

Brandt



UA

ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Духова шафа



BXP6555*

Шановний клієнте!

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали продукт **BRANDT**.

Ми розробили та виготовили цей продукт з думкою про те, щоб він найкращим чином відповідав Вашому способу життя та Вашим очікуванням. У цей продукт ми вклали наші ноу-хау, інновації та пристрасть до улюбленої справи, які є нашими ключовими принципами вже більше 60 років.

Для того щоб наша продукція найкращим чином відповідала Вашим вимогам, наша служба підтримки клієнтів знаходиться у Вашому розпорядженні і готова відповісти на Ваші питання та пропозиції.

Відвідайте наш сайт **www.brandt.com**, де Ви знайдете інформацію про наші останні інновації, а також іншу корисну інформацію.

BRANDT з радістю пропонує Вам щоденну допомогу і сподівається, що Ви в повній мірі будете насолоджуватися своїм новим приладом.



Важливо: Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, щоб швидко ознайомитися з його роботою.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ - УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З НИМИ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ ДО НИХ У МАЙБУТЬОМУ

Дану інструкцію можна також завантажити на нашому сайті.

Після отримання приладу відразу ж розпакуйте його. Перевірте загальний зовнішній вигляд. Запишіть усі зауваження в товаро-транспортну накладну та зробіть собі копію.



Важливо:

Даним приладом можуть користуватися діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або браком досвіду чи знань, тільки у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали відповідні вказівки щодо експлуатації приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду дорослих. Не залишайте дітей наодинці з приладом.

ОБЕРЕЖНО: Прилад та його відкриті частини під час роботи нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів всередині приладу. Не підпускайте дітей молодше 8 років до приладу і не залишайте їх наодинці з приладом без нагляду.

Даний прилад призначений для роботи з закритими дверцятами.

— Перед запуском циклу піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари та видаліть великі забруднення.

— Під час очищення відкриті поверхні нагріваються більше, ніж при звичайному режимі роботи. Не дозволяйте дітям підходити близько до приладу.

— Не використовуйте пароочишувачі.

— Не використовуйте для чищення скляних дверцят приладу абразивні миючі засоби або металеві губки. Вони можуть подряпати скло або привести до появи тріщин.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Перед заміною лампочки підсвічування переконайтеся в тому, що прилад від'єднаний від мережі, щоб уникнути ураження електрострумом.

Замінюйте лампочку тільки після того, як прилад добре охолов. Щоб зняти плафон і лампочку, використовуйте гумові рукавички, які спростять процес.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



Після установки приладу мережева вилка повинна бути доступна.

- Передбачте можливість відключення приладу від джерела живлення за допомогою мережевої вилки або шляхом встановлення вимикача на фіксовану електропроводку відповідно до правил установки.

- Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений кабель живлення може замінити тільки виробник, його сервісна служба або фахівець з аналогічною кваліфікацією.

— Прилад призначений для установки під робочу поверхню або в нішу кухонного гарнітура, як зазначено на кресленні по монтажу.

— Розмістіть духову шафу в центрі ніші для вбудовування таким чином, щоб відстань між стінками приладу та стінками ніші була мінімум 10 мм. Матеріал або покриття меблів, в які вбудовується прилад, повинні бути стійкими до високих температур. Для більшої стійкості зафіксуйте прилад до меблів двома гвинтами через передбачені для цього отвори у бічних стійках.

-Щоб уникнути перегріву, не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами.

- Прилад призначений виключно для побутового використання та використання у подібних умовах: у кухонних приміщеннях у магазинах, офісах та інших робочих просторах; приватних будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших типах житлових приміщень; у міні-готелях.

- Будь-які операції з очищення внутрішньої поверхні здійснюйте при вимкненій духовій шафі.

Не змінюйте та не намагайтеся змінити характеристики приладу. Це може бути небезпечним для Вас.

Не використовуйте духову шафу для зберігання продуктів або будь-яких аксесуарів.

