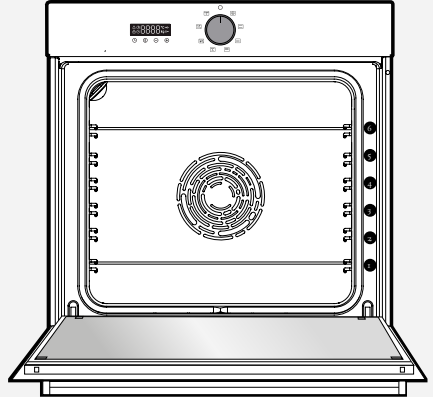


# Brandt



## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ШАФА ДУХОВА  
BRANDT BOH7532\*



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

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](http://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 <b>“Origine France Garantie”</b> позначені продукти, французьке походження котрих можна відслідкувати й отримати об'єктивну інформацію щодо місця їх виробництва. <b>BRANDT</b> пишається тим, що його продукція, позначена таким символом, виробляється на території Франції на заводах Орлеану й Вандома.
---	---

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)



[facebook.com/BrandtUkraine](https://facebook.com/BrandtUkraine)



[brandt.com.ua](http://brandt.com.ua)



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



<b>ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ</b>	4
<b>НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ</b>	6
Охорона навколишнього середовища	6
Енергозберігання	7
<b>МОНТАЖ ПРИЛАДУ</b>	7
Вибір місця встановлення	7
Електричні під'єднання	8
<b>ЗАГАЛЬНИЙ УСТРІЙ ПРИЛАДУ</b>	9
Дисплей та кнопки управління	9
Акcesуари	10
<b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ</b>	11
Налаштування	11
Програмування режимів	12
<b>ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД</b>	16
Очищення зовнішніх та внутрішніх поверхонь	16
Усунення несправностей	18
<b>СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	18
<b>ДОВІДКОВА ІНФОРМАЦІЯ</b>	18



**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. Дітям віком молодше 8 років заборонено знаходження поруч із приладом, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом відповідальних осіб.

– Прилад призначено 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 бруду, харчової сировини тощо.

– Під час очищення поверхні приладу 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 пароочищувачі 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.

– Вільний доступ до вилки й розетки слід забезпечити таким чином, що будь-якого часу прилад можна буде від'єднати від електромережі будь-якого часу або витягнувши вилку, або кноп-

безпосередньо до стаціонарної електромережі.

– Заміну пошкодженого мережевого кабелю має виконувати виробник, або його уповноважений представник, або авторизований сервісний центр або 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 завширшки між зовнішніми стінками приладу й шафи. Забезпечте екранування поверхонь шафи, в котру вбудується прилад, термостійкими матеріалами. Зафіксуйте прилад в монтажному отворі за допомогою 2 гвинтів в бічних стінках.

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

– Прилад призначено тільки для побутового/домашнього використання, а також в аналогічних цілях: 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



## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

зкладах, що надають послуги тимчасового перебування типа хостелів, гостевих домів тощо.

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

– Заборонено вносити 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 можна повторно використовувати. На прилад нанесено відповідне маркування, яке свідчить, що прилад та його вузли заборонено утилізувати разом із іншими побутовими відходами.

Прилад та його складові слід утилізувати окремо з урахуван-

ням вимог чинного законодавства України та Директиви ЄС 2002/96/ЕС, які регулюють утилізацію 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 щільно зачиненими.



## ВИБІР МІСЦЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Наведені креслення містять розміри приладу й шафи для монтажу приладу.

Прилад призначений для монтажу в двох варіантах: (А) під робочою поверхнею/стільницею; (В) 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 (кришками).



