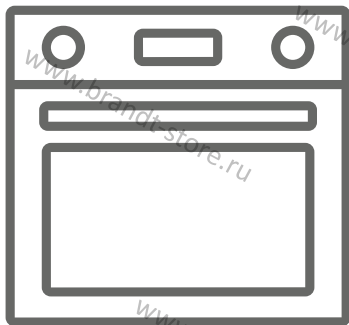


Brandt

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДУХОВОЙ ШКАФ

ВОН1325X - ВОН1325ВВ

Благодарим вас за выбор этого прибора Brandt.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по технике безопасности и инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию вашего прибора.

Пожалуйста, найдите время, чтобы прочитать данное руководство пользователя перед использованием вашего прибора, и сохраните эту книгу для дальнейшего использования.

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

	ЗНАЧЕНИЕ	ОПИСАНИЕ
	ВНИМАНИЕ	Риск серьезных травм или смерти
	РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛ. ТОКОМ	Риск поражения эл.током
	ПЛАМЯ	Предупреждение: Опасность возгорания / легковоспламеняющиеся материалы
	ОСТОРОЖНО	Риск получения травмы или поломки прибора
	ВАЖНАЯ ЗАМЕТКА	Правильная эксплуатация

СОДЕРЖАНИЕ


1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
1.1 Общие предупреждения по технике безопасности	3
1.2 Для приготовления на пару	5
1.3 Безопасный монтаж прибора.....	6
1.4 В процессе эксплуатации.....	6
1.5 Во время чистки и технического обслуживания.....	7
2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	10
2.1 Инструкции для установщика	10
2.2 Установка духового шкафа	10
2.3 Подключению к электричеству и безопасность	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА	13
4.ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	14
4.1 Управление духовым шкафом	14
4.2 Таблица приготовления	15
4.3 Для функции пара	16
4.4 Использование цифрового сенсорного минутного счетчика-таймера	17
Настройка времени	17
4.5 Аксессуары.....	17
5.ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
5.1 Очистка прибора	18
5.2 Обслуживание прибора	20
6.УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК И ТРАНСПОРТИРОВКА	21
6.1 Устранение неполадок	21
6.2 Транспортировка	21
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	22
7.1 Энергетические характеристики	22



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



- Внимательно прочитайте все инструкции перед использованием вашего прибора и храните их в удобном месте в случае необходимости.
- Данное руководство было подготовлено для нескольких моделей, поэтому в вашем приборе могут отсутствовать некоторые функции, описанные в нем. По этой причине при чтении руководства по эксплуатации важно обращать особое внимание на любые цифры.

1.1 Общее предупреждение по технике безопасности

- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находились под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям не следует играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

 **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Следует соблюдать осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.


  **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания. Не оставляйте продукты на нагреваемых поверхностях.


  **ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Не используйте прибор с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Во время использования прибор будет нагреваться.


следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

- Ручки могут нагреваться во время эксплуатации прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или скребки для очистки стекла дверцы духовки и других поверхностей. Они могут поцарапать поверхности, что может привести к разбитию стекла дверцы или повреждению поверхностей.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.

 **ВНИМАНИЕ:** Во избежание возможности поражения электрическим током, убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы.

 **ОСТОРОЖНО:** Доступные поверхности прибора могут быть горячими при приготовлении пищи. Не подпускайте детей к прибору во время его использования.

- Ваш прибор изготовлен в соответствии со всеми применимыми местными и международными стандартами и правилами.
- Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться только авторизованными сервисными специалистами. Работы по монтажу и ремонту, выполняемые неполномоченными специалистами, могут быть опасными. никоим образом не изменяйте технические характеристики прибора. Это может привести к несчастным случаям.
- Перед подключением прибора убедитесь, что местные нормы качества электроэнергии и технические характеристики прибора совместимы. Технические характеристики данного прибора указаны на самом приборе.

 **CAUTION:** Этот прибор предназначен только для приготовления пищи и предназначен только для использования внутри жилых помещений. Он не должен использоваться ни для каких других целей.

Не используйте прибор в коммерческих целях или для обогрева помещения.

- Не используйте ручки дверцы духовки для поднятия или перемещения прибора.
- Были приняты все возможные меры для обеспечения вашей безопасности. Поскольку стекло может разбиться, при чистке следует соблюдать осторожность, чтобы избежать царапин. Избегайте ударов аксессуарами по стеклу.
- Убедитесь, что шнур питания не был пережат и не поврежден во время установки. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание возникновения опасности.
- Не позволяйте детям забираться на дверцу духовки или сидеть на ней когда она открыта.
- Пожалуйста, не подпускайте детей и животных к этому прибору.

1.2 ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- Вода должна быть залита в резервуар для воды перед началом работы прибора.
- Не добавляйте воду в резервуар для воды, когда духовка уже нагрелась.
- Когда дверца духовки открыта, изнутри может выходить пар. Будьте осторожны, открывая дверцу духовки, так как это может привести к риску ожога.
- После приготовления на пару в духовке может остаться влага. Поскольку влага может вызвать коррозию, убедитесь, что внутренняя поверхность духовки высохла после приготовления.
- Для приготовления пищи на пару используйте только питьевую воду. Использование любых других жидкостей может привести к поломке прибора.
- Для приготовления на пару используйте посуду из нержавеющей стали.


