ракушки на решетку стеклянного блюда, добавьте пряности. • Выложите ракообразных на слой из морских водорослей.
	Мидии/ Литторины	20 - 25 минут	95	со специями	
	Крабы	25 минут	95	/	
	Омары	30 - 35 минут	95	в зависимости от веса	
	Лангустины	12 - 15 минут	90	/	
ФРУКТЫ КРЕМ	Яблоки/ персики/груши	10 - 15 минут	90	целиком, очищенные от кожуры	<ul style="list-style-type: none"> • Продолжительность приготовления в зависимости от зрелости.
	Фруктовое пюре	25 минут	95	фрукты ломтиками	
	Кремы	10 минут	90	в ватрушках	

ПРОДУКТЫ Независимо от количества		ПРОДОЛЖИ- ТЕЛЬНОСТЬ	° С	ПОДГОТОВКА	ПРИМЕЧАНИЯ
РЫБА	Щука	25 - 30 минут	85	тушка (1 кг)	<ul style="list-style-type: none"> * Куски рыбы: круглые ломтики рыбы толщиной 2 - 3 см (180/200 г) на порцию. Покупайте очень свежие продукты. Кладите тушки рыбы просто на противень или на лавровые листья, на слой из укропа или других пряностей. По завершении приготовления кожа снимается очень легко.
	Треска/Сайда	13 - 15 минут	85	куски рыбы (180 г)*	
	Дорада	20 - 25 минут	85	тушка (1 кг)	
	Копченая пикша	15 минут	75	филе	
	Сельдь	20 минут	85	тушка (200 г)	
	Мерланг (сайда & серебристая сайда)	15 - 20 минут	85	куски рыбы (180 г)	
	Налим	15 минут	80	в зависимости от толщины	
	Макрель	20 минут	85	тушка (250 г)	
	Мерлан/Треска	15 минут	75	филе	
	Скат	25 - 30 минут	80		
	Барабулька	15 минут	80	тушка (200 г)	
	Барабулька/ Морской язык	10 минут	75	филе	
	Мелкие акулы	20 минут	85	большие куски (длинной 6 - 10 см)	
	Лосось	15 - 20 минут	85	куски рыбы (180/200 г)	
Тунец	20 - 25 минут	100	куски рыбы (180/200 г)		
Форель тушка (1 кг)	20 - 25 минут	100	тушка (200 г) 13 - 15 минут		
МЯСО	Говядина	15 - 30 минут	100	Жаркое 800 г: 55 - 60 минут	<ul style="list-style-type: none"> Затем подрумяньте на гриле в другом блюде.
	Свинина (тонкое филе)	25 минут	100	Куриные ножки: 35 - 40 минут	
	Птица (белое мясо) (Куски фаршированного рулета)	20 - 25 минут	100		
		25 минут	95	Мясо индюшонка: 50-60 минут	
	Колбаски	20 минут	90	Копченая колбаска 400 г	
Кровяная колбаса	10 - 15 минут	90			
ЯЙЦА	из очень свежих яиц, хранимых при комнатной температуре.	7 минут	100	Всмятку: класть прямо на решетку.	
		8 минут	100	В мешочек: класть прямо на решетку.	
		10 - 12 минут	100	Вкрутую	
		5 - 6 минут	100	Яичница-глазунья: разбить в отдельную посуду, установить на решетку и накрыть клейкой пленкой для пищевых продуктов.	
			90	"В корзинке": смотрите более подробные рецепты.	
РИС, МАКАРОНЫ МАЛЕНЬКАЯ КРУПА	Положите прямо в блюдо, залейте водой или молоком. На самом деле пара недостаточно для приготовления продуктов, которые увеличиваются в размере. Положите на посуду лист фольги для предотвращения попадания капелек воды.				
	Рис с молоком	30 минут	100	100 г промытого риса - 20 сл молока - 2 ст. ложки сахара	<ul style="list-style-type: none"> Перемешать вилкой по завершении приготовления.
Манная крупа	20 минут	100	200 г (1/4 литра воды)		

ИСПЫТАНИЯ НА ПАРУ: в соответствии с IEC 60350-1 Статья 8

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

Если у Вас появляются сомнения по поводу работы Вашего духового шкафа, это не обязательно обозначает, что возникла поломка. **В любом случае проверьте следующее:**

ВЫ ЗАМЕЧАЕТЕ, ЧТО...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Дисплей не светится	<ul style="list-style-type: none"> - Нет подачи питания на духовой шкаф. - Электронная плата вышла из строя. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте электрическое питание (плавкий предохранитель оборудования). - Обратитесь в сервисный центр.
Утечка воды или пара через дверцу во время приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо закрыта дверца. - Дефект уплотнителя дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> - Обратитесь в сервисный центр.
Лампочка шкафа не светится.	<ul style="list-style-type: none"> - Лампочка перегорела. - Духовой шкаф не подключен, или перегорел плавкий предохранитель. 	<ul style="list-style-type: none"> - Замените лампочку. - Подключите духовой шкаф или замените плавкий предохранитель.



Внимание

- Ремонтные работы на оборудовании должны выполняться только специалистами. В случае если ремонтные работы выполняются с нарушением правил, это может привести к возникновению опасности для жизни пользователя.



Совет

Во всех случаях, если Вашего вмешательства недостаточно, обратитесь в сервисный центр.

• ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ

Ремонтные работы на вашем приборе должны выполняться квалифицированным специалистом - представителем компании. При обращении в сервисный центр, сообщите полную информацию по вашему оборудованию (модель, тип, серийный номер). Эта информация представлена на фирменном щитке (рис.1).

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При выполнении технического обслуживания *требуется использовать только оригинальные сертифицированные запасные детали.*

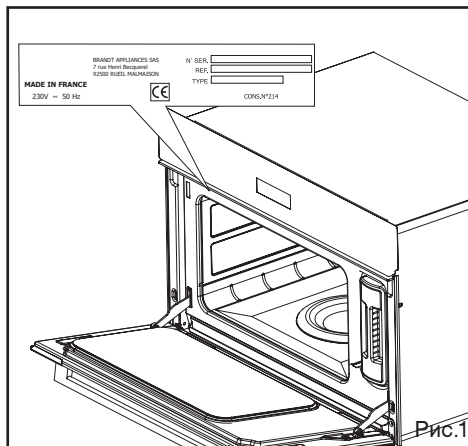


Рис.1

* Услуги предоставляются Brandt Customer Services - акционерным обществом с капиталом 2 500 000 Евро, которое зарегистрировано по адресу: 5/7 avenue des Bethunes, 95310 Saint Ouen l'Aumone - RCS Pontoise 440 303 303

FagorBrandt SAS, арендатор предприятия - акционерное общество с уставным капиталом в 20 000 000 евро RCS Nanterre 440 303 196.

RU КАК ОТЦЕНТРИРОВАТЬ ПРИБОР

