

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

BE 60.3S
BE 60.3E
BE 60.3W

Духовой шкаф

EAC

www.graude.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Описание прибора	3
Использование прибора	4
Уход и обслуживание	9
Советы по приготовлению	11
Безопасность	15
Установка	17

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

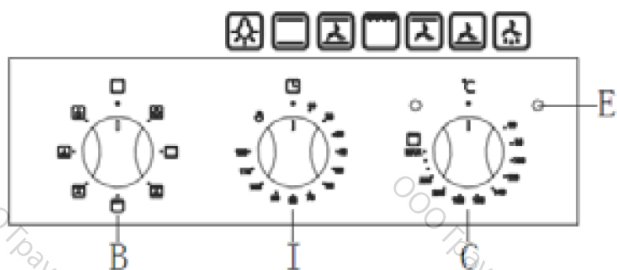
ООО Грауде

ООО Грауде

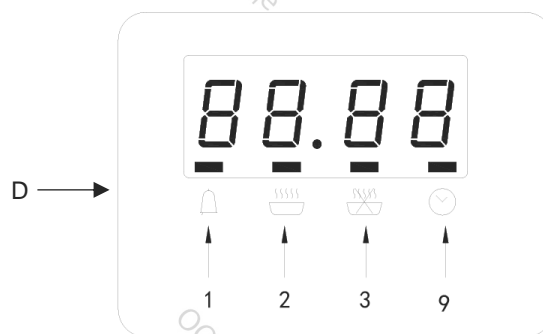
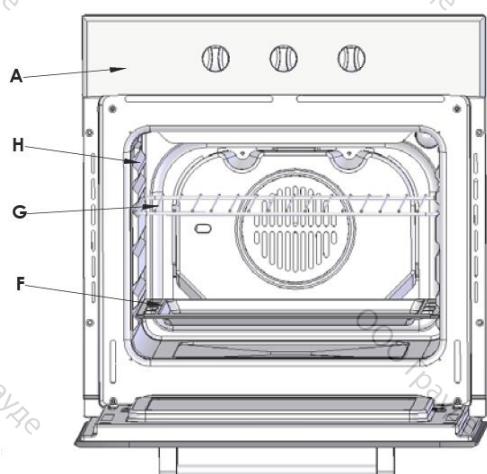
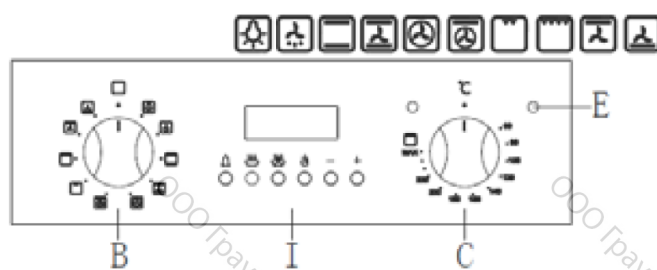
Перед первым использованием прибора рекомендуем внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации и установке, чтобы использовать прибор с максимальной эффективностью и продлить срок его службы. В данном документе вы найдете информацию по безопасной установке и использованию прибора, а также его техническому обслуживанию. Храните руководство в доступном месте, чтобы в случае необходимости вы могли обратиться к нему. Спасибо.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Модель с 7 режимами



Модель с 10 режимами



- A. Панель управления.
- B. Переключатель режимов приготовления.
- C. Переключатель температуры приготовления.
- D. **Электронный программатор:** позволяет программировать процесс приготовления путем настройки продолжительности приготовления и времени окончания приготовления. Также может использоваться как таймер (доступно только на некоторых моделях).
- E. **Индикатор работы духового шкафа** (доступен только на некоторых моделях). Если индикатор горит, это значит, что прибор нагревается до заданной температуры.
- F. Поддон для сбора жира или противень для выпечки.
- G. Решетка.
- H. Направляющие для решетки или поддона/противней.
- I. Переключатель времени окончания приготовления.

1 Таймер

3 Настройка времени окончания приготовления

2 Настройка продолжительности приготовления

9 Часы

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Данный духовой шкаф сочетает в себе функциональность традиционных конвекционных плит и более современных приборов с вентилятором.


Данный духовой шкаф – универсальный прибор, который и позволяет легко и безопасно переключаться между разными режимами приготовления. Разнообразные функции прибора настраиваются при помощи поворотной ручки «В» и термостата «С», расположенных на панели управления прибора.

Утапливаемый поворотный переключатель (доступна только для некоторых моделей).

Переключатель утапливается внутрь; для блокировки или разблокировки переключателя нужно только легко нажать на него.

Примечание: при первом использовании прибора рекомендуется установить термостат на максимальную температуру и оставить прибор работать приблизительно на 30 минут (дверца прибора при этом должна быть закрыта). По истечении этого времени откройте дверцу духового шкафа и проветрите помещение. Запах, который часто чувствуется при первом использовании прибора, появляется по причине испарения веществ, которые применяются для защиты прибора во время хранения.

