

GRAUDE

Руководство по эксплуатации

BM 60.0

BM 60.1

BE 60.0

BE 60.1

Духовой шкаф

EAC

1. Технические характеристики духового шкафа

Технические данные

Размеры прибора	597*597*540 мм	Размеры ниши для встраивания	560*587*550 мм
Объем рабочей камеры	57 л	Размер упаковки	660*660*660мм
Вес нетто	36.5 кг	Вес брутто	41.5 кг
Характеристики электрической сети	220-240 В, 50 Гц	Потребляемая мощность	240 В – 3400 Вт 220 В – 2900 Вт
Класс энергопотребления	А		
Количество и мощность ламп подсветки	1 шт, 25 Вт		

2. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для Вашей безопасности информация в данном руководстве должна соблюдаться, чтобы снизить риск возникновения пожара или взрыва, удара электрическим током и чтобы избежать нанесения вреда имуществу и людям, а также летального исхода.



ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И СОБЛЮДАЙТЕ ИХ.

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов следует соблюдать базовые меры предосторожности, включая следующие:

1. Используйте этот прибор только по его прямому назначению, как описано в данном руководстве.
2. Убедитесь, что ваш прибор установлен правильно и заземлен квалифицированным специалистом в соответствии с предоставленным руководством по эксплуатации.
3. Не пытайтесь отремонтировать или заменить любую часть вашего духового шкафа, если это особым образом не рекомендуется в данном руководстве. Все работы по ремонту и техническому обслуживанию прибора должны производиться квалифицированным специалистом.
4. Попросите установщика показать вам расположение выключателя или предохранителя. Убедитесь, что место легко доступно.
5. Перед осуществлением технического обслуживания прибора отключите его от электрической сети, отключив предохранитель или выключатель.
6. Не позволяйте никому забираться на дверцу прибора, стоять или висеть на ней, это может привести к повреждению духового шкафа или привести к серьезной травме.
7. Убедитесь, что духовой шкаф надежно установлен в предмете мебели, которая в свою очередь прочно прикреплена к конструкции дома.
8. Никогда не оставляйте дверцу открытой, когда прибор находится без присмотра.
9. Убедитесь, что легковоспламеняющееся покрытие стены, шторы или занавески находятся на безопасном расстоянии от вашего духового шкафа.
10. Всегда держите кухонные полотенца, салфетки, прихватки и другие хлопчатобумажные и бумажные изделия на безопасном расстоянии от вашего духового шкафа.
11. Всегда держите деревянные и пластиковые столовые приборы, а также консервированные продукты на безопасном расстоянии от вашего духового шкафа.
12. Не храните легковоспламеняющиеся материалы в рабочей камере.
13. Предметы, представляющие интерес для детей, не должны храниться в шкафах над прибором; дети, пытаясь забраться на прибор, чтобы достать эти предметы, могут получить серьезные травмы.
14. Никогда не носите свободную или болтающуюся одежду при использовании прибора. Будьте осторожны, доставая предметы, хранящиеся на полках над прибором. Материал одежды может воспламениться при контакте с горячими поверхностями или нагревательными элементами, что может вызвать серьезные ожоги.
15. Используйте только сухие прихватки для посуды, влажные или мокрые прихватки при контакте с горячими поверхностями могут привести к ожогам от пара. Не допускайте контакта прихваток с горячими нагревательными элементами. Не используйте полотенца или другую громоздкую ткань.

16. Для вашей безопасности никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
17. Содержите прибор в чистоте. Никогда не оставляйте жирную посуду рядом с вашим духовым шкафом.
18. Не пытайтесь потушить воспламенившийся жир с помощью воды. Никогда не берите в руки горящую посуду. Отключите прибор от электрической сети.
19. Пламя в рабочей камере можно затушить, полностью закрыв дверцу прибора и выключив его, или с помощью огнетушителя многоцелевого сухого химического или пенного.
20. Не храните и не используйте горючие материалы, бензин или другие горючие вещества и жидкости вблизи этого или любого другого прибора.
21. Держитесь подальше от духового шкафа, когда открываете дверцу. Горячий воздух или пар из рабочей камеры могут привести к ожогам рук, лица и / или глаз.
22. Не нагревайте закрытый пищевой контейнер. Давление может вырасти и контейнер может лопнуть, вызвав повреждения.
23. Держите вентиляционные отверстия духового шкафа открытыми.
24. Следите за тем, чтобы внутри прибора не накапливался жир.
25. Располагайте решетки и противни в рабочей камере на желаемом уровне, пока они холодные. Если возникает необходимость передвинуть решетку или противень, пока он горячий, следите за тем, чтобы прихватки не соприкасались с горячими нагревательными элементами.
26. При использовании пакетов для запекания и жарения в рабочей камере, следуйте инструкциям производителя.
27. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним поверхностям рабочей камеры. Эти поверхности могут быть достаточно горячими, чтобы обжечь вас несмотря на то, что они темного цвета. Во время и после использования, не прикасайтесь к поверхностям, или не допускайте соприкосновения одежды или других легковоспламеняющихся материалов с любой частью внутреннего пространства рабочей камеры; позвольте сначала рабочей камере охладиться в течение достаточного промежутка времени.
28. Потенциально горячие поверхности включают в себя вентиляционные отверстия духового шкафа, поверхности вблизи отверстий, щели вокруг дверцы прибора, края стекла дверцы и металлические детали отделки над дверцей.
29. Помните: внутренняя поверхность рабочей камеры может быть горячей, когда дверца открыта.
30. Для подъема тяжелых продуктов очень удобно выдвигать противень или решетку до упора. Это также мера предосторожности против ожогов от прикосновения к горячим поверхностям дверцы и стенок рабочей камеры.
31. Не используйте духовой шкаф для сушки газет. Если они перегреются, они могут загореться.
32. Не используйте рабочую камеру в качестве зоны для хранения. Предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
33. Не оставляйте бумажные изделия, кухонные принадлежности или продукты питания в рабочей камере, когда прибор не используется.
34. После поджаривания всегда вынимайте противень для жарения из рабочей камеры и очищайте его. Остатки жира на противне и решетке могут загореться, когда вы захотите в следующий раз использовать противень.
35. Очищайте только те детали, которые перечислены в данном руководстве по эксплуатации.
36. Не застилайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой, за исключением тех случаев, которые описаны в данном руководстве. Неправильное использование алюминиевой фольги может привести к возникновению опасности.
37. **ГОТОВЬТЕ МЯСО И ПТИЦУ ТЩАТЕЛЬНО:** Готовьте мясо и птицу тщательно – доводите внутреннюю температура куска мяса, по крайней мере, до 75°C (160°F), а птицы – до 85°C (180°F). Достижение этих температур, как правило, защищает от болезней пищевого происхождения.

