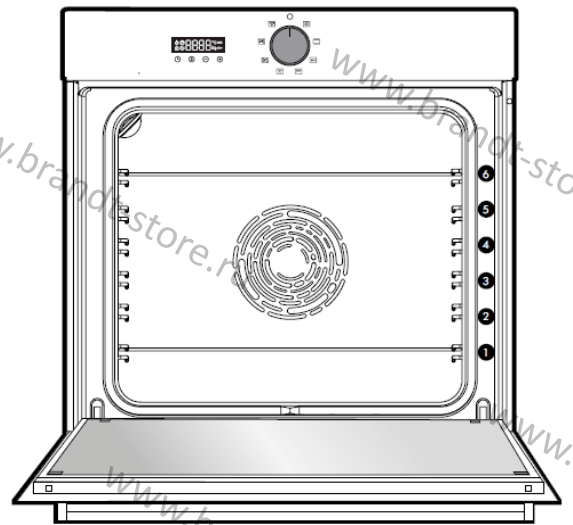


Brandt



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Духовой шкаф
ВОН7532В
ВОН7532ВВ
ВОН7532W
ВОН7532LX



Уважаемый пользователь!

Благодарим вас за приобретение прибора **BRANDT**.

Этот прибор был создан с учетом ваших предпочтений и образа жизни для удовлетворения ваших потребностей. Мы вложили в него наш опыт, дух новаторства и страсть, которая ведет нас вперед уже более 60 лет.

Чтобы наши приборы наилучшим образом соответствовали вашим требованиям, наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все ваши вопросы и выслушать все ваши предложения.

На веб-сайте www.brandt.com вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** с радостью помогает вам каждый день и надеется, что ваша покупка принесет вам максимум пользы.

Срок гарантийного обслуживания данного бытового прибора составляет 1 год с даты покупки.

Срок службы данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления.

 **Важное примечание: перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Это поможет вам быстрее разобраться в принципе его работы.**

Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.

Информационная линия ООО "Хомаер"

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: brandt-official.ru



Список авторизованных дилеров Brandt

можно уточнить по телефону: +7 (495) 781 00 33, +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА И ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ	6
Защита окружающей среды.....	6
Совет по экономии электроэнергии.....	6
УСТАНОВКА ПРИБОРА	7
Выбор места установки и встраивание.....	7
Подключение к электросети.....	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
Описание прибора.....	9
Дисплей и кнопки управления.....	10
Аксессуары.....	10
Монтаж и демонтаж направляющих.....	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	13
Настройки.....	13
Меню настроек.....	14
Режимы приготовления.....	15
Запуск программы приготовления.....	17
ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	20
Очистка внешних и внутренних поверхностей.....	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	24
РЕКОМЕНДАЦИИ	25
Таблица режимов приготовления.....	26
Рецепт с дрожжами.....	30
Тесты производительности.....	27
Автоматические комбинированные функции с паром.....	28

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Получив прибор, сразу же снимите с него упаковку. Проверьте общий внешний вид прибора. Если у Вас появятся замечания, запишите их на товарно-транспортной накладной и сохраните копию для себя.



ВАЖНО:

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с устройством. Запрещается разрешать выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.

- Запрещается допускать детей к играм с прибором.



ВНИМАНИЕ:

прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.

- Прибор надлежит использовать при закрытой дверце.

- Перед запуском пиролизической очистки прибора уберите из рабочей камеры все аксессуары и удалите толстые отложения пригоревших продуктов.

- В процессе очистки поверхности прибора могут нагреваться чуть больше, чем при

стандартных условиях эксплуатации. Рекомендуем не пускать детей к прибору.

- - Запрещается очищать устройство с помощью парового очистителя.

- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, потому что они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разрушиться.



ВНИМАНИЕ:

Перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети, чтобы не допустить поражения электрическим током. Менять лампу разрешается только после полного остывания прибора. При откручивании защитного колпака и лампочки используйте резиновую перчатку, что облегчит всю процедуру.



После установки прибора вилка кабеля питания должна быть легко доступна.

- Необходимо обеспечить отключение прибора от электросети: при помощи вилки кабеля питания либо путем установки размыкателя на стационарную электропроводку в соответствии с правилами установки.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его установку должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.

- Данный прибор предназначен для установки под столешницу или в вертикальный

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

кухонный шкаф, как показано на схеме установки.

- Выровняйте прибор в шкафу таким образом, чтобы между прибором и стенками шкафа оставался зазор не менее 10 мм. Шкаф, в который устанавливается прибор, должен быть изготовлен из жаропрочного материала (или обшит жаропрочным материалом). Для обеспечения большей устойчивости прибора закрепите его в шкафу при помощи 2 шурупов, отверстия для которых расположены на боковых стенках прибора.

- Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

- Данное устройство предназначено для использования в домашних и иных подобных условиях: на кухнях для персонала в мага-

зинах, офисах и других рабочих помещениях; клиентами в отелях, мотелях и иных подобных заведениях; в помещениях по типу гостевого домика.

- Перед выполнением очистки внутренних поверхностей прибора не забудьте отключить прибор от электросети.

Не вносите в конструкцию прибора изменения – это может быть опасно.

Не используйте прибор в качестве шкафа, не храните в нем какие-либо использованные предметы.

Окружающая среда

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка данного прибора может быть переработана. Сдавайте упаковку в переработку и помогите в деле защиты окружающей среды, утилизируя упаковочные материалы в контейнеры, предназначенные для этого типа отходов.



- Сам прибор также содержит ряд материалов, подлежащих переработке. Данный символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.

Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования.

Информацию о ближайших пунктах сбора старой бытовой техники Вы можете получить в органах местного самоуправления.

- Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

СОВЕТ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.

