

Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф

FP1063E



Brandt

Уважаемая клиентка, уважаемый клиент,

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

В этот прибор мы вложили всё наше старание и знания для того, чтобы он наилучшим образом отвечал вашим потребностям. Совершенствуя и изменяя наш прибор, мы стремились к тому, чтобы он стал более простым в эксплуатации.

В линейке товаров фирмы **BRANDT** представлен широкий выбор кухонных плит, микроволновых печей, варочных поверхностей, вытяжек, посудомоечных машин, стиральных машин, сушилок для белья, холодильников и морозильников которые можно подобрать под ваш новый духовой шкаф фирмы **BRANDT**.

Для того чтобы наша продукция наилучшим образом соответствовала вашим требованиям, наша служба по работе с потребителями находится в вашем распоряжении и готова ответить на ваши вопросы и предложения (координаты приведены в конце настоящей брошюры).

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

BRANDT

WWW.BRANDT-RUSSIA.RU

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



Важно:

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

1 / ВНИМАНИЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
• Рекомендации по технике безопасности	04
• Охрана окружающей среды	05
2 / УСТАНОВКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Выбор места расположения	06
• Встраивание	06
• Подключение к электросети	07
3 / ОПИСАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Ознакомление с вашим духовым шкафом	09
• Описание принадлежностей	10
• Описание программирующего устройства	12
4 / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Настройка времени	13
о Изменение времени	13
о Мгновенное приготовление	14
о Программируемое приготовление	15
о Использование функции таймера	17
5 / РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	18
6 / УХОД И ОЧИСТКА ВАШЕГО ПРИБОРА	
• Очистка внешних поверхностей	19
• Духовой шкаф с функцией пиролитической очистки	20
7 / НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ	22
• Замена лампы	23
8 / ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
• Ремонт	24
• Связь с потребителями	24

**ВАЖНО!**

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

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот 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.

- Этот прибор должен использоваться только взрослыми. Следите за тем, чтобы дети не касались его и не использовали в качестве игрушки. Следите за тем, чтобы дети не касались элементов управления прибором.

- Сразу же распакуйте или потребуйте распаковать доставленный вам прибор. 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 прибор 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.

- Не позволяйте детям подходить близко к прибору во время его работы. Так вы сможете защитить их от угрозы получения ожога при опрокидывании посуды, находящейся на варочной поверхности. Кроме того, передняя часть вашего прибора нагревается во время работы.

- Никогда не тяните прибор 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.

- Во время приготовления убедитесь, что дверца вашего духового шкафа полностью закрыта. Таким образом, уплотнение дверцы будет выполнять свою функцию.

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

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

- После окончания процесса приготовления не следует брать посуду из духового шкафа голыми 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 дополнительная тепло, что может повредить эмаль.

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

- Во избежание повреждения элементов управления вашего духового шкафа, не оставляйте дверцу открытой, когда он работает или все еще нагрет.

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

- При интенсивном и продолжительном использовании прибора может возникнуть потребность в дополнительной вентиляции; например, посредством открывания окна или путём увеличения мощности механической вытяжки.

- Помимо принадлежностей, поставляемых вместе с вашим духовым шкафом, пользуйтесь только посудой, устойчивой к высоким температурам (в соответствии с инструкциями производителя).

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

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

• 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. Именно поэтому на него нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать 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/CE 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 прибор соответствует требованиям следующих Европейских Директив:

- Директива по низкому напряжению 73/23/ЕЭС, с изменениями, внесёнными Директивой 93/68/ ЕЭС для нанесения маркировки ЕС.

- Директива 89/336/ЕЭС по электромагнитной совместимости, с изменениями, внесёнными Директивой 93/68/ ЕЭС, для нанесения маркировки ЕС.