Предупреждение:

1. Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или людьми с недостаточным уровнем опыта или знаний без осуществления соответствующего инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность, или без присмотра со стороны такого лица.
2. Прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
3. Перед заменой лампы подсветки, убедитесь, что прибор выключен и отключен от электрической сети, чтобы избежать опасность удара электрическим током.
4. Прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору.
5. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, а также острые металлические предметы для очистки стеклянной поверхности дверцы, так как они могут поцарапать поверхность. Это может повредить стекло.
6. Ни при каких обстоятельствах не используйте паровые очистители.
7. За детьми необходимо следить, чтобы они не играли с прибором.
8. Перед тем как снять ограничитель, необходимо отключить прибор от электрической сети. После осуществления его очистки, ограничитель необходимо установить на место, как описано в данном руководстве.
9. Если повреждена сетевая кабель прибора, то его замену должен произвести производителей, или авторизованный сервисный центр, или другой квалифицированный специалист во избежание возникновения опасности.



Опасность! Горячие поверхности!

3. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Безопасность

Предупреждение: Установку и техническое обслуживание прибора должен производить квалифицированный специалист.

ВАЖНО: сохраните данное руководство по эксплуатации для использования местным электротехническим инспектором.

Внимание: Не снимайте прокладки (если они есть) на боковых стенках и / или на задней части встраиваемого духового шкафа. Эти прокладки помогают расположить прибор точно по центру ниши. Прибор должен быть расположен по центру, чтобы предотвратить избыточное накопление тепла, что может привести к повреждению мебели или возгоранию.

ПРИМЕЧАНИЕ: База должна быть способна выдерживать вес до 80 кг.

Важные примечания для установщика

- ! Перед установкой встраиваемого духового шкафа прочитайте все инструкции по установке.
- ! Удалите весь упаковочный материал из рабочей камеры прибора перед подключением перед подключением прибора к электрической сети.
- ! Соблюдайте все руководящие нормы и правила.
- ! Обязательно оставьте это руководство пользователю прибора.
- ! Дверцу прибора можно снять, чтобы облегчить процесс установки.
- ! Данные духовые шкафы не подходят для установки друг над другом или side-by-side.

Внимание:

- ! Убедитесь, что ваш духовой шкаф установлен и заземлен квалифицированным специалистом или техническим специалистом сервисной службы.
- ! Данный духовой шкаф должен иметь заземление в соответствии с местными нормами.
- ! Внимание: не наступайте, не опирайтесь и не сидите на дверце духового шкафа, это может привести к серьезным травмам, а также к повреждению прибора.
- ! Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения. Длительное использование прибора без надлежащей вентиляции может быть опасным.
- ! **Внимание:** в процессе соединения проводов духовой шкаф должен быть отключен от электрической сети. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам или смерти.

Установка

1. Проверьте соединение с источником питания. Проверьте и убедитесь в наличии тока 16А от этого источника питания. Должна быть предусмотрена особая распределительная коробка и подключена квалифицированным специалистом.
2. Вы можете выключить питание духового шкафа после установки для технического обслуживания. Отключение может быть достигнуто при наличии доступной вилки или путем выключения переключателя в стационарной проводке (в соответствии с правилами проводки).
3. Мебель: Обратитесь к рисункам 1 или 2 для определения размеров вашего духового шкафа и пространства, необходимого для установки прибора. Опорная поверхность для духового шкафа должна быть изготовлена из твердой фанеры или подобного материала, и поверхность должна быть горизонтальной по всей длине, слева направо и спереди назад.

Для того чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, задняя стенка предмета мебели должна быть удалена. Там должно быть отверстие, по меньшей мере, 50 мм между задней частью прибора и задней частью предмета мебели.

