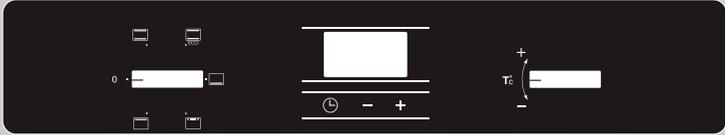


Brandt

РУ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ FC1141

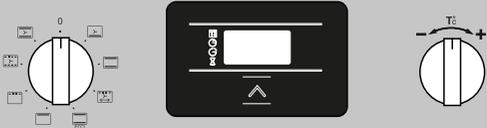




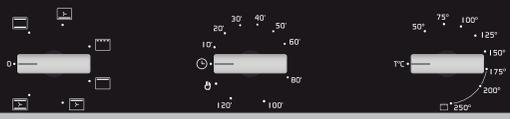
a



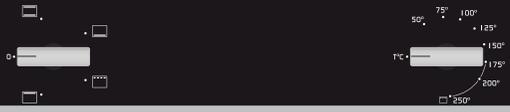
b



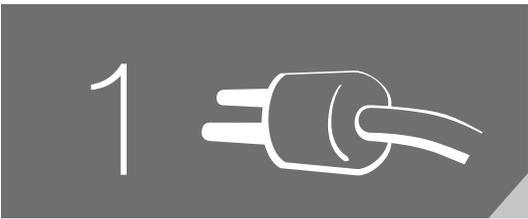
c



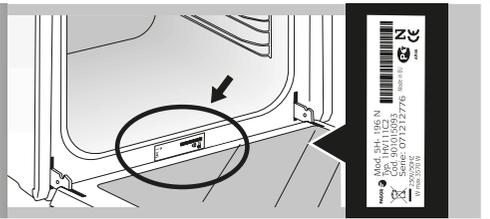
d



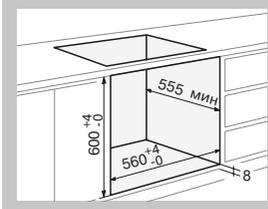
e



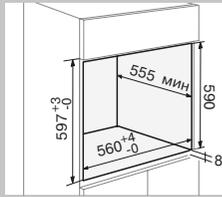
1.2



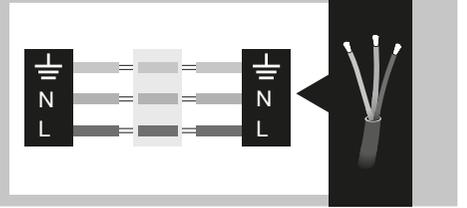
1.2.1



1.2.2



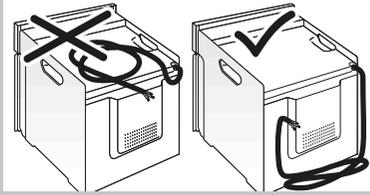
1.2.3



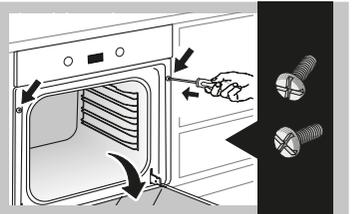
1.2.4



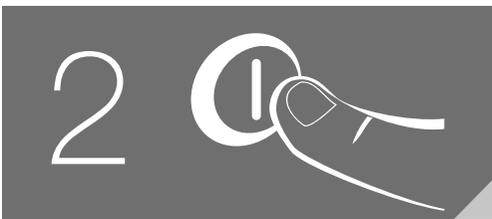
1.2.5



1.2.6



1.2.7