После приготовления на пару слейте остатки воды из резервуара. Не используйте оставшуюся воду при следующем приготовлении.

1.3 БЕЗОПАСНЫЙ МОНТАЖ ПРИБОРА

- Не включайте прибор до завершения его правильной и безопасной установки.
- Прибор должен устанавливаться авторизованным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может быть вызван неправильным размещением и установкой неуполномоченными лицами.
- Когда прибор распакован, убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения каких-либо дефектов не используйте прибор и немедленно обратитесь в специализированный сервисный центр. Материалы, используемые для упаковки (нейлон, скобы, пенопласт и т.д.) могут быть опасны для детей, и они должны быть немедленно собраны и утилизированы.
- Защитите свой прибор от атмосферного воздействия. Не подвергайте его воздействию таких факторов, как солнце, дождь, снег, пыль или чрезмерная влажность.
- Любые материалы (например, шкаф) вокруг прибора должны поддерживать температуру не менее 100°C.
- Во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

1.4 В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- При первом использовании духовки вы можете заметить легкий запах. Это совершенно нормально и вызвано изоляционными материалами на нагревательных элементах. Мы рекомендуем перед первым использованием духовки, оставить её пустой и установить максимальную температуру на 45 минут. Убедитесь, что пространство, в котором установлен прибор хорошо вентилируется.

- Будьте осторожны, открывая дверцу духовки во время или после приготовления. Горячий пар из духовки может привести к ожогам.
- Не кладите легковоспламеняющиеся материалы внутрь прибора или рядом с ним во время его работы.
- Всегда вынимайте и перемещайте продукты из духовки прихваткой.
- Ни при каких обстоятельствах не накрывайте духовку алюминиевой фольгой, так как это может привести к перегреву.
- Во время приготовления не ставьте посуду или противни для выпечки непосредственно на дно духовки. Дно сильно нагревается, и это может привести к повреждению изделия.
-  Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления пищи с твердым или жидким маслом. Масло может загореться при экстремальных условиях нагрева. Никогда не лейте воду на пламя, вызванное маслом, вместо этого выключите печь и накройте сковороду крышкой или противопожарным одеялом.
- Если устройство не будет использоваться в течение долгого времени, выключите главный выключатель.
- Следите за тем, чтобы ручки управления прибором всегда находились в положении "0" (Выкл.), когда он не используется.
- При вытаскивании противни наклоняются. Будьте осторожны, чтобы не разлить или не уронить горячие блюда при извлечении их из духового шкафа.
- Не кладите ничего на дверцу духовки, когда она открыта. Это может нарушить равновесие печи или повредить дверцу.
- Не вешайте полотенца, кухонные салфетки или одежду на прибор или его ручки.

1.5 Во время чистки и технического обслуживания

- Перед выполнением каких-либо операций по очистке или техническому обслуживанию убедитесь, что ваш прибор отключен от сети
- Не снимайте ручки управления для очистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности вашего прибора мы рекомендуем вам всегда использовать оригинальные запасные части и в случае необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным агентам
- Не пытайтесь соскрести остатки извести, которые могут образоваться на дне духовки. В противном случае дно духовки будет повреждено.
- Чтобы растворить известь, которая может образоваться на дне духовки, после каждых 2-3 применений наливайте на дно духовки 200-250 мл белого уксуса с соотношением не более 6% и подождите 30 минут. Затем протрите его влажной тряпкой.

Декларация соответствия СЕ



Мы заявляем, что наша продукция соответствует применимым европейским директивам, решениям и постановлениям, а также требованиям, перечисленным в стандартах, на которые даны ссылки.

Данный прибор был разработан для использования только для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование (например, для обогрева помещения) является неправильным и опасным.



Инструкции по эксплуатации применимы к нескольким моделям. Вы можете заметить различия между этими инструкциями и вашей моделью.

Утилизация вашей отслужившего прибора



Этот символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что с данным изделием не следует обращаться как с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для вторичной переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы быть вызваны неправильным обращением с отходами данного изделия.

Для получения более подробной информации о вторичной переработке этого продукта, пожалуйста, свяжитесь с вашим местным центром утилизации отходов или розничным продавцом, у которого вы приобрели данный товар.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

ВНИМАНИЕ : Данный прибор должен устанавливаться авторизованным специалистом по техническому обслуживанию или квалифицированным техником в соответствии с инструкциями, приведёнными в данном руководстве, и в соответствии с действующими местными правилами.

- Неправильная установка может привести к повреждению, за которое производитель не несет ответственности, и гарантия будет недействительной.

- Перед подключением прибора убедитесь, что местные нормы качества электроэнергии и технические характеристики прибора совместимы. Технические характеристики данного прибора указаны на самом приборе.

- Необходимо соблюдать законы, постановления, директивы и стандарты, действующие в стране использования (правила техники безопасности, надлежащая утилизация в соответствии с нормативными актами и т.д.).

- Если прибор содержит съемные полки-решётки и руководство пользователя содержит рецепты, например, йогурта, то полки-решётки должны быть вынуты когда печь работает в определенном режиме приготовления. Информация об снятии полок-решёток содержится в разделе ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.

2.1 ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

- После снятия упаковочного материала с прибора и его принадлежностей убедитесь, что прибор не поврежден. Если вы подозреваете какие-либо повреждения, не используйте его и немедленно обратитесь к вашему продавцу или в сертифицированный сервисный центр.

