

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

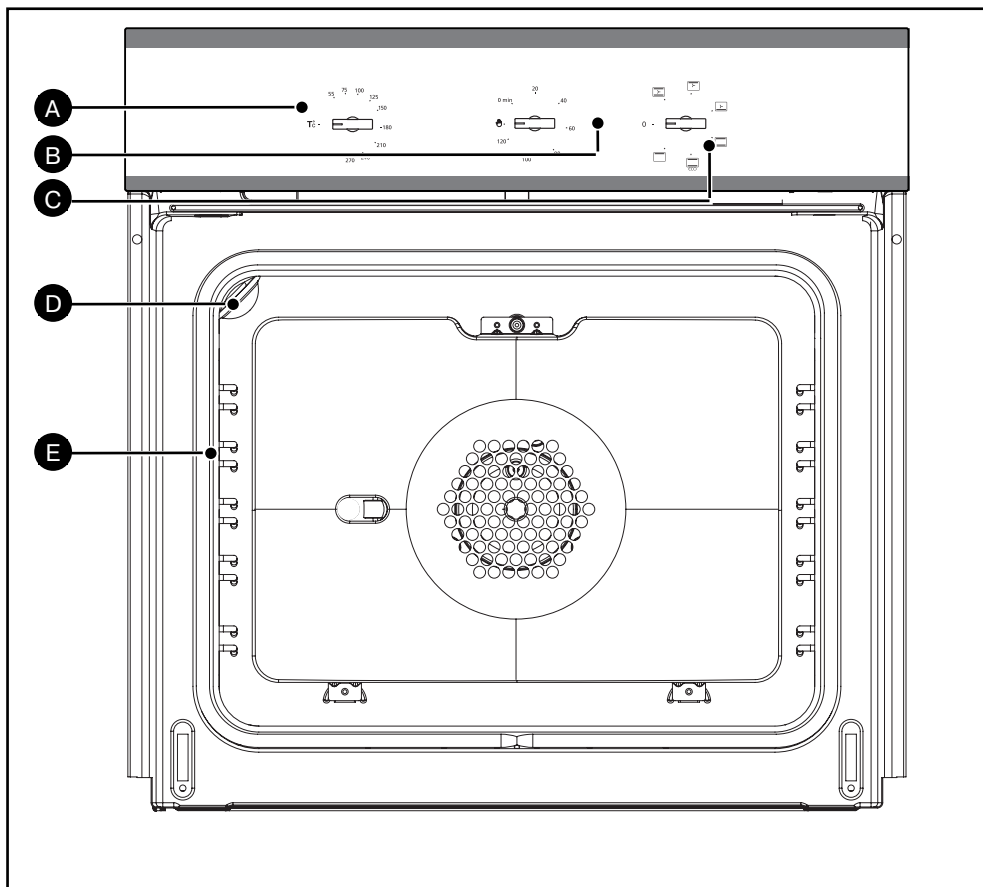
Духовой шкаф

FE1011XS



1/ ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Ознакомление с вашим духовым шкафом	4
2/ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Использование таймера	5
• Немедленное приготовление блюд	6
• Немедленное приготовление блюд с запрограммированным временем приготовления.	7
3/ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	8
4/ УХОД И ЧИСТКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Чистка внешней поверхности прибора	9
5/ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ ПРИБОРА	10

• **ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ**



A Таймер

B Регулятор температур

C Переключатель режимов

D Лампа

E Индикатор уровня

СОВЕТ

Настоящее руководство подходит к нескольким моделям. В ходе описания могут возникнуть некоторые различия между вашим устройством и описываемой моделью.


• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

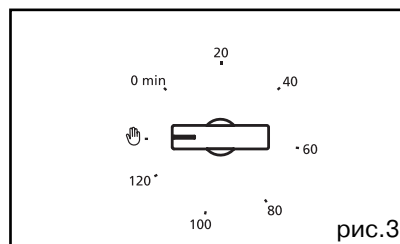
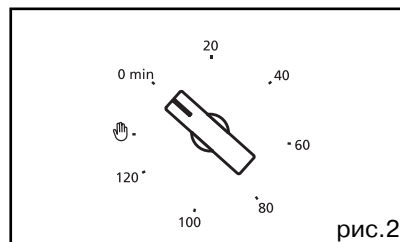
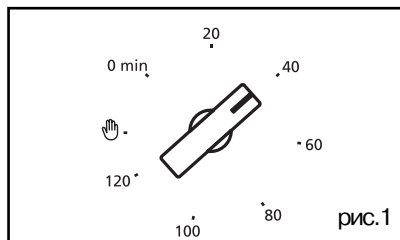
Благодаря использованию таймера духовой шкаф автоматически выключится по окончании установленного времени приготовления.