Примечание: при приготовлении пищи на гриле или вертеле (доступен только на некоторых моделях) поставьте прилагаемый поддон для сбора жира на дно духового шкафа, чтобы предотвратить загрязнение соусом и/или жиром. Для других способов приготовления использовать поддон и закрывать дно прибора запрещается, т.к. это может повредить эмалевое покрытие. При необходимости ставьте посуду (кастрюли, сковороды, алюминиевую фольгу и пр.) на решетку из комплекта, установив ее на направляющие.

Примечание: при использовании ручного режима приготовления (без использования функций таймера) на панели управления должен гореть значок  и соответствующий индикатор.

Верхний/нижний нагрев  2120-2520 Вт

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **Max**. Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Это доведенный до совершенства классический режим с равномерным распределением тепла и сниженным энергопотреблением. Традиционный нагрев идеально подходит для случаев, когда необходимо приготовить блюда, состоящие из нескольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д. Также с помощью этого режима получаются прекрасные блюда из телятины или баранины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и пр.), для которых требуется продолжительное приготовление и добавление подливы или другой жидкости.

Данный режим остается лучшим решением для выпекания, в том числе с фруктами или в закрытых формах. Используйте только один поддон или решетку, в противном случае нагрев будет осуществляться неравномерно. Устанавливая решетку на разных уровнях, можно регулировать баланс тепла, поступающего от нижнего и верхнего нагревательных элементов. Уровень следует выбирать в зависимости от того, с какой стороны требуется более интенсивная подача тепла.

Быстрое приготовление  2140-2540 Вт

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **Max**. Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, который отвечает за постоянное и равномерное распределение тепла по всей рабочей камере. Данный режим рекомендован для быстрого приготовления фасованных продуктов, т. к. не требуется предварительный нагрев. Например, замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также некоторых блюд домашней кухни.

Режим быстрого приготовления работает наиболее эффективно, когда используется один противень с блюдом, установленный на втором уровне снизу. (см. таблицу «Советы по приготовлению»).

MultiCooking 2650-3060 Вт

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **Max**. Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и непрерывно, продукты хорошо пропекаются по всей поверхности. С этим режимом вы можете готовить сразу несколько блюд, если для их приготовления необходима одинаковая температура. Одновременно можно использовать только 2 решетки (см. указания в разделе «**Приготовление на нескольких решетках**»).

Данный режим рекомендован для запекания или томления: например, лазаньи, пасты, жареной курицы, картофеля и пр. Кроме того, прекрасное распределение тепла позволяет готовить жаркое при пониженной температуре. Благодаря этому мясо остается более сочным и нежным.

Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления рыбы с небольшим количеством специй и пряностей, что позволяет сохранить естественный вкус и внешний вид. Также можно готовить овощные гарниры, например, из цуккини, баклажанов, перцев и пр.

Идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Помимо прочего, режим MultiCooking можно использовать для быстрого размораживания белого и красного мяса при температуре 80 °С. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °С или используйте только обдув холодным воздухом (0 °С).

Деликатное приготовление 960-1160 Вт

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **250 °С**. Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для пиццы, кондитерских изделий, тортов и не сухой выпечки в формах; подходит для блюд, которые требуют нагрева с нижней стороны.

Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.

Верхний нагрев 1220-1425 Вт

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **Max**. Используется верхний нагревательный элемент. Данный режим подходит для подрумянивания блюд.

Гриль 2120-2525 Вт

Допустимое положение термостата «С»: **Max**. Используются верхние центральные нагревательные элементы. Благодаря направленному воздействию чрезвычайно высокой температуры можно подрумянить кусок мяса снаружи, при этом сохранить соки внутри, чтобы оно мясо осталось очень нежным. Также гриль подходит для приготовления блюд, которые требуют длительное воздействие высокой температуры: бифштексы, телятина, антрекот, филе, гамбургеры и пр.

Примеры приготовления блюд на гриле можно найти в таблице «Советы по приготовлению».

Гриль с обдувом 2140-2545 Вт

Допустимое положение термостата «С»: **от 60 °С до 200 °С**. Используются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Благодаря усиленной циркуляции воздуха в камере духового шкафа передача тепла происходит значительно эффективнее.

В результате этого продукты не пригорают, но при этом тепло проникает непосредственно в блюдо. Этот режим превосходно подходит для приготовления таких блюд, как кебаб из мяса и овощей, соиски, отбивные из барашка, курица в остром соусе, перепелка/куропатка, свиные отбивные и пр.

Во время работы дверца должна быть закрыта.

Также этот режим рекомендован для приготовления рыбных стейков, фаршированных кальмаров и пр.

Режим выпечки 1660-2020 Вт

Допустимое положение термостата «С»: **от 60 °С до 250 °С**. Используются задний нагревательный элемент и вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по камере духового шкафа.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно для пирогов, которые должны подниматься, а также для приготовления тарталеток сразу на 3 уровнях. Вот несколько примеров возможных блюд: профитроли, сладкие и соленые бисквиты, слойки, рулеты с джемом, небольшие порции овощей в панировке и пр.

Режим размораживания 45-55 Вт

Допустимое положение термостата «С»: **любое**.

