

Brandt



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RUS

ДУХОВОЙ ШКАФ с функцией пиролизической очистки

ВОР 2112 В



Brandt



BV/Cert.601825

www.brandt-official.ru

Brandt

Уважаемый покупатель!

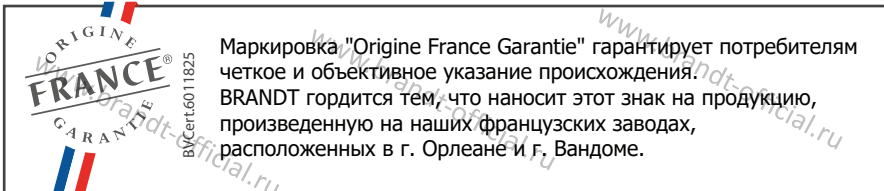
Вы только что приобрели прибор BRANDT, и мы благодарим вас за доверие.

Мы разработали и произвели этот продукт с учетом вас, вашего образа жизни и ваших потребностей, чтобы наилучшим образом оправдать ваши ожидания. Мы вложили в него наш опыт, наш дух инноваций и всю страсть, которая движет нами более 60 лет.

Мы прилагаем все усилия, чтобы наши продукты лучше соответствовали вашим требованиям, и наш отдел по работе с клиентами находится в вашем распоряжении и будет рад услышать любые ваши вопросы или предложения.

Вы также можете посетить наш веб-сайт www.brandt.com, где вы найдете наши последние инновации, а также полезную и дополнительную информацию.

BRANDT будет рад помочь вам в повседневной жизни и надеется, что вы получите полное удовольствие от своей покупки.



<http://brandt.com>



Перед включением прибора внимательно прочитайте данное руководство пользователя, чтобы быстро ознакомиться с его работой.



Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.
Срок гарантийного обслуживания для данного прибора BRANDT составляет 12 месяцев с даты его покупки.
Срок службы прибора составляет 60 месяцев с даты его производства.
Более подробная информация указана в гарантийном сертификате.
Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.



Инструкции по технике безопасности	4
Установка вашего прибора	6
Выбор места и установка прибора	6
Подключение к электросети	7
Окружающая среда	8
Экологичность материалов и их переработка	8
Описание вашего прибора	9
Обзор духового шкафа	9
Дисплей и кнопки управления	9
Аксессуары	10
Использование вашего прибора	11
Настройки	11
Меню настроек	12
Режимы приготовления	13
Автоматические функции комбинированного пара	14
Запуск процесса приготовления	15
Обслуживание вашего прибора	16
Очистка внутренней и внешней поверхности	17
Неисправности и способы их устранения	19
Послепродажное обслуживание	20
Сервисное обслуживание	20
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	21
Пекарские таблицы	22
Испытания на функциональность	23



ВАЖНО! ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Когда вы получите прибор, распакуйте его. Проверьте его общий внешний вид. Опишите подробно все недостатки если таковые есть и обратитесь к вашему продавцу немедленно.



ВАЖНО:

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, и лицами с ограниченными физическими сенсорными или умственными способностями, или без опыта или знаний, если они находятся под присмотром или получили предварительные инструкции о том, как безопасно использовать прибор и понимают связанные с этим риски.

Не разрешайте детям играть с прибором. Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.



ВНИМАНИЕ:

- Прибор и его доступные части

во время использования нагреваются.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Дети младше 8 лет не должны находиться приближаться к ней, если они не находятся под присмотром постоянно.

- Этот прибор предназначен для приготовления пищи при закрытой дверце.

- Перед пиролизической очисткой вашей печи, удалите все принадлежности и любые крупные остатки пищи.

- Во время очистки поверхности могут нагреваться сильнее, чем при обычных условиях эксплуатации. Рекомендуется не подпускать детей к прибору.

- Не используйте пароочиститель.

- Не используйте абразивные чистящие средства или скребки из твердого металла для чистки стеклянной дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность и разбить стекло.



ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что прибор отключен от электропитания перед заменой лампы, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Меняйте лампу только в том случае, если прибор



остыл. Чтобы открутить защитное остекление и лампу, используйте резиновую перчатку, которая облегчит разборку.



После установки электрическая вилка должна оставаться доступной.

— Должна быть предусмотрена возможность отсоединения прибора от источника питания либо с помощью вилки, либо путем установки выключателя в системе стационарной проводки в соответствии с правилами электро-монтажа.

— Если кабель питания поврежден, его следует заменить у продавца, в его отделе сервисного обслуживания или специалистом аналогичной квалификации, чтобы избежать опасности.

— Данный прибор может быть установлен либо под столешницей, либо в колонне шкафа, как указано на схеме установки.

— Расположите духовку по центру шкафа таким образом, чтобы обеспечить минимальное расстояние в 10 мм между прибором и окружающими его стенками шкафа. Материал мебельного шкафа, в котором установлен прибор, должен быть термостойким (или покрыт термостойким материалом).

Для большей устойчивости закрепите духовку к шкафу с помощью 2 винтов через отверстия, предусмотренные на боковых панелях.

— Во избежание перегрева,

прибор не должен устанавливаться за декоративной дверцей.

