

Brandt



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

**Духовой шкаф
ВОР2438В**



Уважаемый пользователь!

Благодарим вас за приобретение прибора **BRANDT**.

Этот прибор был создан с учетом ваших предпочтений и образа жизни для удовлетворения ваших потребностей. Мы вложили в него наш опыт, дух новаторства и страсть, которая ведет нас вперед уже более 60 лет.

Чтобы наши приборы наилучшим образом соответствовали вашим требованиям, наш отдел по работе с клиентами всегда готов ответить на все ваши вопросы и выслушать все ваши предложения.

На веб-сайте www.brandt.com вы найдете наши последние новинки, а также полезную дополнительную информацию.

Компания **BRANDT** с радостью помогает вам каждый день и надеется, что ваша покупка принесет вам максимум пользы.

Срок гарантийного обслуживания данного бытового прибора составляет 1 год с даты покупки.

Срок службы данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления.

 **Важное примечание: перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Это поможет вам быстрее разобраться в принципе его работы.**

Компания ООО "Хомаер" является официальным эксклюзивным дистрибьютором бытовой техники Brandt.

Информационная линия ООО "Хомаер"

Москва: +7 (495) 781 00 33

Санкт-Петербург: +7 (812) 680 28 68

Официальный сайт: brandt-official.ru



Список авторизованных дилеров Brandt

можно уточнить по телефону: +7 (495) 781 00 33, +7 (812) 680 28 68

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
УСТАНОВКА ПРИБОРА	6
Выбор места установки и встраивание.....	6
Подключение к электросети.....	7
ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА	8
Защита окружающей среды.....	8
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	9
Описание прибора.....	9
Дисплей и кнопки управления.....	9
Аксессуары.....	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	12
Настройки.....	12
Меню настроек.....	13
Режимы приготовления.....	14
Запуск программы приготовления.....	16
Встроенные рецепты.....	18
Приготовление на пару.....	19
ОЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ	21
Очистка внутренних и внешних поверхностей.....	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР	26
РЕКОМЕНДАЦИИ	27
Таблица режимов приготовления.....	27
Тесты производительности.....	29

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Вы можете скачать данное руководство пользователя с сайта производителя.

Получив прибор, сразу же снимите с него упаковку. Проверьте общий внешний вид прибора. Если у Вас появятся замечания, запишите их на товарно-транспортной накладной и сохраните копию для себя.



ВАЖНО:

Прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями или не имеющими необходимого опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с устройством. Запрещается разрешать выполнять очистку и обслуживание прибора детям, если они не находятся под надзором.

- Запрещается допускать детей к играм с прибором.



ВНИМАНИЕ:

прибор и его доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным надзором.

- Прибор надлежит использовать при закрытой дверце.

- Перед запуском пиролизической очистки прибора уберите из рабочей камеры все аксессуары и удалите толстые отложения пригоревших продуктов.

- В процессе очистки поверхности прибора могут нагреваться чуть больше, чем при

стандартных условиях эксплуатации. Рекомендуем не пускать детей к прибору.

- - Запрещается очищать устройство с помощью парового очистителя.

- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, потому что они могут поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разрушиться.



ВНИМАНИЕ:

Перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети, чтобы не допустить поражения электрическим током. Менять лампу разрешается только после полного остывания прибора. При открывании защитного колпака и лампочки используйте резиновую перчатку, что облегчит всю процедуру.



После установки прибора вилка кабеля питания должна быть легко доступна.

- Необходимо обеспечить отключение прибора от электросети: при помощи вилки кабеля питания либо путем установки размыкателя на стационарную электропроводку в соответствии с правилами установки.

- Если кабель питания поврежден, то во избежание возникновения каких-либо рисков его у должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.

- Данный прибор предназначен для установки под столешницу или в вертикальный кухонный шкаф, как показано на схеме установки.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Выровняйте прибор в шкафу таким образом, чтобы между прибором и стенками шкафа оставался зазор не менее 10 мм. Шкаф, в который устанавливается прибор, должен быть изготовлен из жаропрочного материала (или обшит жаропрочным материалом). Для обеспечения большей устойчивости прибора закрепите его в шкафу при помощи 2 шурупов, отверстия для которых расположены на боковых стенках прибора.

- Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

- Данное устройство предназначено для использования в домашних и иных подобных условиях: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещени-

ях; клиентами в отелях, мотелях и иных подобных заведениях; в помещениях по типу гостевого домика.

- Перед выполнением очистки внутренних поверхностей прибора не забудьте отключить прибор от электросети.

Не вносите в конструкцию прибора изменения – это может быть опасно.

Не используйте прибор в качестве шкафа, не храните в нем какие-либо использованные предметы.

Установка

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ И ВСТРАИВАНИЕ

На схемах далее показаны размеры шкафов, в которые Вы можете установить духовой шкаф.

Данный прибор предназначен для установки под столешницу (А) или в вертикальный кухонный шкаф (В). При установке в открытый шкаф убедитесь, что размер отверстия в задней части не превышает 70 мм.

Разместите духовой шкаф в кухонном шкафу. Для этого снимите резиновые ограничители и просверлите в стенке шкафа отверстие диаметром 2 мм, чтобы избежать расщепления древесины. Зафиксируйте прибор при помощи 2х винтов. Установите на место резиновые ограничители.