Вентилятор, расположенный на задней стенке духового шкафа, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг продукта. Рекомендован для размораживания любых типов продуктов, а особенно деликатных, для которых не требуется нагрев: тортов из мороженого, десертов с заварным кремом или сливками, фруктовых пирогов. При использовании вентилятора время размораживания сокращается приблизительно вдвое. Размораживание мяса, рыбы и хлеба можно ускорить, если использовать режим «**Выпечки**» и установить температуру приблизительно на 80-100 °С.


Переключатель времени окончания приготовления (I) (доступна на некоторых моделях).

Данная модель духового шкафа оснащена таймером, который позволяет задать время отключения прибора. Допустимое положение переключателя таймера «I»: **от 10 до 120 минут**.

По окончании запрограммированного времени прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится.



Установка 3-кнопочного таймера для приготовления (доступен только для некоторых моделей)



Настройка часов после включения

После подключения прибора к сети питания на дисплее отобразится «12:00» и загорится квадратный индикатор над  .

Нажимайте кнопки «+» и «-», пока не отобразится необходимое значение. Через 5 секунд часы начнут работать автоматически, или можно нажать кнопку функции, чтобы запустить их самостоятельно.


Автоматическое приготовление (настройка автоматического запуска и окончания приготовления)

1. Нажимайте повторно на кнопку функции, пока над символом  не загорится квадратный индикатор, после чего кнопками «+» и «-» установите длительность приготовления.
2. Нажимайте повторно на кнопку функции, пока над символом  не загорится квадратный индикатор, после чего кнопками «+» и «-» установите время окончания выпекания.
3. Кнопками выбора температуры и режима температуры установите температуру и метод выпекания.

После выполнения вышеперечисленных шагов над значками  и  будут мигать индикаторы; это значит, что параметры выпекания были установлены.

Пример: блюдо необходимо запекать в течение 45 минут, оно должно быть готово к 14:00.

Нажимайте кнопку функции, пока над символом  не загорится квадратный индикатор. Установите продолжительность приготовления 45 минут.

Нажимайте кнопку функции, пока над символом  не загорится квадратный индикатор. Установите время окончания приготовления на 14:00.

После этого на дисплее будут отображаться текущее время (часы, минуты) и квадратный индикатор. Это указывает на то, что настройка автоматического запуска приготовления выполнена.


В 13:15 (между 13:14 по 13:15) духовой шкаф автоматически включится.



В процессе запекания квадратный индикатор будет мигать.

В 14:00 процесс запекания автоматически завершится. Прозвучит звуковой сигнал, квадратный индикатор будет мигать. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.


Полуавтоматическое приготовление (настройка автоматического запуска и окончания приготовления)



А. Установка продолжительности приготовления (максимум 10 часов).

Нажимайте повторно кнопку функции, пока над символом  не загорится квадратный индикатор, и задайте продолжительность приготовления.

Сразу же включите духовой шкаф, над значком  загорится квадратный индикатор. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал, над значком  будет мигать индикатор. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Б. Установка времени окончания приготовления (максимум 23 часа 59 минут).


Нажимайте повторно кнопку функции, пока над значком  не загорится квадратный индикатор. Установите время окончания приготовления.


Сразу же включите духовой шкаф, над значком  загорится квадратный индикатор. Когда наступит заданное время, процесс приготовления автоматически завершится. Квадратный индикатор над  будет мигать, прозвучит звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.


Установленные параметры приготовления можно вывести на дисплей в любой момент, для этого нажимайте повторно на кнопку любой функции, при этом для продолжительности приготовления должно быть установлено значение «0». Чтобы отменить процесс приготовления, установите время окончания на текущее время.



Таймер

Максимальное значение – 23 часа 59 минут. Для настройки времени повторно нажимайте на кнопку


функции пока над  не загорится квадратный индикатор, а затем при помощи кнопок «+» и «-» настройте необходимое время. После выполнения настройки на дисплее будет отображаться нужное

время (чч:мм), над значком  загорится квадратный индикатор. Обратный отсчет времени запу-

стится. Когда установленное время истечет, квадратный индикатор над  загорится, а прибор подаст звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Примечание: Настройку времени нужно начать в течение 5 секунд после нажатия на кнопку . В случае отключения электричества настройки таймера и часов будут сброшены. При включении электричества на дисплее отобразится «12:00», над значком  загорится квадратный индикатор. Настройку времени потребуется выполнить повторно.

Подсветка

Для включения подсветки установите переключатель «В» в положение . Лампы освещают камеру духового шкафа, когда включаются электрические нагревательные элементы.

Вентиляция

Данная модель духового шкафа оснащена вентилятором для охлаждения внешних поверхностей прибора. Вентилятор включается автоматически, когда прибор нагревается.

Когда вентилятор работает, между дверцей прибора и панелью управления циркулирует поток воздуха.

Примечание: после того как процесс приготовления завершился вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Перед чисткой или техническим обслуживанием прибора отключите его от электросети.

Регулярно проводите чистку духового шкафа, и он прослужит вам долгие годы.