Установка

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах далее показаны размеры шкафов, в которые Вы можете установить духовой шкаф.

Данный прибор предназначен для установки под столешницу (А) или в вертикальный кухонный шкаф (В). При установке в открытый шкаф убедитесь, что размер отверстия в задней части не превышает 70 мм.

Разместите духовой шкаф в кухонном шкафу. Для этого снимите резиновые ограничители и просверлите в стенке шкафа отверстие диаметром 2 мм, чтобы избежать расщепления древесины. Зафиксируйте прибор при помощи 2х винтов. Установите на место резиновые ограничители.



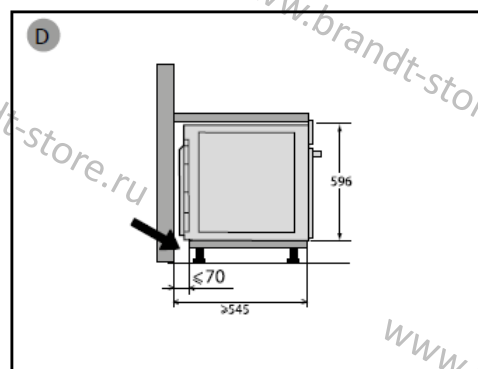
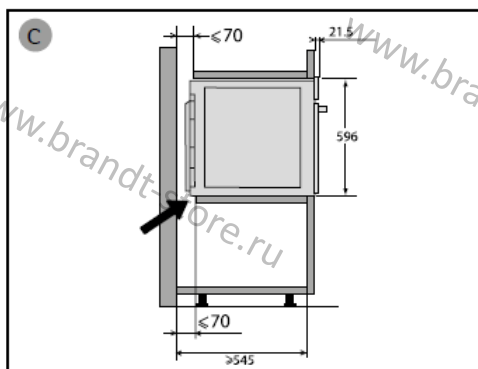
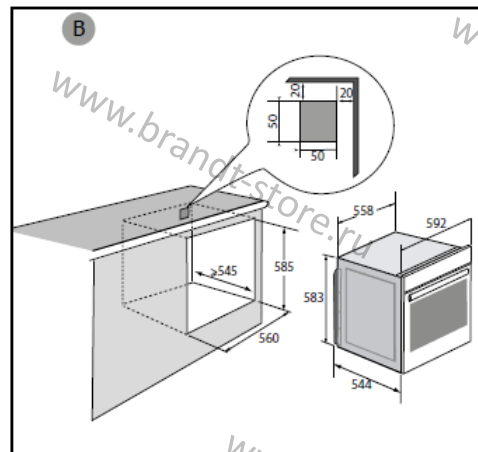
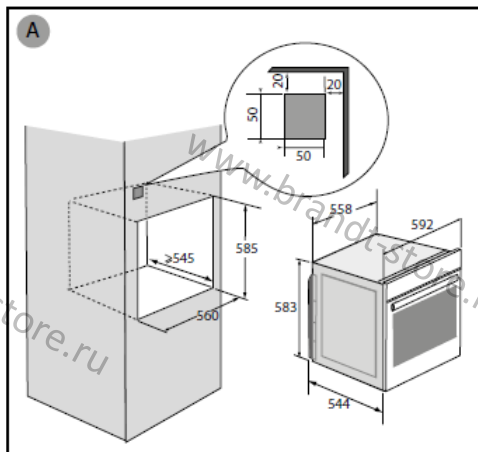
Совет

Если Вы сомневаетесь, что правильно установили прибор, обязательно обратитесь к специалисту с соответствующей квалификацией.



ВНИМАНИЕ:

Если для монтажа духового шкафа в проводку в Вашем доме необходимо внести какие-либо изменения, обратитесь к квалифицированному электрику. Если в приборе возникла какая-либо неисправность, отключите его вилку от розетки или вытащите предохранитель, отвечающий за участок проводки, к которому подключен прибор.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается посредством стандартного кабеля питания с 3 жилами сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), который в свою очередь подключается к однофазной электросети с напряжением 220-240 В. Подключение к электросети может осуществляться через розетку стандарта СЕI 60083 с 3 проводниками (1 фаза + 1 нейтраль + заземление) или при помощи всеполюсного размыкающего устройства в соответствии с правилами установки.



Внимание:

Предохранительный провод (зелено-желтый) идет от клеммы прибора «земля» и должен подключаться к клемме «земля» электропроводки.

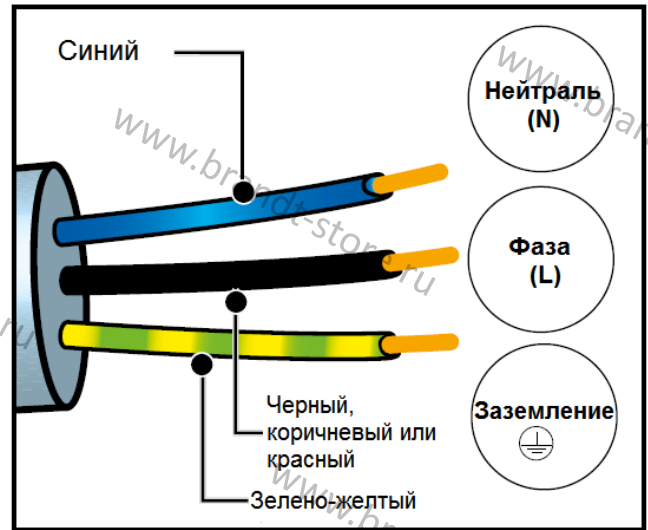
Электропроводка должна быть оснащена предохранителем на 16 ампер.

Мы не несем ответственность за инциденты и несчастные случаи, произошедшие в результате отсутствия заземления, его повреждения или неправильного выполнения.