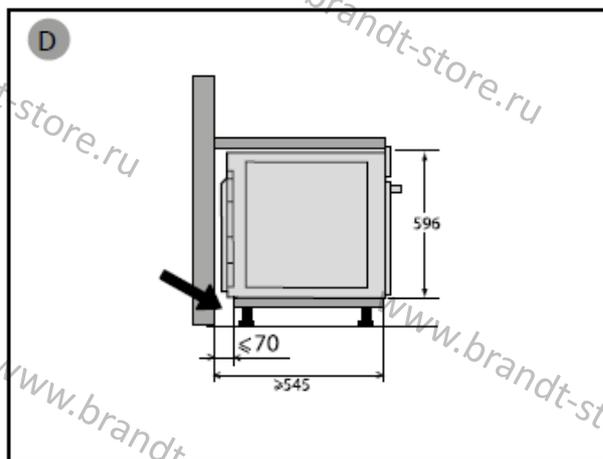
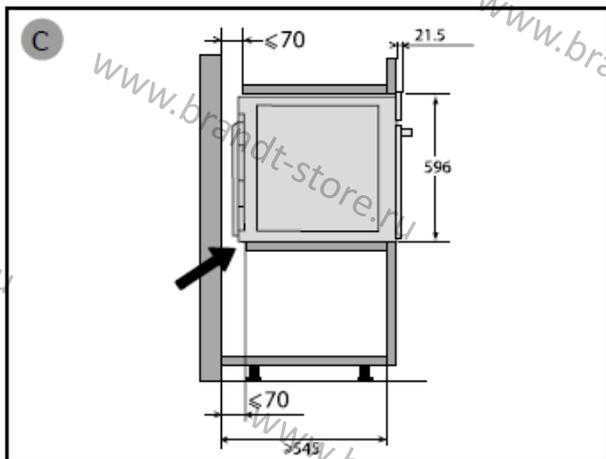
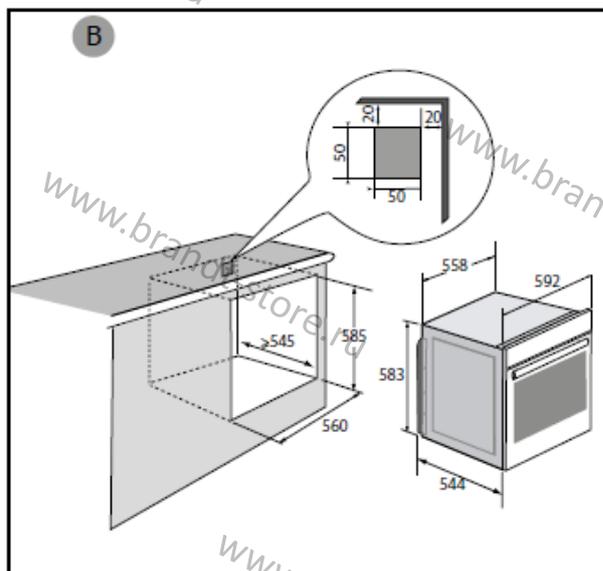
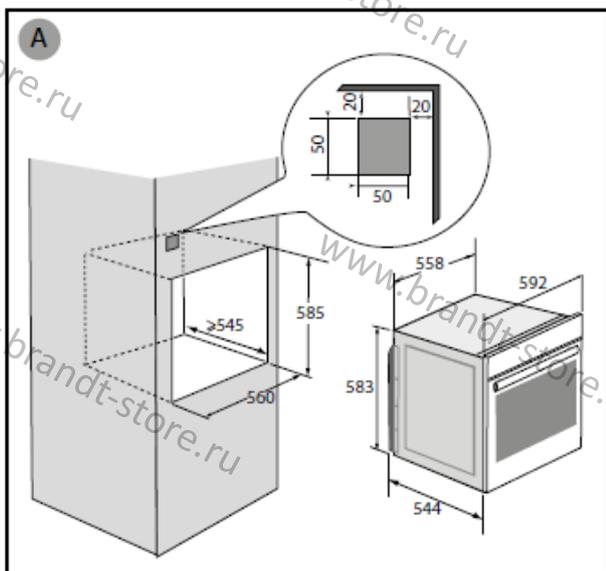
Совет

Если Вы сомневаетесь, что правильно установили прибор, обязательно обратитесь к специалисту с соответствующей квалификацией.



ВНИМАНИЕ:

Если для монтажа духового шкафа в проводку в Вашем доме необходимо внести какие-либо изменения, обратитесь к квалифицированному электрику. Если в приборе возникла какая-либо неисправность, отключите его вилку от розетки или вытащите предохранитель, отвечающий за участок проводки, к которому подключен прибор.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор подключается посредством стандартного кабеля питания с 3 жилами сечением 1,5 мм² (1 фаза + 1 нейтраль + заземление), который в свою очередь подключается к однофазной электросети с напряжением 220-240 В. Подключение к электросети может осуществляться через розетку стандарта СЕI 60083 с 3 проводниками (1 фаза + 1 нейтраль + заземление) или при помощи всеполюсного размыкающего устройства в соответствии с правилами установки.



Внимание:

Предохранительный провод (зелено-желтый) идет от клеммы прибора «земля» и должен подключаться к клемме «земля» электропроводки.

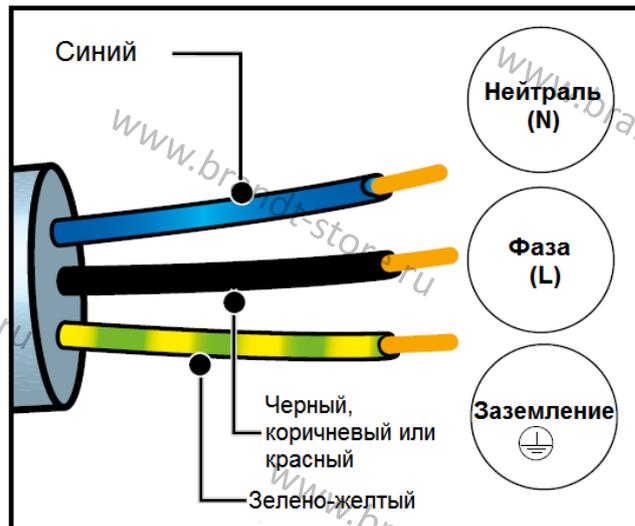
Электропроводка должна быть оснащена предохранителем на 16 ампер.

Мы не несем ответственность за инциденты и несчастные случаи, произошедшие в результате отсутствия заземления, его повреждения или неправильного выполнения.

• **Перед первым использованием**

Перед первым использованием духового шкафа разогрейте его до максимальной температуры и, закрыв дверцу, оставьте работать на 15 минут.

Минеральная вата, окружающая рабочую камеру, из-за своего состава может поначалу издавать специфический запах. Кроме того, может появиться дым. Это нормальные явления.



ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Упаковка данного прибора может быть переработана. Сдавайте упаковку в переработку и помогите в деле защиты окружающей среды, утилизируя упаковочные материалы в контейнеры, предназначенные для этого типа отходов.

- Сам прибор также содержит ряд материалов, подлежащих переработке. Данный символ означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами.



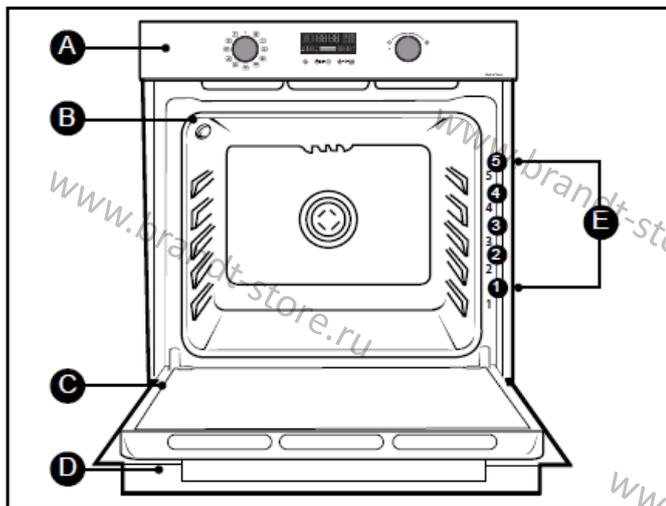
Переработка прибора, проводимая производителем, выполняется оптимальным образом и в строгом соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по утилизации электронного и электрического оборудования.

