

Brandt



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Духовой шкаф
ВОН3415Х**



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



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.

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

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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.

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

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.

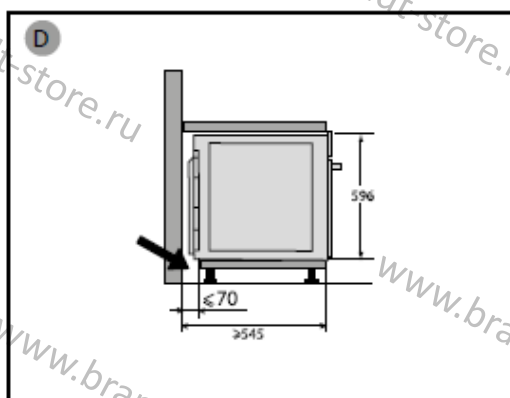
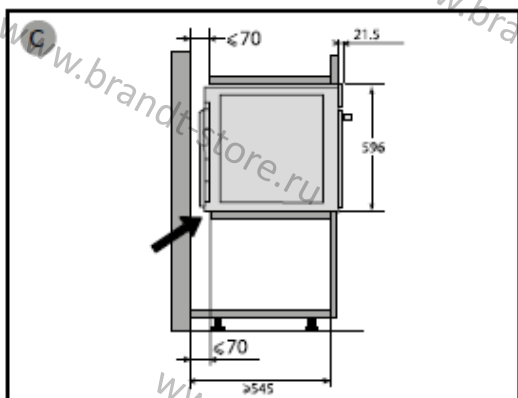
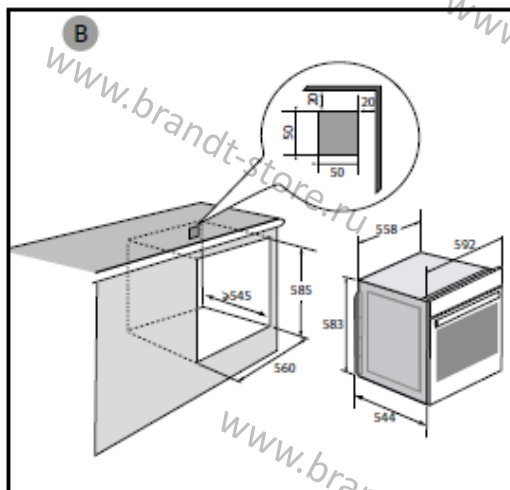
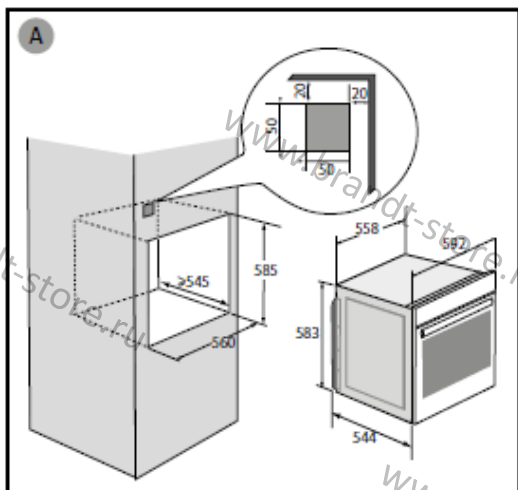
Совет

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 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.

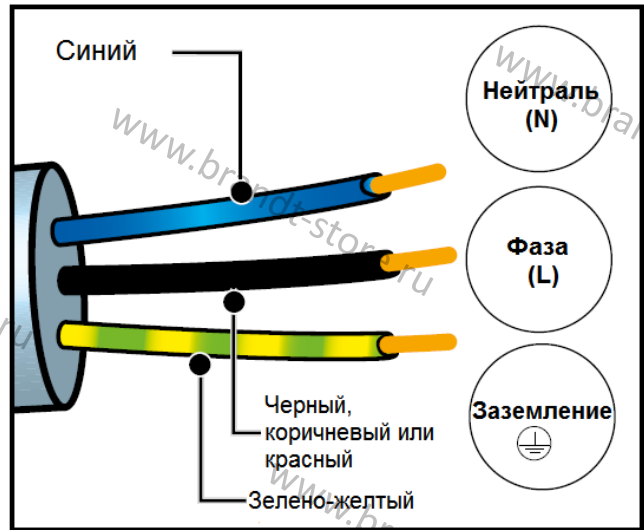
Электропроводка должна быть оснащена предохранителем на 16 ампер.

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.



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.

