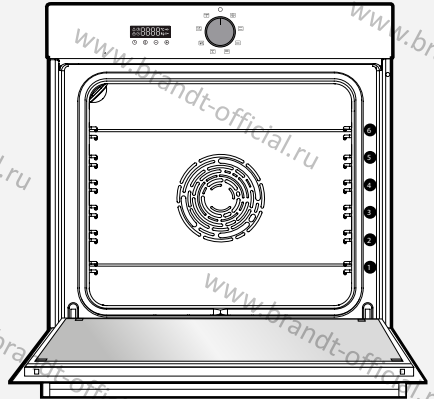


# Brandt



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ RU



**Духовой шкаф**

**ВОН7534ВВ**

**ВОН7534ЛХ**

ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

CZ2100016\_05

BV Cert. 601825

Уважаемый клиент,

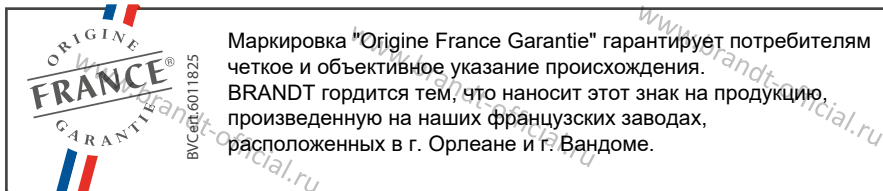
Вы только что приобрели фирменный продукт **BRANDT**, и мы благодарим вас за доверие.

Мы разработали и изготовили этот продукт для вас, учитывая ваш образ жизни и ваши потребности, чтобы наилучшим образом соответствовать вашим ожиданиям. Мы вложили в это наш опыт, наш дух инноваций и всю страсть, которая движет нами более 60 лет.

Мы прилагаем все усилия для того, чтобы наши продукты всегда соответствовали вашим требованиям, а наш отдел по работе с клиентами находится в вашем распоряжении и будет рад выслушать любые вопросы или предложения, которые у вас могут возникнуть.

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

Компания **BRANDT** рада помочь вам в вашей повседневной жизни и надеется, что вы в полной мере насладитесь своей покупкой.



<https://brandt.com/>



**ВНИМАНИЕ!**

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



**ВНИМАНИЕ!**

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 мес.  
Более подробная информация указана в гарантийном сертификате.  
Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.



<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	4
<b>ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА</b> .....	6
Окружающая среда .....	6
Советы по энергосбережению .....	6
<b>УСТАНОВКА</b> .....	7
Выбор местоположения и комплектации .....	7
Подключение к электросети .....	8
<b>ОПИСАНИЕ ДУХОВКИ</b> .....	9
Описание духовки .....	9
Дисплей и кнопки .....	9
Аксессуары .....	10
<b>КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШИМ ПРИБОРОМ</b> .....	12
Установка .....	12
Меню настроек .....	12
Режим приготовления .....	14
Начинаем готовить .....	15
<b>ОЧИЩЕНИЕ</b> .....	17
Очистка внутри - снаружи .....	18
<b>ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ</b> .....	20
<b>СЕРВИСНЫЙ ВЫЗОВ</b> .....	21
Служебные вызовы .....	21
<b>ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ</b> .....	21
Кухонные столы .....	22
Рецепты с дрожжами .....	24
Тестирование производительности .....	25
Автоматические комбинированные функции подачи пара .....	26



## Инструкции по технике безопасности

### **ВАЖНО - ПРОЧИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В БУДУЩЕМ.**

Данное руководство пользователя доступно для скачивания на веб-сайте бренда.

Когда вы получите прибор, распакуйте его или попросите немедленно распаковать его. Проверьте его общий вид. Отмечайте все недочеты в квитанции о доставке и сохраняйте копию.



#### **Важно:**

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица 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 пользоваться прибором, и понимают связанные с этим риски. Запрещается разрешать детям играть с прибором. Операции по очистке и техническому обслуживанию не должны выполняться детьми без присмотра.

— Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.



#### **ВНИМАНИЕ:**

— Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны,

не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки. Детей младше 8 лет нельзя подпускать к нему без постоянного присмотра.

— Данный прибор предназначен для приготовления пищи при закрытой дверце.

— Перед пиролизической очисткой духовки удалите все принадлежности и любые остатки пищи.

— Во время чистки поверхности могут стать теплее, чем при нормальных условиях эксплуатации. Рекомендуется держать детей подальше от прибора.

— Не используйте парочиститель.

— Не используйте абразивные чистящие средства или скребки из твердого металла для чистки стеклянной дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разбиванию стекла.



#### **ВНИМАНИЕ:**

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током. Заменяйте лампу только после того, как прибор остынет. Чтобы отвинтить экран и лампу, используйте резиновые перчатки, которые облегчат разборку.



## Инструкции по технике безопасности



После установки электрическая вилка должна оставаться доступной.

— Должна быть предусмотрена возможность отключения прибора от источника питания либо с помощью вилки, либо путем установки выключателя на стационарной системе электропроводки в соответствии с правилами монтажа.

— Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, отделом послепродажного обслуживания или специалистом аналогичной квалификации во избежание опасности.

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

— Расположите духовку в устройстве по центру таким образом, чтобы обеспечить минимальное расстояние в 10 мм между прибором и окружающей мебелью. Материал, из которого изготовлен блок, поддерживающий прибор, должен быть термостойким (или покрыт термостойким материалом). Для большей устойчивости прикрепите духовку к устройству с помощью 2 винтов через отверстия, предусмотренные на боковых панелях.

— Во избежание перегрева прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей.

— Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

Кухонные зоны для персонала магазинов, офисов и других профессиональных помещений; Фермы; Использование клиентами гостиниц, мотелей и других заведений жилого типа; обстановка типа гостевого дома.

— При уборке внутри духовки духовка должна быть выключена.

Не изменяйте характеристики данного прибора, это может быть опасно.

Не используйте духовку большего размера или для хранения каких-либо продуктов после использования.



## Окружающая среда

### ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Упаковочные материалы данного прибора пригодны для вторичной переработки. Пожалуйста, утилизируйте их и помогите защитить окружающую среду, поместив в специальные контейнеры, предназначенные для этой цели.

- В вашем приборе также содержится много материалов, пригодных для вторичной переработки. Таким образом, этот значок указывает на то, что использованные приборы нельзя смешивать с другими отходами.

Таким образом, утилизация прибора, организованная вашим производителем, будет проводиться в оптимальных условиях в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования.

Проконсультируйтесь с администрацией или продавцом, чтобы узнать, где находятся ближайшие пункты сдачи подержанной бытовой техники.

- Мы благодарим вас за вашу помощь в защите окружающей среды.

### СОВЕТ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Во время работы держите дверцу духовки закрытой.



## ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ И КОМПЛЕКТАЦИИ

На схемах показаны размеры ниши для встраивания, в которые сможет поместиться ваша духовка.

Этот прибор может быть установлен либо под столешницей (А), либо в колонне (В). Если шкаф открыт, его отверстие сзади должно составлять не более 70 мм.

Установите духовку в мебель. Для этого снимите резиновые упоры и предварительно просверлите отверстие диаметром 2 мм в стенке мебели, чтобы избежать расщепления древесины. Прикрепите духовку двумя винтами. Установите резиновые упоры на место.



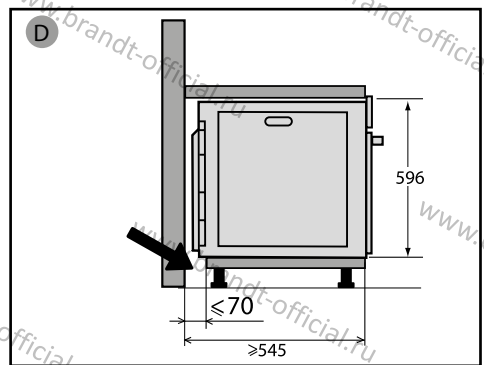
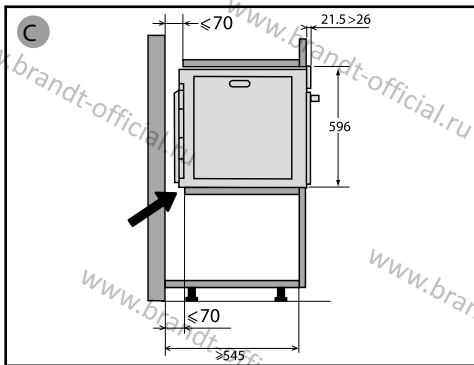
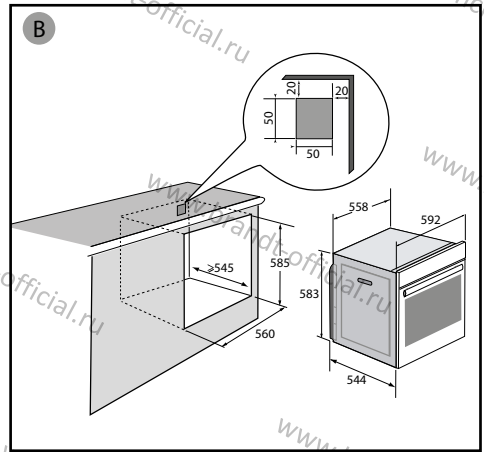
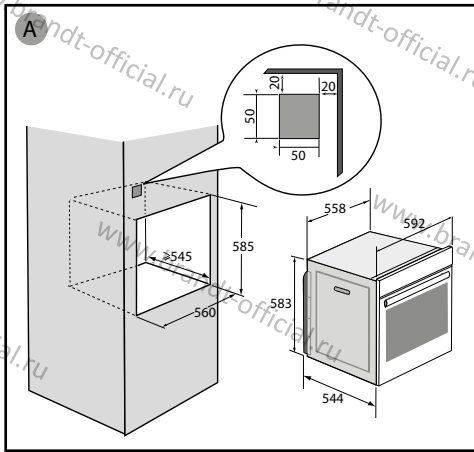
### Совет

Чтобы убедиться, что вы правильно установили свой прибор, не стесняйтесь обратиться к специалисту по бытовой технике.