Информацию о ближайших пунктах сбора старой бытовой техники Вы можете получить в органах местного самоуправления.

- Благодарим Вас за помощь в защите окружающей среды.

Описание прибора

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

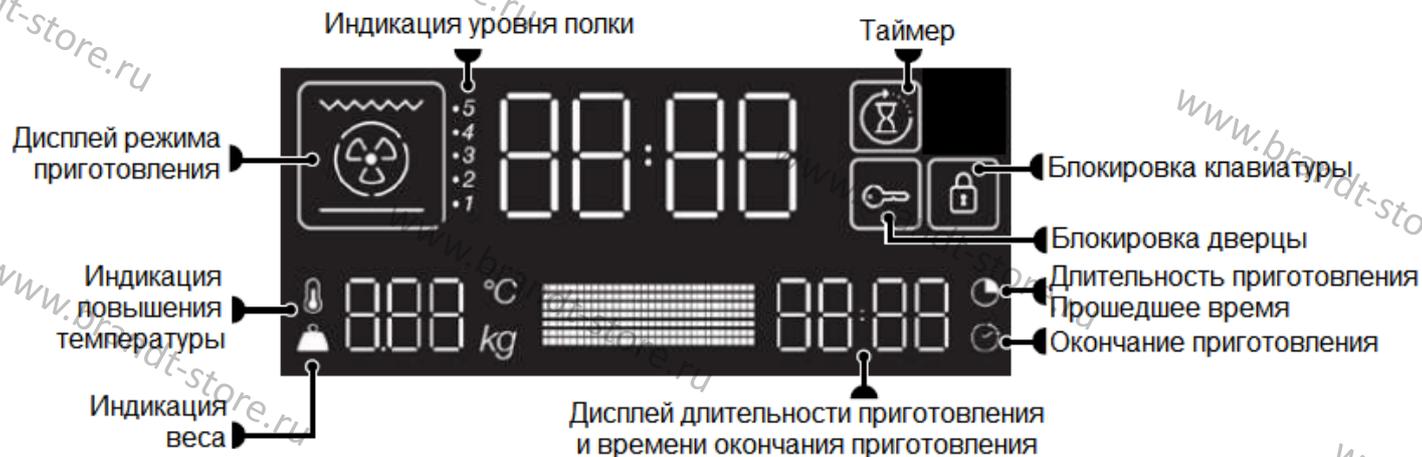


- (A) Панель управления
- (B) Подсветка
- (C) Дверца
- (D) Ручка
- (E) Направляющие полок

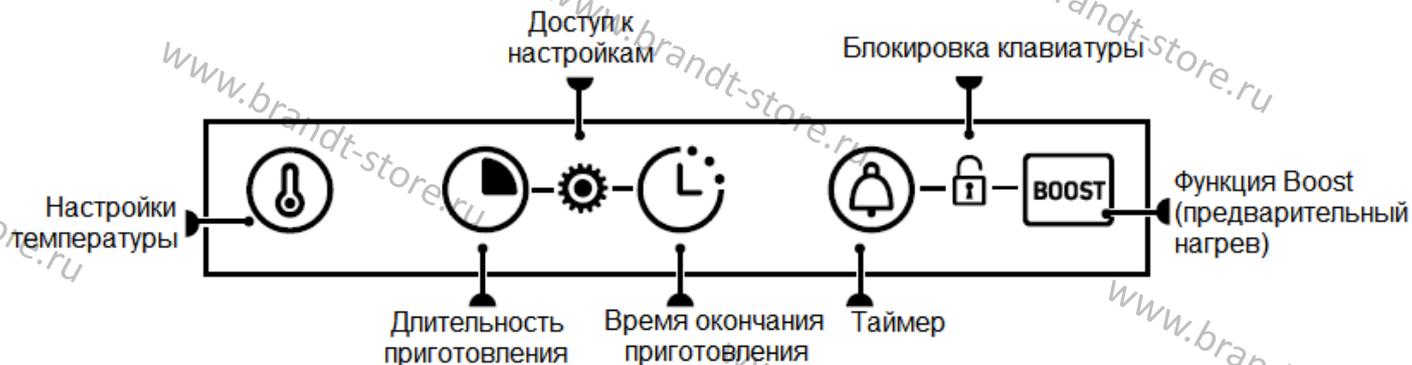
(Данная модель оснащена 5 уровнями для установки аксессуаров: направляющие с 1 по 5).

ДИСПЛЕЙ И КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

• Дисплей



• Кнопки



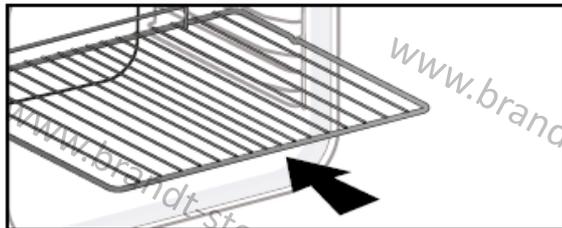
Описание прибора

АКСЕССУАРЫ (в зависимости от модели)

● Решетка с защитой от опрокидывания

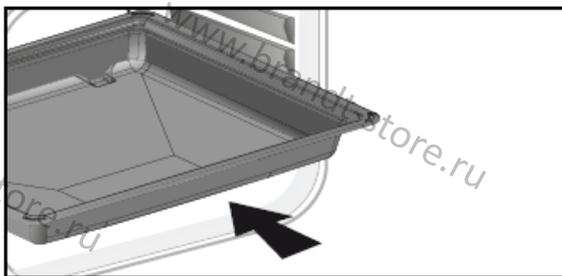
На эту решетку можно устанавливать любые емкости и формы для выпечки с целью выпекания или подрумянивая содержащегося в них блюда. Также решетка может использоваться для приготовления барбекю (устанавливается непосредственно на гриль).

Вставьте решетку с защитой от опрокидывания в рабочую камеру и задвиньте в сторону ее задней стенки до упора.



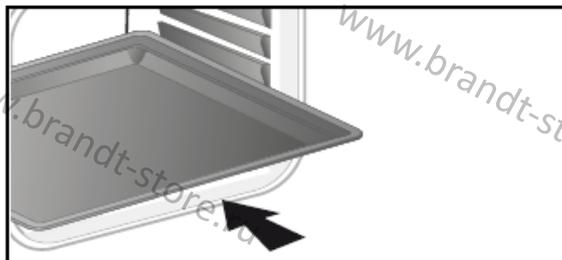
● Универсальный поддон для сбора капель, 45 мм

Поддон устанавливается на направляющие под проволочную решетку. В него стекают соки и жир, образующиеся во время приготовления на гриле. Кроме того, если поддон на половину заполнить водой, то его можно использовать для приготовления на пару.