• **Перед первым использованием**

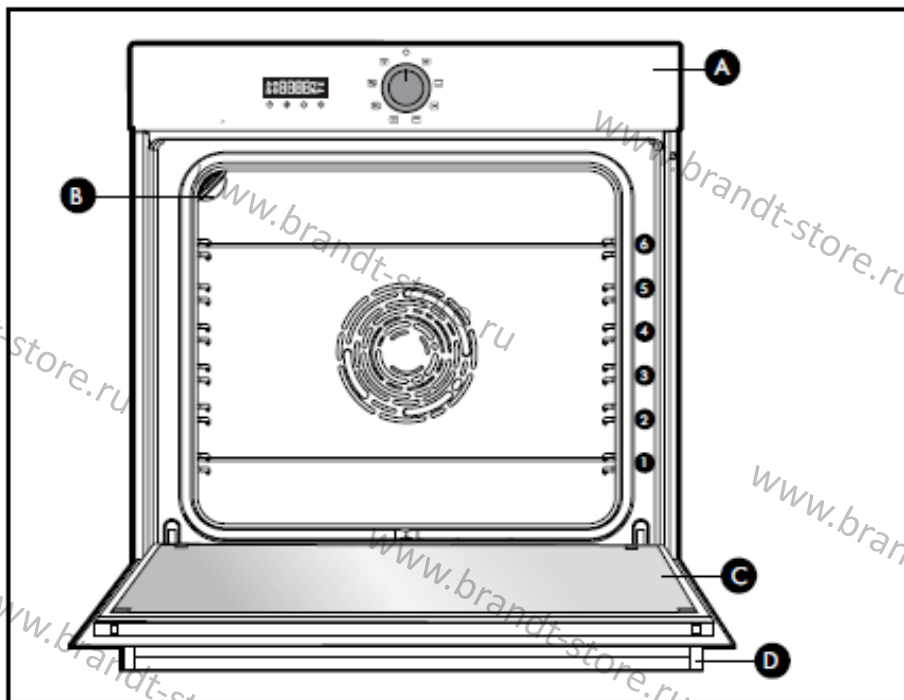
Перед первым использованием духового шкафа разогрейте его до максимальной температуры и, закрыв дверцу, оставьте работать на 15 минут.

Минеральная вата, окружающая рабочую камеру, из-за своего состава может поначалу издавать специфический запах. Кроме того, может появиться дым. Это нормальные явления.



Описание прибора

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



(A) Панель управления

(B) Лампа подсветки

(C) Дверца

(D) Ручка

Данный духовой шкаф оснащен 6 уровнями для установки аксессуаров: боковые стойки с 1 по 6.

Описание прибора

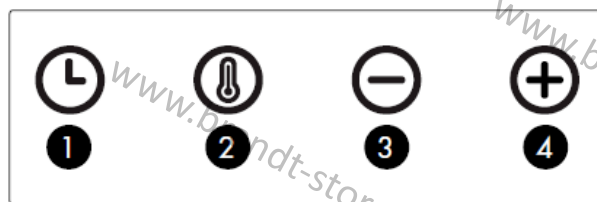
ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

• Дисплей



- Длительность приготовления
- Окончание приготовления
- Блокировка клавиатуры
- Таймер
- Индикация температуры
- Индикация предварительного нагрева
- Блокировка дверцы

• Кнопки



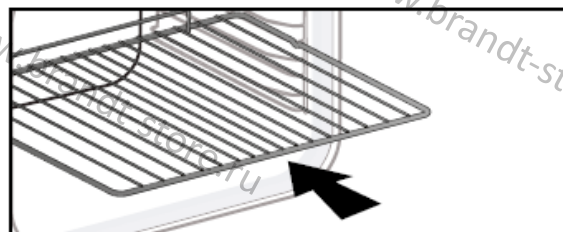
- (1) Настройка часов и длительности приготовления
- (2) Настройка температуры
- (3) Кнопка «-»
- (4) Кнопка «+»

АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

• Решетка с защитой от опрокидывания

На эту решетку можно устанавливать любые емкости и формы для выпечки с целью выпекания или подрумянивания содержащегося в них блюда. Также решетка может использоваться для приготовления барбекю (устанавливается непосредственно на гриль).

Вставьте решетку с защитой от опрокидывания в рабочую камеру и задвиньте в сторону ее задней стенки до упора.



• Универсальный поддон для сбора капель, 45 мм

Поддон устанавливается на направляющие под проволочную решетку, при этом ручка поддона направлена в сторону дверцы прибора. В поддон стекают соки и жир, образующиеся во время приготовления на гриле. Кроме того, если поддон на половину заполнить водой, то его можно использовать для приготовления на пару.



Описание прибора

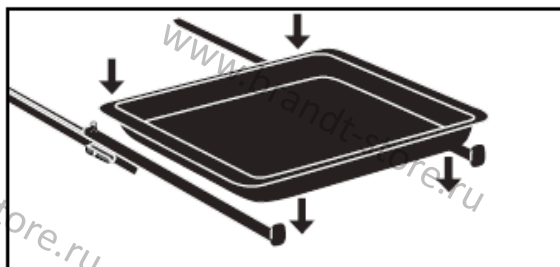
● Универсальный поддон для сбора капель, 20мм

Устанавливается на направляющие с ручкой. Идеально подходит для выпекания печенья, коржиков и кексов. Благодаря поверхности с уклоном поддоном удобно и просто пользоваться. Кроме того, поддон можно установить на направляющие под решетку для сбора соков и жира, образующихся при приготовлении на гриле.



● Система направляющих

Благодаря новой системе направляющих перемещать блюда стало практичнее и легче, т.к. теперь Вы можете без труда выдвигать и задвигать противни в рабочую камеру прибора. Вы можете полностью вытащить противень и получить доступ к всей его площади. Устойчивость противня помогает безопасно перемещать Ваши блюда и снижает риск получения ожога. Таким образом, достать готовое блюдо из духового шкафа теперь намного проще.



