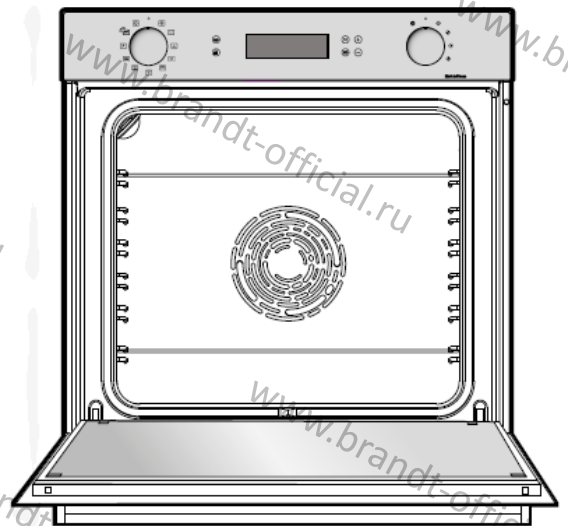


Brandt



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Духовой шкаф
BOP7544B
BOP7544 LX**



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Уважаемый Клиент!

Благодарим Вас за приобретение продукта **BRANDT** и за оказанное нашему бренду доверие.

Этот продукт был создан с учетом Ваших предпочтений и образа жизни, для удовлетворения Ваших потребностей. Мы вложили в него наши ноу-хау, наш дух новаторства и страсть, которые ведут нас вперед уже более 60 лет.

Наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все Ваши вопросы и выслушать все Ваши предложения, чтобы наши продукты наилучшим образом соответствовали Вашим требованиям.

На нашем 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.



Знак «Гарантированное французское происхождение» обеспечивает покупателю прослеживаемость прибора, давая точную и объективную информацию о месте производства прибора. BRANDT с гордостью наносит данную маркировку на свои приборы, произведенные на французских заводах в Орлеане и Вандоме.



Важно: перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя. Это поможет Вам быстрее разобраться в принципе его работы.

Срок гарантийного обслуживания и срок службы прибора.

Срок гарантийного обслуживания: 12 месяцев с даты покупки прибора.

Срок службы прибора: 60 месяцев с даты изготовления прибора.

Подробные условия гарантии указаны в гарантийном сертификате.

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

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.....	9
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	10
Описание прибора.....	10
Дисплей и кнопки управления.....	11
Аксессуары.....	12
Монтаж и демонтаж направляющих.....	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	14
Настройки.....	14
Меню настроек.....	15
Режимы приготовления.....	17
Запуск программы приготовления.....	19
Встроенные рецепты.....	21
ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	18
Очистка внешних и внутренних поверхностей.....	22
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	27
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	28
РЕКОМЕНДАЦИИ	29
Таблица режимов приготовления.....	29
Рецепт с дрожжами.....	30
Тесты производительности.....	31

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Важно:

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. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя. Это поможет Вам быстрее разобраться в принципе его работы. Храните руководство рядом с прибором. В случае продажи или передачи микроволновой печи третьему лицу, не забудьте передать данный документ новому владельцу.

Внимательно прочтите приведенные далее рекомендации, прежде чем устанавливать и эксплуатировать прибор. Их соблюдение поможет обеспечить безопасность пользователя и окружающих его людей.

- Данное устройство предназначено для использования физическими лицами в домашних условиях. Духовой шкаф не содержит асбестосодержащих компонентов.

- Прибор предназначен для стандартного использования в бытовых условиях. Запрещается использовать его в коммерческих или производственных целях или в любых иных целях, отличных от упомянутых выше.

- Не изменяйте и не пытайтесь изменить какие-либо характеристики прибора: это может быть угрожать Вашей безопасности.

- Не накрывайте фольгой дно рабочей камеры духового шкафа: аккумулярованное тепло может повредить эмаль.

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу прибора, не разрешайте детям залезать или сидеть на ней.

- Не используйте духовой шкаф для хранения каких-либо предметов.

- После использования прибора убедитесь, что все элементы управления переведены в положение «Выкл.» (или «Стоп»).

- При очистке внутренних поверхностей прибор надлежит отключать от электросети.

- Прежде чем вынимать стекло из дверцы, дайте прибору остыть.



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 ак-

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

сессуары 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.

- Прежде чем снимать заднюю стенку прибора, отключите его от электросети. По завершению очистки заднюю стенку надлежит установить на место в соответствии с инструкцией.

- 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 открывании 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 кабе-

ля 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 замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.

- Данный прибор предназначен для установки под столешницу или в вертикальный 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.

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 джерца 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 в вертикальный кухонный шкаф (А) или под столешницу (В). При установке в открытый шкаф убедитесь, что размер отверстия в задней части не превышает 70 мм (С и D). Закрепите 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.