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

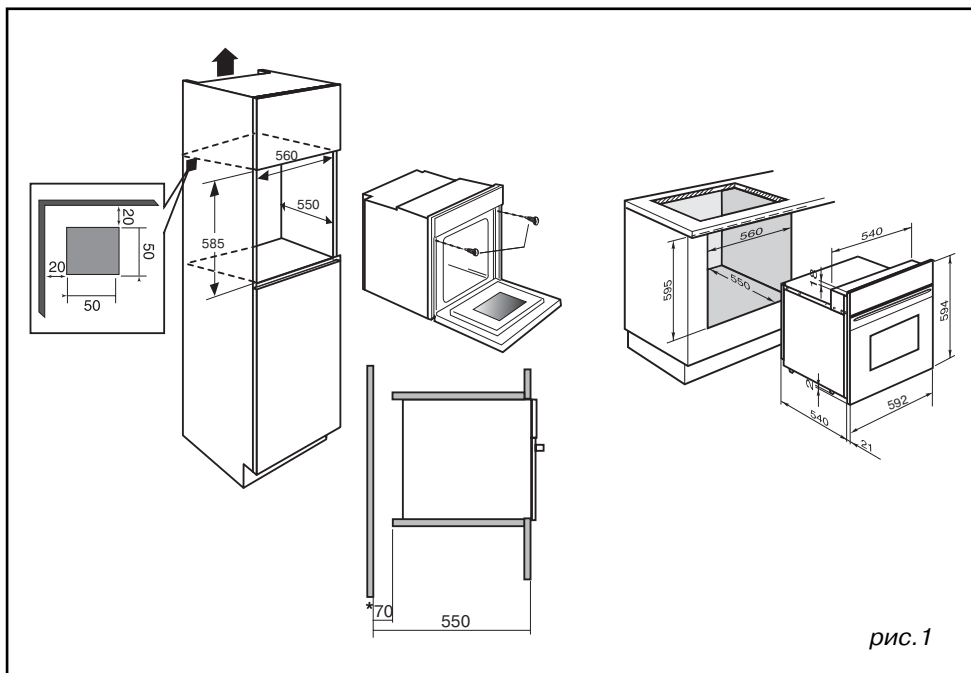


рис. 1

• ВЫБОР МЕСТА РАСПОЛОЖЕНИЯ

На вышеприведённых схемах показаны размеры кухонной мебели, в которую можно встроить ваш духовой шкаф.

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

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:

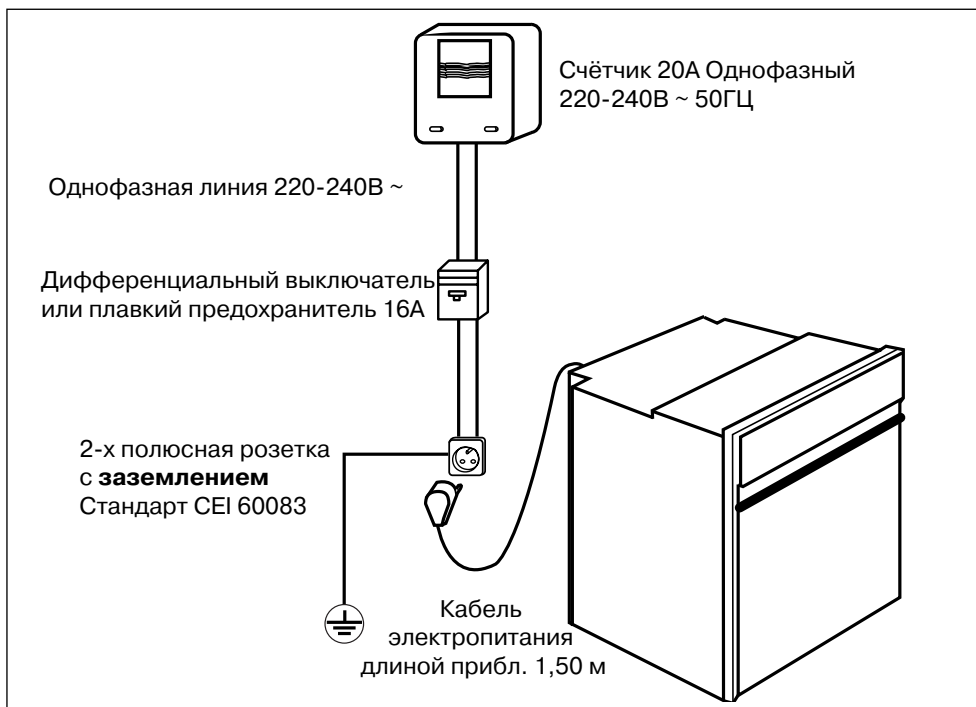
- 1) Удалите резиновые заглушки, для обеспечения доступа к отверстиям для фиксации.
- 2) Прodelайте отверстие в стенке мебели так, чтобы древесина не раскололась.
- 3) Закрепите духовой шкаф двумя винтами.
- 4) Установите резиновые заглушки на место (они, также, предназначены для амортизации при закрывании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

