

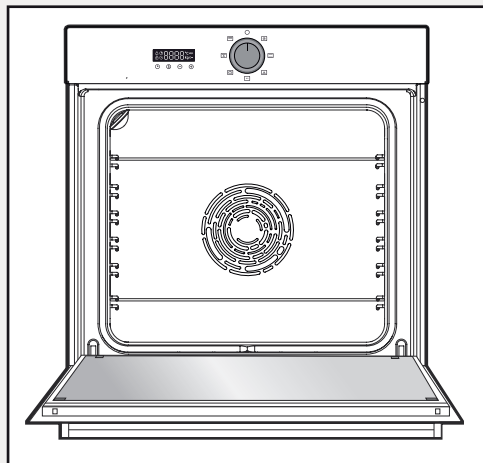
# Brandt



UA

ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Духова шафа



BXC5332\*

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.**

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

Дану інструкцію можна також завантажити на нашому сайті.

#### ВАЖЛИВО:

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

Перед запуском приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, щоб ознайомитися з роботою приладу. Зберігайте цю інструкцію разом з приладом. Якщо ви продаєте прилад або передаєте його третій особі, передайте його разом з інструкцією.

Прочитайте ці правила техніки безпеки перед установкою та експлуатацією приладу. Вони написані для Вашої безпеки та безпеки оточуючих.

— Цей прилад розроблений для використання приватними особами в домашніх умовах. Він не містить жодних компонентів на основі азбесту.

— Ваш прилад призначений для звичайного використання в домашніх умовах. Не використовуйте його у комерційних або промислових цілях, а також в інших цілях, для яких він не призначений.

— Не змінюйте і не намагайтеся змінити характеристики приладу. Це може становити небезпеку для Вас.

— Не застилайте фольгою дно духової шафи, в іншому випадку буде накопичуватися додаткове тепло, що може пошкодити емаль.

— Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духової шафи, не дозволяйте дітям забиратися або сидати на них.

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

— Після закінчення роботи духової шафи переконайтеся, що всі елементи управління знаходяться в положенні «вимкнено».

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

— Перш ніж зняти скло дверцят, дайте приладу охолонути.



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.

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**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 витягніть всі аксесуари та видаліть усі великі залишки їжі з духової шафи.

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

— Не використовуйте пароочишувачі.

— Перш ніж зняти задню стінку приладу, від'єднайте прилад від електромережі. Після чищення встановіть задню стінку приладу на місце відповідно до інструкцій.

— Не використовуйте для чищення скляних дверцят приладу абразивні м'які засоби або металеві губки. Вони можуть подрпати скло або привести до появи тріщин.



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.



### 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.

# 1



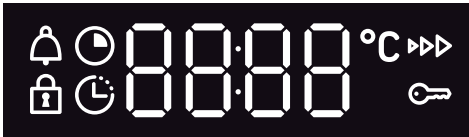
## Опис духової шафи

### 1.1 ОПИС ДУХОВОЇ ШАФИ

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

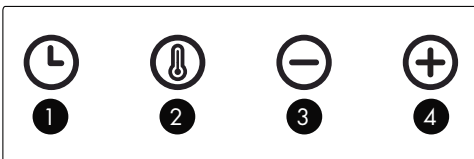
У даній духовій шафі передбачено 6 положень для розміщення деко: рівні 1-6.

### 1.2 дисплей



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

### 1.3 КНОПКИ УПРАВЛІННЯ



- 1** Налаштування годинника та тривалості приготування
- 2** Налаштування температури
- 3** Кнопка -
- 4** Кнопка +

## 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.

## 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 IEC 60083 або полюсного розмикаючого пристрою відповідно до правил установки. Зелено-жовтий дріт заземлення, приєднаний до контакту приладу , повинен бути підключений до лінії заземлення електромережі. 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 змініть 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 кнопку .

При відключенні електроенергії годинник блимає.

#### 3.2 ЗМІНА ЧАСУ

Поворотний регулятор функцій повинен бути встановлений у положення 0.

Натисніть кнопку . З'являється символ . Знову натисніть , встановіть годинник за допомогою + або -.

Підтвердіть, натиснувши .

Час закінчення приготування зберігається автоматично через декілька секунд.

#### 3.3 ТАЙМЕР

Дану функцію можна використовувати, тільки якщо прилад вимкнений.

Натисніть .

Таймер блимає.

Встановіть таймер за допомогою кнопок + та -. Для підтвердження натисніть . Таймер починає відлік. Після закінчення часу лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити сигнал, натисніть будь-яку кнопку. На дисплеї відображається годинник. 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. Якщо ви не підтвердите налаштування, воно зберігається автоматично через кілька секунд.