● Универсальный поддон для сбора капель, 20мм

Устанавливается на направляющие с ручкой. Идеально подходит для выпекания печенья, коржиков и кексов. Благодаря поверхности с уклоном поддоном удобно и просто пользоваться. Кроме того, поддон можно установить на направляющие под решетку для сбора соков и жира, образующихся при приготовлении на гриле.



● Противень для выпечки, 8 мм

Устанавливается на направляющие. Идеально подходит для выпекания печенья, коржиков и кексов.

Благодаря поверхности с уклоном Вам будет проще выкладывать заготовки. Кроме того, противень можно установить на направляющие под решетку для сбора соков и жира, образующихся при приготовлении на гриле.



Описание прибора



Совет

Если Вы хотите избежать задымления кухни при приготовлении жирного мяса, налейте на дно универсального поддона 45 мм небольшое количество воды или масла.



ВНИМАНИЕ:

Прежде чем начинать пиролизную очистку духового шкафа, уберите из него все аксессуары.

Под воздействием высокой температуры аксессуары могут деформироваться, но это не повлияет на их функциональность. После того, как они остынут, аксессуары примут свою исходную форму.

Эксплуатация прибора

НАСТРОЙКИ

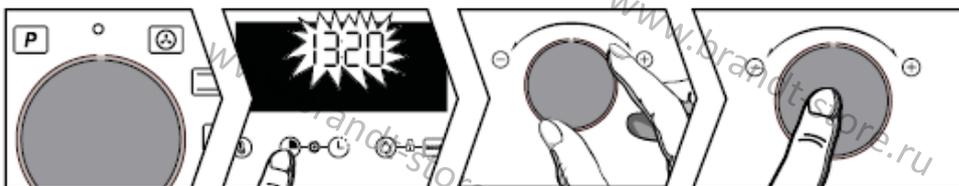
● Установка времени



При первом включении микроволновой печи на дисплее мигают цифры «12:00».

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» установите текущее время, а затем подтвердите настройку нажатием на эту ручку. В случае отключения электричества часы будут мигать. Повторите описанную процедуру настройки.

● Изменение времени



Поворотная ручка выбора функций должна быть установлена в положение «0».

Нажмите и удерживайте кнопку , пока показатели времени не начнут мигать.

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» внесите необходимые изменения, а затем подтвердите настройку нажатием на эту ручку.

● Таймер



Нажмите на кнопку , и на дисплее появится символ ; время таймера начнет мигать.

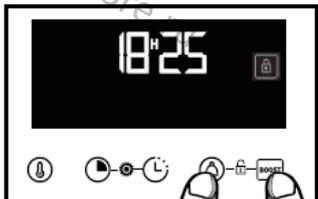
Задайте нужное время при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-», а затем подтвердите настройку нажатием на эту ручку. На дисплее еще раз отобразится время и начнется обратный отсчет. Нажмите на кнопку , чтобы на дисплее отображалось оставшееся время. По истечению заданного времени прозвучит звуковой сигнал; для его отключения нажмите на поворотную ручку.

Примечание: вы можете изменить или отключить таймер обратного отсчета в любой момент времени. Для отмены или изменения времени таймера дважды нажмите на кнопку

 - Вы вернетесь в меню таймера, и для его отмены установите время «00:00».

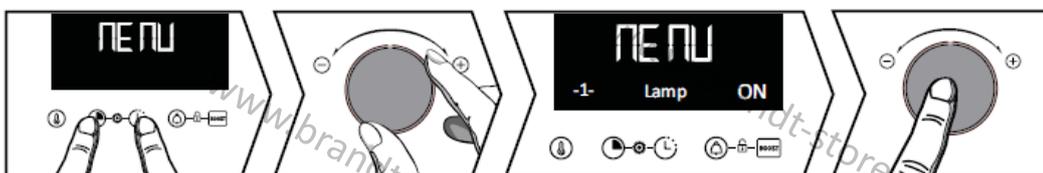
Эксплуатация прибора

• Блокировка панели управления (защита от детей)



Нажмите и удерживайте нажатыми кнопки  и  одновременно, пока на дисплее не появится символ . Для снятия блокировки нажмите и удерживайте нажатыми кнопки  и  одновременно, пока символ  не исчезнет.

МЕНЮ НАСТРОЕК



Нажмите и удерживайте кнопки  и  одновременно, пока на дисплее не отобразится «МЕНЮ». Для перемещения между пунктами меню (см. таблицу далее) используйте поворотную ручку с позициями «+» и «-». Для выбора необходимого пункта нажмите на эту ручку. При помощи этой же поворотной ручки Вы можете переключаться с позиции «ВЫКЛ» в позицию «ВКЛ» (и наоборот), для подтверждения выбора необходимо нажать на эту ручку. Для выхода из «МЕНЮ» нажмите на любую кнопку.

<p>1- Lamp</p> <p>Подсветка</p>	<p>AUTO (АВТО): в режиме приготовления подсветка в рабочей камере автоматически отключается через 90 секунд.</p> <p>ON (ВКЛ): в режиме приготовления, кроме режима ECO, подсветка остается включенной на протяжении всего времени приготовления.</p>
<p>2- Sound</p> <p>Звук</p>	<p>ON (ВКЛ): включить</p> <p>OFF (ВЫКЛ): отключить звук нажатия на кнопки</p>
<p>3- Demo</p> <p>Демонстрационный режим</p>	<p>Включить / выключить демонстрационный режим.</p>
<p>4 - Languages</p> <p>Язык</p>	<p>Доступны языки: французский (FR), английский (GB), испанский (SP), польский (PL), чешский (CZ) международные языки</p>
<p>5- Code</p> <p>Код</p>	<p>Информация для специалистов сервисного центра.</p>

Эксплуатация прибора

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ручные режимы



КОНВЕКЦИЯ

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 250°C

Рекомендованная температура: 180°C

Рекомендуется для приготовления сочного белого мяса и рыбы, а также для одновременного приготовления на 3 уровнях.

Быстрый нагрев до высоких температур: некоторые блюда можно ставить в неразогретую рабочую камеру.



ТРАДИЦИОННЫЙ С ОБДУВОМ*

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 275°C

Рекомендованная температура: 200°C

Рекомендуется для приготовления мяса, рыбы и овощей, ингредиенты рекомендуются готовить в керамической емкости.



ТРАДИЦИОННЫЙ (верхний и нижний нагрев)

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 275°C

Рекомендованная температура: 200°C

Данный режим не подходит для приготовления на пару.

Рекомендуется для: медленного, деликатного приготовления (сочная дичь и пр.); сохранения соков в красном мясе; приготовления на слабом огне в кастрюле под крышкой; блюда, приготовление которых начато на варочной панели (курица в вине, жаркое и т.д.).



