

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

FC1042XS



Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

Благодарим вас за то, что вы приобрели духовой шкаф марки **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 добивались того, чтобы он стал более простым в эксплуатации.

В линейке товаров фирмы Brandt представлен широкий выбор вытяжек, микроволновых печей, варочных поверхностей, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок, холодильников и морозильных камер, которые наилучшим образом будут сочетаться с вашим новым духовым шкафом марки **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 настоящей брошюры).

Заходите на наш сайт www.brandt-russia.ru, где представлены все наши товары, а также полезная дополнительная информация.

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU

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

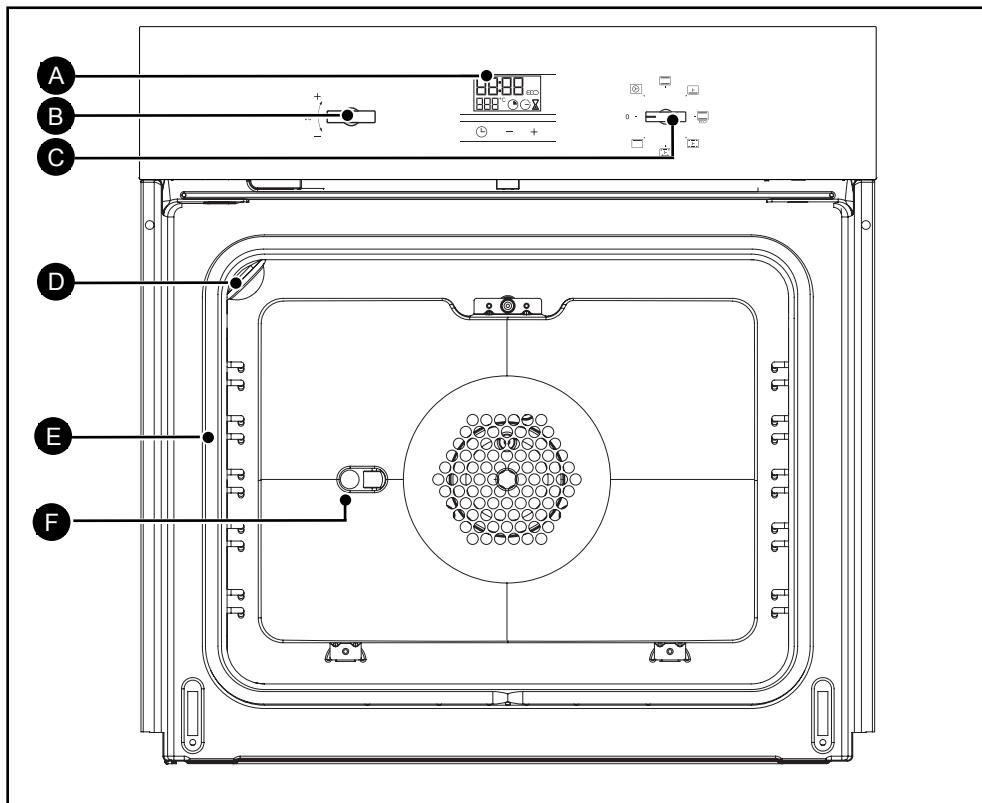


Важно:

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	4
• Описание программирующего устройства	5
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Использование программирующего устройства.	6
Как настроить время	6
- Как изменять настройки времени	6
- Мгновенное приготовление блюд	7
- Программируемое приготовление блюд	8
- Использование функции таймера	10
- Свечение индикатора	10
3/ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ	11
4/ ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАШИМ ПРИБОРОМ	
• Чистка внешней поверхности прибора.	12
5/ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ ПРИБОРА	13

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



A Программирующее устройство

B Регулятор температуры

C Переключатель режимов

D Лампа

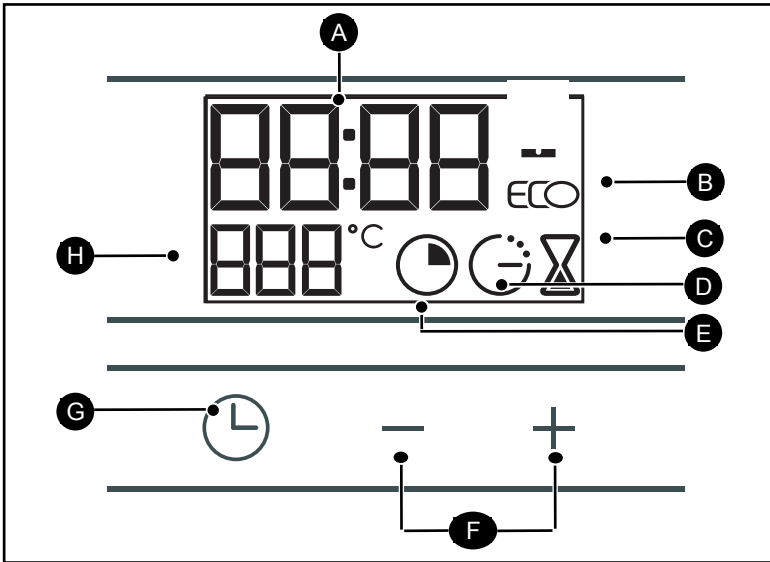
E Боковые направляющие

F Отверстие для вертела

Совет

Настоящее руководство подходит для нескольких моделей. Между вашим прибором и представленным описанием могут существовать незначительные различия в деталях и оборудовании.

• **ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ**



A Индикация времени и длительности

B Индикатор режима приготовления ECO

C Индикатор таймера

D Индикатор окончания приготовления

E Индикатор длительности приготовления

F Кнопки настройки времени

G Кнопка выбора (длительность и время)

H Индикация температуры

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

• Как настроить время

- При включении

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

Настройте время, воспользовавшись кнопками + и – (при удержании кнопки происходит быстрое прокручивание) (рис.2)

Пример: 12:30

Нажмите кнопку “⌚”, чтобы подтвердить правильность настройки.

Индикатор больше не мигает.

