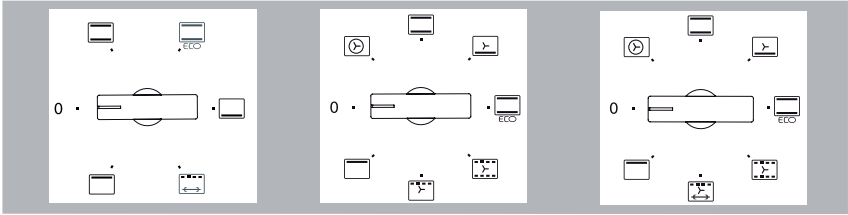
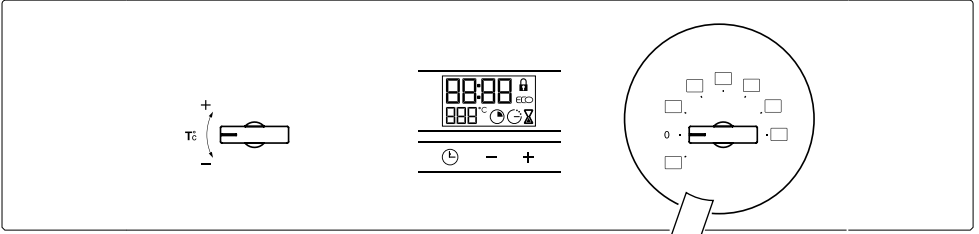