Внимание:

Прежде чем начинать пиролизическую очистку духового шкафа, уберите из него все аксессуары и опоры.

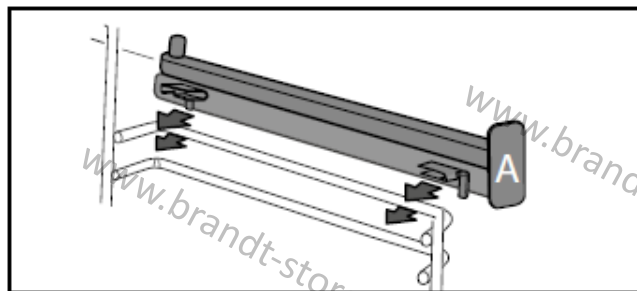
Предупреждение:

Под воздействием высокой температуры аксессуары могут деформироваться, но это не повлияет на их функциональность. После того, как они остынут, аксессуары примут свою исходную форму.

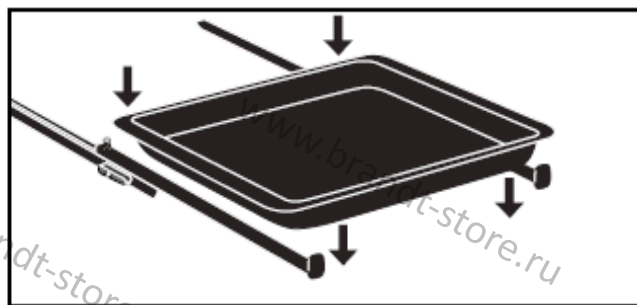
Описание прибора

МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ НАПРАВЛЯЮЩИХ (в зависимости от модели)

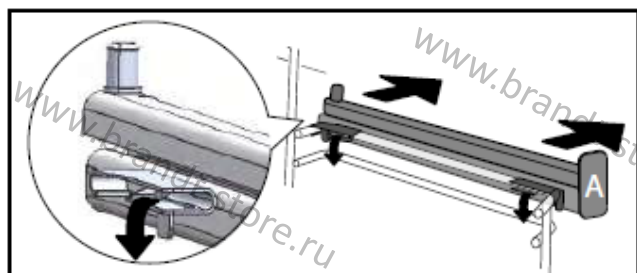
Снимите 2 опоры для аксессуаров, а затем решите, на какой высоте (со 2 по 5 уровень) Вы хотите установить направляющие. Прижмите левую направляющую к левой опоре и приложите немного усилий к передней и задней части направляющей, чтобы 2 выступающие планки на направляющей вошли в гнездо на опоре. Повторите процедуру для правой направляющей.



ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть направляющей должна раскрываться в направлении передней части рабочей камеры, при этом буфер **A** должен находиться напротив Вас.



Установите опоры в рабочую камеру и поставьте противень на направляющие. Система готова к использованию.



Когда Вы захотите демонтировать направляющие, снова снимите опоры. Слегка раздвиньте зажимы на нижней части выступающих планок и освободите направляющие.



Совет

Если Вы хотите избежать задымления кухни при приготовлении жирного мяса, налейте на дно поддона для сбора капель небольшое количество воды или масла.

Эксплуатация прибора

НАСТРОЙКИ

● Установка времени

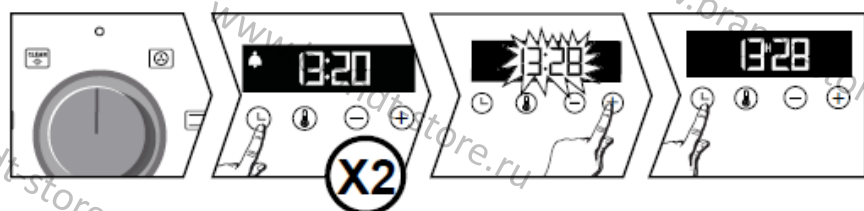
При первом включении прибора на дисплее мигают цифры «12:00».



При помощи кнопок «+» и «-» установите текущее время, а затем подтвердите настройку нажатием кнопки . В случае отключения электричества часы будут мигать.

● Изменение времени

Поворотная ручка выбора функций должна быть установлена в положение «0».

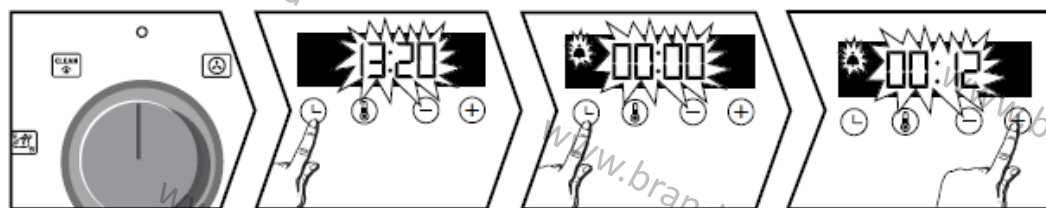


Нажмите кнопку , на дисплее появится символ , нажмите кнопку еще раз.

При помощи кнопок «+» и «-» внесите необходимые изменения, а затем подтвердите настройку нажатием кнопки . Время окончания приготовления будет автоматически сохранено через несколько секунд.

● Таймер

Данная функция может использоваться, только если печь выключена.

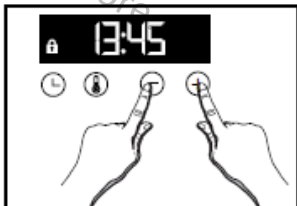




Нажмите на кнопку . Время таймера начнет мигать. Задайте нужное время при помощи кнопок «+» и «-» и подтвердите настройку кнопкой . Начнется обратный отсчет. По истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал; для его отключения нажмите на любую кнопку. На дисплее вновь появится текущее время.