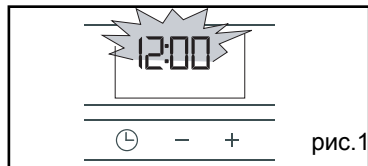


рис.1

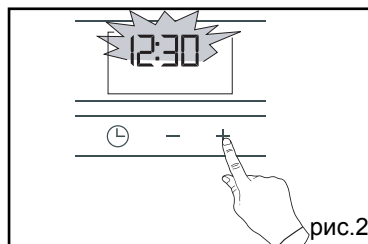


рис.2

- Как сбросить настройки датчика времени

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

Нажмите кнопку “⌚” и удерживайте её несколько секунд, пока не начнёт мигать индикатор (рис.2). Затем отпустите кнопку. Раздающиеся звуковые сигналы свидетельствуют о том, что можно производить настройку.

Настройте время с помощью кнопок + и – (рис.3).

Нажмите кнопку “⌚”, чтобы подтвердить правильность настройки (рис. 4).

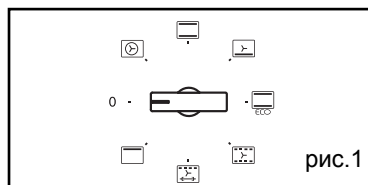


рис.1

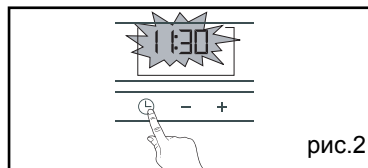


рис.2

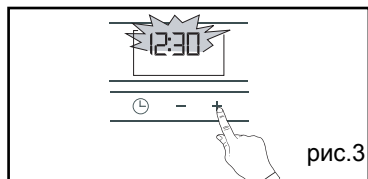


рис.3

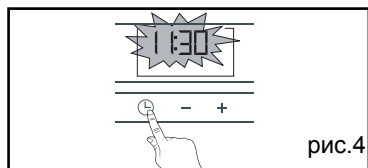


рис.4



Внимание

Если в вашей модели нет кнопки “⌚”, подтверждение настройки происходит автоматически по прошествии нескольких секунд.

• Мгновенное приготовление блюд

- На программирующем устройстве должно высвечиваться только время

Индикатор 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 в сторону + или -. (рис.3).

Пример: температура 210°C (рис.4)

Поместите блюдо в духовой шкаф в соответствии с рекомендациями, приведенными в руководстве по приготовлению.

После этих действий духовой шкаф нагревается, и индикатор температуры начинает мигать.

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

Индикатор перестает мигать.



рис.1

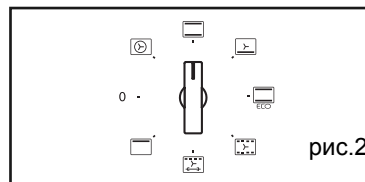


рис.2

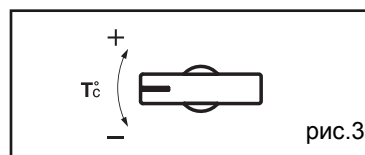


рис.3

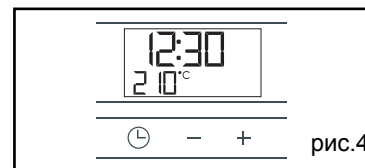


рис.4



Внимание

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



Внимание

Любое приготовление происходит при закрытой дверце духового шкафа.





Внимание

Не вешайте бельё или тряпки на ручку духового шкафа.

• **ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД**

- *Мгновенное начало приготовления, настройка продолжительности процесса приготовления*

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

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

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

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

Пример: период приготовления 30 мин (рис.3)
Подтверждение происходит автоматически через несколько секунд.

Индикатор перестает мигать.

Отсчёт времени начинается сразу после подтверждения.

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,

- на индикаторе продолжительности приготовления мигает 0:00 (рис.4)

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

При возвращении переключателя режимов в положение 0 на индикаторе высвечивается время суток. (рис.5)

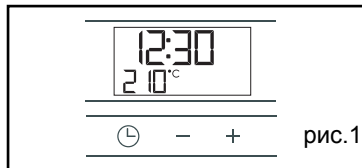


рис.1

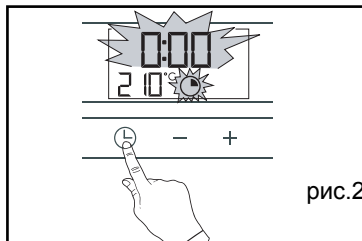


рис.2

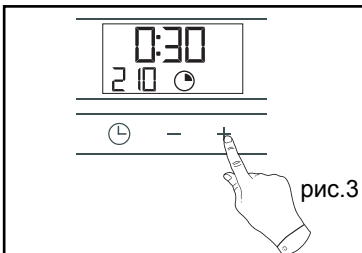


рис.3

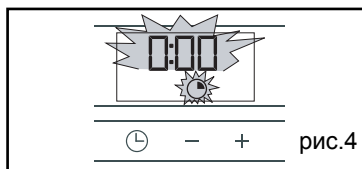


рис.4

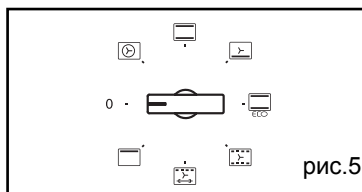




рис.5

• 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 мигает, показывая, что можно приступить к настройке (рис.1)

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

Подтверждение происходит автоматически через несколько секунд.

Индикатор времени окончания приготовления перестает мигать.

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

По окончании приготовления (по истечении запрограммированного времени):

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

При возвращении переключателя режимов в положение 0 на индикаторе высвечивается время суток (рис.4).

При программируемом приготовлении камера духового шкафа освещается до момента начала приготовления блюда и остаётся освещённой в конце процесса приготовления.