- Установите ручку в положение, соответствующее выбранному вами времени (в минутах).


Пример: 40 минут (рис. 1)

По истечении установленного времени, ручка окажется в положении «0 min» (0 мин.), а духовой шкаф выключится (рис. 2)

Если вы хотите использовать ваш духовой шкаф без таймера, установите ручку в положение  (рис. 3).



• НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Таймер должен находиться в положении  (рис. 1)

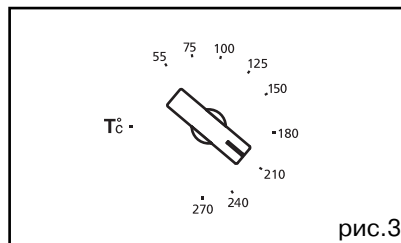
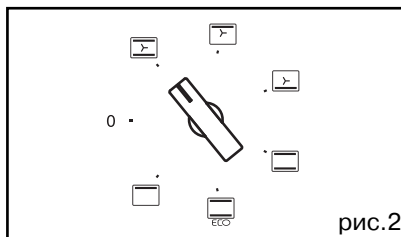
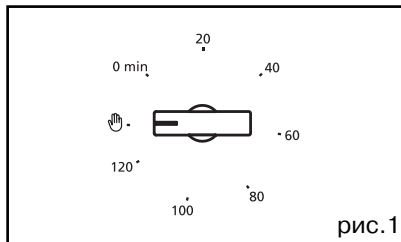
- Установите переключатель режимов в положение по вашему выбору.

Пример: положение “” (рис. 2).

- Установите регулятор температуры на уровень температуры, указанный в вашем рецепте.

Пример: температура 210° (рис.3)

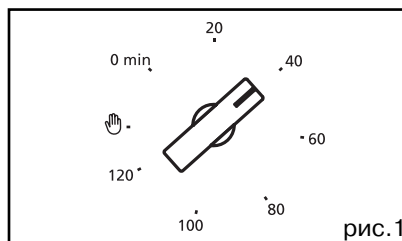
После этих действий духовой шкаф нагревается, индикатор регулятора температуры загорается и гаснет по мере окончания времени приготовления блюда.



• НЕМЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

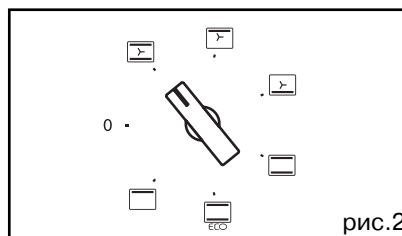
- Установите таймер в желаемое положение.

Пример: 40 минут (рис. 1).



- Установите переключатель режимов в положение по вашему выбору.

Пример: положение “  ” (рис. 2).



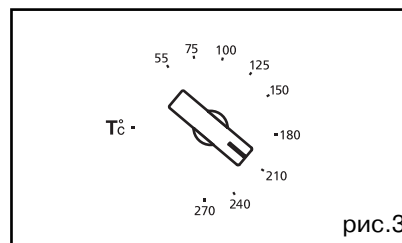
- Установите регулятор температуры на уровень температуры, указанный в вашем рецепте.


Пример: температура 210° (рис.3)

После этих действий духовой шкаф нагревается, индикатор регулятора температуры загорается.

По окончании приготовления блюда переключатель таймера находится в положении 0, духовой шкаф выключается.

Примечание: по окончании приготовления звуковой сигнал не раздаётся.



По окончании приготовления установите таймер в положение , а переключатель режимов и регулятор температуры - в положение выключения.



Внимание

После окончания цикла приготовления охлаждающая турбина продолжает работать в течение некоторого времени, чтобы обеспечить надёжную работу вашего духового шкафа.



Внимание

В любой момент можно изменить либо отменить программу таймера.

* ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЦИРКУЛЯЦИЕЙ ВОЗДУХА

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

- Быстрое увеличение температуры: Некоторые блюда можно ставить в неразогретый, холодный духовой шкаф.

- Рекомендуется для приготовления **мяса, рыбы, овощей**, на противне преимущественно в нижней части духового шкафа.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

- Приготовление происходит попеременно при помощи верхнего элемента и циркуляции воздуха внутри духового шкафа.

- Предварительный разогрев не требуется. Блюда из домашней птицы остаются сочными и приобретают хрустящую аппетитную корочку.

- Рекомендуется для приготовления **домашней птицы или жарки мяса**. Для приготовления **бараньих окороков и говяжьих рёбер**. Крупные **куски рыбы**, приготовленные в этом режиме, сохраняют свою сочность, и будут таять во рту.



НАГРЕВАНИЕ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ

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

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

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

Возможно приготовление блюд на 3 уровнях.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовление происходит при помощи нижнего и верхнего элементов.