- Убедитесь, что в непосредственной близости нет легковоспламеняющихся материалов, таких как занавески, масло, ткань и т.д. которые могут загореться.

- Рабочая поверхность и мебель, окружающая прибор, должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к воздействию температур выше 100°C.

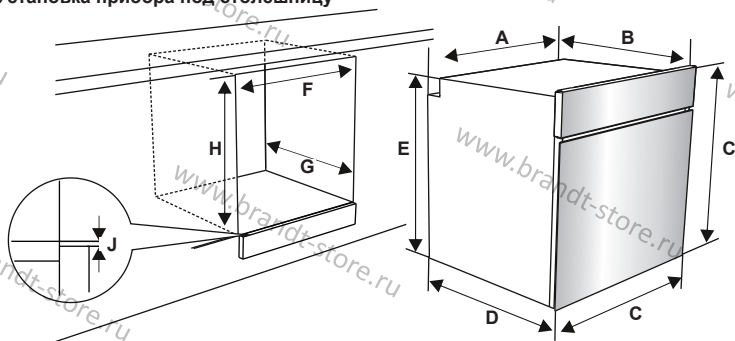
- Прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья.

2.2 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА.

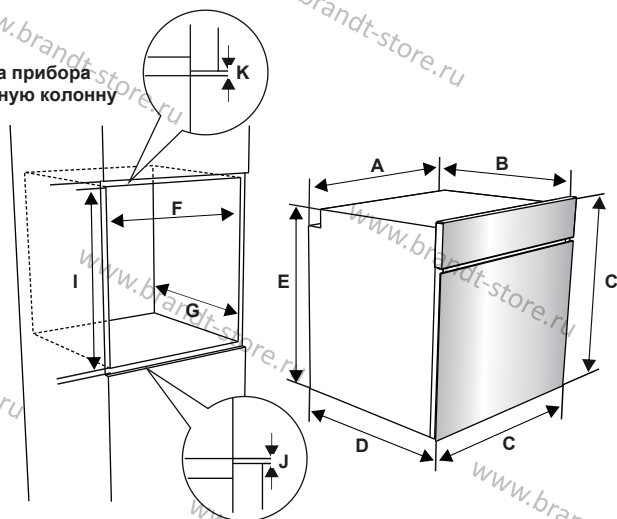
Прибор поставляется с монтажным комплектом и может быть установлен как под столешницу, так и в мебельную колонну .
Размеры для установки духового шкафа приведены ниже.

A (мм)	557	min./max. F (мм)	560/580
B (мм)	550	min. G (мм)	555
C (мм)	595	min. H/I (мм)	600/590
D (мм)	575	min. J/K (мм)	5/10
E (мм)	576		

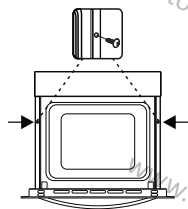
Установка прибора под столешницу



Установка прибора в мебельную колонну



После выполнения электрического подключения вставьте духовку в мебельный шкаф, задвинув её до конца. Откройте дверцу духовки и вкрутите два винта в отверстия, расположенные на раме духовки в торец боковых стенок мебельного шкафа, затяните винты. Не используйте прибор без его фиксации в мебельном шкафу.



2.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТЬ

⚠ ВНИМАНИЕ: Электрическое подключение данного прибора должно выполняться уполномоченным специалистом по техническому обслуживанию или квалифицированным электриком в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве, и в соответствии с действующими местными правилами.

⚠ ВНИМАНИЕ: ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО

• Перед подключением прибора к источнику питания необходимо проверить номинальное напряжение прибора (указанное на идентификационной табличке прибора) на соответствие имеющемуся напряжению электросети, а сетевая электропроводка должна выдерживать номинальную мощность прибора (также указанную на идентификационной табличке).

• Во время монтажа, пожалуйста, убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению вашего прибора. Если сетевая кабель поврежден и нуждается в замене, это должен сделать квалифицированный персонал.

• Не используйте адаптеры, несколько розеток или удлинителей.

• Шнур питания следует держать подальше от горячих частей прибора, его нельзя сгибать или сжимать. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

• Если прибор не подключен к сети с помощью вилки, необходимо использовать многополюсный соединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в целях соблюдения правил техники безопасности.

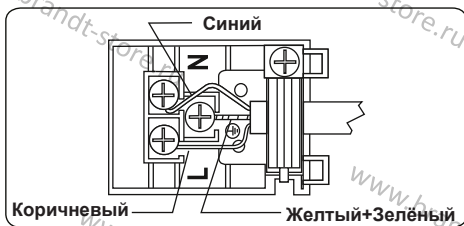
• Прибор рассчитан на напряжение 220-240 В. Если у вас другое напряжение, обратитесь к авторизованному специалисту по обслуживанию или квалифицированному электрику.

• Кабель питания (H05VV-F) должен быть достаточно длинным для подключения к прибору, натяжение кабеля при подключении недопустимо.

• Убедитесь, что все электрические соединения надежно затянуты.

• Закрепите кабель питания в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

• Соединение расположено в клеммной коробке.