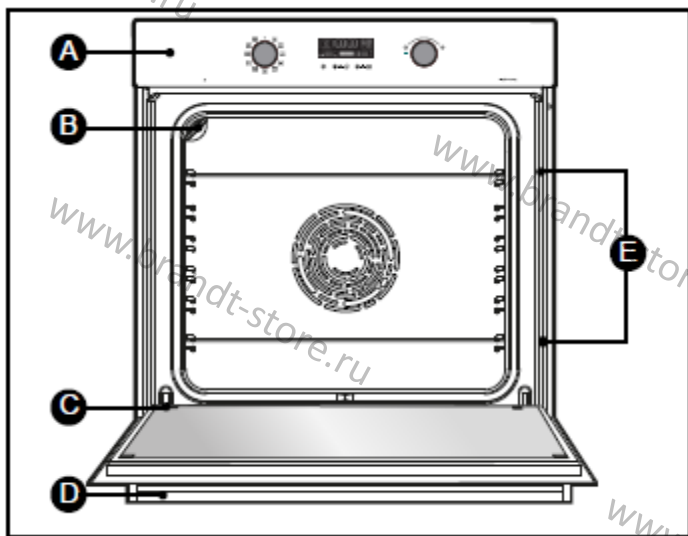
Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования.

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

- Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

Описание прибора

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



(A) Панель управления

(B) Лампа подсветки

(C) Дверца

(D) Ручка

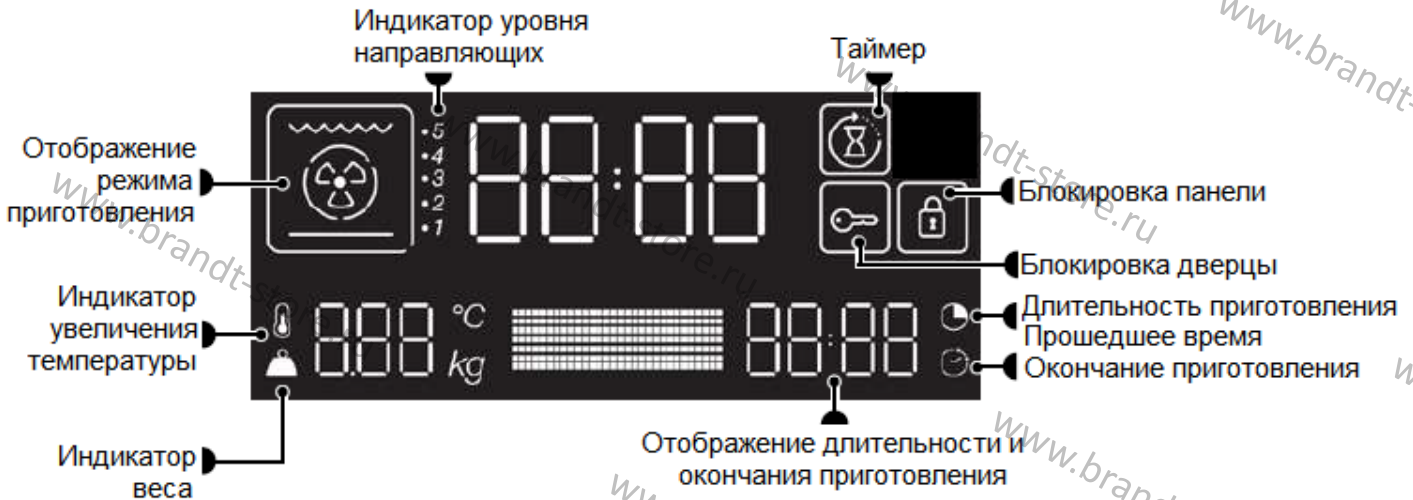
(E) Направляющие

Данный духовой шкаф оснащен 6 уровнями для установки аксессуаров.

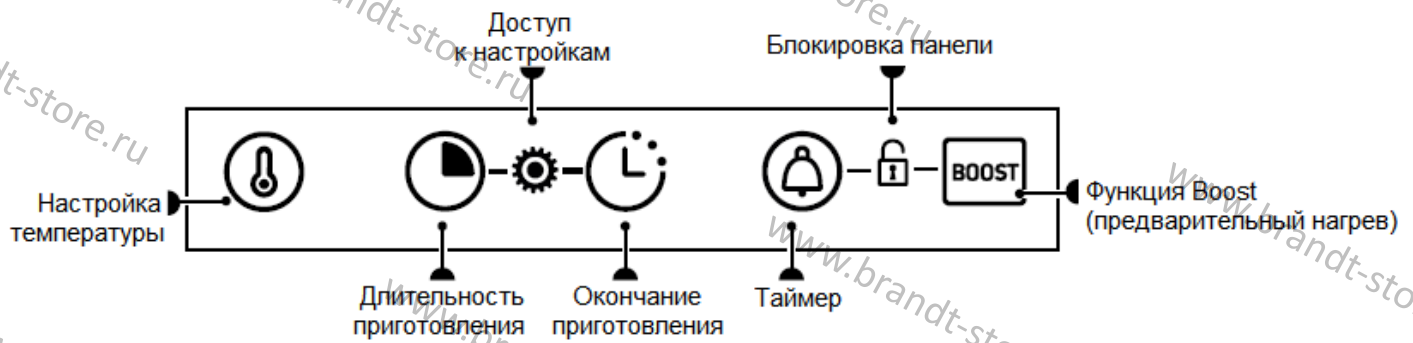
Описание прибора

ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

• Дисплей



• Кнопки



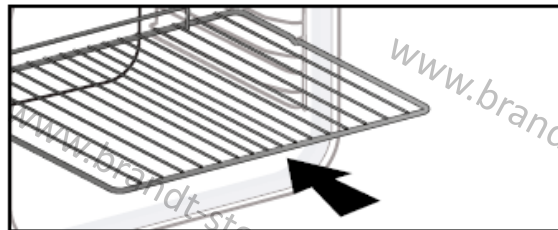
Описание прибора

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. 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.