ИМПУЛЬСНЫЙ НИЖНИЙ НАГРЕВ

Минимальная температура: 75°C, максимальная: 250°C

Рекомендованная температура: 180°C

Рекомендуется для приготовления сочных блюд (пирог киш, открытые пироги с сочными фруктами и т.д.). Выпечка будет тщательно прогреваться с нижней части. Рекомендуется для приготовления блюд, которые будут подниматься (пироги, бриоши, кекс кугельхопф и т.д.), и для суфле, которое не будет сверху покрываться корочкой.



ECO*

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 275°C

Рекомендованная температура: 200°C

Данный режим не подходит для приготовления на пару.

Данный режим позволяет экономить электроэнергию, но качество приготовления при этом сохраняется.

Все типы приготовления выполняются без предварительного нагрева рабочей камеры.



ГРИЛЬ ПОЛНОЙ МОЩНОСТИ

Уровни: с 1 по 4

Рекомендованный уровень: 4

Рекомендуется для поджаривания, приготовления блюд по типу запеканок, подрумянивания крем-брюле и т.д.

Эксплуатация прибора



ИМПУЛЬСНЫЙ ГРИЛЬ

Минимальная температура: 100°C, максимальная: 250°C

Рекомендованная температура: 200°C

Мясо и птица получаются сочными и с хрустящей корочкой.

На нижние направляющие установите универсальный поддон для сбора капель, 45 мм.

Рекомендуется для приготовления на вертеле птицы и мяса, для запечатывания и тщательного поджаривания говяжьих ножек или ребер.



ХЛЕБ

Минимальная температура: 35°C, максимальная: 220°C

Рекомендованная температура: 205°C

Последовательность режимов, рекомендованная для приготовления хлеба. Не забудьте поставить емкость с водой на дно рабочей камеры, чтобы получить хрустящую, золотистую корочку.



ФУНКЦИЯ «ВСТРОЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ»

Данная функция выбирает параметры приготовления в зависимости от типа ингредиентов, их веса и типа приготавливаемого блюда.



ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

Выберите функцию «Приготовление на пару» .

Прибор предложит Вам различные категории блюд: курица, большая рыба и жареное мясо (телятина, свинина).

Эксплуатация прибора

ЗАПУСК ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Немедленный запуск программы



После запуска программы приготовления здесь отображается время продолжительности работы

На дисплее должно отображаться только время. Он не должен мигать.

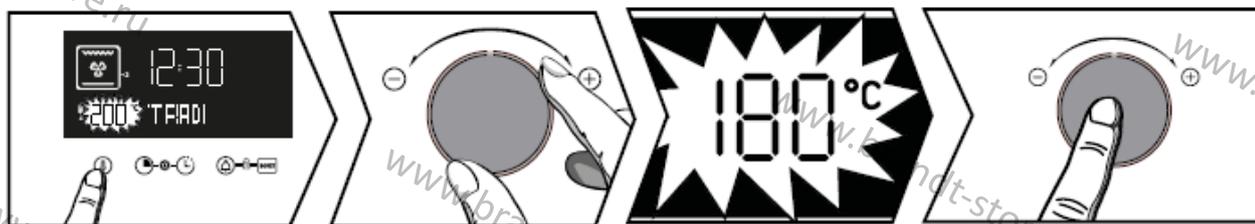
Поверните ручку выбора программ в нужную позицию. Процесс приготовления запущен.

Для ручных режимов приготовления:

Температура сразу же начнет повышаться. Система предложит температуру, которую Вы можете при необходимости изменить.

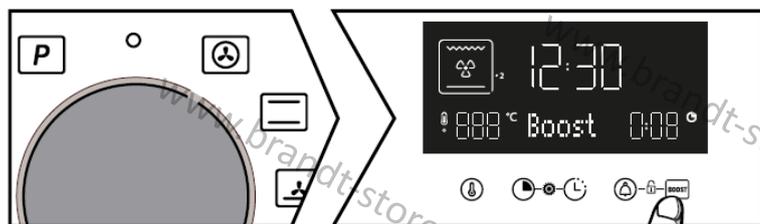
Пока рабочая камера прибора нагревается, индикатор температуры  будет мигать. Когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов. Теперь Вы можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

- Изменение температуры



Нажмите кнопку , показатель температуры начнет мигать. Установите необходимую температуру при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.

- Использование режима Boost (предварительный нагрев)



Для быстрого увеличения температуры нажмите кнопку **Boost**. Индикатор температуры  начнет мигать; когда будет достигнута установленная температура, Вы услышите несколько звуковых сигналов.

Эксплуатация прибора

● Изменение длительности приготовления



Нажмите кнопку . Система предложит длительность приготовления, которое Вы можете при необходимости изменить. Установите необходимую длительность приготовления при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.



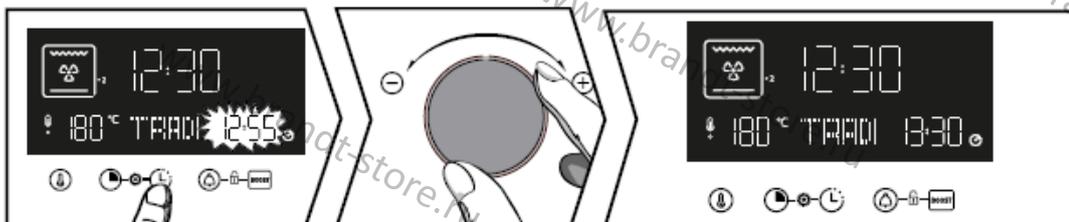
Система Smart Assist

Ваш духовой шкаф оснащен функцией SMART ASSIST (Умный помощник), которая при программировании длительности приготовления предлагает показатель, меняющийся в зависимости от выбранного режима приготовления (см. таблицу далее).

При изменении показателя времени подтвердите новый показатель нажатием поворотной ручки управления. Сразу же начнется обратный отсчет времени.

Режим приготовления	Длительность приготовления
	30 мин.
	30 мин.
	30 мин.
ECO	30 мин.
	7 мин.
	7 мин.
	15 мин.
	30 мин.

● Изменение времени окончания приготовления

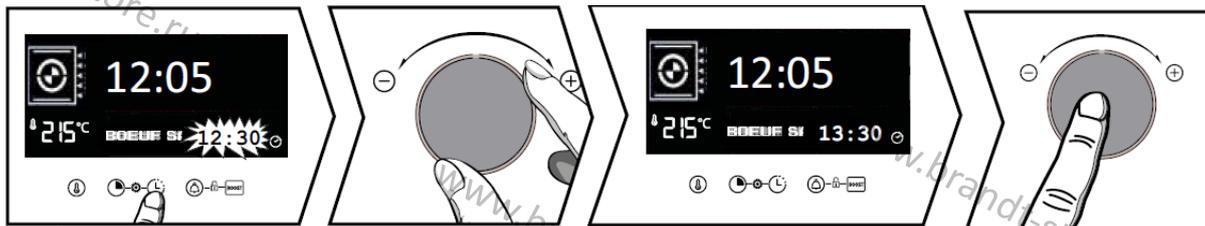


Завершив настройку длительности приготовления, нажмите кнопку , начнет мигать время окончания приготовления.