— Данное устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- Кухонные зоны для персонала магазинов, офисов и других профессиональных помещений;

- Фермерских хозяйств;

- Используются клиентами гостиниц, мотелей и других заведений жилого типа, с обстановкой типа гостевого дома.

— При уборке внутри духовки она должна быть выключена. Не изменяйте характеристики данного прибора, это может быть опасно.

Не используйте духовку в качестве кладовой или для хранения каких-либо предметов после использования.



Установка вашего прибора

ВЫБОР МЕСТА И УСТАНОВКИ

На рисунках показаны размеры шкафа, в котором сможет разместиться ваша духовка. Прибор может быть установлен либо под столешницей (А), либо в колонне (В). При установке духовки расстояния до задней стенки шкафа может быть не более 70 мм. Установите духовку в шкаф. Для этого снимите резиновые упоры и предварительно просверлите отверстие диаметром 2 мм в стенке мебели, чтобы избежать раскалывания древесины при последующем вкручивании винтов. Закрепите духовку с помощью двух винтов. Установите резиновые упоры на место.



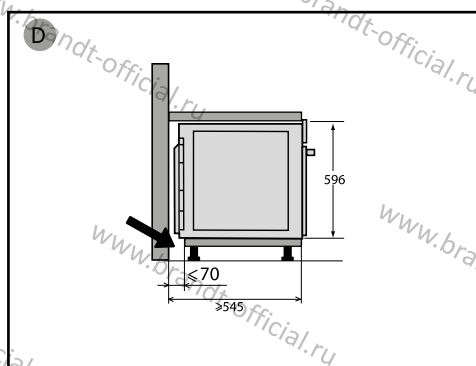
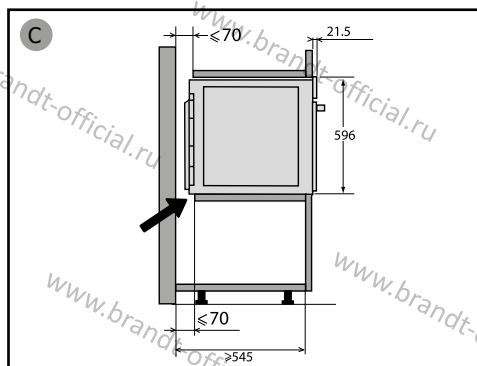
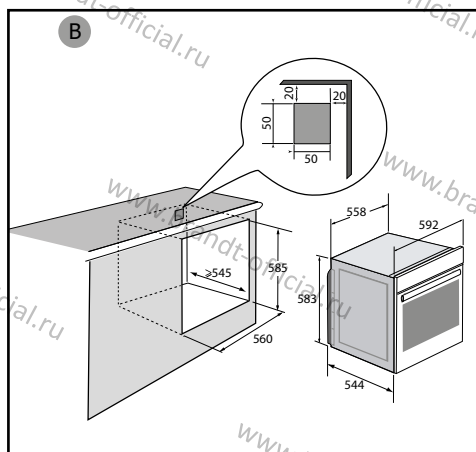
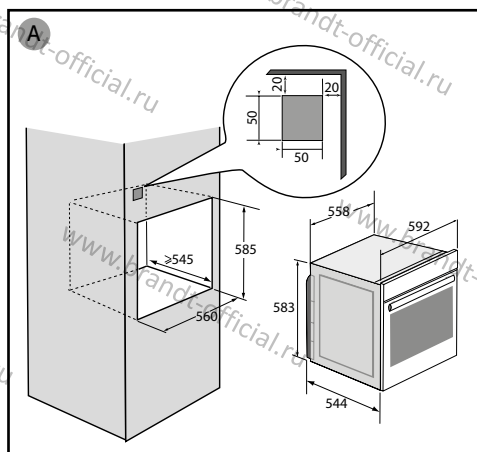
Совет

Для правильной установки прибора, без колебаний обратитесь к специалисту по бытовой технике.



ВНИМАНИЕ:

Если электроустановка в вашем доме требует каких-либо изменений для подключения вашего прибора, обратитесь к профессиональному электрику. Если духовка каким-либо образом неисправна, отключите прибор от сети или отключите автомат, соответствующий сектору, к которому подключена духовка.





Установка вашего прибора

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ

Ваша духовка должна быть подключена к стандартному кабелю питания с 3 проводниками по 1,5 мм (1 под напряжением + 1 нейтраль + заземление), который должен быть подключен к однофазной сети 220-240 В с помощью розетки стандарта CEI 60083 "1 под напряжением + 1 нейтраль + заземление" или через многополюсное устройство отключения в соответствии с правилами монтажа.

ВНИМАНИЕ

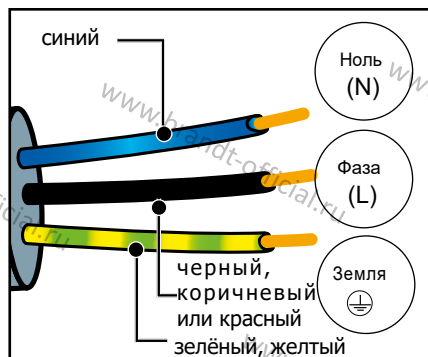
Кабель Земля (зелено-желтый) подсоединен к клемме прибора и должен быть подсоединен к клемме заземления \oplus электрической установки.