- Эмалированные детали и части из нержавеющей стали рекомендуется мыть теплой водой. Не используйте абразивные порошки и агрессивные средства – они могут повредить покрытие. На деталях из нержавеющей стали могут появляться пятна, которые можно удалить специальным средством. После чистки тщательно ополосните поверхности и вытрите насухо.
- Внутренние поверхности прибора рекомендуется очищать непосредственно после использования прибора, пока они еще теплые. Для очистки используйте горячую воду и мыло, которое после чистки необходимо тщательно смыть и вытереть поверхность насухо. Не используйте абразивные чистящие средства (например, чистящие порошки), абразивные губки для посуды и средства с содержанием кислоты (например, средство для удаления накипи), т.к. они могут повредить эмалевое покрытие. Для удаления сильных загрязнений используйте специальные средства для чистки плит в соответствии с инструкцией на упаковке средства. Использовать пароочистители для чистки внутренних поверхностей духового шкафа строго запрещено!
- При использовании духового шкафа на протяжении длительного периода времени на приборе может образовываться конденсат. Удалите его мягкой тканью.
- По периметру дверцы прибора приклеен резиновый уплотнитель, который гарантирует правильную работу прибора. Регулярно проверяйте состояние уплотнителя. При необходимости очищайте его. Не используйте абразивные вещества и материалы! При появлении на уплотнителе повреждений, обратитесь в сервисный центр. Использовать духовой шкаф с поврежденным уплотнителем не рекомендуется.
- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу, т.к. аккумуляция тепла может негативно сказаться на процессе приготовления и повредить эмаль.
- Очищайте стеклянную дверцу прибора при помощи неабразивных средств и материалов. После чистки вытрите стекло насухо мягкой тканью.

Как снять дверцу

вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить ее более тщательно. Для этого выполните следующие действия:

- Полностью откройте дверцу (рис. 1).
- Полностью откройте фиксаторы А на правой и левой петлях (рис. 2).
- Переведите дверцу в положение, как показано на рис. 3.
- Аккуратно закрывайте дверцу, пока фиксаторы петель А не сцепятся с деталью В (рис. 4).

Чтобы установить дверцу на место, проделайте описанные выше шаги в обратном порядке.

Рис. 1

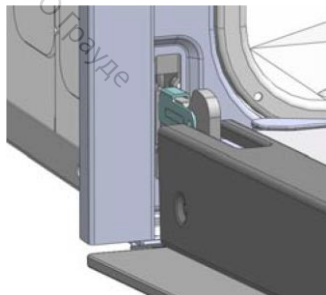


Рис. 2

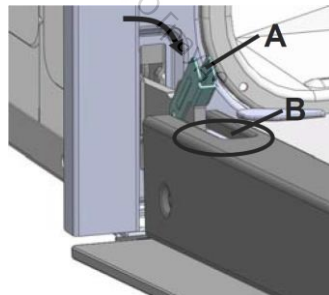


Рис. 3

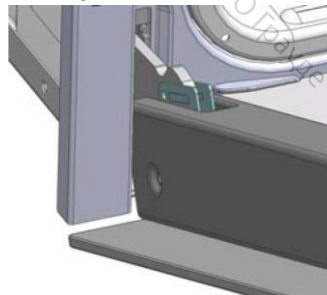
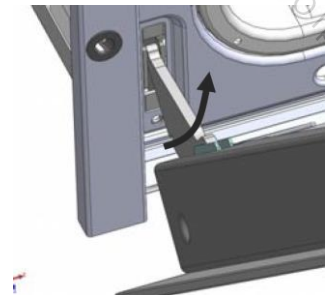
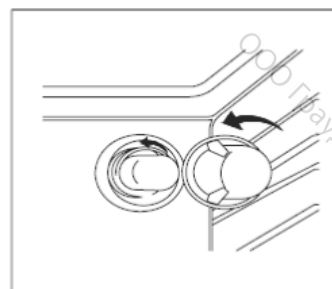


Рис. 4



Замена лампы подсветки

- Отключите прибор от электросети: вытащите вилку из розетки (если она доступна) или отключите многополюсный автомат-выключатель.
- Снимите с лампы стеклянную крышку.
- Вытащите лампу и замените ее лампой, устойчивой к воздействию высоких температур (300°C) со следующими характеристиками:
 - Напряжение: 220-240 В
 - Мощность: 25 Вт
 - Тип: E 14
- Установите на место крышку лампы и подключите прибор к электросети.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данный духовой шкаф оснащен множеством функций, которые позволяют готовить практически любые продукты наилучшим образом. Со временем вы научитесь оптимальным образом использовать функционал этого многофункционального устройства. Приведенные ниже указания носят рекомендательный характер: вы можете адаптировать их в соответствии с собственным опытом.

Предварительный нагрев

Если вам необходимо предварительно прогреть духовой шкаф (обычно это требуется для приготовления хлебопекарных изделий), воспользуйтесь режимом Multi-Cooking или быстрого приготовления. Данные режимы позволяют быстро прогреть прибор до необходимой температуры, чтобы сэкономить электроэнергию.

После помещения блюда в духовой шкаф вы можете выбрать подходящий режим приготовления.