### Внимание :

Если для подключения вашего прибора требуется произвести какие-либо изменения в электроустановке в вашем доме, обратитесь к профессиональному электрику. Если духовка каким-либо образом работает со сбоями, отключите прибор от сети или выньте предохранитель, соответствующий сектору, к которому подключена духовка.





## ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

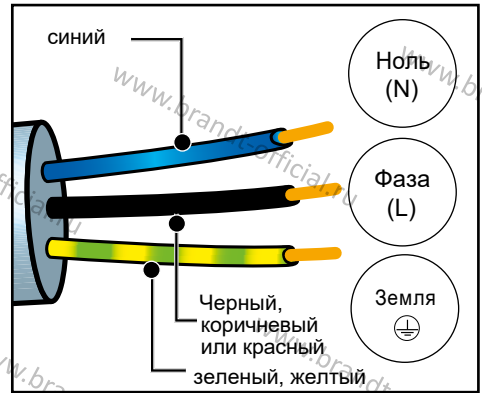
**Предохранительный провод (зелено-желтый) подсоединен к клемме прибора и должен быть подсоединен к клемме заземления электрической установки.**

**Предохранитель в вашей установке должен быть рассчитан на 16 ампер.**

Мы не несем ответственности за любой несчастный случай, возникший в результате отсутствующего, неисправного или неправильного заземления.

### • 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, первоначально может издавать специфический запах из-за своего состава. Вы также можете заметить появление дыма. Это нормально.

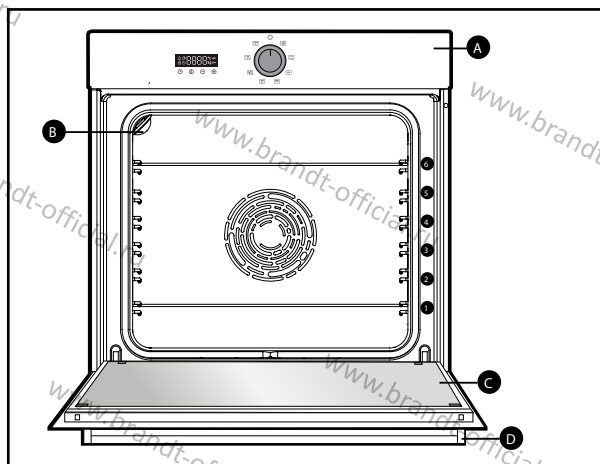






# Описание духовки

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- A** Панель управления
- B** Свет
- C** Дверь
- D** Ручка

В этой духовке предусмотрено 6 положений для принадлежностей: направляющие с 1 по 6.

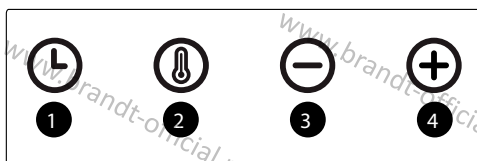
## ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ

### • Дисплей



- Время приготовления
- Окончание приготовления
- Блокировка клавиатуры
- Таймер
- °C Индикатор температуры
- ▶▶ Индикатор предварительного нагрева
- Блокировка двери

### • Кнопки



- 1** Установка часов и времени приготовления
- 2** Установка температуры
- 3** - клавиша
- 4** + клавиша



## Описание духовки

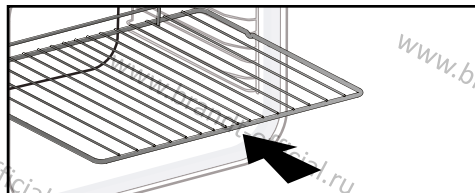
### АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

#### • Полка-решётка

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

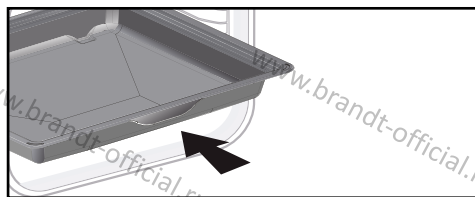
Ее можно использовать для барбекю (помещается непосредственно под грилем).

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



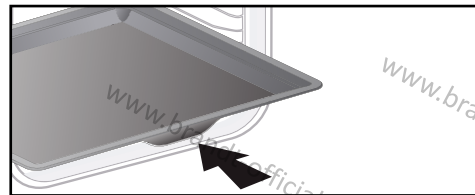
#### • Многоцелевой поддон 45 мм

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.



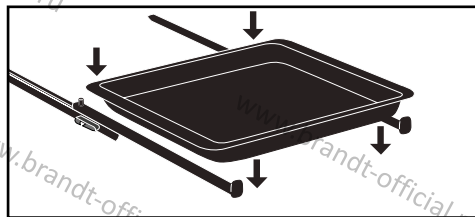
#### • Многоцелевой поддон 20 мм

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.