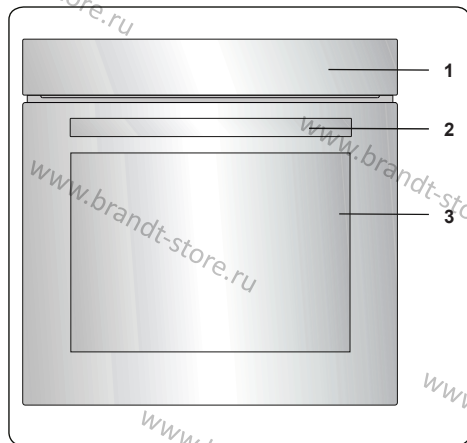


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА



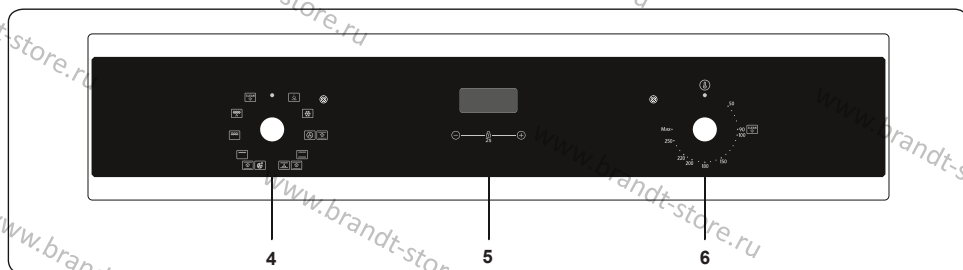
Важно: Технические характеристики приборов различаются, и внешний вид вашего прибора может отличаться от показанного на рисунках ниже.

Список компонентов



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

Панель управления



4. Ручка управления функциями духового шкафа
5. Таймер
6. Ручка термостата духового шкафа

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

4.1 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Ручка управления

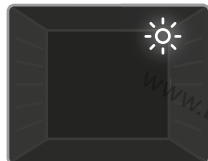
Поверните ручку в положение, соответствующее символу желаемой функции приготовления. Подробную информацию о различных функциях смотрите в разделе «Функции духового шкафа».

Ручка термостата духовки

После выбора функции приготовления поверните эту ручку, чтобы установить желаемую температуру. Индикатор термостата духовки будет гореть всякий раз, когда термостат включается для разогрева духовки или поддержания температуры.

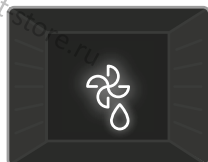
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

* Функции вашей духовки могут отличаться в зависимости от модели вашего прибора.



Освещение духовки:

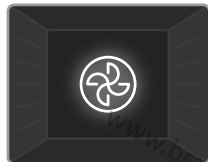
Включится только подсветка духовки. Она будет оставаться включенной в течение всего времени приготовления.



Функция размораживания:

Загорятся индикаторы духовки, и начнет работать вентилятор. Чтобы воспользоваться функцией размораживания,

поместите замороженные продукты в духовку на противень на третий уровень снизу. Рекомендуется подставлять противень для размораживания продуктов в духовке, чтобы собрать воду, скопившуюся из-за таяния льда. Эта функция не будет готовить или запекать ваши блюда, она поможет только разморозить их.



Turbo Функция:

Включится термостат духовки и световые индикаторы, а также начнут работать кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Функция Turbo равномерно распределяет тепло в духовке, поэтому все блюда на всех уровнях готовятся равномерно.

Рекомендуется предварительно разогреть духовку примерно на 10 минут. В этой функции вы можете использовать функцию приготовления на пару.

Для получения более подробной информации прочтите текст «Для функции пара».



Static Cooking

Функция: Включится термостат духовки и индикаторы, а нижний и верхний нагревательные элементы начнут работать.

Функция обеспечивает равномерное приготовление пищи. Это идеальное решение для приготовления выпечки, тортов, запеченных макарон, лазаньи и пиццы. Рекомендуется предварительно разогреть духовку в течение 10 минут и в этой функции лучше всего использовать только один уровень приготовления.



Функция Обдув:

Включится термостат духовки и индикаторы, а также начнут работать верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Эта функция хороша для выпечки мучных изделий.

Приготовление осуществляется с помощью нижнего и верхнего нагревательных элементов внутри духовки и вентилятора, который обеспечивает циркуляцию воздуха, придавая блюдам слегка поджаренный вид.

Рекомендуется предварительно разогреть духовку примерно на 10 минут. С этой функцией вы можете использовать функцию приготовления на пару.

Для получения более подробной информации прочтите «Для функции пара».

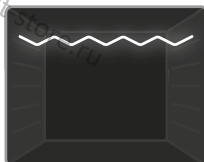


Функция Пицца:

Включится термостат духовки и индикаторы, а кольцевой элемент, нижние нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Эта функция

идеально подходит для равномерной выпечки блюд, таких как пицца, за короткое время. В то время как вентилятор равномерно распределяет тепло по духовке, нижний нагревательный элемент обеспечивает запекание продуктов.

С этой функцией вы можете использовать функцию приготовления на пару. Для получения более подробной информации прочтите «Для функции пара».