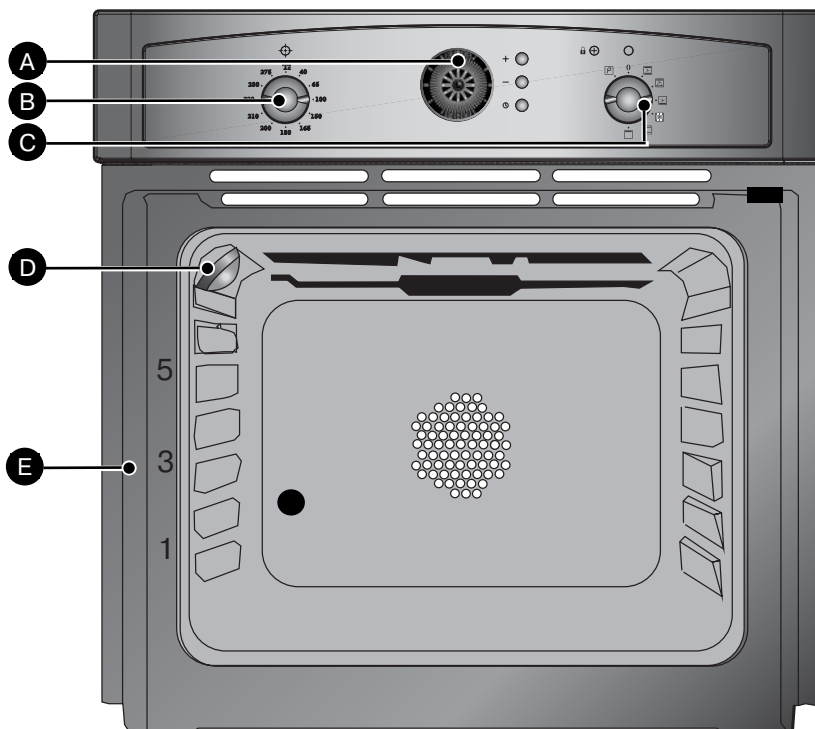
**Внимание!**

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

Если для подключения прибора 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.

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШИМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ



- | | | | |
|----------|--------------------------------------|----------|----------------------|
| A | Программирующее устройство | D | Лампа |
| B | Поворотный переключатель температуры | E | Боковые направляющие |
| C | Поворотный переключатель режимов | | |

**Совет**

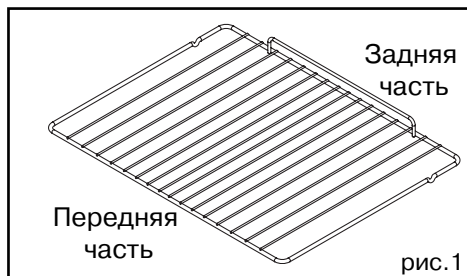
Настоящее руководство по установке и эксплуатации подходит к нескольким моделям.

Детали и приспособления, описанные в настоящем руководстве, могут незначительно отличаться от деталей вашего прибора.

• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

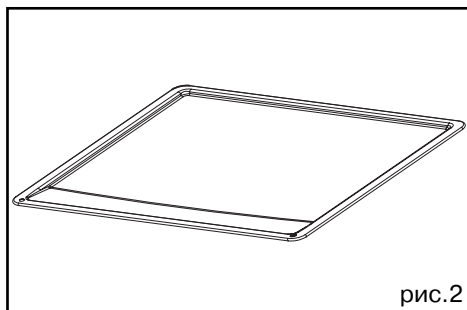
Используется в качестве опоры для посуды и форм с продуктами, предназначенными для запекания или жарки. Может использоваться для приготовления жаркого (продукты выкладываются непосредственно на решетку).