#### • Скользящая рельсовая система

Новая система выдвигающих направляющих делает прибор более практичным и простым в обращении, поскольку поддоны можно легко выдвигать для упрощения работы. Поддоны можно полностью снять, обеспечивая полный доступ. Их стабильность гарантирует безопасное обращение с продуктами питания, снижая риск ожогов. Это означает, что вам гораздо легче вынимать продукты из духовки.



#### **Внимание :**

Перед началом пиролизной очистки выньте принадлежности и подставки из духовки.

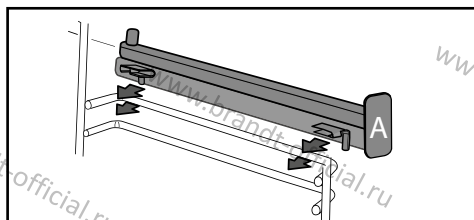
#### **Внимание :**

Под воздействием тепла аксессуары могут деформироваться, что не влияет на их функциональность. При охлаждении они вернут свою первоначальную форму.



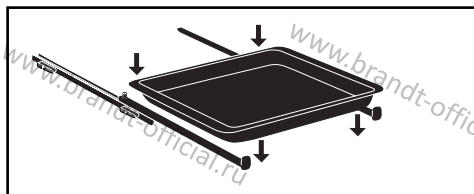
## УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ СКОЛЬЖЕНИЯ (в зависимости от модели)

После снятия 2 направляющих полок выберите высоту (от 2 до 5), на которой вы хотите установить направляющие. Прижмите левую рейку к направляющей левой полки, приложив достаточное давление к передней и задней сторонам рейки так, чтобы 2 выступа на боковой стороне рейки вошли в направляющую полки. Проделайте то же самое с правым поручнем.

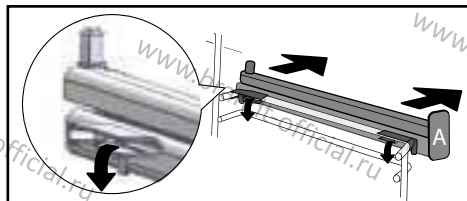


**ПРИМЕЧАНИЕ:** телескопическая выдвижная часть направляющей должна выдвигаться в направлении передней части духовки, а буфер **A** - напротив вас.

Вставьте 2 направляющие для полок, а затем поставьте поддон на 2-х рельсах. Теперь система готова к использованию.



Чтобы снять направляющие, снова снимите направляющие полки. Слегка раздвиньте нижнюю часть выступов, закрепленных на каждой направляющей, чтобы освободить.



### Совет

Чтобы избежать образования паров при приготовлении жирного мяса, мы рекомендуем налить небольшое количество воды или масла на дно формы для запекания.



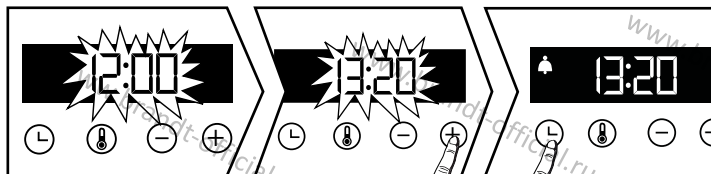
## Как пользоваться вашим прибором




### УСТАНОВКА

#### • Установка часов

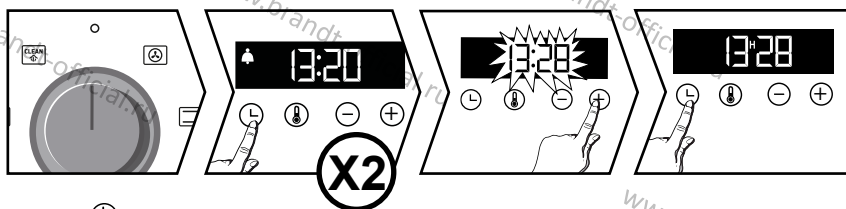
При включении дисплей мигает в 12:00.



При включении дисплей мигает на 12:00. Установите часы с помощью + или -. Подтвердите с помощью . При отключении питания часы будут мигать

#### • Смена времени

Переключатель функций должен находиться в положении 0.

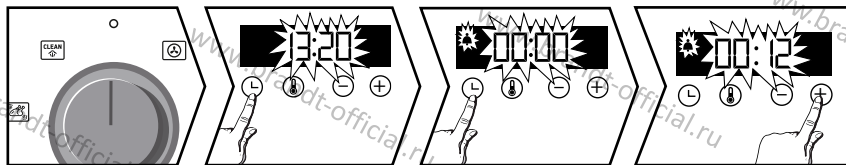



Нажмите . Символ  появляется. Нажмите  снова отрегулируйте настройку часов с помощью + или -. Подтвердите с помощью .

Время окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд.

#### • Таймер

Эту функцию можно использовать только при выключенной духовке.



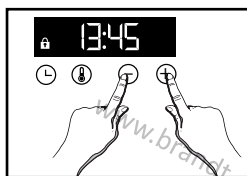
Нажмите . Таймер мигает. Установите таймер с помощью + или -. Нажмите для подтверждения. Затем запустится таймер. По истечении времени раздается звуковой сигнал. Чтобы остановить его, нажмите любую клавишу. На дисплее снова появится время.