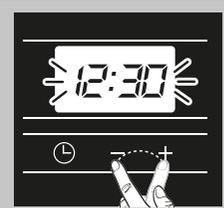
2.1



2.1.1

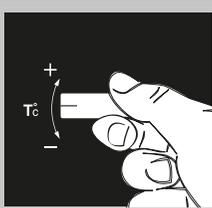


2.1.2



a

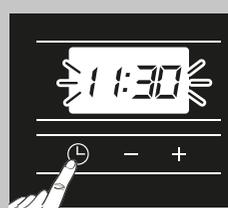
2.2.3



b,c

2.1.4

2.2

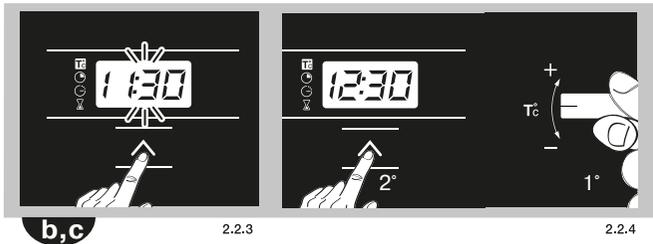


a

2.2.1



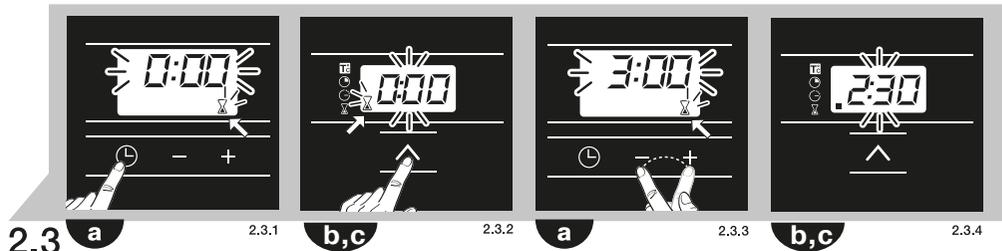
2.2.2



b,c

2.2.3

2.2.4



2.3

a

2.3.1

b,c

2.3.2

a

2.3.3

b,c

2.3.4

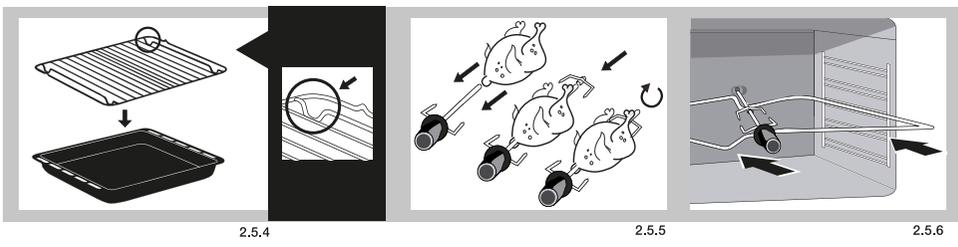


2.5

2.5.1

2.5.2

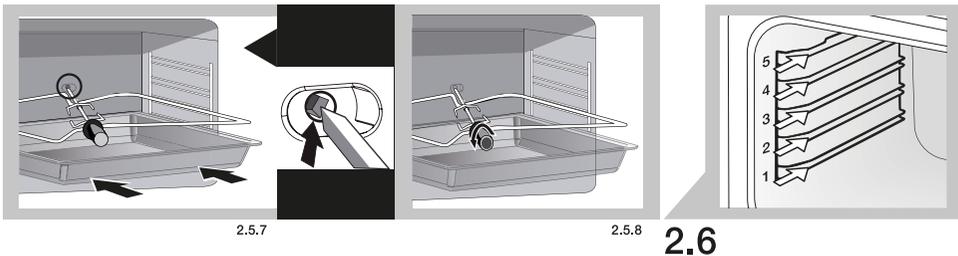
2.5.3



2.5.4

2.5.5

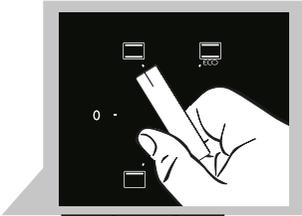
2.5.6



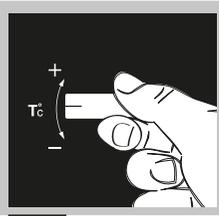
2.5.7

2.5.8

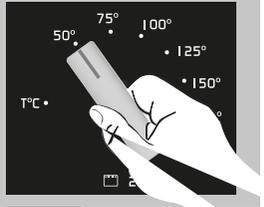
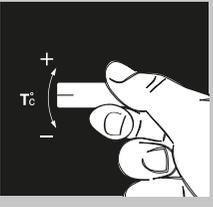
2.6