Примечание. вы можете изменить или отключить таймер обратного отсчета в любой момент времени. Для отмены или изменения времени таймера вернитесь в его меню и установите время «00:00». Изменение будет сохранено автоматически через несколько секунд.

Эксплуатация прибора


● Блокировка панели управления (защита от детей)

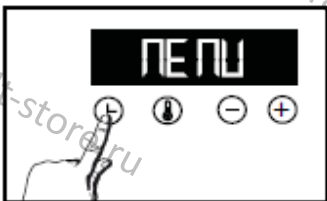


Нажмите и удерживайте нажатыми кнопки «+» и «-» одновременно, пока на дисплее не появится символ . Для снятия блокировки нажмите и удерживайте нажатыми кнопки «+» и «-», пока символ  не исчезнет.

МЕНЮ НАСТРОЕК



Вы можете сделать ряд настроек для Вашего духового шкафа. Для этого:


Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «МЕНЮ», через которое Вы можете войти в меню настроек.



Для выбора необходимого пункта нажмите кнопку .

Для активации или отключения тех или иных параметров используйте кнопки «+» или «-» (см. таблицу далее):.

	Включить / отключить звук нажатия кнопок.
	Включить / отключить режим демонстрации

Для выхода из «МЕНЮ» нажмите кнопку .

Эксплуатация прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМЫ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



КОНВЕКЦИЯ*

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 235°C

Рекомендуется для приготовления сочного белого мяса и рыбы, а также для одновременного приготовления на 3 уровнях.



ТРАДИЦИОННЫЙ (верхний и нижний нагрев) *

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 275°C

Рекомендуется для: медленного, деликатного приготовления (сочная дичь, овощи и пр.); сохранения соков в красном мясе; приготовления на слабом огне в кастрюле под крышкой; блюда, приготовление которых начато на варочной панели (курица в вине, жаркое и т.д.).



ECO*

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 250°C

Данный режим позволяет экономить электроэнергию, но качество приготовления при этом сохраняется.

Все типы приготовления выполняются без предварительного нагрева рабочей камеры.



ГРИЛЬ ПОЛНОЙ МОЩНОСТИ

Минимальная температура: 180°C, максимальная: 275°C

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



ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ

Минимальная температура: 100°C, максимальная: 230°C

Мясо и птица получаются сочными и с хрустящей корочкой.

Установите на нижний уровень поддон для сбора капель.

Рекомендуется для приготовления на вертеле птицы или мяса, для запечатывания и тщательного поджаривания говяжьих ножек или ребер. Сохраняет влажную текстуру рыбных стейков.

РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предлагаем Вашему вниманию 2 новых режима, в котором автоматически сочетаются два режима приготовления: традиционное приготовление и приготовление на пару. Такое сочетание позволит сохранить питательные качества продуктов и приготовить блюдо быстрее.



РЫБА

Рекомендуется для приготовления целой тушки рыбы или филе.



ПТИЦА

Рекомендуется для приготовления курицы, индейки, цесарки или утки.

При использовании данных функций Вам потребуется налить в миску (или поддон для сбора капель) достаточное количество теплой воды и установить ее на дно рабочей камеры, блюдо при этом необходимо готовить на уровне 3.

Эксплуатация прибора

Количество воды, которую необходимо налить в поддон для сбора капель, представлено в таблице с описанием автоматических комбинированных функций с паром в конце данного руководства.



Система SmartAssist

Ваш духовой шкаф оснащен функцией SMARTASSIST (Умный помощник), которая при программировании длительности приготовления предлагает показатель, меняющийся в зависимости от выбранного режима приготовления.

*** Последовательность процедур для получения результатов, указанных на наклейке с данными энергоэффективности в соответствии с Европейским стандартом EN 50304 и Европейской директивой 2002/40/CE.**

Эксплуатация прибора

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● Немедленный запуск программы

На дисплее должно отображаться только время. Он не должен мигать.

Поверните ручку выбора программ в любую позицию.





Для ручных режимов приготовления:

Температура сразу не повышается. Система предложит температуру, которую Вы можете при необходимости изменить. Пока рабочая камера прибора нагревается, индикатор температуры будет мигать. Когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов.

Для автоматических режимов приготовления:

На дисплее появится .

Выберите необходимый тип продукта (см. таблицу в конце данного руководства). Нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не появится нужная иконка, после чего подтвердите свой выбор кнопкой .

Начнет мигать показатель веса продукта; задайте действительный вес при помощи кнопок «+» и «-», после чего подтвердите свой выбор кнопкой .

Больше никаких настроек делать не нужно: система автоматически рассчитает температуру и длительность приготовления.

Начнет мигать время окончания приготовления, подтвердите его кнопкой .

Процесс приготовления начнется немедленно.

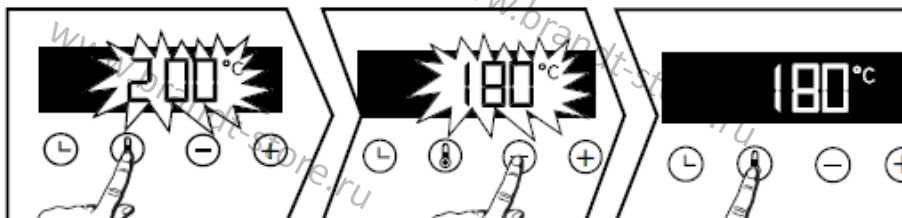
Эксплуатация прибора

• Изменение температуры



Нажмите кнопку .

