

ДУХОВОЙ ШКАФ FC1045XS



1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Рекомендации по технике безопасности	03
• Охрана окружающей среды	03
2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Выбор места расположения	04
• Встраивание	04
• Подключение к электросети	04
• Замена кабеля питания	04
3 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Принадлежности/Аксессуары	05
4 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Очистка внешних поверхностей	08
• Очистка дверцы	08
• Духовой шкаф с функцией каталитической очистки	09
• Замена съёмных каталитических панелей	09
• Демонтаж боковых направляющих для противней	09
• Что такое пиролизическая очистка	10
• В каких случаях следует проводить пиролизическую очистку?	10
5 / РЕГУЛИРОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Замена ламп в духовом шкафу	11
6 / ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕПОЛАДКАХ В РАБОТЕ	12
7 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	13

⚠ 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, организационное 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 n° 1935/2004 о материалах и изделиях, контактирующих с пищевыми продуктами.

• ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ

- 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.

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).

🔍 Рекомендация

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 + 1нейтральный + земля), соединённый с однофазной сетью 220-240В~ через стандартизованную розетку 1ф + 1нейтральный + земля CEI 60083 или всеполярный выключатель, в соответствии с правилами установки.

⚠️ Внимание!

Защитный 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.

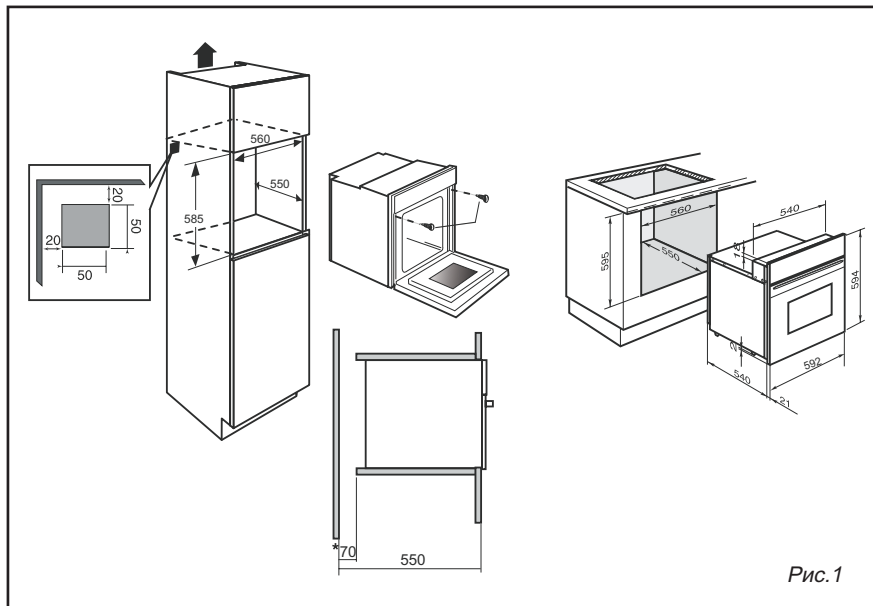


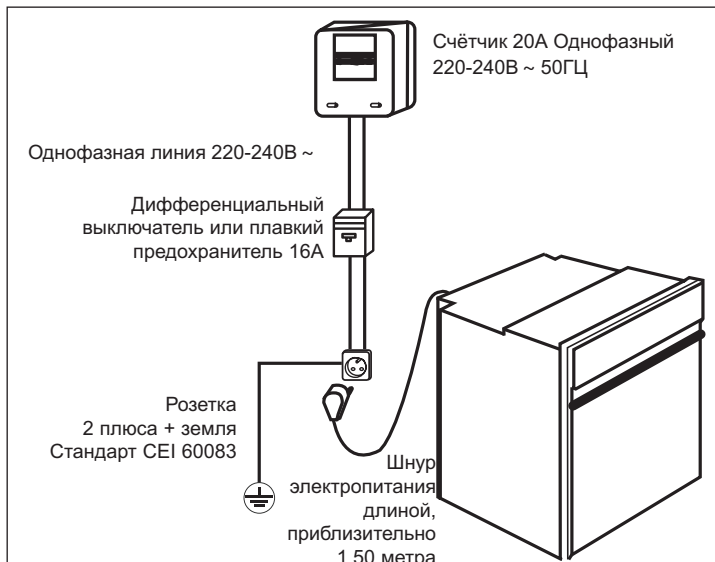
Рис. 1

• 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).



- **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).

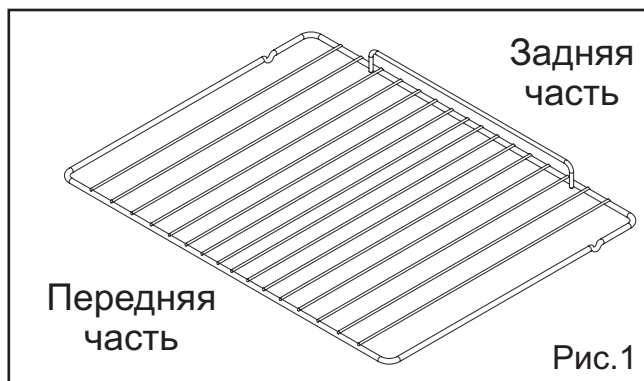


Рис.1

- **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.

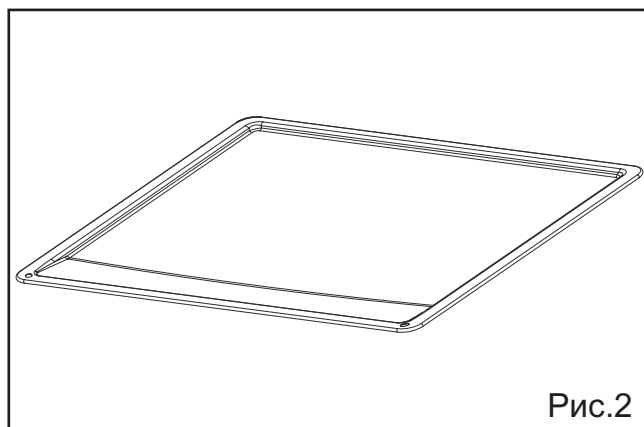


Рис.2

- **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.