- 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, заранее обжаренных на варочной поверхности (**петух в вине, рагу из дичи**).

* СПЕЦИАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

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

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

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



ГРИЛЬ

- Приготовление происходит при помощи верхнего элемента без циркуляции воздуха.

- Необходимо произвести предварительный разогрев в течение 5 минут. Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.

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

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

• ЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ПРИБОРА

Для чистки дверцы духового шкафа используйте мягкую тряпочку, смоченную средством для мытья окон.

Не применяйте средства, содержащие абразивные частицы, или жёсткие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа. Это может привести к появлению царапин на стекле и к его растрескиванию.

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 вашего 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 - Термостат неисправен 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Включите духовой шкаф ➔ Поменяйте предохранитель и проверьте, отвечает ли он параметрам в 16 А ➔ Увеличьте выбранную температуру ➔ Обратитесь в службу гарантийного обслуживания
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
Индикатор температуры постоянно горит	<ul style="list-style-type: none"> - Термостат неисправен 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Обратитесь в службу гарантийного обслуживания
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после остановки духового шкафа	<ul style="list-style-type: none"> - Вентиляция работает в течение максимум 1 часа после окончания приготовления блюда. - Если через час отключения не произошло 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Откройте дверцу, чтобы ускорить процесс охлаждения духового шкафа ➔ Обратитесь в службу гарантийного обслуживания
Сигнальная лампочка духового шкафа слабо светиться при неработающем приборе	<ul style="list-style-type: none"> - Духовой шкаф неправильно подключен 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Проверьте электрическое подключение вашего духового шкафа. Чёрный фазовый провод L должен быть соединён с фазовым зажимом L вашей распределительной коробки или розетки. Синий нейтральный провод N следует соединить с нейтральным зажимом N вашей распределительной коробки или розетки.



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	12
• Охрана окружающей среды	13
2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Выбор места расположения	14
• Встраивание	14
• Подключение к электросети	15
• Замена кабеля питания	15
3 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Принадлежности	17
4 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Очистка дверцы	20
• Духовой шкаф с каталитической эмалью	22
• Замена каталитических стенок	
Демонтаж боковых направляющих для противней	22
• Что такое пиролизическая очистка	23
• В каких случаях необходимо проводить пиролизическую очистку	23
5 / РЕГУЛИРОВКА ВАШЕГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА	
• Замена лампы в духовом шкафу	24
6 / ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ НЕИСПРАВНОСТЯХ В РАБОТЕ	25
7 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.	26

**ВАЖНО!**

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

**• РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

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

- Не позволяйте детям играть с электроприбором.

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

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

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

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

- Никогда не тяните электроприбор за ручку дверцы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Помимо аксессуаров, поставляемых вместе с вашим духовым шкафом, пользуйтесь только противнями, устойчивыми к высоким

температурам (в соответствии с инструкциями производителя).

- По окончании работы духового шкафа убедитесь, что все элементы управления находятся в положении «выключено».

- Не используйте духовой шкаф для хранения продуктов или каких-либо, используемых вами, принадлежностей.

- Не используйте паровые устройства или установки высокого давления для очистки прибора (требование относительно правил безопасности при работе с электроприборами).

- **(В зависимости от модели)** Для обеспечения вашей безопасности духовой шкаф снабжён функцией АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ, на случай, если по невнимательности вы забудете его выключить. После 23 час. 30 мин. непрерывной работы функция АС (Авто-Стоп) активируется и духовой шкаф выключается. Надпись «АС» или «АвтоСтоп» появляется на месте показателя текущего времени суток и в течение нескольких минут раздаётся прерывистый звуковой сигнал.

• ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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



- Ваш прибор содержит множество материалов, которые подлежат повторной переработке. В связи с этим, на нём проставлен настоящий логотип, указывающий на то, что в странах Европейского Союза по истечении срока использования, такие приборы не должны выбрасываться вместе с другими бытовыми отходами.

Таким образом, повторная переработка, организованная производителем вашего прибора будет осуществляться в наилучших условиях, в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/СЕ об отходах электрического и электронного оборудования. Свяжитесь с вашей мэрией или дистрибьютором, чтобы узнать адреса ближайших к вашему месту жительства пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

- Благодарим за содействие в деле охраны окружающей среды.



Внимание!

Установка прибора должна производиться исключительно квалифицированными специалистами и монтажниками.