Brandt

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф FP1264

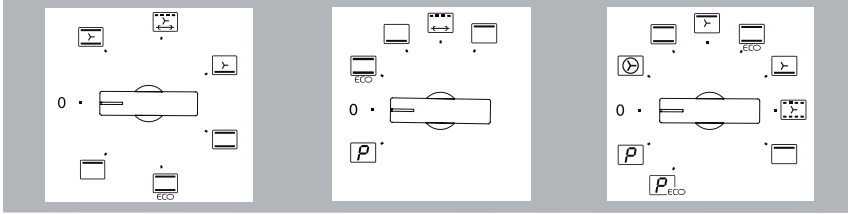




a

b

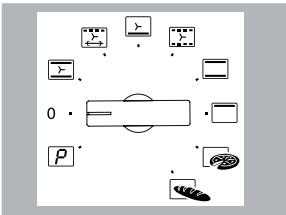
c



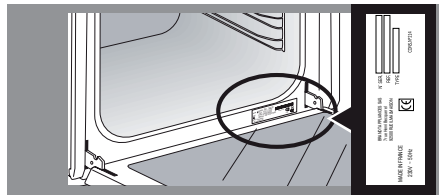
d

e

f

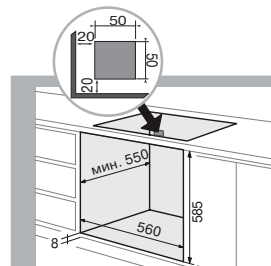


g

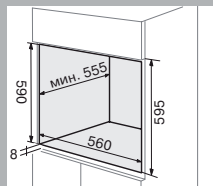


1.1

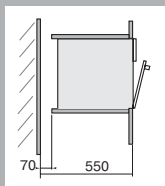
1.1.1



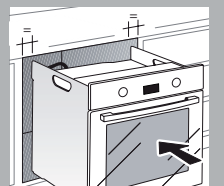
1.2



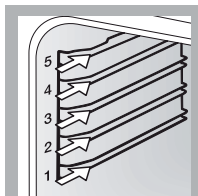
1.2.1



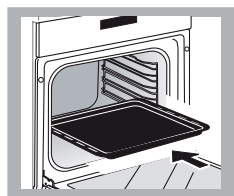
1.2.2



1.2.3

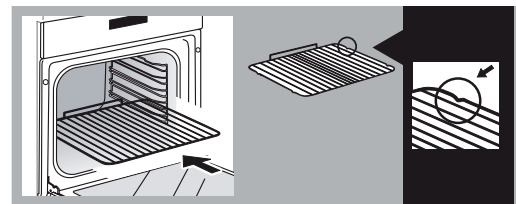


2.1



2.2

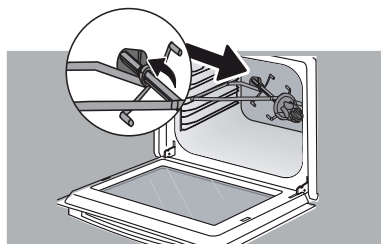
2.2.1



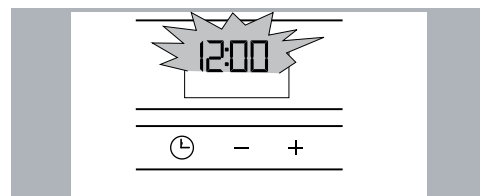
2.2.2



2.2.3

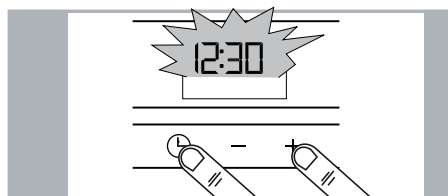


2.2.4

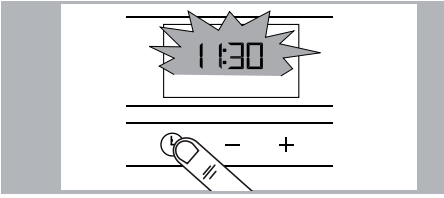


2.3

2.3.1

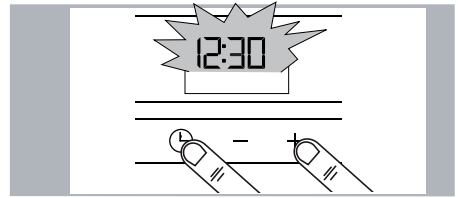


2.3.2

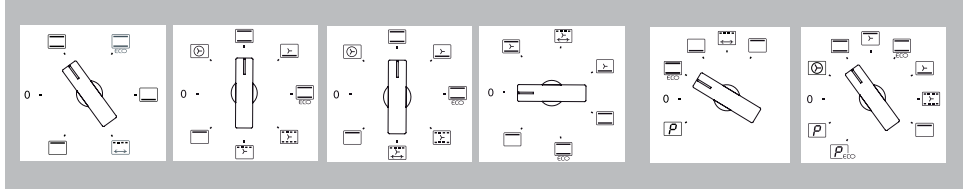


2.4

2.4.1



2.4.2



2.5

a

b

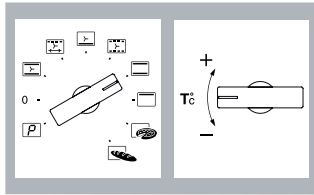
c

d

e

f

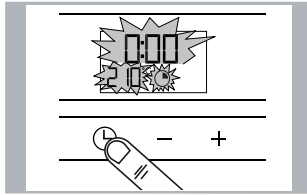
2.5.1



g

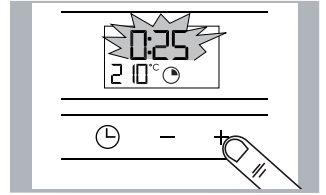
2.5.1

2.5.2

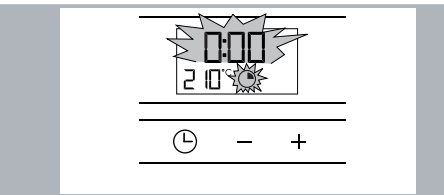


2.6

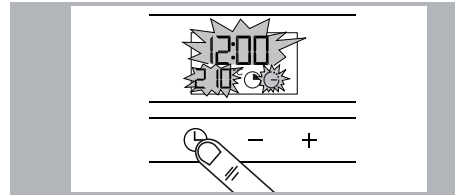
2.6.1



2.6.2

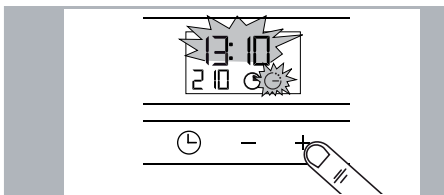


2.6.3

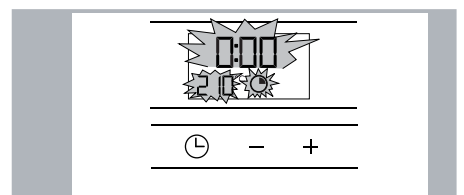


2.7

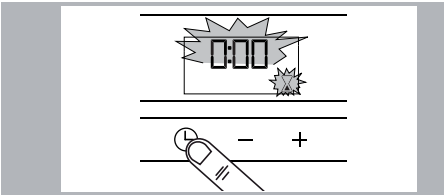