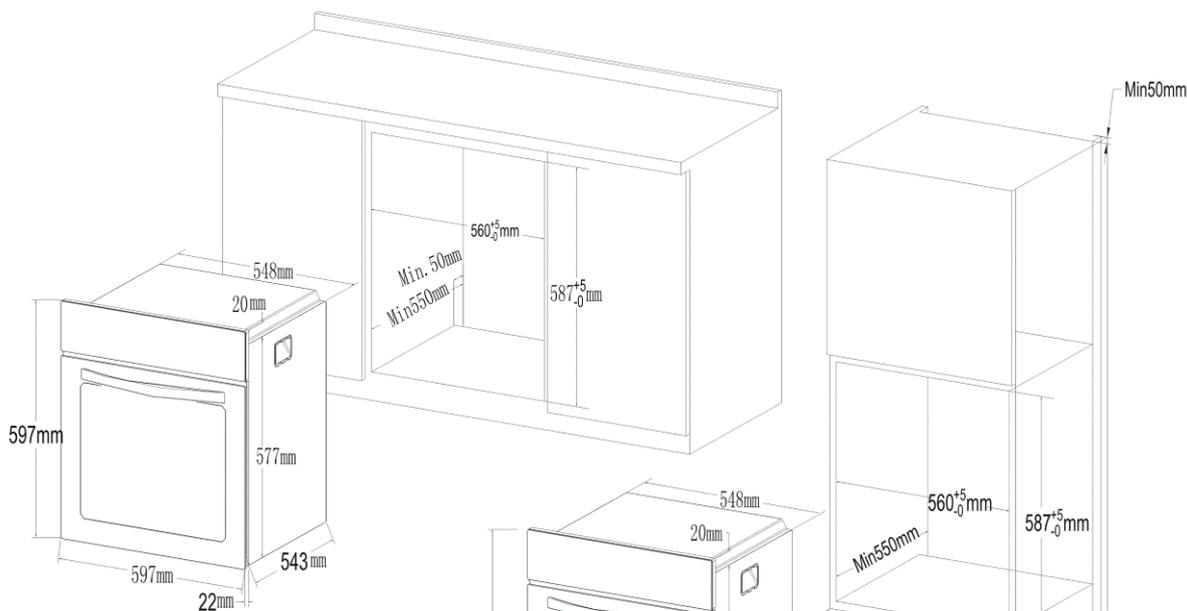


Figure 1

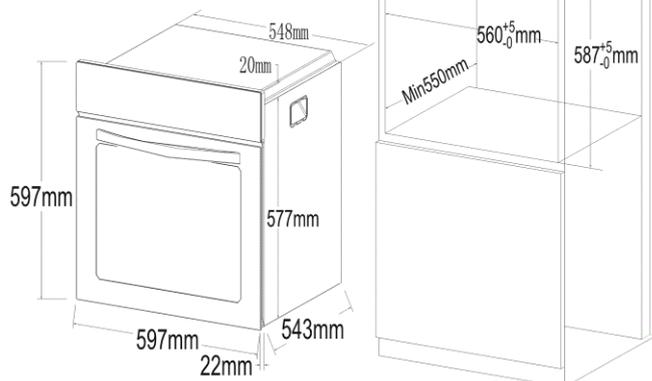


Figure 2

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ! Если духовой шкаф встраивается совместно с другой кухонной плитой, то необходимо соблюдать правила, которые предоставлены в руководстве по эксплуатации кухонной плиты.
- ! Для того, чтобы духовой шкаф работал хорошо, тип мебели должен быть правильным.
- ! Шкаф, облицованный снаружи шпоном, должен быть изготовлен с помощью клея, который может выдерживать температуру до 120°C.
- ! В соответствии с правилами безопасности после установки духового шкафа он не должен касаться электрических частей.

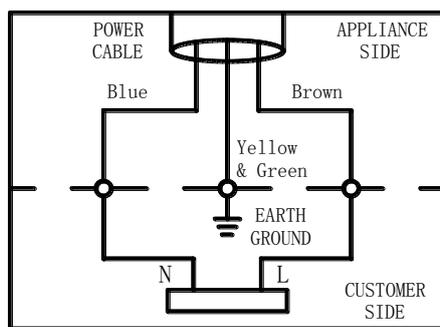
Требования к электрической сети

Данные приборы должны подключаться к электрической сети с соответствующими характеристиками (напряжение 220-240 В и частота 50 Гц), подключение должно осуществляться с помощью отдельной, правильно заземленной ветви цепи, защищенной автоматическим выключателем. (Напряжение указано на идентификационной табличке, расположенной на раме духового шкафа.)

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

- ! Этот прибор должен быть обеспечен электрическим заземлением.
- ! Не подключайте прибор к электрической сети до тех пор, пока не будет обеспечено постоянное заземление.
- ! Отключите питание к распределительной коробке, прежде чем осуществлять электрическое соединение.
- ! Данный прибор должен быть подключен к заземленной, металлической системе постоянного подключения, или разъем заземления должен быть подключен к клемме заземления или к свинцовому проводу на приборе.
- ! Линия электропитания не должна касаться поверхности листового металла электрического духового шкафа. Когда они соприкасаются друг с другом, возрастает вероятность того, что металл может деформировать изолированный слой линии питания из-за высоких температур.
- ! Не используйте линию подачи газа для заземления прибора.

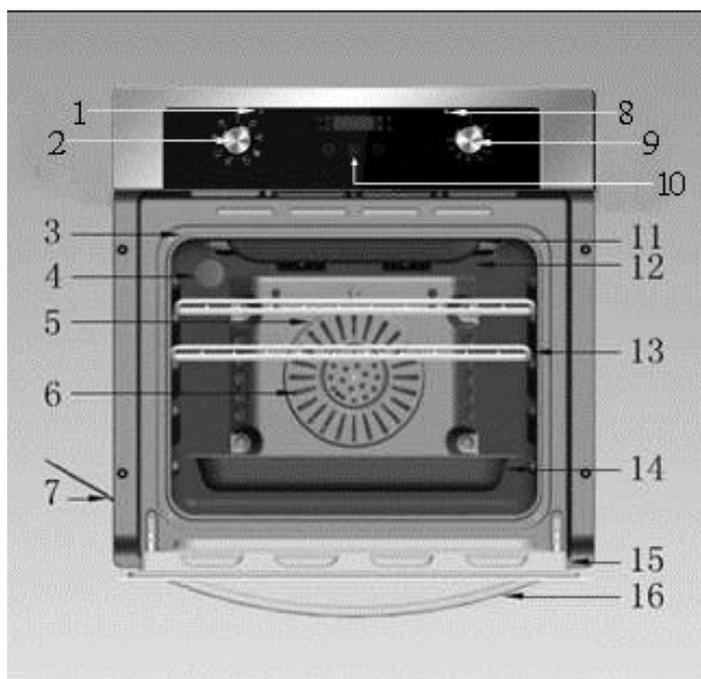
Подключение к электрической сети



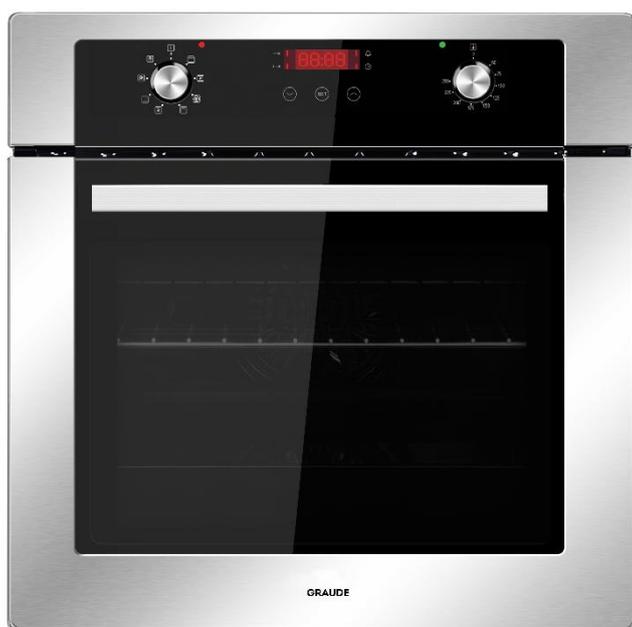
AC220-240V 50Hz 3*1.5mm²

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Индикатор работы
2. Переключатель функций
3. Уплотнитель дверцы
4. Внутренняя подсветка
5. Круговой нагревательный элемент
6. Конвекционный вентилятор
7. Сетевой кабель
8. Индикатор температуры
9. Переключатель температуры
10. Таймер
11. Внутренняя часть верхнего нагревательного элемента
12. Внешняя часть верхнего нагревательного элемента
13. Решетка для жарения
14. Противень
15. Дверца
16. Ручка дверцы