1



Опис приладу

1.1 ОПИС ПРИЛАДУ

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

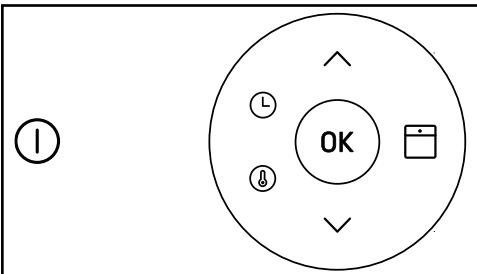
У даній духовій шафі передбачено 6 положень для розміщення деко: рівні 1-6.

1.2 дисплей



- Тривалість приготування
- Час закінчення приготування
- Блокування панелі управління
- Таймер
- Індикатор температури
- Індикатор попереднього нагріву
- Блокування дверцят

1.3 КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

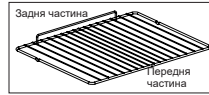


- ① Увімкнути/Вимкнути
- ② Налаштування тривалості приготування
- ③ Налаштування температури
- ^ Кнопка + , навігація меню
- v Кнопка - , навігація меню
- ④ Режими приготування
- ОК Підтвердження

1.4 АКСЕСУАРИ (залежать від моделі)

A • Неперекидна решітка

Решітка використовується в якості опори для посуду та форм, які використовуються для випічки або запікання. Вона також використовується для смаження на грилі (при верхньому розташуванні решітки).



Вставте решітку в духову шафу задньою частиною.

B • Багатофункціональне деко 45 мм

Вставляється під решітку ручками у напрямку до дверцят духової шафи. Він збирає сік та жир страв, які готуються на грилі. Якщо деко наповнити до половини водою, то його можна використовувати для приготування їжі на водяній бані.

C • Деко для випічки 20 мм

Вставляється під решітку ручками у напрямку до дверцят духової шафи. Ідеально підходить для випічки печива, тістечок і кексів. Його нахилена поверхня робить його практичним і легким у використанні. Це деко можна також вставити під решітку для збору соку та жиру страв, які готуються на грилі.

⚠ Перед запуском циклу піролітичного очищення витягніть всі деко та решітки з духовки.

Порада

Для запобігання утворенню диму при приготуванні жирних страв ми рекомендуємо додати у деко трохи води або жиру.

2



Установка

2.1 ВИБІР МІСЦЕРОЗТАШУВАННЯ ТА КРІПЛЕНЬ

На кресленнях вказані розміри ніші для вбудовування духової шафи.

Даний прилад можна встановити або під робочу поверхню (A), або в колону кухонного гарнітура (B). Якщо ніша відкрита, відстань між задньою стінкою приладу та стіною повинна бути не більше 70 мм.

Вставте духову шафу в нішу. Зніміть гумові заглушки і попередньо просвердліть 2-мм отвір в стінці меблів, уникаючи розтріскування деревини. Закріпіть духову шафу за допомогою двох гвинтів. Вставте гумові заглушки на місце.

Порада

Якщо Ви бажаєте переконатися в тому, що прилад встановлений правильно, зверніться до фахівця по установці побутової техніки.

⚠ УВАГА!

Перед першим використанням духової шафи нагрійте її без продуктів при температурі 200°C протягом 1 години. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Прилад повинен бути підключений з використанням стандартного трижильного силового кабелю з перетином 1,5 мм (фаза + нуль + земля), який повинен бути підключений до мережі 220 ~ 240 В за допомогою стандартної штепсельної розетки CEI 60083 або полюсного розмикаючого пристрою відповідно до правил установки.

Зелено-жовтий дріт заземлення, приєднаний до контакту приладу , повинен бути підключений до лінії заземлення електромережі.

Плавкий запобіжник мережі повинен бути розрахований на 16 ампер.

Виробник не несе відповідальності у разі виникнення несправностей через відсутність заземлення або його неправильного встановлення.