Установите необходимое время окончания приготовления при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-». Подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать.

Эксплуатация прибора

• Изменение времени окончания приготовления



Нажмите кнопку , чтобы установить необходимое время окончания приготовления.

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите новое время окончания приготовления и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплей будет выведена установленная программа приготовления, которая закончится в заданное Вами время.



ВАЖНО

Функция отложенного запуска не может использоваться для рецептов, в которых требуется предварительно разогреть.



ФУНКЦИЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ»

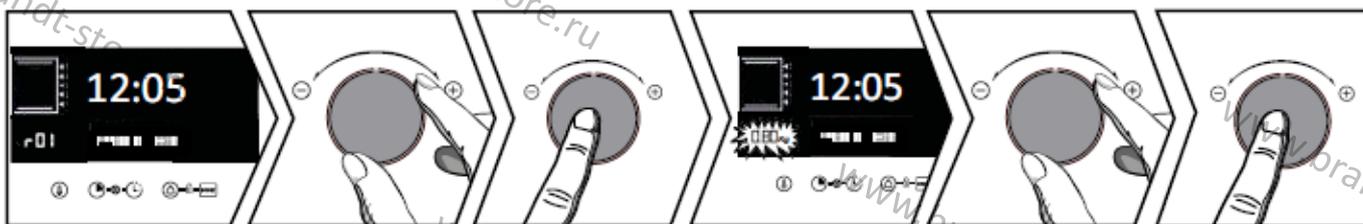
Выберите функцию «Приготовление на пару», нажав кнопку .

Прибор предложит Вам различные категории блюд: курица, большая рыба и жареное мясо (телятина, свинина).



Блюдо	Продукт	Необходимый объем воды
А Птица	A1 Курица	500 мл теплой воды в 45 мм универсальный поддон для сбора капель
	A2 Цесарка	
	A3 Утка	
	A4 Индейка	
В Рыба	B1 Крупная рыба	
	B2 Камбала	
	B3 Мелкая рыба	
	B4 Филе	
С Жареное мясо	C1 Телятина	
	C2 Свинина	

Эксплуатация прибора



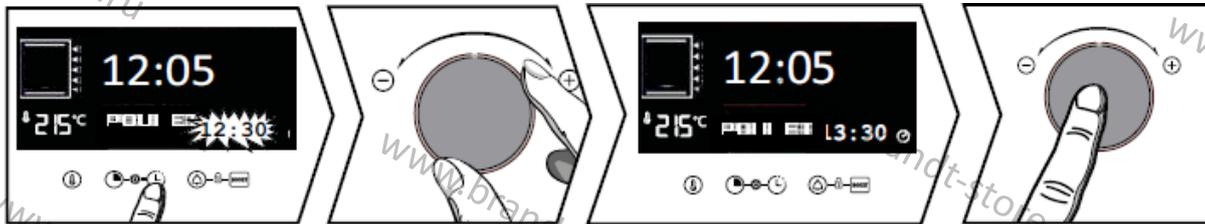
Выберите необходимую категорию блюда при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» и подтвердите свой выбор нажатием на эту же ручку. Затем таким же способом выберите тип продукта и подтвердите свой выбор.

Начнет мигать показатель веса ; при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите фактический вес блюда и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку.

Установите 45 мм универсальный поддон для сбора капель (с теплой водой) на самый нижний уровень (уровень 1), а свое блюдо разместите на уровне 3.

Больше Вам не требуется делать никаких настроек: температура и длительность приготовления будут рассчитаны автоматически. При необходимости Вы можете указать время окончания приготовления и подтвердить введённое значение. Процесс приготовления начнется безотлагательно.

• Изменение времени окончания приготовления



Нажмите кнопку , чтобы установить необходимое время окончания приготовления.

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите новое время окончания приготовления и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Показатель времени окончания приготовления перестанет мигать. На дисплей будет выведена установленная программа приготовления, которая закончится в заданное Вами время.

Очистка и уход за прибором

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ И ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

- Пиролитическая очистка рабочей камеры



ВНИМАНИЕ

Перед запуском пиролитической очистки прибора уберите из рабочей камеры все аксессуары. Также удалите все крупные разливы жидкостей, если таковые имеются. Удалите отложение жира с дверцы прибора при помощи влажной губки.

В целях обеспечения безопасности процесс пиролитической очистки запускается только после автоматической блокировки дверцы прибора, после чего ее уже невозможно разблокировать.

- Автоматическая самоочистка

На дисплее должно быть выведено текущее время; дисплей не должен мигать. При помощи переключателя функций выберите цикл самоочистки **P**:



Установите переключатель на функции **P**.

При помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» выберите цикл пиролиза, исходя из степени загрязнения духового шкафа.

Доступные опции:

P01: PYRO 2H

P02: PyroExpress* или PYRO ECO 1H30

Подтвердите свой выбор нажатием на поворотную ручку, и процесс пиролитической очистки будет запущен. По окончании цикла очистки на дисплее появится «0:00», дверца прибора будет разблокирована. Переведите переключатель функций обратно на положение «0».

Очистка и уход за прибором

* Цикл очистки PyroExpress за 59 минут

В данном случае используется тепло, накопленное за предыдущий цикл приготовления, чтобы быстро очистить внутренние поверхности прибора в автоматическом режиме: для очистки умеренно загрязненной рабочей камеры потребуется меньше 1 часа.

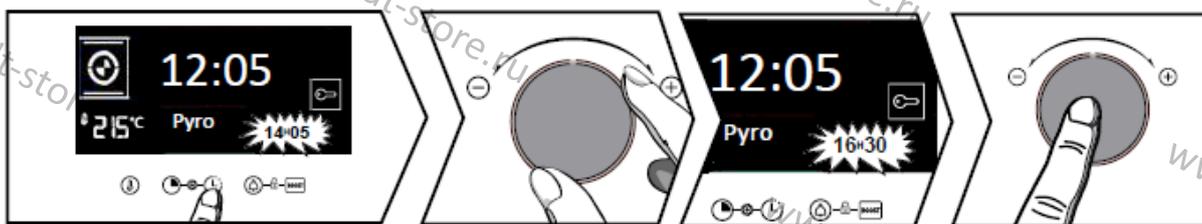
Электронный датчик контроля температуры прибора определяет, будет ли достаточно тепла, оставшегося в рабочей камере, для обеспечения хорошего результата очистки. Если тепла окажется недостаточно, то будет автоматически запущен цикл пиролизической очистки длительностью 90 минут.



