

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

FP1067XS



Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

Благодарим вас за то, что вы приобрели духовой шкаф фирмы **BRANDT**.

В этот прибор мы вложили всё наше старание и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал Вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы стремились к тому, чтобы он стал более простым в эксплуатации.

В серии продукции **BRANDT** представлен широкий выбор вытяжек, микроволновых печей, варочных поверхностей, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок для белья, холодильников и морозильников которые можно подобрать под Ваш новый духовой шкаф фирмы **BRANDT**.

Для того чтобы наша продукция наилучшим образом соответствовала Вашим требованиям, наша служба по работе с потребителями находится в Вашем распоряжении и готова ответить на Ваши вопросы и предложения (координаты приведены в конце данной брошюры).

Мы приглашаем вас посетить наш сайт www.brandt-russia.ru, где представлены все наши товары, а также полезная дополнительная информация.

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU



Чтобы постоянно улучшать нашу продукцию, мы оставляем за собой право вносить изменения в технические, функциональные и эстетические характеристики, связанные с техническим прогрессом.

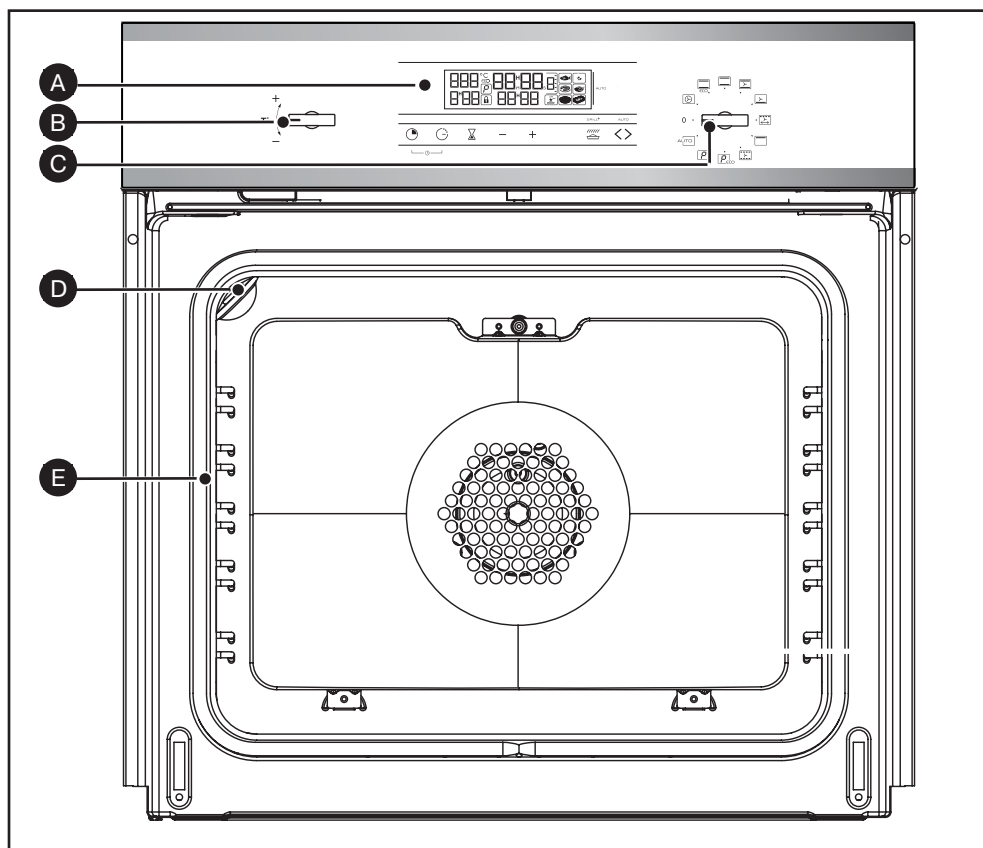


Предупреждение:

Перед включением прибора внимательно прочтите настоящее руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с его работой.

1/ ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Ознакомление с вашим духовым шкафом	4
• Описание программирующего устройства	5
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
- Как настраивать время	6
- Как изменять настройку времени	6
- Немедленное приготовление блюд	7
- Программируемое приготовление блюд	8
- Экономное приготовление блюд	10
- Использование функции Гриль+	11
- Использование таймера	12
- Освещение дисплея	12
3/ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	13
4/ УХОД И ЧИСТКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Пиролитическая очистка духового шкафа	15
• Техника безопасности	15
• Запуск процесса очистки	16
5/ ПРЕИМУЩЕСТВА И ПРИНЦИП AUTO COOK	18
• Режимы приготовления	20
• Рецепты	22
6/ ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Ремонт	24
• Связь с потребителями	24

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



A Программирующее устройство

D Лампа

B Регулятор температур

E Индикатор уровня

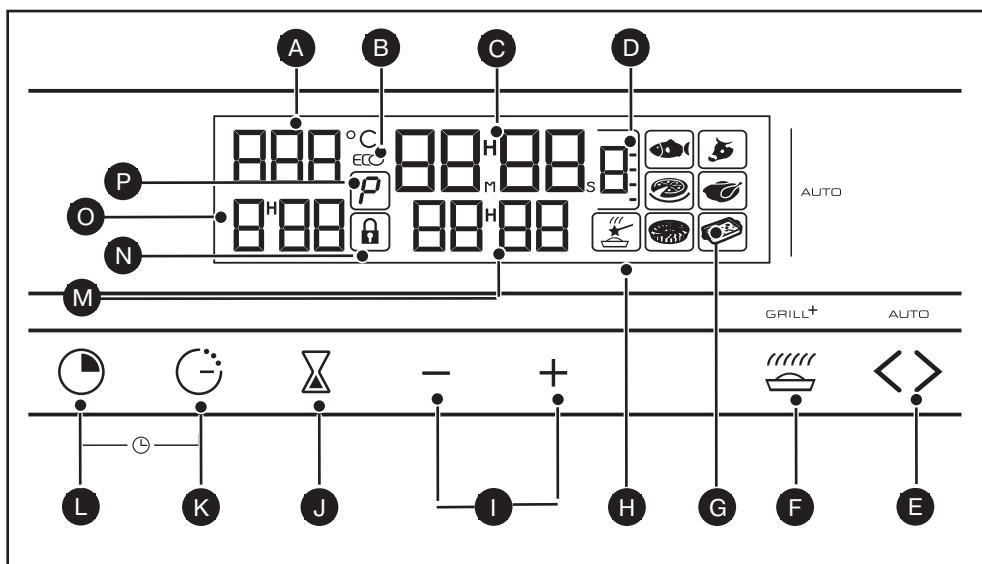
C Переключатель режимов



Совет

Настоящее руководство подходит к нескольким моделям прибора. В ходе описания могут возникнуть некоторые различия между Вашим прибором и описываемой моделью.

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



- | | |
|--|--|
| A Индикатор температуры | I Кнопки регулировки времени |
| B Индикатор ECO (приготовление и пиролиз) | J Кнопка таймера |
| C Индикатор времени и продолжительности приготовления | K Кнопка окончания приготовления |
| D Индикатор уровня высоты | L Кнопка продолжительности приготовления |
| E Кнопка функции AUTO COOK | M Индикатор окончания приготовления |
| F Кнопка ГРИЛЬ+ | N Индикатор блокировки дверцы |
| G Индикатор блюд AUTO COOK | O Индикатор продолжительности приготовления |
| H Индикатор AUTO COOK | P Индикатор пиролиза |

• Как настроить время?

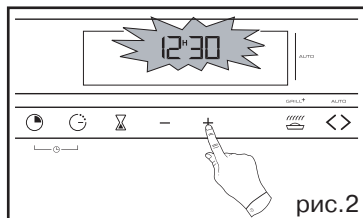
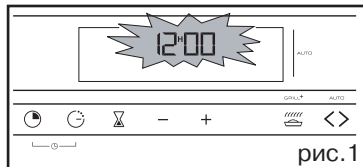
Дисплей мигает, показывая 12:00 (рис. 1)

Настройте время при помощи кнопок + и – (при удержании кнопки осуществляется быстрое прокручивание) (рис.2)

Пример: 12:30

Сохранение параметров настроенного времени происходит автоматически через несколько секунд.

Дисплей перестает мигать



• Как изменить настройку время?

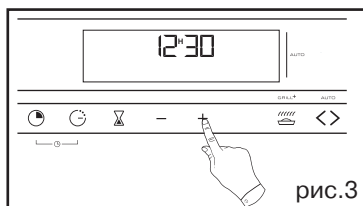
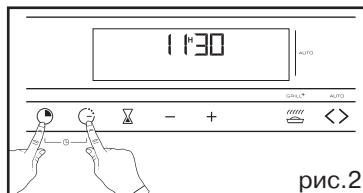
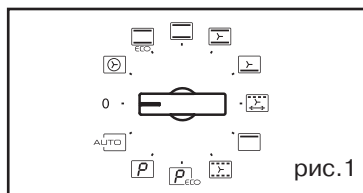
- Чтобы настроить время на часах

Переключатель режимов должен быть обязательно в положении 0 (рис.1)

Нажмите одновременно кнопки |☉| и |☼| и удерживайте их несколько секунд (рис.2), а затем отпустите, как только начнёт мигать время суток. Раздаются звуковые сигналы, свидетельствующие о том, что можно производить настройку.

Настройте время при помощи кнопок + и – (рис.3).

Сохранение параметров настроенного времени происходит автоматически через несколько секунд.



• Немедленное приготовление блюд

- На программирующем устройстве должно высвечиваться только время

Дисплей не должен мигать (рис.1)

Поверните переключатель режимов в желаемое положение.

Пример: положение  (рис. 2)

Ваш духовой шкаф предлагает вам оптимальную температуру для данного типа приготовления.

Вы можете самостоятельно настроить температуру с помощью регулятора температуры, поворачивая его к + или -. (рис.3).

Пример: температура 210°C (рис.4)

Поставьте блюдо в духовой шкаф в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве по приготовлению. После этих действий духовой шкаф нагревается, и начинает мигать индикатор температуры.

Когда температура в духовом шкафу достигает желаемого значения, раздаётся серия звуковых сигналов.

Индикатор температуры перестает мигать.

