

# GRAUDE

---

## Духовой шкаф с функцией пара и пиролизической очисткой

Руководство по эксплуатации и установке

BMDP 60.0 SG

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Инструкции по безопасности</b> .....	<b>4</b>
<b>Установка</b> .....	<b>9</b>
<b>Описание прибора</b> .....	<b>12</b>
Духовой шкаф .....	12
Управление .....	12
Сенсорные кнопки.....	13
Дисплей .....	13
<b>Перед перВым использованием</b> .....	<b>16</b>
Базовые настройки .....	16
Дата .....	16
Время.....	16
Часовой формат .....	16
Язык.....	16
Яркость.....	16
Громкость звонка .....	16
Шкала температур .....	16
Фабричные установки .....	17
<b>Автоматические программы</b> .....	<b>18</b>
<b>Краткое руководство по работе с прибором</b> .....	<b>19</b>
Выбор функции .....	19
Изменение температуры .....	19
Изменение длительности приготовления.....	19
Настройка времени начала приготовления.....	19
Настройка времени окончания приготовления .....	19
Настройка фазы нагрева .....	20
Изменение параметров в процессе приготовления.....	20
Отмена программы приготовления.....	20
<b>Другие программы и функции</b> .....	<b>21</b>
Защита от детей .....	21
Таймер.....	21
Установка таймера.....	21
Отмена таймера.....	21
Конвекция с паром .....	21
Автоматические программы .....	22
Описание режима .....	22
Количество и время паровых ударов.....	22
Использование режима работы «Конвекция с паром» .....	22
Испарение остатков воды.....	24

Выпаривание оставшейся воды .....	24
Удаление известкового налета .....	25
<b>Пользовательские программы.....</b>	<b>26</b>
Создание программы.....	26
Вызов пользовательской программы.....	26
Удаление пользовательской программы.....	26
<b>Аксессуары.....</b>	<b>27</b>
Использование аксессуаров.....	28
Безопасное отключение .....	28
Вентиляция .....	28
<b>Перед началом эксплуатации .....</b>	<b>29</b>
Первая чистка .....	29
<b>Чистка и обслуживание .....</b>	<b>30</b>
Чистка дверцы.....	30
Снятие дверцы .....	30
Демонтаж дверцы (2 способа).....	31
Самоочистка.....	32
Полезная информация .....	33
Перед началом самоочистки .....	33
Одновременная очистка аксессуаров.....	33
<b>Гарантия и обслуживание .....</b>	<b>34</b>
Устранение неполадок .....	34
Технические характеристики.....	35

## Важно!

Настоящее руководство содержит важную информацию по технике безопасности, а также инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию прибора.

Перед началом использования прибора внимательно прочтите настоящий документ и сохраните его для использования в будущем.

**В настоящем руководстве используются следующие символы:**



**Важно**



**Примечание**

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Установку данного прибора должен выполнять только квалифицированный электрик в строгом соответствии с местными правилами и нормами.

### Электробезопасность

Если при транспортировке прибор был поврежден, не подключайте его к электросети.

- Подключение прибора к электросети должен выполнять только квалифицированный электрик.
- В случае возникновения неполадок или поломки прибора не используйте его.
- Ремонт прибора должен выполнять только квалифицированный специалист. Неправильный ремонт может поставить под угрозу Ваше здоровье и здоровье окружающих. В случае необходимости отремонтировать прибор обратитесь в сервисный центр.
- Если кабель питания поврежден, производитель или сервисный центр обязаны его заменить на исправный.
- Провода и кабели не должны соприкасаться с прибором.
- Подключение к сети электропитания должно проводиться через многополюсный автомат питания с зазором между контактами не менее 3 мм. Размер автомата выбирается в зависимости от нагрузки; кроме того, он должен соответствовать действующим нормам и правилам (автомат питания не должен разрывать контакт заземления).
- Типовая табличка расположена на правой стороне прибора.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием отключите прибор от электросети.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с прибором.

### ВНИМАНИЕ!

Перед осуществлением замены лампы подсветки отключите прибор от электросети во избежание риска удара электрическим током. Помните, что при использовании прибора его внутренние поверхности нагреваются.

### Безопасность при эксплуатации

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи только в домашних условиях.
- При использовании внутренние поверхности прибора разогреваются и могут вызывать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора или внутренним поверхностям, пока они не остынут.
- Не храните в духовом шкафу горючие вещества.
- При длительной работе на высоких температурах поверхности прибора раскаляются.
- Будьте осторожны при открытии дверцы в процессе приготовления, т.к. из духового шкафа могут вырываться пар и горячий воздух.
- При приготовлении блюд с алкоголем помните, что под воздействием высокой температуры алкоголь может испаряться, а при контакте с горячей поверхностью этот пар может воспламениться.

- В целях безопасности не используйте для чистки парочистители и приборы, работающие под высоким давлением.
- Замороженные продукты, такие как пицца, рекомендуется готовить на решетке, т.к. в результате перепада температур противень может деформироваться.
- Не выливайте на горячую поверхность прибора воду – это может повредить эмалированную поверхность.
- В процессе работы прибора дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу и не ставьте на нее противни или консервные банки. Фольга не дает жару выходить, что может повредить эмалированные поверхности прибора и стать причиной плохих результатов готовки.
- Сок фруктов может оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях. При приготовлении влажных пирогов используйте глубокую посуду.
- Не оставляйте решетку на открытой дверце прибора.
- Прибор не предназначен для использования детьми или лицами с какими-либо ограничениями без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознающего все риски использования прибора.
- Перед осуществлением замены лампы отключите прибор от электросети во избежание риска поражения электрическим током.
- Если Вы не укажете время приготовления, то через определенный промежуток времени прибор автоматически отключится.

### **Безопасность детей**

- Не разрешайте детям младше 3 лет подходить к прибору без надзора.
- Дети в возрасте 3-8 лет могут включать и выключать духовой шкаф только при условии, что прибор был установлен и функционирует надлежащим образом, а сам ребенок был проинструктирован по вопросам безопасности и работы с прибором и осознает все риски, связанные с этим. Детям в возрасте 3-8 лет запрещается включать в сеть, настраивать и чистить прибор, а также проводить его техническое обслуживание.
- **ВНИМАНИЕ!** Некоторые части прибора могут нагреваться и вызывать ожоги. Особое внимание прибору необходимо уделять в присутствии детей и уязвимых лиц.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет, а также лицами с физическими, умственными, сенсорными ограничениями или не обладающими достаточным опытом или знаниями, без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознающего все риски использования прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только под надзором взрослых!
- Храните электрическое оборудование в недоступном для детей и людей с физическими, умственными и сенсорными ограничениями месте. Не позволяйте им пользоваться прибором без надзора.
- **ОСТОРОЖНО!** При использовании гриля открытые части прибора могут нагреваться. Не подпускайте к прибору детей.
- **ОСТОРОЖНО!** Перед заменой лампы подсветки отключите прибор от электросети.
- Если духовой не используется, Вы можете хранить решетки в любом удобном для Вас месте. Если Вам необходимо вынуть решетки из уже горячего духового шкафа, следите, чтобы прихватка не контактировала с нагревательными элементами.
- Используйте только сухие прихватки! При работе с влажной или мокрой прихваткой Вы можете получить ожог паром. Не допускайте контакта прихватки и нагревательного элемента. Не используйте в качестве прихватки полотенце или другой тканевый материал.
- **ОСТОРОЖНО!** При использовании некоторые части прибора могут нагреваться – не подпускайте к работающему прибору детей.
- Перед началом работы с духовым шкафом уберите полы свободно свисающей одежды, подвяжите длинные волосы. При работе с прибором не рекомендуется надевать такие предметы гардероба, как галстуки, шарфы, ювелирные украшения и пр.
- Когда ребенок становится достаточно взрослым для работы с прибором, его родители или официальные опекуны должны рассказать ему об основах безопасной эксплуатации прибора.
- Запрещается (в том числе и детям) облокачиваться, вставать, садиться и виснуть на каких-либо частях прибора, особенно на дверце, подогревающем ящике или выдвижном ящике. Это может повредить прибор, он может опрокинуться и стать причиной тяжелых травм.