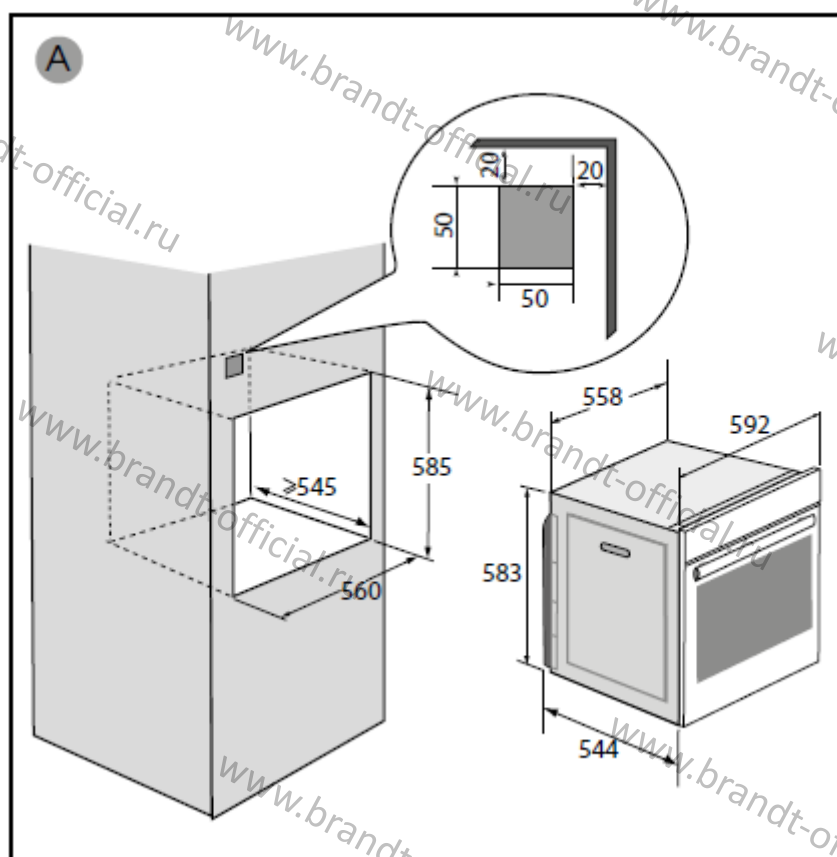
Совет

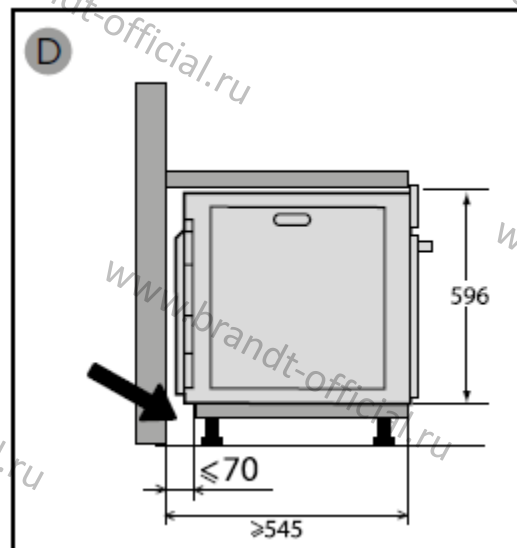
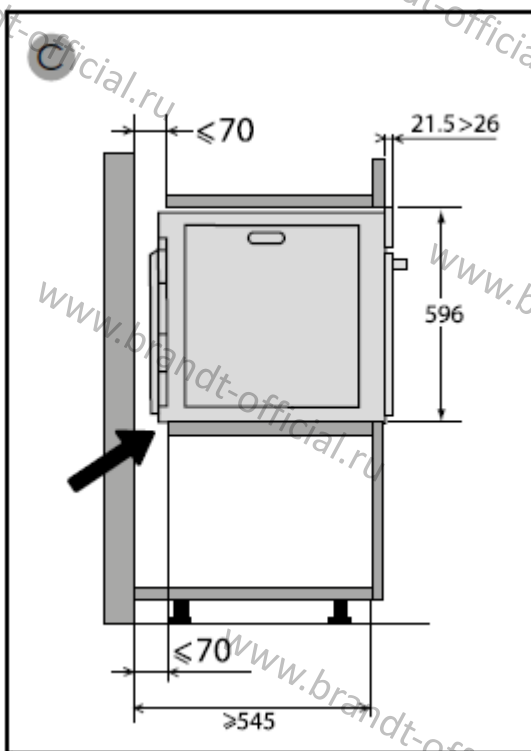
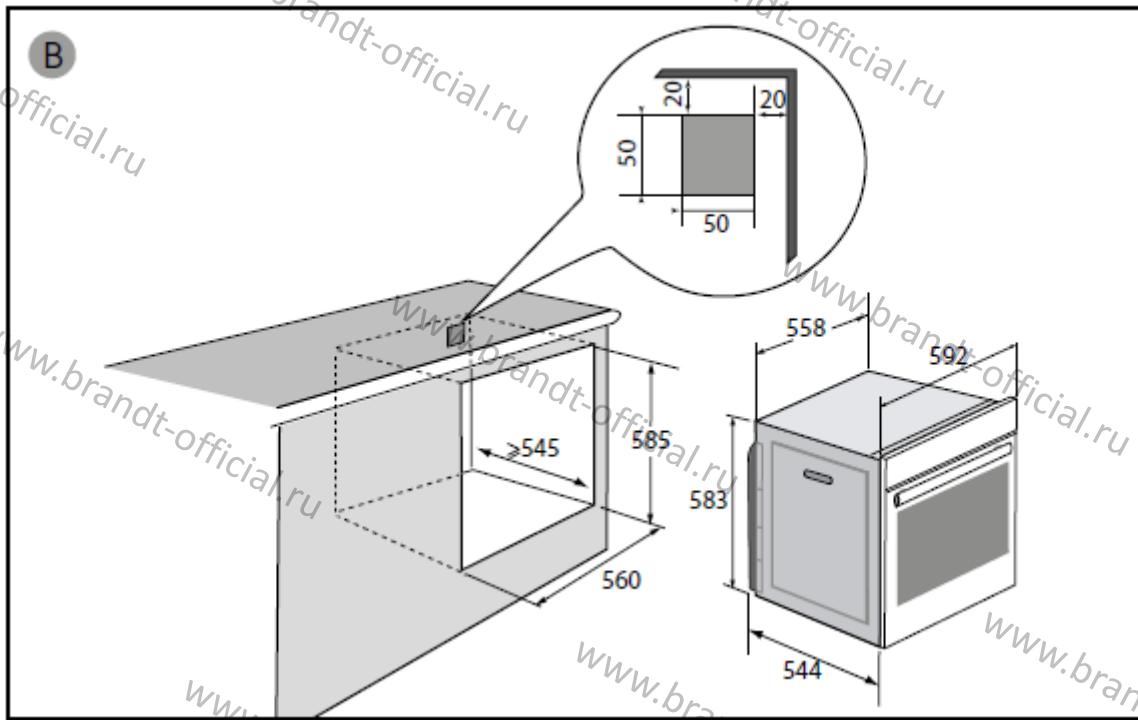
Если Вы сомневаетесь, что правильно установили прибор, обязательно обратитесь к специалисту с соответствующей квалификацией.