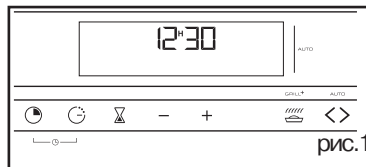


рис.1

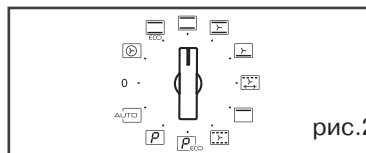


рис.2

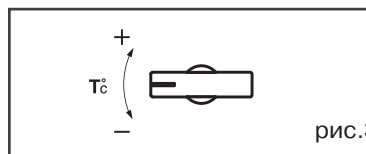


рис.3

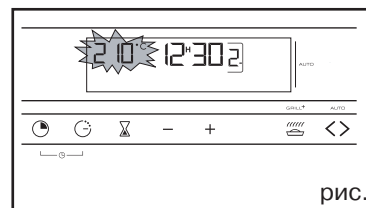


рис.4



Внимание

После окончания цикла приготовления турбина вентиляции продолжает работать в течение некоторого времени, чтобы охладить духовой шкаф.



Внимание

Любое приготовление происходит при закрытой двери духового шкафа.



Внимание

Не вешайте бельё или тряпки на ручку духового шкафа.

● ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

- **Приготовление с программируемым немедленным началом и продолжительностью приготовления.**

- Выберите режим приготовления и настройте температуру (рис.1).

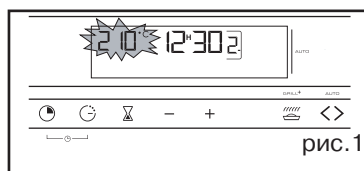



рис.1

- Нажмите кнопку  и удерживайте её до тех пор, пока индикатор продолжительности приготовления не начнёт мигать.

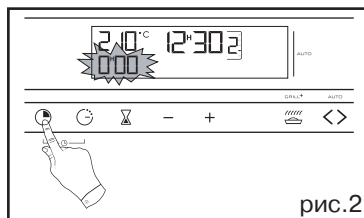


рис.2

Дисплей мигает на 0 ч 00 мин, показывая, что можно приступить к настройке (рис.2)

- Нажмите кнопку + или -, чтобы настроить желаемое время приготовления блюда.

Пример: продолжительность приготовления 30 мин (рис.3)

Сохранение параметров настроенного времени происходит автоматически через несколько секунд.

Дисплей перестает мигать.

Отсчёт времени начинается сразу после настройки.

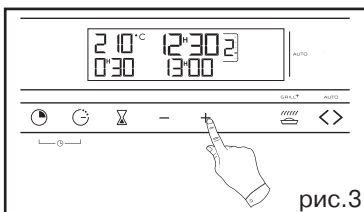


рис.3

После этих 3 действий духовой шкаф нагревается:

По достижении духовым шкафом желаемой температуры раздаётся серия звуковых сигналов.

В конце приготовления (по окончании запрограммированного времени)

- духовой шкаф отключается

- мигает 0:00 (рис.4)

- на протяжении нескольких минут раздаётся серия звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал.

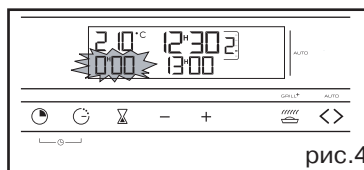


рис.4

После возвращения переключателя режимов в положение 0 на дисплее высвечивается время суток (рис.5).

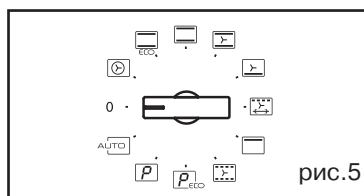



рис.5

● ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

- Отложенное начало приготовления и настройка времени окончания приготовления блюда

Выполняйте те же действия, что и при программируемом приготовлении блюд.

- Настроив продолжительность приготовления, нажмите и удерживайте кнопку  , пока индикатор окончания времени приготовления не начнёт мигать.

Индикатор окончания времени приготовления мигает, показывая, что можно приступить к настройке (рис. 1).

- Установите желаемое время приготовления блюда с помощью кнопок + или - .
Пример: время окончания приготовления 13 часов 10 минут (рис.2).

Сохранение параметров настроенного времени происходит автоматически через несколько секунд.

Индикатор окончания времени приготовления перестает мигать.

После осуществления этих 3 действий время начала приготовления откладывается на столько, чтобы блюдо было готово к 13.10.

По окончании времени приготовления (по истечении запрограммированного времени):

- духовой шкаф отключается
- мигает 0:00 и время приготовления (рис.3)
- на протяжении нескольких минут раздаётся серия звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал.

После возвращения переключателя режимов в положение 0 на дисплее высвечивается время суток (рис. 4).

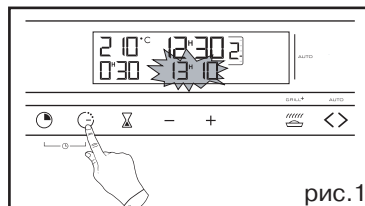


рис. 1

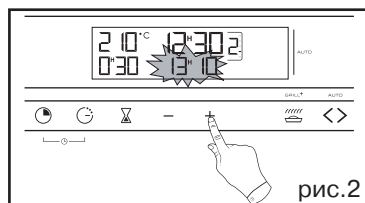


рис.2

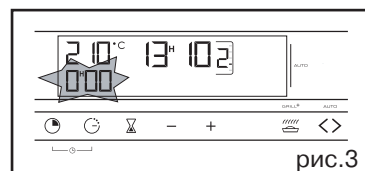


рис.3

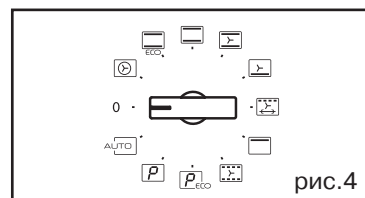
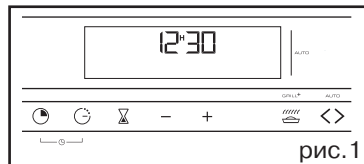



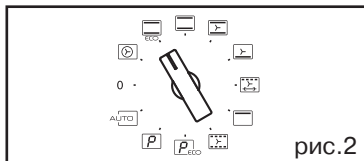
рис.4

● ЭКОНОМНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД *


На дисплее должно отображаться только время (рис.1)

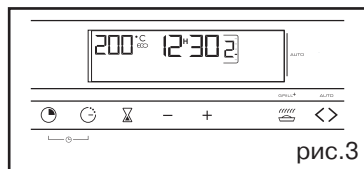


- Поверните переключатель режимов в положение . На дисплее загорается надпись «ECO» (рис.2)



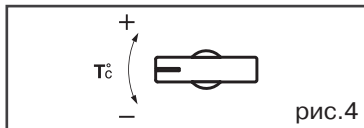
- Поместите ваше блюдо в духовой шкаф в соответствии с рекомендациями, указанными на дисплее.

Пример: в положении  -> рекомендуется использовать решетки на 1 или 2 уровне (рис.3).

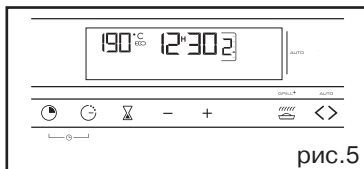


- Ваш духовой шкаф предлагает оптимальную температуру для выбранного Вами режима приготовления 200°C.

Вы можете самостоятельно настроить температуру, воспользовавшись регулятором температур, поворачивая его в направлении к + или - (рис.4).



Пример: в положении  температура настраивается на 190°C (рис.5).



Индикатор температуры мигает. Раздаются 3 звуковых сигнала, свидетельствующих о том, что температура настроена.

***Этот режим позволяет сэкономить электроэнергию прилбл. на 20%, сохраняя при этом то же качество приготовления. Символ ECO указывается на этикетке с энергетическими характеристиками.**





Внимание

После окончания цикла приготовления турбина вентиляции продолжает работать в течение некоторого времени, чтобы охладить духовой шкаф.


● ГРИЛЬ+

- Эта функция позволяет последовательно совмещать выбранный вами режим приготовления блюда с функцией «Румяная корочка». При этом за 5 минут до окончания приготовления блюда включается гриль.


Эта функция активируется только при следующих режимах приготовления: 

Эту функцию можно запрограммировать с самого начала приготовления блюда, прибавив к основному времени приготовления 5 минут или нажав в конце приготовления кнопку .

- Выберите необходимый режим приготовления и при необходимости настройте температуру.

- Нажмите кнопку , время продолжительности приготовления мигает на 0 часов 05 минут (это время соответствует минимальному времени, необходимому для включения функции)

- Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить общую продолжительность приготовления. Сохранение времени приготовления происходит автоматически через несколько секунд. Дисплей перестает мигать.


- После осуществления этих 3 действий духовой шкаф нагревается и загорается символ , свидетельствующий о том, что духовка работает в выбранном режиме.

Не ставьте ваши блюда слишком близко к решётке гриля, чтобы избежать быстрого за жаривания. Используйте 1-ый или 2-й уровень (снизу).

Например:

- Блюдо, посыпанное сверху сыром, цветная капуста, эндивий, запеканки из рыбы, пироги, посыпанные крошкой...

Пример настройки программы: луковый суп:

- Выберите последовательность приготовления, температуру 180°C, программу  и время 25 минут. Бульон будет разогреваться 20 минут, а подрумянивание сверху произойдёт в оставшиеся 5 минут.

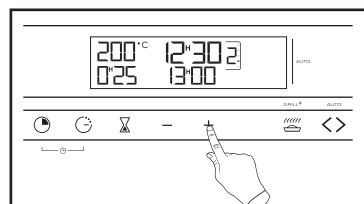
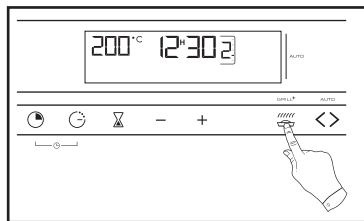
Внимание

Любое поворачивание переключателя режимов приводит к отключению режима .

Совет

В любой момент можно включить или отключить этот режим, нажав кнопку .

Этот режим можно также активировать при отложенном начале приготовления.



• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

- Программирующее устройство вашего духового шкафа может использоваться как независимый таймер, позволяющий отсчитывать время, независимо от того, работает ли духовой шкаф. В этом случае отображение отсчета времени носит приоритетный характер по отношению к отображению времени суток.

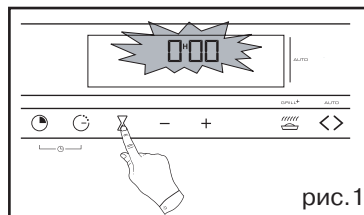



рис. 1

- Нажмите кнопку  (рис. 1) и удерживайте её до тех пор, пока не замигает индикатор таймера 0.00.