⚠ УВАГА:

Якщо для підключення духової шафи необхідно внести зміни в електропроводку Вашого житлового приміщення, зверніться до кваліфікованого електрика. Якщо в приладі виявлені які-небудь несправності, від'єднайте прилад від мережі та зніміть плавкі запобіжники з лінії підключення.

3 Налаштування годинника

3.1 НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

При увімкненні приладу на дисплеї блимає 12.00. Встановіть час за допомогою кнопок  та . Підтвердіть, натиснувши **OK**.

3.2 ЗМІНА ЧАСУ

Прилад повинен бути вимкнений. Двічі натисніть . Час дня блимає, тепер Ви можете його встановити. Змініть час, натискаючи  та . Підтвердіть, натиснувши **OK**.

3.3 ТАЙМЕР

Дану функцію можна використовувати, тільки якщо прилад вимкнений.

Натисніть  Таймер блимає. Встановіть таймер за допомогою  та . Натисніть **OK** для

підтвердження. Таймер почне свій відлік. Після закінчення часу лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Примітка: Ви можете змінити або скасувати налаштування таймера в будь-який час. Для скасування таймера поверніться в меню таймера та встановіть значення на 00:00. Налаштування не потрібно підтверджувати, воно зберігається автоматично через кілька секунд.

3.4 БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Коли прилад вимкнений, натисніть одночасно  та , поки на дисплеї не з'явиться символ . Виконайте ті ж самі дії для розблокування.

4



Приготування

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

(залежить від моделі)

Наступні режими приготування:

           можуть використовуватися з функцією Boost, яка швидко збільшує температуру. Для деактивації цієї функції див. розділ "Налаштування".



РЕЖИМ ЦИРКУЛЯЦІЇ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ*

Мін. температура 35 °C, макс. - 250 °C.

Рекомендується для того, щоб біле м'ясо, овочі та риба залишалися ніжними. Для одночасного приготування кількох страв, до 3 рівнів.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ З КОНВЕКЦІЄЮ*

Мін. температура 35 °C, макс. - 275 °C.

Рекомендується для запіканок, пирогів, тартів з соковитими фруктами, бажано в керамічному посуді.



РЕЖИМ НИЖНЬОГО НАГРІВУ З КОНВЕКЦІЄЮ

Мін. температура 75°C, макс. - 250°C.

Рекомендується для вологих страв (запіканок, пирогів, тартів з соковитими фруктами, тощо). Тісто добре пропикається знизу. Рекомендується для виробів з дріжджового тіста (пирогів, кексів, булочок тощо), а також для суфле без верхнього шару тесту.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ



РЕЖИМ ECO*

Мін. температура 35°C, макс. - 275°C.

Рекомендується для повільного делікатного приготування: м'якої дичини тощо. Для приготування соковитої печені з червоного м'яса. Для томління на повільному вогні страв, які були спочатку приготовані на варильній поверхні (курка у вині, рагу).



РЕЖИМ СИЛЬНОГО ГРИЛЯ

Мін. температура 180°C, макс. - 275°C.



РЕЖИМ СЕРЕДНЬОГО ГРИЛЯ

Мін. температура 180°C, макс. - 275°C.

Попередньо розігрійте духовку впродовж 5 хвилин. Встановіть на дно духової шафи піддон для збору жиру.



РЕЖИМ ГРИЛЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Мін. температура 100°C, макс. - 250°C.

Птиця та смажене м'ясо виходять соковитими, з хрусткою скоринкою з усіх боків. Встановіть піддон для стікання жиру на найнижчий рівень. Рекомендується для всіх видів птиці та смаженого м'яса на рожні для рум'яної скоринки та обсмаження ніжок або реберець. Рибні стейки виходять соковитими і ніжними.



РЕЖИМ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА/ПІДНЯТТЯ

ТІСТА

Мін. температура 35°C, макс. - 100°C.

Рекомендується для підняття тіста для хліба, булочок, пирогів (при температурі не вище 40°C), розморожування або підігріву посуду.