BE 60.0 E

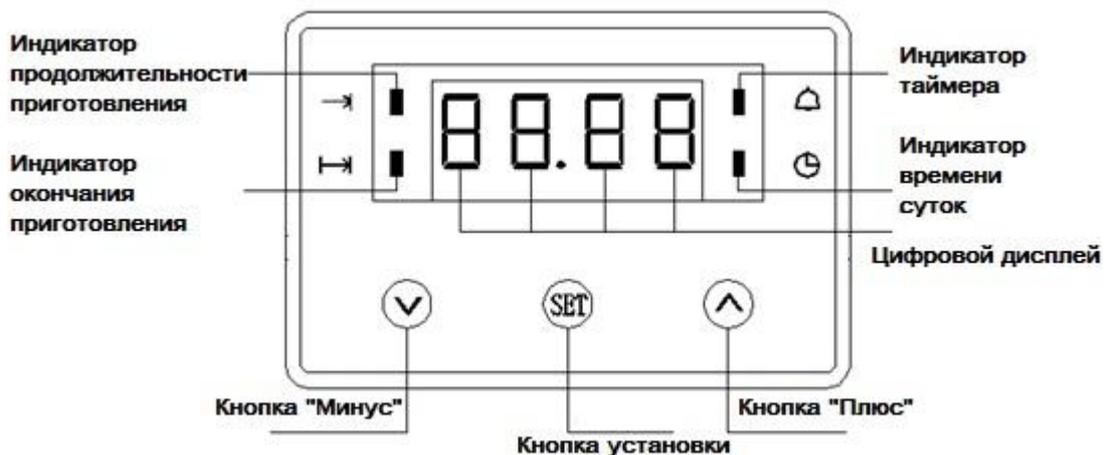


Функции приготовления

	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления является традиционным, тепло подается от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Данная функция подходит для жарения и выпекания только на одном уровне.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Подходит для жаркого и тортов. Вентилятор распределяет тепло равномерно по всей рабочей камере, уменьшая продолжительность приготовления и температуру.
	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: Для жарения мяса, выпекания, разогрева блюд.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ: Для приготовления на гриле небольших и тонких кусков мяса или для подрумянивания небольших блюд.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Этот метод приготовления подходит в тех случаях, когда необходимо быстро подрумянить блюдо и «запечатать» внутренние соки, например, в стейках, гамбургерах, некоторых типах овощей и т. д.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует нижний нагревательный элемент, который нагревает продукты снизу. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление нижней части блюда.
	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С НИЖНИМ НАГРЕВОМ: Для больших порций жаркого. Также подходит для пропекания основ.
	ОТТАИВАНИЕ: Для заботливого размораживания замороженных продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторая часть информации в данном руководстве по эксплуатации может отличаться от описания Вашего духового шкафа.

Механический программатор может использоваться, даже если прибор не оснащен электрической панелью управления. Для изменения значение времени необходимо повернуть поворотный переключатель. Если механический программатор управляет механическим духовым шкафом, то прибор не будет оснащен следующим электронным программатором.



Функции

- Функция часов, 24 часа.
- Функция таймера, установка независимого таймера до 24 часов, выбор 3 звуковых сигналов
- Время окончания приготовления, до 24 часов.
- Продолжительность приготовления, до 10 часов.

На иллюстрации кнопки читаются слева направо: кнопка 1, кнопка 2, кнопка 3

Кнопка 1	Кнопка «Минус»:
Кнопка 2	Кнопка установки, выбор таймера, продолжительности приготовления, времени окончания приготовления, текущего времени суток
Кнопка 3	Кнопка «Плюс»

Зажмите и удерживайте кнопку 2 или последовательно нажимайте на нее для циклического отображения вариантов выбора функций: выбор продолжительности приготовления, времени окончания приготовления, таймера, текущего времени суток.

Установка часов

Подключите прибор к электрической сети и включите его, на цифровом дисплее отобразится “12:00”, индикатор текущего времени суток мигает, нажмите кнопку 1 или кнопку 3, чтобы изменить значение. 5 секунд спустя прибор переключится в рабочий режим или можно перейти в рабочий режим сразу же, нажав кнопку 2.

Установка независимого таймера

Нажмите кнопку 2 и удерживайте ее, пока не начнет мигать индикатор таймера, затем при помощи кнопок 1 или 3 установите нужное значение. 5 секунд спустя значение будет автоматически принято и начнется обратный отсчет. Когда значение таймера достигнет 0, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, достаточно нажать любую кнопку, или звуковой сигнал отключится автоматически спустя 2 минуты. Если были установлены другие функции, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь.

Установка продолжительности приготовления

Нажмите кнопку 2 и удерживайте ее, пока не начнет мигать индикатор продолжительности приготовления, затем при помощи кнопок 1 или 3 установите нужное значение, но не более 10 часов. 5 секунд спустя значение будет автоматически принято и начнется обратный отсчет продолжительности приготовления. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. Чтобы посмотреть оставшееся время приготовления, нажмите кнопку 2. Когда значение достигнет 0, духовой шкаф отключится автоматически. Раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, достаточно нажать любую кнопку, или звуковой сигнал отключится автоматически спустя 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если установлено значение 01:20, то духовой шкаф отключится через 1 час 20 минут.

Установка времени окончания приготовления

После установки продолжительности приготовления, снова нажмите кнопку 2; или нажмите кнопку 2 два раза для установки времени окончания приготовления, начнет мигать индикатор окончания приготовления. При помощи кнопок 1 или 3 установите нужное значение. 5 секунд спустя значение будет автоматически принято и начнется выполнение функции отсрочки старта. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. Чтобы посмотреть оставшееся время приготовления, нажмите кнопку 2 один раз, а чтобы посмотреть время окончания приготовления, нажмите кнопку 2 два раза.

Когда наступит время начала процесса приготовления, приготовление будет запущено автоматически. Когда значение продолжительности приготовления достигнет 0, духовой шкаф отключится автоматически. Раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, достаточно нажать любую кнопку, или звуковой сигнал отключится автоматически спустя 2 минуты.

В данном режиме продолжительность приготовления и время окончания приготовления должны устанавливаться следующим образом:

Время запуска процесса приготовления = время окончания приготовления – продолжительность приготовления

Пример: Текущее время - 7:00, продолжительность приготовления - 1:20, время окончания приготовления – 11:20. Это значит, что духовой шкаф должен работать в течение 1 часа 20 минут с 10:00 до 11:20.