- Настраивайте желаемый период времени (максимум 60 минут), при помощи кнопок + или - (рис.2).

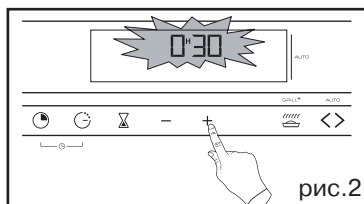


рис.2

Индикатор перестаёт мигать, и таймер начинает посекундный отсчёт времени. По окончании установленного времени таймер издаёт серию звуковых сигналов, предупреждая вас об истечении заданного времени. Нажмите любую кнопку, чтобы прервать серию сигналов.



Внимание

В любой момент можно изменить или отменить настройку таймера.

• НАСТРОЙКА ИНТЕНСИВНОСТИ ОСВЕЩЕНИЯ ДИСПЛЕЯ

Вы можете изменять интенсивность освещения дисплея. Для этого:

- Настройте и подтвердите время на программирующем устройстве на 0 часов 10 минут (рис. 1)

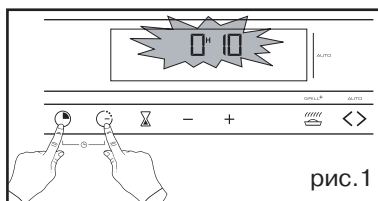


рис. 1

- Нажмите одновременно кнопки + и -, и удерживайте их приблизительно 10 секунд, пока не появится надпись «CO», чтобы можно было приступить к настройке освещения (рис.2).

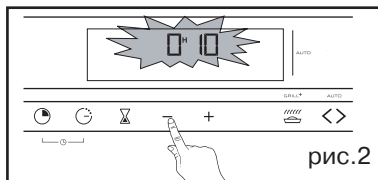
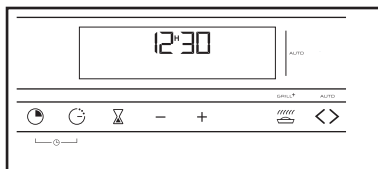


рис.2

- Нажимайте кнопки + и -, чтобы получить желаемую интенсивность освещения дисплея.

После настройки интенсивности освещения подождите несколько секунд, а затем настройте время суток.



*  **ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЦИРКУЛЯЦИЕЙ ВОЗДУХА**

(рекомендуемая температура **180°**. Минимум 35°C, максимум – 235°)

- Приготовление происходит при помощи элемента, расположенного на дне духового шкафа, а также турбулизатора воздуха, обеспечивающего циркуляцию воздуха внутри духового шкафа.

- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Он возможен только в случае приготовления блюд, требующих очень короткого времени приготовления (песочное печенье, готовящееся на нескольких уровнях)

- Этот режим рекомендуется для сохранения мягкости и сочности при приготовлении блюд из мяса, овощей и рыбы. Возможно одновременное приготовление блюд на 3 уровнях.

*  **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ECO**

(рекомендуемая температура **200°C**. Минимум 35°C, максимум – 275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего элементов без циркуляции воздуха.

- Этот режим позволяет сэкономить энергию приблизительно на 25%, сохраняя при этом качество приготовления. Режим ECO используют для экономии электроэнергии.

- Вы экономите электроэнергию в течение всего процесса приготовления блюда, но время приготовления может увеличиться.

 **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

(рекомендуемая температура **240°C**. Минимум 35°C, максимум 275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего элементов без циркуляции воздуха.

- Духовой шкаф необходимо предварительно разогреть перед помещением в него блюда.

- Рекомендуется для медленного и деликатного приготовления: **нежной дичи...** Для **обжаривания красного мяса**. Для томления в закрытой гусятнице или чугунной кастрюле продуктов, обжаренных на варочной поверхности (**курица в вине, рагу из дичи**).

 **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ**

(рекомендуемая температура **200°C**. Минимум 35°C, максимум – 275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего элементов и циркуляции воздуха внутри духового шкафа.

- Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно помещать в холодный духовой шкаф.

- Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы, овощей, желательно помещённых в керамическую посуду.

 **НАГРЕВАНИЕ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ**

(рекомендуемая температура **205°C**. Минимум 35°C, максимум – 275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего элемента, обеспечивающего равномерное нагревание гриля и циркуляцию воздуха.

- Приготовление на нижнем уровне с равномерным нагреванием гриля снизу. Поместите решётку на нижнем уровне духового шкафа.

- Рекомендовано для **влагосодержащих блюд** (пирогов, тортов с сочными фруктами...). Тесто будет хорошо пропекаться снизу. Рекомендовано для **блюд, поднимающихся** в процессе приготовления (**кексов, сдобных булочек, эльзасских пирогов...**), а также для **суфле**, без корочки сверху. Возможно одновременное приготовление блюд на 3 уровнях.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ + ВЕРТЕЛ

(рекомендуемая температура **200°C**. Минимум 180°C, максимум – 230°C)

- Приготовление происходит попеременно при помощи верхнего элемента и циркуляции воздуха внутри духового шкафа.
- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Блюда из домашней птицы и мяса остаются сочными и приобретают хрустящую аппетитную корочку со всех сторон.
- Рекомендуется для приготовления **домашней птицы, жарки мяса на вертеле**, приготовления **бараньих окороков и говяжьих рёбер**. А большие **куски рыбы**, приготовленные в этом режиме, будут просто таять во рту.



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура **275°C**. Минимум 180°C, максимум – 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего элемента без циркуляции воздуха.
- Необходимо произвести предварительный разогрев в течение 5 минут. Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.
- Рекомендуется для приготовления на гриле **котлет, сосисок, ломтиков хлеба, крупных креветок** на решетке.



ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ/ ПОДНЯТИЕ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА

(рекомендованная температура **80°C**. Минимум 35°C, максимум – 100°C)

- Этот режим позволяет сохранять ваши продукты в горячем состоянии при помощи нижнего и верхнего элементов, обеспечивающих равномерное нагревание и циркуляцию воздуха
- Рекомендуется для поднятия теста для хлеба, сдобных булочек, эльзасских пирогов ... При этом температура не должна превышать 40°C (согревание тарелок, размораживание продуктов)



ГРИЛЬ + (ВЕРТЕЛ в зависимости от модели)

- Приготовление происходит при помощи верхнего элемента.
- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Блюда из домашней птицы и мясо остаются сочными и приобретают хрустящую аппетитную корочку со всех сторон.
- Вертел продолжает работать до момента открывания дверцы.
- Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.
- Рекомендуется для приготовления **домашней птицы, жарки мяса на вертеле**, приготовления **бараньих окороков и говяжьих рёбер**. А большие **куски рыбы**, приготовленные в этом режиме, будут просто таять во рту.

****Последовательность (и), использованная(ые) для написания энергетических данных на этикетке, утверждена европейской нормой EN 50304 и Европейской Директивой 2002/40/CE.***

● ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

- Ваш духовой шкаф очищается путём распада загрязнений, вызванных брызгами или переливом продуктов через края посуды под действием высокой температуры.
 - Дым, образующийся при этом, уничтожается при прохождении через катализатор.
- Для проведения очистки не следует ждать, когда духовой шкаф сильно загрязнится.

В каких случаях нужно прибегать к пиролизической очистке?

- В случае появления дыма на этапе предварительного разогрева духового шкафа или его большого количества во время приготовления пищи.
 - В случае если в остывшем духовом шкафу остаются неприятные запахи после приготовления различных продуктов (баранина, рыба, жаркое на гриле....).
- Нет необходимости проводить пиролизическую очистку после каждого приготовления. Её необходимо производить в том случае, когда это требуется при определенной степени загрязнения.
- В Вашем духовом шкафу существуют два цикла пиролизической очистки:
 - экономный цикл длительностью 1 час 30 минут (с учётом времени охлаждения духового шкафа, этот цикл длится 2 часа). Потребление энергии при этом на 25% меньше, чем при стандартном цикле пиролизической очистки. Регулярно прибегая к пиролизической очистке вашего прибора (после 2-3 циклов приготовления мяса) вы обеспечите его чистоту.
 - стандартный цикл длительностью 2 часа (с учётом времени охлаждения духового шкафа, этот цикл длится 2 часа 30 минут) гарантирует эффективную очистку сильно загрязнённой внутренней поверхности вашего прибора.
 - В целях безопасности дверца духового шкафа блокируется, как только температура внутри прибора превышает температурный уровень приготовления блюд. Поэтому невозможно открыть дверцу, даже если установить переключатель в положение 0.

Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения невысок	Бисквиты, овощи, выпечка, запеканки, суфле....	Блюда, при приготовлении которых не образуются брызги: нет необходимости в пиролизической очистке.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения высок	Мясо, рыба (на противне), фаршированные овощи.	Пиролизическая очистка может проводиться после каждых 3 циклов приготовления пищи.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения очень высок	Крупные куски мяса на вертеле.	Пиролизическую очистку можно проводить каждый раз при высокой степени загрязнения.

● ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Внимание

Перед началом пиролизической очистки выньте из духового шкафа все принадлежности, включая кастрюли.



Если в духовом шкафу присутствуют остатки продуктов, образовавшихся при переливе через края посуды, удалите их, чтобы избежать воспламенения или чрезмерного образования дыма.

При пиролизической очистке поверхность прибора нагревается больше, чем при обычном его использовании. Ограничьте допуск детей к духовому шкафу.

Не покрывайте внутреннюю поверхность духового шкафа алюминиевой фольгой во избежание сильного её загрязнения. Это может привести к перегреву прибора и повреждению эмали, которой покрыта внутренняя его часть.



● БЕЗОТЛАГАТЕЛЬНАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА


Убедитесь в том, что на программирующем устройстве отображается время суток, и дисплей не мигает.

Установите переключатель режимов в положение  «Пиролиз» или в положение  «Пиролиз ECO» (рис. 1).


Время невозможности использования духового шкафа составляет 2 ч 30 мин (2 часа пиролиз + 30 минут охлаждение) при стандартном цикле пиролиза или 2 часа (1ч 30 мин. пиролиз + 30 минут охлаждение) при экономном цикле пиролиза (эта продолжительность не изменяется). В этот период включено время охлаждения прибора до момента разблокирования дверцы.

На дисплее отображается время, когда будет возможно дальнейшее использование духового шкафа (рис.2).