Приготовление на нескольких решетках

Если вы хотите готовить на нескольких решетках, используйте режим выпечки 


В случае приготовления деликатных продуктов на нескольких решетках, используйте режим выпечки, который позволяет готовить сразу на 3 решетках (1, 3 и 5 снизу). Несколько примеров приведено в таблице далее.

Для приготовления других типов продуктов используйте режим Multi-Cooking. При этом помните:


- духовой шкаф оснащен 5 уровнями решеток. При приготовлении с использованием вентилятора используйте 2 из трех центральных уровней. На верхний и нижний уровни горячий воздух воздействует напрямую, поэтому деликатные продукты на этих уровнях могут сгореть;
- чаще всего используются 2 и 4 уровни снизу, при этом продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, помещаются на 2 уровень. Например, для одновременного за жаривания мяса и приготовления других продуктов, мясо готовят на 2 уровне снизу, а более деликатные продукты – на 4 уровне;
- для одновременного приготовления продуктов, которым требуются разные температуры и длительность приготовления, устанавливайте приблизительно среднюю температуру. Более деликатные продукты рекомендуется готовить на 4 уровне снизу; первым из духового шкафа вынимайте то блюдо, которое по времени готовится меньше;
- на самом нижнем уровне устанавливайте поддон для сбора жира, а решетку для жаренья – на самый верхний.

Использование гриля

Данный многофункциональный духовой шкаф оснащен 2 режимами приготовления на гриле.

При использовании режима «Гриль»  продукты необходимо размещать под центральной частью гриля на 3 или уровне снизу, т.к. задействована только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

На нижний уровень (1 снизу) рекомендуется ставить поддон для сбора жира или соуса, чтобы не испачкать дно прибора. При работе в данном режиме термостат рекомендуется выставлять на максимальное значение. Однако, вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

Режим «Гриль с обдувом»  используется для быстрого жарения продуктов, т.к. распределение тепла позволяет не только подрумянить верхнюю часть блюда, но и приготовить нижнюю. Кроме того, данный режим может использоваться для создания румяной корочки в конце процесса приготовления.

При работе в данном режиме продукты рекомендуется размещать на 2 или 3 уровне снизу (см. таблицу далее), а на 1 уровень ставить поддон для сбора жира, чтобы не пачкать дно прибора.

При использовании данного режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C – это самый эффективный способ использования гриля, работа которого основана на использовании инфракрасных лучей. Однако, вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

Итак, для достижения наилучших результатов при работе в режиме гриля продукты необходимо помещать на нижние уровни, а чтобы предотвратить загрязнение дна прибора соусом или жиром, на 1 уровень снизу необходимо установить поддон.

Выпечка

Для приготовления выпечки духовой шкаф необходимо предварительно нагреть. Прежде чем помещать выпечку в шкаф, убедитесь, что индикатор «Е» погас. В процессе работы прибора не открывайте его дверцу, чтобы пирог не опал.

Выпечка слишком сухая: увеличьте температуру на 10°C и уменьшите время выпекания.

Выпечка опала: используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10°C.

Верх выпечки слишком темный: поставьте блюдо на уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

Выпечка хорошо подрумянилась снаружи, но не пропеклась внутри: используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время выпекания.

Выпечка прилипает к противню: тщательно смажьте противень и присыпьте его мукой или используйте пергаментную бумагу.

При приготовлении на нескольких уровнях уровень готовности блюда не одинаковый: уменьшите температуру. Вынимать блюда в одно и то же время необязательно.

Приготовление пиццы

- предварительно нагрейте духовой шкаф (приблизительно 10 минут);
- используйте тонкий алюминиевый противень для пиццы; установите его на решетку, входящую в комплект прибора. При использовании поддона для сбора жира время приготовления увеличится, в результате чего получить хрустящую корочку будет довольно сложно;
- во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто;
- если для топпинга используется много продуктов (3-4), сыр рекомендуется добавлять приблизительно в середине выпекания;
- при приготовлении 2 пицц одновременно рекомендуется использовать 2 и 4 уровни, установить температуру на 220°C, а также предварительно нагревать духовой шкаф в течение как минимум 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы рекомендуется устанавливать температуру в диапазоне 180-200 °C.

Если вы хотите, чтобы красное мясо было хорошо обжарено снаружи, но при этом осталось сочным и нежным внутри, рекомендуем в течение непродолжительного времени готовить мясо при высокой температуре (200-220 °C), а затем выключить духовой шкаф.

В целом, чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура приготовления. Помещайте мясо в центр решетки, а вниз не забывайте ставить поддон для сбора жира.

Решетка, на которой будет готовиться мясо, необходимо устанавливать по центру духового шкафа. Если вы хотите увеличить количества тепла снизу, устанавливайте решетку на один из нижних уровней. Для придания мясу (особенно, утке или дичи) пикантного вкуса, смажьте кусок жиром или положите не него бекон.