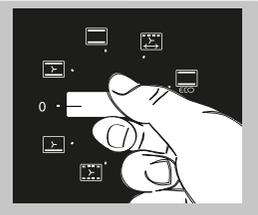
2.8 a,b,c,d,e 2.8.1



2.9 a 2.9.1 2.9.2



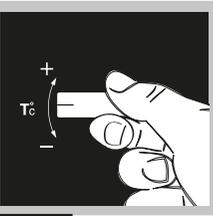
b,c 2.9.3 2.9.4 2.9.5 d,e 2.9.6



2.10 2.10.1



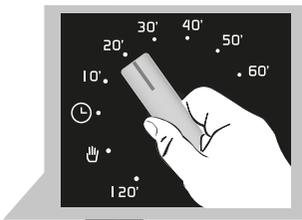
2.11 a 2.11.1 b,c 2.11.2



a 2.11.3 b,c 2.11.4 b,c 2.11.5

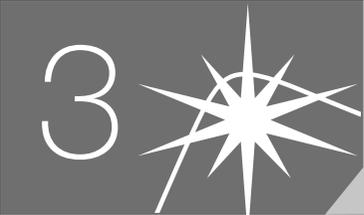


2.12 a 2.12.1 b,c 2.12.2 a 2.12.3 b,c 2.12.4

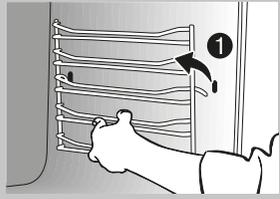


2.13 d

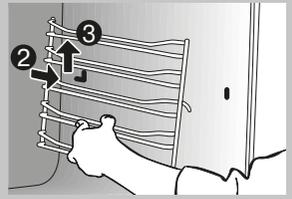
2.13.1



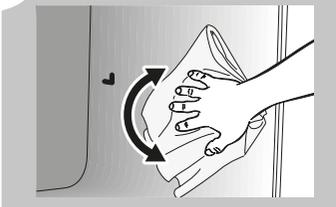
3.2



3.2.1



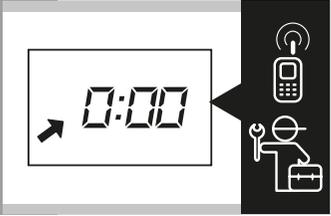
3.2.2



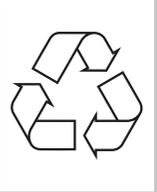
3.2.3



4.6



4.7



Руководство по эксплуатации

Важно! Перед эксплуатацией духового шкафа внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Документация и дополнительные принадлежности находятся внутри духового шкафа.

Текст Руководства соответствует номерам схем.

Безопасность



Важно

Храните настоящее Руководство вблизи духового шкафа. Если вы продаете или передаете прибор в пользование третьим лицам, убедитесь в том, что вы также передаете Руководство по эксплуатации. При эксплуатации и установке прибора внимательно читайте приведенные инструкции. Они предназначены для вашей безопасности и безопасности окружающих.

- Духовой шкаф должен устанавливать квалифицированный специалист в соответствии с инструкциями производителя и схемами.
- Электрические соединения должны отвечать максимальным показателям мощности, указанным на паспортной табличке, электрическая розетка должна быть заземлена.
- Электрическая цепь, служащая для питания духового шкафа, должна быть оборудована однополюсным размыкающим выключателем с расстоянием между контактами минимум 3 мм.
- При повреждении кабеля питания его следует заменить, во избежание возможной опасности обратитесь в службу послепродажного технического обслуживания или к квалифицированному персоналу, выполняющему аналогичные функции.
- Перед заменой лампы духового шкафа во избежание поражения электрическим током убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
- Не используйте абразивных чистящих средств или сеток из металлической проволоки для чистки дверцы духового шкафа, поскольку это может вызвать царапины на поверхности и привести к растрескиванию стекла.
- В ходе эксплуатации некоторые открытые элементы могут сильно нагреваться. Присутствие детей младше 8 лет вблизи прибора допускается только при постоянном наблюдении.



- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Это устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев наблюдения за такими категориями людей или их надлежащего инструктирования по вопросам эксплуатации прибора и понимания ими возможной опасности. Дети не должны использовать прибор в качестве игрушки. Чистка или обслуживание прибора детьми без наблюдения взрослых запрещены.
- Прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих или производственных целях. Прибор используется для приготовления пищевых продуктов.
- Не пытайтесь вносить изменения в характеристики прибора. Это может вызвать опасность.
- При пиролитической очистке поверхности разогреваются сильнее, чем при обычном применении. Устройство должно находиться вне досягаемости детей.
- Перед пиролитической чисткой извлеките все кухонные принадлежности и удалите значительные загрязнения.
- Не допускайте высокой нагрузки на дверцу духового шкафа и убедитесь, что дети не взбираются и не садятся на нее.
- Перед чисткой духового шкафа всегда отключайте его от сети питания.
- После использования духового шкафа убедитесь, что все элементы управления переведены в положение выключения.
- Не используйте духовой шкаф в качестве продуктового шкафа или хранилища дополнительных принадлежностей после их применения.
- Не используйте парообразующие устройства или устройства, работающие под высоким давлением, в целях чистки изделия (требования безопасности электрических устройств).
- Дверца духового шкафа всегда должна находиться в закрытом положении входе работы с применением любой программы, включая гриль.



0

Маркировка



Определите модель Вашего духового шкафа («a», «b», «c», «d», «e») сравните контрольную панель с контрольными панелями, показанными на рисунках.

1

Установка



1.1 Распаковка. Удалите все защитные элементы упаковки.

1.2 Подключение к сети питания. Всегда принимайте во внимание сведения, приведенные на паспортной табличке (1.2.1). учитывайте размеры предмета мебели, в которую будет установлен духовой шкаф (1.2.2, 1.2.3).

Прибор должен быть подключен к сети питания посредством фиксированного однофазного соединения, которое должно быть оборудовано нейтральной (синей) жилой заземления (1.2.4).

Установите духовой шкаф в центре предназначенного пространства, убедившись, что свободный кабель не располагается сверху (1.2.5, 1.2.6). Закрепите его на отрезке столешницы двумя поставляемыми винтами (1.2.7).

2

Использование духового шкафа



2.1 Настройка времени. При включении духового шкафа на дисплее мигает символ (2.1.1, 2.1.2). Установите время с помощью кнопок $\boxed{+}$ или $\boxed{-}$ (2.1.3), или регулятора $\boxed{+}$ (2.1.4). Автоматическое отображение времени выполняется через 3 секунды, вы также можете нажать кнопку $\boxed{\odot}$ или $\boxed{\wedge}$.

Примечание: В случае сбоев в подаче питания время необходимо устанавливать повторно.

2.2 Изменение времени

Модель (a). Установите переключатель режимов в положение «0». Удерживайте кнопку $\boxed{\odot}$, пока не начнет мигать символ времени (2.2.1). Установите время с помощью кнопок $\boxed{+/-}$ (2.2.2) и подтвердите установку кнопкой $\boxed{\odot}$.

Модель (b, c). Установите переключатель режимов в положение «0». Удерживайте кнопку $\boxed{\wedge}$, пока не будет мигать

символ времени $\boxed{\odot}$ (2.2.3) Установите время с помощью кнопок $\boxed{+/-}$ (2.1.4) и подтвердите установку посредством кнопки $\boxed{\wedge}$ (2.2.4)

2.3. Функция звукового сигнала. $\boxed{\wedge}$. Удерживайте кнопку $\boxed{\odot}$ или $\boxed{\wedge}$, пока на дисплее не появится символ $\boxed{\wedge}$ (2.3.1, 2.3.2). Установите время посредством кнопки $\boxed{+}$ или $\boxed{-}$ или поверните регулятор $\boxed{+}$ (2.1.4, 2.3.4). В течение нескольких секунд значение времени автоматически зафиксируется и начнется отсчет в обратном порядке. Звуковой сигнал прозвучит при окончании отсчета времени. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

2.4. Перед первым использованием нового духового шкафа разогрейте его в пустом состоянии (без пищевых продуктов и с поворотным переключателем, выставленным в положение $\boxed{\square}$, в течение 30 минут при 250°C). Возможно образование дыма и неприятного запаха (такое явление допускается по причине разогрева остатков жира и пр.). После остывания проведите предварительную чистку, протерев внутреннюю часть влажной тканью.

