

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф FP1061



Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

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

В этот прибор мы вложили все наши старания и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы добились того, чтобы он стал проще в эксплуатации.

В линейке товаров фирмы **BRANDT** представлен широкий выбор кухонных плит, микроволновых печей, варочных поверхностей, вытяжек, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок, 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 клиентами находится в вашем распоряжении и готова ответить на ваши вопросы и выслушать предложения (координаты приведены в конце настоящей брошюры).

Заходите на наш сайт www.brandt-russia.ru, где Вы найдёте весь перечень нашей продукции, а также другую полезную информацию.

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.

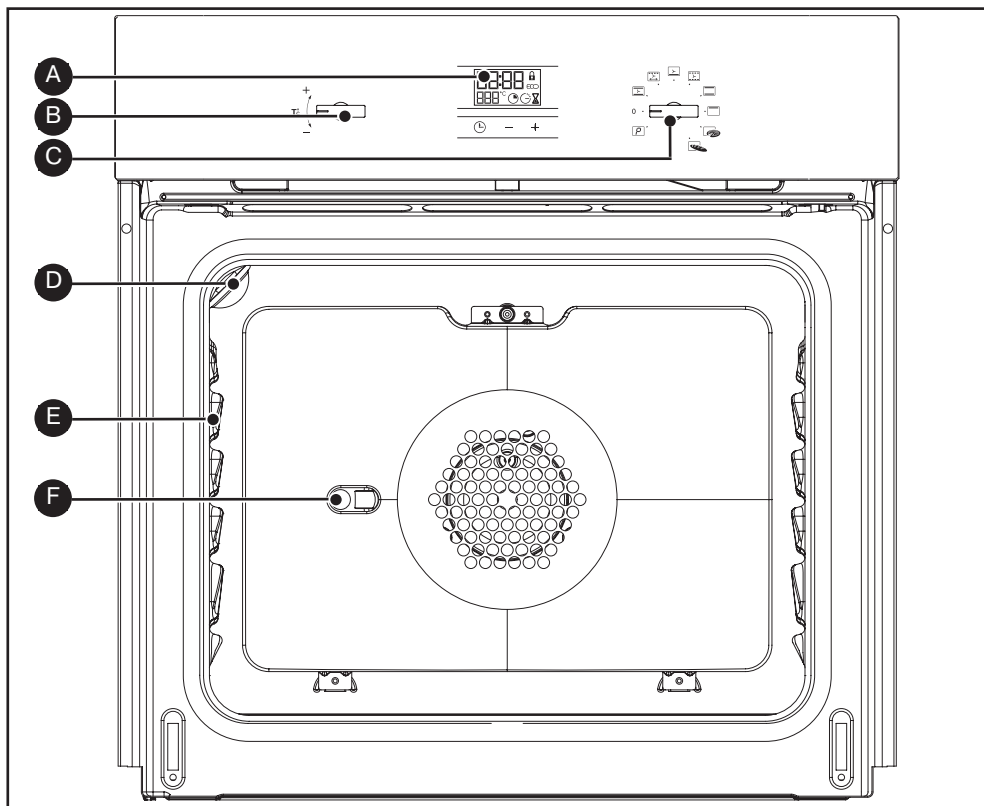


Важно:

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

| | |
|---|----|
| 1 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА | |
| • Ознакомление с вашим духовым шкафом | 04 |
| • Описание программирующего устройства | 05 |
| 2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА | |
| • Использование программирующего устройства | 06 |
| o Установка времени | 06 |
| o Изменение времени | 06 |
| o Мгновенное приготовление | 07 |
| o Запрограммированное приготовление | 08 |
| o Использование функции таймер | 10 |
| o Настройка яркости дисплея | 10 |
| 3 / РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ | 11 |
| 4 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗ | 13 |
| 5/ ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | |
| • Техническое обслуживание | 16 |
| • Связь с клиентами | 16 |

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



A Программирующее устройство

B Поворотный переключатель температуры

C Поворотный переключатель функций

D Лампа

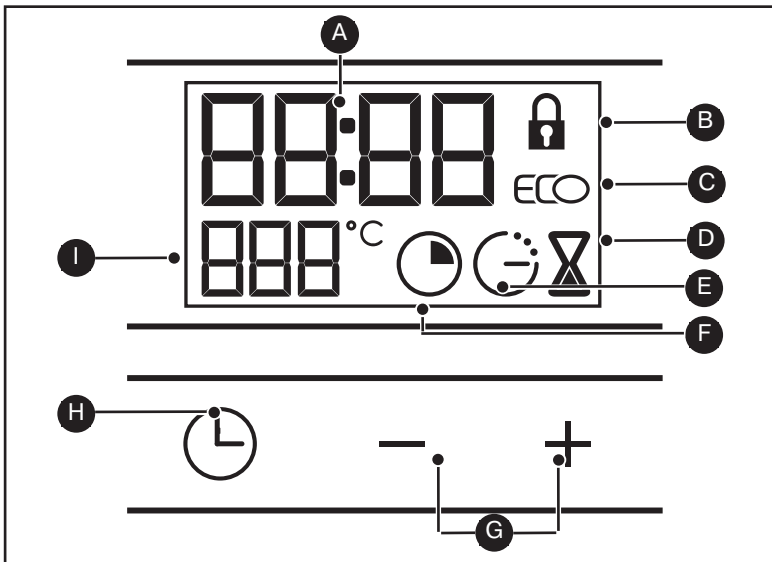
E Боковые направляющие

F Отверстие для вертела

Совет

Настоящее руководство по эксплуатации подходит к нескольким моделям. Детали и приспособления, описанные в настоящем руководстве, могут незначительно отличаться от деталей вашего прибора.