●Универсальный поддон для сбора капель, 20мм

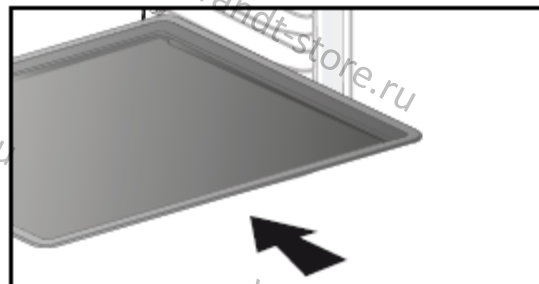
Устанавливается на направляющие с ручкой. Идеально подходит для выпекания печенья, коржиков и кексов. Благодаря поверхности с уклоном поддоном удобно и просто пользоваться. Кроме того, поддон можно установить на направляющие под решетку для сбора соков и жира, образующихся при приготовлении на гриле.



●Противень 8 мм для выпечки

Устанавливается на направляющие. Идеально подходит для выпекания печенья, песочного теста, капкейков.

Благодаря наклонной поверхности Вам будет удобнее перекладывать выпечку на блюдо. Кроме того, противень можно устанавливать на направляющие под решетку, чтобы собирать соки и жир во время приготовления на гриле.



Совет

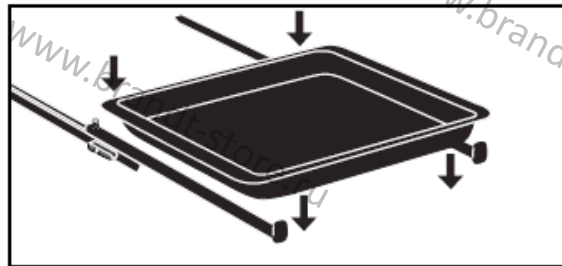
Если Вы хотите избежать задымления кухни при приготовлении жирного мяса, налейте на дно поддона для сбора капель небольшое количество воды или масла.

Описание прибора

АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

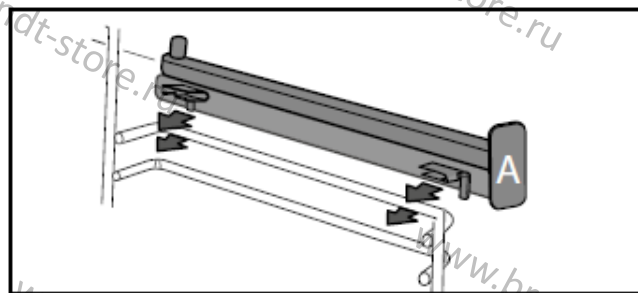
● Система направляющих

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.

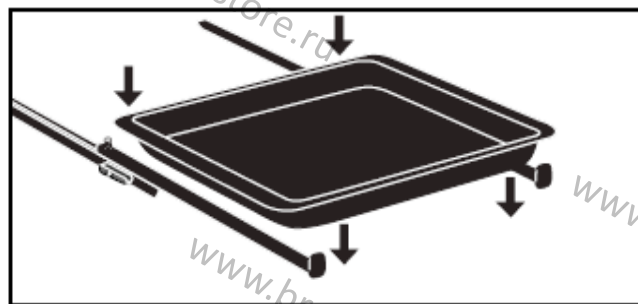


МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ НАПРАВЛЯЮЩИХ (в зависимости от модели)

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.

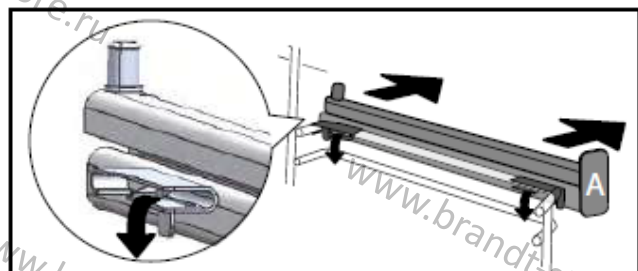


ПРИМЕЧАНИЕ: выдвигаемая часть направляющей должна раскрываться в направлении передней части рабочей камеры, при этом буфер **A** должен находиться напротив Вас.



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.