#### 3.4 БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Натисніть одночасно + та -, поки на дисплеї не з'явиться символ . Для розблокування натисніть + та -, поки на дисплеї не згасне .

## 4



### Приготування

#### РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

(залежить від моделі)



##### 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 ГРИЛЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Мін. температура 180 °C, макс. - 230 °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 реберця. Рибні стейки виходять соковитими і ніжними.



##### 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 пропікається знизу. Рекомендується для виробів з дріжджового тіста (пирогів, кексів, булочок тощо), а також для суфле без верхнього шару тіста.



## ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

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 варильний поверхні (курка у вині, рагу).



## РЕЖИМ ЕСО\*

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

Даний режим дозволяє економити енергію, зберігаючи при цьому якість приготування. Попередній нагрів у даному режимі не використовується.



## РЕЖИМ СИЛЬНОГО ГРИЛЯ

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



## РЕЖИМ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Мін. температура 35 °C, макс. - 100 °C.

Рекомендується для підняття тісту для хліба, булочок, пирогів. Для розморожування або підігріву посуду поставте страву на найнижчий рівень, температура не повинна перевищувати 40 °C.

**\* Режими приготування за стандартом EN 50304 відповідають вимогам Європейської директиви 2002/40/ЕС:**



## Порада щодо економії електроенергії

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

## 4.2 НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Натисніть . Встановіть температуру за допомогою кнопок + та -. Підтвердіть, натиснувши .

## 4.3 ПРОГРАМУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Використовуйте програму швидкого приготування страв, потім натисніть , тривалість приготування блимає, і тепер Ви можете її встановити. Натискайте + та -, щоб встановити тривалість приготування. Ваша духовка 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<br>(залежить від моделі)                                                                      | РЕКОМЕНДОВАНА<br>ТРИВАЛІСТЬ<br>ПРИГОТУВАННЯ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|  ТРАДИЦІЙНИЙ                    | 30 хвилин                                   |
|  ТРАДИЦІЙНИЙ З<br>КОНВЕКЦІЄЮ    | 30 хвилин                                   |
|  ЦИРКУЛЯЦІЯ ГАРЯЧОГО<br>ПОВІТРЯ | 30 хвилин                                   |
|  НИЖНІЙ НАГРІВ<br>З КОНВЕКЦІЄЮ  | 30 хвилин                                   |
|  ЕСО                            | 30 хвилин                                   |
|  СИЛЬНИЙ ГРИЛЬ                 | 7 хвилин                                    |
|  ГРИЛЬ З КОНВЕКЦІЄЮ           | 15 хвилин                                   |

Тривалість приготування зберігається автоматично через кілька секунд. Як тільки потрібна температура буде досягнута, почнеться зворотний відлік часу на дисплеї.

## 4.4 ВІДСТРОЧКА СТАРТА

Виконайте дії, як для програмування тривалості приготування. Після установки тривалості приготування натисніть ; почне блимати час закінчення приготування. Показники температури блимають. Встановіть час закінчення приготування за допомогою + та -. Час закінчення приготування автоматично зберігається через кілька секунд. Дисплей часу закінчення приготування перестає блимати.

## 4.1 ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

На програматорі має бути зазначений тільки час. Програматор не повинен блимати. Оберіть бажаний режим приготування. Температура відразу починає підвищуватися. Духова шафа запропонує Вам оптимальну температуру приготування, проте, Ви можете її регулювати. Духова шафа нагрівається, температурний індикатор блимає. Переривчасті звукові сигнали сповістять Вас про те, що духовка шафа нагрілась до заданої температури.





### ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОВЕРХОНЬ

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

### ЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНІХ ПОВЕРХОНЬ

Використовуйте м'яку тканину, змочену в рідині для миття вікон. Витріть внутрішні поверхні насухо тканиною без ворсу.

## 5.1 зняття опор для деко та заміна КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

**Бічні панелі з опорами 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.

Зніміть два опорних каркаса для деко та каталітичні бічні панелі. **Встановіть нові бічні панелі на місце у зворотному порядку.**

## 5.2 чищення внутрішнього скла дверцят

Для очищення внутрішнього скла дверцят зніміть дверцята. Перед цим протріть скло вологою губкою, змоченою в миючому засобі.



**Обережно!**

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

### ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Повністю відкрийте дверцята та заблокуйте їх за допомогою пластикових важелів. Вони захищені 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.