2.7.1



2.7.2

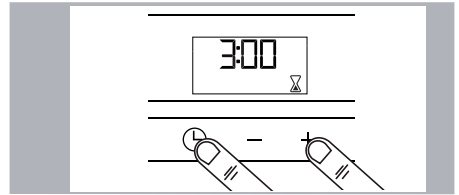


2.7.3

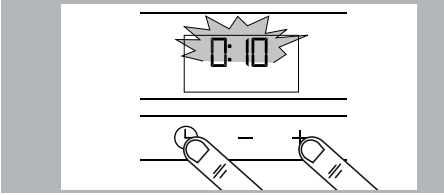


2.8

2.8.1

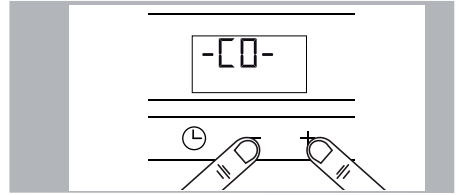


2.8.2

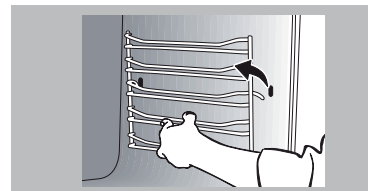


2.9

2.9.1

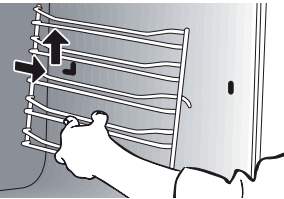


2.9.2



3.4

3.4.1

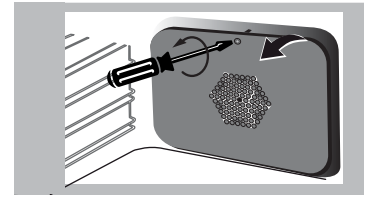


3.4.2



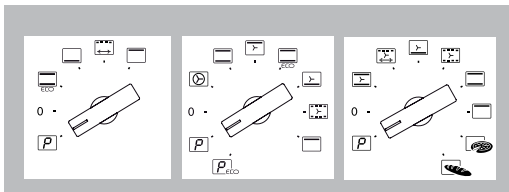
3.5

3.5.1



3.6

3.6.1



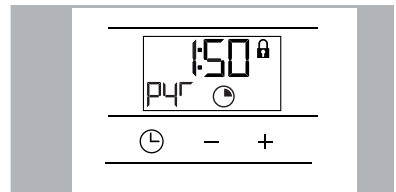
3.7

e

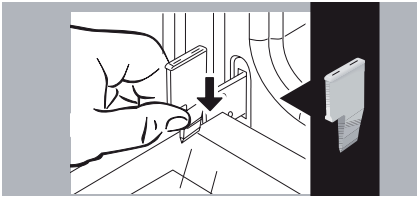
f

g

3.7.1

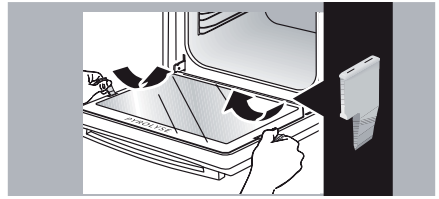


3.7.2

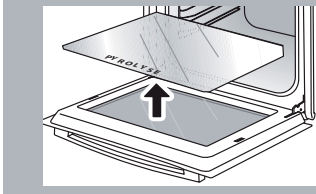


3.8

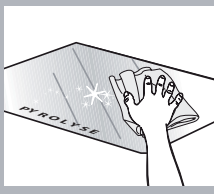
3.8.1



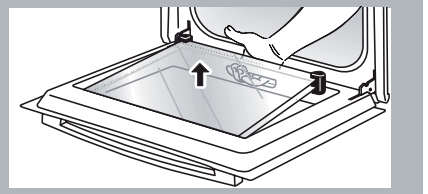
3.8.2



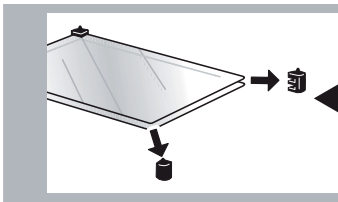
3.8.3



3.8.4

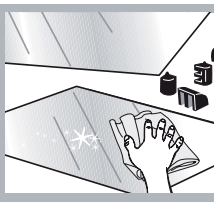


3.8.5

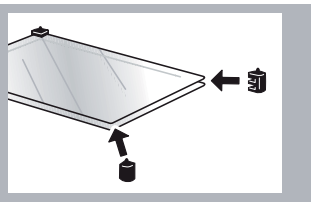


x4

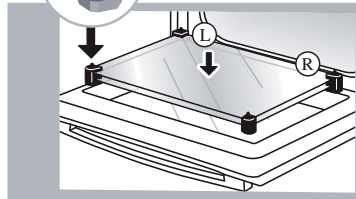
3.8.6



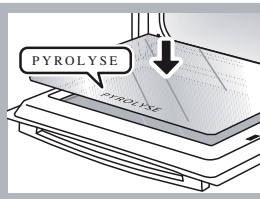
3.8.7



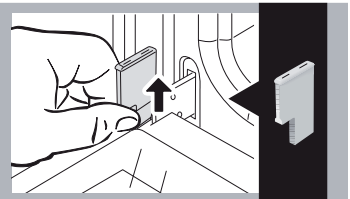
3.8.8



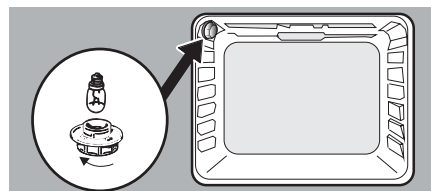
3.8.9



3.8.10

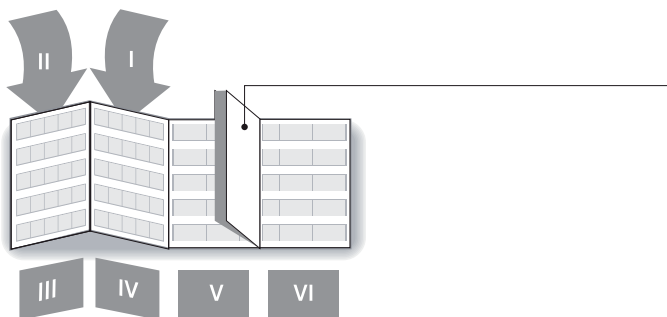
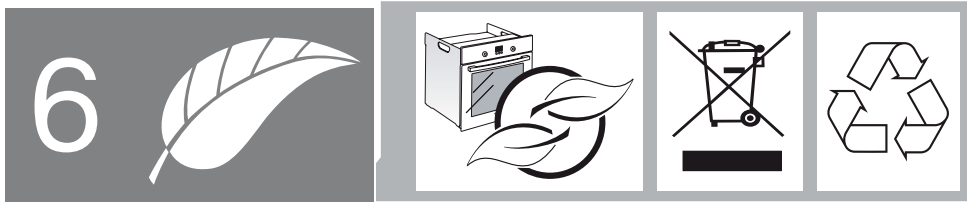


3.8.11



3.10

3.10.1




Руководство по эксплуатации

Достаньте документы и принадлежности, находящиеся внутри духового шкафа.