• 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, безе, мадлен, выпечки из слоёного теста...

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



• ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• 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 камеры духового шкафа (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.

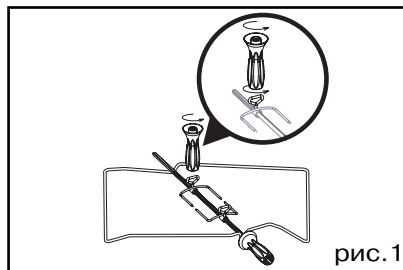


рис. 1

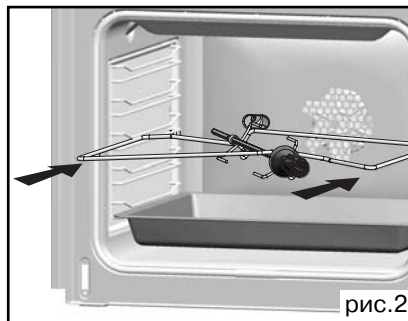


рис. 2

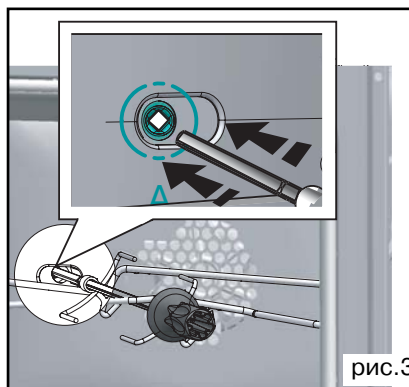


рис. 3

Примечание

При уходе за посудой, покрытой антипригарной эмалью, дайте ей остыть, прежде чем мыть её вручную с моющим средством. Избегайте использования царапающих губок. Не следует резать блюдо в ёмкости ножом или металлическим роликом для пиццы, вы можете повредить поверхность. Используйте для этого пластиковые или силиконовые принадлежности.

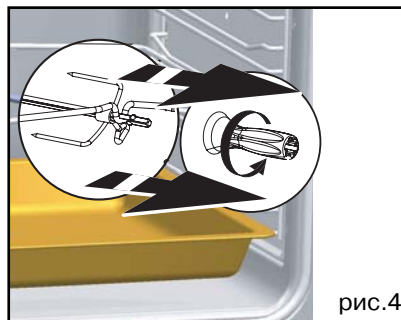
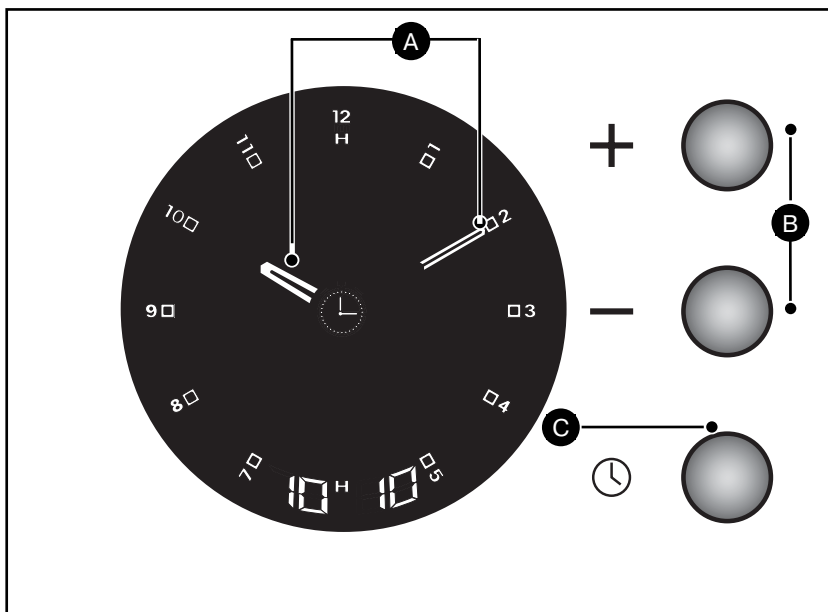


рис. 4

• ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



A Стрелки часов

B Кнопки регулировки продолжительности приготовления + и -

C Кнопка доступа к различным программам регулировки времени



Примечание

Настоящее руководство по установке и эксплуатации подходит к нескольким моделям.