- **ОСТОРОЖНО!** При эксплуатации прибор и его доступные поверхности нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет не должны пользоваться прибором без надзора взрослых. Не оставляйте без надзора детей и домашних животных в помещении, где используется прибор. Не разрешайте детям играть вблизи прибора, даже если в данный момент он не используется.

## **Безопасность при чистке**

### **ВНИМАНИЕ!**

Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей, в самом духовом шкафу, в шкафах над ним или на фартуке, т.к. при попытке достать такой предмет ребенок может получить травму.

Не производите чистку прибора, пока он не остынет. При нанесении на горячую поверхность некоторые чистящие средства образуют вредные пары. При использовании мокрых тряпок и губок существует риск получить ожог от пара.

### ***Чистка внешних поверхностей***

- Для чистки как внутренних, так и внешних поверхностей духового шкафа используйте тряпочку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Высушите очищенную поверхность бумажным или обычным кухонным полотенцем.
- Не используйте для чистки металлические губки, едкие или абразивные чистящие вещества.

### ***Фронт из нержавеющей стали***

- Не используйте металлические губки, скребки и наждачную бумагу – они могут поцарапать поверхность.

### ***Фронт из алюминия***

- Аккуратно протрите поверхность мягкой тканью или тряпочкой из микрофибры, смоченной мягким средством для чистки стекла.

## **ОСТОРОЖНО!**

Перед осуществлением чистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

### ***Чистка внутренних поверхностей***

- Не трите и не очищайте уплотнитель дверцы прибора.
- Не используйте грубые металлические губки или мочалки.
- Используйте специальные средства для чистки духовых шкафов, чтобы не повредить эмалированные поверхности прибора.
- Для удаления въевшейся грязи рекомендуется использовать специальное чистящее средство.

### ***Стекло дверцы прибора***

Стекло дверцы прибора – трехслойное, т.е. три слоя стекла наклеены друг на друга. Внутренний и средние пласты стекла снимаются, что значительно облегчает чистку.

### **ВНИМАНИЕ!**

- Чтобы снять дверцу прибора, щелчком откройте зажимы.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы прибора абразивные средства или острые металлические предметы, т.к. Вы можете поцарапать поверхность, в результате чего стекло может разбиться.
- После того, как дверца будет установлена, не снимайте с нее никакие части (стекло дверцы и др.) – существует риск травмирования.

### **Внимание!**

Не прикладывайте излишнее усилие к стеклу дверцы, особенно к его краям – стекло может разбиться.

### ***Аксессуары***

Противни и прочие аксессуары рекомендуется мыть после каждого использования и высушивать бумажным полотенцем. Замочите противень в теплой мыльной воде на 30 минут, это облегчит его чистку.

### ***Каталитические панели***

Съемные панели покрыты темно-серой каталитической эмалью, на которой оседает жир, распространяемый циркулирующим воздухом. Эти отложения сгорят при температуре 200°C и выше, например, при выпекании или жарке.

Чем выше будет температура, тем быстрее будут сгорать отложения. После каждого использования духовой шкаф и аксессуары необходимо чистить. В противном случае отложения будут скапливаться, и их будет сложнее удалить, а в некоторых случаях – даже невозможно.

### ***Ручная чистка***

Перед тем, как начать чистку, убедитесь, что прибор остыл.

- Покрытие каталитических панелей рекомендуется чистить горячей водой с растворенным в ней средством для мытья посуды. Раствор надлежит наносить мягкой нейлоновой щеткой.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, металлические губки и мочалки, ножи и другие острые предметы. Не чистите каталитические панели средствами для чистки плит, т.к. химические вещества, входящие в состав средства, могут повредить каталитическую эмаль, в результате чего панель придет в негодность.

Если Вы чистите внутренние части прибора средством для чистки плит, не забудьте предварительно снять каталитические панели.

### ***Чистка при помощи высокой температуры***

Перед выполнением чистки каталитических панелей посредством воздействия высокой температурой очистите внутренние поверхности духового шкафа, как описано выше. В противном случае, грязь припечется к внутренним поверхностям прибора, и ее будет невозможно удалить.

Если после очистки вручную духовой шкаф будет все еще сильно загрязнен, нагрев до высокой температуры поможет удалить загрязнения, оставленные в результате разбрызгивания жира и масла.

Обратите внимание, что высокая температура не позволяет удалить пятна от специй, сиропов и аналогичных веществ. Такие загрязнения необходимо удалять вручную при помощи мягкой щетки и горячей воды с растворенным в ней средством для мытья посуды.

- Вытащите из духового шкафа все аксессуары.
- Установите традиционный нагрев.
- Установите температуру 250°C.
- Оставьте прибор работать приблизительно на 1 час. Длительность работы зависит от степени загрязнения.

На случай, если Вы забудете выключить прибор по окончании процесса очистки, рекомендуется использовать функцию завершения процесса по времени.

Оставшиеся загрязнения постепенно сгорят при каждом последующем использовании прибора в режиме высокой температуры.

### ***Инструкции по утилизации***

#### ***Утилизация упаковочного материала***

- Материал упаковки прибора может использоваться для вторичной переработки.
- Рекомендует отвезти упаковочные материалы в местный центр утилизации отходов.

#### ***Утилизация старого устройства***

### **ВНИМАНИЕ!**

Перед утилизацией старого прибора приведите его в негодность, чтобы он не послужил источником опасности для окружающих.

**Отключите прибор от электросети и обрежьте кабель питания.**

Во избежание загрязнения окружающей среды старые бытовые приборы необходимо утилизировать надлежащим образом.

- Прибор запрещается утилизировать с бытовым мусором.
- Более подробную информацию по утилизации бытовой техники Вы можете получить в местной администрации.



Значение символа перечеркнутого мусорного контейнера

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.



## УСТАНОВКА



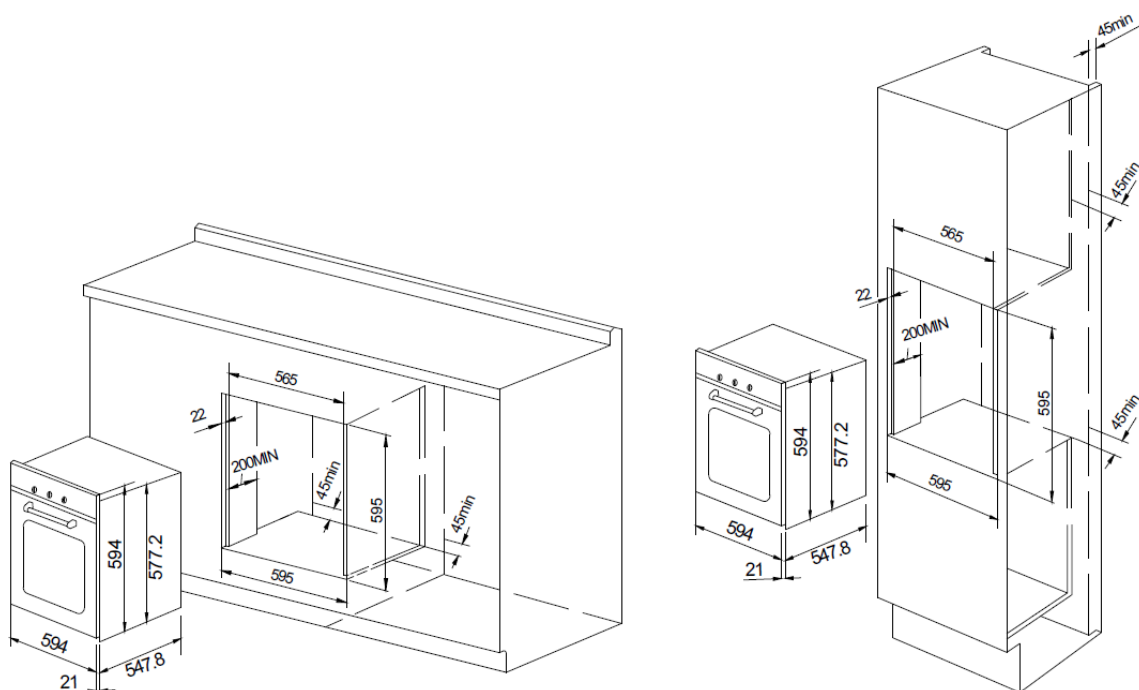
Подключение к электросети должно выполняться только квалифицированным электриком. Установка прибора должна выполняться в строгом соответствии с прилагаемой инструкцией. После установки снимите с дверцы прибора защитную пленку.