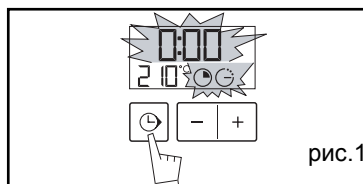


рис.1

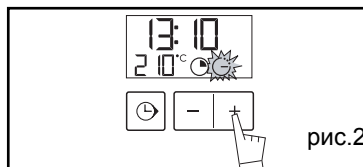


рис.2

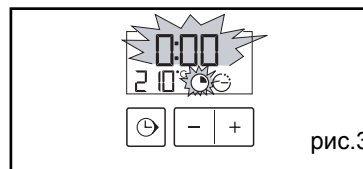


рис.3

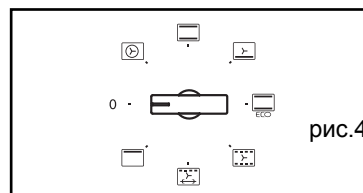




рис.4


• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

Программирующее устройство вашего духового шкафа может использоваться как таймер, позволяющий отсчитывать время, независимо от того, работает ли духовой шкаф.

В этом случае индикатор таймера имеет приоритетный характер перед индикатором времени суток.

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

- Настройте время с помощью кнопок + или - (рис.2).

- Нажмите кнопку , чтобы подтвердить правильность настройки или просто подождите несколько секунд.

Индикатор перестает мигать, и таймер начинает посекундный отсчёт времени.

По окончании установленного периода таймер издаёт серию звуковых сигналов, предупреждая вас об истечении времени. Нажмите любую кнопку, чтобы прервать серию сигналов.



Внимание

В любой момент можно изменить или отменить настройку таймера.

• НАСТРОЙКА ИНТЕНСИВНОСТИ СВЕЧЕНИЯ ИНДИКАТОРА

Вы можете менять интенсивность свечения индикатора. Для этого:

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

- Нажмите одновременно кнопки + и - и удерживайте их приблизительно 10 секунд, пока не появится символ «СО». Это позволит приступить к настройке свечения (рис.2).

- Нажимайте кнопки + и -, чтобы получить желаемую интенсивность свечения индикатора.

После настройки интенсивности свечения подождите несколько секунд, а затем настройте время суток (рис. 3).

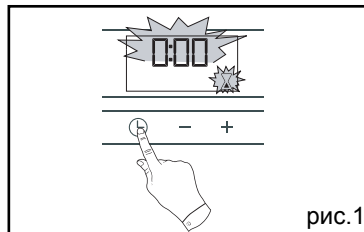


рис.1

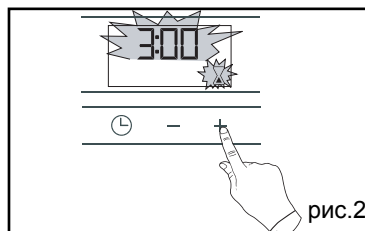


рис.2

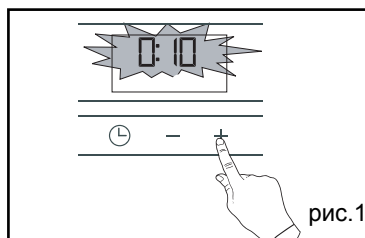


рис.1

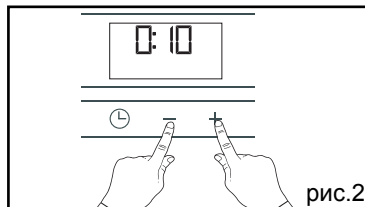


рис.2

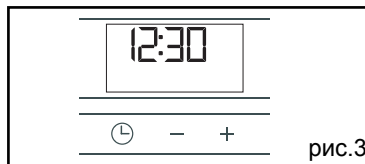


рис.3

*

**РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ**

рекомендованная температура **180°C**. Минимум-35°C, максимум – 235°C)

- приготовление происходит при помощи нагревательного элемента, расположенного на дне духового шкафа и циркуляции воздуха.

- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Он возможен только в случае приготовления блюд, требующих очень короткого времени приготовления (песочное печенье, горящее 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.

**ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

(рекомендованная температура 225°C. Минимум-35°C, максимум-275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего нагревательных 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 (**петух в вине, рагу из зайца**).

**РЕЖИМ НАГРЕВАНИЯ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ.**

(рекомендованная температура 205°C. Минимум-35°C, максимум-275°C)

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

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

- Рекомендуется для приготовления **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.

*

**ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ECO**

(рекомендованная температура 200°C. Минимум-35°C, максимум-275°C)

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего нагревательных 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 периода приготовления блюда, но время приготовления может увеличиться.

**ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ.**

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

- Этот режим позволяет сохранять ваши продукты в горячем состоянии благодаря равномерному воздействию нагревательного элемента, расположенного на дне духового шкафа и циркуляции воздуха.

- Рекомендуется для поднятия теста для хлеба, сдобных булочек, эльзасских пирогов... При этом температура не должна превышать 40°C (прогревание тарелок, размораживание продуктов).

**ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ + ВЕРТЕЛ (в зависимости от модели)**

(рекомендованная температура 200°C. Минимум-180°C, максимум-230°C)

- Приготовление происходит попеременно при помощи верхнего элемента и циркуляции воздуха в духовом шкафу.

- Нет необходимости в предварительном разогреве. 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 ребер**. А большие куски рыбы, приготовленные в этом режиме, будут просто таять во рту.

- Вертел работает и после окончания времени приготовления блюда до момента открытия дверцы.

- Установите поддон для стекания мясного сока на нижний уровень духового шкафа.

**СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ**

(рекомендованная температура 275°C. Минимум-180°C, максимум – 275°C)

- Приготовление происходит при помощи верхнего элемента без циркуляции воздуха.

- Предварительно нагревайте духовой шкаф в течение 5 минут. Установите поддон для стекания жира на нижний уровень духового шкафа.

- Рекомендуется для приготовления на гриле **котлет, сосисок, ломтиков хлеба, крупных креветок на гриле**.

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

• ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА

Для чистки окошка электронного программирующего устройства, а также дверцы духового шкафа, пользуйтесь мягкой тканью, смоченной средством для мытья стёкол.

Не применяйте абразивные чистящие средства или железные скребки при чистке стеклянной дверцы прибора. В противном случае на ней могут появиться царапины, что может впоследствии привести к растрескиванию стекла.

Для наилучшего ухода за Вашим прибором рекомендуем пользоваться средствами компании Clearit.



***Опыт профессионалов
на службе потребителей***

Clearit предлагает профессиональные средства и растворы для повседневного 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.