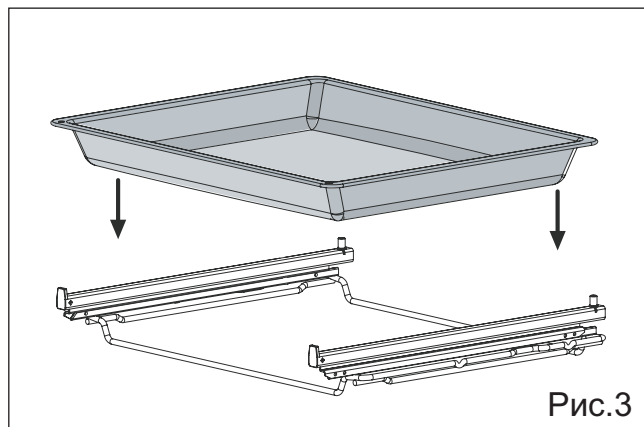


Рис.3

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.

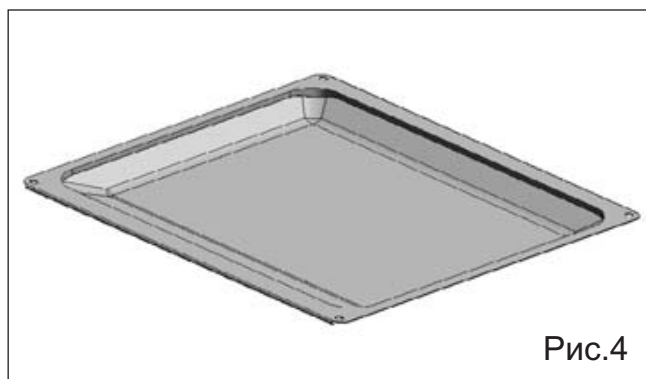


Рис.4

Многофункциональный противень 45 мм. (рис. 5).

Вставляется в направляющие для противней 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.

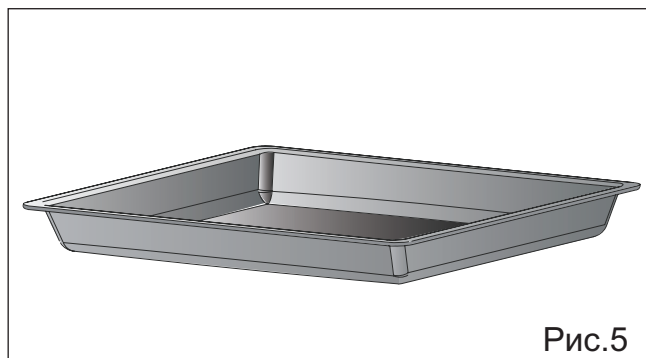


Рис.5

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).

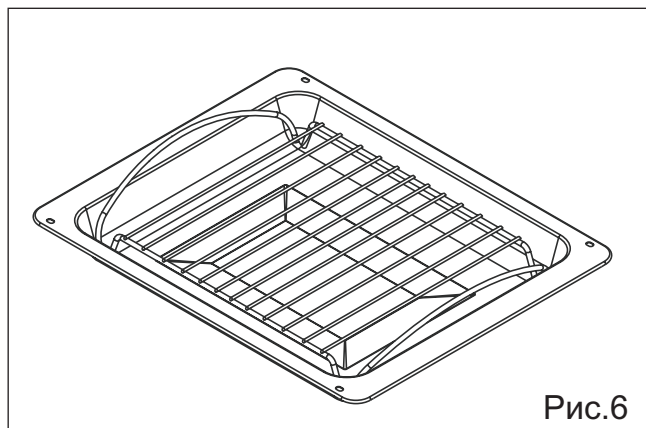


Рис.6

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 пиролизной очистки необходимо вынуть систему из духового шкафа.

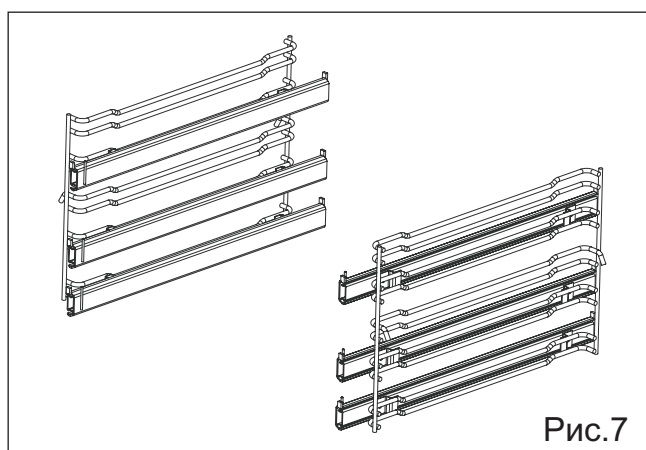


Рис.7

• **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.