Напряжение предохранителя в вашей установке должно составлять 16 ампер.

• **Перед первым использованием**

Перед первым использованием духовки разогрейте ее при закрытой дверце в течение примерно 15 минут на самой высокой температуре для введения прибора в эксплуатацию. Минеральная вата, окружающая полость печи, изначально может издавать специфический запах из-за своего состава.

Вы также можете заметить появление дыма. Это нормально.





ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Упаковочные материалы этого прибора подлежат вторичной переработке.

Пожалуйста, переработайте их и помогите защитить окружающую среду сдавая их в муниципальные контейнеры предназначенные для этих целей.

- Ваш прибор также содержит много материалов, пригодных для вторичной переработки материалов. Поэтому он помечен этим логотипом, чтобы указывающий на то, что использованные приборы нельзя смешивать с другими отходами.

Утилизация бытовой техники, организованная вашим производителем будет проводиться в оптимальных условиях, в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС об электрическом и электронном оборудовании отходов.

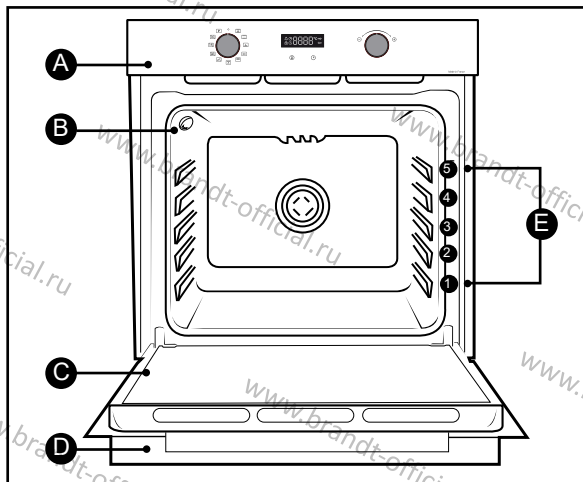
Обратитесь к местным властям или к своему продавцу, чтобы найти ближайших пунктов приема использованных электроприборов.

- Мы благодарим вас за помощь в защите окружающей среды.



Описание вашего прибора

ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



- A** Панель управления
- B** Лампа освещения
- C** Дверь
- D** Ручка
- E** Направляющие для противней и решёток (в этой духовке предусмотрено 5 положений для принадлежностей: направляющие от 1 до 5).

ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

• Дисплей



• Клавиши



Установка температуры приготовления



Установка часов и времени приготовления



Описание вашего прибора

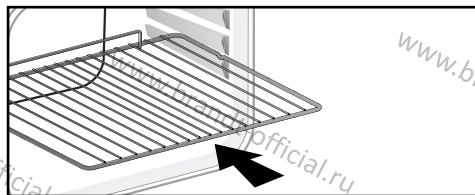
АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

• Полка-решётка

Полка-решетка может быть использована для всех блюд и формы для выпекания, для приготовления или подрумянивания.

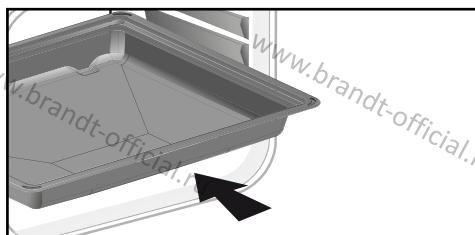
Ее можно использовать для барбекю (помещается непосредственно под грилем).

Установите полку-решётку на выбранный уровень направляющих для противней и задвиньте её до упора к задней стенке камеры духового шкафа.



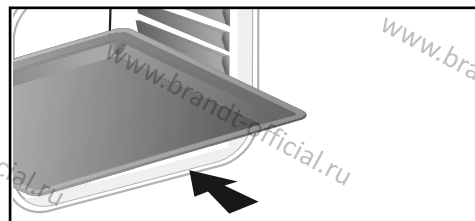
• Многоцелевой поддон 45 мм

Применяется для установки в направляющие под полкой-решеткой. В нем собирается сок и жир при приготовлении на гриле, и его можно использовать наполовину заполненным водой в качестве пароварки.



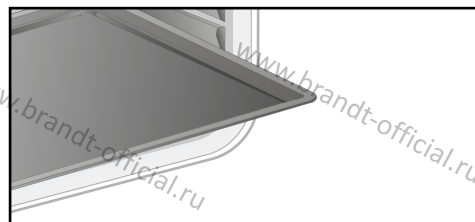
• Многоцелевой поддон 20 мм

После установки в направляющие его наклонная поверхность облегчает выкладывание продуктов на блюдо. Можно также вставлять в направляющие под полкой-решеткой для сбора сока и жира при приготовлении на гриле.



• Лоток для выпечки 8 мм

Вставьте в направляющие. Идеально подходит для выпечки печенья, песочного печенья и кексов. Наклонная поверхность облегчает выкладывание продуктов на блюдо. Можно также вставлять в направляющие под полкой-решеткой для сбора сока и жира при приготовлении на гриле.