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Вы можете изменить или отменить таймер в любое время. Чтобы отменить, вернуться в меню таймера и установить значение 00:00. Без необходимости подтверждения настройка автоматически сохраняется через несколько секунд.




## Как пользоваться вашим прибором

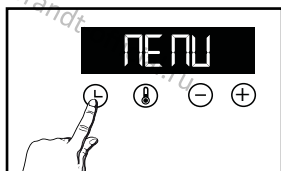
### • Блокировка клавиатуры



Нажимайте + и - одновременно до тех пор, пока на экране не появится  соответствующий символ. Чтобы разблокировать клавиатуру, нажимайте + и - вместе до тех пор, пока  символ не исчезнет с экрана.



### УСТАНОВКА

Вы можете настроить различные настройки в своей духовке. Для этого: Нажимайте  до тех пор, пока не дойдете до дисплея "МЕНЮ", чтобы перейти в режим настроек.



Нажмите  еще раз для прокрутки различных настроек.

Активируйте или деактивируйте различные параметры с помощью кнопок + и -; смотрите таблицу ниже:

	Включение/выключение звукового сигнала кнопок
	Активация/деактивация демонстрационного режима

Чтобы выйти из "МЕНЮ", нажмите .



## Как пользоваться вашим прибором

### РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ :



#### ЦИРКУЛИРУЮЩЕЕ ТЕПЛО\*

Минимальная температура 35°C, максимальная 235°C

Рекомендуется для сохранения влажности белого мяса, рыбы и овощей. Для приготовления нескольких блюд на трех уровнях.



#### ТРАДИЦИОННЫЙ

Минимальная температура 35°C, максимальная 275°C

Рекомендуется для медленного и нежного приготовления: сочной дичи и т.д. Для сохранения соков при жарке красного мяса. Для тушения в закрытой кастрюле, блюда, которые были приготовлены на пару (котлеты в вине, рагу).



#### ECO\*

Минимальная температура 35°C, максимальная 250°C

Эта программа экономит энергию при сохранении качества приготовления. Все виды приготовления готовятся без предварительного подогрева.



#### ПОЛНЫЙ ГРИЛЬ

Минимальная температура 180°C, максимальная 275°C

Рекомендуется для приготовления тостов, запеканок, подрумянивания крем-брюле и т.д.



#### ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ

Минимальная температура 100°C, максимальная 230°C

Жаркое и птица получаются сочными и хрустящими со всех сторон. Установите поддон для сбора капель на подставку нижней полки. Рекомендуется для всех видов птицы или мяса, запеченных на вертеле, для герметизации и тщательной прожарки говяжьей ножки или ребрышек. Для сохранения влажной текстуры рыбных стейков.

*\*Режим приготовления в соответствии со стандартом EN 60350-1: 2016 для демонстрации соответствия требованиям энергетической маркировки европейского регламента UE/65/2014.*

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ :

Brandt предлагает вам 2 новые функции, которые автоматически объединяют два режима приготовления: традиционная кулинария и приготовление на пару для сохранения питательных свойств продуктов и ускорения процесса приготовления.



#### РЫБА

Рекомендуется для приготовления целой рыбы или филе.



#### ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Рекомендуется для приготовления курицы, индейки, цесарки и утки.

Для выполнения этих 3 функций все, что вам нужно сделать, это налить в блюдо (поддон для сбора капель) немного теплой воды в достаточном количестве и поместить его в духовку на нижний ярус, а ваши блюда для приготовления - на третий ярус.

Количество воды, которое необходимо налить в поддон для сбора капель, указано в таблице автоматических комбинированных функций с подключением пара в конце руководства.



#### "Умная помощь"

В вашей духовке предусмотрена функция "УМНАЯ ПОМОЩЬ", которая при программировании времени приготовления предложит время приготовления, которое может быть изменено в зависимости от выбранного режима приготовления.

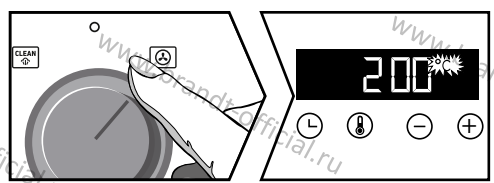


# Как пользоваться вашим прибором

## НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### • Немедленное приготовление

Программатор должен отображать только время. Он не должен мигать. Поверните переключатель функций в любое положение.



### Для ручных функций :

Повышение температуры начинается немедленно. В вашей духовке рекомендуется изменять температуру. Духовка нагревается, и индикатор температуры мигает. Когда духовка достигнет запрограммированной температуры, раздастся серия звуковых сигналов.

### Для автоматических функций:

☰ появится на экране.

Выберите блюдо, воспользовавшись таблицей в конце руководства. Нажимайте клавиши + и - до тех пор, пока на дисплее не появится желаемая диаграмма, затем подтвердите с помощью ☺ . Мигает индикатор веса; введите фактический вес вашего блюда с помощью клавиш + и -, затем подтвердите с помощью ☺ .