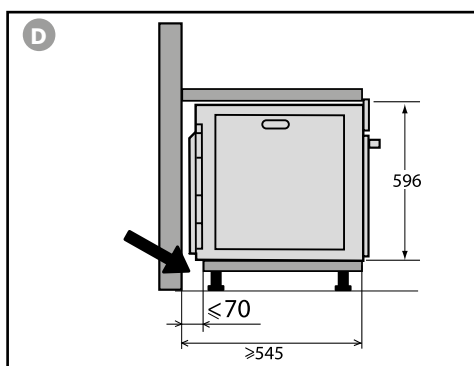
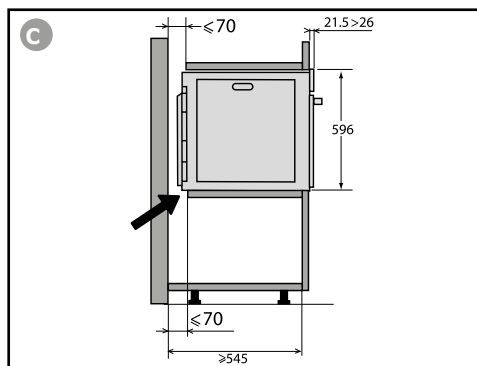
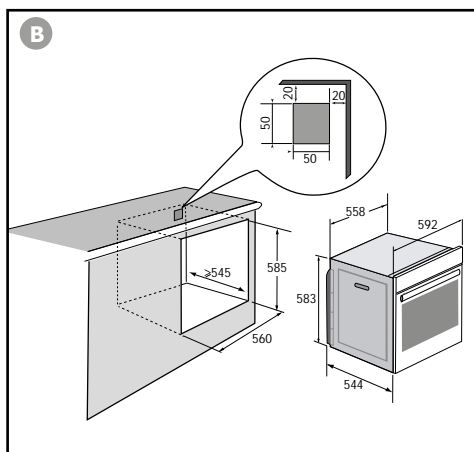
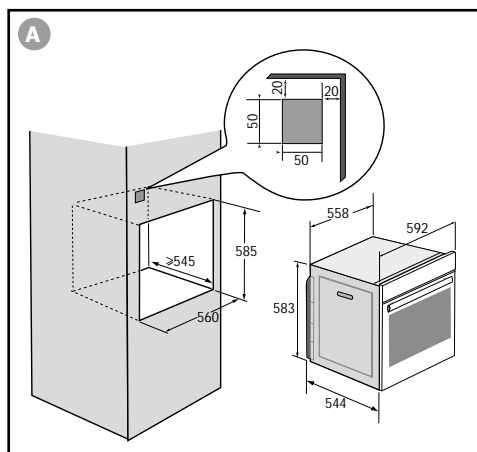
## Порада

Для коректного встановлення приладу зв'яжіться з авторизованим сервісним центром або спеціалістом відповідної кваліфікації.



## Попередження

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





## ЕЛЕКТРИЧНІ ПІД'ЄДНАННЯ

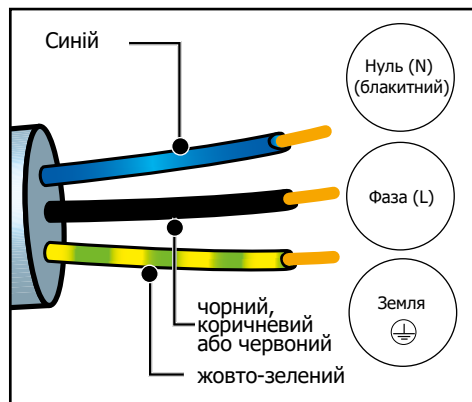
Для під'єднання приладу до електромережі використовуйте стандартний 3-жильний кабель 1,5 мм<sup>2</sup> (1 – фаза, 1 – нейтральний, 1 – земля). Вимоги до електромережі: 220-240 В змінного однофазного струму через стандартну розетку або запобіжний прилад автоматичного переривання струму (запобіжник).



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Жилу кабелю, яка відповідає за заземлення, марковано жовто-зеленим кольором та має бути під'єднано до відповідного кабелю стаціонарної електромережі (заземлення  $\oplus$ ), який також відповідає за заземлення. Номінальний струм запобіжника електромережі має становити 16 А.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, отриману внаслідок недбалого, неправильного або помилкового заземлення.