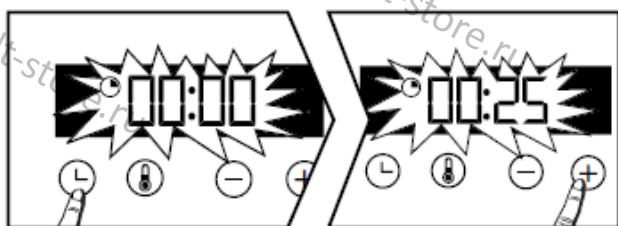
Установите необходимую температуру при помощи кнопок «+» и «-». Подтвердите настройку

кнопкой .



• Изменение длительности приготовления

Выполните процедуру для немедленного запуска программы приготовления, затем нажмите кнопку ; начнет мигать иконка длительности приготовления , и теперь его можно настроить. Установите необходимое значение при помощи кнопок «+» и «-».



Эксплуатация прибора




Система SmartAssist

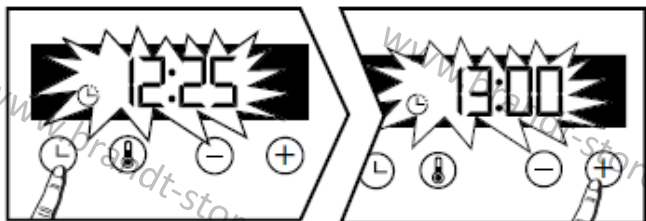
Ваш духовой шкаф оснащен функцией SMARTASSIST (Умный помощник), которая при программировании длительности приготовления предлагает показатель, меняющийся в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу далее).

Длительность приготовления записывается автоматически через несколько секунд. Обратный отсчет времени начинается сразу же после достижения заданной температуры приготовления.

Режим приготовления	Длительность приготовления
	30 мин
	30 мин
ECO	30 мин
	7 мин
	15 мин

•Отложенный запуск приготовления

Начните выполнять процедуру установки длительности приготовления. После введения времени длительности приготовления нажмите кнопку , начнет мигать время окончания приготовления.




Дисплей начнет мигать. Установите необходимое время окончания приготовления при помощи кнопок «+» и «-».

Время окончания приготовления будет сохранено автоматически через несколько секунд, и соответствующий показатель перестанет мигать.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ И ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

● Паровая очистка рабочей камеры

Благодаря этой функции Вам теперь будет требоваться намного меньше времени, чтобы очистить духовой шкаф, и при этом не нанести вреда окружающей среде.

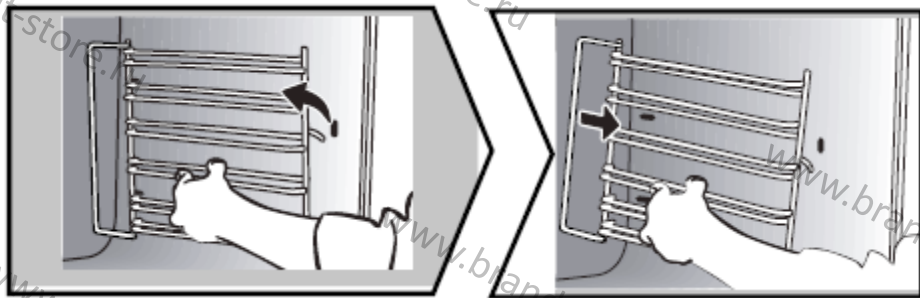
Для выполнения очистки распылите в рабочей камере 300 мл воды, а затем запустите функцию очистки паром: установите поворотную ручку в положение  на 35 минут.

● Очистка внешних поверхностей

Используйте средство для мытья окон, нанесенное на мягкую тряпочку. Не используйте абразивные чистящие средства или грубые губки.

● Очистка боковых решеток

Для очистки боковых решеток их необходимо разобрать. Поднимите переднюю часть блока; надавите на шпатель и вытащите передний крючок из гнезда. Затем слегка потяните всю решетку на себя, чтобы вытащить задние крючки. Таким же образом снимите вторую решетку.



● Очистка внутренней стеклянной панели дверцы

ВАЖНО:

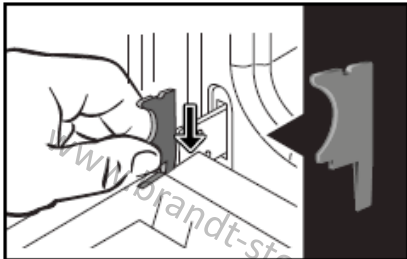
Для очистки стеклянной дверцы прибора запрещается использовать абразивные чистящие средства, грубые или металлические губки, так как они могут поцарапать поверхность, из-за чего стекло может разбиться.

Для очистки внутренней стеклянной панели необходимо разобрать дверцу. Перед этим удалите излишки жира с внутренней поверхности стекла дверцы при помощи мягкой тряпочки и средства для мытья посуды.

Очистка и уход за прибором

● Разборка стеклянной дверцы прибора

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее при помощи пластикового клинышка, входящего в комплект прибора.



Снимите первое закрепленное стекло: при помощи отвертки выкрутите винты (A), чтобы освободить стекло, а затем вытащите его.

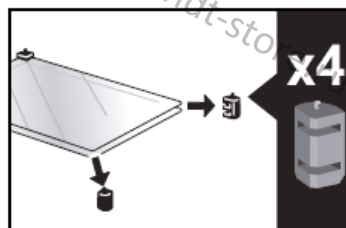
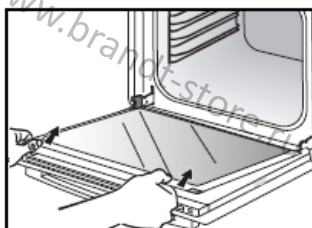
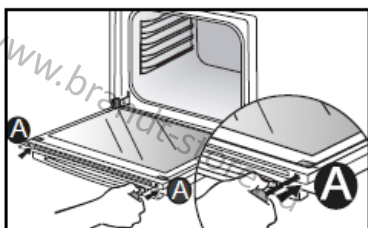


Важно:

Обязательно запомните ориентацию установки первой стеклянной панели (блестящей стороной к Вам).