Детали и приспособления, описанные в настоящем руководстве, могут незначительно отличаться от деталей вашего прибора.


• **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА**

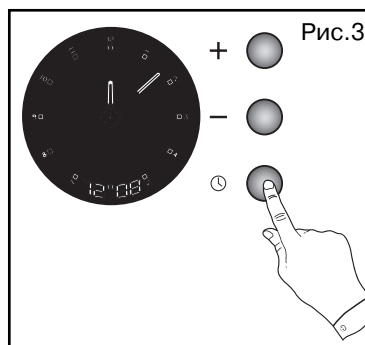
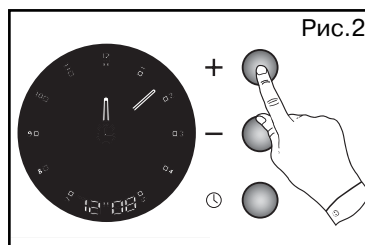
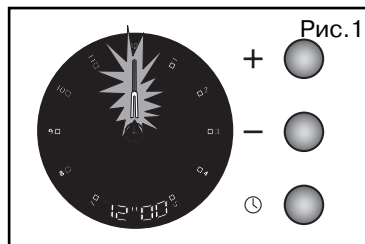
• **Установка времени**

При первом включении, чтобы использовать духовой шкаф вам необходимо настроить время на часах.


- На дисплее будут мигать стрелки (рис. 1).

При помощи кнопок + и - настройте отображаемое время. (рис. 2).


- Для подтверждения настройки времени нажмите кнопку  (рис. 3).



• **Изменение времени**


Нажмите и удерживайте кнопку , пока стрелки на дисплее не начнут мигать.

Время можно настроить при помощи кнопок + и -.

Для подтверждения нажмите кнопку .

• МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Выберите режим приготовления:
Поверните поворотный переключатель режимов в выбранное вами положение.

Например: положение «».

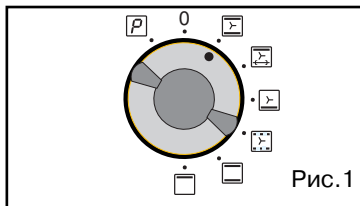


Рис.1

- Выберите температуру приготовления
Поверните термостат (поворотный переключатель температуры) и выберите температуру, рекомендуемую в вашем рецепте.

Например: значение температуры 200° (рис. 2).

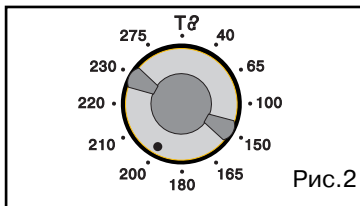


Рис.2

После выполнения этих действий духовой шкаф начнет нагреваться и загорится индикатор термостата.



Внимание

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



Внимание

Любое приготовление происходит при закрытой дверце духового шкафа.

• ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовление с мгновенным запуском и запрограммированной продолжительностью

- Выберите режим приготовления: Поверните поворотный переключатель режимов в выбранное вами положение (рис. 1).

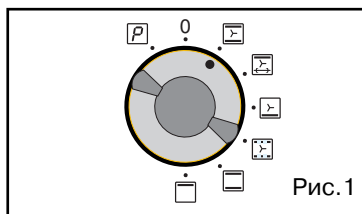



Рис. 1

Например: положение «  ».

- Выберите температуру приготовления. Поверните термостат (поворотный переключатель температуры) и выберите температуру, рекомендуемую в вашем рецепте (рис. 2).

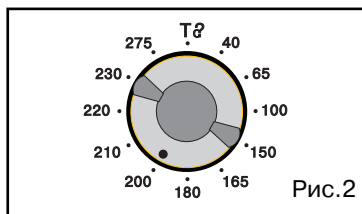



Рис. 2

Например: значение температуры 200°.