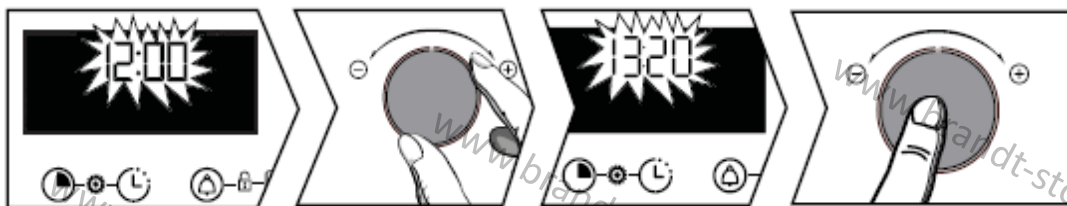


www.brandt-store.ru

Эксплуатация прибора

НАСТРОЙКИ

● Установка времени

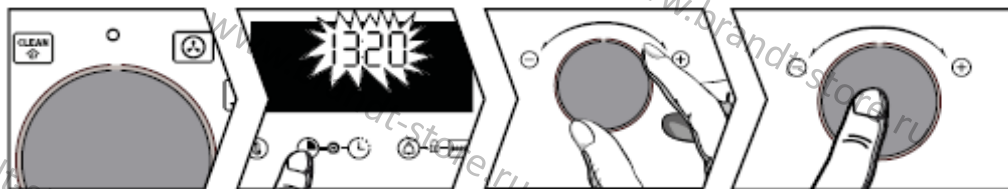


При первом включении прибора на дисплее мигают цифры «12:00».

При помощи поворотной ручки с отметками «+» и «-» установите текущее время. Подтвердите настройку нажатием на поворотную ручку.

В случае отключения электричества часы будут мигать.

● Изменение времени





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


Нажмите и удерживайте кнопку  пока значение времени не начнет мигать.

При помощи поворотной ручки с отметками «+» и «-» установите текущее время. Подтвердите настройку нажатием на поворотную ручку.

● Таймер



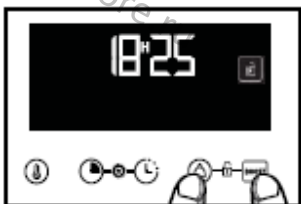
Нажмите на кнопку , появится символ . Время таймера начнет мигать. Задайте нужное время при помощи поворотной ручки с «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на поворотную ручку. Время таймера еще раз будет выведено на экран, после чего начнется обратный отсчет. По истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал; для его отключения нажмите на поворотную ручку.







Примечание. Вы можете изменить или отключить таймер обратного отсчета в любой момент времени. **Для отмены или изменения времени таймера** дважды нажмите на кнопку , чтобы вернуться в его меню. Для сброса или отмены установите значение «00:00».

www.brandt-store.ru

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  одновременно, пока символ  не исчезнет.

Эксплуатация прибора

МЕНЮ НАСТРОЕК



Нажмите и удерживайте кнопки и , пока на дисплее не отобразится «МЕНЮ». При помощи поворотной ручки с «+» и «-» пролистайте различные пункты меню (см. таблицу далее). Для подтверждения выбора нажимайте на поворотную ручку с «+» и «-». Для выбора «ВКЛ.» или «ВЫКЛ.» также используйте поворотную ручку с «+» и «-», подтвердите свой выбор нажатием на эту ручку.

Для выхода из меню настроек нажмите на любую кнопку.

<p>1- Lamp</p>	<p>Лампа АВТО: в режиме приготовления подсветка в рабочей камере автоматически отключается через 90 секунд. ВКЛ.: в режиме приготовления подсветка горит постоянно; исключение – режим ECO.</p>
<p>2- Sound</p>	<p>Звук ВКЛ.: включен ВЫКЛ.: отключение звука нажатия кнопок</p>
<p>3- Demo</p>	<p>Демо Включение / отключение режима демонстрации</p>
<p>4 - Languages</p>	<p>Язык Выбор из языков: FR французский, GB английский, SP испанский, PL польский, CZ чешский</p>
<p>5- Code</p>	<p>Код Информация для послепродажного обслуживания</p>

Эксплуатация прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМЫ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



КОНВЕКЦИЯ*

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

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



КОНВЕКЦИЯ С ОБДУВОМ

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

Рекомендуемая температура: 200°C

Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей; предпочтительно готовить в глиняной посуде.



ТРАДИЦИОННЫЙ (верхний и нижний нагрев)

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

Рекомендуемая температура: 200°C

Данный режим приготовления не совместим с приготовлением на водяной бане.

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



ИМПУЛЬСНЫЙ НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

Рекомендованная температура: 180°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

Рекомендованная температура: 200°C

Данный режим не подходит для приготовления на пару.

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

Все типы приготовления выполняются без предварительного нагрева рабочей камеры.



ГРИЛЬ ПОЛНОЙ МОЩНОСТИ

Уровни: с 1 по 4

Рекомендованный уровень: 4

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

Эксплуатация прибора



ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ

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

Рекомендованная температура: 200°C

Мясо и птица получаются сочными и с хрустящей корочкой.

На нижние направляющие установите универсальный поддон для сбора капель, 45 мм.

Рекомендуется для приготовления на вертеле птицы и мяса, для запечивания и тщательного поджаривания говяжьих ножек или ребер.



ХЛЕБ

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 220°C

Рекомендованная температура: 205°C

Последовательность режимов, рекомендованная для приготовления хлеба. Не забудьте поставить емкость с водой на дно рабочей камеры, чтобы получить хрустящую, золотистую корочку.