В зависимости от модели дверца может состоять из 2 дополнительных панелей, на каждом углу которых установлен черный резиновый разделитель. При необходимости Вы также можете вытащить их для очистки.

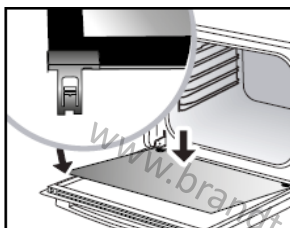
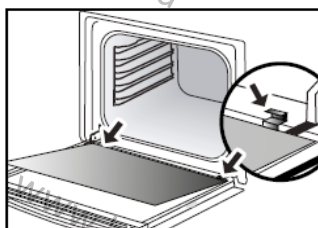
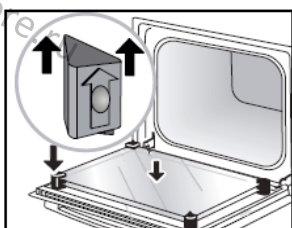
Не замачивайте стеклянные панели в воде. Ополосните их чистой водой и вытрите насухо безворсовой тряпочкой.



● Сборка стеклянной дверцы прибора

После завершения очистки установите обратно 4 резиновых разделителя стрелками вверх, после чего установите на место все стеклянные панели.

Вставьте последнюю стеклянную панель в металлические ограничители и закрепите ее (блестящей стороной вверх). Уберите пластиковый клинышек. Теперь прибор готов к дальнейшему использованию.



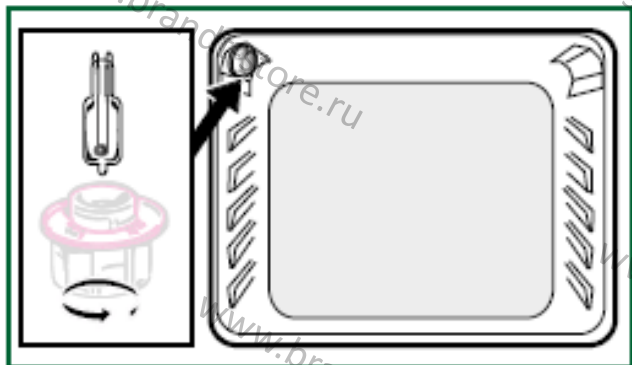
Очистка и уход за прибором

• Замена лампы подсветки



Важно:

Во избежание риска поражения электрическим током, перед началом замены лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети. Меняйте лампу только после того, как прибор остынет.



Характеристики лампочки подсветки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь G9.

Если лампа подсветки перестала работать, Вы можете заменить ее самостоятельно. Открутите защитный колпак и вытащите лампочку (для облегчения работы используйте резиновую перчатку). Вставьте новую лампочку и верните на место защитный колпак. Класс энергоэффективности источника света в данном приборе - **G**.

Устранение неисправностей

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор не нагревается.

Проверьте, правильно ли прибор подключен к электросети, не перегорел ли предохранитель. Увеличьте температуру.

Не работает подсветка прибора.

Замените лампу подсветки или предохранитель. Проверьте, правильно ли прибор подключен к электросети.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения прибора.

Это нормальное явление. После завершения процесса приготовления вентилятор может продолжать работать еще в течение максимум 1 часа, чтобы снизить температуру внутри и снаружи прибора. Если вентилятор работает более 1 часа, обратитесь в сервисный центр.

На дисплее мигает символ

Ошибка блокировки дверцы; обратитесь в сервисный центр.

Вибрационный шум.

Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с задней поверхностью прибора.

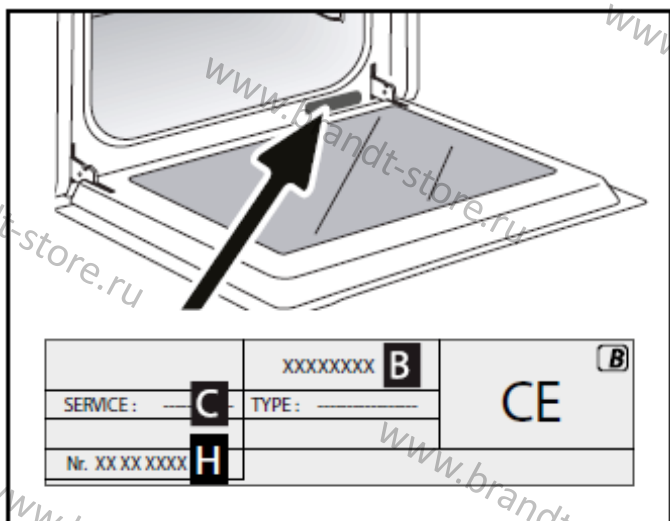
Это не оказывает влияния на работу прибора, но может стать причиной вибрационного шума. Сдвиньте прибор и уберите кабель питания в сторону. Поставьте прибор на место.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с техникой данного бренда. При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить все необходимые сведения о Вашем приборе (торговое название, номер для обслуживания, серийный номер), чтобы специалисты могли более оперативно обработать Ваш звонок. Эти сведения можно найти на заводской табличке прибора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При техническом обслуживании прибора просите использовать только оригинальные запчасти от производителя.