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 $1,5 \text{ мм}^2$ (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 CEI 60083 с 3 проводниками (1 фаза + 1 нейтраль + заземление) или при помощи всеполюсного размыкающего устройства в соответствии с правилами установки.



Внимание:

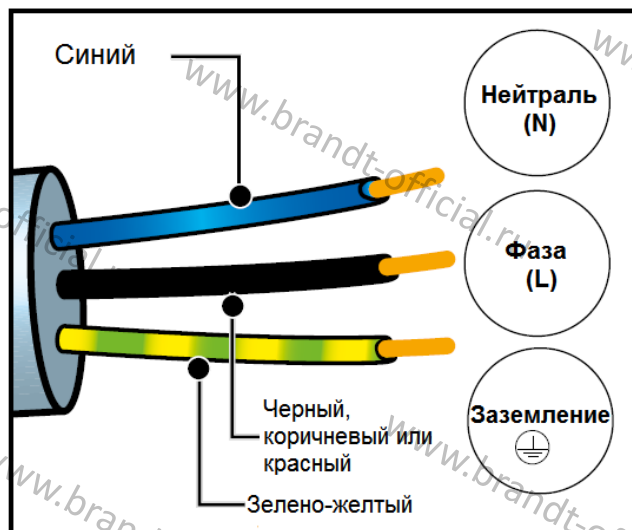
Предохранительный провод (зелено-желтый) идет от клеммы прибора «земля» и должен подключаться к клемме «земля» электропроводки.

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.

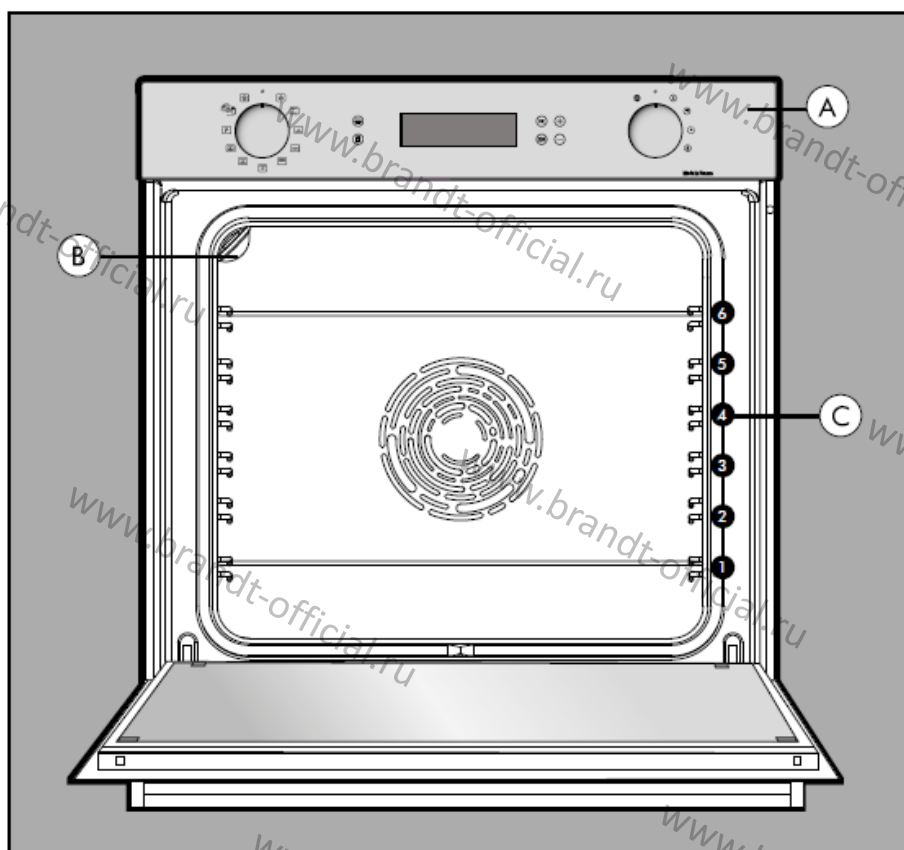
• **Перед первым использованием**

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) Боковые стойки (6 уровней)

