

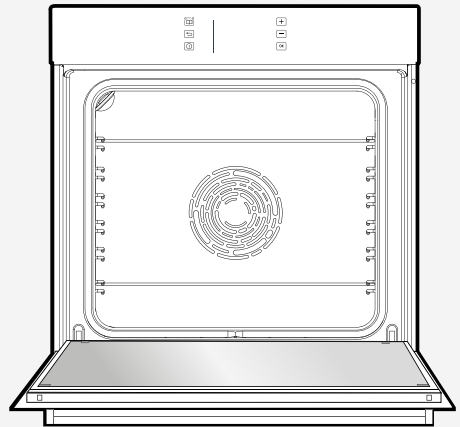
Brandt



УКР

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ШАФА ДУХОВА
BOP7568LX-1



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert.6011825

Шановний покупець,


Щойно ви познайомилися з продуктом виробництва **BRANDT** – ми вдячні за Ваш вибір.

Ми задумали й виробили цей продукт разом із Вами, враховуючи ваші уподобання й запити та отримали в результаті прилад, який відповідатиме усім вашим очікуванням. Спираючись на наші професійні знання й технології, наш інноваційний дух й пристрасть до поновлень, ми виробляємо наші продукти вже протягом 60 років.

З метою задоволення будь-яких ваших потреб наш Департамент зв'язків зі споживачами будь-якого часу готовий відповісти на ваші запити й вислухати ваші пропозиції.

Відвідавши сайт **www.brandt.com** ви знайдете інформацію щодо новітніх розробок, наших інновацій, а також корисну інформацію щодо наших продуктів.

BRANDT щиро насолоджується можливістю допомагати вам щодня й отримувати від вашої покупки найбільшого ефекту.



Позначкою "**Origine France Garantie**" позначені продукти, французьке походження котрих можна відслідкувати й отримати об'єктивну інформацію щодо місця їх виробництва. BRANDT пишається тим, що його продукція, позначена таким символом, виробляється на території Франції на заводах Орлеану й Вандома.

<https://brandt.com/>



facebook.com/BrandtUkraine



brandt.com.ua



Важливо: Перш ніж скористатися вашим приладом, уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації та техніки безпеки.



ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Охорона навколишнього середовища

Енергозберігання

МОНТАЖ ПРИЛАДУ

Вибір місця встановлення

Електричні під'єднання

ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ

Дисплей та кнопки управління

Акcesуари

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Налаштування програмування режимів

Початок роботи

Функція «Рецепт»

Режим «Автоматичне приготування»

Функція «Приготування на парі»

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Очищення зовнішніх та внутрішніх поверхонь

Усунення несправностей

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ДОВІДКОВА ІНФОРМАЦІЯ



Перш ніж використовувати прилад, уважно ознайомтеся з інструкціями щодо його експлуатації, які розроблено з метою забезпечення безпеки використання приладу його власниками та іншими особами.

Зберігайте інструкцію разом з приладом й забезпечте передачу інструкції будь-якому іншому користувачеві.

– Отримавши новий прилад, негайно розпакуйте його й перевірте комплектність та функціональність. Зауваження, які виникли у вас під час отримання приладу, занесіть в супроводжувальні транспортні документи й зберігайте їхні копії.

– Виробник, виходячи з необхідності безперервно покращувати споживчі характеристики, залишає за собою право вносити конструктивні зміни в продукт з метою поліпшення його технічних, функціональних, естетичних тощо характеристик. Виробник залишає за собою право вносити на свій розсуд будь-які конструкційні зміни в прилад без попереднього сповіщення споживача.



ВАЖЛИВО: Прилад може бути використано дітьми віком від 8 років й старше, а також особами з фізичними, сенсорними й ментальними вадами, або особами, яким бракує досвіду або знань, – таким особам дозволено використання приладу за умови, що

вони знаходяться під наглядом осіб, відповідальних за перелічених осіб, або якщо таким особам були надані інструкції щодо належного використання приладу й вони усвідомлюють ризики використання приладу. Дітям заборонено гратися та/або бавитися приладом. Дітям, які не знаходяться під наглядом відповідальних осіб, заборонено виконувати чищення та догляд за приладом.

Дітям молодше 8 років заборонено використання приладу, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом осіб, відповідальних за них.



УВАГА! Прилад та його окремі частини під час роботи нагріваються. Існує ризик опіку! Будьте уважні, торкаючись приладу та його окремих частин під час роботи.

– Прилад призначений для використання у приміщенні із щільно зачиненими дверями.

– Перш ніж виконати піролітичне очищення духової шафи, зніміть з неї усі аксесуари й очистіть від великих залишків сировини.

– Під час очищення поверхні при-



Safety instructions

ладу можуть набувати нагріву більшого, ніж під час роботи у звичайному режимі. Радимо під час піролітичного очищення утримувати прилад поза досяжності дітей.

– Заборонено використовувати для чищення приладу парочисувачі або відпарювачі.

– Заборонено використовувати абразивні чистячі засоби або металеві предмети для чищення скляних поверхонь приладу – це може пошкодити поверхні й призвести до руйнації скла.



УВАГА!

Переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі перш ніж виконувати заміну ламп. Існує ризик ураження електричним струмом! Проводьте заміну електричних ламп тільки після повного вистигання приладу! Скористайтеся захисною гумовою рукавичкою для полегшення заміни лампи.



Забезпечте вільний доступ до вилки після встановлення приладу та під час його експлуатації.

– Можна буде від'єднати прилад від електромережі будь-якого часу або взявши за вилку, або вбудувавши кнопку вимкнення безпосередньо до стаціонарної електромережі.

– Заміну пошкодженого мережевого кабелю має виконувати виробник, його уповноважений представник або авторизований сервісний центр, а також фахівець відповідної кваліфікації.

– Прилад можна встановити як в звичайну тумбу під варильною поверхнею або стільницею, так й у вертикальну колонну (пенал). Зверніться до монтажних креслень за додатковою інформацією.

– Встановіть духову шафу в монтажному отворі, відцентрувавши її таким чином, щоб залишилися вільні отвори 10 мм завтовшки між зовнішніми стінками приладу й шафи. Забезпечте екранування поверхонь шафи, в котру вбудується прилад, термостійкими матеріалами. Зафіксуйте прилад в монтажному отворі за допомогою ґвинтів в бічних стінках.