Символ  на дисплее указывает на то, что прибор находится в процессе пиролиза.  - что прибор находится в процессе пиролиза ECO.

В процессе пиролиза на дисплее появляется символ , свидетельствующий о том, что дверца прибора заблокирована (рис.3).

По окончании цикла пиролиза на дисплее высвечивается время, когда будет возможно дальнейшее использование духового шкафа (см. рис. 2).

Когда с дисплея пропадает символ , дверцу можно открывать.

Верните переключатель режимов в положение 0 (рис. 4).

Когда духовой шкаф остынет, воспользуйтесь влажной тряпочкой, чтобы убрать белый пепел. Теперь ваш духовой шкаф опять готов к использованию для приготовления блюд по вашему выбору.

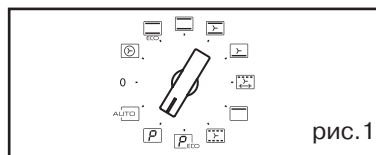


рис.1

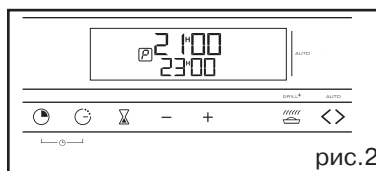


рис.2

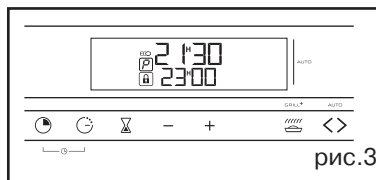


рис.3

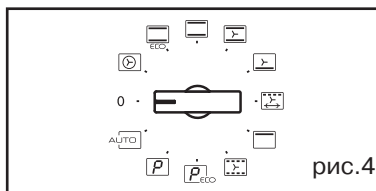


рис.4



Внимание


Прежде чем начать пиролитическую очистку выньте из духового шкафа посуду и удалите остатки продуктов, которые могли там остаться.



Внимание

Не вешайте на дверцу прибора бельё или тряпки.

• ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА С ОТЛОЖЕННЫМ НАЧАЛОМ

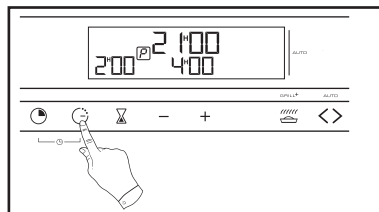
Следуйте инструкциям, приведенным в параграфе «безотлагательная пиролизическая очистка», затем нажмите кнопку . Начинает мигать индикатор окончания времени приготовления, указывая на то, что можно приступить к настройке.

Воспользуйтесь кнопками + или -, чтобы настроить желаемое время окончания цикла пиролиза.

Пример: окончание пиролиза 4 часа.

После этих действий запуск процесса пиролиза откладывается на столько, чтобы он окончился к 4 часам.

По окончании пиролиза установите переключатель в положение 0.



• ПРЕИМУЩЕСТВО И ПРИНЦИП (АВТО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

С функцией  вам больше не нужно выбирать температуру и устанавливать время приготовления блюда.

Эти два параметра автоматически вычисляются вашим духовым шкафом для оптимального приготовления блюда.


Режим приготовления  состоит из 2 этапов:

1) Первый этап – регистрация данных. Духовка, при помощи электронных датчиков, регистрирует данные приготовления вашего блюда.

Этот этап обозначается символом  , мигающим в правой области дисплея:

Этот этап может длиться от 5 до 40 минут в зависимости от выбранного способа приготовления.

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ НА ПЕРВОМ ЭТАПЕ, чтобы не исказить регистрируемые данные.

2) Второй этап – расчёт. Духовка определяет необходимое для приготовления блюда время. Символ  перестает мигать и горит стабильно. Прибор показывает время, оставшееся до окончания приготовления блюда, а также действительное время окончания приготовления. Вы можете открыть дверцу, если хотите сбрызнуть блюдо (перемешать или перевернуть...).

3) По окончании процесса приготовления раздаётся серия звуковых сигналов.

• СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

А) Немедленное приготовление:


Установите переключатель режимов приготовления в положение  .

С помощью кнопки  выберите блюдо.

Поставьте его на уровне, указанном на дисплее. Закройте дверцу. Начинается процесс приготовления. Мигающий символ на дисплее означает, что идёт сбор данных. Затем на дисплее высвечивается предлагаемое духовкой время для приготовления блюда. По окончании процесса приготовления раздаётся серия звуковых сигналов.

В) Отложенное начало приготовления:

Установите переключатель режимов приготовления в положение  .

С помощью кнопки  выберите блюдо. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.

Установите переключатель режимов в положение  .

Нажимая кнопки + или – установите желаемое время окончания приготовления блюда.


Например: окончание приготовления 13 ч 00 мин.

После осуществления этих действий начало процесса приготовления откладывается.



Время окончания приготовления подсчитывается на основании среднего базового времени.

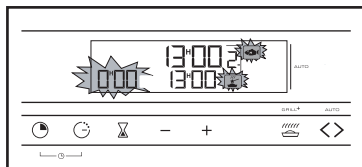
Также как и при немедленном приготовлении, это время будет оптимизировано в процессе приготовления блюда и может изменяться на несколько минут (в сторону + или -) по отношению к изначально установленному времени.

• СОВЕТЫ

Как только символ  прекращает мигать, Вы можете свободно открывать дверцу духового шкафа.

Если вы всё же открыли дверцу, при мигающем символе, раздаётся предупредительный звуковой сигнал и обозначения блюд мигают.

Приготовление в режиме  должно начинаться ПРИ ХОЛОДНОМ ДУХОВОМ ШКАФУ. Следует дождаться полного охлаждения духового шкафа, прежде чем приступить к следующему процессу приготовления в том же режиме (в противном случае на дисплее будут мигать индикаторы времени приготовления, , обозначения блюд и будут раздаваться звуковые сигналы, мешающие вам начать приготовление).



/ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ ПРИБОРА

ВЫ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Раздаются звуковые сигналы, и мигает символ AUTO СООК	<ul style="list-style-type: none"> - Вы открыли дверцу на этапе регистрации данных: программа отменена - Духовой шкаф нагрелся 	<p>→ Дайте духовому шкафу остыть и приступайте к приготовлению блюда.</p>



РЫБА

- Несколько рыбин вместе (дорада, мерлуза...) или по отдельности (форель, скумбрия) со специями и белым вином, жаркое из рыбы

Советы:

- воспользуйтесь этим режимом при приготовлении рыбы целиком на противне (рыба, жаренная на гриле или приготовленная в промасленной бумаге, требует предварительного разогрева духового шкафа)



ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- Жаркое из говядины (с кровью)

Советы:

- если вы предпочитаете хорошо прожаренное мясо, вам следует воспользоваться традиционным режимом приготовления.

- выньте мясо из холодильника минимум за 1 час до начала приготовления (см. советы по приготовлению на следующей странице). Максимально обрежьте сало, положите мясо в керамическую посуду, добавьте чуть воды и кофейную ложечку растительного масла. Солите мясо только в конце приготовления.



ПИЦЦА

- пицца - полуфабрикат

- пицца из готового теста

- пицца из теста, приготовленного в домашних условиях

- замороженная пицца (сырные рулеты, лепёшки в коробке)

СОВЕТЫ:

- положите пиццу на решётку, чтобы получить хрустящее тесто

- положите пиццу на эмалированный противень, чтобы получить влажное тесто



ЦЫПЛЁНОК

- цыпленка весом от 1 кг до 1,800 кг

- утка, цесарка...

СОВЕТЫ:

- приготовление на вертеле: не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень духовки

- приготовление в керамической посуде: во избежание разбрызгивания жира.

- наколите кожу птицы, чтобы избежать разбрызгивания жира.



ПИРОГИ

- Свежие пироги

- Замороженные пироги

- Запеканки

- Сырые слоёные пирожки с замороженным мясом

СОВЕТЫ:

- пользуйтесь алюминиевыми формами с антипригарным покрытием. Тогда тесто снизу будет хрустящим

- покупные пироги и замороженные запеканки: удалите алюминиевый контейнер, прежде чем ставить блюдо на решётку



ОВОЩИ

-помидоры, фаршированный перец

- лазанья (свежая или замороженная)

- картофельная запеканка с мясом, треска по-провансальски, блюда на основе из теста, посыпанные сыром...

СОВЕТЫ:

- Правильно подбирайте посуду для ваших блюд во избежание переливания сока через края.

РЫБА

Покупаемая вами рыба должна обладать лёгким приятным запахом морепродукта.

Рыба должна быть твёрдой и жесткой, проследите за тем, чтобы чешуя плотно прилегала к коже, глаза должны быть выпуклыми и ясными, а жабры – блестящими и влажными.

ГОВЯДИНА (МЯСО ВООБЩЕ)

Вынимайте мясо из холодильника заранее: перепад температур делает мясо жёстким. Таким образом, вы получите жареное мясо с корочкой снаружи, красное и горячее внутри. Не солите мясо перед приготовлением: соль впитывает кровь и высушивает мясо. Переворачивайте мясо с помощью лопатки: при прокалывании вытекает сок. Оставьте мясо после приготовления на 5-10 минут. Заверните его в алюминиевую фольгу и положите рядом с горячим духовым шкафом. Таким образом, кровь, устремившаяся наружу, отхлынет назад, и сделает ваше блюдо сочным.

Пользуйтесь керамической посудой: стекло способствует разбрызгиванию жира.

Не пользуйтесь для жарки эмалированным поддоном.

ПИЦЦА

Во избежание вытекания расплавленного сыра и томатного соуса на дно духового шкафа, можно положить лист пергаментной бумаги между решёткой и пиццей.

ЦЫПЛЁНОК

Соразмерно подбирайте посуду и птицу, чтобы не допустить подгорания жира.

ПИРОГИ/ЗАПЕКАНКИ

Избегайте пользоваться стеклянными и фарфоровыми формами: они слишком толстые, что увеличивает время приготовления блюда, и тесто снизу в них не будет хрустящим.

Если вы готовите фруктовый пирог, его дно может размокнуть. Добавьте в начинку несколько ложек манной крупы мелкого помола, толчёных сухарей, порошка из миндального ореха или тапиоку, которые в процессе приготовления впитают фруктовый сок.

При приготовлении пирогов с сырыми или замороженными овощами (перцем, шпинатом, брокколи, помидорами) советуем вам посыпать овощи одной столовой ложкой кукурузной крупы.