Этот электроприбор соответствует требованиям следующих Европейских Директив:

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

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

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

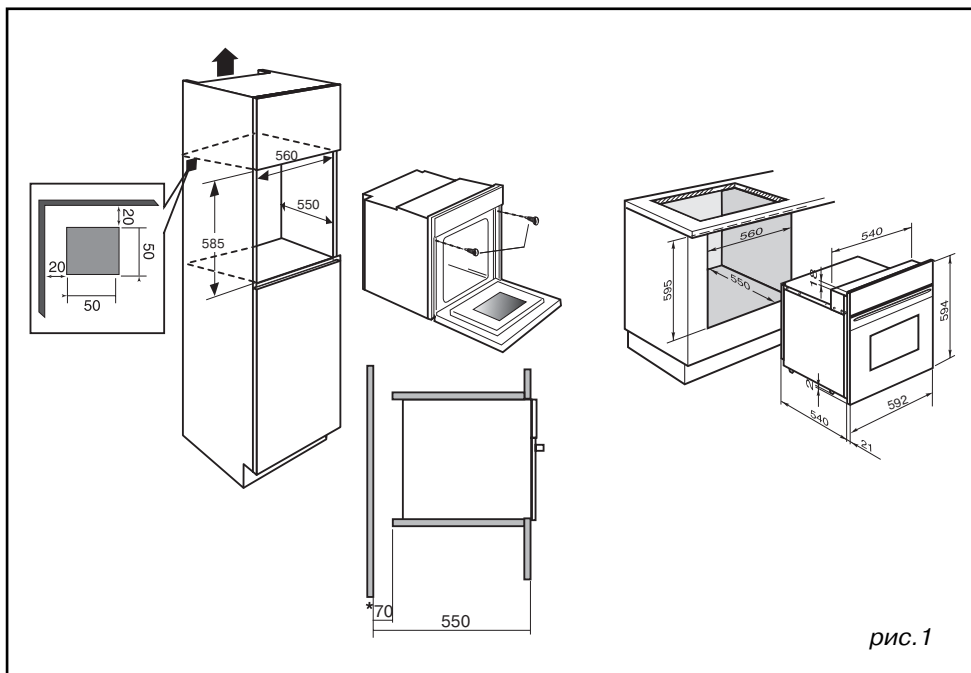


рис. 1

• ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

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

• ВСТРАИВАНИЕ

Выполните следующие действия:

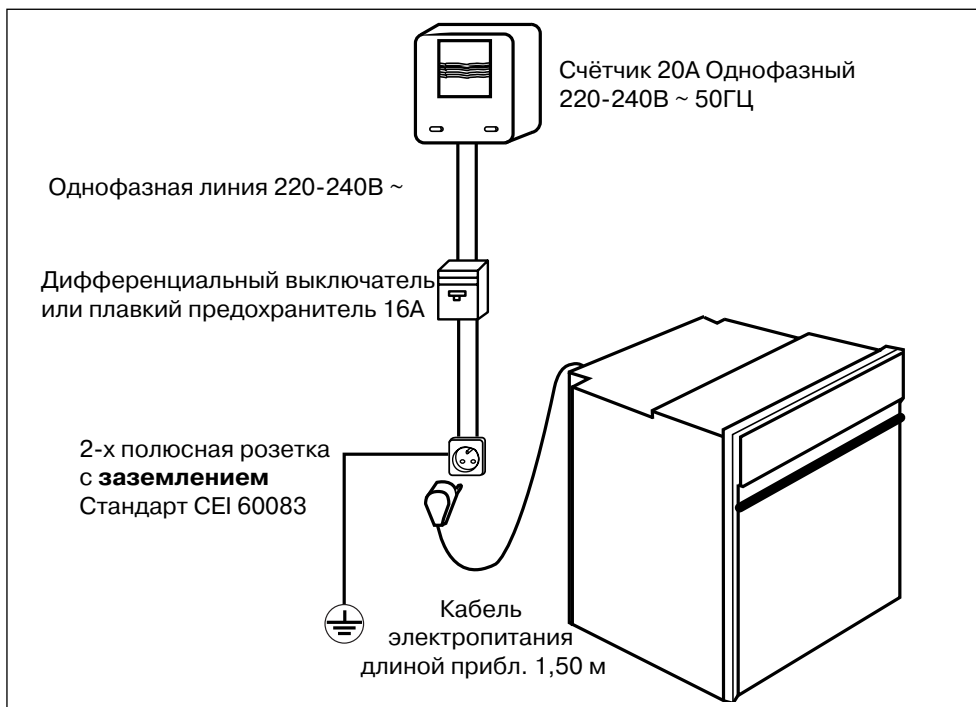
- 1) Удалите резиновые заглушки, для обеспечения доступа к отверстиям для фиксации.
- 2) Прodelайте отверстие в стенке мебели так, чтобы древесина не раскололась.
- 3) Закрепите духовой шкаф двумя винтами.
- 4) Установите резиновые заглушки на место (они, также, предназначены для амортизации при закрывании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

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



Совет

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



• ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

Подключение к сети производится до установки прибора в кухонной мебели.