- Выберите продолжительность приготовления.

Нажмите кнопку  , индикатор времени приготовления начнет мигать (рис. 3).

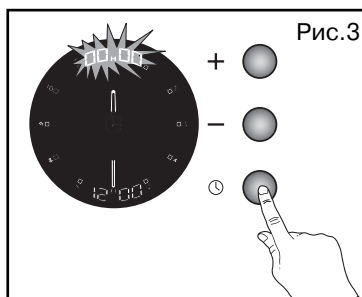


Рис. 3

Настройте продолжительность приготовления при помощи кнопок + и - (рис. 4).

Например: 45 мин.

После выполнения этих действий духовой шкаф начнет нагреваться и загорится индикатор термостата.

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

В конце приготовления (в конце запрограммированного времени) звучит звуковой сигнал:

- духовой шкаф выключается

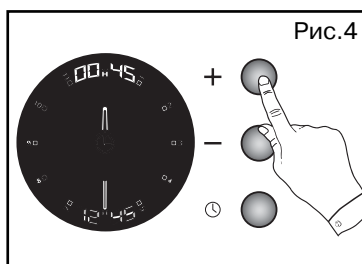


Рис. 4

• ПРОГРАММИРУЕМОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- **Приготовление с отсрочкой запуска и выбранным временем окончания приготовления**

Выберите режим приготовления и температуру приготовления.

- Выберите продолжительность приготовления.

Нажмите кнопку ⌚, индикатор времени приготовления начнет мигать (рис. 1).

Настройте продолжительность приготовления при помощи кнопок + и - (рис. 2).

Например: 45 мин.

- Настройте время окончания приготовления.

Нажмите кнопку ⌚, индикатор времени окончания приготовления начнет мигать (рис. 3).

Выберите время окончания приготовления при помощи кнопок + и -.

Например: продолжительность приготовления - 45 мин., время окончания приготовления - 13.15.

Для подтверждения нажмите кнопку ⌚, приготовление начинается автоматически и продолжается до окончания заданного времени (например: время окончания приготовления - 13.15).

В 12.30 автоматически начнется приготовление и в окне программирующего устройства запустится обратный отсчет времени.

В конце приготовления (в конце запрограммированного времени) звучит звуковой сигнал.

- для выключения звукового сигнала нажмите кнопку ⌚.

- духовой шкаф выключится после переключения поворотного переключателя режимов и переключателя температуры в положение «Выкл.».

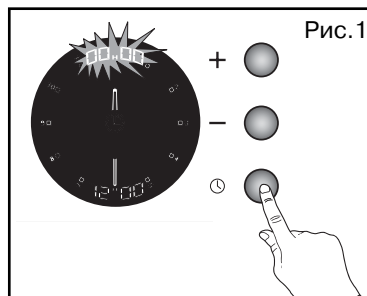


Рис.1

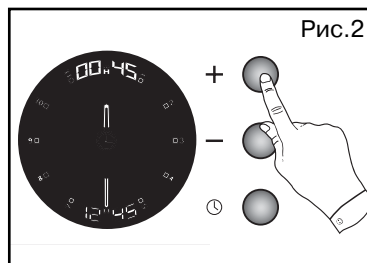


Рис.2

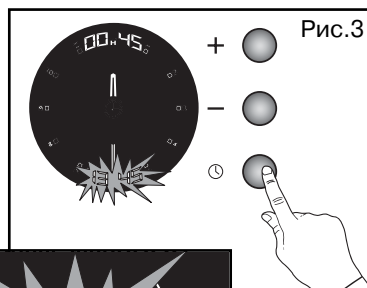


Рис.3

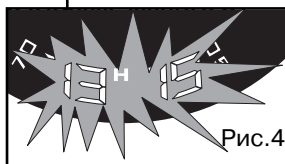


Рис.4



Внимание

В любой момент можно изменить или отменить настройку.