⚠ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для облегчения восприятия текст инструкции иллюстрируется рисунками.

0 Идентификация

Определите модель вашего духового шкафа **a**  **b c d e** сравнив панель управления вашего духового шкафа с панелью, приведенной на рисунках.


1 Установка

1.1 Распаковка. Получив прибор, немедленно распакуйте его и проверьте его общее состояние. При возможности сделайте запись о благополучной доставке прибора. Снимите все защитные элементы. Проверьте и соблюдайте характеристики прибора, приведенные на заводской табличке (1.1.1)

1.2 Встраивание.

Используйте мебель соответствующих размеров (1.2.1). Если в мебели есть разъем, его размер не должен превышать 70 мм (1.2.2). Встройте духовой шкаф в мебель таким образом, чтобы расстояние до рядом стоящей мебели составляло минимум 10 мм (1.2.3). Материал, из которого изготовлена мебель, должен быть стойким к воздействию высокой температуры (или быть облицован таким материалом). Для большей устойчивости зафиксируйте духовой шкаф в мебели с помощью двух винтов через специально предназначенные для этого отверстия в боковых стойках прибора.


1.3 Электрическое подключение.

⚠ Духовой шкаф должен быть подключен к электросети с соблюдением действующих правил по установке электроприборов с помощью стандартного кабеля питания на три токопроводящие жилы по 1,5 мм² (1 фаза+1 нейтраль+заземление), который подключают к сети с напряжением 220-240 В через стандартную розетку, отвечающую требованиям нормы CEI 60083 или через всеполюсный сетевой выключатель. Провод заземления (желто-зеленый) соединяют с контактным выводом  прибора и с заземлением розетки. После установки прибора должен оставаться свободный доступ к розетке. Может возникнуть необходимость в отключении духового шкафа от сети путём вынимания вилки из розетки или с помощью прерывателя, установленного на проводке в соответствии с правилами по установке электроприборов. Предохранитель, установленный в приборе, должен быть рассчитан на 16 А.

Если кабель питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его службой гарантийного обслуживания или квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за неисправности или несчастные случаи, связанные с неправильным заземлением или его отсутствием, а также с неправильным подключением прибора.






2 Эксплуатация

Перед первым использованием.



Нагрейте пустую духовой шкаф (без продуктов в режиме  до 250°C) в течение 30 минут. Убедитесь в том, что помещение хорошо проветривается. Вы можете почувствовать специфический запах или увидеть незначительное выделение дыма. Это нормально. Как только духовой шкаф полностью остынет, воспользуйтесь влажной тряпкой, чтобы протереть его изнутри.

2.1 Установка принадлежностей.

В духовом шкафу есть 5 уровней для размещения принадлежностей (с 1 по 5):

 1  2  3  4  5 (2.1.1).


2.2 Принадлежности.



В зависимости от модели ваш духовой шкаф оснащен стандартным противнем  (2.2.1) и решёткой  (2.2.2).


Старайтесь правильно устанавливать решётку, оснащённую боковыми упорами для защиты от опрокидывания (2.2.3).

Духовой шкаф может быть оснащен также вертелом (2.2.4). При использовании вертела установите стандартный противень на уровень 1 (или на дно духового шкафа, в случае если кусок мяса, который вы готовите, слишком большой) для сбора сока от жарки. Наденьте одну из вилок на вертел, насадите на неё мясо, наденьте вторую вилку, отцентрируйте и закрепите, свинчивая обе вилки с помощью ручки. Установите вертел в гнездо, слегка толкните его вперёд, чтобы вставить конец вертела в квадратный привод, расположенный в глубине духового шкафа, снимите ручку, открутив её, чтобы можно было закрыть духовой шкаф. После окончания приготовления прикрутите ручку к вертелу, чтобы вынуть мясо из духового шкафа.

2.3 Настройка времени. При включении прибора в сеть на дисплее высвечивается и мигает время 12:00 (2.3.1). Настройте время а

помощью кнопок + и – (при нажатии и удерживании кнопки прокручивание времени ускоряется), затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку (2.3.2).

- 2.4 Перенастройка времени.** Переключатель режимов должен обязательно находиться в положении 0. Нажмите кнопку  и удерживайте её на протяжении нескольких секунд до момента, пока не начнёт мигать дисплей (2.4.1). После этого отпустите кнопку. Звуковой сигнал известит вас о том, что настройка возможна. Настройте время с помощью кнопок + и –, затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку (2.4.2).