– З метою уникнення перегріву приладу заборонено закривати його фронтальні дверцята додатковою декоративною панеллю.

– Прилад призначений тільки для побутового/домашнього використання і не призначений для комерційного та/або виробничого використання, зокрема: в кухонних приміщеннях/їдальнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих місць підприємств, установ та організацій, фермерських будинків; клієнтами в готелях, мотелях та інших засобах розміщення та проживання, а також у закладах, що надають послуги тимчасового перебуван-



ня типа хостелів, гостевих домів тощо.

– Операції з чищення та догляду за приладом слід виконувати тільки після його від'єднання від електромережі.

– Заборонено вносити самотужки будь-які несанкціоновані зміни в устрій або характеристики приладу – такі дії мають високу небезпеку.

– Заборонено використання приладу не за призначенням, а також для зберігання в ньому будь-яких предметів, речей тощо.

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Охорона навколишнього середовища

- Пакувальні матеріали приладу можна використовувати повторно. Утилізуйте упаковку в спеціальних контейнерах, призначених місцевою владою для утилізації побутових відходів.

- Прилад містить матеріали, котрі також можна повторно використовувати. Прилад має відповідне маркування, яке свідчить, що прилад та його вузли не можна утилізувати з іншими побутовими відходами.

Прилад та його складові слід утилізувати окремо з урахуванням вимог чинного законодавства України та Директиви ЄС

2002/96/ЄС, які регулюють утилізації електричного та електронного обладнання.

Зверніться до органів місцевої влади, які відповідають за регулювання сфери побутових відходів, за інформацією щодо найближчих спеціалізованих пунктів збору побутової техніки після закінчення її експлуатації.

- Ми вдячні вам за ваш внесок у захист навколишнього середовища.

Енергозберігання

Під час роботи приладу тримайте його дверцята зачиненими.



Монтаж приладу

ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Наведені креслення містять розміри приладу й шафи для монтажу приладу.

Прилад призначений для монтажу в двох варіантах: **(А)** під робочою поверхнею/стілницею; **(Б)** в пеналі (вертикальній шафі). Максимальна відстань задньої стінки приладу від стінки шафи має становити не більше 70 мм.

Вбудуйте духову шафу в меблі. Видаліть гумові кришки (стопери) й просвердліть отвори діаметром

2 мм в стінках шафи в місцях кріплення приладу. Зафіксуйте прилад в стінках шафи за допомогою ґвинтів. Закрийте голівки ґвинтів гумовими стоперами.



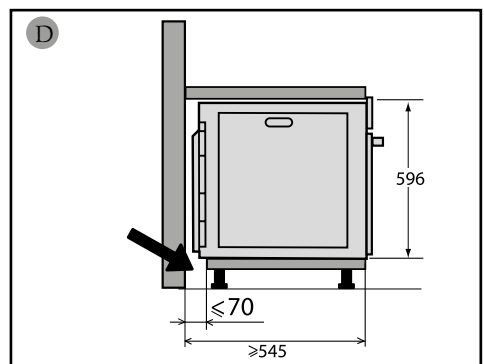
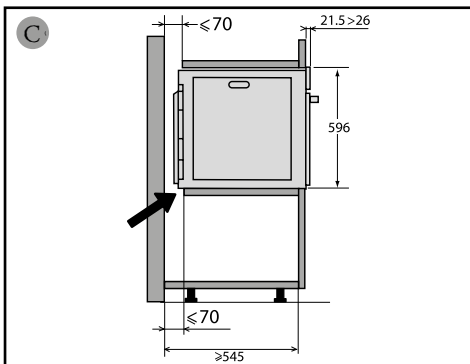
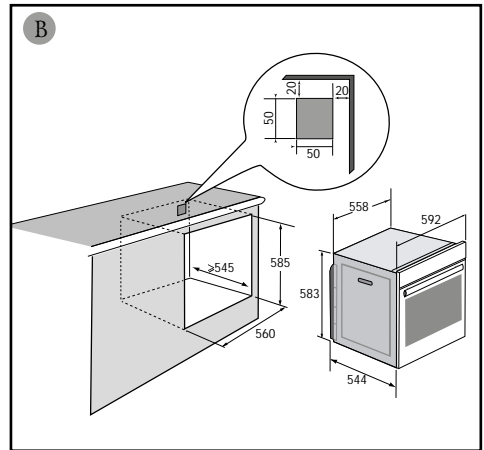
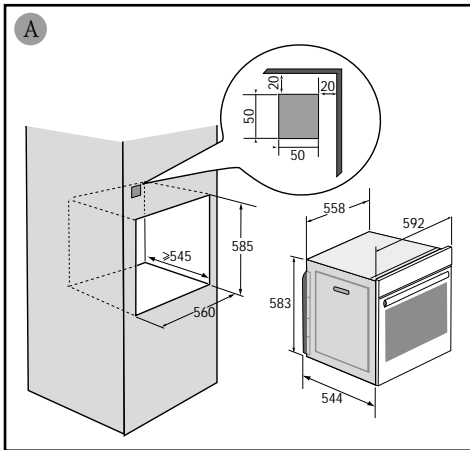
Порада

Аби коректно встановити прилад зв'яжіться з авторизованим сервісним центром або спеціалістом відповідної кваліфікації.



Попередження

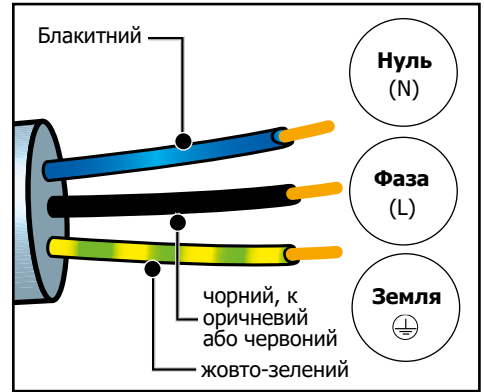
Для підключення приладу до електричної мережі зв'яжіться зі спеціалістом-електриком відповідної кваліфікації. Якщо прилад працює з похибками або не працює зовсім, від'єднайте його від електромережі або відключіть відповідний запобіжник на електроподільному щитку.