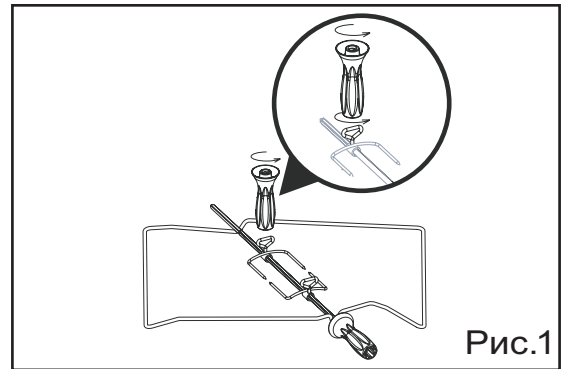


Рис.1

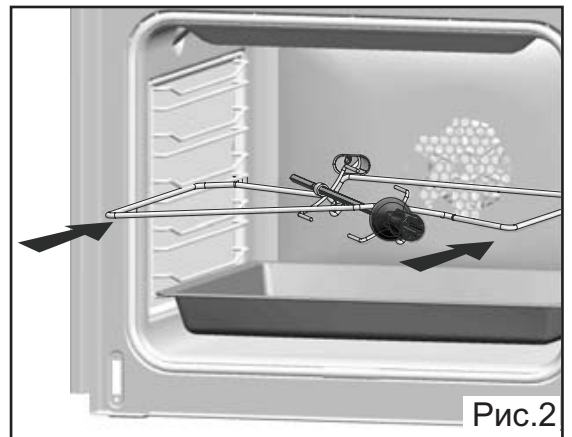


Рис.2

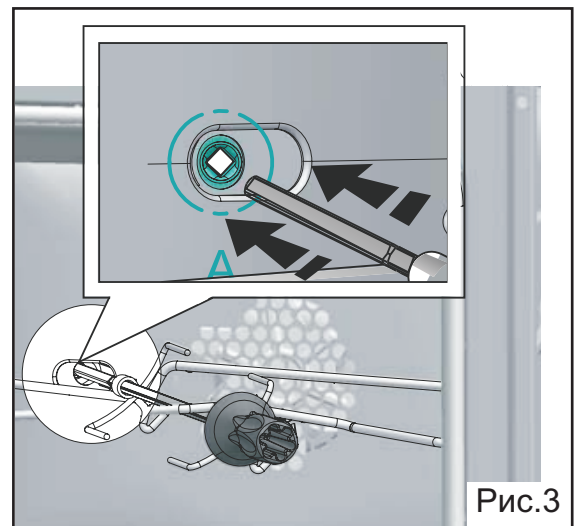


Рис.3

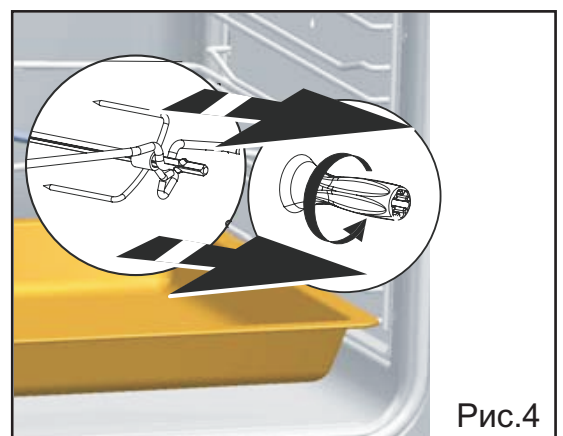


Рис.4

• 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 блокировочных рычагов (рис. 1).

Они спрятаны в защитные пластиковые карманы электроприбора.

- снимите первое стекло следующим способом:

Установите два других рычага, окрашенных в красный цвет, в положение А, специально предназначенное для этой цели.

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

Протрите стёкло 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.

- Для лучших результатов очистки можно снять внутренние стёкла дверцы духового шкафа. Этот комплекс состоит из одного или двух стёкол, в зависимости от модели, с каучуковыми держателями (зажимами, скобами) черного цвета, расположенными по углам (рис. 4).

- После очистки установите 4 держателя на прежнее место, с учётом имеющихся на стекле надписей:

верх-левая сторона: L

верх-правая сторона: R

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

- Если у Вашего духового шкафа только одно внутреннее стекло, то оно должно быть установлено как можно ближе к стеклу с держателями.

- Закрепите последнее стекло так, чтобы надпись "P.Y.R.O.L.Y.S.E"/"П.И.Р.О.Л.И.З." располагалась по направлению к Вам (рис.5).

- Верните на прежнее место пластиковые рычаги красного цвета.

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.

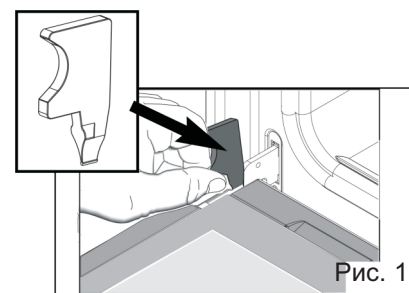


Рис. 1

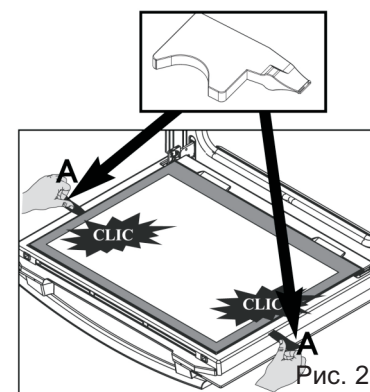


Рис. 2

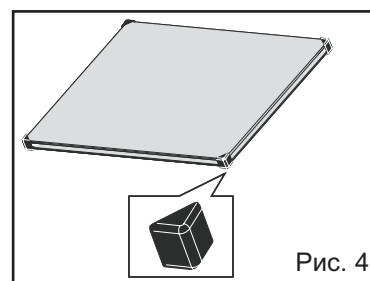


Рис. 4

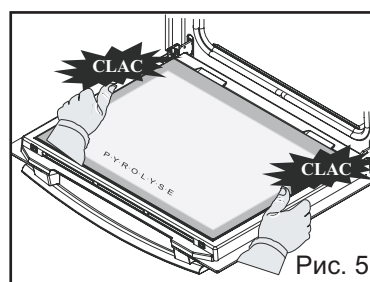


Рис. 5

• **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 Вам следующее:

- 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 ПАНЕЛЕЙ –
ДЕМОНТАЖ СЪЁМНЫХ НАВЕСНЫХ РАМ
С НАПРАВЛЯЮЩИМИ 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:

Откройте навесные направляющие (схема В рис.2), приподняв и потянув их вперёд (схема А рис.1). Потяните на себя весь навесной элемент, приподнимите, чтобы открепить задний фиксатор (схема В рис.1). Извлеките навесной элемент из 2-х отверстий (схема С рис.2) в каталитической панели. Открепите от нагревательного элемента духового шкафа (схема А рис.2). Установите новые элементы (направляющие), выполнив действия в обратном порядке.

- Замена задней стенки

Полностью открутите винт (схема Е рис.2), расположенный в верхней части задней стенки (схема D рис.2). Потяните стенку вперёд и открепите от нагревательного элемента. Установите новую стенку, выполнив действия в обратном порядке.