• **ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ**



- | | |
|--|--|
| A Дисплей часов и времени приготовления | F Индикатор времени приготовления |
| B Индикатор блокировки дверцы | G Кнопки регулировки времени |
| C Индикатор приготовления | H Кнопка выбора (времени приготовления и времени) |
| D в режиме ECO Индикатор таймера | I Дисплей температуры |
| E Индикатор времени окончания приготовления | |

• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА**

• **Установка времени**

- Когда включается электропитание

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

Установите время, нажимая кнопки + или - (удерживая палец на сенсорной кнопке, вы можете быстро прокручивать числа) (рис.2).

Например: 12:30.

Нажмите кнопку “⌚” для подтверждения. Дисплей перестает мигать.

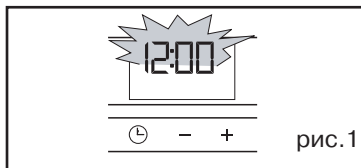


рис.1

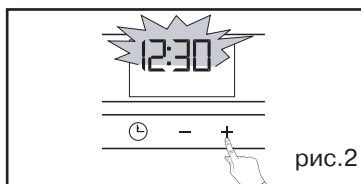


рис.2

- Для сброса времени на часах

Поворотный переключатель функций должен находиться в положении 0 (рис.1).

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку “⌚” в течение нескольких секунд, пока дисплей не начнет мигать (рис.2), затем отпустите. Прозвучит сигнал, сообщающий о том, что теперь можно изменить настройки.

Отрегулируйте время с помощью кнопок + и - (рис.3).

Нажмите кнопку “⌚” для подтверждения (рис.4).

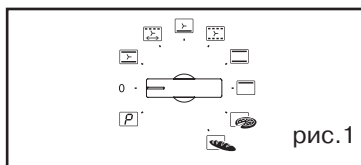


рис.1

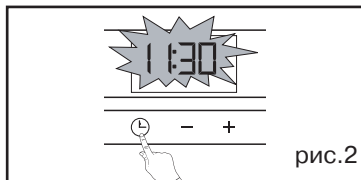


рис.2

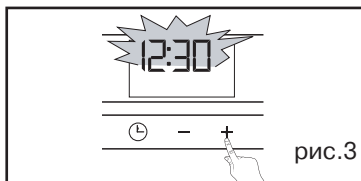


рис.3

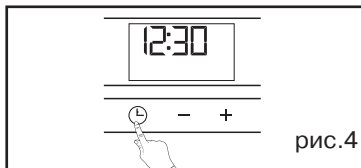


рис.4


⚠ Внимание
 Если не нажать “⌚” для подтверждения настройки, она будет принята автоматически через несколько секунд.

• Мгновенное приготовление

- Программирующее устройство должно отображать только время.

Оно не должно мигать (рис. 1).

Поверните поворотный переключатель функций в нужное положение.

Например: положение “” (рис.2).

Ваш духовой шкаф предлагает оптимальную температуру для выбранного режима приготовления.

Кроме того, вы можете отрегулировать температуру при помощи кнопок + или – (рис.3).

Например: температура 210 °C (рис.4).

Поместите ваше блюдо в духовой шкаф согласно рекомендациям в руководстве по приготовлению.

Духовой шкаф начнет нагреваться и на дисплее замигает значение температуры.

Прозвучит серия звуковых сигналов, когда духовой шкаф достигнет заданной температуры.

Дисплей перестанет мигать.

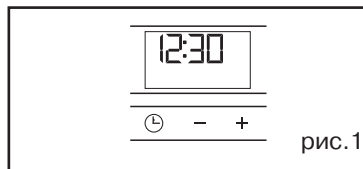


рис. 1

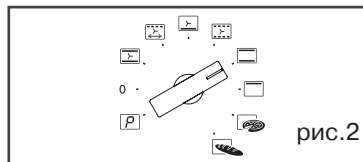


рис. 2

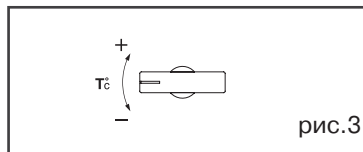


рис. 3

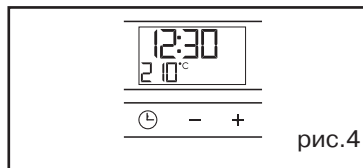


рис. 4



Внимание

После окончания цикла приготовления вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени, чтобы обеспечить надежную работу духового шкафа.



Внимание

Любое приготовление происходит при закрытой дверце духового шкафа.



Внимание

Не вешайте полотенца или тряпки на ручку духового шкафа.

• ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовление с мгновенным запуском и запрограммированной продолжительностью

- Выберите желаемый режим приготовления и отрегулируйте температуру (рис. 1).

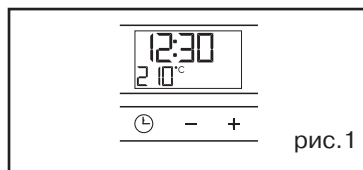


рис. 1

- Нажимайте кнопку "⌚", до тех пор, пока индикатор времени приготовления ⏱ не начнет мигать.

На дисплее мигает время 0:00, сообщая о том, что теперь можно настроить время (рис. 2).

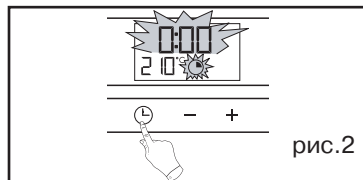


рис. 2

- Нажмите кнопки + или - для установки желаемого времени.

Например: время приготовления 30 минут (рис. 3).

Время приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд.

Дисплей времени приготовления перестает мигать.

Отсчет времени приготовления начинается сразу после его установки.

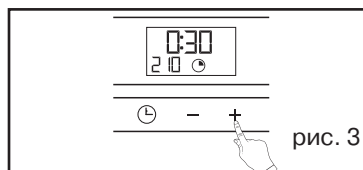


рис. 3

После выполнения этих трех действий духовой шкаф начинает нагреваться:

Прозвучит серия звуковых сигналов, когда духовой шкаф достигнет заданной температуры.