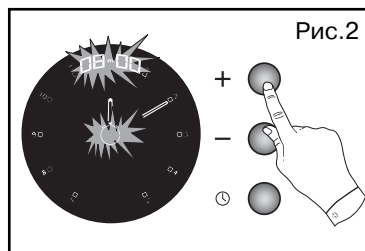
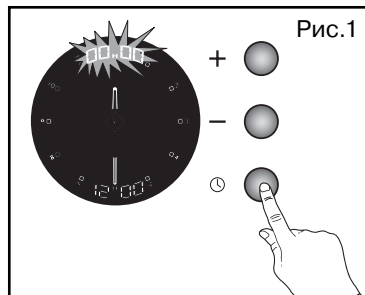
• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА

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

- Нажмите кнопку «🕒» (рис. 1), пока не начнет мигать индикатор таймера, отображая время 0.00 (рис. 1).

- Настройте желаемое время, нажимая кнопки + и - (рис. 2).

Для подтверждения нажмите кнопку «🕒» или подождите несколько секунд.



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

По истечении времени таймер издает серию звуковых сигналов, чтобы уведомить Вас.

Сигналы можно отключить нажатием любой кнопки



Внимание

В любой момент можно изменить или отменить настройку таймера.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

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



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ + ВЕРТЕЛ

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



НАГРЕВАНИЕ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ

- Приготовление происходит при помощи нижнего нагревательного элемента, незначительного количества тепла от гриля для поджаривания и циркуляции воздуха.
- Приготовление на нижнем уровне с равномерным нагреванием сверху. Поместите решётку на нижний уровень духового шкафа.
- Рекомендовано для **влажесодержащих 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.



ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ

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



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ГРИЛЬ

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

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

• **ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

Для очистки окна электронного программирующего устройства и дверцы духового шкафа пользуйтесь мягкой тряпкой, смоченной средством для мытья стёкол.

Не используйте чистящие кремы или железные скребки.

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



**Опыт профессионалов
на службе потребителей**

Clearit предлагает вам профессиональные средства и решения для ежедневного ухода за электробытовыми и кухонными приборами.

Вы сможете найти их в продаже у своего местного дистрибьютора вместе с целым рядом сопутствующих товаров и расходных материалов.

• ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

- Ваш духовой шкаф очищается путём распада загрязнений, вызванных брызгами или переливом продуктов через края посуды под действием высокой температуры.
- Дым, образующийся при этом, уничтожается при прохождении через катализатор. Для проведения очистки не следует ждать, когда духовой шкаф сильно загрязнится.

В каких случаях нужно прибегать к пиролизической очистке?

- 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....).

Нет необходимости проводить пиролизическую очистку после каждого приготовления. Её необходимо проводить в том случае, когда это требуется при определенной степени загрязнения.

Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения невысок	Бисквиты, овощи, выпечка, пироги, суфле....	Блюда, при приготовлении которых не образуются брызги: нет необходимости в пиролизической очистке.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения высок	Мясо, рыба (на противне), фаршированные овощи.	Пиролизическая очистка может проводиться после каждых 3 циклов приготовления пищи.
Блюда, при приготовлении которых уровень загрязнения очень высок	Крупные куски мяса на вертеле.	Пиролизическую очистку можно проводить каждый раз при приготовлении такого типа, если имело место загрязнение поверхности вследствие большого объема приготовляемого блюда.


• ЗАПУСК ОЧИСТКИ

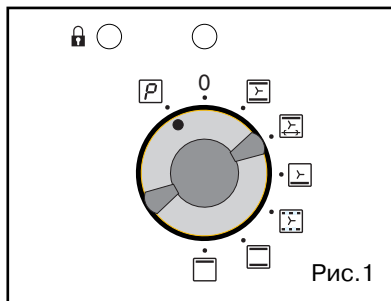
Чтобы воспользоваться уже накопленным в духовом шкафу теплом и сэкономить энергию:

- Начните пиролиз после окончания процесса приготовления.

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


- Убедитесь в том, что на программирующем устройстве отображается время суток.

Установите поворотный переключатель режимов приготовления в положение  «Пиролиз» (рис. 1).



Во время работы духового шкафа в режиме «Пиролиза» (2 часа длится пиролиз и 30 минут - остывание) вы не сможете пользоваться вашим духовым шкафом. Продолжительность этого процесса изменить нельзя.