СОВЕТ:

Чтобы избежать испарений при приготовлении жирного мяса, мы рекомендуем вам добавить небольшое количество воды или масла на дно 45-миллиметрового многоцелевого поддона.



ВНИМАНИЕ:

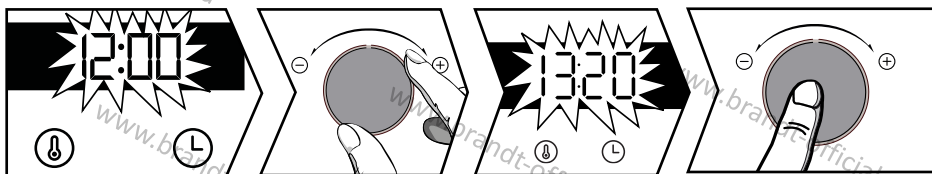
Перед началом пиролизной очистки извлеките принадлежности из духовки. Аксессуары могут деформироваться под воздействием высокой температуры, но это не повлияет на их функциональность. После охлаждения они вернутся к своей первоначальной форме.



Использование вашего прибора

НАСТРОЙКИ

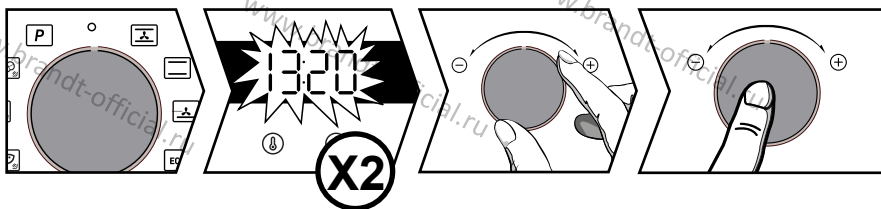
• Установка часов






При включении на дисплее мигает 12:00. Установите часы с помощью поворота ручки + и -. Подтвердите установку нажатием на ручку.

При отключении электроэнергии часы мигают. Сбросьте настройки, как указано выше.

• Изменение времени



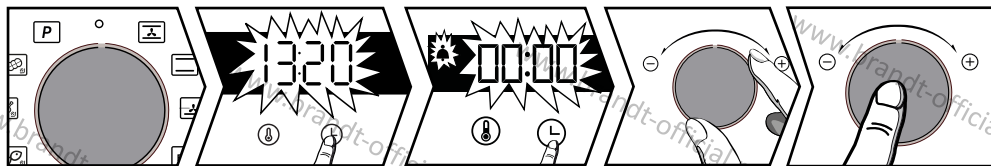
Переключатель функций должен находиться в положении 0.

Нажмите клавишу , появится символ . Нажмите еще раз .

Установите часы с помощью поворота ручки + и -. Подтвердите, нажав на ручку.

• Таймер

Эту функцию можно использовать только при выключенной духовке.



Переключатель функций должен находиться в положении 0.

Нажмите кнопку , появится символ . Мигает индикатор минут.

Установите таймер с помощью поворота ручки + и -. Подтвердите нажатием на ручку, таймер запустится, и снова появится текущее время. По истечении времени, раздастся звуковой сигнал. Чтобы остановить его, нажмите любую клавишу.

Примечание:

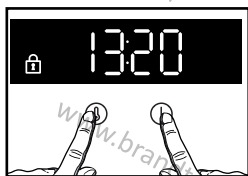
Вы можете изменить или отменить таймер в любое время.

Чтобы отменить, вернитесь в меню таймера и установите его на 00:00.



Использование вашего прибора

- **Индикатор блокировки клавиатуры (устройство для защиты детей).**



Одновременно нажимайте и до тех пор, пока на экране не появится символ . Чтобы разблокировать клавиатуру, нажимайте клавиши и до тех пор, пока символ не исчезнет с экрана.

МЕНЮ НАСТРОЙКИ

Вы можете изменять различные параметры вашей печи, для этого: нажимайте кнопку до появления надписи "MENU", чтобы открыть режим настроек.



Используйте ручку для выбора различных настроек. Подтвердите свой выбор, нажав на ручку, активируйте и деактивируйте различные параметры с помощью поворота ручки + и - и подтвердите выбор с помощью кнопки ручкой; см. таблицу:

	АВТО: В режиме приготовления подсветка внутри духовки автоматически выключается через 90 сек. ВКЛЮЧЕНО: В режиме приготовления подсветка остается включенной постоянно, за исключением режима ECO .
	Включение/выключение звукового сигнала кнопок
	Включение/выключение режима предварительного нагрева
	Активировать/деактивировать DEMO-режим
	Послепродажная информация

Чтобы выйти из «МЕНЮ», нажмите



Использование вашего прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ручные функции:



ВЕНТИЛИРУЕМАЯ КОНВЕКЦИЯ*

Минимальная температура 35°C, максимальная 275°C. Рекомендуемая: 200°C.
Рекомендуется для мяса, рыбы и овощей, желательна в глиняной посуде.



КОНВЕКЦИЯ

Мин. температура 35°C, макс. 275°C
Рекомендуемая: 200°C
Этот способ приготовления несовместим с приготовлением на водяной бане.
Рекомендуется для медленного и нежного приготовления: сочной дичи и т.д. Для сохранения соков при запекании красного мяса.
Для тушения и накрытого запекания, завершения приготовления блюд начатого на варочной поверхности (курица с вином, тушеное мясо).