Убедитесь что:

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

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

⚠ Внимание!

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

После установки необходимо обеспечить возможность отключения электроприбора от электросети.

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

Плавкий предохранитель сети должен быть рассчитан на 16 А.

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

**Внимание!**

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

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

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

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(в зависимости от модели)

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

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

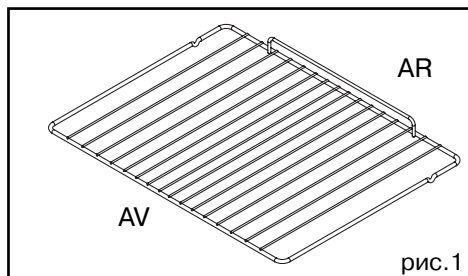


рис. 1

• 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.

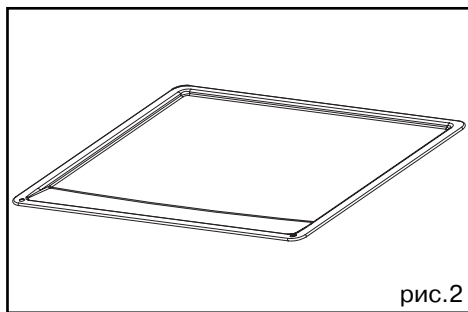


рис. 2

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

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

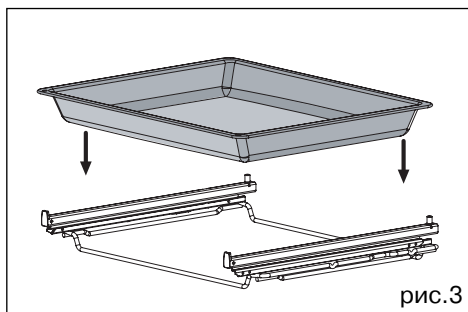


рис. 3

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

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

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

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

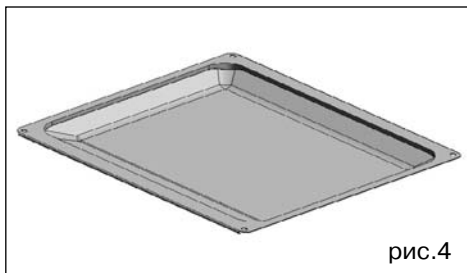


рис. 4

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

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

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

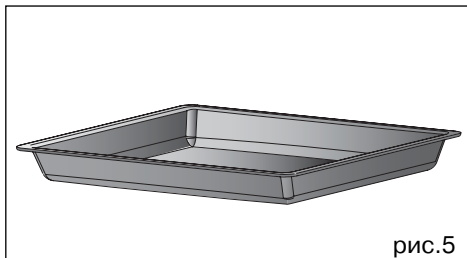


рис. 5

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

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

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

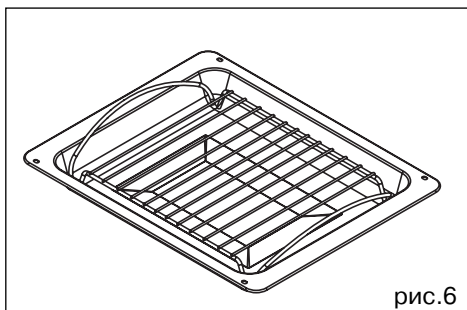


рис. 6

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

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

Перед началом пиролитической очистки необходимо вынуть систему из духового шкафа.

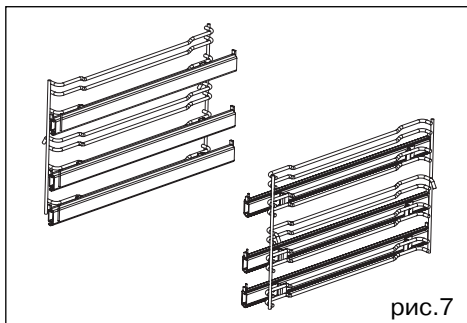


рис. 7

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ (в зависимости от модели).

• Приспособление для вращения вертела.