### Инструкции по безопасности для установщика

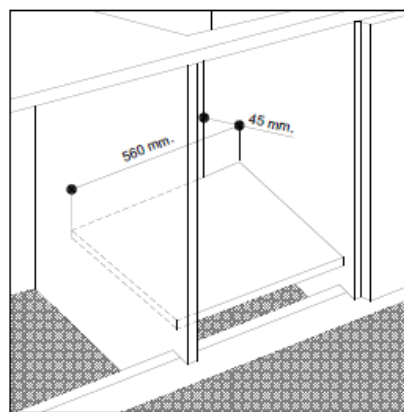
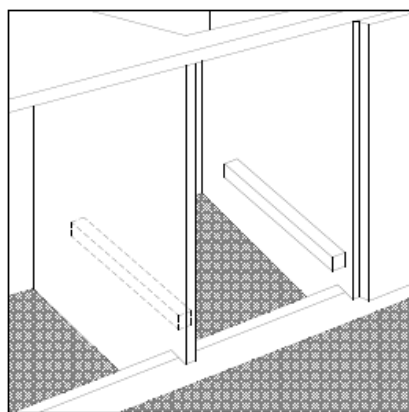
- При монтаже прибора должна быть установлена защита на те части прибора, которые несут риск поражения электрическим током.

### 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°C.

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.

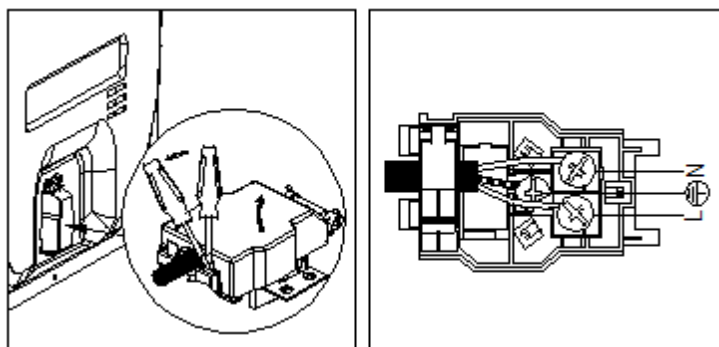
### Подключение кабеля питания

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  $\perp$** ;
- закрепите кабель питания в соответствующем гнезде при помощи защелки и закройте крышку панели выводов.



## Подключение кабеля питания к электросети

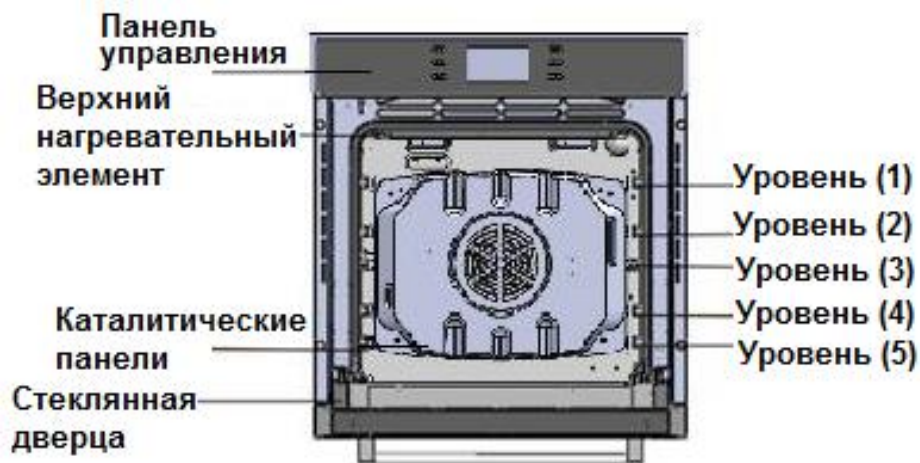
Установите стандартную вилку в соответствии с нагрузкой, указанной на типовой табличке прибора. При прямом подключении кабеля к электросети необходимо установить многополярный автомат-выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Автомат-выключатель выбирается в зависимости от нагрузки 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°C. 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 несовместимы, 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 технике безопасности (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 быть легко доступны.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### Духовой шкаф

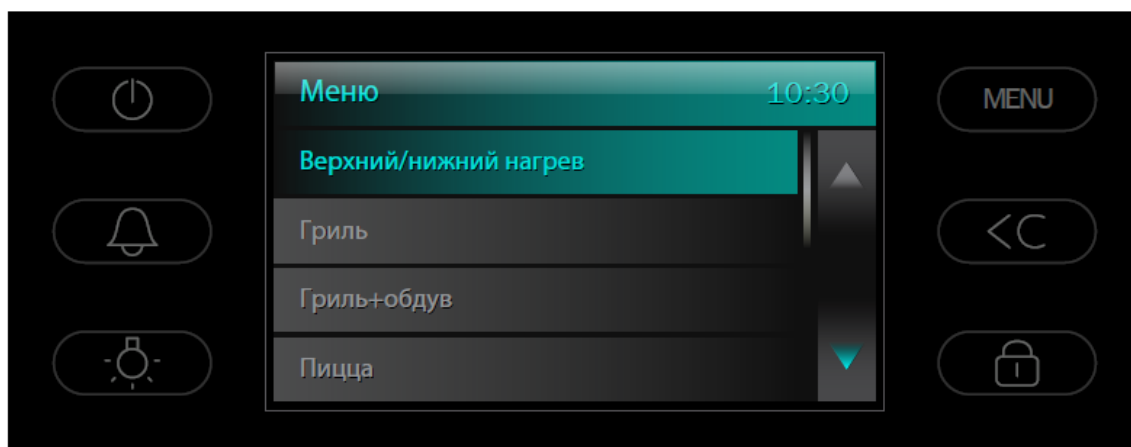


Уровни для установки противней или решеток нумеруются снизу.

Уровни 4 и 5 в основном используются для приготовления в режиме гриля.

Уровни, на которых рекомендуется готовить то или иное блюдо, указаны в рекомендациях по приготовлению в настоящем руководстве.

### Управление




Управление прибором осуществляется посредством дисплея и сенсорных кнопок, расположенных рядом и под дисплеем. Кнопки реагируют на прикосновение. При каждом нажатии кнопки раздается звуковой сигнал. Звук кнопок можно настроить или выключить совсем.