PULSED BOTTOM

Мин. температура 75°C, макс. 250°C
Рекомендуемая: 180°C. Для приготовления влажных блюд (пирогов с заварным кремом, тарталеток с сочными фруктами и т.д.). Тесто будет тщательно пропекаться снизу. Для приготовления рецептов которые поднимаются (бисквит, бриошь, кюгелькопф и т.д.) и для суфле, блюда которые не будут покрыты корочкой сверху.



ECO*

Мин. температура 35°C, макс. 275°C
Рекомендуемая: 200°C
Этот способ приготовления несовместим с приготовлением на водяной бане.
Такая настройка позволяет экономить энергию при сохранении качества приготовления.
Все виды приготовления готовятся без предварительного подогрева.



FULL GRILL

Уровень направляющих для противней с 1 по 4
Рекомендуемый: Уровень 4
Рекомендуется для приготовления тостов, запеканок, подрумянивания крем-брюле и т.д.



PULSED GRILL

Мин. 100°C, макс. 250°C. Рекомендуемая: 200°C.
Жаркое и птица получаются сочными и хрустящими со всех сторон.
Установите универсальный поддон 45 мм на самый нижний уровень направляющих.
Рекомендуется ко всей птице или мясу, запеченным на вертеле, для герметизации и тщательного приготовления говяжьей ножки или ребрышка.
Чтобы рыбные стейки оставались влажными.



BREAD/ХЛЕБ

Мин. температура 35°C, макс. 220°C
Рекомендация: 205°C
Рекомендуемая последовательность приготовления хлеба.
Не забудьте на дно формы налить воды, чтобы получилась хрустящая золотистая корочка.

Автоматические функции:

Brandt предлагает вам **3 новые функции**, которые автоматически комбинируют два режима приготовления: приготовление обычным способом и на пару позволяет сохранить питательные качества ваших блюд и ускорить их приготовление.



POULTRY/ПУЛЯРКА

Рекомендуется готовить курицу.



FISH/РЫБА

Рекомендуется готовить рыбу целиком (лосось, окунь, треска, муксун и др.).



WHITE MEAT/ТЕЛЯТИНА

Рекомендуется для сохранения сочности и нежности запеканки из телятины.

Чтобы использовать эти 3 функции, просто добавьте 500 мл теплой воды в многоцелевой поддон 45 мм и поместите его на самый нижний уровень вашей духовки, а блюдо, которое вы хотите приготовить на уровень 3.
Отрегулируйте вес на вашем дисплее с помощью ручки +/- и подтвердите это нажатием на эту ручку.

*Режим приготовления согласно стандарту EN 60350-1: для демонстрации соответствия требованиям энергетической маркировки Европейского регламента UE/65/2014.



Использование вашего прибора

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Быстрый запуск программы приготовления

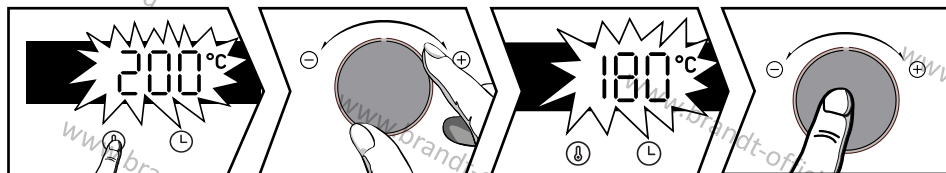


Время, отображаемое программатором, не мигает.
Поверните переключатель функций в любое положение.

Для ручных функций:

Температура начинает повышаться сразу. Ваш духовой шкаф предлагает температуру, которую можно изменить. Духовка нагревается, индикатор температуры мигает. Серия звуковых сигналов раздается, когда духовка достигает запрограммированной температуры.

• Изменение температуры



Нажмите **P**.

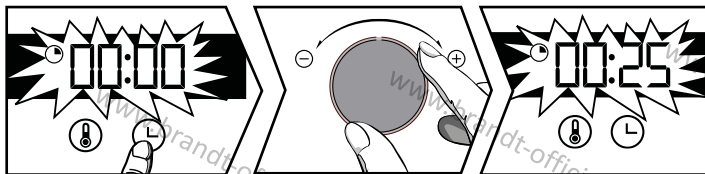
Установите температуру с помощью поворота ручки + и -.

Подтвердите выбор нажатием на ручку.



Использование вашего прибора

• Изменение времени приготовления



Система "Smart Assist"

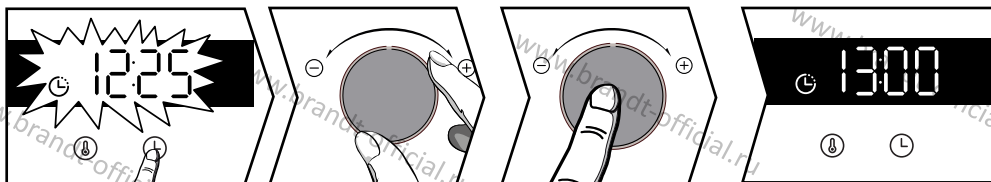
Ваш духовой шкаф оснащен функцией "Smart Assist", которая при программировании времени приготовления, предложит время приготовления, которое может быть изменено в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу).