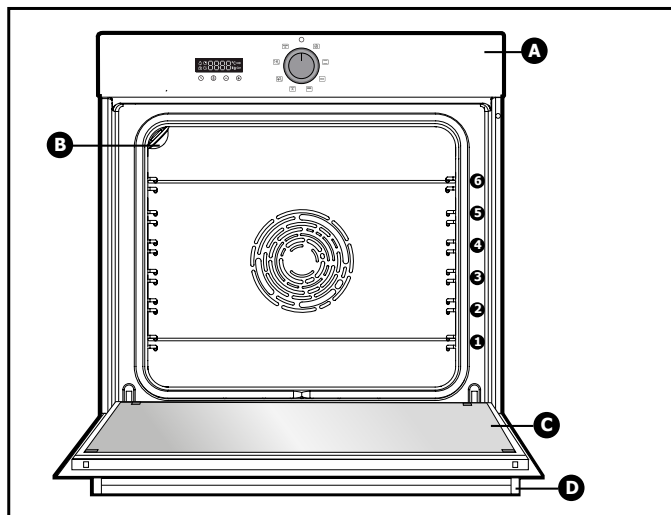
### • Введення приладу в експлуатацію

Перш ніж вперше використати новий 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 ПРИБАДУ



**A** Панель управління

**B** Освітлення

**C** Дверцята

**D** Ручка

**1-6** Направляючі для кріплення піддонів

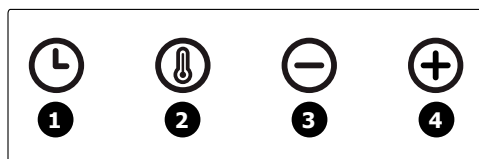
### ДИСПЛЕЙ ТА КНОПКИ УПРАВЛІННЯ

#### • Дисплей



- Тривалість/час приготування
- Припинення приготування
- Блокування панелі управління
- Таймер
- °C Індикатор температури
- >> Індикатор попереднього нагріву
- Блокування дверцят

#### • Кнопки управління



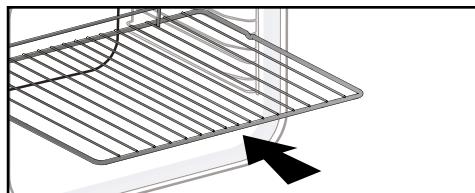
- 1** Програмування годинника й тривалості приготування
- 2** Налаштування температури
- 3** Кнопка «-»
- 4** Кнопка «+»



### АКСЕСУАРИ

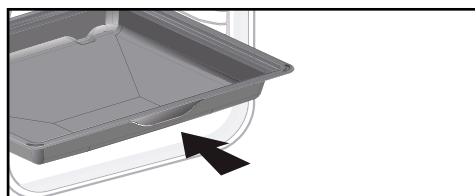
#### • Решітчаста полиця

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.



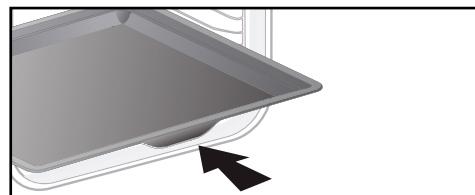
#### • Багатофункціональний глибокий піддон 45 мм

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.



#### Порада

Зменшити кількість диму під час приготування жирних страв можна, додавши на піддон невелику кількість олії або води.



#### УВАГА:

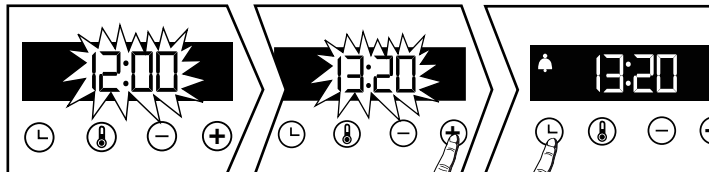
Внаслідок тривалого використання в умовах високих температур аксесуари можуть зазнати певних деформацій без втрати ними своїх функціональних властивостей. Після вистигання й охолодження до нормальної температури деформації зникнуть й аксесуари повернуть свою звичайну форму.