Режим	Продукт	Масса, кг	Уровень решетки (снизу)	Время предварит. нагрева, мин.	Темп., °С	Время готовки, мин.
1. Верхний и нижний нагрев 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70-75
	Жареная свинина	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное тесто)	—	3	15	180	15-20
	Открытые пироги	1	3	15	180	30-35
2. MultiCooking 	Пицца (на 2 уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Ягнятина	1	2	10	180	50-60
	Жареная курица + картофель	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс с изюмом	1	2	10	170	40-50
	Профитроли (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1 уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2 уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Пряный пирог	1,5	3	15	200	25-30
3. Верхний нагрев 	Подрумянить блюдо до идеальной готовности	—	3/4	15	220	—
4. Размороз. 	Все замороженные продукты					
5. Гриль 	Морской язык и моллюски	1	4	5	200	8-10
	Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	200	6-8
	Филе трески	1	4	5	200	10
	Овощи гриль	1	3/4	5	200	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	200	15-20
	Рубленая котлета	1	4	5	200	15-20
	Гамбургер	1	4	5	200	7-10
	Скумбрия	1	4	5	200	15-20
	Горячий бутерброд	—	4	5	200	2-3
6. Гриль с обдувом 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35
7. Выпечка 	Открытый пирог	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые пироги	1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовый пирог	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитное пирожное	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики (на 2 уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Мелкая выпечка (на 2 уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Сырные палочки (на 2 уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20

	Профитроли (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренги (на 3 уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
8. Быстрое приготовл. 	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачок и пирог из креветок	0,4	2	-	200	20
	Пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Запеченные конверты	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Золотистый ролл	0,4	2	-	180	25-30
	Курица в панировке	0,4	2	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
Печенье (песочное тесто)	0,3	2	-	200	15-18	
Фруктовый пирог	0,6	2	-	180	45	
Сырные пальчики	0,2	2	-	210	10-12	
9. Деликатное приготовл. 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20

Примечание: время приготовления указано приблизительно, оно может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении на гриле или на гриле с обдувом не забывайте ставить поддон для сбора жира.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Для обеспечения эффективной работы и безопасности прибора:

- обращайтесь только в сертифицированные производителем сервисные центры;
- используйте только оригинальные запчасти;
- в случае повреждения кабеля питания для его замены может использоваться только специальный кабель или кабель, купленный на заводе-производителе или у официального производителя.

При переносе прибора рекомендуется использовать специальные, прикрепленные ручки по бокам, чтобы избежать травмирования людей или повреждения прибора.

- Данное устройство предназначено для непрофессионального бытового использования, функции прибора изменять нельзя.
- Прибор должен быть соответствующим образом заземлен в строгом соответствии с местными правилами и нормами.
- Когда прибор работает, нагревательные элементы и некоторые части прибора могут достигать высоких температур. Не прикасайтесь к этим частям и не подпускайте к прибору детей.
- Во время работы прибор вырабатывает большое количество тепла. Будьте осторожны – не прикасайтесь к нагревательным элементам!

Перечисленные далее элементы прибора и упаковки являются потенциально опасными, необходимо предпринимать меры, чтобы обезопасить детей и людей с ограниченной дееспособностью:

- панель управления и весь прибор в целом;
- упаковка (полиэтилен, пенопласт, гвозди и пр.);
- сам прибор непосредственно после использования духового шкафа или гриля – высокая температура;
- сам прибор при длительном простое – потенциально опасные части прибора необходимо обезопасить.

Соблюдайте следующие меры безопасности:

- используйте прибор только по его прямому назначению и в соответствии с правилами техники безопасности (ТБ);
- не прикасайтесь к прибору мокрыми частями тела;
- не используйте прибор, если на вас нет обуви;
- не тяните за кабель питания, когда вынимаете вилку из розетки;
- не закрывайте вентиляционные отверстия и теплоотводы;
- не допускайте контакта кабелей питания других устройств с горячими поверхностями прибора;
- не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, прямые солнечные лучи);
- не храните в приборе посторонние предметы;
- не используйте горючие материалы рядом с прибором;
- не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители;
- не выполняйте установку или ремонт прибора без помощи квалифицированного специалиста.

В следующих случаях рекомендуется обратиться за помощью к квалифицированному специалисту:

- установка (в соответствии с инструкцией производителя);
- при возникновении сомнений по вопросам эксплуатации прибора;

- замена розетки электросети, если она не совместима с вилкой прибора;
- температурный датчик является частью термостата; в случае его поломки обратитесь в сервисный центр для его замены.

В следующих случаях рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр:

- при возникновении сомнений в целостности прибора после снятия с него упаковки;
- при повреждении кабеля питания или необходимости его замены;
- при поломке или неправильной работе прибора; запчасти должны быть только оригинальными.

Рекомендации и советы:

- не используйте пароочистители для чистки прибора;
- используйте прибор только для приготовления пищи;
- после снятия упаковки проверьте целостность прибора;
- отключите прибор от электросети, если он работает неправильно или перед осуществлением чистки и технического обслуживания;
- при длительном простое прибора отключайте его от электросети;
- используйте прихватки, когда ставите или достаёте посуду из духового шкафа;
- при открывании дверцы прибора беритесь за центр ручки, т.к. в случае утечки горячего воздуха края ручки могут нагреваться;
- убедитесь, что, когда прибор не используется, поворотные ручки находятся в положении ○/●;
- перед утилизацией прибора отключите его от электросети и обрежьте кабель питания;
- Производитель снимает с себя ответственность за повреждения прибора, полученные в результате неправильной установки, а также его ненадлежащего, нерационального и нецелевого использования.