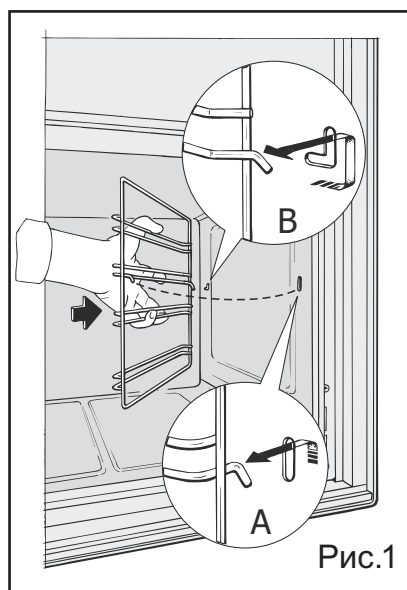


Рис.1

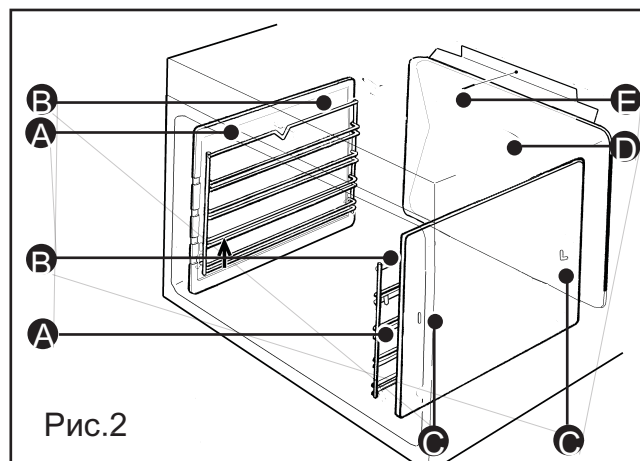


Рис.2

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



Внимание!

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



Рекомендация

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 ПРОВЕДЕНИЕ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ? (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 листе), фаршированные овощи.	Пиролизическая очистка может проводиться через каждые 3 раза 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.



Рекомендация

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 размещается на верхней стенке внутренней камеры духового шкафа.

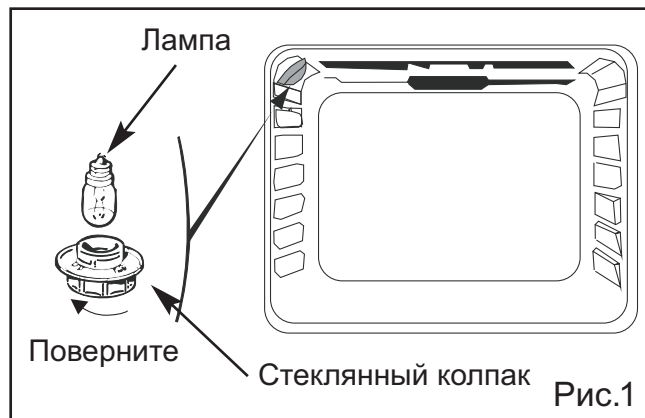
- Поверните стеклянный колпак влево (рис. 1).
- Потяните лампу.

Характеристики лампы:

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

🔍 Рекомендация

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 НЕОБХОДИМО СДЕЛАТЬ?
Духовой шкаф не нагревается.	- Духовой шкаф не подключён к электросети. - Плавкий предохранитель неисправен. - Выбрана слишком низкая температура.	➔ Подключите духовой шкаф к электросети. ➔ Замените плавкий предохранитель и проверьте его мощность (16А). ➔ Установите более высокую температуру.
* Мигает знак «замочек».	- Нарушение системы блокировки дверцы.	➔ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Не работает лампа в духовом шкафу.	- Лампа неисправна. - Духовой шкаф не подключён к электросети или неисправен плавкий предохранитель.	➔ Замените лампу. ➔ Подключите духовой шкаф к электросети или замените плавкий предохранитель.
* Не работает функция пиролизической очистки.	- Неправильно закрыта дверца. - Повреждена система запираания дверцы.	➔ Проверьте, правильно ли закрыта дверца. ➔ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Раздаётся прерывистый звуковой сигнал.	- В ходе приготовления пищи. - В конце приготовления пищи.	➔ Духовой шкаф разогрелся до установленной температуры. ➔ Закончилось установленное время приготовления.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	- Вентилятор работает не более 1 часа после окончания приготовления пищи, или если температура составляет более 125 °С. - Если вентилятор работает более 1 часа.	➔ 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.



Рекомендация

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).

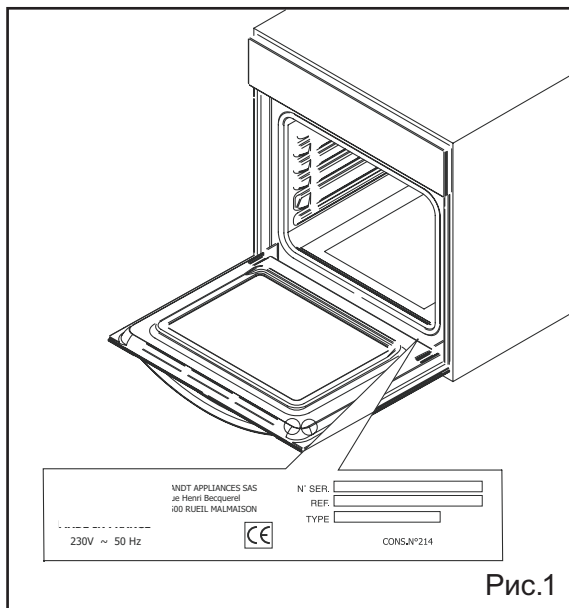


Рис.1

• 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.

ДУХОВОЙ ШКАФ FC1045XS



Brandt

Уважаемый клиент, клиентка,

Вы только что приобрели духовой шкаф **BRANDT** и мы благодарим Вас за это.

Мы вложили в этот электроприбор нашу любовь и наш опыт для того, чтобы он максимально соответствовал Вашим желаниям.

Мы разработали новое и высокоэффективное поколение бытовой техники, позволяющее максимально упростить работу с ней.

В спектре продукции **BRANDT** представлен широкий выбор духовых шкафов, микроволновых печей, варочных столов, кухонных плит, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок для белья, холодильников и морозильников, которые прекрасно сочетаются с Вашим новым духовым шкафом **BRANDT**.