## НАЛАШТУВАННЯ

### • Годинник

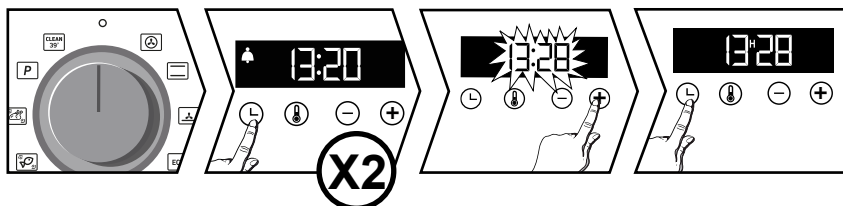
При увімкненні приладу годинник автоматично налаштовано на 12:00.







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

### • Редагування годинника

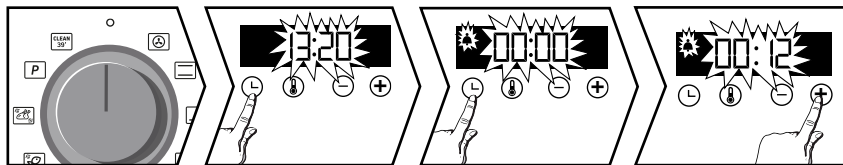
Переведіть поворотний селектор в позицію 0.






Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться символ . Повторно натисніть кнопку  й кнопками «+» та «-» налаштуйте годинник й підтвердіть вибір кнопкою . Тривалість приготування автоматично зберігається за кілька секунд.

### • Таймер

Цю функцію можна налаштувати тільки якщо прилад вимкнено.

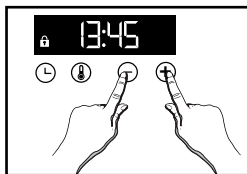




Натисніть кнопку . На дисплеї блимає символ . Кнопками «+» та «-» налаштуйте тривалість приготування й підтвердіть вибір кнопкою . Після закінчення відліку лунає звуковий сигнал, зупинити який можна, натиснувши будь-яку кнопку.

**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.




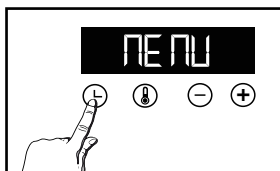
## • Блокування панелі управління






Натисніть та утримуйте кнопки «+» та «-», поки на дисплеї з'явиться символ . Щоб розблокувати панель управління натисніть та утримуйте кнопки «+» та «-», поки на дисплеї зникне символ .


## ПРОГРАМУВАННЯ РЕЖИМІВ

Режими приготування можна налаштувати, перейшовши в головне меню приладу. Натисніть й утримуйте кнопку , поки на дисплеї з'явиться напис «MENU».



Натискаючи кнопку  оберіть необхідний пункт меню для налаштування. За допомогою кнопок «+» та «-» налаштуйте відповідні параметри режимів приготування:

	Вмикає/Вимикає звуковий сигнал кнопок управління
	Вмикає/Вимикає режим «ДЕМО», який використовується для демонстрації можливостей приладу. Деморежим необхідно вимкнути для використання приладу у звичайному режимі.

Натиснувши кнопку  вийдіть з режиму «МЕНЮ».



## Експлуатація приладу

### РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

#### РУЧНІ РЕЖИМИ:



#### КОНВЕКЦІЯ

Діапазон температур від 35°C (мінімум) до 235°C (максимум).

Приготування соковитих страв з білого м'яса, риби, овочів.



#### ТРАДИЦІЙНИЙ ДВОСТОРОННІЙ НАГРІВ

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 із 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).



#### ЕКО РЕЖИМ\*

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

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



#### ГРІЛЬ

Діапазон температур від 180°C (мінімум) до 275°C (максимум).

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



#### ГРІЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ

Діапазон температур від 100°C (мінімум) до 230°C (максимум).

Смажене м'ясо соковите всередині й вкрите скоринкою зовні. Рекомендовано для соковитого м'яса птиці, яловичих реберець, антрекоту, стегенець, м'яса на кістці тощо. Для підтримання природної вологості та м'якості нарізаної смужками риби. Режим дозволяє зберігати зволожену текстуру страв з риби.

#### АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ:

Прилад оснащено 2 автоматичними режимами приготування: традиційним термічним приготуванням та додатковим, із використанням пари, який дозволяє зберегти усі корисні речовини й швидко приготувати страву.



#### РИБА

Для приготування риби цілком або шматочками.



#### ПТИЦЯ

Для приготування курчат, курки, індика, перепілки, качки.

Для використання режимів автоматичного приготування додайте теплої води у піддон, який слід розмістити на найнижчій полиці приладу, в той час як саму страву слід розмістити на рівні 3. Кількість води, яку слід додати залежно від страви див. у 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.



## ПОЧАТОК РОБОТИ

### • Негайний старт

На дисплеї відображається поточний час. Цифри не повинні блимати. Переведіть ручку управління в будь-яку позицію.





### Для ручного програмування:



Нагрів починається негайно. Духова шафа використовує змінну температуру при приготуванні. Духова шафа нагрівається, на дисплеї блимає налаштування температури. Коли прилад досягне обраної температури, лунає звуковий сигнал.

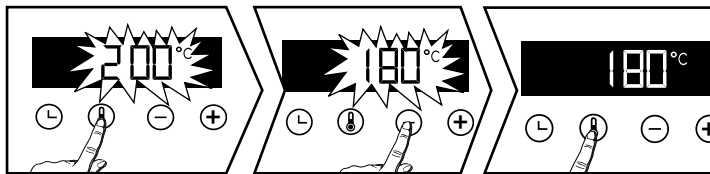
### Для автоматичного приготування:

На дисплеї з'являється символ .



За допомогою довідкової таблиці оберіть відповідний режим приготування залежно від типу сировини. Кнопками «+» та «-» налаштуйте необхідний режим й підтвердіть його, натиснувши кнопку . На екрані блимає вага страви, яку необхідно налаштувати кнопками «+» та «-» й підтвердити налаштування, натиснувши кнопку . Залежно від виконаних налаштувань температуру й тривалість приготування прилад визначить автоматично й негайно розпочне роботу.

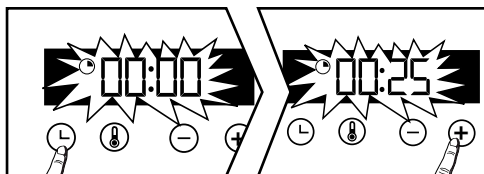
### • Налаштування температури

Натисніть кнопку . Кнопками «+» та «-» налаштуйте необхідну температуру й закінчіть програмування, натиснувши кнопку .



### • Програмування тривалості приготування

Запустіть програму негайного старту приготування, потім натисніть кнопку , на дисплеї блимає символ тривалість приготування , яку можна налаштувати за допомогою кнопок «+» та «-».





## "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.

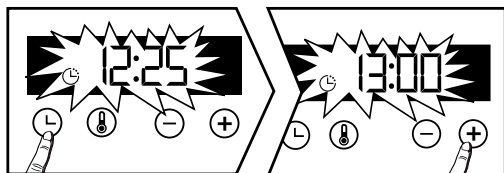
Тривалість приготування автоматично зберігається через кілька секунд. Зворотній відлік часу почеться одразу після досягнення обраної температури.

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

### • Відкладений старт




Повторіть процедуру налаштування тривалості приготування. Коли тривалість приготування налаштовано, натисніть кнопку – тривалість приготування буде відображено блиманням на дисплеї. Кнопками «+» та «-» налаштуйте час закінчення програми – його буде автоматично збережено за кілька секунд після закінчення налаштування. Час закінчення програми перестає блимати на дисплеї.





## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

### ● Очищення робочої камери приладу парою

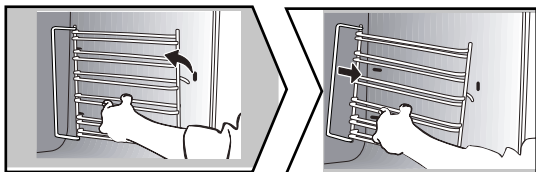
Ця функція дозволяє полегшити та прискорити чищення приладу. Розбризкайте у вигляді спрею 300 мл води у внутрішній камері приладу й увімкніть парову очистку, перевівши селектор у положення  тривалістю 35 хв.