Примечание: если вы не подтверждаете настройку нажатием кнопки , сохранение новых настроек происходит автоматически через несколько секунд.


2.5 Мгновенное приготовление.

Время на дисплее не должно мигать. Выберите режим приготовления в зависимости от модели (2.5.1), для этого см. таблицу Режимы приготовления.

Ваш духовой шкаф предложит вам оптимальную температуру для данного типа приготовления.



При этом вы можете самостоятельно установить температуру с помощью переключателя температур, нажимая кнопки + или – (2.5.2)

Поставьте ваше блюдо в духовой шкаф в соответствии с рекомендациями, изложенными в Руководстве по приготовлению. После выполнения этих действий духовой шкаф начинает нагреваться. При этом индикатор температуры мигает. Серия звуковых сигналов раздаётся в момент, когда температура в духовом шкафу достигает заданного уровня. Индикатор температуры прекращает мигать. Верните переключатель режимов в положение 0, чтобы отключить духовой шкаф.

 **Этот прибор разработан таким образом, что приготовление происходит только при закрытой дверце.**

Программирование процесса приготовления.

2.6 Мгновенное начало приготовления и программирование длительности приготовления.




Выберите желаемый режим приготовления и установите температуру. Нажмите кнопку  и удерживайте её, пока не начнёт мигать индикатор длительности приготовления  (2.6.1). На дисплее мигает время 0:00, показывая тем самым, что настройка возможна. Нажимайте кнопки + или –, чтобы настроить желаемое время (2.6.2). Через несколько секунд настройки сохраняются автоматически. Обозначение длительности приготовления больше не мигает. Отсчёт времени приготовления начинается сразу после настройки.

После этих действий духовой шкаф начинает нагреваться. Серия звуковых сигналов раздаётся в момент, когда температура в духовом шкафу достигает заданного уровня.

По окончании приготовления (заданного времени) духовой шкаф отключается. Индикатор длительности приготовления и время 0:00 мигают (2.6.3).

В течение нескольких минут раздаётся звуковой сигнал. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить его. На дисплее отображается время суток, а переключатель режимов приготовления возвращается в положение 0.

2.7 Отсрочка времени начала приготовления и программирование времени окончания приготовления.


Действуйте в том же порядке, который описан в пункте Программирование процесса приготовления. После настройки длительности приготовления нажмите кнопку  и удерживайте её до момента, пока не начнёт мигать индикатор окончания приготовления  (2.7.1). Изображение на дисплее мигает, сообщая, что можно приступить к настройке. Нажимайте кнопки + или –, чтобы настроить желаемое время окончания приготовления (2.7.2). Настройка времени окончания приготовления автоматически сохраняется через несколько секунд (вы можете подтвердить настройку, дважды нажав кнопку ). Обозначение времени окончания приготовления больше не мигает.

После осуществления этих действий время начала разогрева духового шкафа откладывается, чтобы блюдо было готово к запрограммированному вами времени.


По окончании приготовления (по окончании запрограммированного времени): духовой шкаф выключается. Индикатор длительности приготовления и время 0:00 мигают (2.7.3). В течение нескольких минут раздаётся серия звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить их. На дисплее высвечивается время суток, а переключатель режимов приготовления возвращается в положение 0.

2.8 Таймер

Программирующее устройство вашего духового шкафа может также использоваться как независимый таймер, способный работать даже при выключенном духовом шкафу.

В этом случае вывод на дисплей данных таймера является приоритетным по отношению к отображению времени суток. Нажмите кнопку  и удерживайте её до появления мигающего символа таймера.

На дисплее мигает время 0.00 и изображение маленьких песочных часов (2.8.1).

Настройте желаемое время, нажимая кнопки + или –, затем нажмите кнопку , чтобы подтвердить настройку или просто подождите несколько секунд (2.8.2). Дисплей перестает мигать через несколько секунд, таймер начинает посекундный отсчёт времени. По истечении заданного времени таймер издаёт серию звуковых сигналов. Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал. В любой момент программу таймера можно изменить или отменить.

2.9 Яркость дисплея.

Вы можете самостоятельно регулировать яркость дисплея.

Для этого нужно настроить и подтвердить значение времени на программирующем устройстве 0:10 (2.9.1).

Нажмите одновременно кнопки + и – и удерживайте их примерно десять секунд, пока на дисплее не отобразится «C0», чтобы вернуться в режим настройки (2.9.2). Нажимайте кнопки + или -, чтобы получить желаемый уровень яркости. Настроив яркость, подождите несколько секунд. На программирующем устройстве отобразится время суток.

3

Техническое обслуживание и чистка прибора



! При проведении любых действий по чистке камеры духового шкафа, прибор должен быть выключен. Перед демонтажем дайте духовому шкафу остыть и убедитесь в том, что он отключен от сети.

3.1. Уход за принадлежностями. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине или вручную с добавлением небольшого количества моющего средства. Запомните принадлежности, если они сильно загрязнены.

Чистка камеры духового шкафа:

Духовые шкафы без функции пиролизической очистки: модели

3.2 Модели с гладкими внутренними стенками. Легче чистить духовой шкаф пока он ещё тёплый. Пользуйтесь при этом тряпкой, смоченной в тёплой мыльной воде.