И, конечно же, в постоянном стремлении удовлетворить Ваши запросы в отношении нашей продукции, наша сервисная служба по работе с клиентами всегда готова ответить на Ваши вопросы или предложения (контактная информация в конце настоящего руководства).

Кроме того, приглашаем Вас посетить наш сайт **www.brandt-russia.ru**, где Вы найдёте информацию обо всей нашей продукции, а также другую полезную дополнительную информацию.

www.brandt-russia.ru



В целях постоянного совершенствования продукции, мы оставляем за собой право изменения её технических, функциональных и эстетических характеристик, связанных с передовыми инновациями.

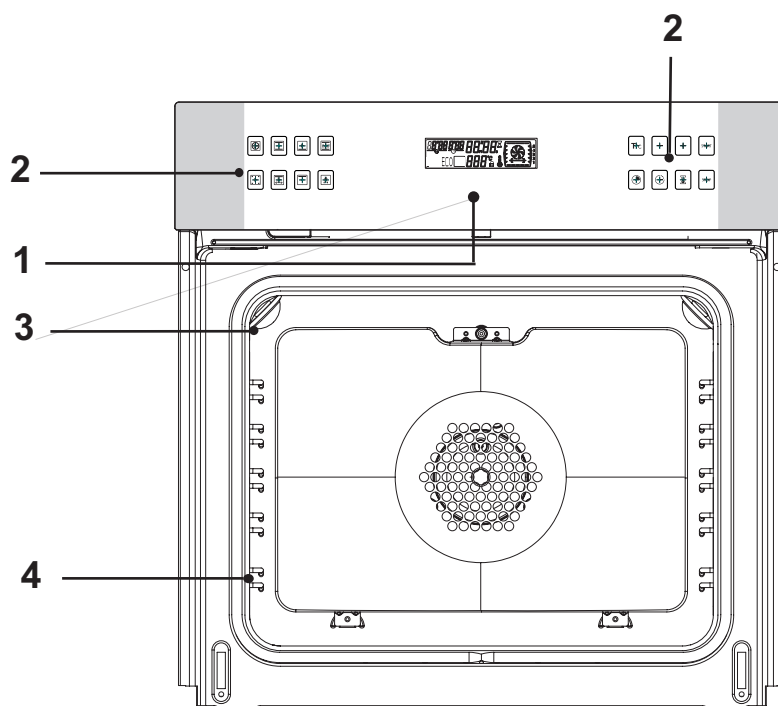


Внимание!

Прежде, чем включить Ваш духовой шкаф, внимательно прочитайте настоящее руководство по установке и эксплуатации электроприбора для того, чтобы быстрее освоить работу с ним.

1 / ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Описание духового шкафа	17
• Описание программирующего устройства/программатора	18
2 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Как установить и изменить время	20
• Немедленное начало приготовления/ Приготовление без отсрочки	20
• Запрограммированное приготовление	21
• Использование функции таймера	23
• Яркость дисплея	24
• Блокировка элементов управления	24
3/ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ	25

- ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



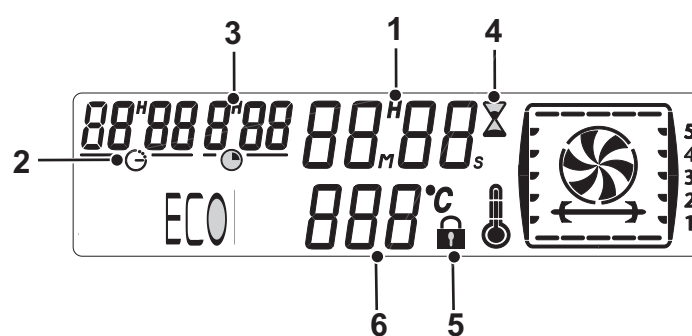
- 1 Программирующее устройство/Программатор
- 2 Клавиши управления функциями
- 3 Лампа
- 4 Боковые направляющие



Рекомендация

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей. Могут встречаться незначительные расхождения между описанием деталей и оборудования в руководстве с конструкцией Вашей модели духового шкафа.

- ОПИСАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА/ПРОГРАММАТОРА



- 1 Индикатор времени и длительности
- 2 Индикатор длительности приготовления
- 3 Индикатор окончания приготовления
- 4 Индикатор таймера
- 5 Индикатор блокировки клавиш
- 6 Индикатор температуры

• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММАТОРА**


Как установить время

При включении духового шкафа



На экране мигает показатель 12:00.

Установите время, нажимая сенсорные клавиши «+» и «-» (если удерживать клавишу, цифры будут сменяться быстрее).

Пример: 12:30

Нажмите сенсорную клавишу «», для подтверждения выбора. Экран перестанет мигать.

Чтобы изменить время

Нажимайте сенсорную клавишу « » в течение нескольких минут, пока индикатор не начнёт мигать, затем отпустите.

Прерывистый звуковой сигнал сообщит о том, что можно начать установку времени.

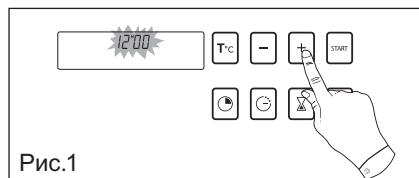


Рис.1

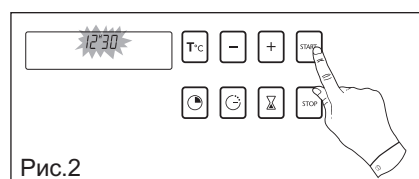


Рис.2

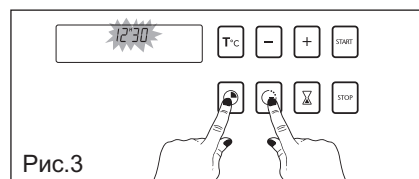


Рис.3

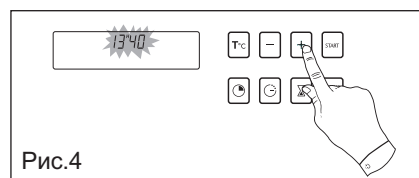


Рис.4



Внимание!