ОВОЩИ

Для приготовления более жирной запеканки из картофеля, советуем вам предварительно проварить порезанную кружочками картошку в молоке или молоке со сливками в течение 20 минут.

Для приготовления фаршированных помидоров: отрежьте верхушки помидоров, выньте мякоть, посолите помидоры внутри и поставьте их на решётку вверх дном, чтобы стёк сок.

РЫБА

Серая дорада с сухим сидром: 1 дорада весом 1,5 кг
 500 г парижских шампиньонов
 2 кислых яблока
 2 лука-шалота
 2 столовых ложки сметаны
 100 г сливочного масла
 1/2 литра сидра, соль, перец

Выпотрошите рыбу и очистите её от чешуи. Выложите тушку в блюдо, смазанное маслом на слой тонко порезанного лука-шалота и шампиньонов, нарезанных ломтиками. Добавьте сидр, соль, перец и несколько шариков масла. Поставьте блюдо в духовой шкаф. Картофель тщательно помойте, обсушите, разрежьте на четвертинки и обжарьте в сливочном масле. Когда всё будет готово, выложите рыбу на тёплое блюдо, процедите сок и влейте его в сметану.

Перемешайте сметану с соком. Подавайте рыбу с соусом, картофелем и грибами.

ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ. Варианты соусов к мясу**Соус из Сотерна (сорт белого вина) с порезанной петрушкой и рокфором**

Припустите 2 столовых ложки резаного лука-шалота в сливочном масле

Добавьте 10 сантлитров Сотерна и дайте испариться лишней влаге.

Добавьте 100 г рокфора и осторожно перемешайте

Добавьте 20 сантлитров сливок, соль, перец. Дайте соусу покипеть.

Коньячный соус с розовым перцем

Припустите 2 столовых ложки резаного лука-шалота.

Добавьте 15 сантлитров красного вина и дайте испариться лишней влаге.

Добавьте один желток, 1 ложку кетчупа, 200 г сливочного масла, соль, перец.

Помешивая, влейте 3 ложки коньяка и 1 кофейную ложечку измельчённых зёрен розового перца

Фруктовый соус с грушей и кресс-салатом

Сварите 1 грушу в белом вине. Выньте и измельчите в блендере.

Ошпарьте кипятком 1/2 пучка кресс-салата, обсушите и порубите.

Обжарьте 1 столовую ложку резаного лука-шалота в сливочном масле.

Влейте вино, оставшееся от груши, и дайте испариться лишней влаге.

Добавьте грушу, кресс-салат и 20 сантлитров жидких сливок.

Посолите, поперчите и дайте немного покипеть на слабом огне.

Поставьте блюдо в духовой шкаф. Картофель тщательно помойте, обсушите, разрежьте на четвертинки и обжарьте в сливочном масле. Когда всё будет готово, выложите рыбу на тёплое блюдо, процедите сок и влейте его в сметану.

Перемешайте сметану с соком. Подавайте рыбу с соусом, картофелем и грибами.

ПИЦЦА

основа: 1 основа для пиццы

• С овощами: 6 столовых ложек томатного соуса + 100г нарезанных кубиками кабачков + 50 г нарезанного кубиками перца + 50г нарезанных кружочками баклажанов + 2 небольших нарезанных кружочками помидора + 50 г тёртого швейцарского сыра + душица + соль + перец.

• С рокфором и копчёной грудинкой: 6 столовых ложек томатного соуса + 100г грудинки + 100г рокфора нарезанного кубиками + 50г грецких орехов + 60г тёртого швейцарского сыра

• С сосисками и творогом: 200г измельчённого творога выложите на тесто + 4 сосиски, порезанные кружочками + 150 г тонких ломтиков ветчины + 5 оливок + 50г тёртого швейцарского сыра + душица + соль + перец

ЦЫПЛЁНОК

Нафаршируйте тушку большим пучком свежего эстрагона или натрите её смесью из 6 зубчиков измельчённого чеснока с горсточкой крупной соли и нескольких зёрен перца.

ПИРОГИ/ЗАПЕКАНКИ

алюминиевая форма с антипригарным покрытием диаметром 30 см

Пирог из слоёного теста пралине с яблоками:

Разверните 1 упаковку слоёного теста и наколите его вилкой
Доведите до кипения 200 мл сливок со стручком ванили
Взбейте 2 яйца с 30 г сахара и добавьте охлаждённые сливки
Смешайте 2 нарезанных кубиками яблока с 70 г сахарного сиропа.
Выложите на тесто крем + яблоки. Поставьте в духовку.

ЗАПЕКАНКИ: посуда: 1 алюминиевая форма диаметром 27-30 см

1 упаковка готового песочного теста
Взбейте 3 яйца с 50 миллилитрами сметаны
Добавьте соль, перец, мускатный орех

Начинки:

200г предварительно обжаренного сала
или 1 кг варёного эндивия + 200 г тёртого сыра гауда
или 200г брокколи + 100г сала + 50г сыра с плесенью
или 200г лосося + 100г измельчённого варёного шпината

ОВОЩИ

Помидоры, фаршированные горячим козьим сыром

8 помидоров
300г свежего козьего сыра
4 столовых ложки оливкового масла
1 маленький пучок ароматных трав (резанец или базилик)
соль, перец

Помойте помидоры, срежьте верхушку и осторожно выньте мякоть.

Переверните их вверх дном, чтобы дать соку стечь.

Разомните вилкой сыр, добавьте оливковое масло, измельчённые травы, соль, перец.

Нафаршируйте помидоры сыром и накройте срезанными верхушками. Выложите помидоры на блюдо и поставьте в духовой шкаф. Подавать горячими на блюде, покрытом зелёным салатом.

1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Рекомендации по технике безопасности	26
• Охрана окружающей среды	27
2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Выбор места расположения	28
• Встраивание	28
• Подключение к электросети	29
• Замена кабеля питания	29
3 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Принадлежности	31
4 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Очистка внешних поверхностей	34
• Очистка дверцы	34
• Духовой шкаф с каталитической эмалью	36
• Замена каталитических стенок	
Демонтаж боковых направляющих для противней	36
• Что такое пиролизическая очистка	37
• В каких случаях необходимо проводить пиролизическую очистку	37
5 / РЕГУЛИРОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Замена лампы в духовом шкафу	38
6 / ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕИСПРАВНОСТЯХ В РАБОТЕ	39
7 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	40

**ВАЖНО!**

Храните настоящее руководство пользователя вместе с электроприбором. При продаже или передаче прибора другому лицу убедитесь, что к нему приложена инструкция по установке. Просим вас ознакомиться с нашими рекомендациями перед установкой и началом использования электроприбора. Они были составлены для того, чтобы обеспечить вашу безопасность и безопасность других людей.

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот электробытовой прибор разработан для использования частными лицами в домашних условиях. Он предназначен исключительно для приготовления блюд из пищевых продуктов. Этот духовой шкаф не содержит элементов из асбеста.

- Не позволяйте детям играть с электроприбором.

- Сразу же распакуйте или потребуйте распаковать доставленный вам электроприбор. Осмотрите его снаружи. Если у вас есть замечания, изложите их в письменной форме на бланке документа о доставке и оставьте один его экземпляр у себя.

- Ваш электроприбор предназначен для обычного использования в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях, а также в других целях, для которых он не предназначен.

- Не изменяйте и не пытайтесь изменить характеристики прибора. Это может представлять опасность для вас.

- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** во время работы открытые части электроприбора нагреваются. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

- Никогда не тяните электроприбор за ручку дверцы.

- Перед первым использованием прогрейте незагруженный духовой шкаф в течение, примерно, 15 минут. Убедитесь, что духовой шкаф достаточно хорошо вентилируется. Возможно выделение специфического запаха или небольшого количества дыма. Это нормально.

- **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** во время работы гриля открытые части электроприбора нагреваются. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

- Во время работы прибор нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа.

- Для того чтобы ставить или вынимать блюда из духового шкафа используйте термические кухонные перчатки, а также не прикасайтесь руками к нагревательным элементам.

- Во время очистки открытые поверхности нагреваются больше, чем при обычном режиме работы. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

- Перед началом пиролизической очистки духового шкафа, выньте из него посуду и удалите наиболее крупные загрязнения. Во время пиролизической очистки открытые поверхности нагреваются больше, чем при обычном режиме работы. Не позволяйте детям подходить близко к прибору.

- После окончания процесса приготовления не следует брать посуду из духового шкафа незащищёнными руками (гриль, вертел и т.д.).

- Не допускайте непосредственного контакта фольги с дном духового шкафа (см. раздел «Описание вашего духового шкафа»), в противном случае будет накапливаться дополнительное тепло, что может повредить эмаль.

- Не ставьте тяжёлые предметы на открытую дверцу духового шкафа, не позволяйте детям забираться или садиться на неё.

- Любые операции по очистке внутренней поверхности проводите при выключенном духовом шкафу.

- Этот электроприбор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, за исключением случаев, когда они пользуются прибором под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или были предварительно проинструктированы этим лицом о правилах использования электроприбора.

- Помимо аксессуаров, поставляемых вместе с вашим духовым шкафом, пользуйтесь только противнями, устойчивыми к высоким температурам (в соответствии с инструкциями производителя).

- По окончании работы духового шкафа убедитесь, что все элементы управления находятся в положении «выключено».
- Не используйте духовой шкаф для хранения продуктов или каких-либо, используемых вами, принадлежностей.
- Не используйте паровые устройства или установки высокого давления для очистки прибора (требование относительно правил безопасности при работе с электроприборами).
- **(В зависимости от модели)** Для обеспечения вашей безопасности духовой шкаф снабжён функцией АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ, на случай, если по невнимательности вы забудете его выключить. После 23 час. 30 мин. непрерывной работы функция АС (Авто-Стоп) активируется и духовой шкаф выключается. Надпись «АС» или «Авто-Стоп» появляется на месте показателя текущего времени суток и в течение нескольких минут раздается прерывистый звуковой сигнал.

• ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Материалы, использованные для упаковки прибора, подлежат повторной переработке. Участвуя в их вторичном использовании путём помещения в специальные муниципальные мусорные контейнеры, вы вносите свой вклад в охрану окружающей среды.



- Ваш прибор содержит множество материалов, которые подлежат повторной переработке. В связи с этим, на нём проставлен настоящий логотип, указывающий на то, что в странах Европейского Союза по истечении срока использования, такие приборы не должны выбрасываться вместе с другими бытовыми отходами. Таким образом, повторная переработка, организованная производителем вашего прибора будет осуществляться в наилучших условиях, в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/СЕ об отходах электрического и электронного оборудования. Свяжитесь с вашей мэрией или дистрибьютором, чтобы узнать адреса ближайших к вашему месту жительства пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

- Благодарим за содействие в деле охраны окружающей среды.