УСТАНОВКА

Установку должен выполнять только квалифицированный специалист в строгом соответствии с приведенными далее инструкциями. Производитель не несет ответственности за неправильную установку и травмы людей и животных и повреждения имущества, полученные в результате таковой установки.

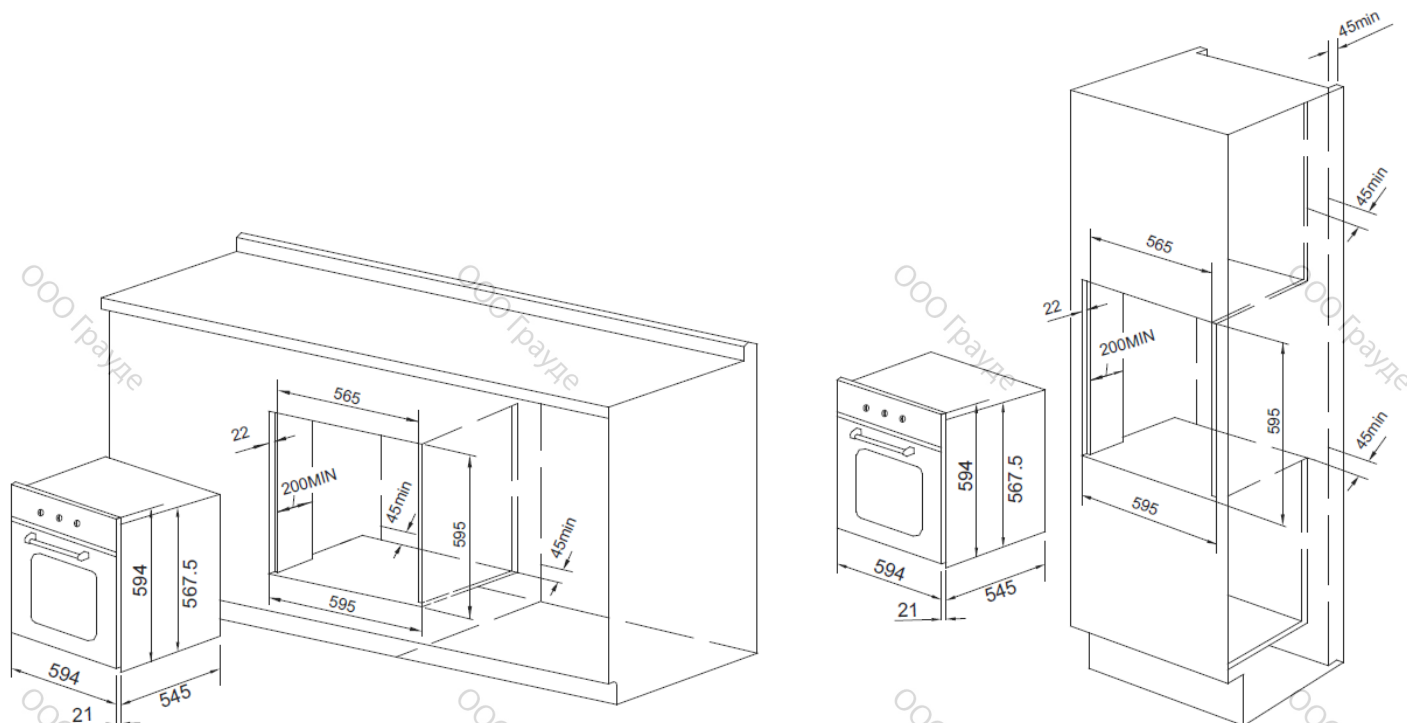
ВАЖНО!

Перед выполнением чистки и технического обслуживания прибора не забудьте отключить его от электросети!

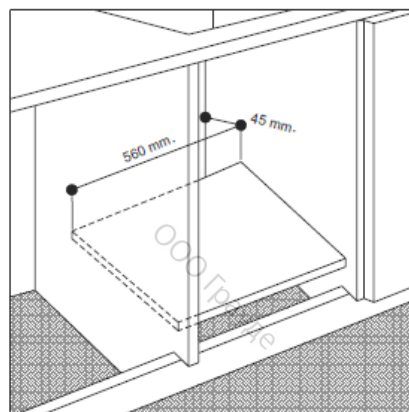
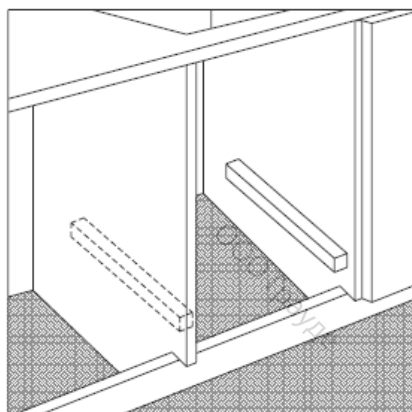
Для вентиляции должен использоваться воздуховод.