BE 60.1.E



Функции приготовления

	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления является традиционным, тепло подается от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Данная функция подходит для жарения и выпекания только на одном уровне.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Подходит для жаркого и тортов. Вентилятор распределяет тепло равномерно по всей рабочей камере, уменьшая продолжительность приготовления и температуру.
	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: Для жарения мяса, выпекания, разогрева блюд.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ: Для приготовления на гриле небольших и тонких кусков мяса или для подрумянивания небольших блюд.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Этот метод приготовления подходит в тех случаях, когда необходимо быстро подрумянить блюдо и «запечатать» внутренние соки, например, в стейках, гамбургерах, некоторых типах овощей и т. д.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует нижний нагревательный элемент, который нагревает продукты снизу. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление нижней части блюда.
	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С НИЖНИМ НАГРЕВОМ: Для больших порций жаркого. Также подходит для пропекания основ.
	ОТТАИВАНИЕ: Для заботливого размораживания замороженных продуктов.

Панель управления духового шкафа с 8 типами нагрева

1. Сбой электропитания:

После сбоя в электрической сети, в течение 1 секунды раздастся звуковой сигнал, на дисплее мигает "0: 00" и  шесть раз, один раз в секунду, чтобы привлечь внимание пользователя к тому, что необходимо установить значение текущего времени суток; если не установить значение текущего времени в течение 6 секунд, то на дисплее одновременно отобразятся "0: 00" и , и начнется отсчет времени.

2. Установка текущего времени:

Нажмите  один раз, отобразится "h",  и значение часов начнет мигать, с помощью кнопок  или  установите нужное значение, через 3 секунды начнет мигать "min",  значение минут начнет мигать, с помощью кнопок  или  установите нужное значение. Спустя 3 секунды установка будет принята автоматически и дисплей перестанет мигать.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

3. Выбор функции приготовления:

Нажмите кнопку , на температурном дисплее справа отобразится "OFF" («ВЫКЛ.»), затем с помощью кнопки  или  выберите тип нагрева. После выбора типа нагрева на дисплее начнет мигать соответствующая иконка, пока она мигает, можно изменить тип нагрева, для этого нажмите последовательно  или , в одну сторону

изменение происходит в следующей последовательности:          , а в другую в такой:

       . После выбора типа нагрева, иконка функции мигает, на дисплее отображается

рекомендованная температура, в этот момент можно изменить температуру приготовления с помощью кнопок  или . Спустя 6 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее отобразится  , что означает начало

предварительного нагрева рабочей камеры. Если Вы не хотите ждать 6 секунд, то можно сразу нажать кнопку  после установки значения температуры для запуска процесса предварительного нагрева, отобразится  .

После запуска программы нагрева температуру можно изменить с помощью кнопок  или , для этого не нужно приостанавливать процесс приготовления. Только для изменения типа нагрева нужно приостанавливать процесс приготовления. Нажмите кнопку , процесс приготовления будет отменен, дисплей вернется в положение "OFF" («ВЫКЛ.»).

ПРИМЕЧАНИЕ:

! У 8 типов нагрева за исключением функции оттаивания  рекомендованная температура приготовления составляет 180°C, диапазон температур 40°C-250°C. Для функции оттаивания  автоматическая температура – это текущая температура внутри рабочей камеры, температуру нельзя отрегулировать.

! В случае с функцией оттаивания () на дисплее отображается только текущая температура. Не предусмотрен разогрев рабочей камеры.

4. Приготовление в ручном режиме (без установленных функций таймера):

После выбора типа нагрева и установки температуры автоматически сразу запускается процесс приготовления, на дисплее отображается   и  (процесс приготовления будет определяться текущей температурой внутри рабочей камеры и установленной температурой); если пользователь не отключит прибор по прошествии 10 часов, то спустя 10 часов прибор отключится автоматически, на дисплее перестанут отображаться   и .

3. Установка продолжительности приготовления

Нажмите  один раз, отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения продолжительности приготовления аналогична установке текущего времени. Теперь прибор переходит в режим продолжительности приготовления, начнется обратный отсчет. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. В таком случае нажмите

, чтобы увидеть обратный отсчет продолжительности приготовления. Когда установленное время закончится, духовой шкаф отключится автоматически. Если установлено значение 01:20, то духовой шкаф отключится через 1 час 20 минут.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

5. Установка продолжительности приготовления:

Нажмите два раза кнопку , отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения продолжительности приготовления аналогична установке текущего времени. Теперь прибор переходит в режим

продолжительности приготовления, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится текущее время, чтобы увидеть обратный отсчет, нажмите кнопку два раза . Когда установленное время закончится, духовой шкаф отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет раздаваться через каждые 0,5 секунд в течение 05, секунд десять раз подряд, в течение 5 секунд дисплей будет мигать и на нем будет отображаться "0: 00" → 10 раз, дисплей и звуковой сигнал одновременно. Затем отобразится текущее время и .

ПРИМЕЧАНИЕ:

! Максимальная продолжительность приготовления – 6 часов.

! Если продолжительность приготовления больше 0, то на дисплее будет отображаться только →.

6. Установка времени окончания приготовления:

Нажмите три раза кнопку , отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения времени окончания приготовления аналогична установке текущего времени. Теперь прибор переходит в режим отсрочки старта, начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится текущее время, чтобы увидеть обратный отсчет, нажмите кнопку . Когда отсрочка старта закончится, раздастся однократный звуковой сигнал и  исчезнет с дисплея, процесс приготовления будет запущен автоматически. Когда установленное время окончания приготовления будет достигнуто, духовой шкаф отключится автоматически и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет раздаваться через каждые 0,5 секунд в течение 05, секунд десять раз подряд, в течение 5 секунд дисплей будет мигать и на нем будет отображаться "0: 00" → 10 раз, дисплей и звуковой сигнал одновременно. Затем отобразится текущее время и .

ПРИМЕЧАНИЕ:

! Максимальное значение для этой функции – 23 часа 59 минут.

! Если время окончания приготовления больше 0, то на дисплее будет отображаться только →.

7. Установка таймера:

Нажмите кнопку , отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения таймера аналогична установке текущего времени. Теперь начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится текущее время, чтобы увидеть обратный отсчет таймера, нажмите кнопку . Когда установленное время закончится, раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал будет раздаваться через каждые 0,5 секунд в течение 05, секунд десять раз подряд, в течение 5 секунд дисплей будет мигать и на нем будет отображаться "0: 00"  10 раз, дисплей и звуковой сигнал одновременно. Затем отобразится текущее время и .

ПРИМЕЧАНИЕ:

! Если значение таймера больше 0, то на дисплее будет отображаться только .