## Сенсорные кнопки

№№	Кнопка	Значение
1		Вкл./Выкл. Включение и выключение прибора
2		Таймер Настройка таймера обратного отсчета
3		Подсветка Включение и выключение подсветки
4	<b>MENU</b>	Меню Возврат в главное меню
5		Возврат Удаление последней настройки
6		Защита от детей Блокировка дисплея и сенсорных кнопок

## Дисплей

Вся информация о функциях, температуре, длительности приготовления и настройках выводится на дисплей.







После включения прибора кнопкой  или при помощи дисплея Вы увидите **главное меню** с перечнем доступных опций. Выберите необходимый пункт меню путем нажатия на дисплей.

### Главное меню









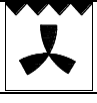



- Верхний/нижний нагрев
- Гриль
- Гриль+обдув
- Пицца
- Выпечка
- Быстрое приготовление
- Деликатное приготовление
- Верхний нагрев
- Мультинагрев
- Размораживание
- Программы пользователя
- Конвекция с паром
- Удаление накипи
- Самоочистка
- Рецепт
- Настройки






## Символы

Помимо текста на дисплее появятся следующие символы:

Символ	Значение
	На дисплее выводится максимум 4 опции. Стрелочки показывают, есть ли еще опции для данного пункта меню. Вы можете перемещаться по списку вверх и вниз путем нажатия на соответствующую сенсорную кнопку.
	
	Галочка появляется напротив опции, которая выбрана в данный момент.
	Данный символ означает, что по опции доступна дополнительная информация. Чтобы скрыть окно с информацией, нажмите ОК.
	Система заблокирована.
	Установлено время таймера.

После того, как функция будет выбрана, на дисплее, в зависимости от настройки, могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Фаза быстрого нагрева
	Фаза нагрева
	Фаза охлаждения
	Время запуска
	Длительность
	Время окончания
	Верхний/нижний (традиционный) нагрев
	Гриль
	Гриль+обдув
	Пицца
	Выпечка
	Быстрое приготовления

	Деликатное приготовление
	Верхний нагрев
	Мультинагрев
	Размораживание
	Конвекция с паром
	Самоочистка

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Базовые настройки

При подключении к электросети прибор автоматически включится.

Прибор оснащен определенным количеством стандартных функций.

Для изменения настроек:

- Выберите меню «Настройки». На дисплее появится перечень опций:
  - Дата
  - Время
  - Часовой формат
  - Язык
  - Яркость
  - Громкость звонка
  - Шкала температур
  - Фабричные установки
- Выберите настройку, которую Вам необходимо изменить; рядом с ней появится символ «√».



В процессе приготовления изменять настройки нельзя.

### Дата

В меню настроек выберите «Дата» и при помощи кнопок с цифрами введите дату. Порядок ввода: число, месяц, год. Вводимая дата будет отображаться в левой части экрана.

Нажмите ОК, чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### Время

В меню настроек выберите «Время» и при помощи кнопок с цифрами введите время. Порядок ввода: часы, минуты. Вводимое время будет отображаться в левой части экрана.

Нажмите ОК, чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### Часовой формат

В меню настроек выберите «Часовой формат» и укажите необходимую опцию – рядом с ней появится «√».

Нажмите «ОК», чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### Язык

В меню настроек выберите «Язык» и укажите нужный язык. Рядом с выбранным языком появится значок «√». Нажмите ОК, чтобы вернуться в предыдущее меню.

### Яркость

В меню настроек выберите «Яркость» и при помощи слайдера настройте яркость.

Нажмите ОК, чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### Громкость звонка

В меню настроек выберите «Звуковой сигнал» и при помощи слайдера настройте громкость звукового сигнала.

Нажмите ОК, чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### Шкала температур

В меню настроек выберите «Шкала температур» и укажите необходимые единицы. Рядом с выбранной единицей измерения появится значок «√».



Нажмите ОК, чтобы сохранить сделанные изменения и вернуться в предыдущее меню.

### **Фабричные установки**

В меню настроек выберите «Фабричные установки». Если Вы выберете «ДА», то все выполненные Вами изменения будут сброшены на значения, установленные производителем.

Нажмите ОК, чтобы вернуться в предыдущее меню.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

В приборе имеется множество программ автоматического приготовления, при помощи которых Вы можете достигнуть превосходных результатов. Войдите в меню автоматического приготовления из главного меню, а далее следуйте подсказкам системе на дисплее.

Для того, чтобы войти в меню автоматического приготовления, выберите в главном меню «Рецепт».

- Включите прибор.
- Выберите меню «Рецепт».

На дисплее появится следующий список:

- Торты
- Хлеб
- Выпечка
- Десерты
- Рыба
- Мясо
- Гарниры / Крупы
- Замороженные продукты / Полуфабрикаты
- Выберите необходимую опцию.

Другие опции будут выведены на дисплей.

На дисплее будут выводиться подсказки, что именно Вам необходимо предпринять, чтобы запустить программу автоматического приготовления.

В зависимости от программы система выведет показатели:

- температура, степень пропекания;
- уровень установки противня;
- длительность приготовления.



Более подробная информация по автоматическим программам приготовления и запрограммированным рецептам представлена в руководстве «Рецепты», входящим в комплект прибора.

## КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С ПРИБОРОМ

Включите прибор, выберите функцию, установите температуру, а по окончании приготовления выключите прибор.

### Выбор функции

- Включите прибор
- Выберите настройки гриля.

После того, как Вы выберете режим приготовления, на дисплей будет выведен список опций, которые Вы можете настроить:

- Температура
- Длительность
- Время начала приготовления
- Время окончания приготовления
- Фаза нагрева



Если Вы не хотите изменять параметры, просто нажмите кнопку «ОК», и через 5 секунд программа будет запущена.

Если же Вы хотите изменить параметры, то стрелочками «вверх» и «вниз» выбирайте параметры, которые требуется настроить, и делайте необходимые изменения.

### Изменение температуры

- Настройка с шагом около 10°C выполняется при помощи слайдера, для более точной настройки с шагом 5°C воспользуйтесь кнопками «+» и «-».
- Установив температуру, нажмите кнопку «ОК», чтобы сохранить сделанные настройки и вернуться в предыдущее меню.

### Изменение длительности приготовления

- При помощи кнопок с цифрами введите длительность приготовления: сначала часы, затем – минуты.
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы сохранить сделанные настройки и вернуться в предыдущее меню. Значение, установленное на заводе, составляет 2 часа.

### Настройка времени начала приготовления

- При помощи кнопок с цифрами введите время начала приготовления: сначала часы, затем – минуты.
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы сохранить сделанные настройки и вернуться в предыдущее меню.



Если время начала приготовления не устанавливается, то по умолчанию программа приготовления будет запущена сразу же (в соответствии с текущим временем), при этом время запуска на дисплей выводится не будет.

### Настройка времени окончания приготовления

- При помощи кнопок с цифрами введите время окончания приготовления: сначала часы, затем – минуты.
- Нажмите кнопку «ОК», чтобы сохранить сделанные настройки и вернуться в предыдущее меню.



Если время окончания приготовления не устанавливается, то по умолчанию оно рассчитывается как текущее время плюс длительность работы программы, при этом время окончания приготовления на дисплей выводится не будет.



## Настройка фазы нагрева

- Войдите в меню настройки фазы нагрева, выберите необходимую фазу – рядом с выбранной опцией появится «√». Нажмите «ОК», чтобы вернуться в предыдущее меню. Установка по умолчанию – «Fast» (быстро).

## Изменение параметров в процессе приготовления

В процессе приготовления блюда Вы можете нажать кнопку «Изменить» - Вы вернетесь в меню настройки параметров используемой программы приготовления. Выполнение программы будет временно приостановлено. Вы можете изменить такие параметры, как: температура, длительность/зонд, время начала приготовления, время окончания приготовления, предварительный нагрев. После внесения необходимых изменений нажмите «ОК», и программа продолжит свою работу.