Установка встроенного духового шкафа

Предмет мебели, в который будет встраиваться прибор, должен соответствовать требованиям по размерам, чтобы обеспечить надлежащее функционирование духового шкафа. На рисунках далее показаны размеры вырезов для установки прибора под столешницу или в настенный шкаф кухонного гарнитура.



Для обеспечения соответствующего требованиям уровня вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа, в который устанавливается прибор. Лучше всего прибор устанавливать на два деревянных блока. Если же установка производится на плоскую поверхность, то в целях вентиляции необходимо оставить зазор 45 x 560 мм.



Стенки смежных шкафов кухонного гарнитура должны быть выполнены из жаропрочного материала. В частности, шкафы, обшитые шпоном, должны быть произведены с использованием клея, который может выдерживать температуры до 100 °С.

Согласно действующим стандартам по безопасности, после установки прибора все его электрические части должны быть закрыты, чтобы с ними не допускались никакие контакты.

Любые части, которые обеспечивают безопасную работу прибора, должны сниматься только при помощи соответствующих инструментов.

Для фиксации духового шкафа внутри кухонного гарнитура, откройте дверцу прибора и закрепите ее при помощи 4 деревянных шурупов, которые необходимо вставить в предназначенные для них отверстия по периметру рамки.

Подключение к электросети

Духовые шкафы, оснащенные трехжильным кабелем питания, работают от переменного тока. Провод заземления окрашен в желто-зеленый цвет.

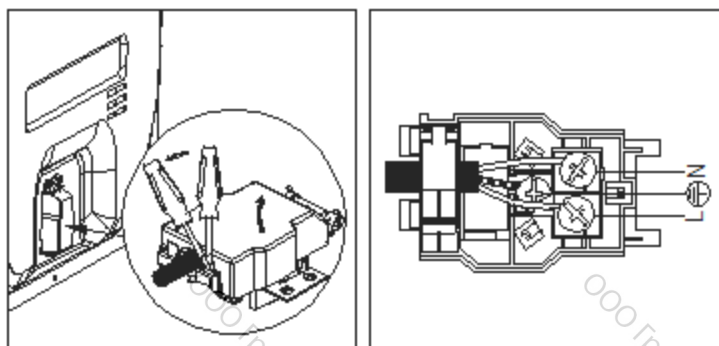
Подключение кабеля питания

Открытие панели выводов:

- используя отвертку в качестве рычага, сдвиньте в сторону защелку на крышке панели выводов;
- с помощью отвертки отсоедините крепежные элементы и поднимите крышку панели выводов.

Подключение кабеля:

- удалите винт соединительного зажима и три контактных винта **L-N- \perp** ;
- закрепите провода под головками винтов по следующей цветовой схеме: **голубой (N) – коричневый (L) – желто-зеленый**;
- закрепите кабель питания в соответствующем гнезде при помощи защелки и закройте крышку панели выводов.



Подключение кабеля питания к электросети

Установите стандартную вилку в соответствии с нагрузкой, указанной на типовой табличке прибора. При прямом подключении кабеля к электросети необходимо установить многополярный автомат-выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Автомат-выключатель выбирается в зависимости от нагрузки и должен соответствовать местным нормам и правилам (провод заземления к автомату-выключателю не подключается).

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы с учетом температуры в помещении ни одна из его частей не нагревалась выше 50 °С. В противном случае, кабель можно защитить специальной изоляцией.

- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он правильно и эффективно заземлен в соответствии с действующими нормами и правилами по электробезопасности. Если у вас есть какие-либо сомнения в эффективности заземления, обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель снимает с себя ответственность за повреждения, полученные по причине ненадлежащего заземления прибора.
- Перед подключением прибора к розетке электросети проверьте, чтобы его технические характеристики, указанные на типовой табличке (на приборе и/или его упаковке), соответствовали параметрам вашей электросети.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розетки могут поддерживать максимальную мощность прибора (как указано на типовой табличке прибора). В случае возникновения сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

- Если розетка электросети и вилка прибора не совместимы, замените розетку на подходящую (обратитесь к электрику). Также электрик должен проверить, подходит ли поперечное сечение проводов розетки для передачи мощности, необходимой для работы прибора. Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. Если вам все же приходится использовать одноканальные и многоканальные адаптеры или удлинители, соответствующие существующим требованиям по ТБ. В таких случаях, следите, чтобы максимальная допустимая нагрузка, указанная на одноканальном адаптере или удлинителе, или максимальная мощность, указанная на многоканальном адаптере, не превышали допустимые показатели. **Вилка и розетка должны находиться в легко доступном месте.**

Не утилизируйте электрические устройства с бытовым мусором, отвозите их в специализированные пункты сбора.



Подробную информацию о пунктах сбора и утилизации вы можете получить в местной администрации.

Если бытовой прибор утилизируется на мусорной свалке или полигоне, то вредные вещества могут попасть из прибора в грунтовые воды, что в конечном итоге может привести к ухудшению вашего здоровья и самочувствия.