! При использовании функции таймера, эта функция не будет влиять на процесс приготовления, не включая и не отключая прибор.

! Во время установки таймера, нажмите  еще раз, чтобы отключить функцию таймера. Отобразится текущее время суток.

8. Функция блокировки панели управления:

Нажмите кнопку , на дисплее отобразится , любое касание кнопок будет заблокировано. Снова нажмите кнопку  и удерживайте в течение 3 секунд, с дисплея пропадет , теперь чувствительность всех кнопок восстановлена.

9. Кнопки  и :

Регулирование количества часов, минут и значения температуры. При последовательном нажатии шаг в 1 единицу, если нажать и удерживать, то числовое значение меняется быстро.

10. Кнопка :

Нажмите кнопку , Вы сразу выйдете из меню настроек. Если запущен процесс приготовления, то состояние дисплея вернется в текущее положение.

11. Кнопка :

Нажмите кнопку  один раз, внутри рабочей камеры загорится подсветка, нажмите кнопку  снова, чтобы выключить подсветку.

12. Индикация неполадок температурного датчика:

Код ошибки отображается на дисплее температуры. Неполадки температурного датчика соответствуют коду ошибки: Er1.

13. Изменение °C/°F:

Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте в течение 1 секунды, чтобы переключить отображение температуры с градусов по Цельсию на градусы по Фаренгейту.

14. Индикация температуры:

Руководствуйтесь следующей формулой: одно деление шкалы = (максимальное значение температуры – минимальное значение температуры) / 5

Количество делений шкалы = (текущая температура – минимальное значение температуры) / температурное значение одного деления шкалы

ПРИМЕЧАНИЕ: максимальное значение температуры – это установленная температура; минимальное значение температуры = 40°C.

BM 60.1 S



BM 60.1 W



Функции приготовления

	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: Данный способ приготовления использует круговой нагревательный элемент, в то время как тепло распределяется с помощью вентилятора. Это приводит к более быстрому и экономичному процессу приготовления. Духовой шкаф с конвекцией позволяет готовить продукты одновременно на нескольких уровнях, предотвращая перемешивание запахов и вкусов от разных блюд.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления является традиционным, тепло подается от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Данная функция подходит для жарения и выпекания только на одном уровне.
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Подходит для жаркого и тортов. Вентилятор распределяет тепло равномерно по всей рабочей камере, уменьшая продолжительность приготовления и температуру.
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует внутренние части верхнего нагревательного элемента, нагревая блюда сверху. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ: Данный способ приготовления использует внутренние части верхнего нагревательного элемента, нагревая блюда сверху. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.
	ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование внутренней части верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.
	ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ: Данный способ приготовления использует верхний нагревательный элемент, который нагревает блюда сверху. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление верхней части блюда.
	ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Этот метод приготовления подходит в тех случаях, когда необходимо быстро подрумянить блюдо и «запечатать» внутренние соки, например, в стейках, гамбургерах, некоторых типах овощей и т. д.

	НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует нижний нагревательный элемент, который нагревает продукты снизу. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление нижней части блюда.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование нижнего нагревательного элемента с использованием вентилятора, который обеспечивает циркуляцию воздуха. Данный тип нагрева подходит для стерилизации банок и консервирования продуктов.
	ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента с круговым и с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Духовой шкаф с конвекцией позволяет готовить продукты одновременно на нескольких уровнях. Данный тип нагрева подходит при необходимости быстрого подрумянивания.
	ОТТАИВАНИЕ: Для заботливого размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания, будет зависеть от температуры в помещении, количества и типа продуктов. Всегда проверяйте наличие инструкций по размораживанию на упаковке продукта.

Панель управления духового шкафа с 12 типами нагрева

1. Установка текущего времени:

Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, начнет мигать значение часов, с помощью кнопок  или  установите нужное значение, если удерживать кнопку в течение 3 секунд, то значение часов будет изменяться

быстро (от 0 до 23), через 3 секунды начнет мигать значение минут, с помощью кнопок  или  установите нужное значение, если удерживать кнопку в течение 3 секунд, то значение минут будет изменяться быстро (от 0 до 59). Если в течение 3 секунд не изменять настроек, то значение текущего времени будет автоматически принято и перестанет мигать. Установка времени суток завершена.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

2. Выбор функции приготовления:

Нажмите , затем с помощью  или  (или удерживайте кнопки  или  нажатыми в течение 3 секунд для быстрого выбора) выберите тип нагрева



или в противоположном направлении



. После выбора типа нагрева, иконка функции

будет мигать, в этот момент можно отрегулировать значение температуры с помощью  или  (или удерживайте кнопки  или  нажатыми в течение 3 секунд для быстрого выбора). Диапазон установки

температуры: 40°C-250°C. Нажмите , начнется нагрев рабочей камеры. Если нажать на эту кнопку снова, то процесс нагрева будет остановлен.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления могут быть установлены только после выбора типа нагрева.

3. Установка продолжительности приготовления

Нажмите  один раз, отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения продолжительности приготовления аналогична установке текущего времени. Теперь прибор переходит в режим продолжительности приготовления, начнется обратный отсчет. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. В таком случае нажмите

, чтобы увидеть обратный отсчет продолжительности приготовления. Когда установленное время закончится, духовой шкаф отключится автоматически. Если установлено значение 01:20, то духовой шкаф отключится через 1 час 20 минут.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

4. Установка времени окончания приготовления

После установки продолжительности приготовления, нажмите  еще один раз или нажмите кнопку  два раза для установки времени окончания приготовления, отобразится иконка . Установка значения времени окончания приготовления аналогична установке текущего времени. После установки на дисплее отобразится время отсрочки старта. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. В таком случае нажмите , чтобы увидеть время окончания приготовления. Когда наступит время начала процесса приготовления, на дисплее вместо иконки  отобразится  и обратный отсчет продолжительности приготовления. В этом режиме духовой шкаф будет работать, как при выполнении функции продолжительности приготовления.

В данном режиме продолжительность приготовления и время окончания приготовления должны устанавливаться следующим образом:

Время запуска процесса приготовления = время окончания приготовления – продолжительность приготовления
Пример: Текущее время - 7:00, продолжительность приготовления - 1:20, время окончания приготовления – 11:20.
Это значит, что духовой шкаф должен работать в течение 1 часа 20 минут с 10:00 до 11:20.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

5. Установка независимого таймера:

Нажмите , отобразится “h”,  и начнет мигать значение часов. Установка значения таймера аналогична установке текущего времени. После установки начнется обратный отсчет, пока на дисплее не начнет мигать “0: 00”, звуковой сигнал прозвучит 10 раз подряд.