ЕЛЕКТРИЧНІ ПІД'ЄДНАННЯ

Для під'єднання приладу до електромережі використовуйте стандартний 3-жильний кабель 1,5 мм² (1 – фаза, 1 – нейтральний, 1 – земля). Вимоги до електромережі: 220-240 В змінного однофазного струму через стандартну розетку або запобіжний прилад автоматичного переривання струму (запобіжник).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Жила кабелю, яка відповідає за заземлення, маркована жовто-зеленим кольором та має бути під'єднана до відповідного кабелю стаціонарної електромережі (заземлення \oplus), який також відповідає за заземлення. Номінальний струм запобіжника електромережі має становити 16 ампер. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, отриману внаслідок недбалого, неправильного або помилкового заземлення.

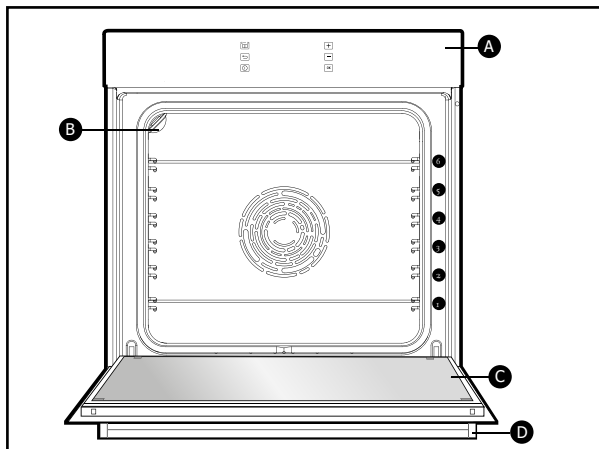
Перед вмиканням приладу

Перш ніж вперше використати прилад, увімкніть його на максимальній температурі протягом 15 хвилин. Мінеральна вата, що використовується у приладі для термоізоляції, може спершу виділяти деякий запах, а також помітний дим – це явище цілком нормальне й згодом зникне.



Загальний устрій приладу

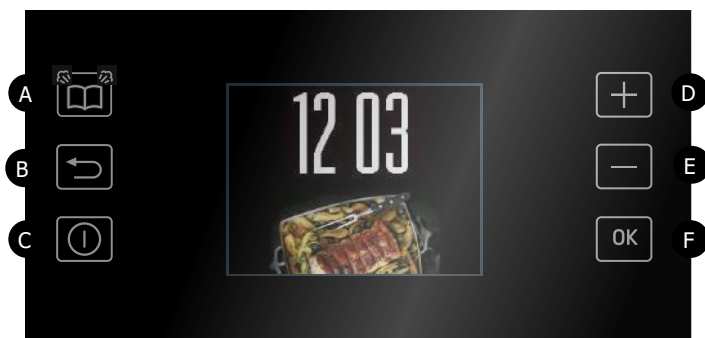
ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ



- A** Панель управління
- B** Освітлення
- C** Дверцята
- D** Ручка

1-6 – направляючі для кріплення піддонів.

ДИСПЛЕЙ ТА КНОПКИ УПРАВЛІННЯ



- A** Функція автоматичного приготування на парі
- B** Повернутися на крок назад / Розблокувати
- C** Старт/Стоп
- D** Налаштування +
- E** Налаштування
- F** Кнопка ОК (підтвердження налаштувань)



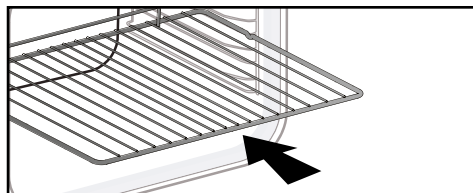
Загальний устрій приладу

АКСЕСУАРИ

• Решітчаста полиця

Решітку можна використовувати для будь-яких страв, що вимагають засмаження або підсмажування для отримання скоринки, а також страв-барбекю.

Вставте решітчасту полицю у відповідну направляючу.



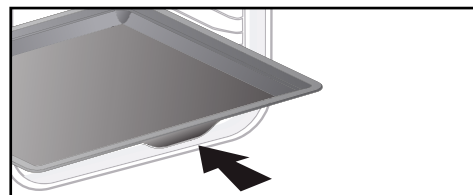
• Багатофункціональний глибокий піддон 45 мм

Піддон слід встановити на направляючих під решіткою, ручкою на себе – в піддоні накопичуватимуться соки й жири, які стікають під час підсмажування; також піддон можна наполовину наповнити водою для утворення додаткової пари.



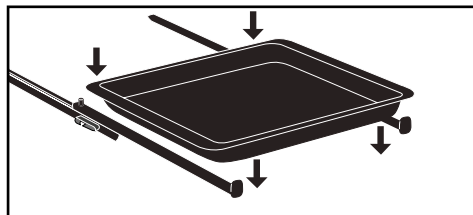
• Піддон 20 мм

Неглибокий піддон ідеально пасує для приготування здобних кондитерських страв: печива, тістечок, булочок, кексів тощо. Поверхня з нахилом робить піддон практичним та легким у використанні. Також його можна використовувати аналогічно глибокому піддону, встановивши під решітчастою полицею з метою збирання соків та жирів.



• Телескопічні направляючі

Зручні висувні направляючі полегшують використання піддонів, їх встановлення та знімання. Стабільне встановлення піддонів на висувних направляючих зменшує ризик отримання опіків.



УВАГА :

Перш ніж розпочати процес піролітичного очищення духової шафи зніміть з неї усі аксесуари – полиці, направляючі, кріплення для направляючих.

УВАГА :

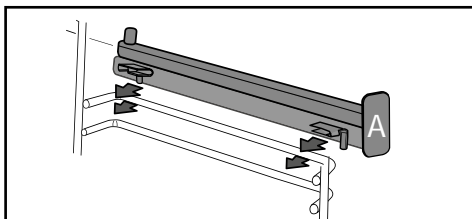
Внаслідок тривалого використання в умовах високих температур аксесуари можуть зазнати певних деформацій без втрати ними своїх функціональних властивостей. Після вистигання й охолодження до нормальної температури деформації зникнуть й аксесуари повернуть свою звичайну форму.