Вам больше ничего не нужно настраивать, температура и время приготовления рассчитываются автоматически.

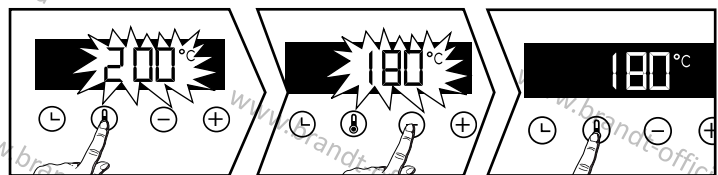
Мигает индикатор окончания времени приготовления, подтвердите с помощью ☺ .

Ваше приготовление начнется немедленно.

### • Изменение температуры

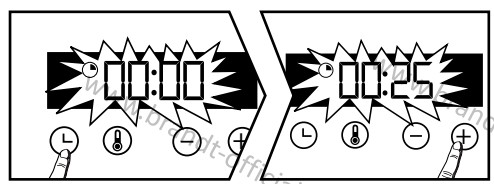
Нажмите Ⓜ .

Отрегулируйте температуру с помощью кнопок + или -. Подтвердите нажатием Ⓜ .



### • Программирование времени приготовления

Используйте программу немедленного приготовления, затем нажмите ☺ , время приготовления замигает ☺ , и теперь его можно установить. Нажмите + и -, чтобы настроить время приготовления.





## Как пользоваться вашим прибором



### "Умная помощь"

В вашей духовке предусмотрена функция "SMART ASSIST", которая при программировании времени приготовления предложит время приготовления, которое может быть изменено в зависимости от выбранного режима приготовления.

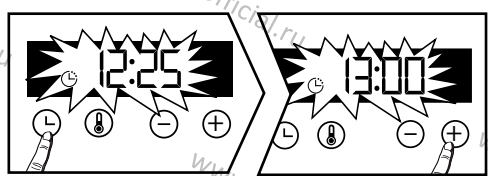
Смотрите таблицу напротив:

Время приготовления сохраняется автоматически через несколько секунд. Обратный отсчет времени начинается, как только достигается температура приготовления.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ
	<b>30 мин</b>
	<b>30 мин</b>
	<b>30 мин</b>
	<b>7 мин</b>
	<b>15 мин</b>

### • Отложенный запуск

Действуйте, как для запрограммированного приготовления. После установки времени приготовления нажмите кнопку , на которой мигает время окончания приготовления.



Дисплей мигает. Установите время окончания приготовления с помощью кнопок + и - .  
Время окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд. Индикатор времени окончания приготовления перестает мигать.






## Очистка

### ВНУТРЕННЯЯ И НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА

#### ● Очистка полости паром

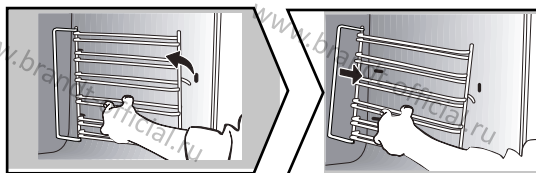
Благодаря этой функции вы потратите меньше времени на чистку духовки, соблюдая экологическую ответственность. Для этого сбрызните духовку 300 мл воды и запустите функцию очистки паром, установив рычаг в положение  на 35 минут.

#### ● Очистка наружных поверхностей

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

#### ● Очистка направляющих

Поднимите переднюю часть решетки вверх. Нажмите на всю опору решетки и освободите передний крючок от ее корпуса. Затем осторожно потяните всю опору на себя, чтобы освободить задние крючки от их корпуса. Выдвиньте две направляющие.



#### ● Очистка внутреннего стекла



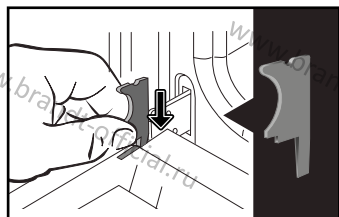
#### **Внимание**

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

Чтобы очистить внутреннее стекло, снимите дверцу. Перед этим удалите излишки жира мягкой тканью и средством для мытья посуды.

#### ● Очистка внутреннего стекла

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



Используйте инструмент (отвертку), чтобы нажать на пазы А, чтобы отсоединить стеклянную панель. Снимите стеклянную панель.



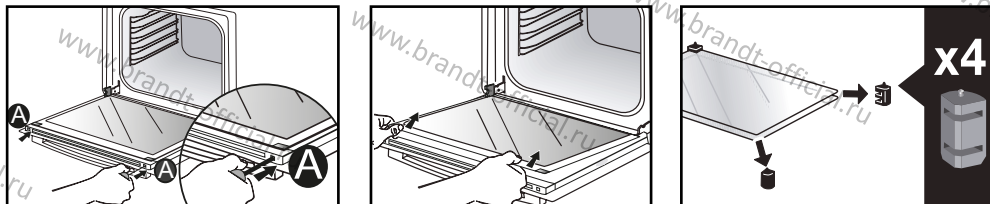
#### **Важно:**

Обязательно отметьте направление установки первого стекла (блестящей стороной к себе).