ФУНКЦИЯ «ВСТРОЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ»

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



ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

Выберите функцию «Приготовление на пару» .

Прибор предложит Вам различные категории блюд: курица, большая рыба и жареное мясо (телятина, свинина).

Эксплуатация прибора

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Немедленный запуск программы




После запуска программы приготовления здесь отображается время продолжительности работы

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


Поверните ручку выбора программ в нужную позицию. Процесс приготовления запущен.

Для ручных режимов приготовления:

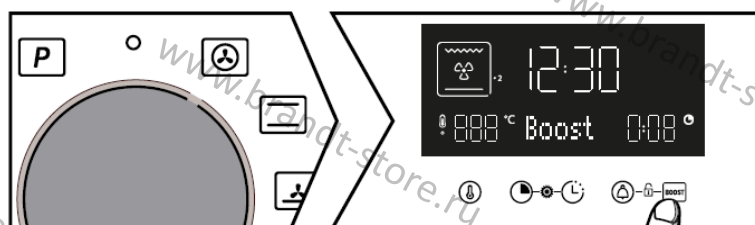
Температура сразу не повышается. Система предложит температуру, которую Вы можете при необходимости изменить. Пока рабочая камера прибора нагревается, индикатор температуры  будет мигать. Когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов. Теперь Вы можете поставить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


• Изменение температуры



Нажмите кнопку , показатель температуры начнет мигать. Установите необходимую температуру при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.

• Использование режима Boost (предварительный нагрев)




Для быстрого увеличения температуры нажмите кнопку **Boost**. Индикатор температуры  начнет мигать; когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов.

Эксплуатация прибора

● Изменение длительности приготовления



Нажмите кнопку . Система предложит длительность приготовления, которое Вы можете при необходимости изменить. Установите необходимую длительность приготовления при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.



Система SmartAssist

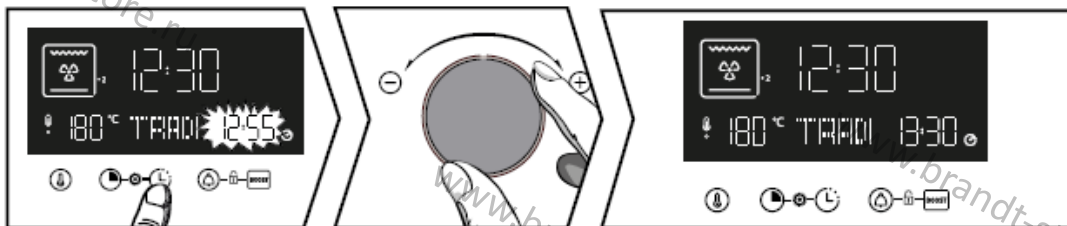
Ваш духовой шкаф оснащен функцией SMARTASSIST (Умный помощник), которая при программировании длительности приготовления предлагает показатель, меняющийся в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу далее).


При изменении показателя времени подтвердите новый показатель нажатием поворотной ручки управления. Сразу же начнется обратный отсчет времени.

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

Эксплуатация прибора

● Изменение времени окончания приготовления



Завершив настройку длительности приготовления, нажмите кнопку , начнет мигать время окончания приготовления.

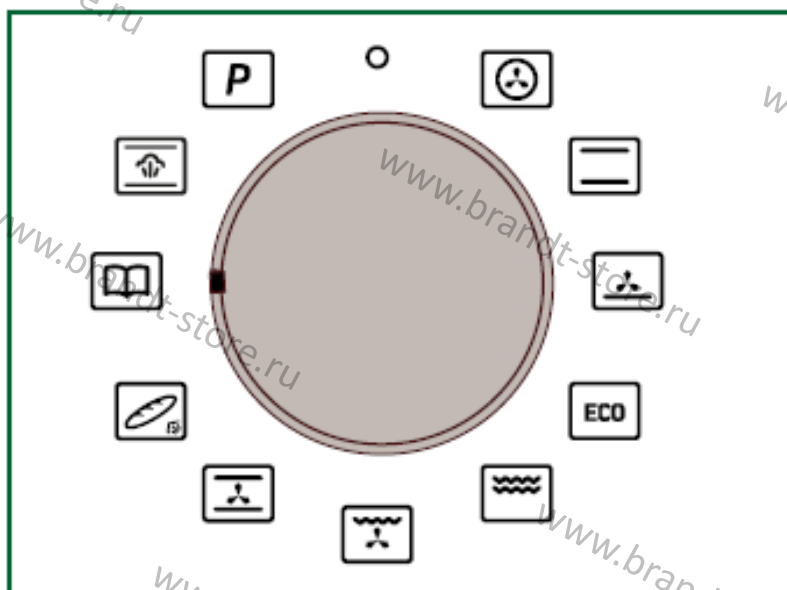
Установите необходимое время окончания приготовления при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать. Духовой шкаф начнет процесс приготовления в такое время, чтобы завершить его в установленное Вами время.

Примечание: данная функция не доступна для режима приготовления «Гриль».