### ● Очищення зовнішніх поверхонь

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

### ● Очищення направляючих

Потягніть вгору передню частину дровових направляючих. Натиснувши направляючу вивільніть фіксатори з гнізда, потім потягніть на себе задню частину, також вивільнивши її фіксатори з гнізд. Зніміть обидві направляючі, а також каталітичні бічні панелі. Встановіть нові бічні панелі в зворотному порядку.



### ● Очищення внутрішньої скляної поверхні дверцят

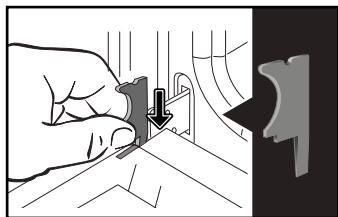
#### Попередження

Заборонено **використовувати жорсткі або абразивні миючі засоби, абразивні губки або металеві шпатели для чищення скляних поверхонь дверцят 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 комплексу постачання до приладу.



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

#### **Важливо:**

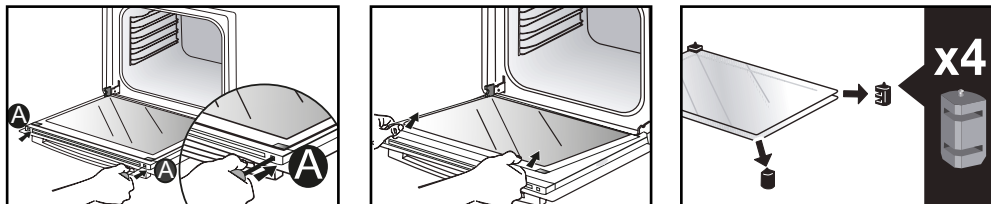
**Запам'ятайте правильну сторону фронтальної скляної панелі – її дзеркальна поверхня має дивитися на вас.**





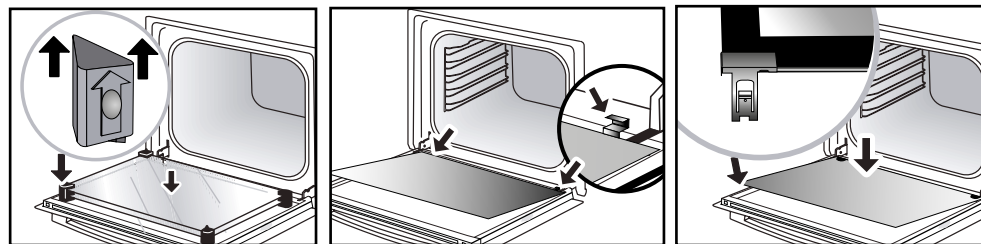
## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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.

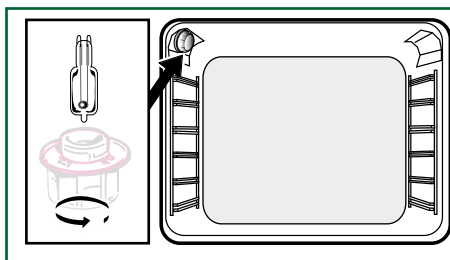


### • Заміна лампи



**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

### ANOMALIES AND SOLUTIONS

**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.

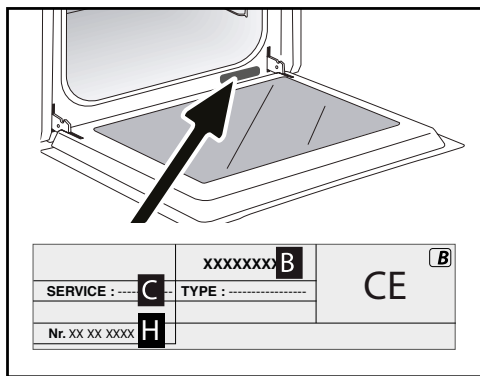
**Вентилятор продовжує працювати після закінчення програми приготування.**

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.