3.3 Модели с шероховатыми внутренними стенками. Такой духовой шкаф оснащен корпусом со съёмными стенками, покрытыми специальной микропористой эмалью (каталитической эмалью), которая имеет свойства самоочистки. Пятна распределяются по микропористой поверхности, окисляются с двух сторон и постепенно исчезают. Жироотталкивающая эмаль специально адаптирована к жирным веществам, но при жарке температура стенок духового шкафа не всегда достаточно высока для удаления значительных жирных загрязнений. В этом случае после окончания приготовления продолжайте нагревать духовой шкаф в течение 20-30 минут при максимальной температуре. Если следы остались, они исчезнут в процессе следующих использований прибора. Не используйте при чистке каталитических стенок духового шкафа металлические щётки, острые и режущие инструменты.

3.4 Проволочная решётка с крючками в центральной части

Чтобы вынуть её из духового шкафа, приподнимите сначала переднюю часть решётки таким образом, чтобы передний крючок вышел из гнезда (3.4.1). Затем слегка потяните решётку на себя и приподнимите её заднюю часть,

чтобы задний крючок вышел из гнезда (3.4.2). Таким образом, выньте обе боковые решётки.

3.5 Модель духового шкафа с шероховатыми внутренними боковыми стенками.

Рекомендуется менять обе боковые каталитические стенки, когда их свойства самоочистки перестают быть эффективными. Сначала демонтируйте боковые решётки (см. предыдущий пункт). Выньте две старые каталитические боковые стенки и замените их новыми. (3.5.1).

3.6 Нижняя стенка духового шкафа.

! Прежде чем вынимать нижнюю стенку убедитесь в том, что прибор отключен от сети.

Полностью открутите винт, находящийся в верхней части нижней стенки. Наклоните стенку вперёд, чтобы вынуть её из углубления (3.6.1).

После чистки установите нижнюю стенку на место в соответствии с инструкциями.

Духовые шкафы с функцией пиролизической очистки: модели

3.7 Чистка при помощи пиролиза.

! Прежде чем приступать к пиролизической чистке вашего духового шкафа, выньте из него посуду и удалите сильные загрязнения. Если ваш духовой шкаф оснащен эмалированной решёткой, её вынимать не обязательно. При включении пиролизической чистки поверхности духового шкафа могут нагреваться больше,

чем при обычном использовании прибора. Мы рекомендуем не разрешать детям играть в помещении, где находится духовой шкаф. Пиролиз – это цикл нагрева духового шкафа до очень высокой температуры, при котором удаляются все загрязнения, вызванные разбрызгиванием жира и переливом продуктов. Дым и запахи, которые при этом образуются, нейтрализуются при прохождении через катализатор. Нет необходимости проводить пиролизическую чистку после каждого цикла приготовления. Используйте её в том случае, если степень загрязнения довольно значительная. В целях безопасности очистка осуществляется только после автоматической блокировки дверцы. Как только температура внутри духового шкафа превышает температуру приготовления, дверца блокируется, и открыть её невозможно.


Пиролиз без отсрочки начала запуска:

В зависимости от модели, можно проводить два цикла пиролиза.


[P]_{eco}: 1 час 30 минут или [P]: 2 часа.

На программирующем устройстве должно отображаться, не мигая, время суток. Чтобы включить пиролиз поверните переключатель функций в положение [P]_{eco} или [P] (3.7.1). Время, на протяжении которого вы не сможете пользоваться духовым шкафом, составляет 2 часа (или 2 часа и 30 минут). Это время изменить нельзя (период остывания духового шкафа учтён). Во время пиролиза дверца блокируется и на дисплее отображается символ висячего замка (3.7.2). Очистка заканчивается автоматически. На дисплее отображается время 0:00, блокировка дверцы снимается. Верните переключатель функций в положение 0.

Пиролиз с отсрочкой запуска:

Следуйте инструкциям, изложенным в пункте «**Пиролиз без отсрочки начала запуска**», а затем нажмите кнопку  и удерживайте её до тех пор, пока не начнёт мигать индикатор окончания приготовления. Теперь можно осуществлять настройку. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить время окончания пиролизической чистки. После этих действий запуск пиролиза будет отложен настолько, чтобы процесс чистки закончился к запрограммированному вами времени. Когда пиролиз закончится, верните переключатель функций в положение 0.

3.8 Чистка дверцы (в зависимости от модели).

 Не применяйте при уходе за стеклянной дверцей духового шкафа абразивные моющие средства или жёсткие металлические щётки. Они могут поцарапать поверхность стекла, что в дальнейшем может привести к его растрескиванию.

Прежде чем приступить к удалению стекла, дайте духовому шкафу остыть.