РЕЖИМ ПІЦЦА

Мін. температура 35°C, макс. - 275°C.

Для приготування відмінної піци поставте її на третій рівень у розігріту духову шафу.



ФУНКЦІЯ BOOST

Мін. температура 35°C, макс. - 275°C.

Для швидкого досягнення високої температури.

**Режими приготування за стандартом*

EN 60350-1: 2016 відповідають вимогам Європейської директиви UE/65/2014.



Порада щодо економії електроенергії

В режимі  підсвічування вимикається автоматично через 90 секунд. Не відкривайте дверцята духової шафи у процесі приготування.

4.1 швидкий запуск приготування страв

Натисніть ①. З'являється режим приготування. Для зміни режиму натисніть .

Духова шафа запропонує Вам оптимальну температуру, яку Ви можете змінити. Встановіть температуру за допомогою кнопок  та . Підтвердіть, натиснувши ④.

Натисніть **OK**. Відраз починається процес приготування.

Температурний індикатор блимає, поки не буде досягнута задана температура.

4.2 налаштування температури

Натисніть ①. Встановіть температуру за допомогою кнопок  та . Підтвердіть, натиснувши **OK**.

Духова шафа нагрівається; режим приготування блимає. Переривчасті звукові сигнали сповістять Вас про те, що духову шафу нагрілася до заданої температури.

ФУНКЦІЯ ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ "МЕМО ACTIVE".

Ваша духову шафу оснащена функцією "МЕМО ACTIVE". Ось як вона працює:

Якщо за останні три рази для приготування Ви обирали один і той самий режим, цей режим зберігається в пам'яті приладу та автоматично пропонується Вам при наступному увімкненні приладу.

- Для режимів приготування: якщо Ви будете міняти рекомендовану температуру три рази на одне і те ж саме значення, це значення буде встановлено як нова рекомендована температура.



Ви можете деактивувати дану функцію в меню налаштувань (див.п.6.1).

4.3 програмування тривалості приготування

Використовуйте програму швидкого приготування страв, потім натисніть ; тривалість приготування блимає .

На дисплеї блимає 0:00, це значить, що Ви можете вносити зміни. Натисніть кнопки  та , щоб налаштувати тривалість приготування. Підтвердіть, натиснувши **OK**.

Ваша духову шафу оснащена функцією "РОЗУМНИЙ ПОМІЧНИК" ("SMART ASSIST"), яка при програмуванні тривалості приготування запропонує тривалість, яку можна змінити в залежності від обраного режиму приготування. Див. таблицю нижче.

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ (в залежності від моделі)	РЕКОМЕНДОВАНА ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ
 ТРАДИЦІЙНИЙ	30 хвилин
 ТРАДИЦІЙНИЙ З КОНВЕКЦІЄЮ	30 хвилин
 ЦИРКУЛЯЦІЯ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ	30 хвилин
 НИЖНІЙ НАГРІВ З КОНВЕКЦІЄЮ	30 хвилин
 ECO	30 хвилин
 СЕРЕДНІЙ ГРИЛЬ	10 хвилин
 СИЛЬНИЙ ГРИЛЬ	7 хвилин
 ГРИЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ	15 хвилин
 ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА	60 хвилин
 ПІЦЦА	15 хвилин
 BOOST	5 хвилин

4.4 ВІДСТРОЧКА СТАРТА

Виконайте дії, як для програмування тривалості приготування. Після установки тривалості приготування натисніть ; почне блимати час закінчення приготування . Дисплей блимає. Встановіть час закінчення приготування за допомогою  . Час закінчення приготування автоматично зберігається через кілька секунд (або підтвердіть, двічі натиснувши кнопку ). Дисплей часу закінчення приготування перестає блимати.

5 Чищення

ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОВЕРХОНЬ

Використовуйте м'яку тканину, змочену в рідині для миття вікон. Не використовуйте абразивні чистячі засоби або металеві губки.

ЦИКЛ ПІРОЛІТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ

Перед запуском циклу піролітичного очищення видаліть великі забруднення. Вологою губкою протріть дверцята.