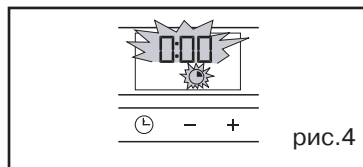


рис. 4

В конце приготовления (в конце запрограммированного времени)

- духовой шкаф выключается,

- индикатор времени приготовления и 0:00 начинают мигать (рис. 4),

- серия звуковых сигналов звучит в течение нескольких минут. Сигналы можно отключить нажатием любой кнопки.

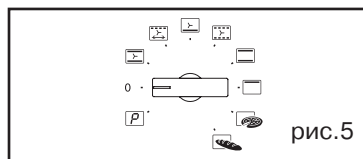


рис. 5

Если вернуть поворотный переключатель функций в положение 0, дисплей возвращается к отображению текущего времени (рис. 5).

• ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовление с отсрочкой запуска и выбранным временем окончания приготовления

Выполняйте те же действия, что и при программируемом приготовлении.

- После настройки времени приготовления нажмите кнопку “⌚”, пока не начнет мигать индикатор времени окончания приготовления “⌚”.

Дисплей мигает, указывая, что теперь вы можете отрегулировать настройки (рис. 1).

- Нажмите кнопки + или - для установки желаемого времени окончания приготовления.

Например: окончание приготовления в 13:10 (рис.2).

Время окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд или нажатием кнопки “⌚”.

Дисплей времени окончания приготовления перестает мигать.

После выполнения этих 3 действий нагревание духового шкафа откладывается настолько, чтобы приготовление закончилось в 13:10.

В конце приготовления (в конце запрограммированного времени)

- духовой шкаф выключается;
- индикатор времени приготовления и 0:00 начинают мигать (рис.3),
- серия звуковых сигналов звучит в течение нескольких минут. Сигналы можно отключить нажатием любой кнопки.

Если вернуть поворотный переключатель функций в положение 0, дисплей возвращается к отображению текущего времени (рис.4).

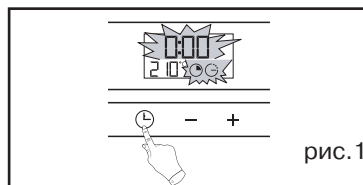


рис.1

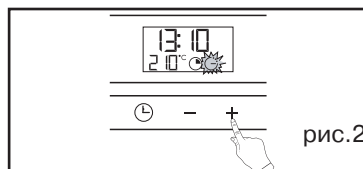


рис.2

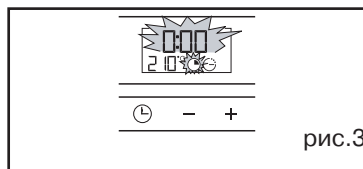


рис.3

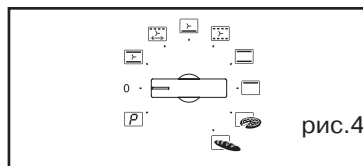


рис.4

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕР

- Программирующее устройство духового шкафа может быть использовано в качестве независимого таймера, который позволяет отсчитывать время без использования духового шкафа.

В этом случае дисплей таймера имеет приоритет над дисплеем часов.

- Нажмите и удерживайте кнопку “⌚” (рис.1), пока символ таймера не начнет мигать.

⌚ -> 0:00 и небольшие песочные часы мигают.

- Установите желаемое время, нажимая кнопки + или - (рис.2).

- Нажмите кнопку “⌚” для подтверждения или подождите несколько секунд.

Дисплей перестает мигать через несколько секунд и запускается таймер, отсчитывающий время в секундах.

По истечении времени таймер издает серию звуковых сигналов, чтобы уведомить вас. Сигналы можно отключить нажатием любой кнопки.

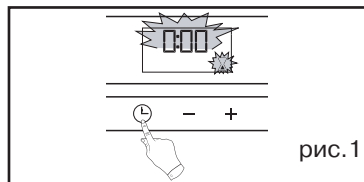


рис.1

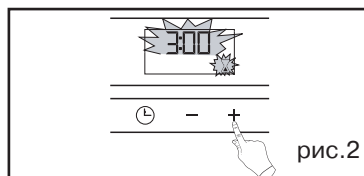


рис.2



Внимание

В любой момент можно изменить или отменить настройку таймера.

• НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

Вы можете настроить яркость вашего дисплея. Для этого:

- На программирующем устройстве настройте время на 0:10 и подтвердите настройку (рис.1).

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки + и - в течение 10 секунд, пока на дисплее не отобразится надпись “CO”. Теперь можно произвести настройку (рис.2).

- Настройте желаемую яркость, нажимая кнопки + или -.

После настройки желаемой яркости подождите несколько секунд и верните программирующее устройство к отображению текущего времени (рис.3).

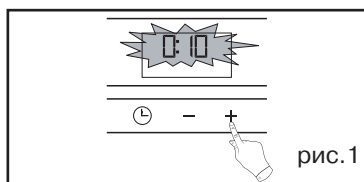


рис.1

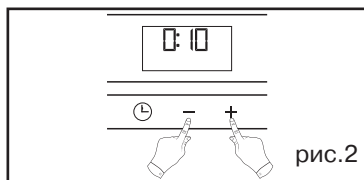


рис.2

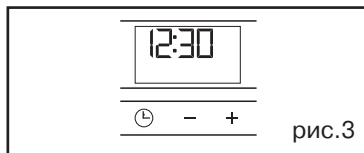


рис.3

*  **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ**

(рекомендуемая температура **200°C**, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и циркуляции воздуха.
- Быстрое повышение температуры. Некоторые блюда можно ставить в духовой шкаф, пока он еще холодный.
- Рекомендуется для приготовления **мяса, рыбы и овощей**, желательно в глиняной посуде.