Внимание!

Установка прибора должна производиться исключительно квалифицированными специалистами и монтажниками.

Этот электроприбор соответствует требованиям следующих Европейских Директив:

- Директива 2006/95/СЕ по низкому напряжению для нанесения маркировки СЕ.

- Директива 89/336/СЕЕ об электромагнитной совместимости, с изменениями, внесёнными Директивой 93/68/СЕЕ, для нанесения маркировки СЕ.

- Регламент СЕ № 1935/2004 о материалах и изделиях, контактирующих с пищевыми продуктами.

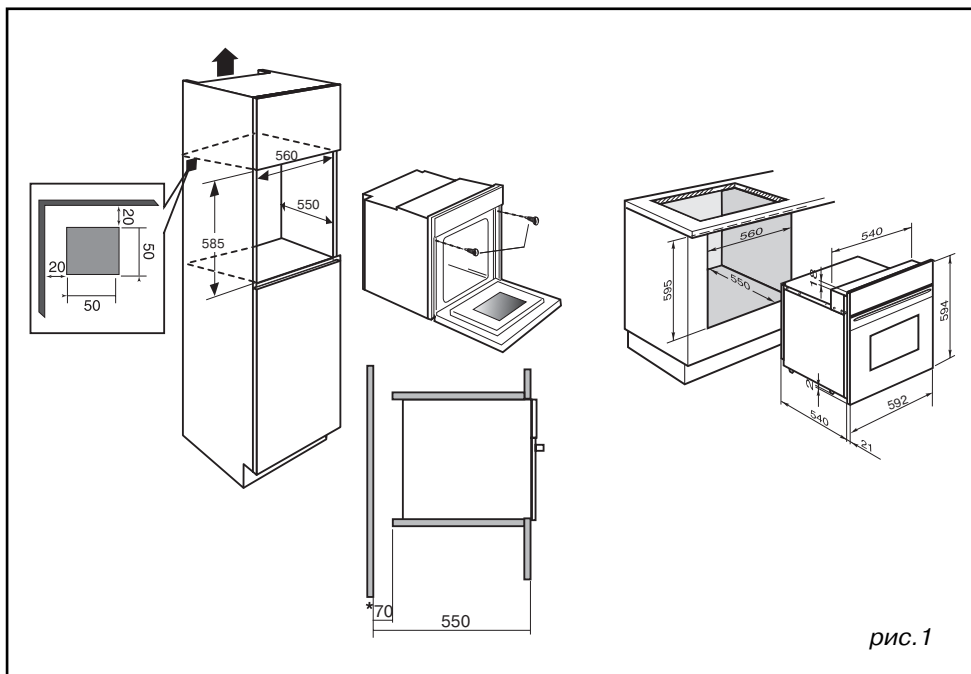


рис. 1

• ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ

На вышеприведённых схемах показаны размеры кухонного шкафа, в который можно встроить духовой шкаф.

Духовой шкаф можно установить, как под столешницей, так и внутри высокого шкафа (открытого или закрытого), имеющего подходящие для встраивания размеры (см. схему напротив).

Ваш духовой шкаф снабжён оптимизированной системой вентиляции для обеспечения наилучших результатов приготовления и высокого качества очистки, при соблюдении следующих условий:

- Отцентрируйте духовой шкаф таким образом, чтобы расстояние до стенок расположенной рядом мебели составляло не менее 5 мм.
- Материал или покрытие мебели, в которую встраивается духовой шкаф, должны быть устойчивыми к высоким температурам.
- Для большей устойчивости, прикрепите духовой шкаф к мебели двумя винтами через отверстия, предусмотренные для этого в боковых стойках (рис. 1).

• ВСТРАИВАНИЕ

Выполните следующие действия:

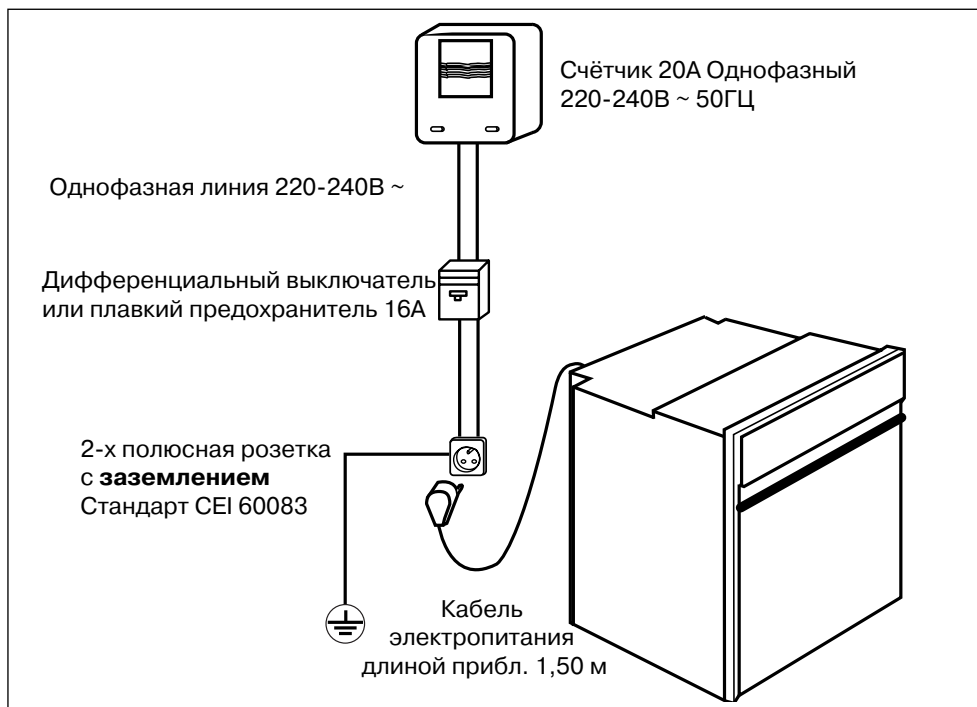
- 1) Удалите резиновые заглушки, для обеспечения доступа к отверстиям для фиксации.
- 2) Прodelайте отверстие в стенке мебели так, чтобы древесина не раскололась.
- 3) Закрепите духовой шкаф двумя винтами.
- 4) Установите резиновые заглушки на место (они, также, предназначены для амортизации при закрывании дверцы духового шкафа).

(*) если мебель открытая, то зазор между боковиной электроприбора и прилегающей стенкой должен быть максимум 70 мм.



Совет

Для того чтобы быть уверенным в том, что установка проведена правильно, обратитесь к специалисту по установке бытовой техники.



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Электрическая безопасность обеспечивается за счёт правильного подключения к электросети. При осуществлении установки и ухода прибор должен быть отключён от электросети, а плавкие предохранители отключены или сняты.

Подключение к сети производится до установки прибора в кухонной мебели.

Убедитесь что:

- электрооборудование обладает необходимой мощностью,
- линии электропитания в исправном состоянии,
- сечение проводов соответствует стандартам по установке электрооборудования.

При подключении духового шкафа используйте 3-х жильный стандартизированный кабель сечением 1,5 мм² (1ф + 1нейтраль + земля), соединённый с однофазной сетью 220-240В~ через стандартизованную розетку 1ф + 1нейтраль + земля CEI 60083 или всеполярный выключатель, в соответствии с правилами установки.

⚠ Внимание!

Заземляющий кабель (жёлто-зелёный) подключается к клемме прибора (⊕), его также следует подключить к выводу заземления прибора.

После установки необходимо обеспечить возможность отключения электроприбора от электросети.

Отключение от электросети можно обеспечить либо, установив розетку в доступном месте, либо, предусмотрев наличие выключателя при устройстве проводки, в соответствии с правилами установки.

Плавкий предохранитель сети должен быть рассчитан на 16 А.

Если кабель электропитания повреждён, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его службой послепродажного обслуживания или специалистами, имеющими соответствующую квалификацию.

**Внимание!**

Производитель не несёт ответственности в случае возникновения неисправностей из-за отсутствия заземления или его неправильного подсоединения.

Если для подключения электроприбора необходимо внести изменения в электропроводку в вашем жилом помещении, обратитесь к квалифицированному электрику.

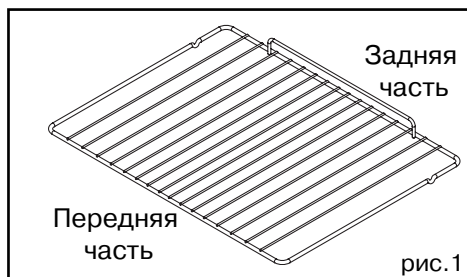
В случае обнаружения каких-либо неисправностей отключите духовой шкаф от сети электропитания и снимите плавкие предохранители с линии подключения.

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

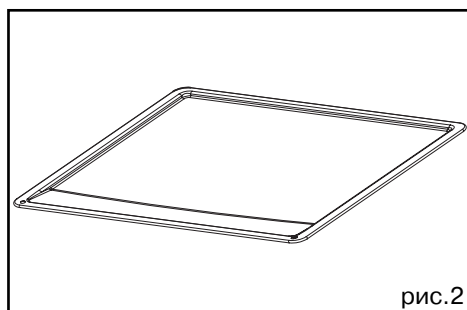
• Решётка для защиты от опрокидывания (рис. 1).

Используется в качестве опоры для посуды и форм с продуктами, предназначенными для запекания или жарки. Используется при жарке на гриле (устанавливается сверху).



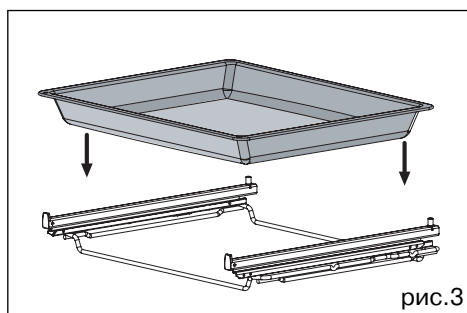
• Многофункциональный противень для стекания сока и жира (рис. 2).

Служит для приготовления пирогов и имеет загнутые края. Используется для приготовления выпечки, например для: пирожных с кремом, меренг, мадлен (печенье), выпечки из слоёного теста.



• Многофункциональный противень 45 мм. Система скользящего выдвижного механизма для полного выдвижения противня из духового шкафа (рис.3).