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

Во время цикла пиролиза на дисплее будет гореть индикатор блокировки , указывающий на то, что дверца заблокирована.

Во время пиролиза на дисплее будет гореть индикатор термостата, указывающий на то, что дверца заблокирована.

• ОКОНЧАНИЕ ОЧИСТКИ

Процесс пиролиза останавливается автоматически, когда гаснет индикатор блокировки. После этого дверцу можно открыть.

- Установите поворотный переключатель режимов в положение 0.

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



Внимание

Пиролиз можно запрограммировать. Для этого см. раздел «Приготовление с отсрочкой запуска и выбранным временем окончания приготовления».



Внимание

Блокировка дверцы срабатывает через несколько минут после начала цикла.

Пиролиз отключается автоматически. Когда температура в духовом шкафу достигает приблизительно 275°C можно открывать дверцу.

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.	- Не включен режим  - Стрелка «начало процесса приготовления» не указывает на часы.	➔ Выберите «Ручной» режим. ➔ Установите стрелку «начало процесса приготовления» под часовой стрелкой.
Мигает индикатор температуры.	- Неисправность в механизме блокировки дверцы. - Датчик температуры неисправен.	➔ Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания. ➔ 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.
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 через час не произошло отключение.	➔ Откройте дверцу, чтобы ускорить охлаждение духового шкафа. ➔ Обратитесь в службу послепродажного обслуживания.
Не запускается пиролизическая очистка.	- Плохо закрыта дверца. - Неисправность в системе блокировки дверцы. - Датчик температуры неисправен. - Контакт контролирующей «закрытие дверцы» неисправен.	➔ Убедитесь, что дверца закрыта. ➔ Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания. ➔ Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания. ➔ Обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.



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.

• ЗАМЕНА ЛАМПЫ



Внимание

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



Совет

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

Лампа расположена в верхней части камеры духового шкафа.

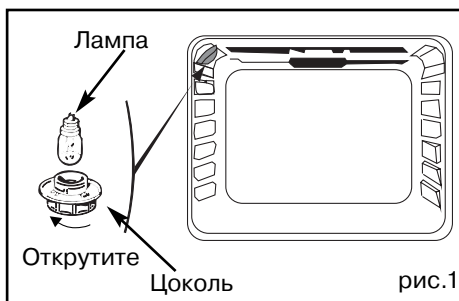
- а) Отключите духовой шкаф от сети питания.
- б) Открутите цоколь (рис. 1).
- с) Открутите лампу в том же направлении.

Характеристики лампы:

- 15 Вт,
- 220-240 В~,
- 300 °С

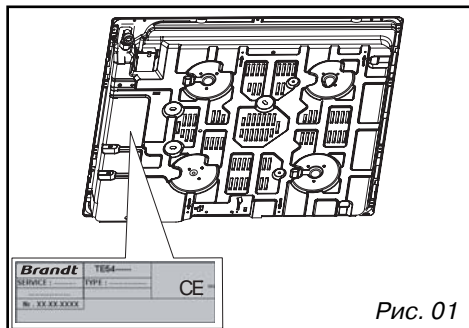
- винтовой цоколь E14

- д) Замените лампу, затем установите на место цоколь и подключите духовой шкаф к источнику питания.



• РЕМОНТ

Возможный ремонт прибора должен осуществляться квалифицированным профессионалом – представителем фирмы. При вызове мастера укажите характеристики прибора (модель, тип, серийный номер). Вся эта информация содержится на заводской табличке (рис. 01)



ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ

При техническом обслуживании требуйте использовать исключительно сертифицированные оригинальные запасные части.



• СВЯЗЬ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ

- Чтобы узнать больше о продукции марки:

Информация, рекомендации, точки продажи, специалисты по гарантийному обслуживанию.

- Для общения:

Мы выслушаем все ваши замечания, предложения и пожелания, на которые лично ответим.

БЕСПЛАТНАЯ ЛИНИЯ ПОДДЕРЖКИ
ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00ч до 18.00ч

Звонки по России бесплатные.