ПРИМЕЧАНИЕ:

! При использовании звукового сигнала в качестве таймера, независимый таймер не будет влиять на функционирование духового шкафа, когда обратный отсчет закончится.

! Во время установки таймера, нажмите  еще один раз, чтобы отключить функцию таймера.

6. Функция блокировки панели управления:

Нажмите кнопку , на дисплее отобразится , любое касание кнопок будет заблокировано. Снова нажмите кнопку  и удерживайте в течение 3 секунд, с дисплея пропадет , теперь чувствительность всех кнопок восстановлена.

7. Кнопки и :

Регулирование количества часов, минут и значения температуры. При последовательном нажатии шаг в 1 единицу, если нажать и удерживать, то числовое значение меняется быстро.

8. Кнопка :

Нажмите кнопку  один раз, внутри рабочей камеры загорится подсветка, нажмите кнопку  снова, чтобы выключить подсветку.

9. Изменение °C/°F

Нажмите кнопки  и  одновременно, чтобы изменить градусы °C/°F.

10. Кнопка : нажмите кнопку , чтобы отрегулировать яркость дисплея.

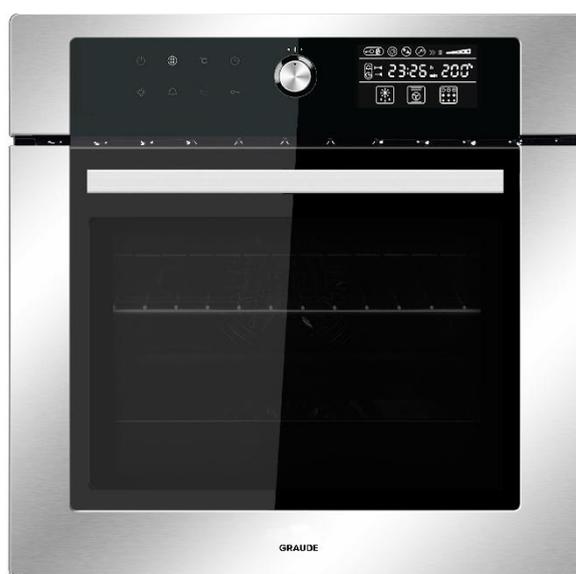
11. Кнопка : нажмите кнопку , чтобы отрегулировать громкость звукового сигнала.

Примечание: код ошибки E1 сообщает о проблемах с температурным датчиком в следствие короткого замыкания или по причине разомкнутой цепи.

BM 60.0 E



BM 60.0 S



Функции приготовления - Серия с одним поворотным переключателем и большим дисплеем

	<p>ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ: Данный способ приготовления использует круговой нагревательный элемент, в то время как тепло распределяется с помощью вентилятора. Это приводит к более быстрому и экономичному процессу приготовления. Духовой шкаф с конвекцией позволяет готовить продукты одновременно на нескольких уровнях, предотвращая перемешивание запахов и вкусов от разных блюд.</p>
	<p>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления является традиционным, тепло подается от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Данная функция подходит для жарения и выпекания только на одном уровне.</p>
	<p>ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Подходит для жаркого и тортов. Вентилятор распределяет тепло равномерно по всей рабочей камере, уменьшая продолжительность приготовления и температуру.</p>
	<p>ВЕРХНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует внутренние части верхнего нагревательного элемента, нагревая блюда сверху. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.</p>
	<p>ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ: Данный способ приготовления использует внутренние части верхнего нагревательного элемента, нагревая блюда сверху. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.</p>
	<p>ГРИЛЬ МАЛОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование внутренней части верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Данный нагрев подходит для приготовления на гриле бекона, тостов, мяса и т. п.</p>
	<p>ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ: Данный способ приготовления использует верхний нагревательный элемент, который нагревает блюда сверху. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление верхней части блюда.</p>
	<p>ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента (гриля) с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Этот метод приготовления подходит в тех случаях, когда необходимо быстро подрумянить блюдо и «запечатать» внутренние соки, например, в стейках, гамбургерах, некоторых типах овощей и т. д.</p>
	<p>НИЖНИЙ НАГРЕВ: Данный способ приготовления использует нижний нагревательный элемент, который нагревает продукты снизу. Идеально подходит, когда необходимо дополнительное приготовление нижней части блюда.</p>
	<p>НИЖНИЙ НАГРЕВ С ОБДУВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование нижнего нагревательного элемента с использованием вентилятора, который обеспечивает циркуляцию воздуха. Данный тип нагрева подходит для стерилизации банок и консервирования продуктов.</p>

	<p>ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С ВЕРХНИМ НАГРЕВОМ: Данный способ приготовления совмещает использование верхнего нагревательного элемента с круговым и с использованием вентилятора, который обеспечивает быструю циркуляцию воздуха. Духовой шкаф с конвекцией позволяет готовить продукты одновременно на нескольких уровнях. Данный тип нагрева подходит при необходимости быстрого подрумянивания.</p>
	<p>ОТТАИВАНИЕ: Для заботливого размораживания замороженных продуктов. Время, необходимое для размораживания, будет зависеть от температуры в помещении, количества и типа продуктов. Всегда проверяйте наличие инструкций по размораживанию на упаковке продукта.</p>

Панель управления - Серия с одним поворотным переключателем и большим дисплеем

1. Установка текущего времени:

Нажмите  и удерживайте в течение 3 секунд, начнет мигать значение часов, поверните поворотный переключатель по часовой или против часовой стрелки для установки нужного значения (от 0 до 23), через 3 секунды начнет мигать значение минут, поверните поворотный переключатель по часовой или против часовой стрелки для установки нужного значения (от 0 до 59). Если в течение 3 секунд не изменить настроек, то значение текущего времени будет автоматически принято и перестанет мигать. Установка времени суток завершена.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

2. Выбор функции приготовления:

Нажмите , поверните поворотный переключатель по часовой стрелке, чтобы выбрать тип нагрева














или против часовой стрелки














. После выбора типа нагрева нажмите ,

 начнется нагрев рабочей камеры. Если нажать на эту кнопку  снова, то процесс нагрева будет остановлен.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления могут быть установлены только после выбора типа нагрева.