Благодаря новой системе скользящего выдвижного механизма, выполненного в виде опоры на рельсовых направляющих (полное выдвижение), имеется возможность максимально свободно и легко производить манипуляции с продуктами в ходе приготовления пищи, поскольку блюдо может быть очень бережно выдвинуто из духового шкафа. Противень может быть полностью выдвинут из духового шкафа, что обеспечивает полный доступ к нему. Более того, устойчивость механизма позволяет производить манипуляции с продуктами и обрабатывать их, полностью выдвинув из духового шкафа, что снижает риск получения ожогов. У вас появилась возможность намного легче доставать продукты из духового шкафа. В противень для стекания сока и жира, расположенный внизу духового шкафа,



стекает сок и жир при приготовлении жаркого. Если противень наполнить до половины водой, то его можно использовать для приготовления пищи на водяной бане. Не кладите мясо или птицу непосредственно на противень для стекания сока и жира. При приготовлении образуются брызги, загрязняющие стенки духового шкафа.

• **Многофункциональный противень 20 мм (рис. 4).**

Вставляется в направляющие для противней под решётку, в него стекают сок и жир от жарящихся блюд. Если противень наполнить до половины водой, то его можно использовать для приготовления пищи на водяной бане.

Не кладите на противень жаркое или мясо, поскольку это приводит к образованию большого количества брызг, попадающих на стенки.

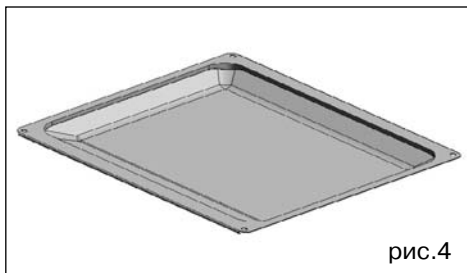


рис. 4

• **Многофункциональный противень 45 мм (рис. 5).**

Вставляется в направляющие для противней под решётку, в него стекают сок и жир от жарящихся блюд. Если противень наполнить до половины водой, то его можно использовать для приготовления пищи на водяной бане.

Не кладите на противень жаркое или мясо, поскольку это приводит к образованию большого количества брызг, попадающих на стенки.

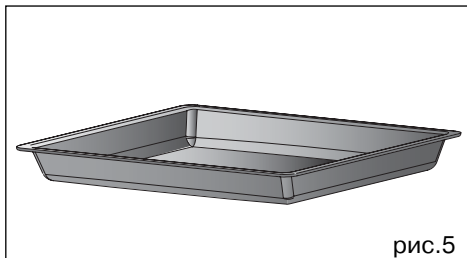


рис. 5

• **Глубокий многофункциональный противень 45 мм со специальной опорной решёткой для гриля (рис. 6).**

Служит для сбора сока и жира от жарящихся мяса или рыбы, размещённых непосредственно на решётке, при приготовлении в режиме «гриль» или «гриль с конвекцией».

Никогда не ставьте этот противень непосредственно на дно духового шкафа (во избежание повреждения эмали), за исключением случаев использования режима «гриль» (в этом режиме нижний нагревательный элемент не задействован).

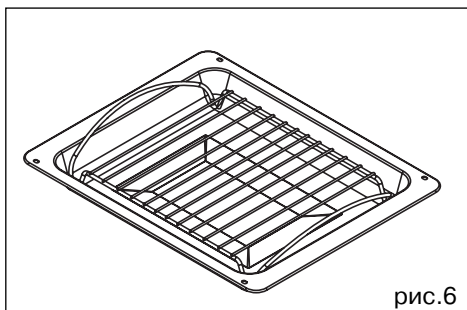


рис. 6

• **Выдвижной опорный каркас для противней (рис. 7).**

Благодаря этой системе вы можете полностью выдвинуть противень и получить лёгкий доступ к блюду во время приготовления.

Перед началом пиролитической очистки необходимо вынуть систему из духового шкафа.

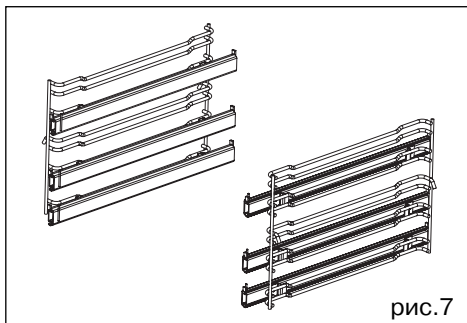


рис. 7

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели).

• Приспособление для вращения вертела.

Как пользоваться:

- установите многофункциональный противень для сбора сока и жира, образующихся при жарке, на первый уровень или на дно духового шкафа, если жарится продукт большого размера.

- вставьте в вертел одну из регулируемых вилок и насадите продукт; вставьте вторую вилку; отцентрируйте и закрепите при помощи винта обе вилки (рис. 1).

- вставьте вертел в держатель (рис. 2).
- слегка нажмите, чтобы зафиксировать конец вертела в квадратном хвостовике, расположенном на задней стенке рабочей камеры духового шкафа (рис. 3).

- открутите ручку вертела, чтобы закрыть дверцу духового шкафа. По окончании приготовления прикрутите ручку вертела, чтобы не обжечься, когда будете доставать жаркое.

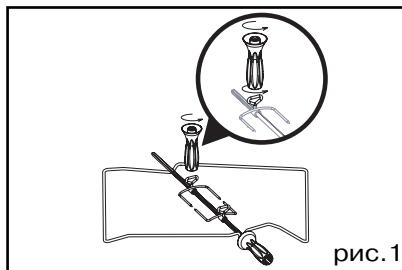


рис. 1

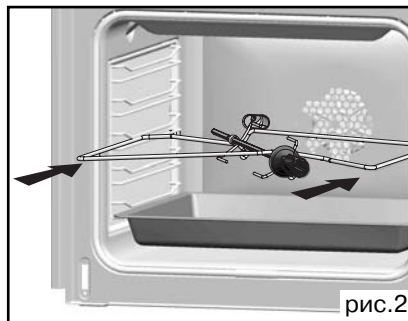


рис. 2

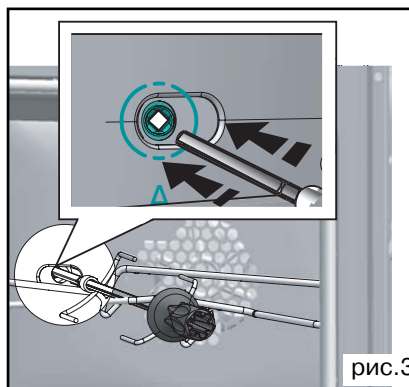


рис. 3

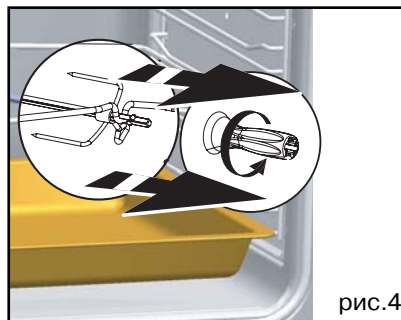


рис. 4

• ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ (в зависимости от модели).

Для очистки окна электронного программирующего устройства и дверцы духового шкафа пользуйтесь мягкой тряпочкой, смоченной средством для мытья стёкол.

Не используйте чистящие кремы или железные скребки.

Для защиты вашего прибора рекомендуем использовать продукцию для ухода за бытовой техникой Clearit.



**Опыт профессионалов
на службе потребителей**

Clearit предлагает вам профессиональные средства и решения для ежедневного ухода за электробытовыми и кухонными приборами.

Вы сможете найти их в продаже у своего местного дистрибьютора вместе с целым рядом сопутствующих товаров и расходных материалов.

• ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели).



Внимание!

Не используйте абразивные средства или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и вызвать появление трещин на стекле.



Внимание!

Прежде чем приступить к разборке дверцы, дайте прибору остыть.

• ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ.

- Полностью откройте дверцу и заблокируйте её при помощи двух красных ограничителей (рис. 1).

Они прилагаются к вашему прибору в пластиковом конверте.

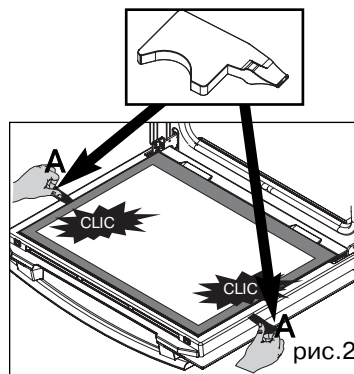
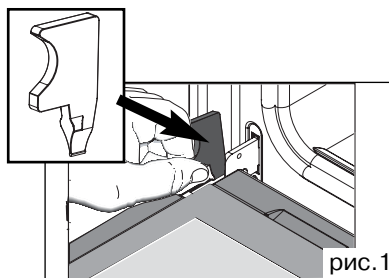
- Снимите первое стекло следующим способом:

Установите два других ограничителя красного цвета в положение **A**, специально предназначенное для этой цели. Приподнимите стекло при помощи этих рычагов и снимите его (рис. 2).

- Протрите стекло мягкой тряпочкой, смоченной средством для мытья посуды.

Не погружайте стекло в воду.

Не используйте чистящие кремы или железные скребки. Сполосните чистой водой и вытрите тряпочкой, не содержащей ворса.



- В случае необходимости можно снять внутренние стёкла дверцы духового шкафа. Этот комплекс состоит из одного или двух стёкол, в зависимости от модели, с резиновыми ограничителями черного цвета, расположенными по углам (рис. 4).

- После очистки установите 4 резиновых уголка на прежнее место, с учётом имеющихся на стекле обозначений:

верхняя левая сторона: L
верхняя правая сторона: R

Вставьте внутренние стёкла в дверцу так, чтобы отметки L и R примыкали к шарнирам дверцы.

- Если ваш духовой шкаф оснащен одним внутренним стеклом, то оно должно быть установлено как можно ближе к стеклу с зажимами.

- Закрепите последнее стекло так, чтобы надпись "PYROLYSE" была расположена по направлению к вам (рис.5).

- Не забудьте снять красные пластиковые ограничители.

Теперь вы снова можете пользоваться электроприбором.