Цикл пиролиза «Экспресс 59 минут»

Когда на дисплее появляется данный индикатор, Вы можете запустить цикл пиролизической очистки PyroExpress длительностью 59 минут.

● Отсроченная самоочистка



В случае необходимости Вы можете отложить запуск пиролизической очистки: когда на дисплее отобразится длительность программы, нажмите кнопку  и при помощи поворотной ручки с позициями «+» и «-» введите новое время окончания очистки и подтвердите настройку нажатием на эту же ручку. Цикл самоочистки будет запущен в такое время, чтобы завершиться к указанному Вами времени. По окончании цикла очистки переведите переключатель функций обратно на положение «0».

● Очистка внешних поверхностей

Используйте средство для мытья окон, нанесенное на мягкую тряпочку. Не используйте абразивные чистящие средства или грубые губки.

Очистка и уход за прибором

• Очистка стеклянной дверцы прибора



ВАЖНО:

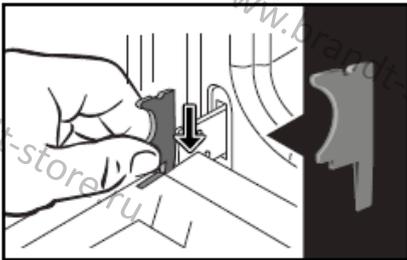
Для очистки стеклянной дверцы прибора запрещается использовать абразивные чистящие средства, грубые или металлические губки, так как они могут поцарапать поверхность, из-за чего стекло может разбиться

Перед проведением очистки удалите излишки жира с внутренней поверхности стекла дверцы при помощи мягкой тряпочки и средства для мытья посуды.

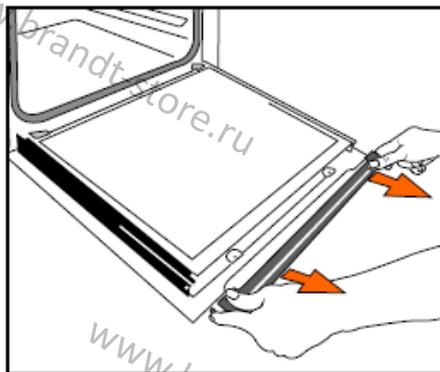
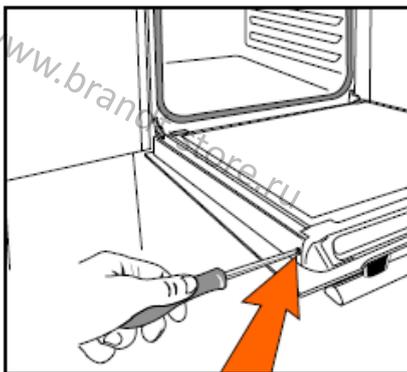
Для очистки различных внутренних стеклянных панелей разберите дверцу следующим образом:

• Разборка стеклянной дверцы прибора

Полностью откройте дверцу и заблокируйте ее при помощи пластикового клинышка, входящего в комплект прибора.



При помощи звездообразной отвертки (насадка Torx T20) выкрутите 2 винта с обеих сторон креплений дверцы, а затем потяните перекладину дверцы на себя.

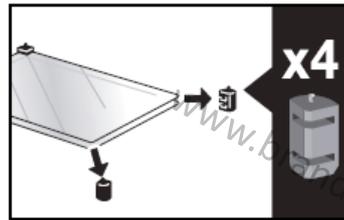
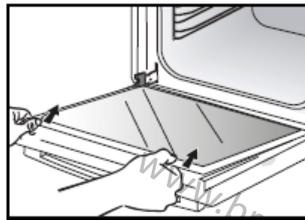


Очистка и уход за прибором



ВАЖНО:

Обязательно запомните ориентацию фитинга первой стеклянной панели (блестящей стороной к Вам).



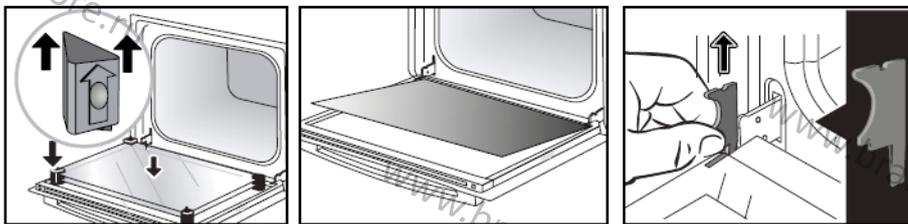
Снимите первую стеклянную панель: дверца состоит из 2 внутренних стеклянных панелей, в каждом углу установлен черный резиновый разделитель. При необходимости Вы можете вытащить внутренние панели, чтобы очистить их.

Не замачивайте стеклянные панели в воде. Ополосните их чистой водой и вытрите насухо безворсовой тряпочкой.

• Сборка стеклянной дверцы прибора

После завершения очистки установите обратно 4 резиновых ограничителя стрелками вверх, после чего установите все стеклянные панели.

Вставьте последнюю стеклянную панель в ограничители, установите на место перекладину и вкрутите винты. Прежде чем закрыть дверцу, не забудьте убрать пластиковый клинышек. Теперь прибор готов к дальнейшему использованию.

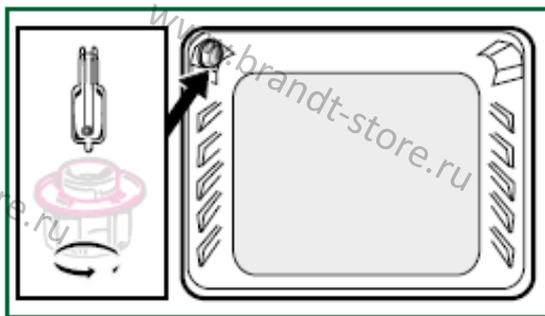


• Замена лампы подсветки



ВАЖНО:

Во избежание риска поражения электрическим током, перед началом замены лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети. Меняйте лампу только после того, как прибор остынет.



Характеристики лампочки подсветки:

25 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь G9.

Вы можете заменить лампу самостоятельно. Открутите защитный колпак и вытащите лампочку (для облегчения работы используйте резиновую перчатку). Вставьте новую лампочку и верните на место защитный колпак. Класс энергоэффективности источника света в данном приборе - **G**.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор не нагревается.

Проверьте, правильно ли прибор подключен к электросети, не перегорел ли предохранитель.

Увеличьте температуру.

Не работает подсветка прибора.

Замените лампу подсветки или предохранитель. Проверьте, правильно ли прибор подключен к электросети.

Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения прибора.