 **ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ + ВЕРТЕЛ**

(рекомендуемая температура **200°C**, мин. 180°C, макс. 230°C)

- Приготовление происходит попеременно при помощи верхнего нагревательного элемента и циркуляции воздуха.
- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Блюда из домашней птицы и жаркое из мяса остаются сочными и приобретают хрустящую корочку со всех сторон.
- Вертел продолжает работать до окончания процесса приготовления или открывания дверцы.
- Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.
- Рекомендуется для приготовления **домашней птицы** или **жаркого** на вертеле, приготовления **бараньих окороков** и **говяжьих рёбер**. Приготовление рыбы в этом режиме позволит сохранить её сочность.

 **НАГРЕВАНИЕ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ**

(рекомендуемая температура **205°C**, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего нагревательного элемента, незначительного количества тепла от гриля для поджаривания циркуляции воздуха.
- Приготовление на нижнем уровне с равномерным нагреванием гриля снизу. Поместите решётку на нижний уровень духового шкафа.
- Рекомендовано для **влагосодержащих блюд** (пирогов, тортов с сочными фруктами...). Тесто будет хорошо пропекаться снизу. Рекомендуется для **блюд, поднимающихся** в процессе приготовления (**кексов, сдобных булочек, эльзасских пирогов...**), а также для **суфле**, без корочки сверху.

 **ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ / ПОДНЯТИЕ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА**

(рекомендуемая температура **80°C**, мин. 35°C, макс. 100°C).

- Приготовление происходит при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и циркуляции воздуха.
- Рекомендуется для поднятия **теста для хлеба, сдобных булочек, эльзасских пирогов** и т.п. При этом температура не должна превышать 40°C (согревание тарелок, размораживание продуктов).

** Последовательность (-и), используемая(-ые) для получения результатов, указанных в маркировке энергоэффективности в соответствии с европейским стандартом EN 50304 и в соответствии с Европейской Директивой 2002/40/ЕС.*

*  **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ЕСО)**

(рекомендуемая температура **200°C**, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов без циркуляции воздуха.
- Требуется предварительный разогрев до того как поместить блюдо в духовой шкаф.
- Рекомендуется для медленного деликатного приготовления: **нежной дичи...** Для сохранения сочности **жареного красного мяса**. Для варки в закрытой кастрюле блюд, которые сначала готовились на варочной поверхности (**петух в вине, рагу из дичи**).

 **ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ГРИЛЬ**

(рекомендуемая температура **275°C**, мин. 180°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего элемента без циркуляции воздуха.
- Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут. Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.
- Рекомендуется для жарки на гриле **котлет, сосисок, ломтиков хлеба, креветок**.

**ПИЦЦА**

(рекомендуемая температура **210°C**, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и циркуляции воздуха.
- Необходимо предварительно разогреть духовой шкаф. Выпекать пиццу на 3 уровне.

**ХЛЕБ**

(рекомендуемая температура **200°C**, мин. 35°C, макс. 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и циркуляции воздуха.
- Предварительно разогрейте духовой шкаф, разместите на дне огнеупорную емкость с водой, посадите форму с тестом на первый или второй уровень, в зависимости от размера выпекаемого хлеба.

** Последовательность (-и), используемая(-ые) для получения результатов, указанных в маркировке энергоэффективности в соответствии с европейским стандартом EN 50304 и в соответствии с Европейской Директивой 2002/40/ЕС.*

• ЗАПУСК ОЧИСТКИ

Чтобы воспользоваться уже накопленным в духовом шкафу теплом и сэкономить энергию:

Начните пиролиз после окончания процесса приготовления.

Выньте из духового шкафа все принадлежности и удалите остатки продуктов, которые могли остаться после перелива или выкипания в процессе приготовления.

Убедитесь в том, что на программирующем устройстве отображается время суток, и дисплей не мигает (рис. 1).

Установите переключатель режимов приготовления в положение **P** «Пиролиз» (рис. 2).

Время, на протяжении которого вы не сможете пользоваться вашим духовым шкафом, составляет 2 часа 30 минут (2 часа длится пиролиз и 30 минут - остывание). Длительность этого процесса изменить нельзя.

В этот период времени входит время остывания прибора до момента разблокирования дверцы.

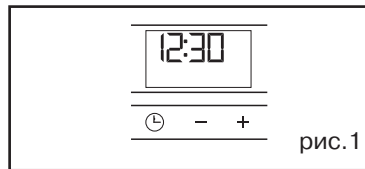


рис. 1

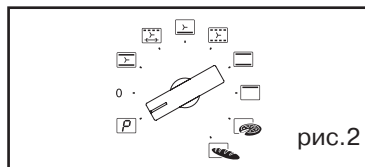


рис. 2

• ОКОНЧАНИЕ ОЧИСТКИ

Процесс пиролиза останавливается автоматически. После этого дверцу можно открыть.

По окончании пиролиза на дисплее отображается время 0:00.

Установите переключатель режимов в положение 0 (рис.3).

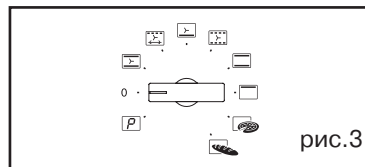


рис. 3

Если духовой шкаф остыл, воспользуйтесь влажной тряпкой, чтобы удалить белый пепел. Духовой шкаф чист и готов к дальнейшему использованию и приготовлению блюд по вашему выбору.

• ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



Внимание

- Перед началом пиролитической 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 пиролитической 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.

• 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).