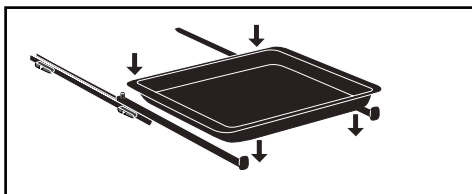
Загальний устрій приладу

ВСТАНОВЛЕННЯ/ЗНЯТТЯ КРІПЛЕНЬ ДЛЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРАВЛЯЮЧИХ

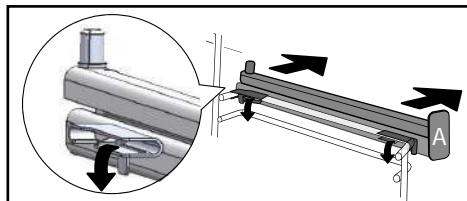
Зніміть 2 кріплення та оберіть висоту (від 2 до 5), на якій необхідно закріпити телескопічні направляючі. Зафіксуйте ліву направляючу на кріпленні, сильно натиснувши на неї таким чином, щоб 2 фіксатори на телескопічній направляючій закріпилися на кріпленні.



ЗАУВАЖЕННЯ: закріпіть телескопічну направляючу таким чином, щоб її висувна частина **(А)** висувалася вперед на вас. Встановіть праву і ліву телескопічну направляючу – отже тепер уся система готова до використання.



Зніміть телескопічні направляючі, натиснувши на фіксатори у напрямку вниз.



Порада

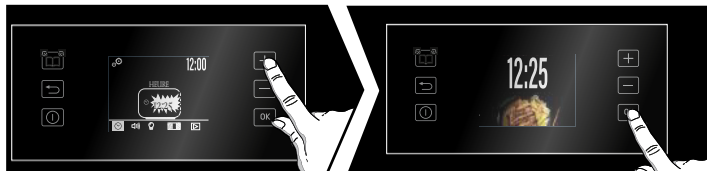
Аби уникнути значної кількості випаровування під час приготування жирних страв радимо додати невеличку кількість води або олії на дно піддону.



НАЛАШТУВАННЯ

• Годинник

При увімкненні приладу годинник автоматично налаштовано на 12:00.



При вмиканні приладу на дисплеї блимає автоматичне налаштування годинника **12:00**. За допомогою кнопок «+» та «-» налаштуйте час та збережіть налаштування кнопкою **OK**.

• Редагування годинника

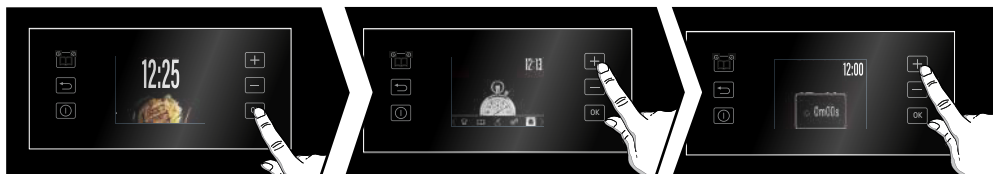
Духову шафу має бути вимкнено, на дисплеї з'являється годинник.



Натисніть кнопку **OK**. За допомогою кнопок «+» та «-» налаштуйте потрібний режим роботи приладу та збережіть налаштування кнопкою **OK**. Встановіть потрібний час та збережіть налаштування кнопкою **OK**.

• Таймер

Цю функцію можна налаштувати тільки при вимкненому стані приладу.



Натисніть кнопку **OK**. За допомогою кнопок «+» та «-» оберіть пункт меню «Таймер», натиснувши кнопку **OK**. Далі кнопками «+» та «-» налаштуйте потрібну тривалість на таймері. Натискання кнопки **OK** починає зворотний відлік на таймері. Після закінчення відліку лунає звуковий сигнал, зупинити який можна, натиснувши будь-яку кнопку.





Примітка: Змінити або припинити роботу таймера можна будь-якого часу. Припинити роботу таймера можна, увійшовши в пункт меню «Таймер» та встановивши в ньому 00:00. За кілька секунд таймер автоматично зупиниться.



Експлуатація приладу

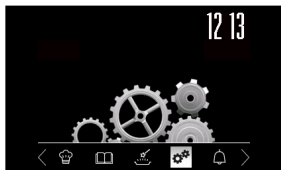
• Блокування панелі управління



Натисність та утримуйте кнопку , поки на дисплеї з'явиться символ . Щоб розблокувати панель управління натисність та тримайте кнопку , поки на дисплеї зникне символ .

ПРОГРАМУВАННЯ РЕЖИМІВ

Численні параметри режимів приготування можна налаштувати, обравши функцію «**КОНФІГУРАЦІЯ**» в меню.



За допомогою кнопок «+», «-» та **OK** налаштуйте відповідні параметри режимів приготування:

	ЧАС: Використовується для налаштування часу.
	ЗВУК: ON – активує звукові сигнали OFF – вимикає звукові сигнали
	ОСВІТЛЕННЯ: ON – під час приготування лампа горить постійним світлом (усі режими, окрім ECO) AUTO – під час приготування автоматично вимикає освітлення через 90 секунд.
	МОВА: Доступні мови в меню – англійська, грецька, італійська, голландська, датська, німецька, норвезька, польська, португальська, російська , словацька, шведська, угорська, українська , чеська, французька, фінська
	DEMO mode : ON – активує демонстраційний режим OFF – вимикає демонстраційний режим й прилад повертається в звичайний режим роботи



Експлуатація приладу

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

(залежно від моделі приладу)

РУЧНІ ФУНКЦІЇ:



ЦИРКУЛЯЦІЯ ТЕПЛА (КОНВЕКЦІЯ)*

Діапазон температур від 35°C (мінімум) до 250°C (максимум).

Режим рекомендовано для підтримання білого м'яса, риби, овочів вологими. Для приготування багатьох страв передбачені 3 рівня.



ТРАДИЦІЙНИЙ

Діапазон температур від 35°C (мінімум) до 275°C (максимум).

Рекомендований режим для повільного приготування: м'ясні страви з дичини тощо. Для зберігання м'ясних соків в стравах з засмаженим червоним м'ясом. Для повільного приготування у закритій каструлі, страви, які попередньо приготувались на варильній поверхні (тушковане м'ясо, куриця в винному соусі тощо).



НИЖНІЙ НАГРІВ З КОНВЕКЦІЄЮ

Діапазон температур від 55°C (мінімум) до 250°C (максимум).