ФУНКЦИЯ «ВСТРОЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ»

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

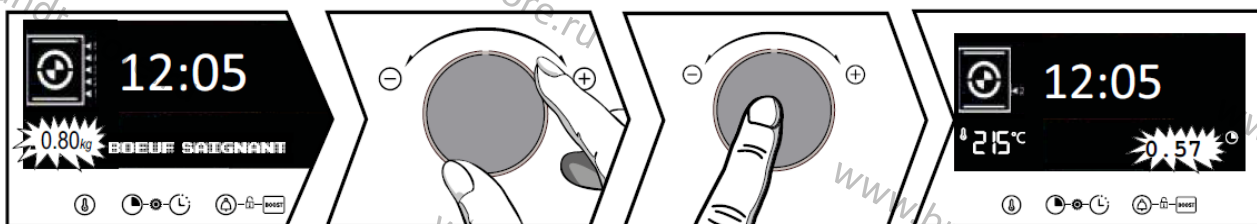



- r1: говядина, средняя прожарка
- r2: говядина, сильная прожарка
- r3: говядина, слабая прожарка
- r4: картофельная запеканка
- r5: картофель «в мундире»
- r6: фаршированные помидоры
- r7: овощные фланы
- r8: пицца
- r9: пирог киш
- r10: лазанья
- r11: открытый пирог с фруктами
- r12: печенье*

* для этих блюд рабочую камеру необходимо предварительно нагреть. После звукового сигнала о завершении предварительного нагрева можно помещать блюдо в духовой шкаф.

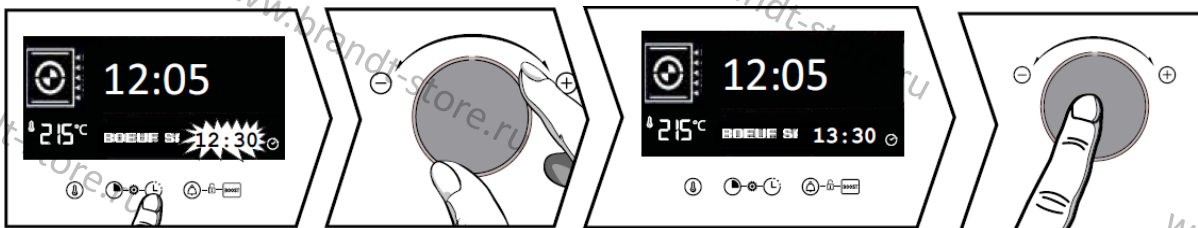
Установите ручку выбора программ в положение «Встроенные рецепты». Затем при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» выберите запрограммированный рецепт. Подтвердите свой выбор нажатием на эту же ручку.


Эксплуатация прибора



В зависимости от типа блюда рядом со значком  начнет мигать показатель предполагаемого веса. При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите фактический вес блюда и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. На дисплее появится идеальная длительность приготовления, которая рассчитывается автоматически. Также система порекомендует уровень, на котором следует готовить Ваше блюдо. Поставьте Ваше блюдо в рабочую камеру прибора на рекомендованный уровень (от самого нижнего 1го до верхнего 5го). Процесс приготовления будет запущен.

●Изменение времени окончания приготовления



Нажмите кнопку , чтобы установить необходимое время окончания приготовления. При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите новое время окончания приготовления и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплей будет выведена установленная программа приготовления, которая закончится в заданное Вами время.

ВАЖНО

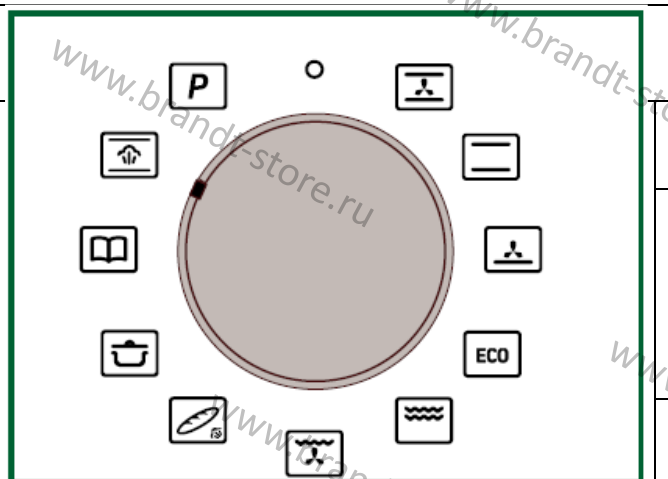
Функция отложенного запуска не может использоваться для рецептов, в которых требуется предварительно разогреть.