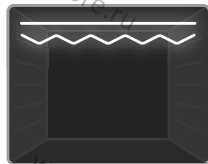


Функция Гриль

Включится термостат духовки и индикаторы, и начнет работать нагревательный элемент гриля. Эта функция используется для приготовления блюд на гриле и поджаривания тостов. Используйте верхние

уровни духовки. Слегка смажьте полку-решётку маслом, чтобы продукты не прилипали, и выложите их в центр полки-решётки. Всегда ставьте противень под блюдо, чтобы собрать все капли масла или жира. Рекомендуется предварительно разогреть духовку примерно на 10 минут.

Внимание: При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть установлена на 190°C.

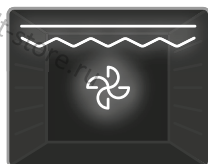


Ускоренное приготовление на Гриле.

Включится термостат духовки и индикаторы. Гриль и верхние нагревательные элементы начнут работать.

Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле и для приготовления на гриле продуктов с большей площадью поверхности, таких как мясо. Используйте верхние уровни духовки. Слегка смажьте полку-решётку маслом, чтобы продукты не прилипали, и выложите их в центр решетки. Всегда ставьте поддон под блюдо, чтобы собрать все капли масла или жира. Рекомендуется предварительно разогреть духовку примерно на 10 минут.

Внимание: При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть установлена на 190°C.



Двойной Гриль и Обдув:

Включится термостат духовки и индикаторы, а гриль, верхние нагревательные элементы и вентилятор начнут работать. Эта функция используется для более быстрого приготовления на гриле более толстых блюд и для приготовления на гриле блюд с большей площадью поверхности. Как верхние нагревательные элементы, так и гриль будут работать под напряжением вместе с вентилятором, что обеспечит равномерное приготовление пищи. Используйте верхние полки духовки.

Слегка смажьте полку-решётку маслом, чтобы продукты не прилипали, и выложите их в центр решетки. Всегда ставьте поддон под блюдо, чтобы собрать все капли масла или жира. Это рекомендуется предварительно разогреть духовку примерно на 10 минут.

Внимание: При приготовлении на гриле дверца духовки должна быть закрыта, а температура духовки должна быть установлена на 190°C.



Функция очистки паром Var Clean:

Выберите функцию Var Clean. Налейте 200-250 мл воды (около 1 стакана) в небольшой поддон и установите его на дне духовки. Var Clean работает в течение приблизительно 30-60 минут и подготовит вашу духовку к тому, чтобы её можно было легко очистить.

4.2 Таблица приговления

Функция	Блюдо			
				min.
Static	Слоеное тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Пирог	1 - 2	170-190	30-40
	Печенье	1 - 2	170-190	30-40
	Рагу	2	175-200	40-50
	Цыплёнок	1 - 2	200	45-60
Обдув	Слоеное тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Пирог	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Печенье	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Рагу	2	175-200	40-50
	Цыплёнок	1 - 2	200	45-60
Turbo	Слоеное тесто	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Пирог	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Печенье	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Рагу	2	175-200	40-50
Гриль	Фрикадельки на гриле	4	200	10-15
	Цыплёнок	3	190	50-60
	Отбивная	3 - 4	200	15-25
	Бифштекс	4	200	15-25

4.3 Для функции пара

Блюдо	Функция	Уровень противня	Темп. (°C)	Количество воды (мл)	Когда добавлять воду	Время приготовления (мин.)	Вес продукта, г
Хлеб	Функция Обдув+ Пар	3	200	100	Перед включением духовки.	30-50	820
Запеканка	Функция Обдув+ Пар	3	200	200	Перед включением духовки.	30-40	1500
Картофель	Функция Обдув+ Пар	3	200	250	Перед включением духовки.	45-60	500
Цыплёнок	Turbo+Пар	3	220	200	Перед включением духовки.	60-70	2000
Стейк	Функция Обдув+ Пар	3	180	300	Перед включением духовки.	100-110	1000
Охлажд. пицца	Пицца+Пар	1	200	200	Перед включением духовки.	10-15	400-600
Свежая пицца	Пицца+Пар	1	275 (Max)	200	Перед включением духовки.	5-10	200-350
Выпечка	Пицца+Пар	3	180	200	Перед включением духовки.	20-30	600-1000
Слоёное тесто	Пицца+Пар	3	180	200	Перед включением духовки.	20-30	650-1000



Важно: Приведенные выше значения времени получены в лабораторных условиях и могут варьироваться в зависимости от напряжения сети и количества приготовленных продуктов.



Важно: Всегда предварительно разогревайте перед приготовлением замороженной пиццы/свежей пиццы. Поставьте противень противень на 1-й уровень во время предварительного нагрева.



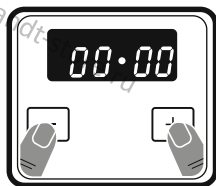
Важно: Не добавляйте воду в резервуар для воды, когда духовка горячая.



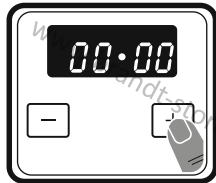
Важно: Температура и время приготовления, указанные в приведенной выше таблице, были протестированы в наших лабораториях, и эти значения являются приблизительными. Они могут варьироваться в зависимости от качества, количества, температуры готовящегося продукта и используемого сетевого напряжения.

4.4 Использование цифрового сенсорного минутного счётчика-таймера

Настройка времени



1. Одновременно нажмите клавиши "+" и "-". Экран начнет мигать.



2. Настройте время, пока мигает точка, используя кнопку "+" и "-".