Если вы изменили время, подтвердите это нажатием на ручку. Отсчет времени начинается, как только как только будет достигнута температура приготовления.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	Время приготовления
	30 мин
	30 мин
	30 мин
ECO	30 мин
	7 мин
	15 мин

Нажмите . Ваш духовой шкаф предлагает время приготовления, которое можно изменить. Установите время приготовления с помощью поворота ручки + и -. Подтвердите, нажав на ручку.

• Изменение времени окончания приготовления



После установки времени приготовления нажмите ; время окончания приготовления будет мигать. Установите новое время окончания приготовления с помощью поворота ручки + и -. Подтвердите, нажав на ручку. Индикатор времени окончания приготовления перестает мигать. Ваша духовка включится позже, чтобы завершить приготовление в выбранное время.

Примечание: Эта функция недоступна при режиме Гриль.



Уход за вашим прибором и его очистка

ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ И НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Очистка камеры духового шкафа с помощью пиролиза

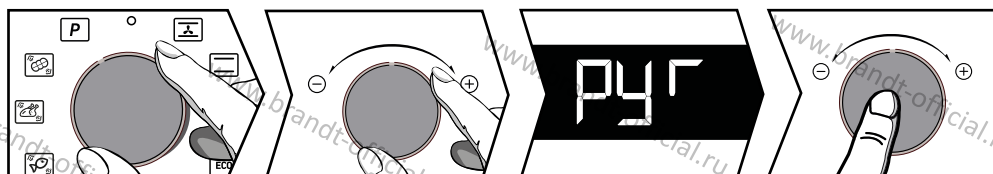


ВНИМАНИЕ!

Перед началом пиролизной очистки извлеките принадлежности из духовки. Перед началом пиролизной очистки удалите все крупные загрязнения, если таковые имеются. Удалите излишки жира с дверцы влажной губкой.

В качестве меры безопасности очистка пиролизом производится только после автоматического запирания двери, в процессе очистки отпереть дверь невозможно.

- Немедленная самоочистка



Программатор должен отображать время суток и не должен мигать. Выберите цикл самоочистки с помощью переключателя функций **P**. Затем выберите нужный цикл пиролиза с помощью вращения ручки + и - в зависимости от степени загрязнения вашей духовки и подтвердите нажатием ручки.

Выберите между: **PUG** = 2-часовой цикл пиролиза, подтвердите нажатием на ручку.

==P **P-E** = PyroExpress* or ECO Pyrolysis (1H30)*, подтвердите нажатием на ручку.

По окончании цикла очистки на дисплее появится 00:00, и дверь будет разблокирована. Верните ручку переключения функций обратно в положение 0.

* PyroExpress за 59 минут

==P = Функция PyroExpress*

Эта специальная функция использует тепло, накопленное во время предыдущего цикла приготовления, для быстрой и автоматической очистки внутренней поверхности духовки: она очищает слегка загрязненную внутреннюю поверхность духовки менее чем за час.

Электронный датчик температуры духовки определяет, достаточно ли остаточного тепла, остающегося внутри духовки, для обеспечения хорошего результата очистки. Если это не так, автоматически начнется 90-минутный цикл ECO Pyrolysis (1H30)*.

- Отложенная самоочистка

Вы можете отложить начало цикла пиролиза: когда на экране отобразится продолжительность программы, нажмите клавишу **⊕** и установите новое время окончания с помощью поворота ручки + и -, затем подтвердите нажатием кнопки. Самоочистка начнется позже и завершится в новое установленное время. По окончании цикла очистки верните ручку переключения функций в положение 0.



Уход за вашим прибором и его чистка

ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Используйте средство для мытья окон, нанесенное на мягкую ткань.
Не используйте абразивные кремы или губки для чистки.

Снятие стеклянных панелей дверцы духовки



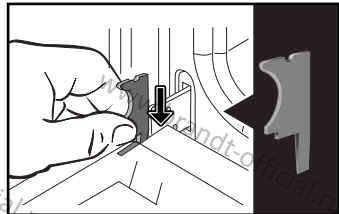
ВАЖНО:

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

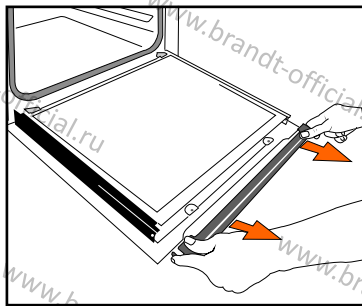
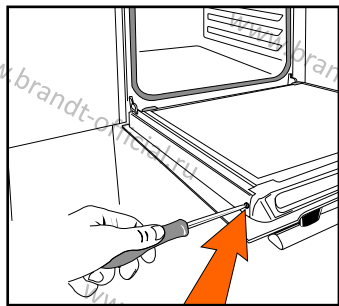
Перед этим удалите излишки жира с внутренней панели мягкой тканью и жидкостью для мытья посуды. Чтобы очистить различные внутренние стеклянные панели, разберите их следующим образом:

• Снятие стеклянных панелей дверцы духовки

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее пластиковым клином, входящим в комплект поставки вашего прибора.