Рекомендовано для вологих страв (пирогов з начинкою, заварник кремом, тістечка, пиріжки тощо), а також кондитерських виробів. Страви, які піднімаються під впливом нагріву (кекси, булочки, бриоші, бісквіти, бабка тощо), а також для суфле.



ЕКОРЕЖИМ*

Діапазон температур від 35°C (мінімум) до 275°C (максимум).

Дозволяє зберігати енергію під час приготування. Рекомендовано для усіх типів приготування без попереднього нагріву.



VARIABLE GRILL

Передбачені 4 рівня нагріву (від 1 до 4).

Рекомендовано для приготування тостів, запікання, підрум'янювання крем-брюле тощо.



ГРІЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ

Діапазон температур від 100°C (мінімум) до 250°C (максимум).

Смажене м'ясо соковите всередині й вкрите скоринкою зовні.

Використовуйте глибокий піддон на найнижчій направляючій. Рекомендований режим для приготування птиці та м'яса, приготування яловичини на реберцях, антрекотів, м'яса на кістці тощо. Режим дозволяє зберігати зволожену текстуру страв з риби.



ТРАДИЦІЙНИЙ ДВОСТОРОННІЙ

Діапазон температур від 100°C (мінімум) до 250°C (максимум).

Рекомендовано для приготування страв з м'яса, риби, овочів в керамічному посуді.



ПІДТРИМАННЯ НАГРІВУ

Діапазон температур від 35°C (мінімум) до 100°C (максимум).

АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ:

Автоматична робота приладу, котра комбінuje 2 звичайних режими – традиційний й приготування на парі, що дозволяє зберігати поживні властивості сировини й прискорити готовність страви.



БІЛЕ М'ЯСО

Рекомендовано для приготування молюсків, мідій, а також запікання свинини та яловичини.



FISH

Рекомендовано для приготування риби цілком або філе.



ПТИЦЯ

Рекомендовано для приготування курчат, індичок, качок тощо.

Для 3 автоматичних режимів налийте невелику кількість теплої води на дно глибокого піддону. Встановіть піддон в нижньому ярусі духової шафи, а сировину – в ярусі 3. Рекомендована кількість води залежить від наведена в довідковій таблиці в кінці інструкції.



«АСИСТЕНТ»

Духову шафу обладнано функцією «АСИСТЕНТ» (SMART ASSIST), яка під час програмування приладу підказує оптимальну тривалість приготування, яку можна модифікувати залежно від обраного режиму приготування.



Експлуатація приладу

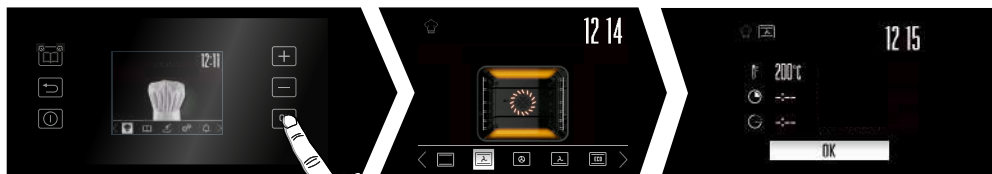
ПОЧАТОК РОБОТИ

• Негайний старт

На дисплеї відображається поточний час. Цифри не повинні блимати.

Таймер відображає поточний час й не повинен блимати.

Натисніть кнопку **OK**, кнопками «+» та «-» оберіть в меню потрібний режим приготування й підтвердіть його вибір кнопкою **OK**.



Духова шафа пропонує вам налаштувати такі параметри приготування:



Температура



Тривалість приготування





Кінець приготування

• Налаштування температури



Кнопками «+» та «-» налаштуйте потрібні параметри та підтвердіть вибір кнопкою **OK**.

Залежно від обраного режиму приготування духової шафи запропонує ідеальну температуру. Змінити її можна, обравши пункт меню «Температура»  за допомогою кнопок «+», «-» та підтвердити кнопкою **OK**. Аналогічно налаштується значення температури – кнопками «+», «-» та **OK**.

Примітка: Ви можете не встановлювати тривалість приготування. В цьому випадку залиште незаповненими параметри Тривалість та Кінець приготування й просто натисніть **OK**. Натисніть **OK** для запуску процесу приготування. Зупинити приготування можна натиснувши й утримуючи кнопку «Увімкнено/Вимкнено»  .

• Програмування тривалості приготування



Оберіть пункт меню **Тривалість приготування**  . Символ  починає блимати. За допомогою кнопок «+» та «-» запрограмуйте тривалість приготування й підтвердіть вибір кнопкою **OK**.



«АСИСТЕНТ»

Духову шафу обладнано функцією «АСИСТЕНТ» (SMART ASSIST), яка під час програмування приладу підказує оптимальну тривалість приготування, яку можна модифікувати залежно від обраного режиму приготування. Тривалість приготування автоматично зберігається через кілька секунд. Зворотній відлік часу почнеться одразу після досягнення обраної температури.



РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	ТРИВАЛІСТЬ
	30 хвилин
	30 хвилин
	30 хвилин
	30 хвилин
	7 хвилин
	15 хвилин
	30 хвилин

• Відкладений старт



Повторіть процедуру налаштування тривалості приготування. Коли тривалість приготування налаштовано, час закінчення приготування автоматично збільшується. Якщо необхідно відкласти час закінчення приготування, оберіть й повторіть процедуру налаштувань аналогічну програмуванню тривалості приготування. Налаштувавши час, підтвердіть програму кнопкою **OK**.

• Закінчення приготування

Якщо тривалість приготування було налаштовано, духова шафа після завершення програми автоматично вимкнеться.

В іншому випадку, вимкніть прилад вручну, натиснувши й утримуючи кнопку **«Увімкнено/Вимкнено»** .

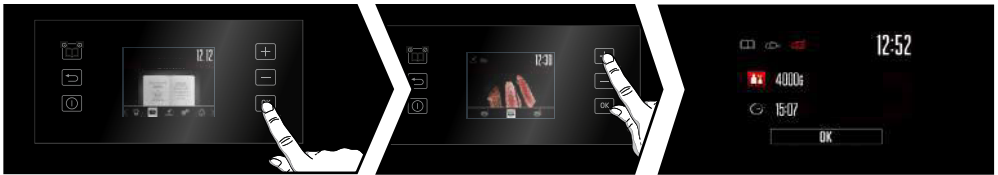



Функція «РЕЦЕПТ»

Функція «**РЕЦЕПТ**» містить готові програми приготування залежно від характеристик сировини, її кількості та потрібного виходу продукту.