Эксплуатация прибора

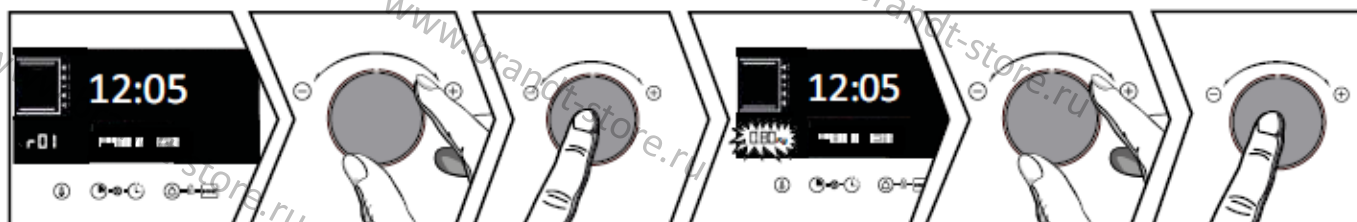
ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

Выберите функцию «Приготовление на пару», нажав кнопку .


Прибор предложит Вам различные категории блюд: курица, большая рыба и жареное мясо (телятина, свинина).



Блюдо	Продукт	Необходимый объем воды
А Птица	A1 Курица	500 мл теплой воды в 45 мм универсальный поддон для сбора капель
	A2 Цесарка	
	A3 Утка	
	A4 Индейка	
В Рыба	B1 Крупная рыба	
	B2 Камбала	
	B3 Мелкая рыба	
	B4 Филе	
С Жареное мясо	C1 Телятина	
	C2 Свинина	



Выберите необходимую категорию блюда при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» и подтвердите свой выбор нажатием на эту же ручку. Затем таким же способом выберите тип продукта и подтвердите свой выбор.

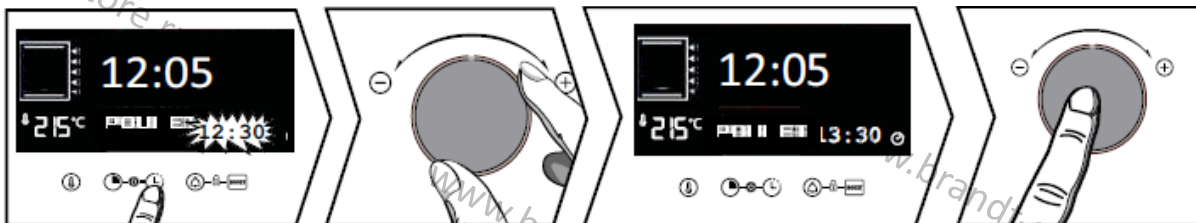
Начнет мигать показатель веса ; при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите фактический вес блюда и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.

Установите 45 мм универсальный поддон для сбора капель (с теплой водой) на самый нижний уровень (уровень 1), а свое блюдо разместите на уровне 3.

Больше Вам не требуется делать никаких настроек: температура и длительность приготовления будут рассчитаны автоматически. При необходимости Вы можете указать время окончания приготовления и подтвердить введенное значение. Процесс приготовления начнется безотлагательно.

Эксплуатация прибора

• Изменение времени окончания приготовления

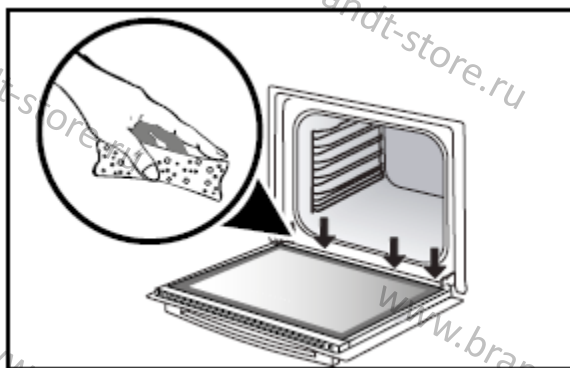


Нажмите кнопку , чтобы установить необходимое время окончания приготовления.

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите новое время окончания приготовления и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплей будет выведена установленная программа приготовления, которая закончится в заданное Вами время.



ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»



В процессе приготовления на пару на внутренней стороне стекла дверцы прибора образуется конденсат.


Вода, образующаяся в результате этого процесса, может стекать в желоб (*). В этом случае ее необходимо удалить при помощи губки, чтобы она не скапливалась: (*) Желоб находится под уплотнителем дверцы, проходит по дну рамки прибора.

Очистка и уход за прибором

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 внутренней стеклянной панели дверцы



ВАЖНО:

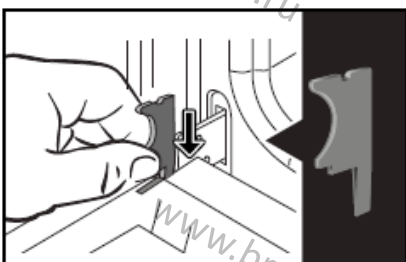
Для очистки стеклянной дверцы прибора запрещается использовать абразивные чистящие средства, грубые или металлические губки, так как они могут поцарапать поверхность, из-за чего стекло может разбиться.