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

Описание прибора

ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

• Панель управления



(А) ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(В) ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ НАСТРОЕК

• Дисплей



ТАЙМЕР



ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ИНДИКАЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ



ИНДИКАЦИЯ ГРИЛЯ



ВЕС



БЛОКИРОВКА КНОПОК



БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ



ИНДИКАЦИЯ ПОВЫШЕНИЯ
ТЕМПЕРАТУРЫ

• Кнопки



Ароматный гриль



Подтверждение



Кнопка «+»



Блокировка



Booster (быстрое повышение температуры)



Кнопка «-»

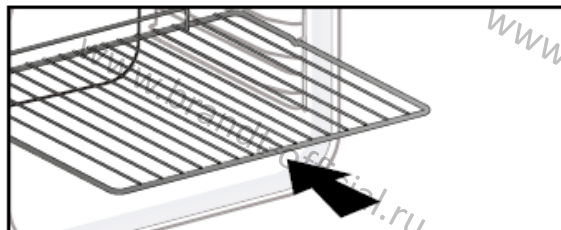
Описание прибора

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 подрумянивая 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.



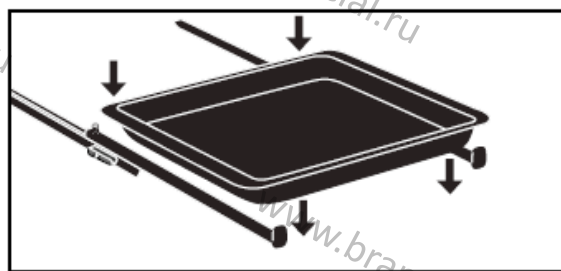
●Универсальный поддон для сбора капель, 45 мм

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.



●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.



Совет

Если Вы хотите избежать задымления кухни при приготовлении жирного мяса, налейте на дно универсального поддона 45 мм небольшое количество воды или масла.

 **Внимание:**

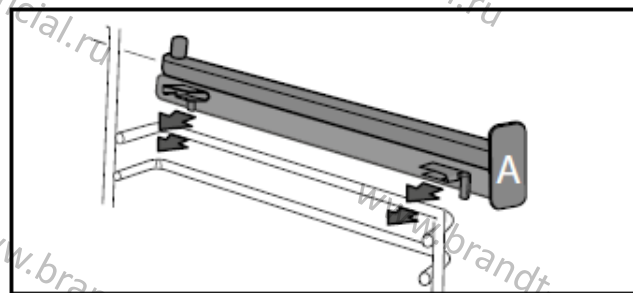
Прежде чем начинать пиролизическую очистку духового шкафа, уберите из него все аксессуары и опоры.

 **Предупреждение:**

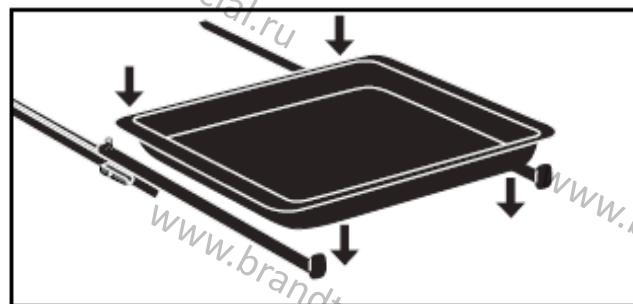
Описание прибора

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.

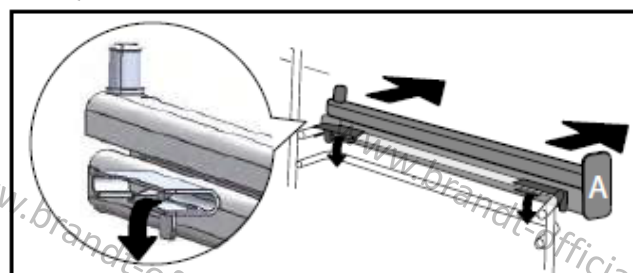


ПРИМЕЧАНИЕ: выдвижная часть направляющей должна раскрываться в направлении передней части рабочей камеры, при этом буфер **A** должен находиться напротив Вас.



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.

www.brandt-official.ru

Эксплуатация прибора

НАСТРОЙКИ

● Установка времени

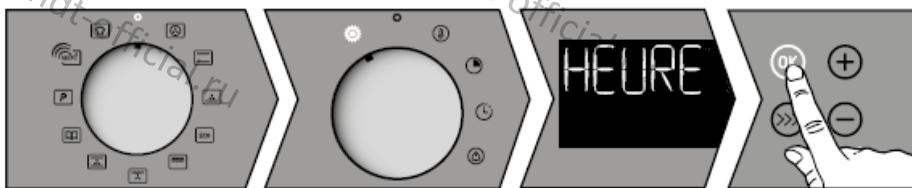
При первом включении прибора на дисплее мигают цифры «12:00».



При помощи кнопок «+» и «-» установите текущее время, а затем подтвердите настройку кнопкой **OK**. В случае отключения электричества часы будут мигать. Повторите описанную процедуру настройки.

● Изменение времени

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



Поверните ручку управления в положение «**НАСТРОЙКИ**» (SETTINGS).

При помощи кнопок «+» и «-» перемещайтесь по списку параметров, выберите «**ВРЕМЯ**» (TIME), подтвердите свой выбор кнопкой **OK**. Установите нужное время и подтвердите настройку кнопкой **OK**.