2.5. Дополнительные принадлежности. В зависимости от модели, духовой шкаф поставляется со стандартным противнем $\boxed{\square}$ (2.5.1), глубоким лотком $\boxed{\square}$ (2.5.2) и стандартной решеткой $\boxed{\square}$ (2.5.3), применяемых раздельно. Также допускается одновременное применение любого противня со стандартной решеткой $\boxed{\square}$ $\boxed{\square}$ (2.5.4) с образованием единого элемента.

ВЕРТЕЛ. Если Ваш духовой шкаф оснащен вертелом, выполните следующие действия:

1. Для сбора капель жира поместите противень на первом уровне. Если продукт для приготовления слишком велик, разместите противень на основании духового шкафа.
2. Насадите на вертел продукт для приготовления и закрепите его посредством двух скользящих крюков (2.5.5).
3. Поместите продукт на вертеле в духовой шкаф (2.5.6).
4. В задней стенке духового шкафа находится отверстие, в которое следует вставить вращающийся вертел. Откройте рукоятку вертела, чтобы можно было закрыть дверцу духового шкафа (2.5.7)

5. Выберите программу вентилированного гриля с поворотом вертела и включите духовой шкаф.  Установите регулятор температуры в положение 200 °С.
6. По окончании приготовления, накрутите ручку на вертел, извлеките его из духового шкафа. Удалите скользящие крюки и снимите продукт с вертела.

2.6. Размещение дополнительных принадлежностей. Принадлежности могут быть установлены в 5 различных положениях  1,  2,  3,  4,  5.

2.7. Приготовление продуктов. Поместите продукты в духовой шкаф. Выберите необходимый дополнительный элемент или принадлежности, которым бы Вы хотели воспользоваться и рекомендованное положение для его размещения или просмотрите таблицу приготовления. Закройте духовой шкаф.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

2.8. Выбор функции приготовления  . Поверните переключатель режимов и в соответствии с моделью (2.8.1) выберите необходимую функцию.

 **Стандартный нагрев с конвекцией**
Подходит для блюд любых типов. Некоторые блюда могут быть приготовлены одновременно, без смешивания ароматов или запахов.

 **Режим Turbo plus.** Источником тепла служит центральный элемент.

 **Высокотемпературный гриль с обдувом.** Обжаривание продуктов с равномерным распределением тепла. Оптимально для больших порций жаркого

 **Высокотемпературный гриль.** Для обжаривания макаронных изделий, суфле и соуса бешамель.

 **Низкотемпературный гриль.** Для гамбургеров, тостов и продуктов с небольшой площадью поверхности.

 **Высокая температура нагрева снизу.** Тепло равномерно распределяется от основания духового шкафа. Оптимально подходит для приготовления пазлы и пиццы.

 **Нагрев снизу с конвекцией.** Тепло равномерно распределяется от основания духового шкафа посредством обдува. Оптимально подходит для приготовления пазлы.

 **Традиционный режим.** Для хлеба, тортов, тортов с начинкой и нежирного мяса.

 **Гриль с конвекцией + вертел.** Оптимально подходит для приготовления равномерно обжаренного, сочного, хрустящего жаркого.

 **Традиционный режим Eco.** Подходит для хлеба, тортов и диетического мяса. Данный режим обеспечивает 25 % экономии энергии, сохраняя при этом свойства приготовленных блюд.

 **Подогрев.** Позволяет поддерживать готовые блюда в разогретом состоянии.

 **Размораживание.** Позволяет быстро разморозить продукты любого типа.

2.9 Установка температуры

При выборе режима приготовления рекомендуемая температура выставляется автоматически и запускается работа духового шкафа. Вы можете изменить установленную температуру в пределах запрограммированных значений в соответствии с выбранным режимом.

Модель (а). Измените температуру с помощью регулятора + — (2.9.1) (2.9.2).