## Отмена программы приготовления

- Если программа приготовления еще не запущена, нажмите кнопку , чтобы вернуться в предыдущее меню.
- Если программа приготовления уже запущена, то при нажатии кнопки  на дисплее появится следующее сообщение с просьбой подтверждения:

Нажмите «ДА», чтобы прервать выполнение программы и вернуться в предыдущее меню или «НЕТ», чтобы продолжить работу программы.


## ДРУГИЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ

### Защита от детей




- Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, - будет заблокирована вся панель управления. После установки блокировки активна будет только кнопка , все остальные кнопки будут недоступны.
- Когда прибор выполняет какую-либо программу, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, - будет заблокирован текущий режим работы или экран настроек.
- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд: иконка  исчезнет с правой части экрана, прибор разблокирован.

### Таймер




#### Установка таймера

- В процессе работы прибора нажмите кнопку , войдите в меню настройки таймера и при помощи кнопок с цифрами установите время: сначала часы, затем – минуты.
- Нажмите «ОК», чтобы вернуться в предыдущее меню.



В правом верхнем углу, где обычно расположены часы, появится иконка  и таймер обратного отсчета. По завершению времени обратного отсчета иконка  начнет мигать, раздастся звуковой сигнал (и будет звучать в течение 2 минут), а время примет вид «00:00». Через 2 минуты звуковой сигнал отключится, но время все также будет показано в виде «00:00». Чтобы отключить индикацию окончания обратного отсчета ранее, чем через 2 минуты, нажмите .

#### Отмена таймера

- Нажмите кнопку , чтобы войти в меню настроек, установите время на «00:00», и нажмите «ОК», чтобы вернуться в предыдущее меню.
- После того, как таймер будет отключен или закончится время обратного отсчета, нажмите кнопку . В правом верхнем углу исчезнет иконка , и вновь будет отображаться текущее время.

### Конвекция с паром

В данном режиме приготовления используется система впрыска пара.

В систему впрыска пара вода подается через трубку, расположенную под панелью управления слева. Эта вода будет использоваться для паровых ударов в процессе приготовления.

Паровые трубки расположены по центру верхней части на задней поверхности прибора.



Для данной функции разрешается использовать только воду. Другие жидкости могут повредить прибор.

При выпекании, жарении или охлаждении в режиме «Конвекция с паром» используется оптимальный объем пара и соответствующий поток воздуха, которые обеспечивают равномерное приготовление блюда: вкуснейший свежий хлеб с хрустящей корочкой, роллы и круассаны как из пекарни, нежное, сочное, поджаристое мясо, идеальные пироги, великолепное суфле и многое другое.

Режим конвекции с паром не подходит для приготовления блюд, содержащих большое количество влаги, например, заварные пирожные и меренги, т.к. дополнительная обработка паром не позволит им подсохнуть до необходимого уровня.

Режим конвекции с паром активируется либо через меню автоматических программ, либо Вы можете выбрать отдельную одноименную функцию.



Перед первым использованием режима конвекции с паром систему впрыска пара необходимо промыть. Для этого запустите прибор с установками «Конвекция с паром - 180°C – Автоматический паровой удар» приблизительно на 30 минут.

### **Автоматические программы**

В автоматических программах с режимом «Конвекция с паром» автоматически устанавливаются такие показатели, как температура, уровень влажности и длительность приготовления.

В начале программы приготовления система попросит Вас указать объем воды, который будет использоваться для выработки пара.

Фактически использованное количество воды может быть меньше, чем требуется, а это значит, что в емкости может остаться небольшое количество воды.

В программах автоматического приготовления заранее определено, сколько паровых ударов будет выполнено и в какие конкретно моменты времени.

### **Описание режима**

При использовании режима «Конвекция с паром»  Вам потребуется ввести:

- температуру и
- количество паровых ударов.

### **Количество и время паровых ударов**

Количество паровых ударов и время их вызова зависит от типа приготавливаемого продукта:

- **тесто** будет подниматься лучше, если паровой удар вызывается в начале программы;
- **хлеб и роллы** также будут подниматься лучше, если паровой удар вызывается в начале программы. Паровой удар в конец программы приготовления придаст хлебу и роллам хрустящую корочку;
- при **жарении мяса с высоким содержанием жира** паровой удар в начале приготовления способствует вытапливанию жира.

После выбора режима «Конвекция с паром» необходимо определить количество тепловых ударов.

- **Автоматические паровые удары:** в систему необходимо залить объем воды, достаточный для одного парового удара. Паровой удар автоматически осуществляется после фазы предварительного нагрева. Пар подается в течение приблизительно 5 минут.
- **1 паровой удар**
- **2 паровых удара**
- **3 паровых удара**

Объем воды, который необходимо залить в систему, зависит от количества паровых ударов.

Самый ранний момент возможной подачи пара – непосредственно после завершения фазы предварительного нагрева.

Один паровой удар длится около 5 минут.

Чтобы осуществлять паровые удары в требуемые моменты времени, рекомендуется использовать таймер.



Образование конденсата на внутренней поверхности дверцы прибора при паровом ударе – совершенно нормальное явление. В процессе приготовления конденсат обычно испаряется.

### **Использование режима работы «Конвекция с паром»**

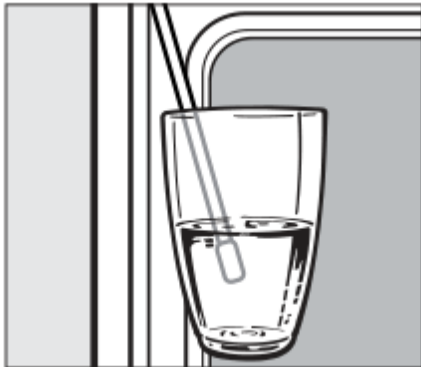
- Поместите блюдо в духовой шкаф.
- Выберите режим «Конвекция с паром».
- Установите температуру.

- Выберите автоматические паровые удары или установите количество паровых ударов.
- Наполните подходящую емкость необходимым количеством воды.

Автоматический /

1 паровой удар	100 мл
2 паровых удара	150 мл
3 паровых удара	250 мл

- Откиньте вперед трубку для подачи воды (под панелью управления слева)



- Поднесите емкость с водой к трубке, как показано на рисунке выше. Для запуска процесса всасывания воды нажмите «ОК».

Начнется процесс всасывания, и необходимый объем воды поступит в прибор. Фактически всосанное количество воды будет больше, чем необходимое, поэтому немного жидкости останется в емкости.

#### - Автоматические паровые удары

- По завершению фазы предварительного нагрева в рабочей камере прибора создается паровой удар.

После удачного создания парового удара программа приготовления продолжит свою работу.

#### - Паровые удары, вызываемые вручную

После завершения фазы предварительного нагрева можно вызывать паровые удары через промежутки времени, указанные в рецепте.

Чтобы не пропустить время очередного удара, рекомендуется использовать таймер .

Когда подходит время очередного парового удара:

- Выберите «Выпустить пар».

В рабочую камеру прибора будет выпущен пар.

Если требуется создать дополнительные удары, следуйте инструкциям, приведенным далее.

После удачного создания парового удара программа приготовления продолжит свою работу.

#### Слив остатков воды

По завершению работы программы нажмите «ОК», и система предложит Вам слить лишнюю воду.

- Поместите под трубку подходящую емкость (под панелью управления слева).



- Нажмите «ОК», запустится программа откачки воды (длительность – около 1 минуты).



Перед использованием функции конденсации с паром выберите опцию «Откачка», расположенную в меню функции, чтобы запустить программу слива остатков воды.