Демонтаж. Полностью откройте дверцу и заблокируйте её с помощью двух красных ограничителей, поставляемых в комплекте с духовым шкафом (3.8.1). Выньте первое стекло следующим образом: вставьте два других красных ограничителя в специально предназначенные для этого ячейки А. Используйте их в качестве рычага для удаления стекла (3.8.2, 3.8.3). Помойте стекло с помощью мягкой губки, смоченной средством для мытья посуды (3.8.4). Не опускайте стекло в воду. Не применяйте чистящие кремы и жёсткие губки. Сполосните стекло проточной водой и вытрите тряпочкой без ворса. В случае необходимости можно вынуть комплект стёкол дверцы (3.8.5). Этот комплект в зависимости от модели состоит из одного или двух стёкол с чёрными резиновыми упорами по углам (3.8.6).

Сборка. После чистки (3.8.7) установите резиновые упоры (3.8.8), обращая внимание на символы L и R на стекле в местах соединения (3.8.9). Установите второе стекло таким образом, чтобы надпись «PYROLISE» была обращена к вам (3.8.10). Выньте красные пластиковые ограничители (3.8.11). Ваш прибор готов к использованию.

3.9 Чистка внешней поверхности прибора.

Чтобы почистить окошко электронного программирующего устройства, воспользуйтесь мягкой тряпкой, смоченной средством для мытья стёкол. Не применяйте чистящие кремы или жёсткие губки.

3.10 Замена лампы.

 Обратите внимание:

Во избежание поражения электрическим током, перед тем как приступить к замене лампы, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети.

Приступать к замене лампы можно тогда, когда духовой шкаф остынет.

Характеристики лампы: 15 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь E 14.

Чтобы выкрутить защитную плафон и лампу воспользуйтесь резиновыми перчатками (3.10.1).

4 Неисправности и их устранение



Некоторые незначительные неисправности вы можете устранить самостоятельно.

- 4.1 Духовой шкаф не нагревается.** Проверьте, правильно ли духовой шкаф подключен и исправен ли предохранитель. Увеличьте выбранную температуру.
- 4.2 Лампа в духовом шкафу не горит.** Замените лампу или предохранитель. Проверьте, подключен ли духовой шкаф к сети.
- 4.3 Духовой шкаф издаёт звуковой сигнал.** Он свидетельствует о том, что духовой шкаф достиг заданной вами температуры или о том, что запрограммированный процесс приготовления окончен.
- 4.4 Вентилятор охлаждения продолжает работать после выключения духового шкафа.** Это нормально. Вентиляция может работать в течение 1 часа после окончания приготовления для охлаждения внутренней и внешней поверхности прибора (откройте дверцу духового шкафа для ускорения охлаждения). Если вентилятор работает дольше 1 часа, обратитесь в Службу гарантийного обслуживания.
- 4.5 Пиролизическая очистка не включается.*** Проверьте, хорошо ли закрыта дверца духового шкафа. Если речь идёт о неисправности системы блокировки дверцы или датчика температуры, обратитесь в Службу гарантийного обслуживания.
- 4.6 На дисплее мигает символ висячего замка*.** Неисправность системы блокировки дверцы. Обратитесь в Службу гарантийного обслуживания.

* Только для моделей, оснащённых функцией пиролиза.

5

Рекомендации по технике безопасности



• Установкой духового шкафа должны заниматься специалисты по установке оборудования или квалифицированные техники.

• Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, без участия лица, ответственного за их безопасность, присматривающего за ними, или дающего предварительные инструкции, относительно использования этого прибора.

• Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

• **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** В процессе использования доступные части прибора могут нагреваться. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа. Не разрешайте детям играть в помещении, где установлен духовой шкаф.

• Не используйте паровое чистящее устройство при уходе за духовым шкафом (требование техники безопасности при работе с электрическими приборами).

• Прибор не содержит элементов из асбеста.

• Ремонт прибора должны заниматься квалифицированные специалисты. Неправильный ремонт может стать источником опасности для пользователя прибора.

• Этот прибор отвечает требованиям следующих европейских директив:

- Директива о низком напряжении 2006/95/ЕС для нанесения маркировки CE

- Директива об электромагнитной совместимости 89/336/ЕЭС, изменённая директивой 93/68/ЕЭС для нанесения маркировки CE.

- Положение ЕС №1935/2004 относительно материалов и предметов, контактирующих с продуктами питания.



На изделие нанесен логотип, указывающий на то, что приборы, вышедшие из употребления, не следует выбрасывать вместе с другими отходами. Повторная переработка оборудования, налаженная

вашим производителем, будет осуществляться в оптимальных условиях и в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования. Узнайте у муниципальных властей или у продавца о месте нахождения ближайших к вашему дому пунктов сбора приборов, вышедших из употребления.

Мы выражаем вам свою благодарность за содействие в деле защиты окружающей среды.

Режим ожидания

Если пользователь не осуществляет никаких действий в течение 30 секунд, яркость дисплея уменьшается для сокращения потребления энергии.

В зависимости от модели духового шкафа при отложенном начале запуска установленное вами время будет чередоваться с анимацией, что будет свидетельствовать о включении режима ожидания. При перемещении переключателя режимов приготовления или нажатии любой кнопки яркость дисплея восстановится.

7

Служба по работе с клиентами



• 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.

6

Защита окружающей среды



Духовой шкаф был разработан с заботой о бережном отношении к окружающей среде.