Открутите два винта с обеих сторон креплений двери с помощью отвертки torx (T20), затем потяните направляющую на себя.



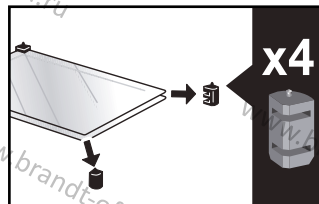
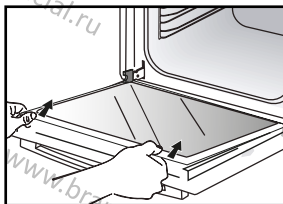


Уход за вашим прибором и его очистка



ВАЖНО:

Обязательно обратите внимание на правильную ориентацию первой стеклянной панели (блестящая поверхность обращена к вам).

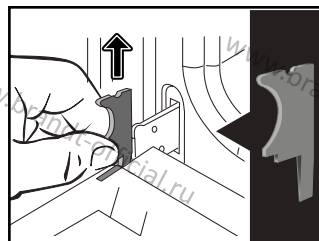
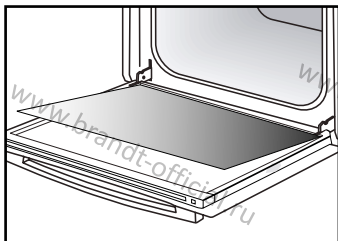
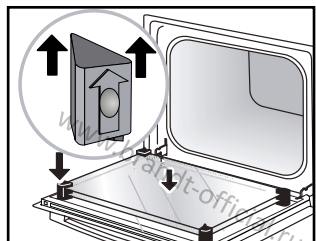


Снимите первую стеклянную панель: дверь состоит из двух внутренних стеклянных панелей с черной резиновой прокладкой на каждом углу. При необходимости снимите внутренние панели, чтобы очистить их. Не замачивайте стеклянные панели в воде.

Смойте чистой водой и вытрите насухо тканью без ворса.

• Повторная сборка стеклянных панелей дверцы духовки

После очистки установите на место четыре резиновых упора стрелкой вверх и все стеклянные панели. Вставьте последнюю стеклянную панель в упоры, установите рейку на место и привинтите ее обратно. Перед закрытием дверцы снимите пластиковый клин. Теперь ваш прибор снова готов к использованию.

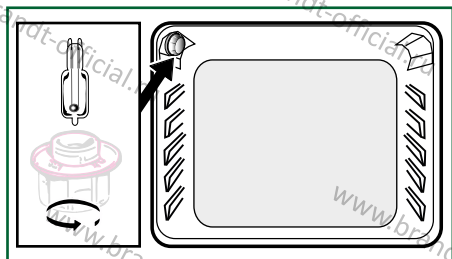


• Замена лампы освещения духовой камеры



ВАЖНО:

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Меняйте лампу только после того, как прибор остынет.



Характеристики лампы освещения: 25 Вт, 220-240 В~, 300°C, колпачок G9.

Вы можете заменить лампочку самостоятельно. Открутите защитное стекло и извлеките лампу (используйте резиновую перчатку, это облегчит извлечение). Вставьте новую лампу и установите защитное стекло на место. Данное изделие содержит источник света с энергетическим рейтингом G.



Проблемы и пути их решения

Проблемы и пути их решения

Духовка не нагревается.

Убедитесь, что духовка подключена правильно и предохранитель вашей установки не вышел из строя. Увеличьте выбранную температуру.

Подсветка духового шкафа не работает.

Замените лампочку или предохранитель. Убедитесь, что духовка подключена правильно.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать и после остановки духовки.

Это нормально; вентилятор может продолжать работать максимум в течение 1 часа после приготовления, чтобы снизить температуру внутри и снаружи духовки. Если вентилятор работает более часа, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Цикл пиролизной очистки не начинается.

Убедитесь, что дверь закрыта. Возможно, неисправен замок двери или датчик температуры. Если неисправность не устранена, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

На дисплее мигает символ .

Неисправность замка двери. Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Готовим на водяной бане.

Пожалуйста, используйте способы приготовления с использованием вентиляции камеры духового шкафа при приготовлении на водяной бане.

Вибрационный шум.

Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней поверхностью духовки. Это никак не повлияет на работу вашего прибора, однако может вызвать вибрационный шум при работающем вентиляторе. Извлеките свой прибор и отодвиньте шнур подальше. Переставьте духовой шкаф в другое место.



SERVICE CALLS

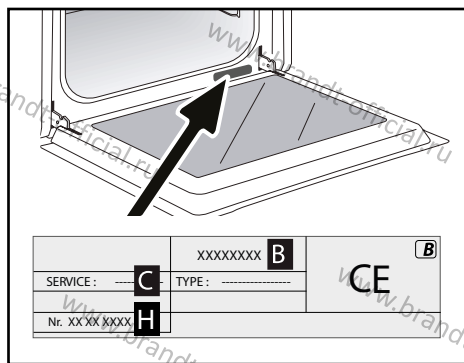
Любой ремонт вашего прибора должен выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с данным прибором Brandt.