### ***Испарение остатков воды***

Если в конце программы приготовления или при отмене программы в системе парообразования все еще остается вода, то система выведет сообщение-подсказку об испарении остаточной влаги. Данное сообщение выводится при выборе режима конвекции с паром.

### ***Выпаривание оставшейся воды***

Прибор разогревается приблизительно до 200°C, и вода выпаривается в рабочую камеру.

Длительность процедуры зависит от объема воды, оставшейся в системе.



На дверце прибора и поверхностях рабочей камеры будет образовываться конденсат, которую необходимо вытереть тряпочкой после того, как прибор остынет.



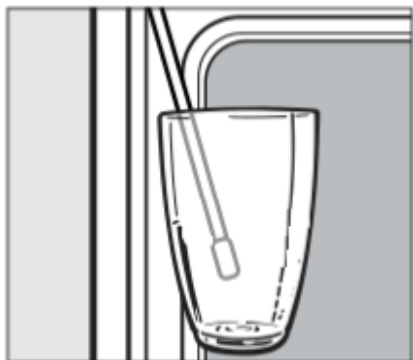
### **Удаление известкового налета**

После определенного количества циклов приготовления необходимо выполнить очистку прибора от известкового налета, чтобы обеспечить его правильное функционирование.

- Налейте в подходящую емкость 500 мл жидкости для удаления известкового налета.
- Откиньте вперед трубку для подачи воды (под панелью управления слева).



- Поднесите емкость с жидкостью для удаления налета к трубке, как показано на рисунке выше. Для запуска процесса всасывания воды нажмите «ОК».
- По завершению процесса всасывания жидкости начнется процесс удаления известкового налета, который продлится около 50 минут.
- Через 50 минут на дисплей будет выведено сообщение об удалении остатков жидкости для очистки.
- Поднесите к трубке (под панелью управления слева) подходящую емкость, нажмите «ОК». Запустится программа слива жидкости (длительность – около 1 минуты).



- По окончании процесса удаления известкового налета необходимо выполнить чистку системы парообразования, чтобы удалить следы жидкости для очистки. Для этого требуется выполнить 3 промывания чистой водой (следуйте подсказкам системы).

## ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОГРАММЫ

### Создание программы

- Выберите меню «Пользовательская программа».
- Выберите необходимую программу приготовления и подтвердите свой выбор.
- При необходимости измените предустановленную температуру и сохраните изменения.
- Выберите длительность приготовления или, в случае использования температурного датчика, внутреннюю температуру продукта, и подтвердите свой выбор.
- Еще раз проверьте все выполненные настройки и нажмите «ОК» для подтверждения.
- Если Вы хотите ввести дополнительные стадии приготовления, которые будут выполняться после первой программы, нажмите кнопку «Добавить» (Add). Максимально Вы можете добавить еще 2 стадии приготовления.  
Настройка выполняется в соответствии с шагами, описанными выше.
- По завершению всех настроек нажмите кнопку «Завершить» (Complete), и программа будет автоматически сохранена.

### Вызов пользовательской программы

- В главном меню выберите «Пользовательские программы», а затем – опцию «Выбрать». На дисплей будут выведены программы, созданные и сохраненные пользователем.
- Выберите программу из списка, нажмите кнопку «ОК» и выберите либо немедленный запуск (Начать сейчас – Start now), либо отложенный запуск (Начать позже – Start Later) программы.
- Нажмите кнопку «ОК», и пользовательская программа будет запущена.



Если Вы хотите изменить время запуска программы, необходимо отменить выполнение пользовательской программы.

### Удаление пользовательской программы

Созданные и сохраненные программы можно удалять по-отдельности.

## АКСЕССУАРЫ

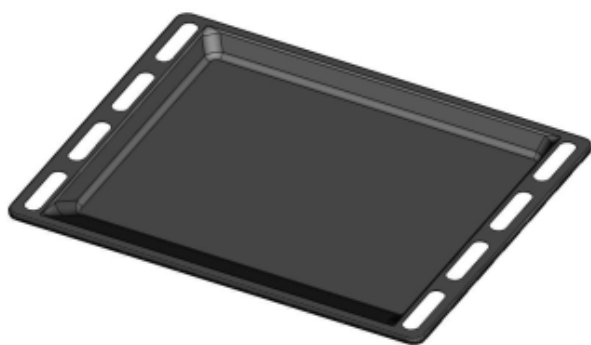
В комплект данного духового шкафа с пиролизом входят следующие аксессуары.



**1. Решетка для гриля:** для посуды, форм для выпечки, противней для гриля и жарения



**2. Решетка для жарения**



**3. Противень для выпечки**



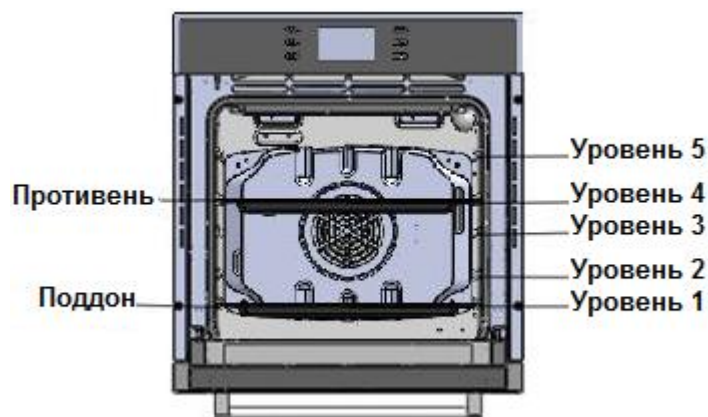
**4. Поддон для жарения или сбора сока или жира**

Противень, поддон и решетку для гриля необходимо вставлять строго на направляющие. Следите, чтобы не обжечься о горячие поверхности и посуду, когда будете вынимать из духового шкафа приготовленное блюдо.

Пример:

Уровень 1 – поддон

Уровень 2 – противень



При использовании поддона или противня с целью сбора капель жира или сока с готовящегося блюда следите, чтобы поддон или противень были вставлены строго по направляющим. При контакте этих аксессуаров с поверхностью дна устройства Вы можете повредить эмалевое покрытие. Расстояние между дном прибора и противнем/поддоном, установленном на 1 уровне, должно составлять как минимум 2 см.

## **Использование аксессуаров**

### **Решетка для гриля, противень и поддон**

#### **Установка решетки для гриля**

Устанавливайте решетку на любой необходимый уровень.

#### **Установка противня или поддона**

Устанавливайте противень на уровень 4, а поддон для сбора капель – на уровень 1 духового шкафа.

### **Безопасное отключение**

Если Вы не ввели продолжительность приготовления, то через 2 часа прибор автоматически отключится.

- Данный духовой шкаф оснащен термальной системой отключения. Если прибор разогревается до критически высоких температур, система прекратит подачу энергии на нагревательные элементы на некоторый промежуток времени или совсем отключит прибор.

### **Вентиляция**

Некоторые модели духовых шкафов оснащены вентилятором для охлаждения внешних поверхностей прибора. Вентилятор включается автоматически, когда прибор нагревается.

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

**Примечание:** по завершении процесса приготовления вентилятор продолжает работать, пока прибор не остынет.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Первая чистка

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте его.



Не используйте острые или абразивные материалы и средства – они могут повредить поверхность прибора. Для чистки духовых шкафов с фронтами с эмалевым покрытием используйте только специальные чистящие средства.

1. Откройте дверцу прибора, нажмите на **кнопку подсветки**, чтобы включить лампу внутри прибора.
2. Вымойте теплой водой или чистящим средством все аксессуары и направляющие и вытрите их насухо чистой мягкой тканью.
3. Чистой мягкой тканью протрите все внешние поверхности прибора.
4. Протрите фронт прибора влажной тканью.