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

Таблица режимов приготовления

Тип продукта питания	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		L
	🔑	Уровень	🔑	Уровень	🔑	Уровень	🔑	Уровень	🔑	Уровень	🔑	Уровень	🔑	Уровень	
Мясо															
Жареная свинина (1 кг)	200	2					180	2							60
Жареная телятина (1 кг)	200	2					180	2							60-70
Говядина слабой прожарки (1 кг)	240	2													30-40
Ягненок (нога, плечо, 2,5 кг)	220	1			220						220	2			60
Птица (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3			60
Крупные куски птицы	180	1													60-90
Куриные бедра					220	3					210	3			20-30
Стейк на кости					210	3									20-30
Говяжьи ребра (1 кг)					210	3					210	3			20-30
Каре ягненка					210	3									20-30
Рыба															
Рыба на гриле					275	4									15-20
Вареная рыба (лещ)	200	3					180	3							30-35
Рыба в фольге	220	3					200	3							15-20
Овощи															
Запеканки (предварительно приготовленные ингредиенты)					275	2									30
Картофельная запеканка	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршированные томаты	170	3					160	2							30
Выпечка															
Бисквит			180	2								180	2		35
Бисквитный рулет	220	3										180	2		5-10
Булочки	180	1	210									180	2		35-45
Брауни	180	2					175	3							20-25
Торты / бисквитный торт	180	1	180	1								180	2		45-50
Клафути	200	2					180	3							30-35
С заварным кремом	165	2										150	2		30-40
Печенье - песочное печенье	175	3													15-20
Кугельхопф			180	2								180	2		40-45
Меренги	100	2										100	3		60-70
Печенье «Мадлен»	220	3					200	3							5-10
Заварное тесто	200	3					180	3				180	3		30-40
Выпечка из слоеного теста	220	3					200	3							5-10
Ромовая баба «Саварен»	180	3										175	3		30-35
Тарт из песочного теста	200	1					200	1							30-40
Тонкий тарт из слоеного теста	215	1					200	1							20-25
Пирог из дрожжевого теста	210	1					200	1							10-30
Другое															
Шашлык	220	3			210	4									10-15
Паштет из террина	200	2					190	2							80-100
Пицца из песочного теста	200	2													30-40
Пицца из хлебного теста															15-18
Пирог киш															35-40
Суфле												180	2		50
Пироги	200	2													40-45
Хлеб	220						200								30-40
Хлеб	180				275	4-5									2-3

* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

Таблица режимов приготовления



Все показатели T°C и длительности приготовления приведены для предварительно нагретой рабочей камеры

Примечание: прежде чем отправлять мясо в духовой шкаф, оставьте его полежать как минимум 1 час при комнатной температуре.

Соотношение T°F/°C и уровня мощности

Уровень	1	2	3	4	5	6	7	8	9 и макс.
Градусы Фаренгейта	85	140	195	250	300	355	410	465	525

Рецепт с дрожжами (в зависимости от модели)

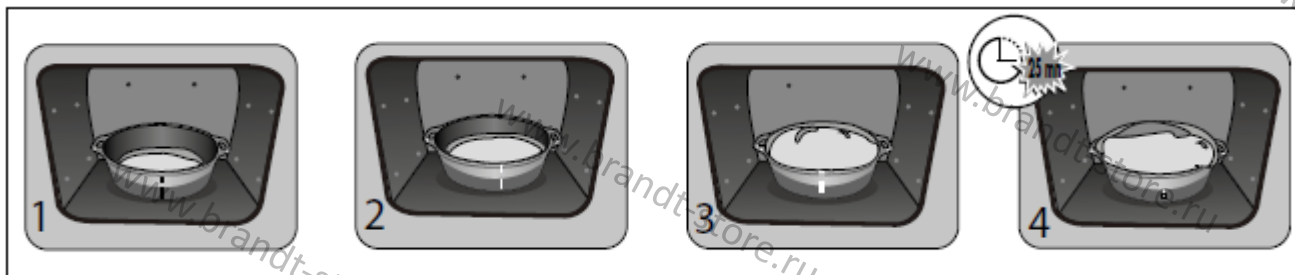
Ингредиенты:

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

Замешайте тесто в миксере и поставьте подниматься в духовой шкаф.

Метод: Для рецептов теста с дрожжами. Поместите тесто в термоустойчивую емкость. Снимите боковые проволочные решетки и установите емкость на дно рабочей камеры.

Нагревайте духовой шкаф до 40-50°C в течение 5 минут в режиме конвекции. Затем остановите работу прибора и оставьте тестона 25-30 минут – оно будет подниматься под воздействием остаточного тепла.



ТЕСТИРОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СТАНДАРТ МЭК 60350











Продукт	* Режим	Уровень	Аксессуары	°C	Длительность, мин	Предв. нагрев
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 мм противень	150	30-40	да
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 мм противень	150	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	25-45	да
Песочное печенье (8.4.1)		3	45 мм противень	175	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	160	30-40	да
Небольшие пирожные		5	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		5	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	170	20-40	да
Небольшие пирожные		3	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	170	25-35	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		4	проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		4	проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		3		150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	30-40	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	проволочная решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	проволочная решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		3	проволочная решетка	180	90-120	да
Поджаристая корочка (9.2.2)		5	проволочная решетка	275	3-6	да

* В зависимости от модели

Примечание: при приготовлении на 2 уровнях одновременно, блюда можно вынимать в разное время.

www.brandt-store.ru

**ТАБЛИЦА КОМБИНИРОВАННЫХ ФУНКЦИЙ
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ С ПАРОМ**

Положение ручки переключения программ	Вид на дисплее	Тип продукта	Количество воды
		Курица	500 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Утка	500 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Индейка	500 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Цесарка	800 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Целая тушка рыбы (большая)	500 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Целая тушка рыбы (плоская)	300 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Целая тушка рыбы (мелкая)	300 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон
		Филе	300 мл воды комнатной температуры, налить в универсальный поддон

ВАЖНО

Установите универсальный поддон (с водой комнатной температуры) на самые нижние опоры решетки, уровень 1, при этом Ваше блюдо надлежит готовить на уровне 3.