Установите ручку управления в положение «0».

● Таймер



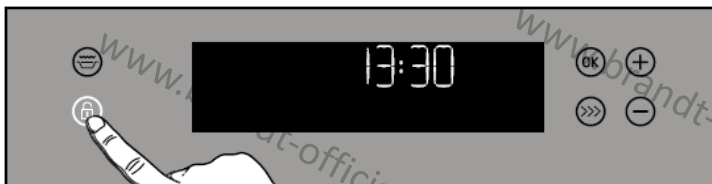
Установите ручку настройки в положение «**ТАЙМЕР**» (TIMER). Время таймера начнет мигать.



Задайте нужное время при помощи кнопок «+» и «-» и подтвердите настройку кнопкой **OK**. Начнется обратный отсчет. По истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал; для его отключения нажмите на любую кнопку.

Эксплуатация прибора

● Блокировка панели управления (защита от детей)

Нажмите и удерживайте кнопку  пока на дисплее не появится знак .



Для снятия блокировки вновь нажмите и удерживайте кнопку , пока символ  не исчезнет.




МЕНЮ НАСТРОЕК

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

Установите ручку настройки в положение **«НАСТРОЙКИ»** (ADJUSTMENTS). Кнопками «+» и «-» перемещайтесь по пунктам меню, появляющимся на дисплее.








Для выбора необходимого пункта нажмите кнопку **ОК**. При помощи кнопок «+» и «-» Вы также можете включать и отключать различные параметры (см. таблицу далее).

	ЧАСЫ: Установка или изменение времени.
	ОТКЛЮЧЕНИЕ ПОДСВЕТКИ: Положение «ВКЛ»: в режиме приготовления лампа подсветки будет гореть постоянно (исключение – режим ECO). В положении «АВТО»: в режиме приготовления лампа подсветки отключится через 90 секунд.
	ЗВУК НАЖАТИЯ КНОПОК: Положение «ВКЛ»: звук кнопок включен. Положение «ВЫКЛ»: беззвучный режим..

Эксплуатация прибора

МЕНЮ НАСТРОЕК

	ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ: Положение «ВКЛ»: функция активирована, используется демонстрационный режим. Положение «ВЫКЛ»: функция отключена, прибор в режиме работы.
	ЯРКОСТЬ: Настройка яркости дисплея.
	ОТКЛЮЧЕНИЕ ДИСПЛЕЯ: Положение «ВКЛ»: дисплей отключится через несколько минут. Положение «ВЫКЛ»: уменьшение яркости дисплея через несколько минут.
	ЯЗЫК Французский / английский / выкл. (текст не отображается)
	ДИАГНОСТИКА:

Для выхода из «Меню настроек» установите ручку настроек в положение «0».



Важно:

Через 90 секунд бездействия дисплей отключится, но подключение по Wifi останется активным.

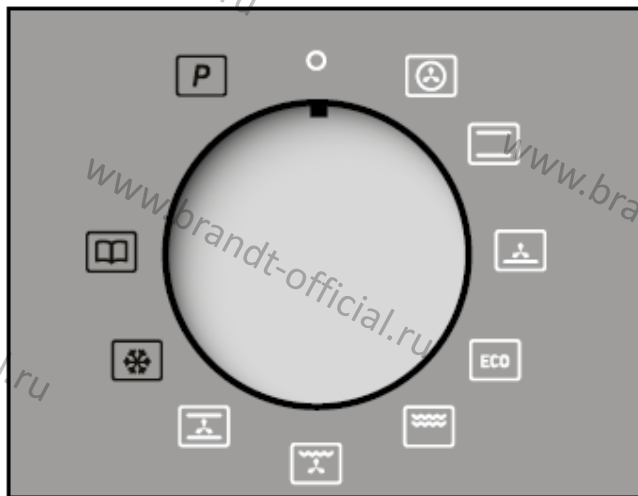
● **Функция автоматической остановки AUTO-STOP**

Данная функция безопасности отключает духовой шкаф, если Вы забыли установить длительность приготовления и прибор проработал при температуре более 100°C более 4 часов или при температуре менее 100°C более 10 часов.

При активации данной функции на дисплее появляется надпись «**AUTO-STOP**»

Эксплуатация прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Совет

Нагрейте рабочую камеру духового шкафа, прежде чем ставить в него блюдо.



КОНВЕКЦИЯ*

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

Данный режим не подходит для приготовления на пару.

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.)



ИМПУЛЬСНЫЙ НИЖНИЙ НАГРЕВ

(Минимальная температура: 75°C, максимальная: 250°C)

Рекомендуется для приготовления сочных блюд (пирог киш, открытые пироги с сочными фруктами и т.д.). Выпечка будет тщательно прогреваться с нижней части. Рекомендуется для приготовления блюд, которые будут подниматься (пироги, бриоши, кекс кугельхопф и т.д.), и для суфле, которое не будет сверху покрываться корочкой.



ECO*

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

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

Все типы приготовления выполняются без предварительного нагрева рабочей камеры.



ГРИЛЬ

Уровни: с 1 по 4



ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ

(Минимальная температура: 100°C, максимальная: 250°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.

www.brandt-official.ru

Эксплуатация прибора



ТРАДИЦИОННЫЙ С ОБДУВОМ*

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



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).