Проверьте правильность настройки часов. Уберите все аксессуары, установите режим конвекции и температуру 200°C и на 1 час оставьте прибор работать.

Вы можете почувствовать неприятный запах – это нормально. Однако, убедитесь, что в это время кухня хорошо проветривается.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Чистка дверцы

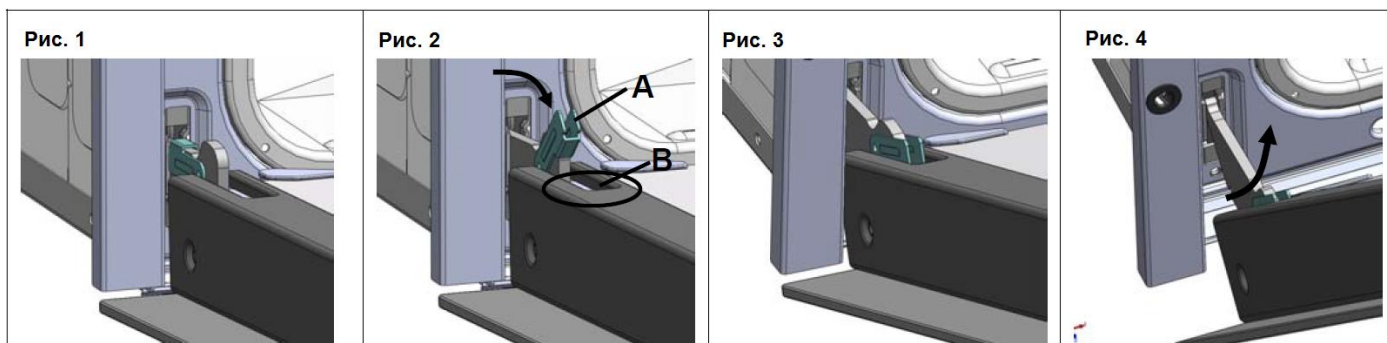
При стандартном использовании дверцу духового шкафа обычно снимать не требуется, но иногда такая потребность все же возникает, например, для чистки. Внимание: дверца прибора тяжелая!

### Снятие дверцы

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить ее более тщательно.

- Откройте дверцу до конца (Рис. 1).
- 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 не сцепятся с деталью В дверцы (Рис.4).

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



## Демонтаж дверцы (2 способа)

Метод 1.

- Удалите уплотнитель A (Рис. 2), B и C (Рис. 3). Для этого надавите на стержни 2 с правой и левой стороны дверцы (Рис. 1).
- Удалите уплотнитель D, открутив болты 2 (Рис. 4).
- Аккуратно вытащите внутреннюю и внешнюю стеклянные панели (Рис. 5).
- Очистите стеклянные и прочие детали при помощи соответствующего средства. Тщательно высушите вымытые детали и положите их на мягкую поверхность.

Для сбора дверцы выполните описанные выше шаги в обратном порядке.

Рис. 1

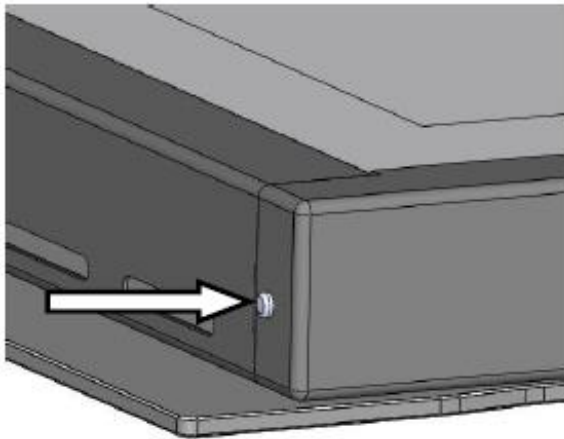


Рис. 2

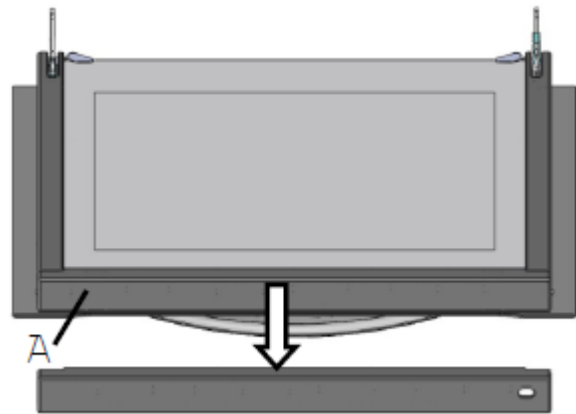


Рис. 3

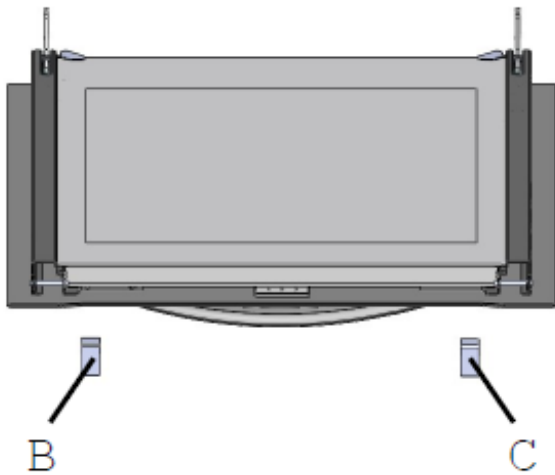


Рис. 4

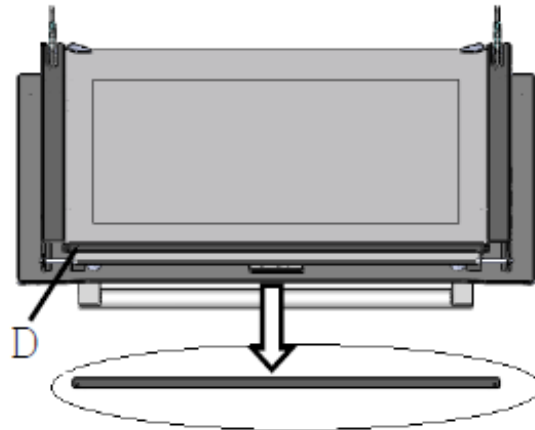
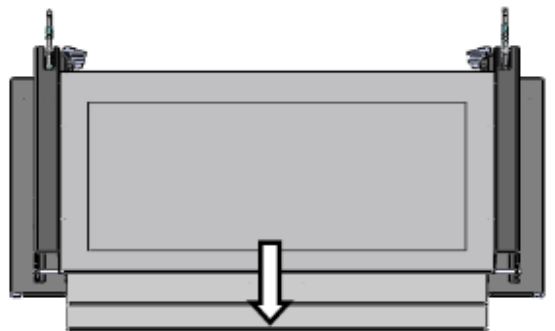