Если не подтвердить выбор сенсорной клавишей «», через несколько секунд регистрация данных произойдёт автоматически.

• ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ОТСРОЧКИ

На программаторе должно быть указано только время.

Программатор не должен мигать.

Выберите желаемый способ приготовления.

Пример: позиция «□».

Духовой шкаф предложит Вам оптимальную температуру приготовления.

Однако Вы можете самостоятельно отрегулировать температуру, нажимая сенсорную клавишу «С».

Установите температуру, нажатием сенсорных клавиш «+» и «-». Поместите блюдо в духовой шкаф, в соответствии с рекомендациями руководства по эксплуатации.

После окончания приготовления духовой шкаф остаётся горячим и индикатор продолжает мигать. Когда духовой шкаф нагреется до выбранной температуры, несколько прерывистых звуковых сигналов оповестят Вас об этом. Индикатор перестаёт мигать.

Для остановки приготовления нажмите сенсорную клавишу «STOP».

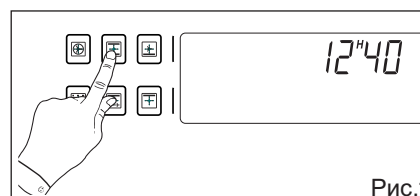


Рис.1

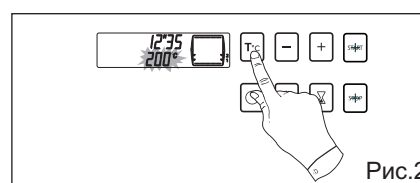


Рис.2

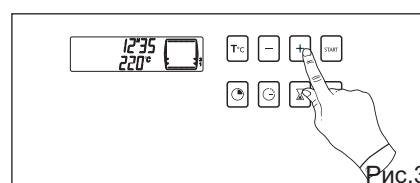


Рис.3

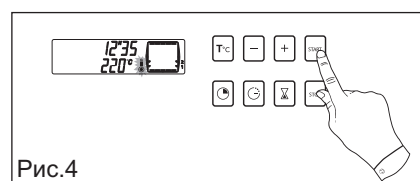


Рис.4



Внимание!

По окончании цикла приготовления охлаждающая турбина некоторое время продолжает работать, чтобы обеспечить безопасность и долговечность духового шкафа.



Внимание!

Приготовление любых блюд производится при закрытой двери.

• **ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

- Приготовление без отсрочки, с запрограммированным временем приготовления.

Выберите желаемый способ приготовления и настройте температуру (рис.1).

Пример: «□» температура 220°C.

Нажимайте сенсорную клавишу «☉», пока индикатор длительности приготовления «» не начнёт мигать.

Показатель мигает на экране, указывая, что можно изменить настройку (рис.2).

Нажмите сенсорную клавишу «+» или «-», чтобы установить желаемое время приготовления.

Пример: приготовление 30 минут (рис.3).

Регистрация желаемого времени приготовления произойдёт автоматически, через несколько секунд.

Показатель длительности времени приготовления перестаёт мигать.

Для начала приготовления нажмите сенсорную кнопку «СТАРТ».

В результате выполнения этих трёх операций духовой шкаф начнёт разогреваться:

Когда духовой шкаф разогреется до установленной температуры, раздастся прерывистый звуковой сигнал.

По окончании приготовления (окончание запрограммированного периода):

- духовой шкаф выключится;

- начнёт мигать индикатор длительности приготовления;

- в течение нескольких минут будет раздаваться прерывистый звуковой сигнал. Его можно отключить нажатием на любую клавишу.

Экран снова указывает текущее время суток.

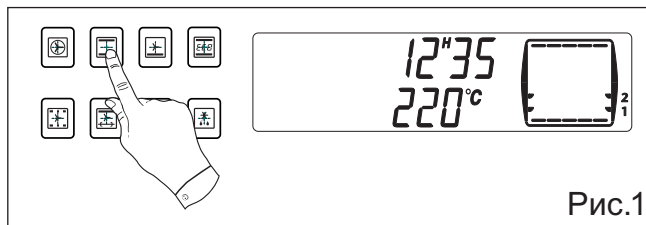


Рис.1

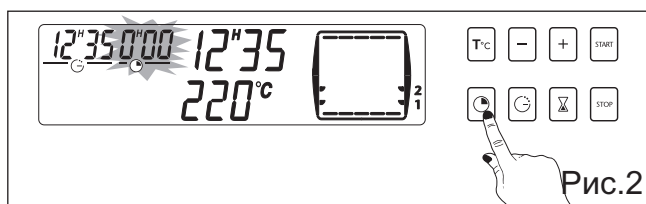


Рис.2

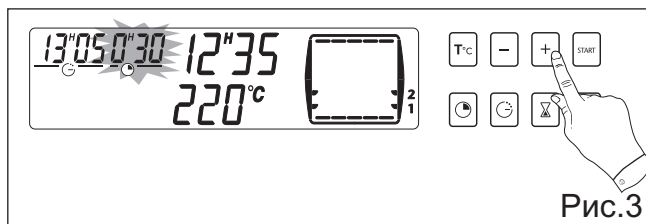


Рис.3

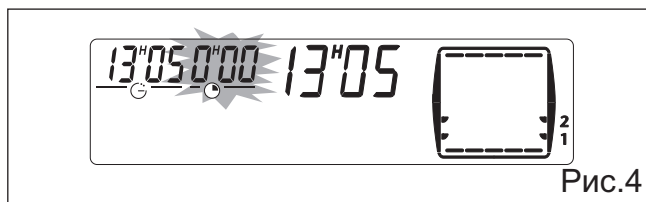


Рис.4

• ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Отсроченное приготовление с запрограммированным временем окончания.

Действуйте так же, как и при запрограммированном приготовлении.

После установки времени приготовления, нажимайте сенсорную клавишу «», пока не начнёт мигать индикатор окончания приготовления.

Показатель мигает на экране, указывая, что можно изменить настройку.

Нажимайте сенсорную клавишу «+» или «-», для установки желательного времени окончания приготовления.

Пример: окончание времени приготовления 13:25.

Регистрация времени окончания приготовления произойдёт автоматически, через несколько секунд.

Показатель длительности времени перестаёт мигать.