При звонке, пожалуйста, предоставьте полную информацию о вашем приборе (торговый артикул, сервисный артикул, серийный номер), чтобы мы могли лучше обработать ваш запрос.

Эта информация указана на заводской табличке производителя прикрепленной к вашему оборудованию.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

При проведении технического обслуживания **требуйте, чтобы использовались только сертифицированные оригинальные запасные части.**



- B: Торговый артикул
- C: Сервисный артикул
- H: Серийный номер

Cooking chart

ТИП ПРОДУКТА	*		*		*		*		*		*		МИНУТ
	УРОВЕНЬ		УРОВЕНЬ		УРОВЕНЬ		УРОВЕНЬ		УРОВЕНЬ		УРОВЕНЬ		
Мясо													
Жареная свинина (1кг)	200	2					180	2					60
Жареная телятина (1 кг)	200	2					180	2					60-70
Ростбиф средней прожарки (1кг)	240	2											45-60
Баранина (нога, лопатка 2.5 кг)	220	1			220						200	2	45
Птица (1кг)	200	2			220		180	2			210	3	45
Крупные куски птицы	200	2											60-90
Куриные бедра					220	3					210	3	30-40
Свинные отбивные					210	3							30-40
Теляньи ребрышки					210	3							20-30
Говяжьи ребра (1кг)					210	3					210	3	20-30
Бараньи ребрышки					210	3							20-30
Рыба													
Мелкая рыба					275	4							15-20
Средняя рыба (от 1 кг до 1,5 кг)	200	3					180	3					30-35
Рыбное филе	220	3					200	3					15-20
Овощи													
Гратен (готовые ингредиенты)					275	2							15
Гратен картофельный	200	2					180	2					45
Лазанья	200	3					180	3					45
Фаршированные помидоры	170	3					160	2					30
Выпечка													
Бисквитный торт			150	3									35
Швейцарский рулет	220	3											15-20
Бришь	170	1	210										35-45
Брауни	180	2					175	3					20-25
Торт/Фунтовый кекс	180	1	180	1									45-50
Клафутти	200	2					180	3					30-35
Кремы	165	2											30-40

* Зависит от модели

Схема приготовления

ТИП ПРОДУКТА	*		*		*		*		*		*		МИНУТ
	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ	УРОВЕНЬ			
Выпечка													
Печенье/Песочное печенье	175	3											15-20
Кугельхопф		180	2										40-45
Меренги	100	2											60-90
Мадлен	220	3				200	3						5-10
Заварное тесто	200	3				180	3						30-40
Закуски из слоеного теста	220	3				200	3						5-10
Саварен	180	3											30-35
Пирог из песочного теста	200	1				195	1						30-40
Пирог из тонкого слоеного теста	215	1				200	1						20-25
Другие блюда													
Шашлык	220	3		210	4								15-20
Террин-паштет на водяной бане	200	2				190	2						80-100
Пицца из песочного теста	200	2											30-40
Пицца из дрожжевого теста													15-18
Киш	220	2											35-40
Суфле													50
Пикантные пироги	200	2											40-45
Хлеб	220					200	220						30-40
Тосты	180			275	4-5								2-3
Запеканки (рагу)	180	2											90-180

* Зависит от модели



Все значения температуры и времени приготовления указаны для предварительно разогретых духовок

Примечание: Перед отправкой в духовку мясо необходимо выдержать при комнатной температуре не менее одного часа.

ТЕСТЫ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ФУНКЦИЙ СТАНДАРТ CEI 60350

Блюдо	*Режим	Уровень	Аксессуар	°С	Минут	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
Песочное печенье		3	45 mm поддон	150	25-35	Да
Песочное печенье		3	45 mm поддон	150	20-30	Да
Песочное печенье		2+4	45 mm поддон и полка-решётка	150	20-30	Да
Песочное печенье		3	45 mm поддон	175	20-30	Да
Песочное печенье		2+4	45 mm поддон и полка-решётка	160	20-30	Да
Small cakes		3	45 mm поддон	170	25-35	Да
Маленькие пирожные		3	45 mm поддон	170	25-35	Да
Маленькие пирожные		2+4	45 mm поддон и полка-решётка	170	20-30	Да
Маленькие пирожные		3	45 mm поддон	170	30-40	Да
Маленькие пирожные		2+3	45 mm поддон и полка-решётка	170	30-40	Да
Бисквитные коржи		3	полка-решётка	150	30-40	Да
Бисквитные коржи		2	полка-решётка	150	30-40	Да
Бисквитные коржи		2+4	45 mm поддон и полка-решётка	150	30-40	Да
Бисквитные коржи		3	Нет	150	25-35	Да
Бисквитные коржи		2+4	45 mm поддон и полка-решётка	150	25-35	Да
Яблочный пирог		1	полка-решётка	170	80-120	Да
Яблочный пирог		1	полка-решётка	170	80-120	Да
Яблочный пирог		3	полка-решётка	180	80-120	Да
Брауни		5	полка-решётка	275	3-4	Да

* Зависит от модели

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении на 2 уровнях блюда можно вынимать в разное время, по состоянию их готовности.

www.brandt-official.ru