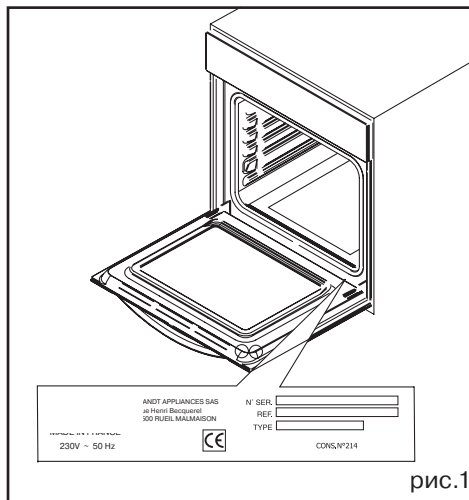


рис.1

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.

ПОДДЕРЖКА
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.

| | |
|---|----|
| 1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | |
| • Рекомендации по технике безопасности | 18 |
| • Охрана окружающей среды | 19 |
| 2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА | |
| • Выбор места расположения | 20 |
| • Встраивание | 20 |
| • Подключение к электросети | 21 |
| • Замена кабеля питания | 21 |
| 3 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА | |
| • Принадлежности | 23 |
| 4 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА | |
| • Очистка внешних поверхностей | 25 |
| • Очистка дверцы | 25 |
| • Духовой шкаф с каталитической эмалью | 27 |
| • Замена каталитических стенок | |
| Демонтаж боковых направляющих для противней | 27 |
| • Что такое пиролизическая очистка | 28 |
| • В каких случаях необходимо проводить пиролизическую очистку | 28 |
| 5 / РЕГУЛИРОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА | |
| • Замена лампы в духовом шкафу | 29 |
| 6 / ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕИСПРАВНОСТЯХ В РАБОТЕ | 30 |

**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 незащищенными 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 «АвтоСтоп» появляется на месте показателя текущего времени суток и в течение нескольких минут раздаётся 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.**

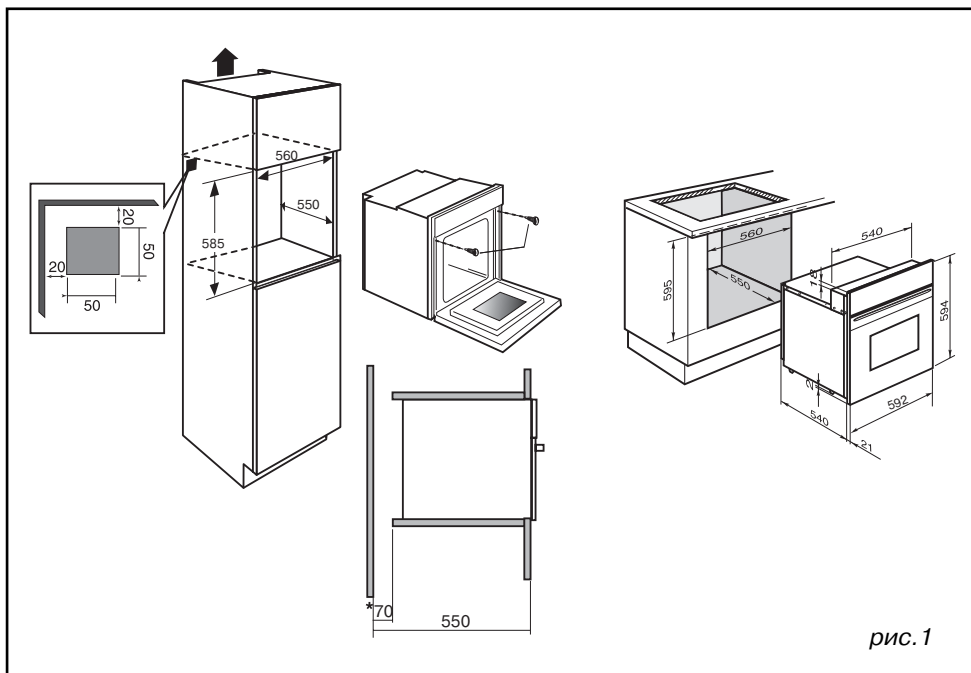


рис. 1

• 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:

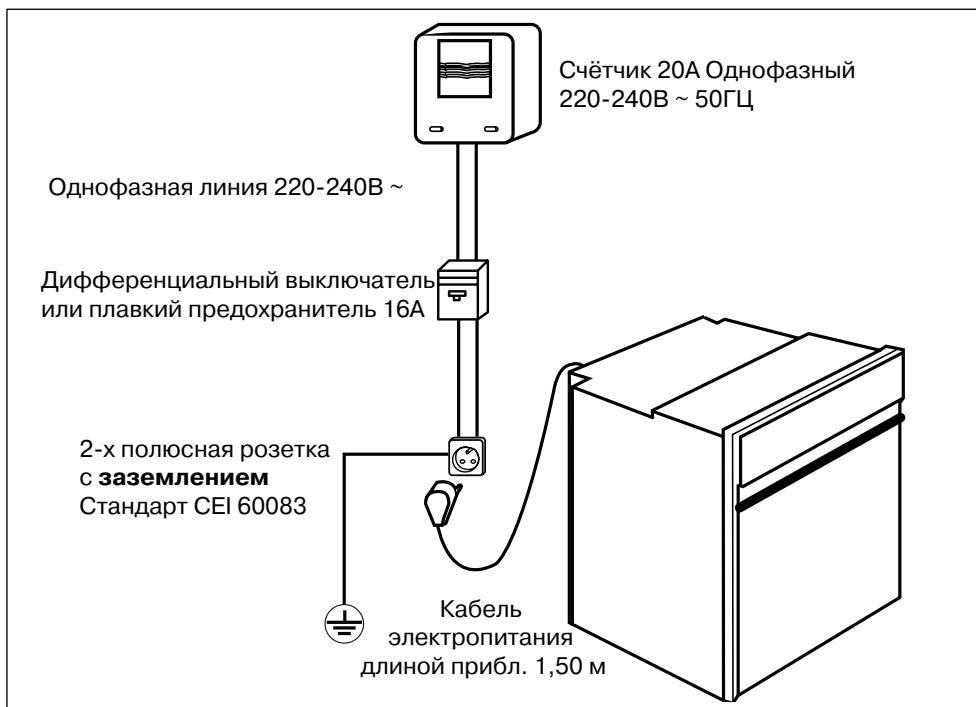
- 1) Удалите резиновые заглушки, для обеспечения доступа к отверстиям для фиксации.
- 2) Прodelайте отверстие в стенке мебели так, чтобы древесина не раскололась.
- 3) Закрепите духовой шкаф двумя винтами.
- 4) Установите резиновые заглушки на место (они, также, предназначены для амортизации при закрывании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