Как пользоваться:

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

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

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

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

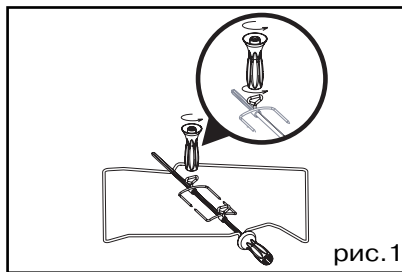


рис.1

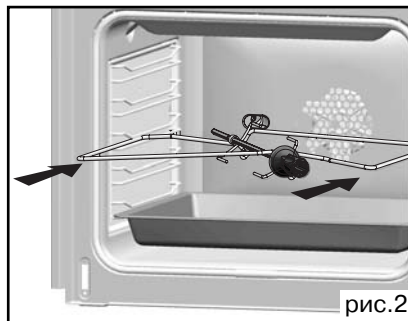


рис.2

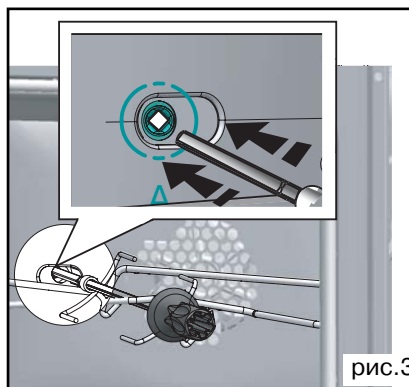


рис.3

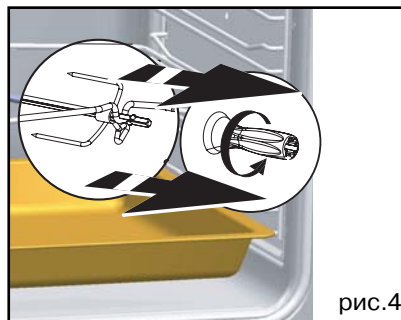


рис.4

• ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели).



Внимание!

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



Внимание!

Прежде чем приступить к разборке дверцы, дайте прибору остыть.

• ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ.

- Полностью откройте дверцу и заблокируйте её при помощи двух красных ограничителей (рис. 1). Они прилагаются к вашему прибору в пластиковом конверте.

- Снимите первое стекло следующим способом:

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

- Протрите стекло мягкой тряпкой, смоченной средством для мытья посуды. Не погружайте стекло в воду.

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

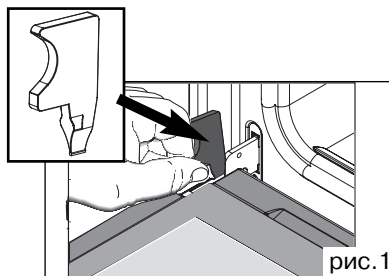


рис. 1

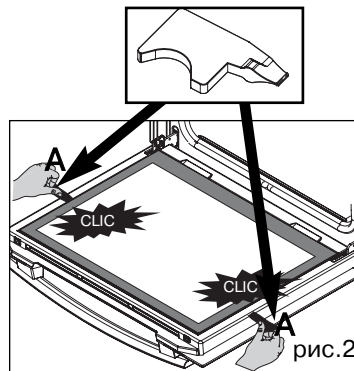


рис. 2

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

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

верхняя левая сторона: L
верхняя правая сторона: R

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

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

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

- Не забудьте снять красные пластиковые ограничители.

Теперь вы снова можете пользоваться электроприбором.

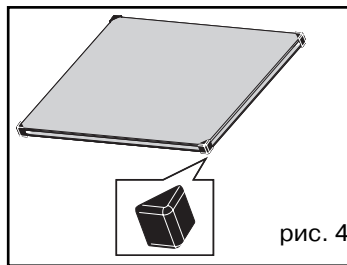


рис. 4

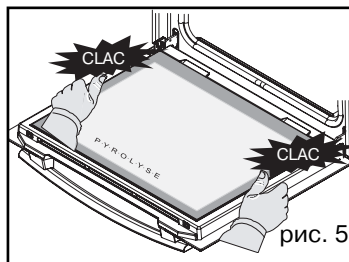


рис. 5



Внимание!

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

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

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

Мы настоятельно рекомендуем:

- Не тереть стенки, покрытые каталитической эмалью, металлической щёткой, инструментами с острыми концами или режущими инструментами.

- Не пытаться чистить стенки корпуса бытовыми чистящими средствами.

- Во время жарки на гриле, температура стенок корпуса не всегда достаточна для удаления жирных загрязнений.

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

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

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

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



Внимание!

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

- Съёмные боковые рамы с навесными направляющими для противней:

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

- Замена задней стенки

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

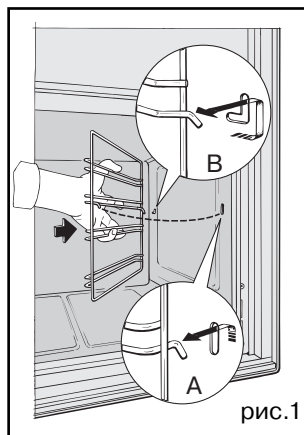


рис.1

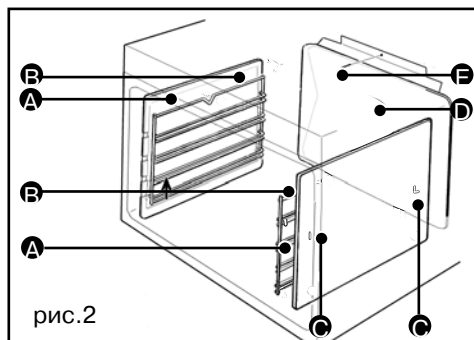


рис.2

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



Внимание

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



Совет

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

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

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

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

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

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

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

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



Совет

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

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

К лампе можно получить доступ:

Через рабочую камеру духового шкафа.