* Последовательность процедур для получения результатов, указанных на наклейке с данными энергоэффективности в соответствии с Европейским стандартом EN50304 и Европейской директивой 2002/40/CE.

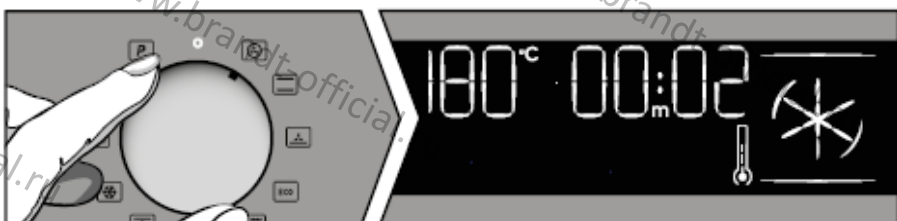
Эксплуатация прибора

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

● Немедленный запуск программы

Дисплей не должен мигать.

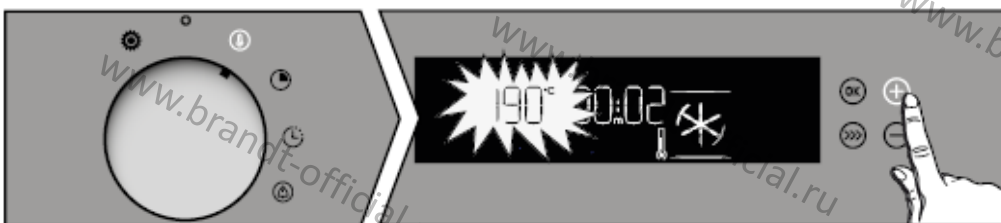
Установите ручку программ на необходимый режим приготовления.



Температура сразу не начнет повышаться. На дисплее времени будет отображаться длительность работы духового шкафа. Пока рабочая камера прибора нагревается, индикатор температуры будет мигать. Когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов.

● Изменение температуры

Поверните ручку настройки в положение изменения температуры. Показатель температуры начнет мигать, установите необходимую температуру при помощи кнопок «+» и «-». Подтвердите настройку кнопкой **OK**.



● Изменение длительности приготовления

Поверните ручку настройки в положение изменения длительности.

Когда показатель длительности приготовления начнет мигать, установите необходимое значение при помощи кнопок «+» и «-», подтвердите настройку кнопкой **OK**.



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
 Красное мясо – овощи	30 мин.
 Пицца - пирог	30 мин.
 Белое мясо – рыба - печенья	30 мин.
 Торты - булочки	30 мин.
 Экономный	30 мин.
 Запеканки	10 мин.
 Жареное мясо	7 мин.
 Птица – жареное мясо	15 мин.


●Изменение времени окончания приготовления

Поверните ручку настройки в положение изменения времени окончания приготовления. Когда соответствующий показатель начнет мигать, установите необходимое значение при помощи кнопок «+» и «-», подтвердите настройку кнопкой **OK**.



●Использование функции Booster

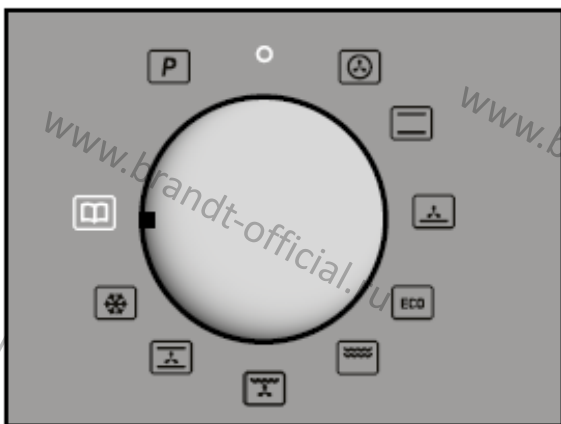
Для быстрого предварительного нагрева рабочей камеры воспользуйтесь функцией **BOOSTER** .

Запустите процесс приготовления и нажмите кнопку . Пока рабочая камера будет быстро нагреваться, на дисплее символ **BOOST** будет попеременно мигать с показателем температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: функция **Booster** доступна для режимов: красное мясо, овощи, пирог, пицца, печенье, рыба, белое мясо, торты, бриоши.

Эксплуатация прибора

ФУНКЦИЯ «ВСТРОЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ»



Данная функция выбирает параметры приготовления в зависимости от типа ингредиентов и их веса.

Установите ручку выбора программ в положение «Встроенные рецепты». Затем при помощи кнопок «+» и «-» выберите запрограммированный продукт из следующего списка:

P01: лосось

P02: говядина, средняя прожарка

P03: пицца

P04: плечо ягненка

P05: суфле

P06: фаршированные помидоры

P07: жареная свинина

P08: курица

P09: пирог киш

P10: фруктовый пирог

P11: печенье

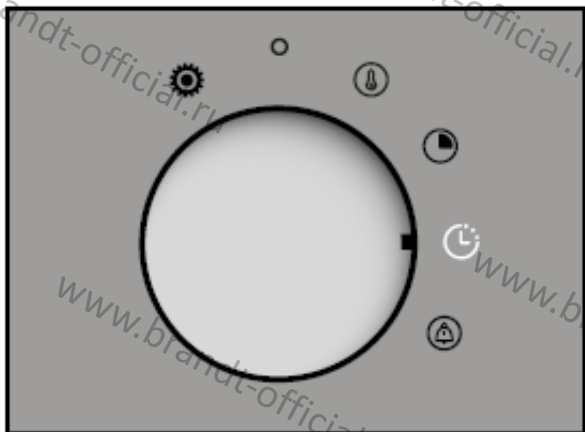
P12: торт

Подтвердите свой выбор кнопкой **OK**. На дисплее начнет мигать показатель предполагаемого веса. При помощи кнопок «+» и «-» введите фактический вес блюда и подтвердите кнопкой **OK**. На дисплее появится автоматически рассчитанная идеальная длительность приготовления. Также система порекомендует уровень, на котором следует готовить Ваше блюдо. Поставьте Ваше блюдо в рабочую камеру прибора на реко-

мендованный уровень (от самого нижнего 1го до верхнего 6го).