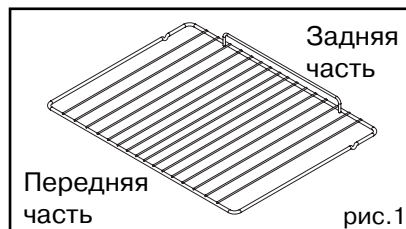
В случае обнаружения каких-либо неисправностей отключите духовой шкаф от сети электропитания и снимите плавкие предохранители с линии подключения.

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

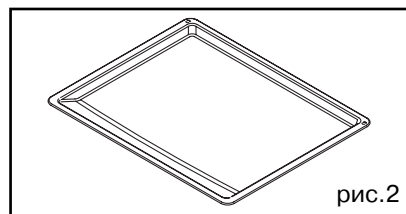
• Решётка с защитой от опрокидывания (рис. 1).

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



• Многофункциональный противень (рис. 2).

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



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.

• 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.

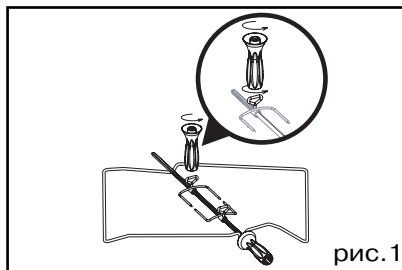


рис.1

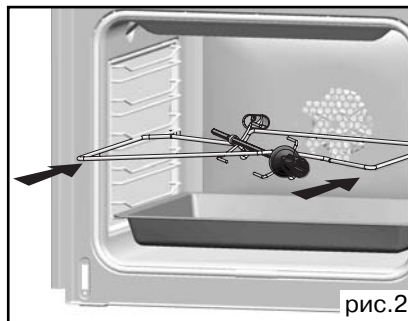


рис.2

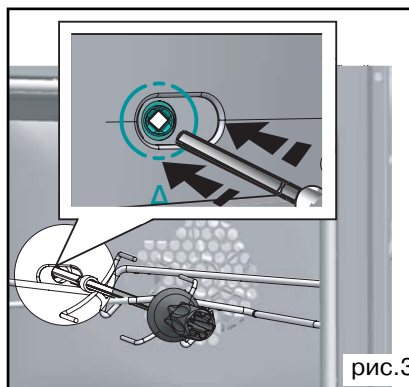


рис.3

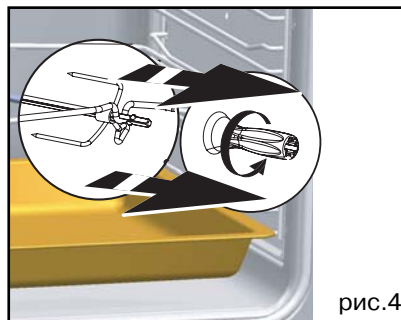


рис.4

• ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ (в зависимости от модели).

Для очистки окна электронного программирующего устройства и дверцы духового шкафа пользуйтесь мягкой тряпкой, 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:

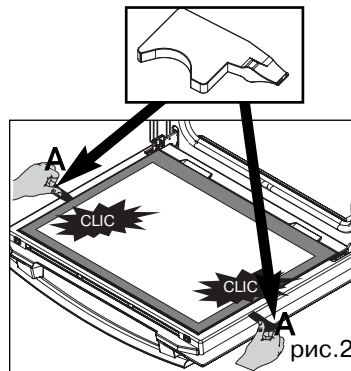
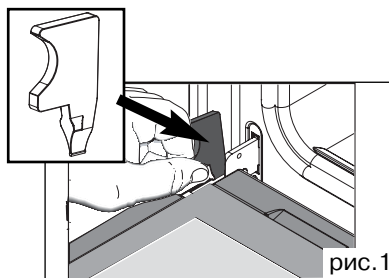
Установите два других ограничителя красного цвета в положение **А**, специально предназначенное для этой цели.

Приподнимите стекло при помощи этих рычагов и снимите его (рис. 2).

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

Не погружайте стекло в воду.

Не используйте чистящие кремы или железные скребки. Сполосните чистой водой и вытрите тряпкой, 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

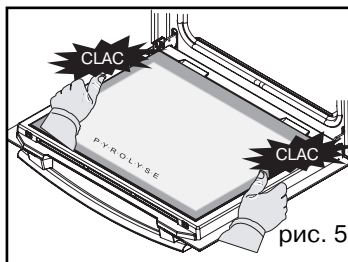
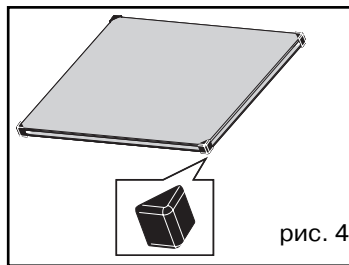
Вставьте внутренние стёкла в дверцу так, чтобы отметки L и R примыкали к шарнирам дверцы.

- 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.



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.