Лампа расположена в верхней части внутренней камеры духового шкафа.

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

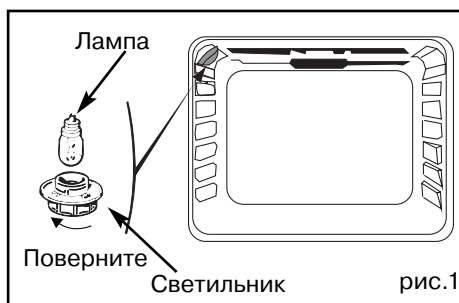
Характеристики лампы:

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



Совет

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



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

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

* Только для моделей с функцией пиролизической очистки.



Внимание

- Ремонт духового шкафа должен проводить только квалифицированный специалист.

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



Совет

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

• ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

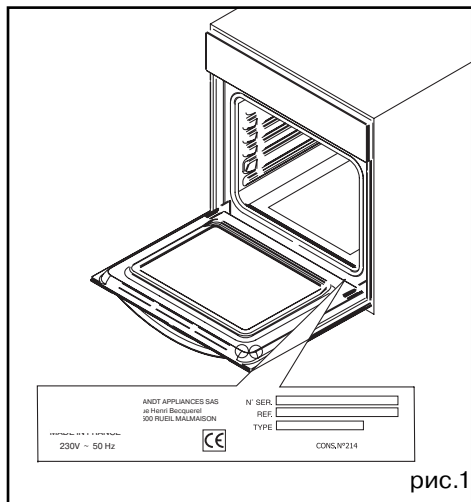


рис.1

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

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



• КАК С НАМИ СВЯЗАТЬСЯ

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

информация, рекомендации, адреса торговых точек, послепродажное обслуживание.

• **Для непосредственной связи:**

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

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

БЛЮДО	ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ					МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ					Время приготовления	Указания	
Мясо													
Жаркое из свинины (1 кг)	* 180°	2				180°	2						90 добавьте немного воды
Жаркое из телятины (1 кг)	* 180°	2				180°	2						60-70
Жаркое из говядины	* 240°	2								210°	2		30-40 советы с обратной стороны
Ягнёнок (задняя нога, лопатка 2,5 кг)	210°	1			210°					180°	2		50-55
Домашняя птица (1 кг)	180°	2			210°					210°	ТВ		50-70
Птица большими кусками	180°	1											1ч 30 мин – 2ч 15 мин
Бедро цыплёнка					* 210°	3				210°	3		15-25 на решётке
Рёбрышки свиные/телячьи					* 210-240°	3				210°	3		15-20
Рёбрышки говяжьи (1 кг)					210-240°	3-4				210°	3		25-30
Рёбрышки баряны					* 270°	4				240°	4		10-20
Рыба													
Рыба на гриле					* 270°	4				240	4		15-20
Рыба тушёная (дорада)	* 180°	2					180°	2					35-45 противень на нижнем уровне
Рыба в масле	* 240°	2-3					* 210°	2-3					10-15
Овощи													
Обжаренные в сухарях (печёные)					* 270°	3-4				210°	2-3		30
Блюдо из картофеля с молоком, маслом и сыром	* 180°	2					180°	2					55-60
Лазанья	* 180°	2					180°	2					40-45
Фаршированные помидоры	* 180°	2					180°	2					40-45
Кондитерские изделия													
Савойский- Генуэзский бисквит			180°	1					180°	1			35-45
Бисквитный рулет	* 210°	3											5-10
Бриошь	* 180°	1	180°	1					180°	1			25-30
Шоколадный кекс	* 180°	2	180°	2					180°	2			25-30 на большом стеклянном противне
Торт - Четыре четверти	* 180°	1	180°	1					180°	1			55-65
Фруктовый пирог	* 180°	2					180°	2					35-45
Кремы	* 180°	2					150°	2					20-45 на водяной бане
Изделия из песочного теста	* 180°	3					180°	3					15-18 на многофункциональном противне
Кугелоп			180°	1					180°	1			45-50
Беэе	100°	2					100°	2					1 ч 30 минут
Печенье мадлен	* 210°	2					* 210°	2	* 210°	2			5-10 штук на решётке
Изделия из заварного теста	* 180°	3					* 180°	3					30-40 в зависимости от величины
Изделия из слоёного теста	* 210°	3					* 210°	3					
Саварен	* 180°	2	180°	1					180°	1			30-40
Торт из вбитоготеста	* 210°	2					210°	2	210°	2			30-40 в форме 30 см
Торт из тонкого слоёного теста	* 240°	2					* 210°	2					15-25 на многофункциональном противне
Торт из дрожжевого теста	* 210°	2					* 180°	2					35-45 на многофункциональном противне
Разное													
Мясо на вертеле					* 270°	4				240°	4		15-20
Паштет	* 210°	2					* 180°	2					1ч 30 мин – 1ч 40 мин на водяной бане
Пицца на вбитом тесте	* 210°	2					210°	2					30-40 в форме 30 см
Пицца на дрожжевом тесте	* 240°	3	* 240°	1			* 210°	3	* 240°	2			15-18 на многофункциональном противне
Запеканка	* 210°	2					180°	2	180°	1			30-45 в форме 30 см
Суфле	* 210°	2	180°	1			180°	1					50 форма 21 см
Пирог	* 210°	2					180°	2					40-45
Хлеб	* 210°	1	* 210°	1			* 210°	1	* 210°	1			30-50
Хлеб на гриле					* 270°	4-5				* 270°	4-5		1-2 на решётке
Блюда в закрытой посуде (тушёное мясо)	180°	1					150°	1					1 ч 30 мин-3 часа в зависимости от приготовления