Процесс приготовления будет запущен.

●Изменение времени окончания приготовления



Установите ручку настройки в положение изменения времени окончания приготовления.

При помощи кнопок «+» и «-» введите новое время окончания приготовления и подтвердите настройку кнопкой **OK**. На дисплей будет выведена установленная программа приготовления, которая закончится в заданное Вами время.



ВАЖНО

Для некоторых рецептов может потребоваться предварительный нагрев.

Очистка и уход за прибором

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ И ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

● Пиролитическая очистка рабочей камеры



ВНИМАНИЕ

Перед запуском пиролитической очистки прибора уберите из рабочей камеры все аксессуары и проволочные решетки. Также удалите все крупные разливы жидкостей, если таковые имеются. Удалите отложение жира с дверцы прибора при помощи влажной губки.

В целях обеспечения безопасности процесс пиролитической очистки запускается только после автоматической блокировки дверцы прибора, после чего ее уже невозможно разблокировать.

Циклы самоочистки:

- **PuroMax** – классический цикл очистки длительностью 2 часа для загрязненной (или сильно загрязненной) рабочей камеры прибора.
- **PuroExpress** – быстрая очистка длительностью 59 минут для слабо загрязненной рабочей камеры; режим доступен, когда прибор уже нагрет!

- **РугоЕсо**—заменяет цикл РугоExpress, если прибор нагрет недостаточно. В таком случае длительность очистки составит 1,5 часа.




Совет

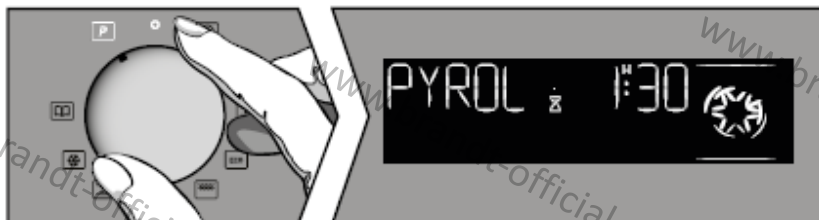
Запускайте цикл РугоExpress сразу после приготовления, чтобы использовать тепло, накопленное в рабочей камере прибора. Система проверит, хватит ли остаточного тепла для получения хорошего результата очистки. В противном случае будет автоматически запущен цикл РугоЕсо.

Очистка и уход за прибором

●Запуск пиролитической очистки

На дисплее должно быть выведено текущее время; дисплей не должен мигать. Для активации процесса очистки установите переключатель на позицию «Пиролитическая очистка». При помощи кнопок «+» и «-» выберите необходимую программу пиролиза и подтвердите свой выбор кнопкой **OK**. Цикл очистки будет запущен.

В целях обеспечения безопасности процесс пиролитической очистки запускается только после автоматической блокировки дверцы прибора: когда на дисплее появится символ , разблокировать дверцу уже будет невозможно. По завершению очистки на дисплее отобразится «0:00», и после того, как прибор остынет, дверца разблокируется. Поверните ручку выбора программ обратно в положение «0».



Совет

После того, как прибор остынет, при помощи влажной тряпочки уберите белый пепел с поверхностей рабочей камеры.

●Отложенный запуск процесса пиролиза

Следуйте инструкциям в параграфе «Запуск пиролитической очистки» выше, а для установки времени окончания очистки обратитесь к разделу «Время окончания приготовления».

После выполнения этих действий программа пиролитической очистки будет запущена в такое время, чтобы завершится к заданному Вами моменту. По завершению программы очистки поверните ручку выбора программ обратно в положение «0».

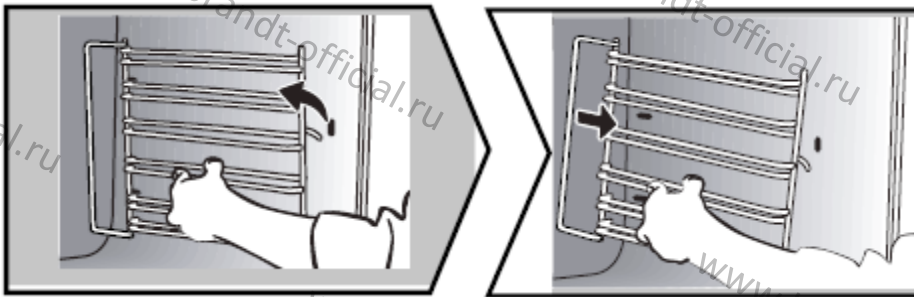
●Очистка внешних поверхностей

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

Очистка и уход за прибором

● Очистка боковых решеток

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



● Очистка стеклянной дверцы прибора



ВАЖНО:

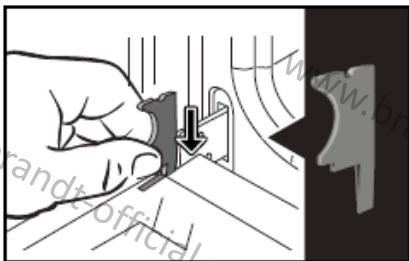
Для очистки стеклянной дверцы прибора запрещается использовать абразивные чистящие средства, грубые или металлические губки, так как они могут поцарапать поверхность, из-за чего стекло может разбиться.