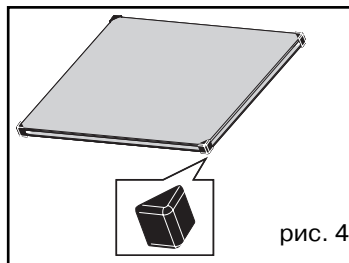


рис. 4

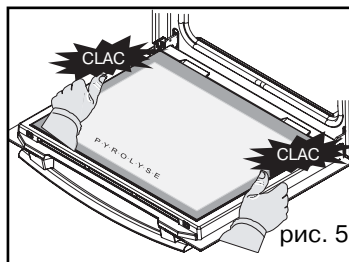


рис. 5



Внимание!

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стеклянной дверцы духового шкафа. Они могут поцарапать поверхность и вызвать появление трещин на стекле.

• ДУХОВОЙ ШКАФ С КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛЬЮ (с функцией самоочистки) (в зависимости от модели)

- Этот духовой шкаф оснащен корпусом со съёмными стенками, покрытыми специальной микропористой эмалью (каталитическая эмаль), обладающей способностью к самоочистке от жира. Образовывающиеся загрязнения попадают на стенки и распределяются по микропористой контактной поверхности, окисляются и постепенно исчезают. Самоочистка применяется для удаления подтёков от жира, но не подходит для удаления подтёков от сахара и продуктов на его основе. По этой причине на дно духового шкафа, в большей степени подверженное загрязнению от сахара, такое покрытие не наносится.

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не тереть стенки, покрытые каталитической эмалью, металлической щёткой, инструментами с острыми концами или режущими инструментами.
- Не пытаться чистить стенки корпуса бытовыми чистящими средствами.
- Во время жарки на гриле, температура стенок корпуса не всегда достаточна для удаления жирных загрязнений.

В этом случае, после завершения жарки, не выключайте духовой шкаф в течение 20-30 при максимальной температуре и в том же выбранном режиме.

Если внутри остались жирные пятна, то они исчезнут при следующей жарке.

• ЗАМЕНА КАТАЛИТИЧЕСКИХ СТенок – ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ (в зависимости от модели)

Перед началом демонтажа дайте электроприбору остыть и проконтролируйте, чтобы он был отключён от электропитания.



Внимание!

- При проведении любых операций по очистке внутренней поверхности, духовой шкаф должен быть выключен.

- Съёмные боковые рамы с навесными направляющими для противней:

Снимите навесные направляющие (схема В рис.2), приподняв и потянув их вперёд (схема А рис. 1). Потяните на себя весь навесной элемент, приподнимите, чтобы снять задний фиксатор (схема В рис. 1). Извлеките навесной элемент из 2-х отверстий (схема С рис.2) в каталитической стенке. Затем извлеките каталитическую стенку (схема А рис.2). Установите новые элементы (направляющие), выполнив действия в обратном порядке.

- Замена задней стенки

Полностью отвинтите винт (схема Е рис.2), расположенный в верхней части задней стенки (схема D рис.2). Наклоните стенку вперёд, чтобы вынуть. Установите новую стенку, выполнив действия в обратном порядке.

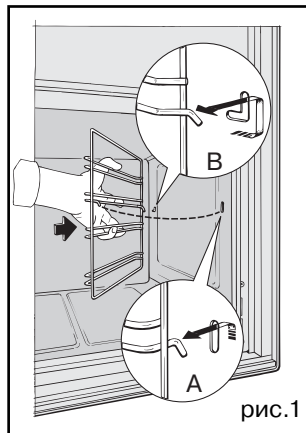


рис.1

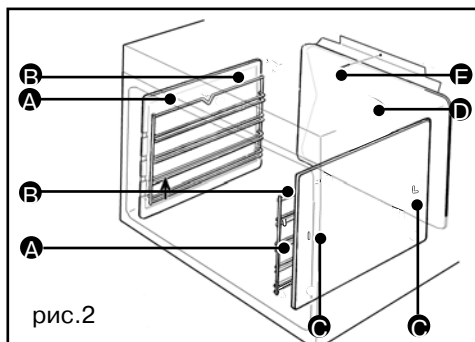


рис.2

• ЧТО ТАКОЕ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА (в зависимости от модели).



Внимание

Перед началом пиролитической очистки выньте из духового шкафа всю посуду и удалите наиболее крупные загрязнения.



Совет

Ваш духовой шкаф оснащён эмалированными навесными направляющими для противней: при проведении пиролитической очистки их можно оставить внутри.

- Пиролитическая очистка - это разогрев внутренней камеры духового шкафа до очень высокой температуры, что позволяет устранить все загрязнения или следы от вылившихся блюд. Выделяемые при этом дым и запах, уничтожаются при прохождении через катализатор.

- Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать её в случае сильного загрязнения.

- По соображениям безопасности очистка может быть начата только после автоматического блокирования дверцы. Пока температура внутри духового шкафа остаётся выше, чем температура приготовления, дверь открыть невозможно, даже если перевести клавишу «Выбор функции» в положение 0.

• В КАКИХ СЛУЧАЯХ НЕОБХОДИМО ПРОВОДИТЬ ПИРОЛИТИЧЕСКУЮ ОЧИСТКУ (в зависимости от модели)

В случае появления дыма на этапе предварительного разогрева духового шкафа или его большого количества во время приготовления пищи.

В случае если в остывшем духовом шкафу остаются неприятные запахи после приготовления различных продуктов (баранина, рыба, жаркое на гриле....).

Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения невысок	Бисквиты, овощи, выпечка, запеканки, суфле....	Блюда, при приготовлении которых не образуются брызги: Нет необходимости в пиролитической очистке.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения высок	Мясо, рыба (на противне), фаршированные овощи.	Пиролитическая очистка может проводиться после каждых 3 циклов приготовления пищи.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения очень высок	Крупные куски мяса на вертеле.	Пиролитическую очистку можно проводить каждый раз при высокой степени загрязнения.



Совет

Для проведения очистки не следует ждать, когда духовой шкаф сильно загрязнится.

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Прежде чем менять лампу, во избежание поражения электротоком, отключите духовой шкаф от источника питания и дайте прибору остыть.

К лампе можно получить доступ:

Через рабочую камеру духового шкафа.

Лампа расположена в верхней части внутренней камеры духового шкафа.

- Поверните стеклянный колпак влево (рис. 1).
- Выньте лампу.

Характеристики лампы:

- 15 Вт,
 - 220-240 В~,
 - 300 °С
 - винтовой цоколь E14.
- Замените лампу, затем установите на место стеклянный колпак и подключите духовой шкаф к источнику питания.



Совет

Для облегчения процесса замены, при откручивании стеклянного колпака и лампы пользуйтесь резиновыми перчатками.

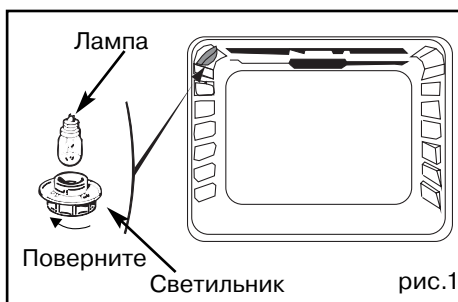


рис.1

Если Вы заметили какие-либо отклонения в работе прибора, это ещё не значит, что произошла поломка. **В любом случае, прочтите сначала следующие указания:**

ВЫ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО...	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ?
Духовой шкаф не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> - Духовой шкаф не подключён к электросети. - Плавкий предохранитель неисправен. - Выбранная температура слишком низкая. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Подключите духовой шкаф к электросети. ➡ Замените плавкий предохранитель и проверьте его мощность (16А). ➡ Установите более высокую температуру.
* Мигает знак «замочек».	<ul style="list-style-type: none"> - Неисправность в системе блокировки дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Не работает лампа в духовом шкафу.	<ul style="list-style-type: none"> - Лампа неисправна. - Духовой шкаф не подключён к электросети или неисправен плавкий предохранитель. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Замените лампу. ➡ Подключите духовой шкаф к электросети или замените плавкий предохранитель.
* Не работает функция пиролизической очистки.	<ul style="list-style-type: none"> - Плохо закрыта дверца. - Неисправность в системе запираания дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Проверьте, хорошо ли закрыта дверца. ➡ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Раздаётся прерывистый звуковой сигнал.	<ul style="list-style-type: none"> - В ходе приготовления пищи. - В конце приготовления пищи. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Духовой шкаф разогрелся до установленной температуры. ➡ Закончилось установленное время приготовления.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	<ul style="list-style-type: none"> - Вентилятор работает не более 1 часа после окончания приготовления пищи или если температура составляет более 125 °С. - Если через час не произошло отключение. 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ Откройте дверцу, чтобы ускорить охлаждение духового шкафа. ➡ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

*** Только для моделей с функцией пиролизической очистки.**



Внимание

- Ремонт духового шкафа должен проводить только квалифицированный специалист.

Ремонтные работы, выполненные не в соответствии с правилами, могут стать причиной угрозы безопасности пользователей.



Совет

В любом случае, если проведённое вами вмешательство не привело к желаемому результату, незамедлительно обращайтесь в службу послепродажного обслуживания.

• ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Техническое обслуживание прибора должно проводиться квалифицированным специалистом, имеющим разрешение на работу с товарами этой торговой марки.

При вызове специалиста укажите полные данные вашего прибора (модель, тип, серийный номер). Эти сведения указаны на заводской табличке (Рис. 1).

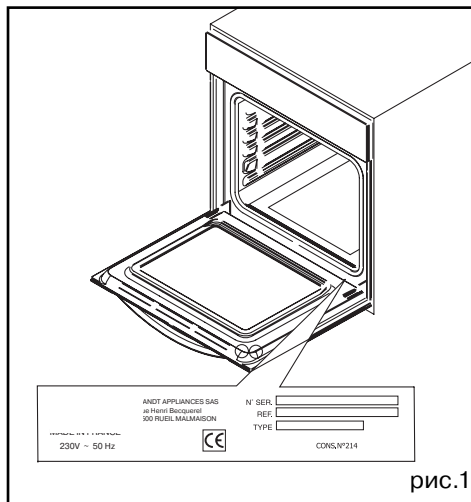


рис.1

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При техническом обслуживании требуйте использовать исключительно **сертифицированные оригинальные запасные части.**



• КАК С НАМИ СВЯЗАТЬСЯ

• **Для получения более полной информации обо всей продукции нашей торговой марки:**

информация, рекомендации, адреса торговых точек, послепродажное обслуживание.

• **Для непосредственной связи:**

Мы всегда готовы выслушать все ваши замечания, соображения, предложения, на которые ответим вам лично.

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00 ч до 18.00 ч

Звонки по России бесплатные.