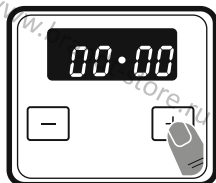



Блокировка кнопок

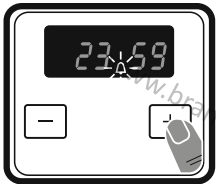
Блокировка кнопок автоматически активируется после того, как таймер не использовался в течение 5 секунд. Чтобы разблокировать кнопки таймера, нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-" одновременно в течение 3 секунд. Затем можно выполнить желаемую операцию.


Настройка времени звукового предупреждения

Время звукового предупреждения может быть установлено на любое время между 0:00 и 23:59 часами. Время звукового предупреждения предназначено только для предупреждения. С помощью этой функции духовка не будет активирована.






1. Нажмите клавиши "+". Символ  начнет мигать, и на дисплее появится "000".



2. Выберите желаемый период времени с помощью клавиш "+" и "-", пока символ  мигает.



3. Символ  останется подсвеченным, время будет сохранено и будет установлено звуковое предупреждение.

Когда таймер достигнет нуля, раздастся звуковое предупреждение и на дисплее замигает символ . Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковое предупреждение, и символ  исчезнет.

Символ исчезнет, но духовка продолжит работать. Используйте выключатель и органы управления духовкой, чтобы выключить духовку.

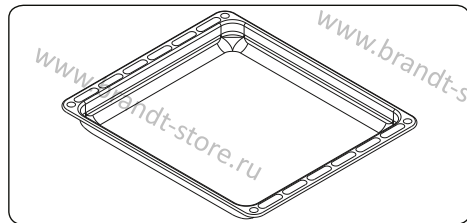
Регулировка звука

Чтобы отрегулировать громкость звукового предупреждения при отображении текущего времени суток, нажмите и удерживайте кнопку "-" в течение 1-2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. После этого при каждом нажатии кнопки "-" будет звучать другой сигнал. Существует три различных типа звуковых сигналов. Выберите нужный звук и не нажимайте никаких других кнопок. Через короткое время выбранный звук будет сохранен.

4.5 Аксессуары

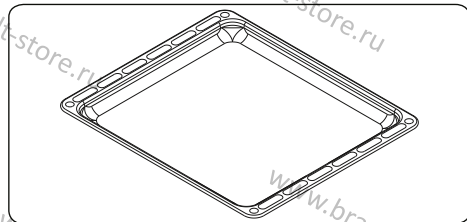
Глубокий противень

Глубокий противень лучше всего использовать для приготовления тушеных блюд. Поместите противень на любой уровень и задвиньте его до конца, чтобы убедиться, что он размещен правильно.



Неглубокий противень

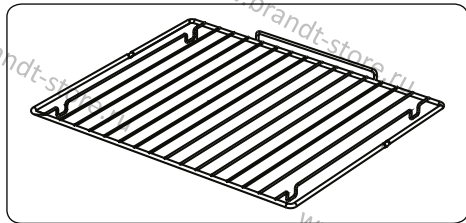
Неглубокий противень лучше всего использовать для выпечки. Поставьте противень на любой уровень и задвиньте его до конца, чтобы убедиться, что он правильно установлен.



Полка-решётка

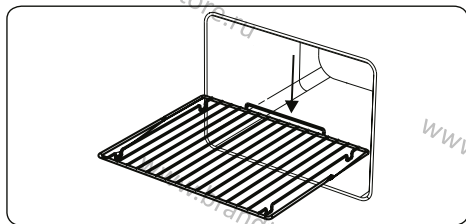
Полку-решётку лучше всего использовать для гриля или для

приготовления продуктов в удобных для духовки контейнерах.



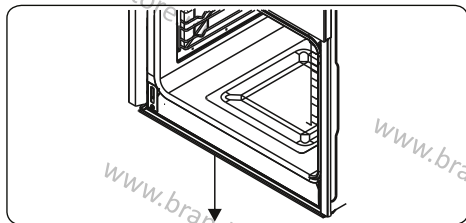
ВНИМАНИЕ

Правильно установите полку-решётку на любой соответствующий уровень в камере духовки и задвиньте её до конца.



Конденсат внутри дверцы духовки

В некоторых случаях приготовления пищи конденсат может появиться на внутреннем стекле дверцы духовки. Это не является неисправностью изделия. Откройте дверцу духовки в положение для Гриля и оставьте ее в этом положении на 20 секунд. Вода будет капать в накопитель. Охладите духовку и протрите внутреннюю поверхность дверцы сухим полотенцем. Эту процедуру необходимо применять регулярно.



5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5.1 Очистка прибора

ВНИМАНИЕ: Выключите прибор и дайте ему остыть перед проведением очистки.

Общие инструкции

- Перед использованием вашего прибора проверьте, подходят ли чистящие средства и рекомендованы ли они производителем.

- Используйте кремовые или жидкие чистящие средства которые не содержат частиц. Не используйте едкие (коррозийные) кремы, абразивные чистящие порошки, грубую проволочную вату или жесткие инструменты, так как они могут повредить поверхности духового шкафа.



- Не используйте чистящие средства, содержащие частицы, так как они могут поцарапать стекло, эмалированные и/или окрашенные детали вашего прибора.

- Если какая-либо жидкость перельется через край, немедленно очистите ее, чтобы избежать повреждения деталей.