Если у Вас возникли сомнения относительно исправности вашего прибора, это не означает, что он неисправен. **В любом случае, проверьте следующие моменты:**

Вы установили, что...	Возможные причины	Что делать?
Ваш духовой шкаф не нагревается	<ul style="list-style-type: none"> - Духовой шкаф не включен. - Предохранитель в устройстве вышел из строя. - Выбранная температура слишком низкая. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Включите прибор. ➔ Поменяйте предохранитель и проверьте, отвечает ли он параметрам в 16 А. ➔ Увеличьте выбранную температуру.
Лампа в духовом шкафу не работает.	<ul style="list-style-type: none"> - Лампа вышла из строя. - Духовой шкаф не включен или неисправен предохранитель. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Замените лампу. ➔ Включите духовой шкаф или поменяйте предохранитель.
Ваш духовой шкаф издаёт сигналы.	<ul style="list-style-type: none"> - В процессе приготовления. - По окончании процесса приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Температура в камере духового шкафа достигла установленного вами уровня. ➔ Запрограммированное время приготовления истекло.



Внимание!

Ремонт прибора должен осуществляться исключительно квалифицированными специалистами. Ремонт, выполненный не в соответствии с правилами, может стать причиной угрозы безопасности пользователей.



Совет

В любом случае, если ваше вмешательство не привело к желаемому результату, обратитесь в службу гарантийного обслуживания.

1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Рекомендации по технике безопасности	15
• Охрана окружающей среды	16
2 / УСТАНОВКА ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Выбор места расположения	17
• Встраивание	17
• Подключение к электросети	18
• Замена кабеля питания	18
3 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Принадлежности	20
4 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Очистка внешних поверхностей	23
• Очистка дверцы	23
• Духовой шкаф с функцией каталитической очистки	25
• Замена съёмных каталитических панелей	25
• Демонтаж боковых направляющих для противней	25
• Что такое пиролизическая очистка	26
• В каких случаях следует проводить пиролизическую очистку?	26
5 / РЕГУЛИРОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Замена ламп в духовом шкафу	27
6 / ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕПОЛАДКАХ В РАБОТЕ	28
7 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	29

**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 прочесть наши рекомендации 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. Электроприбор предназначен исключительно для приготовления напитков и пищевых продуктов, не содержит никаких компонентов на основе 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, 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 уберите 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 приготовления пищи 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.

- Данный электроприбор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также неопытными или неосведомлёнными людьми, 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 установки или установки высокого давления для очистки прибора (требование правил безопасности при работе с электричеством).
- **(В зависимости от модели)** Для обеспечения Вашей безопасности духовой шкаф снабжён функцией АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ, на случай, если по недосмотру Вы забудете его выключить. После 23 час. 30 мин. непрерывной работы функция АС (АвтоСтоп) активируется и духовой шкаф выключается. Надпись «АС» или «АвтоСтоп» появляется на месте показателя текущего времени суток и в течение нескольких минут звучит прерывистый сигнал.

• ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Материалы, использованные для упаковки прибора, являются вторичным сырьём. 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 могут быть использованы, как вторичное сырьё. В связи с этим, на нём проставлен настоящий значок, указывающий, что в странах Европейского Союза по истечении срока использования, такие приборы не должны выбрасываться вместе с другими бытовыми отходами. Таким образом, организованное производителем вашего прибора его вторичное использование будет осуществляться в наилучших условиях, в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/СЕ об отходах электрического и электронного оборудования. Свяжитесь с вашей Мэрией или дистрибьютером, чтобы узнать адреса ближайших к вашему месту жительства пунктов сбора отслуживших приборов.

- Благодарим за содействие охране окружающей среде.



ВАЖНО!

Для того, чтобы быть уверенным, в правильной установке прибора обращайтесь к квалифицированным специалистам. Настоящий электроприбор соответствует требованиям следующих Европейских Директив:

- Директива 2006/95/СЕ о Низком Напряжении 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.

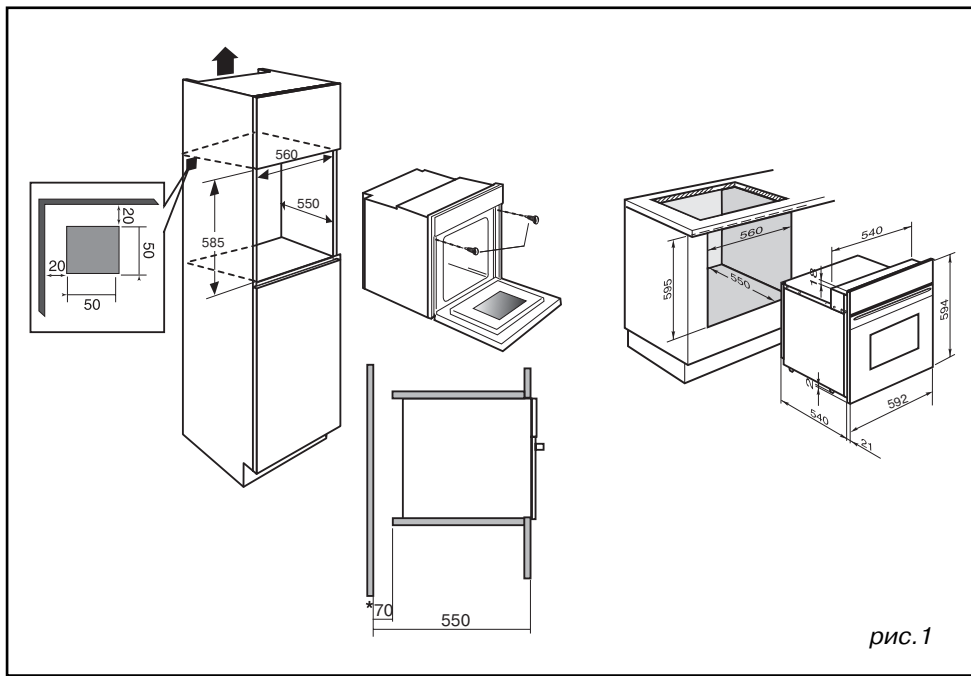


рис. 1

• ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ

На приведённых выше схемах показаны размеры кухонного шкафа, позволяющие 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 см.
- 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:

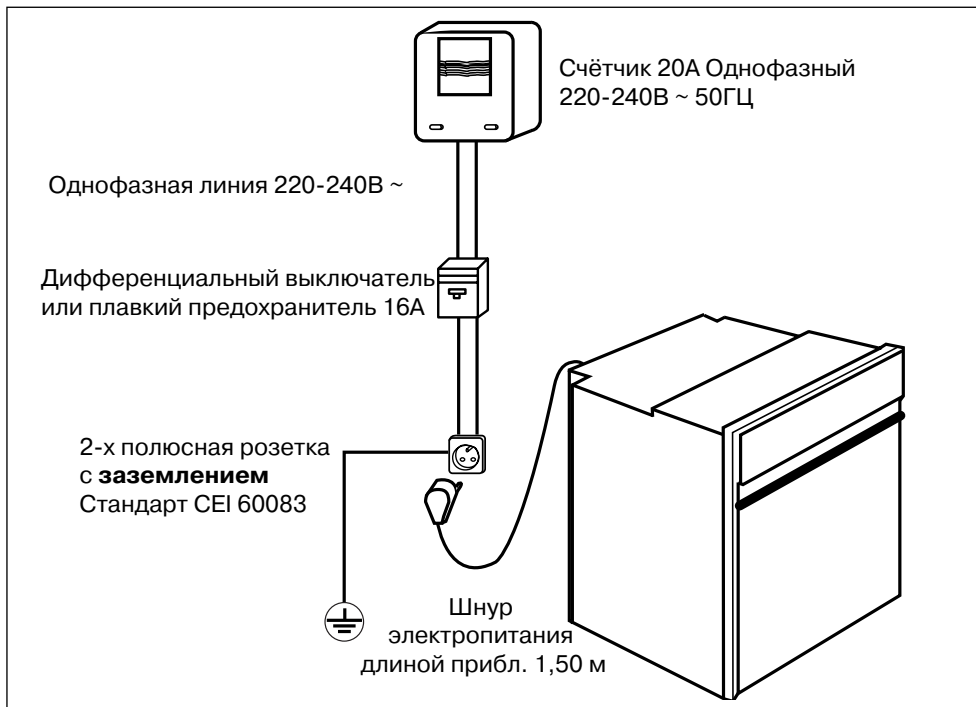
- 1) Уберите каучуковые заглушки, для обеспечения доступа к отверстиям для фиксации.
- 2) Прodelайте отверстие в стенке мебели так, чтобы древесина не раскололась.
- 3) Закрепите духовой шкаф двумя винтами.
- 4) Верните каучуковые заглушки на место (они, также, предназначены для амортизации при закрывании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

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



Совет

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



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Электрическая безопасность должна быть обеспечена за счёт корректного 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 + 1 нейтральный + земля), соединённый с однофазной сетью 220-240В~ через стандартизированную розетку 1ф + 1 нейтральный + 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 возможно обеспечить либо, разместив розетку в доступном месте, либо, предусмотрев наличие выключателя при устройстве проводки, в соответствии с правилами установки. Плавкий предохранитель сети должен быть рассчитан на 16 ампер.

Во избежание риска возникновения опасности повреждённый кабель электропитания должен заменяться производителем, его службой послепродажного обслуживания или специалистами, имеющими аналогичную квалификацию.

**Внимание!**

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

Если для подключения электроприбора необходимо произвести переустройство электропроводки в Вашем жилом помещении, обратитесь к квалифицированному электрику.

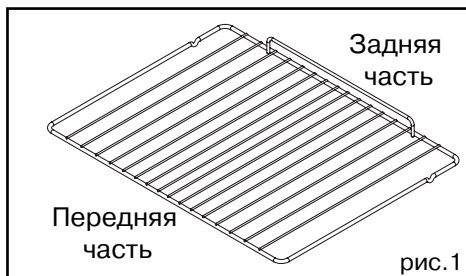
Если у духового шкафа выявлены какие-либо неполадки, то выключите электроприбор и снимите плавкие предохранители с линии подключения.

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

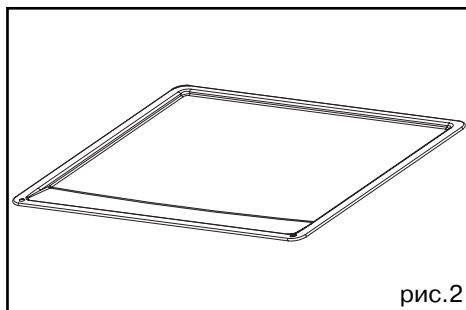
• Решётка для защиты от разбрызгивания (рис. 1).

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



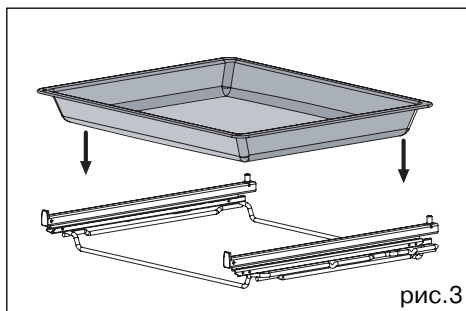
• Многофункциональный противень для стекания сока и жира (рис. 2).

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. Скользящий выдвижной механизм, 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 ожога. 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 обязательно образуются брызги, загрязняющие перегородки 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 в противень жаркое или мясо, если в вашем духовом шкафу систематически образуется много брызг, попадающих на стенки.

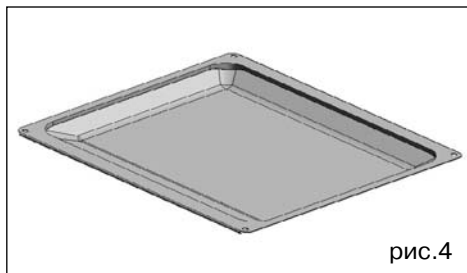


рис. 4

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

Вставляется в направляющие для противней 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 в противень жаркое или мясо, если в вашем духовом шкафу систематически образуется много брызг, попадающих на стенки.