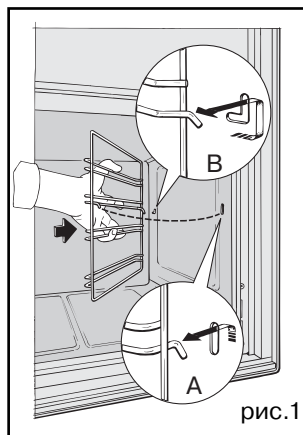


рис.1

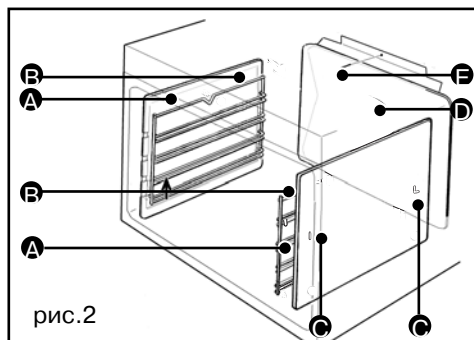


рис.2

• 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.

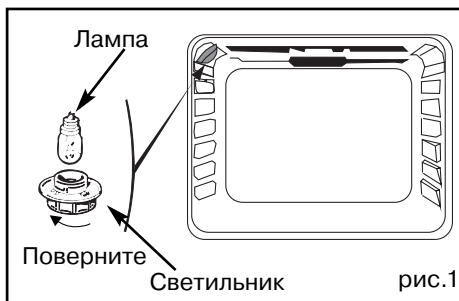
Характеристики лампы:

- 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.



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.

| БЛЮДО | Традиционное приготовление | | | | Многофункциональное приготовление | | | Время приготовления/ Рекомендации |
|---|-------------------------------|---------------------|--|--|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|---|
| | Традиц. (ЕСО) Традиционный | Нагревание снизу | Высоко- темп. гриль Средне- темп. гриль | Высоко- темп. гриль Средне- темп. гриль | Традиц. с конвекцией | Нагревание снизу с конвекцией | Гриль с циркуля- ционной воздуха | |
| Мясо | | | | | | | | |
| Жаркое из свинины (1 кг) | 200° | 2 | | | 180° | 2 | | 90 добавьте немного воды 60-70 |
| Жаркое из телятины (1 кг) | 200° | 2 | | | 180° | 2 | | 30-40 советы с обр. стор. |
| Жаркое из говядины | *240° | 2 | | | | | | 50-55 |
| Ягненок (задняя нога, лопатка 2,5 кг) | *220° | 1 | 50% | 220° | ВЕРТ | | 210° | 2 50-70 |
| Домашняя птица (1 кг) | 200° | | 50% | 220° | ВЕРТ | | 210° | ВЕРТ 50-70 |
| Птица большими кусками | 180° | 1 | | | 180° | 2 | | 1ч 30 мин – 2ч 15 мин |
| Бедро цыпленка | | | 50% | *220° | 3 | | 210° | 3 15-25 на решётке |
| Рёбрышки свиные /телячьи | | | 50% | *220-240° | 3 | | | 15-20 |
| Рёбрышки говяжьи (1 кг) | | | 50% | *220-240° | 3-4 | | 210° | 3 25-30 |
| Рёбрышки бараны | | | 100% | *275° | 4 | | | 10-20 |
| Рыба | | | | | | | | |
| Рыба на гриле | | | 100% | *275° | 4 | | | 15-20 |
| Рыба тушёная (дорада) | *200° | 2 | | | 180° | 2 | | 35-45 противень на ниж. ур. |
| Рыба в масле | *220° | 2-3 | | | *200° | 2-3 | | 10-15 |
| Овощи | | | | | | | | |
| Обжаренные в сухарях (печёные) | | | 100% | *275° | 3-4 | | 220° | 2-3 30 |
| Блюдо из картофеля с молоком, маслом и сыром | | | | | | | | |
| Лазанья | *200° | 2 | | | 180° | 2 | | 55-60 |
| Фаршированные помидоры | *200° | 2 | | | 180° | 2 | | 40-45 |
| Кондитерские изделия | | | | | | | | |
| Савойский – Генуэзский бисквит | | 180° | 1 | | | 165° | 1 | 35-45 |
| Бисквитный рулет | *220° | 3 | | | | | | 5-10 |
| Бриошь | *180° | 1 | *210° | 1 | | 165° | 1 | 25-30* при |
| Шоколадный кекс | *180° | 2 | | | | 180° | 2 | 25-30 на большом стеклянном противне |
| Торт - Четыре четверти | *180° | 1 | *180° | 1 | | 180° | 1 | 55-65* при |
| Фруктовый пирог | 200° | 2 | | | 180° | 2 | | 35-45 |
| Кремы | 165° | 2 | | | 150° | 2 | | 20-45 на водяной бане |
| Изделия из песочного теста | *200° | 3 | | | 165° | 3 | | 15-18 на многофунк. противне (МП*) |
| Кекс (гугельхупф) | | 180° | 1 | | | | | 45-50 |
| Безе | 100° | 2 | | | 100° | 2 | | 1 ч 30 |
| Печенье мадлен | *220° | 2 | | | *210° | 2 | *210° | 2 5-10 штук на решётке |
| Изделия из заварного теста | *200° | 3 | | | *180° | 3 | | 30-40 в завис. от величины |
| Изделия из слоёного теста | *220° | 3 | | | *200° | 3 | | |
| Саварен | *180° | 2 | 180° | 1 | | | 165° | 1 30-40 |
| Торт из взбитого теста | *210° | 2 | | | 200° | 2 | 210° | 2 30-40 в форме 30 см |
| Торт из тонкого слоёного теста | *220° | 2 | | | *220° | 2 | | 15-25 на МП* |
| Торт из дрожжевого теста | *210° | 2 | | | *180° | 2 | | 35-45 на МП* |
| Разное | | | | | | | | |
| Мясо на вертеле | | | 100% | *275° | 4 | | | 15-20 |
| Паштет в горшочке | *200° | 2 | | | 180° | 2 | | 1ч20 мин – 1ч40 мин на водяной бане |
| Пицца на взбитом тесте | *210° | 2 | | | 200° | 2 | | 30-40 в форме 30 см |
| Пицца на дрожжевом тесте | *220° | 3 | | | *200° | 3 | *200° | 1 15-18 на МП* |
| Запеканка | *210° | 2 | | | 200° | 2 | 200° | 1 30-45 в форме 30 см |
| Суфле | | 180° | 1 | | 180° | 1 | | 50 форма 21 см |
| Пирог | *200° | 2 | | | 180° | 2 | | 40-45 |
| Хлеб | *220° | 1 | | | *200° | 1 | *220° | 1 30-50* при |
| Хлеб на гриле | | | 100% | *275° | 4-5 | | | 1-2 на решётке |
| Блюда в закрытой посуде (тушёное мясо) | 180° | 1 | | | 165° | 1 | | 1 ч 30 мин-3 ч в завис. от типа приготовления |