- Лосось
- Яловичина середній рівень (medium rare)
- Піца
- Ягня
- Суфле
- Томати
- Смажена свинина
- Курка
- Пиріг з начинкою (кіш)
- Фруктовий пиріг
- Хліб/Печиво
- Корж

Оберіть пункт меню «**Рецепт**», а в ньому знайдіть групи готових пародуктів. За допомогою кнопок «+» та «-» оберіть потрібну групу рецептів. Кнопкою **OK** підтвердіть вибір.



Після вибору групи рецептів прилад може запросити додаткову інформацію. Введіть вагу продукту  й кнопкою **OK** підтвердіть вибір. Духова шафа автоматично розрахує й видасть на дисплей оптимальну тривалість приготування.

Примітка:

За вашим бажанням тривалість приготування можна змінити, натиснувши кнопку  й вказавши новий час закінчення приготування.

Натиснувши кнопку **OK** можна запустити процес приготування.

Після закінчення приготування прилад подасть звуковий сигнал й вимкнеться.



Експлуатація приладу

РЕЖИМ

«АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ»

Цей режим значно полегшує вашу роботу, оскільки прилад автоматично розраховує усі параметри приготування залежно від обраної страви (температура, тривалість, тип приготування) – це можливо завдяки вбудованим сенсорам всередині духової шафи. Сенсори вимірюють ступінь вологості й температуру й автоматично налаштовують режим роботи приладу.

Приготування страв в режимі автоматичного приготування відбувається в 2 етапи.

Етап 1

Відбувається попередній нагрів духової шафи та розраховується оптимальна тривалість процесу. Тривалість етапу 1 – від 5 до 40 хвилин залежно від страви.



ВАЖЛИВО: Не відкривайте дверцята на етапі 1 – це може викликати похибки в розрахунку оптимальної тривалості приготування й програмування приладу.


ПРИМІТКА: в режимі **АВТОПРИГОТУВАННЯ** немає необхідності виконувати попередній розігрів приладу. Приготування випічки має починатися в холодній духовці. Зачекайте, поки прилад вистигне перш ніж повторити приготування випічки. Якщо духовка шафа занадто гаряча для початку **АВТОПРИГОТУВАННЯ**, на дисплеї з'явиться попередження. Дайте духовій шафі вистигнути.

Оберіть в меню пункт **АВТОПРИГОТУВАННЯ**  й підтвердіть вибір кнопкою **ОК**. За допомогою кнопок «+» та «-» оберіть потрібну програму. Кнопкою **ОК** підтвердіть вибір.



За необхідності налаштуйте час закінчення приготування й натисніть кнопку **ОК**. Духова шафа починає процес приготування. Під час розрахунку тривалості приготування її значення блиматиме на дисплеї. Після закінчення приготування на дисплеї з'явиться повідомлення, що стравка готова.

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Якщо необхідно відкласти час початку приготування, оберіть режим  й змініть кінцевий час приготування.

Етап 2

Другий етап починається, коли програмування тривалості й температурного режиму закінчено. Тривалість другого етапу було прийнято до уваги при розрахунку загального часу приготування на першому етапі. Тепер дверцята приладу можна відкривати, наприклад щоб полити страву підливою. Духова шафа пропонує вибір 12 страв (див. таблицю):




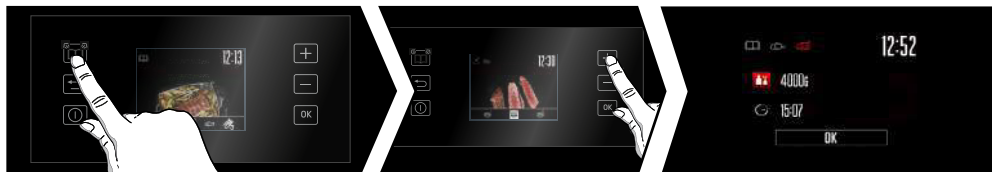
АВТОПРИГОТУВАННЯ

- **Риба**
- **Смажена яловичина**
(напівсира, середнього рівня обсмаження, добре просмажена)
- **Піца**
- **Ягня** (добре просмажене стегно)
- **Суфле**
- **Овочі**
- **Курча**
- **Пирого з начинкою**
- **Солодкі пироги**
- **Бісквіти**
- **Коржі**



ФУНКЦІЯ «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ»

Натисніть в меню кнопку «ПАРА» . На дисплеї відобразяться групи страв: Біле м'ясо, Риба, Птиця (див. табл.). За допомогою кнопок «+» та «-» оберіть потрібну групу. Кнопкою ОК підтвердіть вибір.



На дисплеї блиматиме значення ваги страви; кнопками «+» та «-» налаштуйте потрібну вагу й підтвердіть вибір кнопкою ОК. Після введення цих значень ваги температура й тривалість приготування буде розраховано автоматично. За необхідності можна відредагувати час закінчення приготування й завершити програмування, натиснувши кнопку ОК. Процес приготування почнеться негайно.

КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ З ПАРЮЮ

Страва	Сировина	Кількість теплої води, котру необхідно залити в глибокий піддон
ПТИЦЯ	Курча	500 мл
	Качка	500 мл
	Індик	500 мл
	Перепелиця	800 мл
РИБА	Велика риба	500 мл
	Середня риба	300 мл
	Невелика риба, ціла	300 мл
	Філе рибне	300 мл
БІЛЕ М'ЯСО	Смажена свинина	500 мл
	Смажена телятина	500 мл

ВАЖЛИВО:

Глибокий піддон (з водою) встановіть на дні шафи, на рівні 1, а сировину – на полиці (рівень 3).



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

• Автоочищення за допомогою піролізу

Попередження

Зніміть усі аксесуари та дотові направляючі перш ніж розпочати піролітичне очищення. Перш ніж почати очищення приберіть усі великі залишки сировини, бруд. Залишки жиру з дверцят зтріть вологою губкою.