З метою безпеки під час циклу піролітичного очищення дверцята автоматично блокуються, їх неможливо відкрити.

⚠ Перед запуском циклу піролітичного очищення дістаньте з духової шафи всі аксесуари.

5.1 зняття опор для деко

Підніміть передню частину опорного каркаса для деко вгору. Натисніть на опорний каркас і зніміть фронтальний гачок з корпусу. Потім злегка потягніть опорний каркас на себе, щоб зняти задній гачок з корпусу. Витягніть опорний каркас з духової шафи.

5.2 ТЕРМОВА ОБРОБКА

Після закінчення циклу термової обробки

 > Pyro 2                

⚠ ОБЕРЕЖНО!

Не використовуйте абразивні миючі засоби, грубі або металеві губки для чищення скла дверцят, тому що вони можуть подрпати поверхню скла або призвести до появи тріщин.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрийте дверцята та заблокуйте їх за допомогою пластикових важелів. Вони заховані в захисні пластикові кишені приладу. Зніміть першу скляну панель: за допомогою інструменту (викрутки) натисніть прорізи А, щоб відкріпити скляну панель. Зніміть скляну панель. Залежно від моделі, дверцята складаються з двох додаткових скляних панелей з гумовими тримачами чорного кольору по кутах. Якщо необхідно, зніміть їх для чищення. Не замочуйте скляні панелі в воді. Сполосніть їх чистою водою і витріть насухо тканиною без ворсу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Після очищення встановіть на місце чотири гумових тримача стрілочкою догори. Встановіть на місце всі скляні панелі. Вставте останню скляну панель у металеві стопори, потім закріпіть її блискучою стороною назовні. Зніміть пластикові важелі. Ваш прилад знову готовий до роботи.

5.4 ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ПІДСВІЧУВАННЯ

Характеристики лампочки:

15 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь Е14.

Щоб зняти плафон і лампочку, використовуйте гумові рукавички. Вони полегшать процес.

⚠ Увага:

Щоб уникнути ураження електричним струмом, перед заміною лампочки підсвічування переконайтеся, що прилад від'єднаний від електромережі. Замініть лампочку тільки після того, як прилад повністю охолоне.

6



Налаштування

6.1 МЕНЮ

Ви можете встановити різні налаштування приладу. Для цього:

Натисніть ⏸ поки на дисплеї не з'явиться "МЕНЮ", потім натисніть ⏸ для доступу до налаштувань. Активуйте або деактивуйте різні параметри за допомогою ✓ та ✗; див. таблицю нижче.

Для виходу з "МЕНЮ" натискайте ⏸, поки не потрапите в режим годинника.

	AUTO: У режимі приготування підсвічування автоматично вимикається через 90 секунд. ON: У режимі приготування підсвічування постійно увімкнено.
	Активувати/деактивувати звукові сигнали натискання кнопок.
	Активувати/деактивувати демонстраційний режим.
	Активувати/деактивувати режим запам'ятовування memo active.
	Активувати/деактивувати режим booster.

7



Усунення несправностей

Деякі проблеми Ви можете усунути самостійно:
Духова шафа не нагрівається. Перевірте, чи правильно прилад підключений до електромережі та чи справний запобіжник. Встановіть більш високу температуру.
Лампочка підсвічування не горить. Замініть лампочку або запобіжник. Перевірте, чи правильно прилад підключений до електромережі.

Охолоджуючий вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення духової шафи. Це нормально; вентилятор продовжує працювати максимум протягом 1 години після закінчення приготування для зниження температури внутрішніх та зовнішніх поверхонь духової шафи. Якщо вентилятор працює довше 1 години, зверніться до сервісного центру.

Цикл піролітичного очищення не починається. Перевірте, чи закриті дверцята. Якщо несправне блокування дверцят або температурний датчик, зверніться до сервісного центру.

Символ блимає на дисплеї. Несправне блокування дверцят. Зверніться до сервісного центру.

**ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

Упаковка даного приладу підлягає повторній переробці. Викидаючи її в муніципальні контейнери, призначені для цієї мети, Ви зможете взяти участь в їх утилізації і таким чином зробити свій внесок у захист навколишнього середовища.

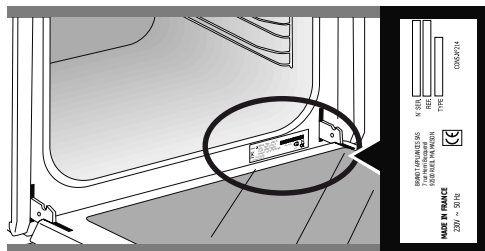


Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці. Даний символ означає, що прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами.

Таким чином, повторна переробка приладу, організована Вашим виробником, буде здійснюватися в оптимальних умовах та відповідно до Європейської Директиви 2002/96/ЄС про утилізацію відходів електричного та електронного обладнання. Зверніться до місцевої влади або до свого дилера, щоб дізнатися адресу найближчого пункту прийому обладнання. Дякуємо Вам за участь у захисті навколишнього середовища!

**СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Технічне обслуговування приладу має здійснюватися кваліфікованим фахівцем, що має дозвіл на роботу з товарами даного бренду. При зверненні до сервісної служби вкажіть повні дані Вашого приладу (модель, тип, серійний номер), щоб ми могли швидше обробити Ваше замовлення. Ці відомості вказані на табличці на Вашому приладі.



A		B		G
SERVICE: C		TYPE: D		
E		F		
Nr. H				I

B: Модель

C: Сервісна інформація

H: Серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.



СТРАВИ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ	ХВ.
М'ясо															
Смажена свинина (1 кг)	200	2					180	2							60
Смажена телятина (1 кг)	200	2					180	2							60-70
Ростбіф	240	2													30-40
Баранина (ніжки, лопатки, 2,5 кг)	220	1			220						200	2			60
Птиця (1 кг)	200	2			220		180	2			210	3			60
Великі шматки птиці	180	1													60-90
Курячі стегна					220	3					210	3			20-30
Відбивні зі свинини/яловичини					210	3									20-30
Яловичі ребра (1 кг)					210	3					210	3			20-30
Відбивні з баранини					210	3									20-30
Риба															
Риба на грилі					275	4									15-20
Запечена риба (лящ)	200	3					180	3							30-35
Риба, запечена в пергаменті	220	3					200	3							15-20
Овочі															
ґратен (з готових продуктів)					275	2									30
Печена картопля	200	2					180	2							45
Лазанья	200	3					180	3							45
Фаршировані помідори	170	3					160	2							30
Випічка															
Бісквіт			180	2									180	2	35
Швейцарський рулет	220	3											180	2	5-10
Булочки	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
Заварний крем	165	2											150	2	30-40
Пісочне печиво	175	3													15-20
Бабка			180	2									180	2	40-45
Безе	100	2											100	3	60-70
Бісквітне печиво	220	3					200	3							5-10

* Залежить від моделі

СТРАВА	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ		РІВЕНЬ	хв.
Випічка Б															
Бісквітне печиво	220	3					200	3							5-10
Заварні тістечка	200	3					180	3					180	3	30-40
Тарталетки	220	3					200	3							5-10
Ромова баба	180	3											175	3	30-35
Пісочний тарт	200	1					195	1							30-40
Тонкий листковий тарт	215	1					200	1							20-25
Дріжджовий тарт	210	1					200	1							10-30
Інші страви															
Шашлики	220	3			210	4									10-15
Паштет	200	2					190	2							80-100
Піцца з пісочного тіста	200	2													30-40
Піцца з дріжджового тіста															15-18
Кіш															35-40
Суфле													180	2	50
Пироги	200	2													40-45
Хліб	220						200		220						30-40
Хліб	180				275	4-5									2-3
Овочева запіканка (тушковане м'ясо)	180	2											180	2	90-180

* Залежить від моделі



Температура та тривалість приготування вказані для духових шаф з попереднім нагріванням.