Это нормальное явление. После завершения процесса приготовления вентилятор может продолжать работать еще в течение максимум 1 часа, чтобы снизить температуру внутри и снаружи прибора. Если вентилятор работает более 1 часа, обратитесь в сервисный центр.

Цикл пиролизической очистки не начинается.

Проверьте, заблокирована ли дверца. Может произойти поломка датчика блокировки дверцы или температурного датчика. Если ошибка сохраняется, обратитесь в сервисный центр.

На дисплее мигает символ .

Ошибка блокировки дверцы; обратитесь в сервисный центр.

Приготовление на пару.

Пожалуйста, при приготовлении на пару используйте режимы приготовления с обдувом.

Вибрационный шум.

Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с задней поверхностью прибора.

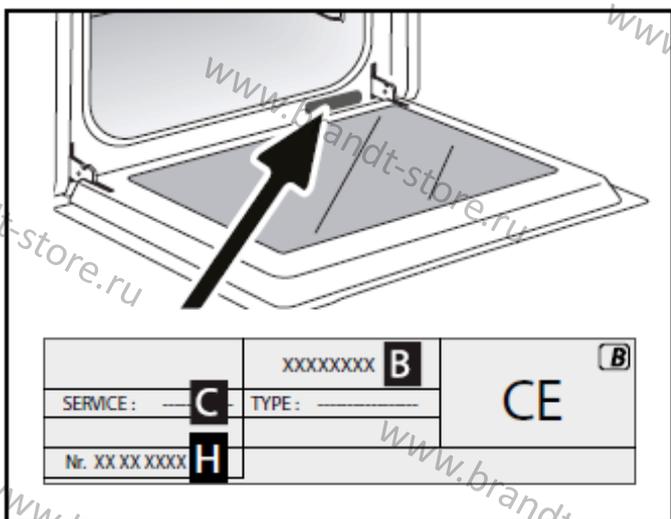
Это не оказывает влияния на работу прибора, но может стать причиной вибрационного шума. Сдвиньте прибор и уберите кабель питания в сторону. Поставьте прибор на место.

РЕМОНТ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любые работы по ремонту прибора должны выполняться квалифицированным специалистом, уполномоченным работать с техникой данного бренда. При звонке в сервисный центр будьте готовы предоставить все необходимые сведения о Вашем приборе (торговое название, номер для обслуживания, серийный номер), чтобы специалисты могли более оперативно обработать Ваш звонок. Эти сведения можно найти на заводской табличке прибора.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПЧАСТИ

При техническом обслуживании прибора просите использовать только оригинальные запчасти от производителя.



В: торговое название

С: номер для обслуживания

Н: серийный номер

Таблица режимов приготовления

Тип продукта питания	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень		Уровень	
Мясо															
Жареная свинина (1 кг)	200	2					180	2							60
Жареная телятина (1 кг)	200	2					180	2							60-70
Говядина слабой прожарки (1 кг)	240	2													30-40
Ягненок (нога, плечо, 2,5 кг)	220	1			220					220	2				60
Птица (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3			60
Крупные куски птицы	180	1													60-90
Куриные бедра					220	3				210	3				20-30
Стейк на кости					210	3									30-40
Телячьи ребра					210	3									20-30
Говяжьи ребра, слабая прожарка					210	3				210	3				20-30
Бараньи ребра					210	3									20-30
Рыба															
Мелкая рыба					275	4									15-20
Средняя рыба (1-1,5 кг)	200	3					180	3							30-35
Филе	220	3					200	3							25-20
Овощи															
Запеканки (предварительно приготовленные ингредиенты)					275	2									15
Картофельная запеканка	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршированные томаты	170	3					160	2							30
Выпечка															
Бисквит			150	3								180	2		35
Бисквитный рулет	220	3										180	2		25-35
Бриоши	170	1	210									180	2		35-45
Брауни	180	2					175	3							20-25
Торты – бисквитный торт	180	1	180	1						180	2				45-50
Клафути	200	2					180	3							30-35
Крема	165	2										150	2		30-40
Печенье - песочное печенье	175	3													15-20
Кугельхопф			180	2								180	2		40-45
Меренги, маленькие	100	2										100	3		60-90
Меренги, большие	100	2										100	3		70-90
Печенье «Мадлен»	220	3					200	3							5-10
Слоёное тесто	200	3					180	3				180	3		30-40
Выпечка из слоеного теста	220	3					200	3							5-10
Ромовая баба «Саварен»	180	3										175	3		30-35
Тарт из песочного теста	215	1					200	1				180			30-40
Тонкий тарт из слоеного теста	215	1					200	1							20-25
Пирог из дрожжевого теста	210	1					200	1							10-30
Другое															
Шашлык	220	3			210	4									10-15
Паштет из террина на водяной бане	200	2					190	2							80-100
Пицца из песочного теста	200	2													30-40
Пицца из хлебного теста															15-18
Пирог киш	220	2													35-40
Суфле												180	2		50
Пикантные пироги	200	2													40-45
Хлеб	220						200		220						30-40
Поджаренный хлеб	180				275	4-5									2-3
Блюда в горшочках (рагу)	180	2										180	2		90-180

* В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

Таблица режимов приготовления



Все показатели $T^{\circ}\text{C}$ и длительности приготовления приведены для предварительно нагретой рабочей камеры

Примечание: прежде чем отправлять мясо в духовой шкаф, оставьте его полежать как минимум 1 час при комнатной температуре.

Соотношение $T^{\circ}\text{C}$ и уровня мощности газа									
$^{\circ}\text{C}$	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Уровень газа	1	2	3	4	5	6	7	8	9 и макс.

ТЕСТИРОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СТАНДАРТ МЭК 60350

Продукт	* Режим	Уровень	Аксессуары	°C	Длительность, мин	Предв. нагрев
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 мм противень	150	30-40	да
Песочное печенье (8.4.1)		5	45 мм противень	150	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	25-45	да
Песочное печенье (8.4.1)		3	45 мм противень	175	25-35	да
Песочное печенье (8.4.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	160	30-40	да
Небольшие пирожные		5	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		5	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	170	20-40	да
Небольшие пирожные		3	45 мм противень	170	25-35	да
Небольшие пирожные		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	170	25-35	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		4	проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		4	проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		3		150	30-40	да
Обезжиренный бисквит (8.5.1)		2 + 5	45 мм противень + проволочная решетка	150	30-40	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	проволочная решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		1	проволочная решетка	170	90-120	да
Яблочный пирог (8.5.2)		3	проволочная решетка	180	90-120	да
Поджаристая корочка (9.2.2)		5	проволочная решетка	275	3-6	да

* в зависимости от модели

Примечание: при приготовлении на 2 уровнях одновременно, блюда можно вынимать в разное время.

www.brandt-store.ru