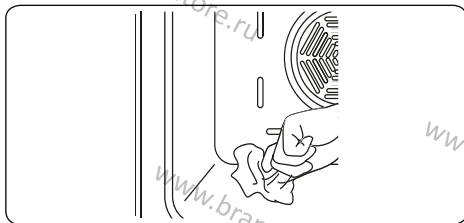
- Не используйте пароочистители для чистки каких-либо частей прибора.

Очистка камеры духового шкафа

- Внутреннюю поверхность эмалированных духовых шкафов лучше всего чистить, пока духовка теплая.

- После каждого использования протирайте духовку мягкой тканью, смоченной мыльной воде. Затем снова протрите духовку влажной тканью и высушите ее.

- Возможно, вам потребуется время от времени использовать жидкое чистящее средство для полной очистки духовки.



Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ: Перед включением функции пиролитической очистки удалите излишки жидкости и убедитесь, что духовка пуста. Не оставляйте ничего внутри духовки, например полки-решетки, противни или подставки для контейнеров (если таковые имеются), так как они могут быть повреждены во время пиролитической очистки.

- Камера духовки покрыта специальной эмалью, устойчивой к высоким температурам. Во время операции пиролитической очистки температура внутри духовки может достигать примерно 475°C.

- Для вашей безопасности дверца духовки автоматически заблокируется во время работы функции пиролизической очистки. После завершения очистки начнется работа охлаждающего вентилятора, и духовка будет оставаться закрытой до тех пор, пока она не остынет.
- Рекомендуется протирать духовку губкой, смоченной в теплой воде, после каждой операции приготовления или цикла пиролизической очистки.
- Во время пиролизической операции запах и испарения будут исходить из-за разрушения остатков пищи внутри печи. Это нормальное явление. Испарения могут быть смертельно опасны для птиц, детей и домашних животных, поэтому все они должны находиться на расстоянии до завершения работы.
- Помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться. Особенно во время пиролизической очистки. Все двери, ведущие в это помещение, должны быть закрыты, чтобы избежать распространения запаха и испарений.

Очистка стеклянных поверхностей

- Очищайте стеклянные поверхности вашего прибора на регулярной основе.
- Используйте средство для чистки стекла, чтобы очистить внутренние и внешнюю сторону стеклянных поверхностей. Затем, тщательно промойте и высушите их сухой тканью.

Очистка поверхностей из нержавеющей стали.

- Очищайте поверхности из нержавеющей стали вашего прибора на регулярной основе.
- Протрите поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только в воде. Затем тщательно высушите их сухой тканью.



Не чистите поверхности из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления.



Не оставляйте уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на нержавеющей стали надолго.

Очистка окрашенных поверхностей.

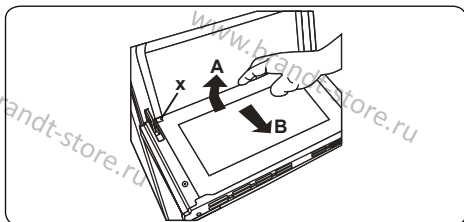
- Пятна от помидоров, томатной пасты, кетчупа, лимона, производные масла, молоко, сладкие продукты, сладкие напитки и кофе следует немедленно очистить салфеткой, смоченной в теплой воде. Если эти пятна не очистить и дать им высохнуть на поверхности, на которой они находятся, их **НЕ** следует тереть твердыми предметами (острыми

предметами, стальными и пластиковыми чистящими средствами, губками для мытья посуды, повреждающими поверхность) или чистящими средствами, содержащими большое количество спирта, пятновыводители, обезжириватели, химикаты, абразивирующие поверхность. В противном случае на поверхностях, окрашенных порошковой краской, может возникнуть коррозия и пятна. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный использованием неподходящих чистящих средств или методов.

Снятие внутреннего стекла

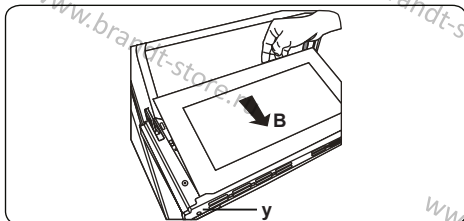
Перед чисткой необходимо снять стекло дверцы духовки, как показано ниже.

1. Сдвиньте стекло в направлении **В** и снимите его с установочного кронштейна (**X**). Вытяните стекло в направлении **A**.

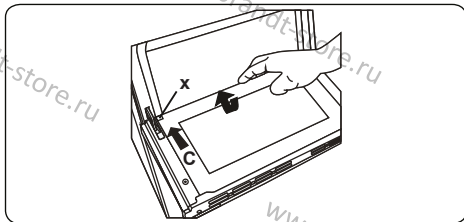


Для замены внутреннего стекла:

2. Подтолкните стекло к установочному кронштейну (**Y**) и под него в направлении **B**.



3. Поместите стекло под установочный кронштейн (**X**) в направлении **C**.

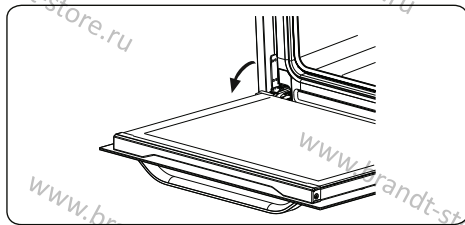


Если дверца духовки выполнена из тройного стекла, третий слой стекла можно снять таким же образом, как и второй слой стекла.