Перед проведением очистки удалите излишки жира с внутренней поверхности стекла дверцы при помощи мягкой тряпочки и средства для мытья посуды.

Для очистки различных внутренних стеклянных панелей разберите дверцу следующим образом:

● 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.

Очистка и уход за прибором

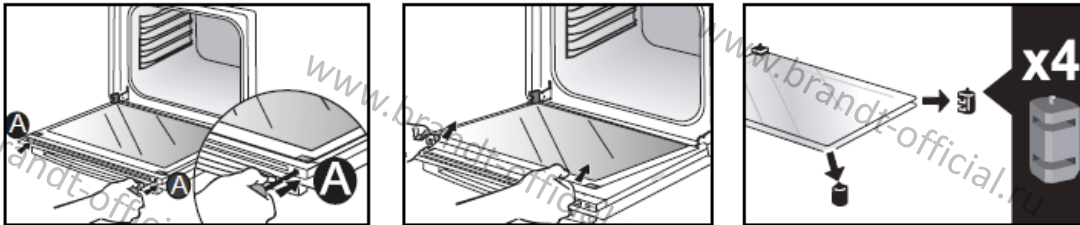


Важно:

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.

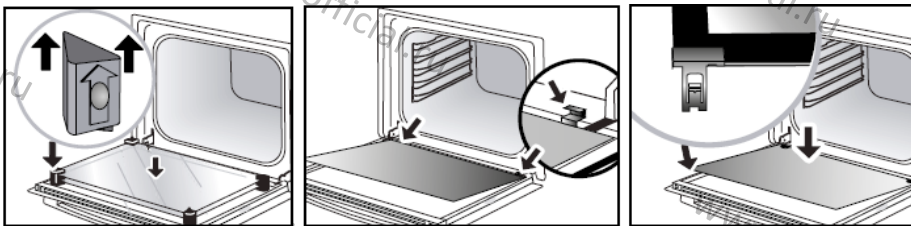
Не замачивайте стеклянные панели в воде. Ополосните их чистой водой и вытрите насухо безворсовой тряпочкой.



•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.



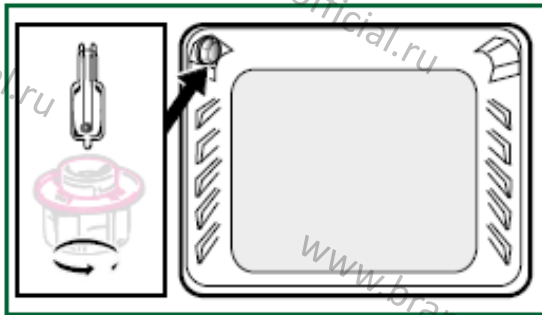
Очистка и уход за прибором

● 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. Откройте 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

На дисплее отображается «AutoStop» (система автоматической остановки)

Данная функция отключает прибор, если Вы забыли это сделать. Выключите прибор.

Код ошибки с индексом F.

Прибор обнаружил неполадки. Выключите духовой шкаф на 30 минут. Если ошибка остается, отключите прибор от электросети минимум на 1 минуту. Если ошибка остается, обратитесь в сервисный центр.

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.

Цикл пиролизической очистки не начинается.

Проверьте, закрыта ли дверца. Может произойти поломка датчика блокировки дверцы или температурного датчика. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

На дисплее мигает символ .

Ошибка блокировки дверцы; обратитесь в сервисный центр.

Вибрационный шум.

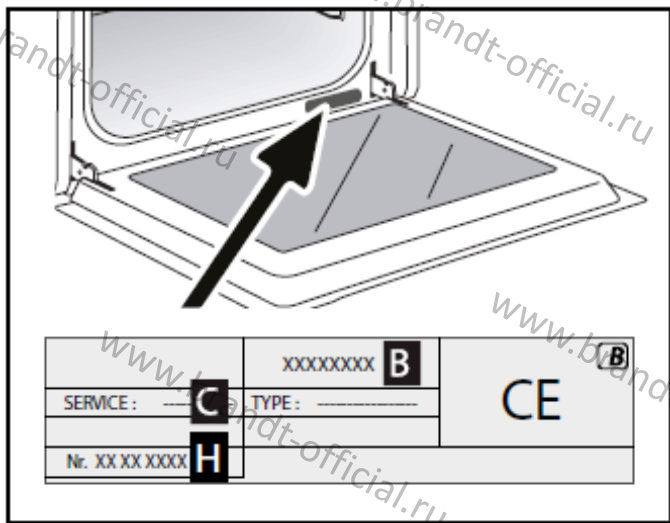
Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с задней поверхностью прибора.

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.

Сервисный центр

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.



B: торговое название

C: номер для обслуживания

H: серийный номер

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

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



Таблица режимов приготовления

Тип продукта питания	*		*		*		*		*		*		МИН	
		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	°С	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.