## Очистка

В зависимости от модели дверь состоит из двух дополнительных стеклянных панелей с черными резиновыми прокладками на каждом углу. При необходимости снимите их для чистки. Не замачивайте стеклянные панели в воде. Промойте чистой водой и вытрите насухо тканью без ворса.



### • Сборка двери после очистки

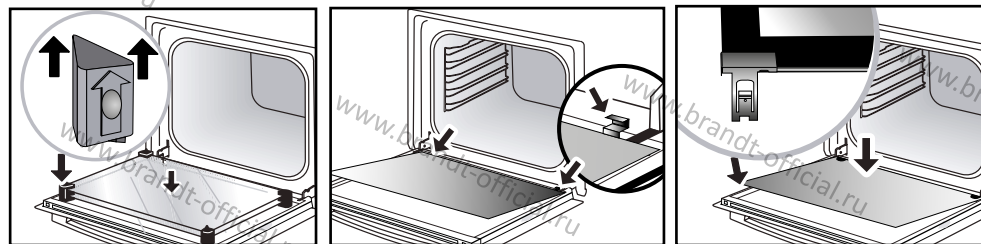
После очистки установите на место четыре резиновых упора стрелкой вверх.

Установите на место все стеклянные панели.

Вставьте последнюю стеклянную панель в металлические упоры, затем закрепите ее блестящей стороной наружу.

Снимите пластиковый клин.

Теперь ваш прибор снова готов к использованию.

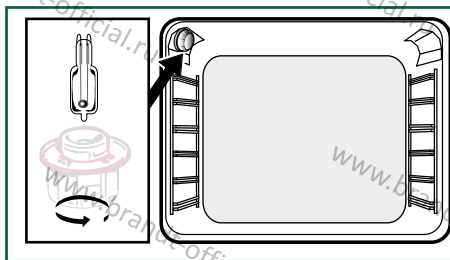


### • Замена лампы духового шкафа



#### Внимание

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



#### Спецификация лампы накаливания:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, колпачок G9.

Чтобы отвинтить панель и лампу, используйте резиновые перчатки, которые облегчат разборку. Данное изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.




## Проблемы и решения

### ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

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

**Индикатор духовки не работает.** Замените лампочку накаливания или предохранитель. Убедитесь, что духовка подключена правильно.

**Охлаждающий вентилятор продолжает работать 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 отдел послепродажного обслуживания.

**Символ  мигает на дисплее.** Неисправность запираения двери; обратитесь в службу поддержки клиентов.

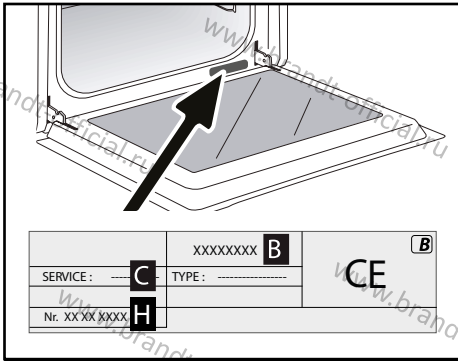
**Вибрационный шум.** Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с задней стенкой. Это не влияет на правильную работу вашего устройства, но может создавать вибрационный шум во время вентиляции. Извлеките устройство и передвиньте шнур. Перезапустите духовку.



## Сервисный вызов

### СЕРВИСНЫЙ ВЫЗОВ

Любой ремонт вашего прибора должен выполняться квалифицированным специалистом, имеющим право работать с данной маркой. При звонке, пожалуйста, предоставьте полные характеристики вашего устройства (коммерческую характеристику, сервисную характеристику, серийный номер), чтобы мы могли лучше обработать ваш звонок. Эта информация указана на заводской табличке производителя, прикрепленной к вашему оборудованию.



- B: Коммерческая характеристика
- C: Сервисная характеристика
- H: Серийный номер

### ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Во время работ по техническому обслуживанию требуйте использования только сертифицированных оригинальных запасных частей.





БЛЮДО															МИН	
<b>Выпечка</b>																
Мадлен	220	3						200	3							5-10
Заварное тесто	200	3						180	3					180	3	30-40
Закуски из слоеного теста	220	3						200	3							5-10
Пирог с саварином	180	3												175	3	30-35
Пирог с песочным коржом	200	1						195	1							30-40
Пирог с тонкой слоеной корочкой	215	1						200	1							20-25
Пирог из дрожжевого теста	210	1						200	1							10-30
<b>Другое</b>																
Шашлык	220	3				210	4									10-15
Паштет из террина	200	2						190	2							80-100
Пицца с песочным коржом	200	2														30-40
Пицца на основе теста																15-18
Пироги с заварным кремом																35-40
Суфле													180	2		50
Пироги	200	2														40-45
Хлеб	220							200		220						30-40

\* В зависимости от модели.