З міркувань безпеки, при процедурі піролітичного очищення духової шафи автоматично блокуються її дверцята.

• Швидке самоочищення

На годиннику відображається поточний час, цифри не блимають. Оберіть один з режимів самоочищення за допомогою кнопок «+» та «-» й підтвердіть вибір кнопкою **OK**.



Очищення за 39 хвилин


Після закінчення кожного циклу роботи приладу, повідомлення «Clean 39 / Очищення за 39 хвилин» блимає на дисплеї, пропонуючи розпочати очищення. Перейдіть у відповідний пункт меню й підтвердіть «Clean 39 / Очищення за 39 хвилин». На дисплеї по чергово блиматимуть сповіщення «0:39» та «Clean 39 / Очищення за 39 хвилин». Починається очищення. За кілька хвилин на дисплеї з'явиться символ ключа й дверцята приладу буде автоматично заблоковано з міркувань безпеки. При спробі увімкнути програму «Clean 39 / Очищення за 39 хвилин» за холодної або недостатньо прогрітої духової шафи, програму буде автоматично відмінено, на дисплеї з'явиться символ 0:00 й ви маєте змогу обрати будь-яку іншу програму очищення приладу.

Піроліз тривалістю 2 / 1,5 години

Залежно від ступеню забруднення духової шафи оберіть один з двох режимів очищення. На дисплеї з'явиться відповідна тривалість піролітичного очищення – 2:00 години або 1:30, яку слід підтвердити кнопкою OK. Починається процес піролітичного очищення духовки.

Після закінчення циклу очищення на дисплеї відобразяться відповідні символи – вистигання й закінчення піролізу – й дверцята приладу будуть автоматично розблоковані.

• Відкладене самоочищення

Програму піролітичного очищення можна запустити із відкладеним часом. Коли тривалість програми відобразиться на дисплеї, оберіть в меню  й налаштуйте кнопками «+» та «-» потрібний час. Кнопкою OK підтвердіть вибір. Процес очищення почнеться автоматично й закінчиться у час, який було налаштовано вручну.



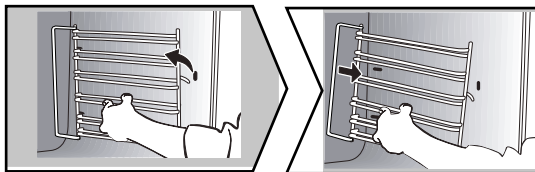
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

• Очищення зовнішніх поверхонь

Зовнішні поверхні приладу слід очищувати м'якою тканиною з додаванням спеціальних чистячих засобів для скляних поверхонь. Заборонено використовувати жорсткі гудки й абразивні миючі засоби, які можуть подряпати скляні поверхні.

• Очищення направляючих для піддонів

Потягніть вгору передню частину дровових направляючих. Натиснувши направляючу вивільніть фіксатори їх передньої частини з гнізда, потім потягніть на себе задню частину, також вивільнивши її з гнізда. Зніміть обидві направляючі.



• Очищення внутрішньої поверхні дверцял



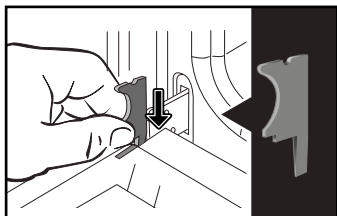
Попередження

Заборонено використовувати жорсткі або абразивні миючі засоби, абразивні губки або металеві шпатель для чищення скляних поверхонь дверцял приладу! Існує ризик завдання шкоди склу та його руйнації.

Для очищення внутрішньої частини скла на дверцятах зніміть дверцята, попередньо видаливши залишки жирів м'якою ганчіркою з додаванням м'якого миючого засобу для миття посуду.

• Миття внутрішньої поверхні скла

Повністю відчиніть дверцята та заблокуйте їх пластиковими заглушками з комплекту постачання до приладу.



За допомогою викрутки натисніть фіксатори А, котрими дверцята прикріплено до корпусу приладу. Зніміть скляну панель з дверцял.



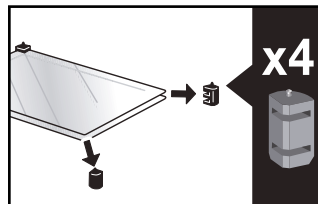
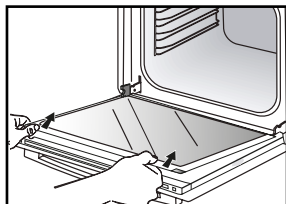
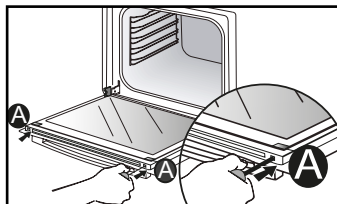
Важливо:

Запам'ятайте правильну сторону фронтальної скляної панелі – її дзеркальна поверхня має дивитися на вас.



ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Залежно від моделі, дверцята складаються з двох скляних панелей з гумовими ущільнювачами на кожному куті. За необхідності ущільнювачі також можна зняти й вимити. Не занурюйте панель у воду. Промийте панель чистою водою й просушіть чистою ганчіркою, паперовим рушником тощо.

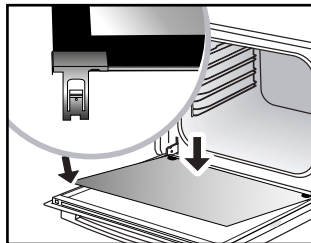
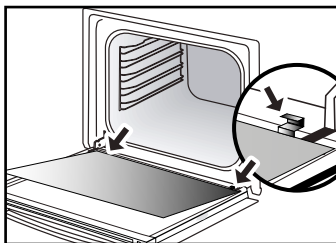
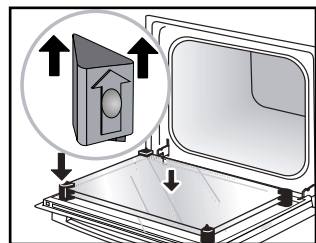


• Встановлення дверцят

Після закінчення очищення встановіть на панелі гумові фіксатори стрілкою вгору. Скляні панелі встановіть на дверцята. Зафіксуйте скляну панель в металевих гніздах й закріпіть дзеркальною поверхнею вгору.

Видаліть фіксатори, котрими блокували дверцята.