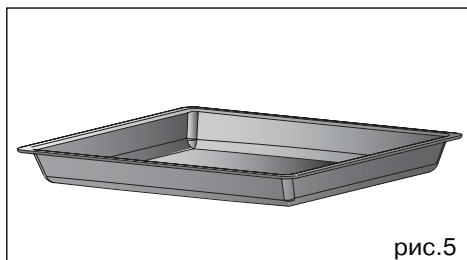


рис. 5

• **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).

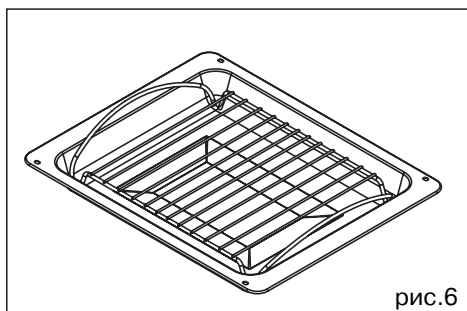


рис. 6

• **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 пиролизической очистки необходимо вынуть систему из духового шкафа.

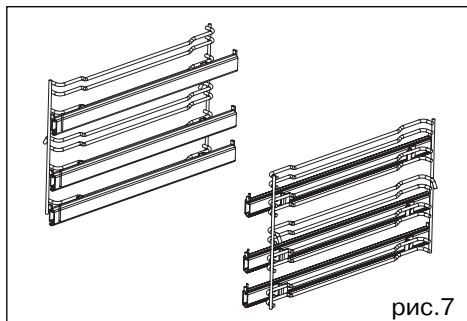


рис. 7

• 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 нанижите 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 печи (рис. 3).

- открутите ручку вертела, чтобы закрыть дверцу духового шкафа (рис. 4). По окончании приготовления прикрутите ручку вертела, чтобы не обжечься, когда будете доставать жаркое.

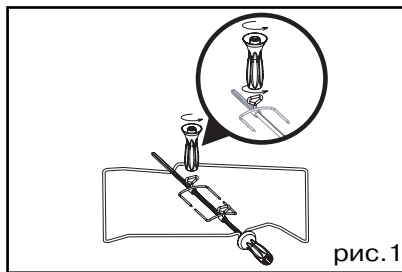


рис. 1

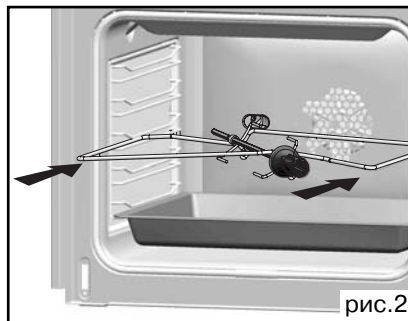


рис. 2

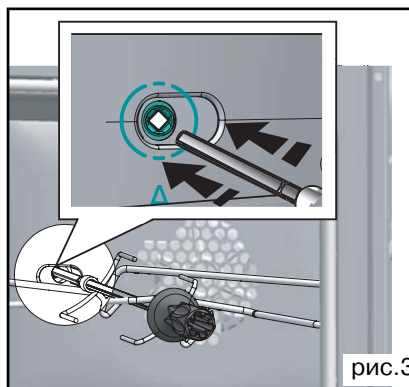


рис. 3

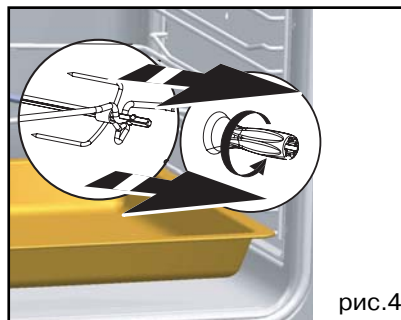


рис. 4

• ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ (в зависимости от модели).

Для очистки окна электронного программатора и дверцы духового шкафа пользуйтесь мягкой тряпочкой, смоченной в жидкости для мытья стёкол.

Не пользуйтесь чистящим кремом или жёсткой губкой.

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



Опыт профессионалов для Вас

Clearit предлагает Вам профессиональные продукты и решения для ежедневного ухода за бытовой техникой и кухней.

Вы найдёте всё, что Вам нужно, а также всю линию наших продуктов и аксессуаров в любом месте, где Вы привыкли делать покупки.

• ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели).



Внимание!

Не используйте абразивных материалов или жёстких металлических мочалок для очистки стеклянной дверцы печи, они могут поцарапать поверхность и вызвать появление трещин на стекле.



Внимание!

Перед началом очистки 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 пользуйтесь чистящим кремом или жёсткой губкой. Сполосните чистой водой и вытрите неворсистой тряпочкой.

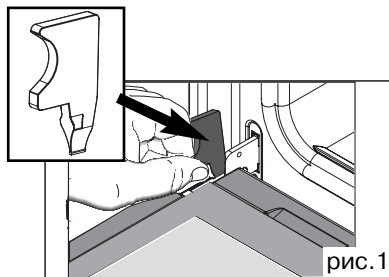


рис. 1

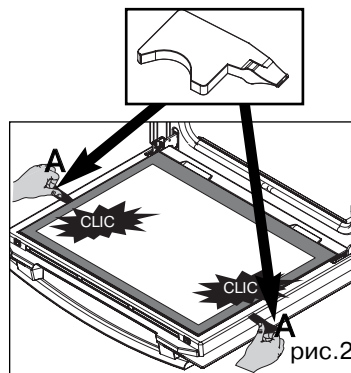


рис. 2

- Для лучших результатов очистки можно снять внутренние стёкла дверцы духового шкафа. Этот комплекс состоит из одного или двух стёкол, в зависимости от модели, с резиновыми держателями (зажимами, скобами) черного цвета, расположенными по углам (рис. 4).
- После очистки установите 4 держателя на прежнее место, с учётом имеющихся на стекле надписей:

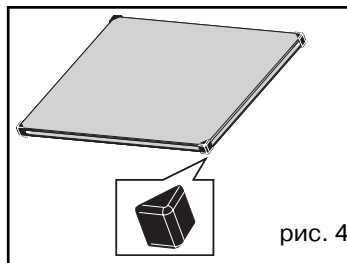


рис. 4

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.