Примітка: Перш ніж покласти будь-який вид м'яса в духову шафу, залиште його мінімум на 1 годину при кімнатній температурі.

Температура та рівень потужності ➡ ° F / ° C									
Потужність	1	2	3	4	5	6	7	8	9 макс.
° F	85	140	195	250	300	355	410	465	525
° C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

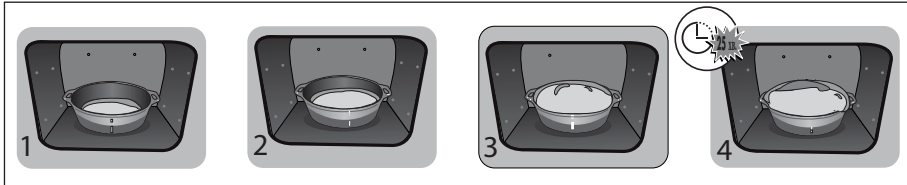
Дріжджове тісто (в залежності від моделі)

Інгредієнти:

● Борошно 2 кг ● Вода 1240 мл ● Сіль 40 г ● 4 пакетика сухих пекарських дріжджів
Замісіть тісто за допомогою міксера та залиште його підніматися в духовій шафі.

Спосіб приготування: дріжджове тісто. Викладіть тісто в жароміцний посуд. Дістаньте решітки та дека, поставте посуд з тістом на дно духової шафи.

Попередньо розігрійте духову шафу при температурі 40-50 °C в режимі циркуляції гарячого повітря протягом 5 хвилин. Вимкніть духову шафу і залиште тісто підніматися протягом 25-30 хвилин під дією залишкового тепла.



ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ВИПРОБУВАННЯ ЗА СТАНДАРТОМ CEI 60350

СТРАВА	РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	РІВЕНЬ	АКСЕСУАРИ*	°C	ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ	ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ
Пісочне печиво (8.4.1)		5	Глибоке деко 45 мм	150	30-40	ТАК
Пісочне печиво (8.4.1)		5	Глибоке деко 45 мм	150	25-35	ТАК
Пісочне печиво (8.4.1)		2 + 5	Глибоке деко 45 мм + решітка	150	25-45	ТАК
Пісочне печиво (8.4.1)		3	Глибоке деко 45 мм	175	25-35	ТАК
Пісочне печиво (8.4.1)		s	Глибоке деко 45 мм + решітка	160	30-40	ТАК
Кекси (8.4.2)		5	Глибоке деко 45 мм	170	25-35	ТАК
Кекси (8.4.2)		5	Глибоке деко 45 мм	170	25-35	ТАК
Кекси (8.4.2)		2 + 5	Глибоке деко 45 мм + решітка	170	20-40	ТАК
Кекси (8.4.2)		3	Глибоке деко 45 мм	170	25-35	ТАК
Кекси (8.4.2)		2 + 5	Глибоке деко 45 мм + решітка	170	25-35	ТАК
Нежирний бісквіт (8.5.1)		4	Решітка	150	30-40	ТАК
Нежирний бісквіт (8.5.1)		4	Решітка	150	30-40	ТАК
Нежирний бісквіт (8.5.1)		2 + 5	Глибоке деко 45 мм + решітка	150	30-40	ТАК
Нежирний бісквіт (8.5.1)		3	Решітка	150	30-40	ТАК
Нежирний бісквіт (8.5.1)		2 + 5	Глибоке деко 45 мм + решітка	150	30-40	ТАК
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90-120	ТАК
Яблучний пиріг (8.5.2)		1	Решітка	170	90-120	ТАК
Яблучний пиріг (8.5.2)		3	Решітка	180	90-120	ТАК
Рум'яна скоринка (9.2.2)		5	Решітка	275	3-6	ТАК

*Залежить від моделі

Примітка: Якщо ви готуєте на 2-х рівнях одночасно, ви можете діставати страви у різний час.