В вашем приборе содержится целый ряд деталей, которые подлежат повторной переработке. Выбрасывая их в муниципальные контейнеры, предназначенные для этой цели, вы сможете принять участие в их утилизации и таким образом внести свой вклад в защиту окружающей среды.

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ ПОДДЕРЖКИ ПРОДАВЦОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

8-800-700-62-23

С 9.00 до 18.00 чч

(Звонки по России бесплатные)

Режимы приготовления



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЦИРКУЛЯЦИЕЙ ВОЗДУХА

(рекомендуемая температура 180°C, минимальная 35°C, максимальная 235°C)

- Приготовление осуществляется при помощи нагревательного элемента, расположенного на дне духового шкафа, и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.
- Быстрое увеличение температуры: некоторые блюда можно ставить в холодный духовой шкаф.
- Рекомендуется для приготовления блюд из белого мяса для сохранения его мягкости, рыбы, овощей. В этом режиме можно готовить одновременно несколько блюд на 3 уровнях.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

(рекомендуемая температура 200°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)

- Приготовление осуществляется при помощи верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.
- Быстрое увеличение температуры: некоторые блюда можно ставить в холодный духовой шкаф.
- Рекомендуется для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей, выложенных на противень, установленный на нижнем уровне духового шкафа.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ (СРЕДНИЙ ИЛИ СИЛЬНЫЙ) (+ ВЕРТЕЛ)

(рекомендуемая температура 200°C, минимальная 180°C, максимальная 230°C)

- Приготовление осуществляется при помощи поочередного действия верхнего нагревательного элемента и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.



- Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Птица и сочное жаркое подрумяниваются со всех сторон.



- Вертел (в зависимости от модели) продолжает работать после окончания приготовления до момента открывания дверцы духового шкафа.

- Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.

- Рекомендуется для приготовления всех видов птицы или мяса на вертеле, для жарки бараньей ножки, говяжьих ребер. Большие куски рыбы, приготовленные в этом режиме, сохраняют свою сочность.



НАГРЕВ СНИЗУ С КОНВЕКЦИЕЙ

(рекомендуемая температура 205°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)

- Приготовление осуществляется при помощи нижнего нагревательного элемента, незначительного действия гриля и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.

- Приготовление осуществляется снизу с небольшим нагревом сверху. Установите решётку на нижний уровень.

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



НАГРЕВ СНИЗУ

(рекомендуемая температура 165°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)


- Приготовление осуществляется при помощи нижнего нагревательного элемента.

- Установите решётку на нижний уровень.

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



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

(рекомендуемая температура 225°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C) только для модели 



(рекомендуемая температура 240°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C) для других моделей

ECO

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ECO

(рекомендуемая температура 200°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)

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

- Духовой шкаф необходимо предварительно разогреть перед тем, как ставить в него блюдо.

- Рекомендуется для медленного и деликатного приготовления: нежной дичи, для обжаривания красного мяса. Для томления в закрытой гусятнице или чугунной кастрюле продуктов, обжаренных на варочной поверхности (петух в вине, рагу из дичи).

Режимы приготовления



СИЛЬНЫЙ ГРИЛЬ

(рекомендуемая температура 275°C, минимальная 180°C, максимальная 275°C)



СРЕДНИЙ ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ

(рекомендуемая температура 225°C, минимальная 180°C, максимальная 275°C)

• Приготовление осуществляется при помощи верхнего нагревательного элемента без циркуляции воздуха.

• Необходимо произвести предварительный разогрев в течение 5 минут.

Установите поддон для стекания жира на нижний уровень.

• Рекомендуется для приготовления на гриле котлет, сосисок, ломтиков хлеба, крупных креветок на решетке.



ПОДДЕРЖАНИЕ В ГОРЯЧЕМ СОСТОЯНИИ/ ПОДНЯТИЕ ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА.

(рекомендуемая температура 80°C, минимальная 35°C, максимальная 100°C)

• В этом режиме действие верхнего и нижнего нагревательных элементов сочетается с циркуляцией воздуха.

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



ПИЦЦА

(рекомендуемая температура 210°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)

• Приготовление осуществляется при помощи нижнего и верхнего нагревательных элементов и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.

• Предварительно разогрейте духовой шкаф и поставьте пиццу на 3-ий уровень.



ХЛЕБ

(рекомендуемая температура 200°C, минимальная 35°C, максимальная 275°C)

• Приготовление осуществляется при помощи нижнего и верхнего нагревательных элементов и вентилятора, обеспечивающего циркуляцию воздуха.

• Предварительно разогрейте духовой шкаф, поставьте на дно духового шкафа огнеупорную кастрюльку с водой, затем поместите хлеб на 1-ый или 2-ой уровень, в зависимости от размера изделия.

Последовательность (и), использованная(ые) для написания энергетических данных на этикетке, утверждена европейской нормой EN 50304 и Европейской директивой 2002/40/EC:

В зависимости от различных моделей духовых шкафов

a e	b c f	d	g



Производитель имеет право изменять конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделия без предварительного уведомления потребителя.

Производитель оставляет за собой право на опечатки и неточности описаний в данном руководстве по использованию