Модель (b, c). Нажмите кнопку  пока на дисплее не появится символ  (2.9.3). Мигает индикатор температуры, значение можно изменить посредством регулятора + — (2.9.4, 2.9.5).

Модель (d, e). Выберите температуру посредством регулятора режимов (2.9.6)

2.10 Отключение духового шкафа. После окончания процесса приготовления всегда устанавливайте регулятор режимов  в положение 0 (2.10.1), а регулятор времени установите в положение . Откройте дверцу духового шкафа, будьте осторожны, при открытии дверцы горячий пар выходит наружу.

ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ

2.11. Настройка времени приготовления

 Выберите функцию приготовления и установите желаемую температуру. Нажмите  или , пока на дисплее не начнет мигать символ  (2.11.1, 2.11.2). Установите время приготовления с помощью кнопки  или  (2.11.3), или поверните регулятор  (2.11.4, 2.11.5). Через несколько секунд значение времени автоматически зафиксируется, и начнется отсчет в обратном порядке. По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку и отключите духовой шкаф.

2.12. Настройка времени окончания приготовления.  Выберите функцию приготовления и установите желаемую температуру и время приготовления. Нажмите  или , пока на дисплее не начнет мигать символ  (2.12.1, 2.12.2). Установите время окончания приготовления посредством  или  (2.12.3), или поверните регулятор  (2.11.4,

2.12.4). Духовой шкаф перейдет в режим ожидания до начала процедуры приготовления, таким образом, чтобы окончание приготовления осуществилось в указанное время. После окончания процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку и отключите духовой шкаф.

2.13. Настройка времени приготовления. Таймер

Модель (d): выставьте минуты с помощью регулятора (2.13.1). Если Вы предпочитаете готовить, не используя функцию ограничения времени, установите регулятор в положение ручного управления .

2.14 Автоматическое отключение. (a, b, c) Если вы забудете отключить духовой шкаф, он автоматически отключится по истечении определенного времени. На дисплее появится символ "R5"

3

Обслуживание и чистка



3.1 Чистка принадлежностей. Допускается мойка принадлежностей в посудомоечной машине. Для ручной мойки используйте традиционное моющее средство. Для упрощения очистки замочите их.

3.2 Чистка внутренней поверхности духового шкафа: Извлеките боковые направляющие (3.2.1) (3.2.2). После извлечения боковых направляющих для очистки стенок духового шкафа используйте мягкую ткань и мыльную воду (3.2.1) После очистки установите направляющие в прежнее положение в духовом шкафу.

3.3. Модели с неровной поверхностью. Каталитическая эмаль (самообезжиривающаяся). В данных моделях задняя крышка и боковые панели покрыты эмалью, что позволяет им самостоятельно избавляться от жира во время работы духового шкафа. Боковые панели изготовлены из двустороннего материала, что предполагает вдвойне длительный срок службы покрытия. Перед тем как извлечь боковые панели, извлеките боковые направляющие (3.2.1) (3.2.2)

Если на панелях недостаточно хорошо выполняется процесс самоочистки, их необходимо восстановить. Для этого извлеките все дополнительные принад-

лежности и посуду из духового шкафа. Тщательно вымойте те поверхности духового шкафа, которые не очищаются самостоятельно. Выберите функцию 

Установите температуру 250°C и время от 30 до 60 минут в зависимости от степени загрязнения духового шкафа.

По окончании программы очистки и после того как остынет духовой шкаф, протрите элементы самоочистки влажной губкой. После этого элементы снова готовы к работе.

Примечание: Не используйте специальные средства для очистки духового шкафа для чистки каталитических стенок. Не используйте для очистки поверхности духового шкафа металлические губки, отточенные или остроконечные инструменты.

3.4. Чистка внешней поверхности духового шкафа. Используйте нейтральные средства очистки. Протрите поверхность духового шкафа мягкой тканью насухо.

Предупреждения:

- Убедитесь, что духовой шкаф выключен.
- Перед снятием стекла дождитесь его полного остывания.
- Никогда не используйте для очистки пароструйные моечные установки.