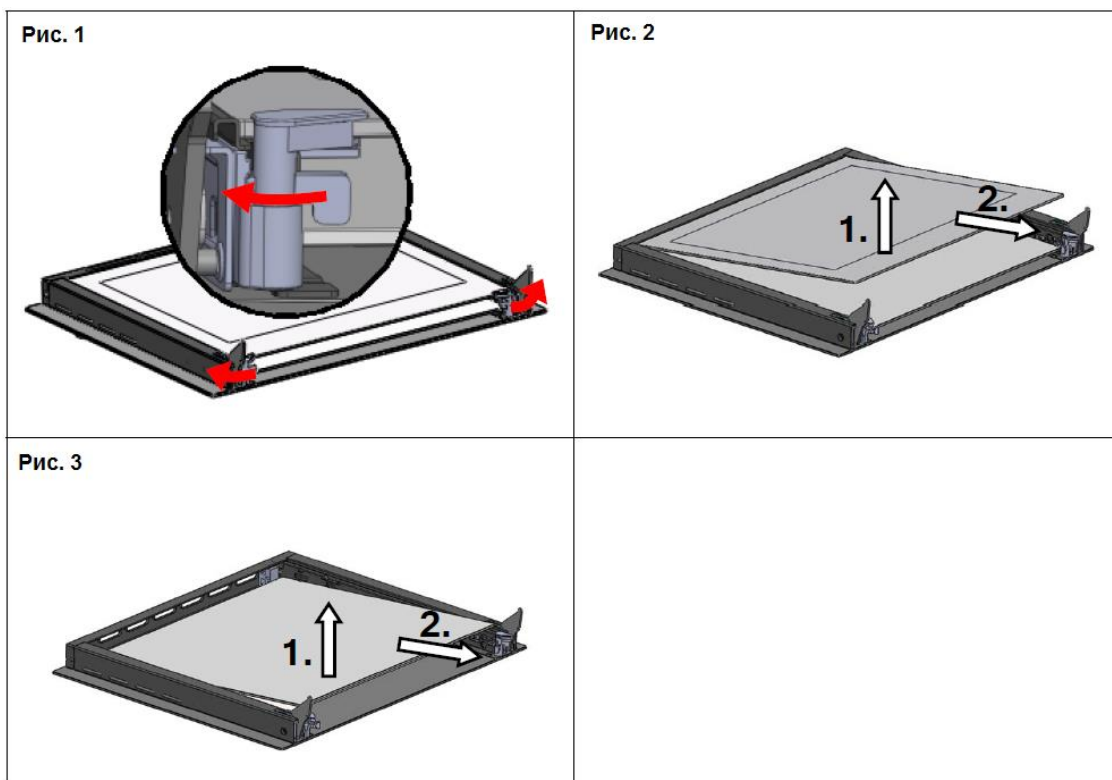
Рис. 5



Метод 2.

- Поверните держатели стеклянных панелей, чтобы открыть их (Рис. 1).
- Аккуратно поднимите внутреннюю стеклянную панель и снимите ее (Рис. 2).
- Аккуратно поднимите среднюю стеклянную панель и снимите ее (Рис.3).
- Очистите стекло и остальные детали соответствующими средствами. Тщательно высушите вымытые детали и положите их на мягкую поверхность.

Для сбора дверцы выполните описанные выше шаги в обратном порядке.




### Самоочистка

- Выберите один из трех вариантов функции самоочистки, которые отличаются по длительности:

№№	Степень очистки	Длительность
1	Низкая	около 1,25 ч
2	Средняя	около 1,5 ч
3	Высокая	около 2 ч

- Для выбора одного из вариантов самоочистки нажмите кнопку «ОК».
- Вытащите из рабочей камеры прибора все аксессуары.
- Нажмите кнопку «ОК», и процесс самоочистки будет запущен (начнется обратный отсчет времени).

 После того, как начнется процесс очистки, Вы уже не сможете вносить никаких изменений. Тем не менее, Вы можете нажать кнопку «Вкл./Выкл.», чтобы прервать процедуру.



### ***Полезная информация***

В целях безопасности с началом работы прибора дверца прибора блокируется. Вы сможете открыть дверцу, только когда температура в рабочей камере снизится до 100°C.

В процессе самоочистки внешние поверхности прибора нагреваются. Убедитесь, что с лицевой панелью прибора не соприкасаются никакие предметы.

Не подпускайте к прибору детей.

Не пытайтесь открыть дверцу в процессе самоочистки. Однако процедуру очистки можно прервать.

Не пытайтесь закрыть защелку вручную.

В процессе очистки подсветка не включается.

### ***Перед началом самоочистки***

Вытащите из рабочей камеры аксессуары и посуду, неподлежащие самоочистке.

Риск пожара! Остатки продуктов, жир и мясной сок являются легковоспламеняющимися веществами.

Протрите влажной тряпочкой поверхности рабочей камеры и аксессуары, которые подлежат очистке.

Протрите дверцу прибора и уплотнитель по периметру. Не трите уплотнитель!

Перед запуском программы автоматической чистки убедитесь, что дверца плотно закрыта.

### ***Одновременная очистка аксессуаров***

Решетка для гриля не подходит для самоочистки.

Металлические противни и посуда с антипригарным покрытием не подходят для самоочистки.

Под воздействием высоких температур из антипригарного покрытия выделяются ядовитые газы, которые могут нанести серьезный ущерб здоровью человека.

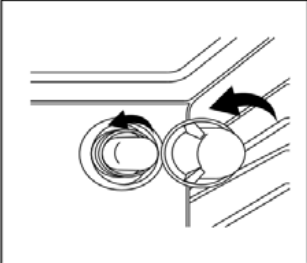
## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Устранение неполадок

Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус прибора!

Установка, техническое обслуживание и ремонт прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с действующими государственными и местными стандартами по ТБ.

Ремонт и другие работы, выполненные неквалифицированным специалистом, могут быть опасны. Производитель не несет ответственности за такую работу. Убедитесь, что при выполнении технического обслуживания и ремонта прибор не подключен к электросети.

Неполадка	Возможная причина и решение
<p>Духовой шкаф не нагревается</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прибор не включен. Включите прибор.</li> <li>- Часы не установлены. Настройте часы.</li> <li>- Проверьте, применены ли выполненные настройки.</li> <li>- Перегорел предохранитель или сработал автомат-выключатель. Замените предохранитель и перезагрузите автомат-выключатель. В случае частого возникновения данной проблемы обратитесь к электрику.</li> </ul>
<p>После завершения программы приготовления слышен шум</p>	<p>Охлаждающий вентилятор продолжает работать и после завершения программы приготовления.</p>
<p>По окончании программы автоматической чистки не открывается дверца прибора</p>	<p>Выключите прибор. Если дверца все равно не открывается, обратитесь в сервисный центр.</p>
<p>Не работает подсветка</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Отключите прибор от электросети. Выключите прибор и вытащите вилку из розетки или отключите предохранитель или выключите автомат-выключатель.</li> <li>▪ Поверните крышку лампы против часовой стрелки и потяните вниз, чтобы вынуть ее.</li> <li>▪ Замените лампу новой.</li> <li>▪ Установите крышку на место и поверните ее по часовой стрелке.</li> <li>▪ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>
<p>Выпечка подрумянивается неравномерно</p>	<p>Небольшая неравномерность будет присутствовать всегда. Если же неравномерность очень выражена, проверьте, правильно ли установлена температура и на правильном ли уровне готовится выпечка.</p>
<p>На дисплее появилось сообщение о проблеме со связью</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Неисправность в соединениях.</li> <li>▪ Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
<p>На дисплее появилось сообщение о неисправности температурного датчика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Неисправность температурного датчика.</li> <li>▪ Обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
<p>На дисплее появилось сообщение о прерывании программы в результате отключения электричества.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Данное сообщение появляется, если в процессе выполнения программы приготовления произошло отключение и повторное включение электроэнергии.</li> <li>▪ Нажмите «ОК», чтобы выйти в главное меню.</li> </ul>

## Технические характеристики

### Внутренние размеры прибора:

Ширина 42,3 см


Глубина 40,7 см

Высота 39,2 см

Объем рабочей камеры прибора – 73 л

Напряжение и частота электросети:

220-240 В ~ 50/60 Гц

	2145 – 2540 Вт
	2385 – 2835 Вт
	2415 – 2875 Вт
	2850 – 3390 Вт
	1705 – 2030 Вт
	2175 – 2590 Вт
	1205 – 1435 Вт
	995 – 1195 Вт
	2480 – 2950 Вт
	45 – 55 Вт