**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															ХВ
<b>Випічка</b>															
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
<b>Інше</b>															
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

\* 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.

СТРАВИ	       												ХВ
<b>М'ЯСО</b>													
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	
<b>РИБА</b>													
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	
<b>ОВОЧІ</b>													
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	
<b>КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ</b>													
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	

## Рецепт приготування дріжджового тіста

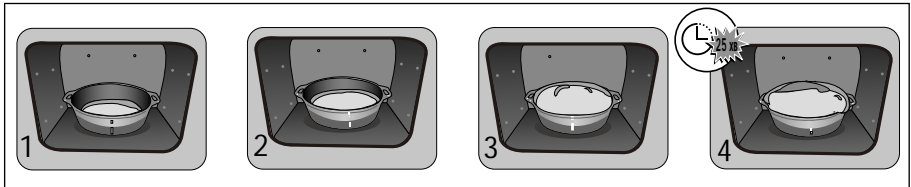
Інгредієнти:

- Мука 2 кг
- Сіль 40 г
- Вода 1240 мл
- 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.**





## ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ (НОРМАТИВНА ЗГІДНО СТАНДАРТУ CEI 60335)

Страва	Режим*	Полиця	Акcesуари	°C	Тривалість, хв.	Попередній розігрів
Пісочне печиво (8.4.1)		5	Глибокий піддон 45 мм	150	30-40	Так
Пісочне печиво (8.4.1)		5	Глибокий піддон 45 мм	150	25-35	Так
Пісочне печиво (8.4.1)		2 + 5	Глибокий піддон 45 мм + гриль	150	25-45	Так
Пісочне печиво (8.4.1)		3	Глибокий піддон 45 мм	175	25-35	Так
Пісочне печиво (8.4.1)		s	Глибокий піддон 45 мм + гриль	160	30-40	Так
Кекси (8.4.2)		5	Глибокий піддон 45 мм	170	25-35	Так
Кекси (8.4.2)		5	Глибокий піддон 45 мм	170	25-35	Так
Кекси (8.4.2)		2 + 5	Глибокий піддон 45 мм + гриль	170	20-40	Так
Кекси (8.4.2)		3	Глибокий піддон 45 мм	170	25-35	Так
Кекси (8.4.2)		2 + 5	Глибокий піддон 45 мм + гриль	170	25-35	Так
Бісквіт (8.5.1)		4	Гриль	150	30-40	Так
Бісквіт (8.5.1)		4	Гриль	150	30-40	Так
Бісквіт (8.5.1)		2 + 5	Глибокий піддон 45 мм + гриль	150	30-40	Так
Бісквіт (8.5.1)		3	Гриль	150	30-40	Так
Бісквіт (8.5.1)		2 + 5	Глибокий піддон 45 мм + гриль	150	30-40	Так
Яблучна шарлотка (8.5.2)		1	Гриль	170	90-120	Так
Яблучна шарлотка (8.5.2)		1	Гриль	170	90-120	Так
Яблучна шарлотка (8.5.2)		3	Гриль	180	90-120	Так
Підрум'янування скоринки (9.2.2)		5	Гриль	275	3-6	Так

\* Залежно від моделі

**ПРИМІТКА: При приготуванні на 2 полицях, знімайте кожен піддон окремо від іншого.**

## КОМБІНОВАНІ РЕЖИМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Функція	Дисплей	Сировина	Кількість теплої води для додавання в багатофункціональний глибокий піддон, мл
	□□	Курчата	500 мл
	□	Качка	500 мл
	□□	Індик	500 мл
	□	Перепілка	800 мл
	□□	Риба (ціла тушка, велика)	500 мл
	□□□	Риба (ціла тушка, середня)	300 мл
	□□	Риба (ціла тушка, маленька)	300 мл
	□□□□	Рибне філе	300 мл

### ВАЖЛИВО:

встановлюйте глибокий піддон з теплою водою на найнижчій полиці (рівень 1) й піддон з сировиною – на рівень 3.

***Brandt***