В результате выполнения этих двух операций начало приготовления отсрочивается таким образом, чтобы приготовление закончилось в 13:25.

По окончании приготовления (окончание запрограммированного периода):

- духовой шкаф выключится;
 - начнёт мигать индикатор длительности приготовления и 0:00;
 - в течение нескольких минут будет раздаваться прерывистый звуковой сигнал. Его можно отключить нажатием на любую клавишу.
- Экран снова указывает текущее время суток.

При запрограммированном приготовлении свет во внутреннем пространстве духового шкафа загорается в начале приготовления и гаснет по его окончании.

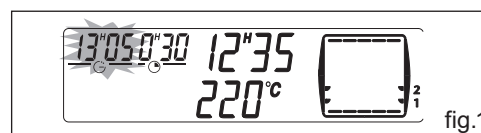


fig.1

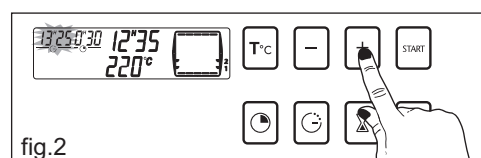


fig.2

• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА**

Программатор духового шкафа может использоваться в качестве независимого таймера, позволяющего вести обратный отсчет определенных отрезков времени при выключенном духовом шкафу.

В этом случае показатель таймера превалирует над показателем текущего времени суток.

Нажимайте сенсорную клавишу «**+**», пока на экране не начнёт мигать символ таймера.

-> мигают показатель 0:00 и маленькие песочные часы.

Установите желаемое время нажатием клавиш «**+**» или «**-**».

Чтобы подтвердить свой выбор, нажмите сенсорную клавишу «**СТАРТ**» или подождите несколько секунд.

Показатель перестанет мигать через несколько секунд и включается таймер, который начнёт обратный посекундный отсчёт.

По истечении установленного времени таймер издаёт прерывистый звуковой сигнал.

Его можно отключить нажатием на любую клавишу.

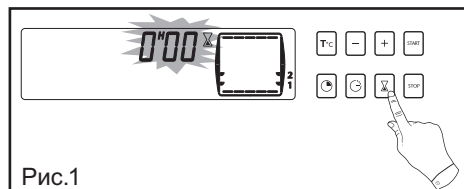


Рис.1

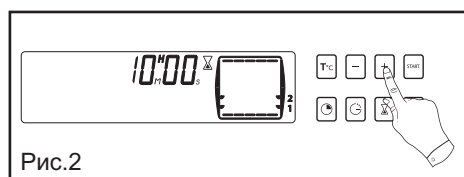


Рис.2

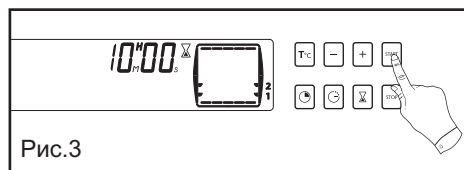


Рис.3



Внимание!

Программу на таймере можно в любой момент изменить или аннулировать.

- РЕГУЛИРОВКА ЯРКОСТИ ИНДИКАТОРА

- Регулировка яркости индикатора.

Установите и подтвердите время, указанное на программаторе на 0 часов 10 минут.

В течение нескольких секунд нажимайте сенсорную клавишу «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ», пока не появится показатель CO, продолжайте нажимать.

Для установки желаемого уровня яркости нажмите клавиши «+» или «-».

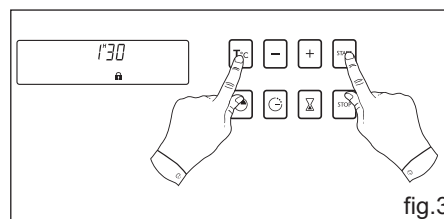
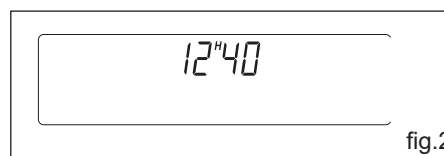
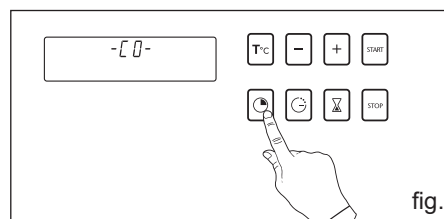
Отпустив сенсорную клавишу «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» подтвердите желаемый уровень яркости.

После установления желаемого уровня яркости, программатор снова указывает текущее время суток.

Вы можете заблокировать индикатор, для чего:

В течение нескольких секунд нажимайте клавиши «СТАРТ» и «С°», до появления значка «замочек». Клавиши будут светиться 1 секунду. Ваш индикатор заблокирован.

Чтобы его разблокировать повторите операцию -> значок «замочек» исчезнет.





РЕЖИМ ЦИРКУЛЯЦИИ ГОРЯЧЕГО ВОЗДУХА

(рекомендуемая температура **180°С**, минимум 35° С, максимум 235° С)

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного в глубине духового шкафа, с использованием конвекционного вентилятора.
- Предварительный разогрев духового шкафа требуется только в случае, когда блюдо приготавливается очень быстро.
- Рекомендуется для того, чтобы белое мясо, овощи и рыба оставались нежными. Для одновременного приготовления нескольких блюд, до 3 уровней.



РЕЖИМ ТРАДИЦИОННЫЙ (КЛАССИЧЕСКИЙ)

(рекомендуемая температура **225° С**, минимум 35°С, максимум 275° С)

- Приготовление осуществляется при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов (верхний и нижний жар), без использования конвекционного вентилятора.
- Перед помещением блюда требуется предварительный разогрев духового шкафа.
- Рекомендуется для медленного приготовления хрупких продуктов: **мягкой дичи и т.п.** Для приготовления **жаркого из красного мяса**. Для томления на медленном огне в чугунной посуде блюд, предварительно приготовленных на варочном столе (**курица в вине, рагу из зайчатины**).