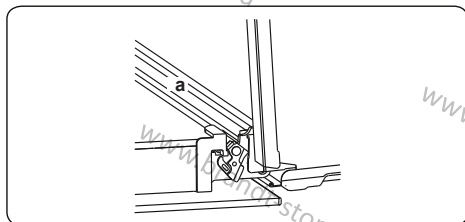
Снятие дверцы духовки

Перед очисткой стекла дверцы духовки необходимо снять дверцу духовки, как показано ниже.

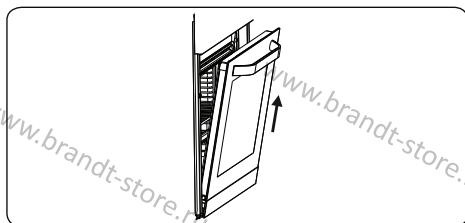
1. Откройте дверцу духовки.



2. Откройте стопорную защелку (а) (с помощью отвертки) до конечного положения.



3. Закрывайте дверцу до тех пор, пока она не окажется почти в полностью закрытом положении, и снимите дверцу, потянув ее на себя.



5.2 Обслуживание прибора

⚠ ВНИМАНИЕ: Техническое обслуживание данного прибора должно выполняться только авторизованным специалистом по техническому обслуживанию или квалифицированным техником.

Замена лампы духового шкафа

⚠ ВНИМАНИЕ: Выключите прибор и дайте ему остыть перед заменой лампы.

- Снимите стеклянный колпак, затем извлеките лампу.
- Вставьте новую лампу накаливания (устойчивую к температуре 300 °С) чтобы заменить лампу, которую вы вынули (230 В, 15-25 Вт, тип E14).

- Замените стеклянный колпак, и ваша духовка готова к использованию.
- Изделие содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Источник света не может быть заменен конечным пользователем. Требуется послепродажное обслуживание.
- Входящий в комплект источник света не предназначен для использования в других приборах.



⚠ Лампа разработана специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для освещения бытовых помещений.

- Не пытайтесь соскрести остатки известки, которые могут образоваться на дне духовки. В противном случае дно духовки будет повреждено.
- Чтобы растворить известку, которая может образоваться на дне духовки, после каждых 2-3 использований выливайте на дно духовки 200-250 мл белого уксуса в концентрации не более 6% и подождите 30 минут. Затем удалите его влажной тряпкой.

6. УСТРАНИНИЕ НЕПОЛАДКОВ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 Устранение неполадок



Если после выполнения этих основных действий по устранению неполадок у вас по-прежнему возникают проблемы с вашим прибором, пожалуйста, обратитесь к авторизованному специалисту по обслуживанию или квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовка не включается.	Питание выключено.	Проверьте, подключено ли питание. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Нет жара, духовка не разогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духовки. Дверца духовки оставлена открытой.	Убедитесь, что ручка регулировки температуры духовки установлена правильно.
Подсветка духовки (при наличии) не работает.	Лампа вышла из строя. Электроснабжение отключено или повреждение проводки.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь, что прибор подключен к электропитанию.
Приготовление в духовке происходит неравномерно.	Используются не те уровни противней.	Убедитесь, что используются рекомендуемые температуры и положение на уровнях. Не открывайте дверцу часто, если только вы не готовите продукты, которые необходимо переворачивать. Если вы часто будете открывать дверцу, температура внутри будет ниже, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Кнопки таймера не нажимаются должным образом.	Между кнопками таймера застрял посторонний предмет. Сенсорная модель: на панели управления имеется влага. Установлена функция блокировки.	Удалите посторонний предмет и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, включена ли функция блокировки кнопок.
Вентилятор духовки (если имеется) работает шумно.	Противни или другие аксессуары духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовка установлена ровно. Убедитесь, что аксессуары не вибрируют и не соприкасаются с задней стенкой прибора.

6.2 Транспортировка

Если вам необходимо транспортировать прибор, используйте оригинальную упаковку прибора и перевозите. Следуйте указаниям по транспортировке, указанным на упаковке. Приклейте все независимые части к прибору скотчем, чтобы предотвратить повреждение прибора во время транспортировки.

Если у вас нет оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, а особенно его внешние поверхности, был защищён от угроз.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1 Энергетические характеристики и сроки предоставления гарантийного обслуживания и срок службы прибора

Производитель		Brandt
Модель/Артикул		ВОН1224Х - ВОН1224ВВ
Тип духового шкафа		Электрический
Вес	Кг	31.0
Энергоэффективность, стандартная		105.8
Энергоэффективность, работа с вентилятором		94.2
Класс энергоэффективности		A
Потребление электроэнергии, стандартное	kWh/цикл	0.91
Потребление электроэнергии, работа с вентилятором	kWh/цикл	0.81
Количество камер		1
Объем камеры духового шкафа	литр	73
Этот прибор соответствует стандарту EN 60350-1		
Срок гарантийного обслуживания, с даты продажи	мес.	12
Срок службы прибора, с даты изготовления	мес.	60

Советы по энергосбережению

Для духового шкафа:

- По возможности готовьте блюда вместе.
- Сократите время предварительного нагрева.
- Не продлевайте время приготовления.
- Не забудьте выключить духовку в конце приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.