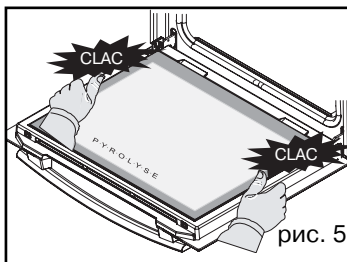


рис. 5

Теперь вы снова можете пользоваться электроприбором.



Внимание!

Не используйте абразивных чистящих материалов или жёстких металлических мочалок для очистки стеклянной дверцы печи, они могут поцарапать поверхность и вызвать появление трещин на стекле.

• ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ (самоочистка) (в зависимости от модели).

- Данный духовой шкаф имеет внутреннюю облицовку, состоящую из съёмных стенок, покрытых специальной микропористой эмалью (каталитическая эмаль), обладающей способностью к самоочистке (автоочистке) от жира. Образовывающиеся загрязнения попадают на стенки и распределяются по микропористой контактной поверхности, окисляются и постепенно исчезают. Самоочистка (автоочистка) 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 трите каталитические стенки металлической щёткой, инструментами с острыми концами или режущими инструментами.

- Не чистите их чистящими средствами.

- Во время жарки на гриле, на стенки в большом количестве попадают брызги жира, недостаточно горячие, для полного удаления в процессе жарки.

В этом случае, после завершения жарки, не выключайте духовой шкаф в течение 20-30 минут, включив его на максимальную мощность.

Если внутри остались жирные пятна, то они исчезнут при следующей жарке и, таким образом, удастся избежать образования большого количества дыма.

• 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 Д рис.2). Наклоните стенку вперёд, чтобы вынуть. Установите новую стенку, выполнив действия в обратном порядке.

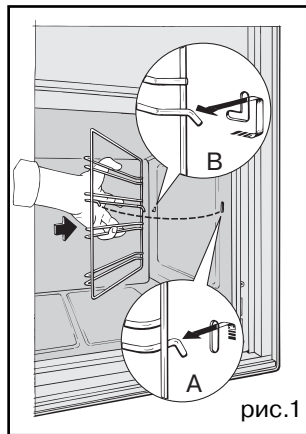


рис.1

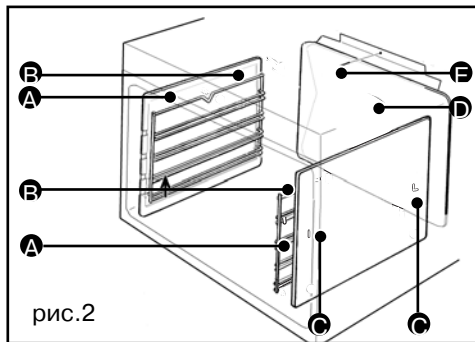


рис.2

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



Внимание

Перед началом пиролизической очистки выньте из духового шкафа всю посуду и уберите наиболее крупные загрязнения.



Совет

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

- Пиролизическая очистка - это разогрев внутренней камеры духового шкафа до высокой температуры, что позволяет устранить все загрязнения или следы от вылившихся блюд. Выделяемые при этом дым и запах, очищаются 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 позицию 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 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.



Совет

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

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

До начала любых манипуляций с лампой, 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.

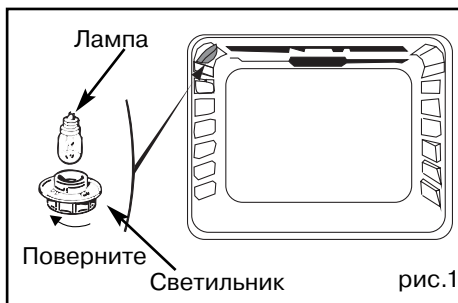
Характеристики лампы:

- 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, проводимые в нарушение правил, представляют опасность для пользователя.



Совет

При любых обстоятельствах, если проведённое Вами вмешательство является недостаточным, незамедлительно обращайтесь в службу послепродажного обслуживания.

• ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

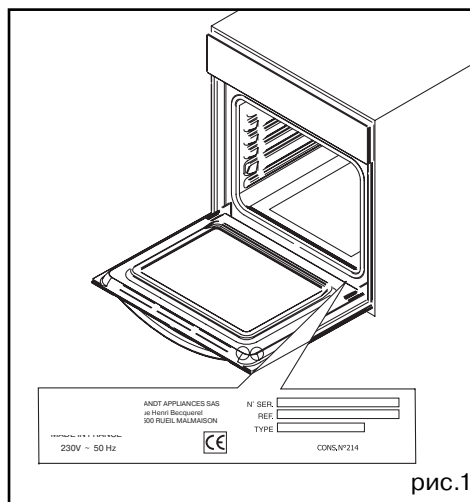


рис.1

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, суждения, предложения, на которые ответим Вам лично.

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.

Руководство по приготовлению блюд

БЛЮДА	КОНВЕКЦИОННЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ				МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ				Время приготовления		
	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА	ПОЛКА			
Белое мясо											
Жареная свинина (2 фунта)	*180	2							180	2	90
Свинные отбивные									210°	3	30-45
Курица (3 фунта)	180	1							210°	1	155-60
Индейка/утка(6 фунтов)	180	1							180	1	90
Колбасы (1 фунт)									210-240°	3-4	20-30
Красное мясо											
Тушеная говядина	180	1							150	1	90
Отбивные из барашка									210°	4	20-25
Ростбиф (2 фунта) с кровью	*210	2							180	2	40
Баранина (ножки, лопатка) (4 фунта)	180	1							180	1	120
Рыба и различные блюда:											
Жаркое			*270						240°	4	15-20
Жареная рыба									240°	3-4	15-20
Стейк из лосося									240°	3-4	10
Запеченная рыба	180	2								180	245
Овощи											
Картофель в мундире	210	2									80-90
Жареные овощи									210°	2	60-90
Картофель жареный				210	2-3				210°	2	45-60
Рис	200	2		210	2-3				180	2	45
Фаршированный перец	*180	2							180	2	40
Пироги и выпечка											
Бисквит	180	1							180	1	25-30
Кекс, отдушенный лимоном и пропитанный мадерой	*180	1	*180	1					180	1	60-70
Лепешки	*210	2							*210	2	10-12
Безе	100	2							100	2	120-140
Пирожки	*180	2							180	2	20-25
Пирожные из заварного теста	*180	3							180	2	35-45
Бисквитный торт									150	2	40-60
Шотландский бисквит	*180	3							*210	2	15-20
Слоеная выпечка	*210	2									10-20
Фруктовая запеканка	*210	2							180	2	60
Песочные или слоеные пирожные	210	2							210	2	30-40
Фруктовый пирог	*210	2							180	2	40-50
Фруктовая тартинка	*180	2							180	2	15-25
Запеченный заварной крем	*180	2							150	2	20-45
Фруктовый пирог с пропиткой	150	2									150
Лимонное пирожное-безе	210	2									20
выпечка											
безе	180	2									20 безе
Другие блюда											
Стейк и почки в тесте	*210	2									90
Рисовый пудинг	*150	2							125	2	90-120
Йоркширский пудинг	*210	2							*180	2	20-30
Пицца из теста	*240	3	*240	1					180	2	15-18
Пирог с заварным кремом	*210	2							*180	2	30-45
Суфле			*180	1					180	1	45
Хлеб	*240	2							*240-210	1	30-40
Лазанья	*180	2							180	2	40-45