РЕЖИМ НИЖНЕГО ЖАРА С КОНВЕКЦИЕЙ

(рекомендуемая температура **180° С**, минимум 35°С, максимум 275° С)

- Приготовление осуществляется при помощи нижнего нагревательного элемента с небольшой обжаркой на гриле, с использованием конвекционного вентилятора.
- Жар снизу и небольшой жар сверху. Устанавливайте решётку на нижний уровень.
- Рекомендуется для блюд с большим **содержанием влаги** (запеканок, тортов с сочными фруктами и т.п.). Рекомендуется для **изделий из дрожжевого теста (кексы, бриоши, эльзасские пироги и т.п.)**, при этом **суфле** не оседает, поскольку на него не давит корочка.



Для одновременного приготовления нескольких блюд, до 3 уровней.

РЕЖИМ ТРАДИЦИОННЫЙ ЭКО

(рекомендуемая температура **200° С**, минимум 35° С, максимум 275° С)

- Приготовление осуществляется при помощи нижнего и верхнего нагревательного элементов, без использования конвекционного вентилятора.
- Эта функция позволяет экономить энергию до 25%, сохраняя при этом качество приготовления.
- Режим ЭКО используется для энергетических этикеток.
- В ходе приготовления пищи Вы экономите электроэнергию, но время приготовления при этом может увеличиться.



РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

(рекомендуемая температура **80° С** минимум 35° С, максимум 100° С)

- Дозированный нагрев верхнего и нижнего нагревательных элементов, с использованием конвекционного вентилятора.
- Рекомендуется для выдерживания **теста для хлеба, бриошей, эльзасских пирогов и т.п.**, при температуре не выше 40° (подогревание, размораживание).

* Цикл или циклы, используемые для письменного обозначения на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50304 и европейской директивой 2002/40/CE.

**РЕЖИМ ПУЛЬСИРУЮЩЕГО ГРИЛЯ**

(рекомендуемая температура **200° С**, минимум 180° С, максимум 230° С)

- Приготовление осуществляется верхним нагревательным элементом.
- Предварительно разогревать духовку не требуется. Птица и жареное мясо получаются сочными, с хрустящей корочкой со всех сторон.

• Вертел продолжает вращаться, пока не будет открыта дверца.

Установите поддон для стекания жира в самое нижнее положение.

- Рекомендуется для всех видов **птицы и жареного мяса** на вертеле, чтобы подрумянивать и запекать до срединной части **ножки барашка и говяжьих отбивных**. Чтобы рыбное филе оставалось **сочным и нежным**.

**РЕЖИМ СИЛЬНОГО ГРИЛЯ**

(рекомендуемая температура **275° С**, минимум 180° С, максимум 275° С)

- Приготовление осуществляется при помощи верхнего нагревательного элемента, без использования конвекционного вентилятора.
- Требуется предварительный 5 минутный разогрев духового шкафа. Установите поддон для стекания жира в самое нижнее положение.
- Рекомендуется для жарки **отбивных, сосисок, тостов, лангустов на решетке**.

**РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ**

рекомендуемая температура **30° С**, минимум 30° С, максимум 50° С)

- Щадящее размораживание продуктов с регулируемым поступлением тепла, конвекционный вентилятор.
- идеально подходит для хрупких пищевых продуктов (фруктовые торты, торты с кремом и т.п.).
- Размораживание мяса, хлебцев и т.п. происходит при 50° С (мясо кладите на решётку, установив на нижний уровень многофункциональный противень для сбора сока и жира, которые непригодны в пищу).

** Цикл или циклы, используемые для письменного обозначения на энергетической этикетке в соответствии с европейским нормативом EN 50304 и европейской директивой 2002/40/CE.*

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											
Тушенная говядина	180	1							150	1	90
Отбивные из барашка									210°	4	20-25
Ростбиф (2 фунта) с кровью	*210	2							210°	3	40
Баранина (ножки, лопатка) (4 фунта)	180	1							180	1	120
Рыба и различные блюда:											
Жаркое									240°	4	15-20
Жареная рыба			*270						240°	3-4	15-20
Стейк из лосося									240°	3-4	10
Запеченная рыба	180	2							240°	180	245
Овощи											
Картофель в мундире	210	2							210°	2	80-90
Жареные овощи									210°	2	60-90
Картофель жареный				210		2-3			210	2	45-60
Рис	200	2							180	2	45
Фаршированный перец	*180	2						180	2	2	40
Пироги и выпечка											
Бисквит	180	1							180	2	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							180	3	15-20
Слоеная выпечка	*210	2							*210	2	10-20
Фруктовая запеканка	*210	2							180	2	60
Песочные или слоеные припожжые		210	2					210	2	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 выпечка	210	2									20
безе	180	2									20 безе
Другие блюда											
Стейк и почки в тесте	*210	2									90
Рисовый пудинг	*150	2									90-120
Йоркширский пудинг	*210	2							*180	2	20-30
Пицца из теста	*240	3	*240	1					*210	3	15-18
Пирог с заварным кремом	*210	2							180	2	*180
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 глянцевую 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 кожицу с перца поместите его под горячим грилем и часто поворачивайте, до тех пор, пока кожица 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.

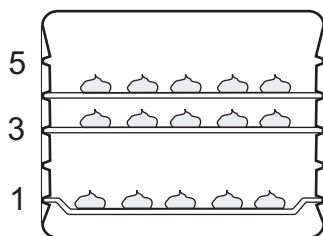
(В зависимости от модели) Готовить на 3 уровнях с 

Готовить на 2 уровнях с  или 

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

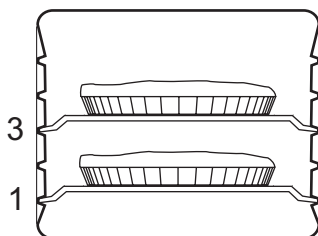
- Некоторые блюда (похожие или различные) можно готовить одновременно, при этом их запах не будет смешиваться, если используется одинаковая температура приготовления. Для приготовления блюд может потребоваться разное время. Промежутки времени, требуемые для приготовления каждого блюда, отображающиеся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

ПИРОЖКИ



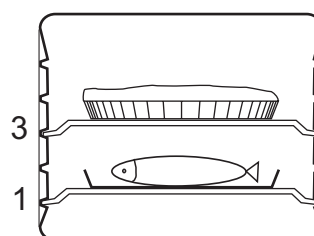
3 полки

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.