4

Устранение неисправностей



Вы можете собственными силами устранить следующие проблемы:

- 4.1 Духовой шкаф не нагревается.** Убедитесь, что он подключен к сети питания, включен, и предохранитель не перегорел. Задайте большие значения температуры.
- 4.2 Подсветка камеры не работает.** Проверьте лампу или замените предохранитель.
- 4.3 В ходе приготовления образуется дым.** Уменьшите температуру и/или очистите духовой шкаф.
- 4.4 Звучит звуковой сигнал.** Заданные настройки температуры достигнуты. Цикл приготовления завершен.
- 4.5 После завершения приготовления духовой шкаф издает посторонние звуки.** Это нормально, поскольку вентилятор продолжает работу до тех пор, пока температура в духовом шкафу и снаружи не опустится.

Таблица схем приготовления

	Продукт	Программа и температура		Время	Положение	Разогрев	Принадлежности
МЯСО И ПТИЦА	говядина 1,5 кг	 190° C	 210° C	85 - 95 мин	 1	нет	
	свинина 1,5 кг	 150° C	 180° C	85 - 95 мин	 2	нет	
	баранина 1,2 кг	 200° C	 220° C	40 - 50 мин	 2	нет	 
	баранина 4 кг	 170° C	 190° C	115 - 125 мин	 1	нет	
	курятина 1,25 кг	 210° C	 230° C	50 - 60 мин	 1	нет	
ОВОЩИ	обжаренный красный перец 1,25 кг	 190° C	 210° C	30 - 40 мин	 2	нет	 
	фарширован- ные томаты, 4 порции	 200° C	 220° C	15 - 19 мин	 2	нет	
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	запеченый хек 1,5 кг	 210° C	 230° C	7 - 9 мин	 2	да	
	обжаренный омар 1 кг	 220° C	 240° C	4 - 5 мин	 4	да	
	запеченая рыба 1 кг	 200° C	 220° C	13 - 17 мин	 2	да	
	запеченая треска 1,5 кг	 210° C	 220° C	7 - 9 мин	 2	да	
РАЗНОЕ	пицца	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 1	да	
	хлеб	 200° C	 220° C	18 - 22 мин	 2	нет	
	Бисквит	 190° C	 210° C	15 - 19 мин	 2	да	
	Открытый пирог с ягодами	 130° C	 150° C	30 - 40 мин	 1	нет	
	Разморажи- вание, любые продукты	 75° C			 2	нет	
	Брожение теста для хле- ба/пирожных	 40° C - 50° C	 40° C - 50° C	25 - 30 мин	 0	нет	

Таблица схем приготовления

	Продукт	Программа и температура		Время	Положение	Разогрев	Принадлежности
МЯСО И ПТИЦА	говядина 1,5 кг	190° C	210° C	85 - 95 мин	1	нет	
	свинина 1,5 кг	150° C	180° C	85 - 95 мин	2	нет	
	баранина 1,2 кг	200° C	220° C	40 - 50 мин	2	нет	
	баранина 4 кг	170° C	190° C	115 - 125 мин	1	нет	
	курятина 1,25 кг	210° C	230° C	50 - 60 мин	1	нет	
ОВОЩИ	обжаренный красный перец 1,25 кг	190° C	210° C	30 - 40 мин	2	нет	
	фаршированные томаты, 4 порции	200° C	220° C	15 - 19 мин	2	нет	
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ	запеченый хек 1,5 кг	210° C	230° C	7 - 9 мин	2	да	
	обжаренный омар 1 кг	220° C	240° C	4 - 5 мин	4	да	
	запеченая рыба 1 кг	200° C	220° C	13 - 17 мин	2	да	
	запеченая треска 1,5 кг	210° C	220° C	7 - 9 мин	2	да	
РАЗНОЕ	пицца	200° C	220° C	18 - 22 мин	1	да	
	хлеб	200° C	220° C	18 - 22 мин	2	нет	
	Бисквит	190° C	210° C	15 - 19 мин	2	да	
	Открытый пирог с ягодами	130° C	150° C	30 - 40 мин	1	нет	
	Размораживание, любые продукты	75° C			2	нет	
	Брожение теста для хлеба/ пирожных	40° C - 50° C	40° C - 50° C	25 - 30 мин	0	нет	