F	72	145	190	230	300	350	425	475	550
°C	30°	60°	90°	120°	150°	180°	210°	240°	270°
Настройки	1	2	3	4	5	6	7	8	9 макс

*Предварительный нагрев до указанной температуры или в зависимости от модели

- Не рекомендуется жарить мясо на сковороде гриль, во избежание разбрызгивания.
- Заполните пароварку кипятком перед готовкой, при этом избегайте перелива.
- Установки гриля варьируются от низких до высоких (см. инструкции).
- При использовании гриля разместите продукты на решетчатой полке сверху вертела или под ним. Для стока жира используйте поддон для гриля.

Приготовление блюд в духовке должно осуществляться при закрытой дверце. Тем не менее, при использовании функции при наиболее высокой температуре, дверца должна быть приоткрыта, но при более низких температурах дверца должна быть закрыта.

При использовании вертела (в зависимости от модели) температура не должна превышать 210 °C (температура, рекомендуемая настоящим руководством), дверца должна быть закрыта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Жарка мяса

- Перед жаркой мясо должно быть выдержано при комнатной температуре, в течение, по меньшей мере 1 часа. Удалите остатки жира, который может дымиться и распространять запах.
- По возможности, используйте керамическую посуду, вместо изделий из стекла (что уменьшает разбрызгивание), посуда должна легко вмещать порции мяса.
- Не солите мясо перед жаркой, это приводит к его высушиванию.
- Добавьте две-три столовых ложки теплой воды в форму для жарки, чтобы избежать возгорания жира.
- После того как вы достали мясо из духового шкафа, оберните его фольгой и оставьте на 10-15 минут. Мясо станет более сочным и нежным на вкус и приобретет равномерный оттенок.
- Жарка мяса на гриле: Слегка смажьте поверхность маслом. Старайтесь не прокалывать красное мясо, используйте лопаточку или щипцы для того, чтобы переворачивать мясо.
- При приготовлении птицы проколите кожу под крыльями, таким образом жир сможет стекать, без разбрызгивания.

Выпечка изделий из теста


- **Выберите форму для выпечки.** Не используйте гляцевую посуду так как:
 - Требуется больше времени на приготовление.
 - Духовой шкаф должен быть предварительно прогрет.
- Используйте **формы с антипригарным покрытием** для пирожков, тортов и пирогов. Такая посуда способствует образованию золотистой корочки на выпечке.
- **Подсказка:** При приготовлении в посуде без антипригарного покрытия, используйте пергамент для выпечки для защиты поверхности. При использовании такой бумаги легче переворачивать пирожки. Также рекомендуется использовать данную бумагу для защиты поверхности эмалированной посуды от воздействия фруктовых кислот. Дрожжи следует класть в последнюю очередь, а также не допускать смешивания дрожжей с солью, соль нейтрализует дрожжевые свойства.

При использовании вытяжки, рекомендуется понизить температуру приготовления на 15°C-30°C в сравнении с конвекционным духовым шкафом и увеличить время приготовления на 5-10 минут.

Приготовление овощей

- Если готовится блюдо, выложенное ломтиками картофеля, нарезанный картофель следует предварительно проварить в воде или в молоке.
- Чтобы снять кожу с перца поместите его под горячим грилем и часто поворачивайте, до тех пор, пока кожа не начнет пузыриться. После этого поместите перец на несколько минут в пластиковый пакет. Кожица легко снимется.
- При приготовлении фаршированных помидоров срежьте один край и удалите мякоть вместе с семенами. Перед тем как положить фарш, посолите изнутри и подсушите помидоры на решетке.
- Бланшированный цикорий и лук-порей следует подсушить непосредственно перед тем как смешивать их с соусом (для ветчины или с соусом бешамель) иначе соус станет водянистым.
- Смешайте хлебные крошки с тертым сыром для приготовления хрустящей панировки.

- Если процесс приготовления занимает долгое время, выключите шкаф за 5-10 минут до окончания приготовления, блюдо окончательно приготовится при помощи остаточного жара.

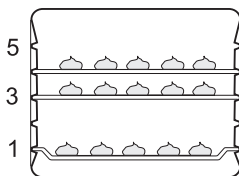
(В зависимости от модели) Готовить на 3 уровнях с 

Готовить на 2 уровнях с  или 

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

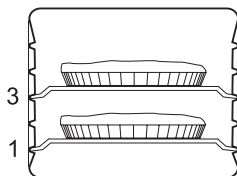
- Некоторые блюда (похожие или различные) можно готовить одновременно, при этом их запах не будет смешиваться, если используется одинаковая температура приготовления. Для приготовления блюд может потребоваться разное время. Промежутки времени, требуемые для приготовления каждого блюда, отображающиеся на дисплее, можно увеличить на срок от 10 до 20 минут.

ПИРОЖКИ



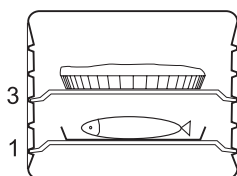
3 полки

2 ПИРОГА



2 полки

1 рыба + 1 пирог



2 полки

**БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ:**

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.