Прилад готовий до використання.

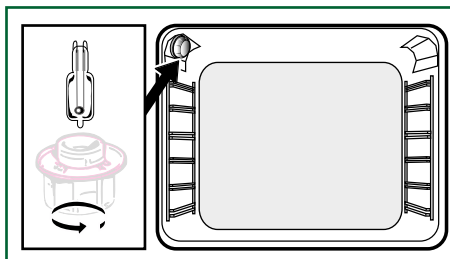


• Заміна лампи



Попередження:

Від'єднайте прилад від електромережі перш ніж розпочати заміну лампи. Існує ризик ураження електричним струмом! Заміну лампи слід виконувати тільки на приладові, котрий повністю охолодився.



Для освітлення приладу слід використовувати лампи з такими характеристиками:

25 Вт, 220-240 В ~, 300°C, тип G9.

В приладові використовується лампа класу енергоефективності G.

Викрутіть плафон й лампу використовуючи гумову рукавичку.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ


УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не нагрівається. Прилад не підключено до електромережі або його запобіжник вийшов з ладу. Під'єднайте прилад до електромережі, увімкніть програму набору температури.

Не вмикається внутрішнє освітлення. Замініть лампу або запобіжник. Перевірте правильність під'єднання приладу до електромережі.

Вентилятор продовжує працювати після закінчення програми приготування. Це нормальне явище, вентилятор може працювати щонайбільше 1 годину після завершення приготування з метою зниження температури всередині та назовні духової шафи. Якщо вентилятор продовжує працювати більше ніж годину, зверніться до Авторизованого сервісного центру.

Не вмикається піролітичне очищення духової шафи. Перевірте, чи заблоковані дверцята. Якщо виявлено пошкодження системи блокування дверцят або температурного сенсора, зверніться до Авторизованого сервісного центру.

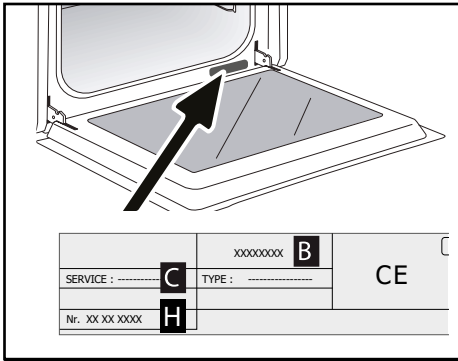
На дисплеї блимає символ . Система блокування дверцят працює хибно. Зверніться до Авторизованого сервісного центру.

Шум від вібрації. Перевірте, аби мережевий кабель не контактував із корпусом приладу – це не впливатиме на коректну роботу приладу, проте може викликати шум від вібрації вентилятору. Зніміть прилад та коректно прокладіть кабель живлення.



СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ремонтні роботи з приладом має виконувати лише кваліфікований фахівець, уповноважений виробником. При зверненні до авторизованого сервісного центру вкажіть усі особливості приладу (модель, тип приладу, сервісні особливості, серійний номер), вказані на заводській табличці, що нанесено безпосередньо на прилад.



B: назва моделі
C: сервісний номер
H: серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

При ремонті вимагайте аби були використані тільки оригінальні запасні частини, рекомендовані виробником.





СТРАВИ													XB
Випічка													
Пісочне печиво	220	3					200	3					5-10
Еклер із заварним кремом	200	3					180	3			180	3	30-40
Тістечка з листового тіста	220	3					200	3					5-10
Ромова баба	180	3									175	3	30-35
Тверді тарталетки	200	1					195	1					30-40
М'які тарталетки	215	1					200	1					20-25
Тарталетки з дріжджового тіста	210	1					200	1					10-30
Інше													
Шашлик	220	3			210	4							10-15
Паштет	200	2					190	2					80-100
Піца на твердому коржі	200	2											30-40
Піца на м'якому коржі													15-18
Пиріг із фруктовю начинкою													35-40
Суфле											180	2	50
Пиріг	200	2											40-45
Хліб	220						200	220					30-40

* Залежно від моделі



Тривалість приготування наведена для попередньо розігрітої духової шафи.

Примітка: перш ніж розмістити м'ясо в духовій шафі для приготування, його слід витримати щонайменше 1 годину за кімнатної температури.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE T °F / °C

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525



СТРАВИ														XB
М'ЯСО														
Смажена свинина (1 кг)	200	2					180	2						60
Смажена телятина (1 кг)	200	2					180	2						60-70
Смажена яловичина	240	2												30-40
Баранина (нога, плечо, 2,5 кг)	220	1			220						200	2		60
Птиця, тушка (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3		60
Птиця розтята	180	1												60-90
Курча					220	3					210	3		20-30
Свинина/говядина, шматочками					210	3								20-30
Яловичі реберця (1 кг)					210	3					210	3		20-30
Баранина шматочками					210	3								20-30
РИБА														
Риба гриль					275	4								15-20
Смажена риба, шматочками	200	3					180	3						30-35
Риба запечена в фользі	220	3					200	3						15-20
ОВОЧІ														
Гратен, рагу					275	2								30
Картопляний гратен	200	2					180	2						45
Лазанья	200	3					180	3						45
Печені томати	170	3					160	2						30
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ														
Бисквіт			180	2								180	2	35
Рулет швейцарський	220	3										180	2	5-10
Булочка	180	1	210									180	2	35-45
Брауні	180	2					175	3						20-25
Кекс	180	1	180	1								180	2	45-50
Клафуті	200	2					180	3						30-35
Пудинг	165	2										150	2	30-40
Печиво - Пісочний корж	175	3												15-20

* Залежно від моделі



Рецепт приготування дріжджового тіста

Інгредієнти:

● Мука 2 кг ● Вода 1240 мл ● Сіль 40 г ● Сухі пекарські дріжджі 4 пакети

Перемішайте суміш міксером й розмістіть у духовій шафі.

Дріжджове тісто використовується для кондитерських виробів. Розмістіть тісто в термостійкому посуді, який слід поставити на дно духової шафи, попередньо знявши інші піддони та сітчасті полки.

Попередньо розігрійте протягом 5 хвилин духову шафу до 40-50°C в режимі циркуляції повітря (конвекція). Вимкніть духову шафу й залиште тісто на 25-30 хвилин.