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:

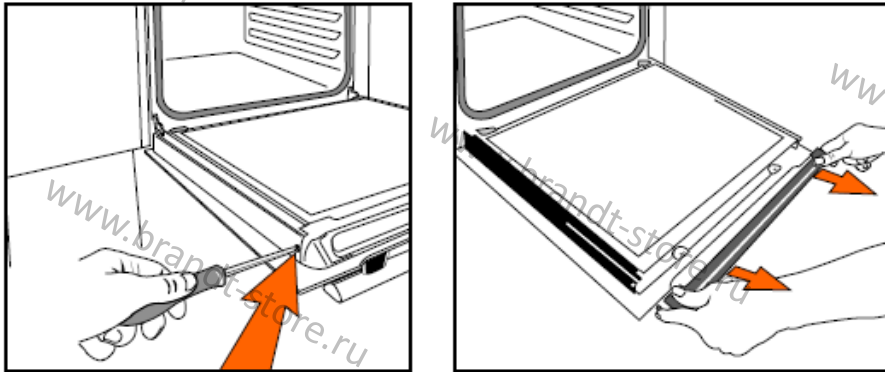
● Разборка стеклянной дверцы прибора

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



Очистка и уход за прибором

При помощи звездообразной отвертки (насадка TorxT20) выкрутите 2 винта с обеих сторон креплений дверцы, а затем потяните перекладину дверцы на себя.



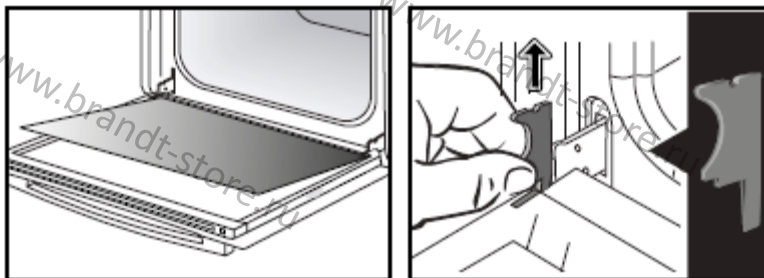
ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ И ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Снимите первую стеклянную панель.

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

• Сборка стеклянной дверцы прибора

После завершения очистки установите обратно стеклянные панели. Вставьте последнюю стеклянную панель в ограничители, установите на место перекладину и вкрутите винты. Прежде чем закрыть дверцу, не забудьте убрать пластиковый клинышек. Теперь прибор готов к дальнейшему использованию.



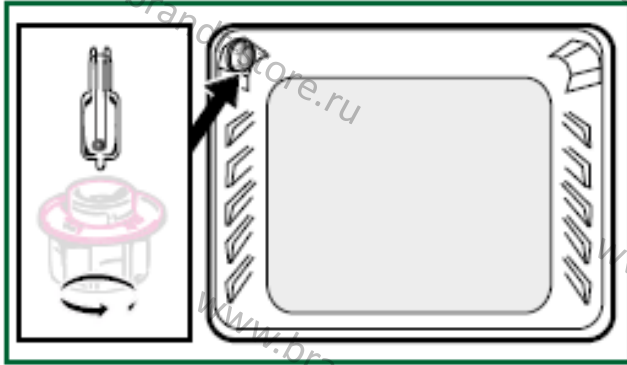
Очистка и уход за прибором

● 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.

Вы можете заменить лампу подсветки 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

Поставьте прибор на место.

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.

Приготовление на водяной бане.

Пожалуйста, при приготовлении на водяной бане используйте режимы приготовления с обдувом.

Вибрационный шум.

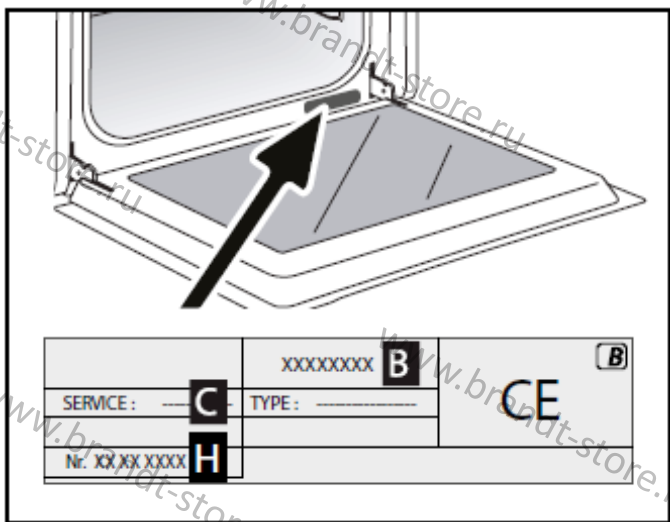
Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с задней поверхностью прибора.

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

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	☐*		☐		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		L
	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	МИН	
Выпечка															
Печенье - песочное печенье	175	3													15-20
Кугельхопф			180	2								180	2		40-45
Меренги маленькие	100	2										100	3		60-90
Меренги большие	100	2										100	3		70-90
Печенье «Мадлен»	220	3					200	3							5-10
Слоеное 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
Поджаренный хлеб	180				275	4-5									2-3
Запеканка (тушеное мясо)	180	2										180	2		90-180

* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ



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 температуры в °C и степенями газового прибора

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Газ	1	2	3	4	5	6	7	8	9 и макс.

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

* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

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