СООТВЕТСТВИЕ: ЦИФРЫ °C

| °C | 40° | 65° | 100° | 150° | 165° | 180° | 200-210° | 220-240° | 275° |
|-------|-----|-----|------|------|------|------|----------|----------|---------|
| Цифры | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 макс. |

*Предварительный разогрев при указанной температуре.

- Не жарьте мясо в низкой открытой посуде: существует возможность загрязнения внутренних стенок духового шкафа.
- Для водяной бани наливайте кипящую воду: не переполняйте противень водой.
- В режиме ГРИЛЬ ставьте блюдо на решётку или используйте вертел; не забывайте ставить на нижний уровень противень для сбора сока и жира.
- Приготовление блюд происходит при закрытой дверце, однако в режиме при максимальной температуре, дверца может быть приоткрыта.

В режиме Гриль с использованием вертела не превышайте температуру в 220°C (температура, рекомендуемая в настоящем руководстве по эксплуатации) и жарьте при закрытой дверце.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВОГО ШКАФА

Приготовление мяса

- Перед тем, как ставить мясо в духовой шкаф, выдержите его хотя бы час при комнатной температуре. Удалите с красного мяса сало, чтобы избежать образования дыма и запаха.
- Пользуйтесь керамической посудой (она меньше загрязняется, чем стеклянная), подходящей по размеру для мяса, которое вы собираетесь готовить.
- Солите блюдо перед окончанием готовки, иначе из мяса вытечет сок, и блюдо окажется сухим.
- Влейте в посуду несколько ложек горячей воды, чтобы сок не пригорел.
- Время приготовления
- Жаркое из говядины (с кровью) 10-15 минут на 500 г мяса.
- Жаркое из свинины 35-40 минут на 500 г мяса.
- Жаркое из телятины 30-40 минут на 500 г мяса.
- В конце приготовления оставьте мясо в фольге на 10-15 минут. Благодаря этому цвет блюда будет однородным, а само мясо нежным.
- При жарке на гриле: смажьте мясо перед жаркой маслом. Куски красного мяса при жарке не прокальвают; пользуйтесь специальной лопаткой, чтобы переворачивать мясо.
- Проткните кожу цыплёнка под крыльями, чтобы жир стекал в противень, и не брызгал на стенки духового шкафа.

Приготовление кондитерских изделий

- **Выбор форм для выпечки.**
Не используйте светлую и блестящую посуду:
 - В такой посуде увеличивается время приготовления блюда
 - Используя такую посуду, следует предварительно разогревать духовой шкаф.
- Используйте металлическую посуду с **антипригарным покрытием** для выпекания тортов и пирогов... В такой посуде тесто становится хрустящим и приобретает золотистый цвет снизу.

Совет:
Выстилайте дно формы или эмалированного противня **пергаментной бумагой**: она предохраняет посуду от пятен, вызванных кислотой, и упрощает процедуру выемки готового изделия из формы.

Дрожжи кладут в тесто в последнюю очередь: не допускайте контакта дрожжей с солью, иначе они потеряют свои свойства.

Каждый раз, когда вы выбираете режим приготовления с применением циркуляции воздуха, уменьшите температуру на 30-50°C, чем при традиционном режиме приготовления. Время приготовления соответственно увеличивается на 5-10 минут.

Приготовление овощей

- Перед приготовлением блюда со слоями картофеля сверху, советуем Вам предварительно проварить картофель в молоке или в молоке со сливками
- Чтобы легко снять кожицу с перца, поддержите его под хорошо разогретым грилем, не забывая переворачивать. Как только кожица начнёт вздуваться, положите перец в целлофановый пакет на несколько минут, а затем без труда снимите кожицу.
- Для приготовления фаршированных помидоров срежьте верхушки с помидоров, выньте семена, посолите помидоры внутри, а затем переверните их вверх дном и поставьте на решётку, чтобы стёк сок перед фаршировкой.
- Салату из листьев цикория (с ветчиной и соусом бешамель) перед приготовлением лучше дать стечь, иначе жидкость, которая образуется в процессе приготовления, сделает соус жидким и безвкусным.
- Если блюдо нужно посыпать сухарями, вкуснее будет, если их смешать со швейцарским сыром. Сухари впитывают жир, и корочка станет хрустящей.

- Если время приготовления блюда достаточно длительное, выключите духовой шкаф за 5-10 минут до окончания процесса приготовления и воспользуйтесь остаточным теплом для завершения процесса.

Приготовление блюд на 2 уровнях (в зависимости от модели) в режиме

ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ БЛЮДА ПРЕДВАРИТЕЛЬНО РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ.

- В духовом шкафу можно одновременно готовить несколько блюд (одного вида или разных видов). При этом ни вкус, ни запах от одного блюда не передаётся другому. Важно только, чтобы оба блюда готовились при **одинаковой температуре**. Их необязательно одновременно ставить в духовой шкаф или вынимать из него. Время приготовления, указанное в таблице для одного блюда, должно быть увеличено на 10-20 минут при приготовлении сразу двух блюд.