## 5.3 ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ПІДСВІЧУВАННЯ



**Увага:**

**Щоб уникнути ураження електричним струмом перед заміною лампочки підсвічування переконайтеся в тому, що прилад від'єднаний від мережі. Замінійте лампочку тільки після того, як прилад повністю охолоне.**

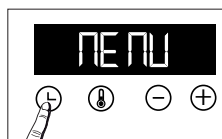
**Характеристики лампочки:**

15 Вт, 220-240 В~, 300°C, цоколь Е14.

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



## 6.1 МЕНЮ



Ви можете встановити різні налаштування приладу. Для цього:

Натискайте , поки на дисплеї не з'явиться "MENU" для доступу до

налаштувань. Знову натисніть  для перемикання між різними налаштуваннями. Активуйте або деактивуйте різні параметри за допомогою кнопок + та -; см. таблицю нижче:



Активувати/  
деактивувати звукові  
сигнали натискання  
кнопок.



Активувати/  
деактивувати  
демонстраційний  
режим.

Для виходу з "MENU" знову натисніть .



## 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.

»

## 8 Захист навколишнього середовища

### 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.



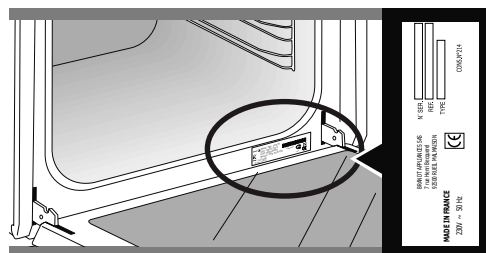
Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці. Даний символ означає, що прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами.

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!

## 9 Сервісна служба

### 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                            | *   |        | *   |        | *   |        | *   |        | * |        | *   |        | *   |        | <br>ХВ. |
|-----------------------------------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|---|--------|-----|--------|-----|--------|---------|
|                                   |     | РІВЕНЬ |     | РІВЕНЬ |     | РІВЕНЬ |     | РІВЕНЬ |   | РІВЕНЬ |     | РІВЕНЬ |     | РІВЕНЬ |         |
| 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                             |     |        |     |        |     |        |     |        |   |        |     |        |     |        |         |
| Гратен (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                              |  * |        |  * |        |  * |        |  * |        |  * |        |  * |        |  * |   |  <b>ХВ.</b> |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |    | РІВЕНЬ |    | РІВЕНЬ |    | РІВЕНЬ |    | РІВЕНЬ |    | РІВЕНЬ |    | РІВЕНЬ |                                                                                      |   |                                                                                               |
| <b>Випічка Б</b>                    |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                      |   |                                                                                               |
| 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                                                                                          |
| Ромовая 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                                                                                         |
| <b>Інші страви</b>                  |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                     |        |                                                                                      |   |                                                                                               |
| 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     |

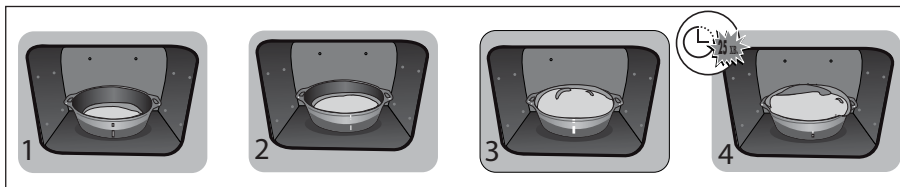
## Дріжджове тісто (в залежності від моделі)

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                   |     |        |                  |     |        |                |     |        |            | ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ     | Аксесуари                    |
|--------------------------|-----|--------|------------------|-----|--------|----------------|-----|--------|------------|-----------------------|------------------------------|
|                          | °C  | РІВЕНЬ | ТРИВАЛІСТЬ       | °C  | РІВЕНЬ | ТРИВАЛІСТЬ     | °C  | РІВЕНЬ | ТРИВАЛІСТЬ |                       |                              |
| Пісочне печиво (8.4.1)   | 175 | 3      | 24 хв            |     |        |                |     |        |            | НІ                    | Глибоке деко                 |
| Кекси (8.4.2)            | 185 | 2      | 22 хв.           | 160 | 3-1    | 42 хв          |     |        |            | НІ                    | Глибоке деко                 |
| Нежирний бісквіт (8.5.1) | 180 | 1      | 30 хв.           | 180 | 3-1    | 40 хв          |     |        |            | НІ                    | Форма для випічки на решітці |
| Яблучний пиріг (8.5.2)   | 185 | 2      | 35 хв.<br>40 хв. | 180 |        | 50 хв<br>55 хв |     |        |            | НІ                    | Решітка                      |
| Рум'яна скоринка (9.2.2) |     |        |                  |     |        |                | 275 | 3      | 2-3 хв     | Попер.нагрів<br>5 хв. | Готуйте 2-3 хв на решітці    |