СООТВЕТСТВИЕ ЦИФРЫ °C									
°C	30°	60°	90°	120°	150°	180°	210°	240°	270°
Цифры	1	2	3	4	5	6	7	8	9 макс.

Предварительное прогревание при указанной температуре при функции или в зависимости от модели.

- Не жарьте мясо в низкой открытой посуде: возможность загрязнения внутренних стенок печи.
- Для водяной бани наливайте кипящую воду. Не переполняйте противень водой.
- При функции ГРИЛЬ, ставьте блюдо на решётку или применяйте вертел. Не забывайте ставить вниз противень для стекания туда сока и жира.

- Приготовление блюд происходит при закрытой двери, однако при максимальной температуре, дверца должна быть приоткрыта.

Используя функцию вертел не превышайте температуру в 210° C (Температура, рекомендуемая в этом руководстве по эксплуатации) и держите дверцу закрытой.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧИ

Приготовление мяса

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

Приготовление кондитерских изделий

- **Выбор форм для выпечки.**
Не используйте светлую и блестящую посуду:
 - В такой посуде увеличивается время приготовления блюда.
 - Используя такую посуду следует предварительно прогревать печь.
- Используйте металлическую посуду с **анти-пригарным покрытием** для выпекания тортов и пирогов... В такой посуде тесто становится хрустящим и приобретает золотистый цвет снизу.
- **Совет:**
Выстилайте дно формы или эмалированного противня **пергаментной бумагой:** она предохраняет посуду от пятен, вызванных кислотой, и упрощает процедуру выемки готового изделия из формы.
- Дрожжи кладут в тесто в последнюю очередь. Не допускайте контакта дрожжей с солью, иначе они потеряют свои свойства.

Каждый раз, когда Вы выбираете способ приготовления с применением циркуляции воздуха, уменьшите температуру на 30-50°. Время приготовления соответственно увеличивается на 5-10 минут.

Приготовление овощей

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

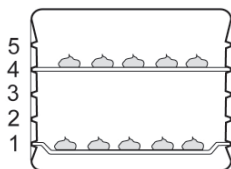
- Если приготовление блюда достаточно длительное, остановите печь за 5-10 минут до окончания процесса готовки и воспользуйтесь остаточным теплом для завершения процесса.

Готовка на 2 уровнях (в зависимости от модели) с функцией

ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ ПЕРЕД ТЕМ, КАК СТАВИТЬ ТУДА БЛЮДА

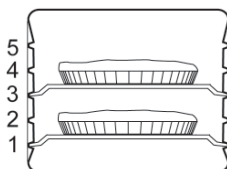
- В печи возможно одновременно готовить несколько блюд (одного вида, или разных). При этом ни вкус, ни запах от одного блюда не передаётся другому. Важно только, чтобы оба блюда готовились при одной температуре. Их не обязательно одновременно ставить в печь или вынимать из неё. Время приготовления, указанное в таблице для одного блюда, должно быть увеличено на 10-20 минут при приготовлении сразу двух блюд.

Печенье



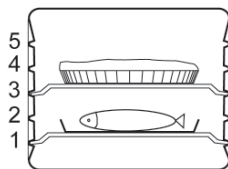
1 эмалированный противень
1 решётка с бумагой для выпекания

2 торта



2 решётки

1 рыба + 1 торт



2 решётки