**⚠ Все значения температуры и времени приготовления указаны для предварительно разогретых печей.**

Примечание: Перед отправкой в духовку все мясо должно постоять при комнатной температуре не менее 1 часа.



# БЛЮДО



МИН

## Мясо

Запеченная свинина (1 кг)	200	2					180	2							60
Запеченная телятина (1 кг)	200	2					180	2							60-70
Запеченная говядина	240	2													30-40
Баранина (ножка, лопатка, 2,5 кг)	220	1			220					200	2				60
Птица (1 кг)	200	2			220		180	2		210	3				60
Крупные куски домашней птицы	180	1													60-90
Куриные бедра					220	3				210	3				20-30
Отбивные из свинины/телятины					210	3									20-30
Говяжьи ребрышки (1 кг)					210	3				210	3				20-30
Бараны отбивные					210	3									20-30

## Рыба

Рыба на гриле					275	4									15-20
Приготовленная рыба (лещ)	200	3					180	3							30-35
Рыба в папильотке	220	3					200	3							15-20

## Овощи

Гратен (приготовленные продукты)					275	2									30
Картофельный гратен	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршированные помидоры	170	3					160	2							30

## Выпечка

Бисквитный торт			180	2									180	2	35
Швейцарский рулет	220	3											180	2	5-10
Булочки	180	1	210										180	2	35-45
Пирожные	180	2					175	3							20-25
Торт - Фунтовый бисквит	180	1	180	1									180	2	45-50
Клафути	200	2					180	3							30-35
Запеченные заварные кремы	165	2											150	2	30-40
Печенье - Песочное	175	3													15-20

\* В зависимости от модели.



## Рецепт с дрожжами (в зависимости от модели)

Ингредиенты:

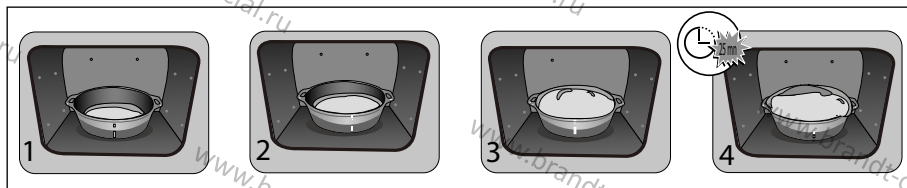
• Мука 2 кг • Вода 1240 мл • Соль 40 г • 4 пакетика сухих пекарских дрожжей

Смешайте тесто миксером и дайте ему подняться в духовке.

**Способ приготовления:** Для приготовления дрожжевого теста. Выложите тесто в жаропрочную форму.

Снимите направляющие и поставьте блюдо на дно.

**Предварительно разогрейте духовку до 40-50°C с функцией циркуляции тепла в течение пяти минут. Выключите духовку и дайте тесту подняться в течение 25-30 минут за счет остаточного тепла.**





## ТЕСТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ CEI 60350

БЛЮДО	Режимы приготовления	УРОВЕНЬ	АКСЕССУАРЫ	°C	ВРЕМЯ МИН	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 mm поддон	150	30-40	да
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 mm поддон	150	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		2 + 5	45 mm поддон + решетка	150	25-45	да
Песочное печенье (8.4.1)		3	45 mm поддон	175	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		s	45 mm поддон + решетка	160	30-40	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		5	45 mm поддон	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		5	45 mm поддон	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		2 + 5	45 mm поддон + решетка	170	20-40	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		3	45 mm поддон	170	25-35	да
Маленькие пирожные (8.4.2)		2 + 5	45 mm поддон + решетка	170	25-35	да
Обезжиренный бисквитный пирог (8.5.1)		4	Решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквитный пирог (8.5.1)		4	Решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквитный пирог (8.5.1)		2 + 5	45 mm поддон + решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквитный пирог (8.5.1)		3	Решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквитный пирог (8.5.1)		2 + 5	45 mm поддон + решетка	150	30-40	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	Решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	Решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		3	Решетка	180	90-120	да
Подрумянивание поверхности (9.2.2)		5	Решетка	275	3-6	да

\*В зависимости от модели

**Примечание: При приготовлении на 2 уровнях посуду можно вынимать в разное время.**





## ТАБЛИЦА КОМБИНИРОВАННЫХ ФУНКЦИЙ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПАРА

Положение функции	Отображение в программаторе	Блюдо	Количество воды для добавления
		Курица	500 мл теплой воды для поддона
		Утка	500 мл теплой воды для поддона
		Индейка	500 мл теплой воды для поддона
		Пинтаде	800 мл теплой воды для поддона
		Целая рыба (крупная)	500 мл теплой воды для поддона
		Целая рыба (плоская)	300 мл теплой воды для поддона
		Маленькая цельная рыбка	300 мл теплой воды для поддона
		Рыбное филе	300 мл теплой воды для поддона

### ВАЖНО

Установите поддон (с чуть теплой водой) на нижнюю полку, уровень 1, а продукты для приготовления - на полку уровня 3.