3. Установка продолжительности приготовления

Нажмите  один раз, отобразится "h", иконка  и значение часов начнет мигать. Установка значения продолжительности приготовления аналогична установке текущего времени. Теперь прибор переходит в режим продолжительности приготовления, начнется обратный отсчет. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. В таком случае нажмите , чтобы увидеть обратный отсчет продолжительности приготовления. Когда установленное время закончится, духовой шкаф отключится автоматически. Если установлено значение 01:20, то духовой шкаф отключится через 1 час 20 минут.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

4. Установка времени окончания приготовления

После установки продолжительности приготовления, нажмите  еще один раз или нажмите кнопку  два раза для установки времени окончания приготовления, отобразится иконка . Установка значения времени окончания приготовления аналогична установке текущего времени. После установки на дисплее отобразится время отсрочки старта. Если был установлен независимый таймер, то обратный отсчет независимого таймера всегда отображается на дисплее в первую очередь. В таком случае нажмите , чтобы увидеть время окончания приготовления. Когда наступит время начала процесса приготовления, на дисплее вместо иконки  отобразится  и обратный отсчет продолжительности приготовления. В этом режиме духовой шкаф будет работать, как при выполнении функции продолжительности приготовления.

В данном режиме продолжительность приготовления и время окончания приготовления должны устанавливаться следующим образом:

Время запуска процесса приготовления = время окончания приготовления – продолжительность приготовления
 Пример: Текущее время - 7:00, продолжительность приготовления - 1:20, время окончания приготовления – 11:20.
 Это значит, что духовой шкаф должен работать в течение 1 часа 20 минут с 10:00 до 11:20.

Примечание: После установки текущего времени функции продолжительности приготовления и времени окончания приготовления отменяются.

5. Установка температуры

Нажмите кнопку °C, на температурном дисплее отображается рекомендованное значение, для изменения значения температуры поверните поворотный переключатель по часовой или против часовой стрелки. Диапазон установки температуры: 40°C-250°C.

Удерживайте кнопку °C нажатой в течение 3 секунд, чтобы изменить градусы °C/°F.

6. Установка независимого таймера:

Нажмите , отобразится "h",  и начнет мигать значение часов. Установка значения таймера аналогична установке текущего времени. После установки начнется обратный отсчет, пока на дисплее не начнет мигать "0: 00", звуковой сигнал прозвучит 10 раз подряд.

ПРИМЕЧАНИЕ:

! При использовании звукового сигнала в качестве таймера, независимый таймер не будет влиять на функционирование духового шкафа, когда обратный отсчет закончится.

! Во время установки таймера, нажмите  еще один раз, чтобы отключить функцию таймера.

7. Функция блокировки панели управления:

Нажмите кнопку , на дисплее отобразится , любое касание кнопок будет заблокировано. Снова нажмите кнопку  и удерживайте в течение 3 секунд, с дисплея пропадет , теперь чувствительность всех кнопок восстановлена.

8. Кнопка :

Нажмите кнопку  один раз, внутри рабочей камеры загорится подсветка, нажмите кнопку  снова, чтобы выключить подсветку.

9. Кнопка : нажмите кнопку , чтобы отрегулировать громкость звукового сигнала.

Примечание: код ошибки E1 сообщает о проблемах с температурным датчиком в следствие короткого замыкания или по причине разомкнутой цепи.

Использование

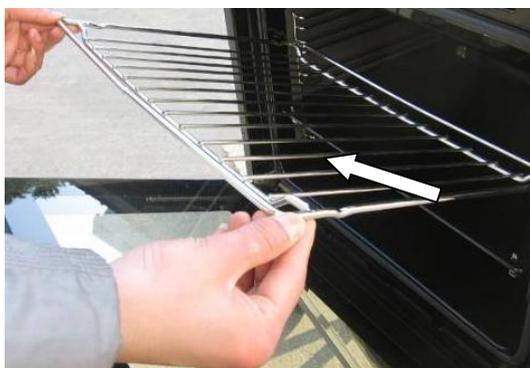
Во избежание возможных ожогов, разместите решетки, входящие в комплект поставки, в нужном положении, прежде чем включить духовой шкаф (см. таблицу положения противней и решеток ниже).

Поместите решетки правильно на направляющих.

Чтобы извлечь решетку, потяните ее на себя, поднимите передний конец вверх и вытащите ее.

Чтобы установить решетку на место, установите конец полки на направляющие, поднимите передний конец вверх и вставьте решетку внутрь.

Рабочая камера без телескопических направляющих:





ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, ознакомьтесь с функциями духовых шкафов.

Подготовка духового шкафа для выпекания

1. Выберите функцию приготовления, которая подходит для Вашего блюда.
2. Установите соответствующую температуру для процесса приготовления.
3. Установите продолжительность приготовления, достаточную для приготовления Вашего блюда, с помощью поворота переключателя по часовой стрелке, или поверните переключатель против часовой стрелки до конца (около 30°), таким образом, вы просто включите духовой шкаф без установки функции таймера. Если Ваш прибор оснащен электронным таймером, пожалуйста, используйте соответствующие кнопки на панели управления для установки продолжительности приготовления.
4. Убедитесь, что вы готовите пищу, по крайней мере, в течение минимально необходимого времени. При необходимости, продлите процесс приготовления.
5. После приготовления поверните переключатель режимов и переключатель термостата в положение OFF (ВЫКЛ.).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- ! Внутренняя подсветка рабочей камеры включается автоматически.
- ! Функция выбрана. Для того, чтобы охладить внутренние части рабочей камеры после приготовления пищи или выпечки, вентилятор охлаждения включается автоматически, и выключается также автоматически. Это нормальное явление.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Положение решетки

Тип продукта	Положение решетки 30"
Замороженная выпечка	В или С (противень для выпечки)
Печенье	В
Пирожное с кремом	В
Закуски, маффины	В или С
Брауни, коржи	В или С
Кексы, капкейки	В или С
Слоеные торты, пироги	В или С
Запеканки	В или С



Рабочая камера без телескопических направляющих

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, ознакомьтесь с функциями духовых шкафов.

Предварительный нагрев и расположение посуды

Предварительно разогрейте рабочую камеру, если в рецепте прописано, что это необходимо. Для осуществления предварительного нагрева установите правильную температуру рабочей камеры. Предварительный нагрев важен для достижения превосходных результатов выпекания тортов, коржей, булочек и хлеба. Обычно предварительный нагрев занимает около 10 минут.

При необходимости расположения форм для выпекания на двух уровнях располагайте формы в шахматном порядке, чтобы они не находились одна над другой.

Подготовка духового шкафа для жарения

1. Поместите мясо или рыбу на решетку, а решетку поставьте в глубокий противень для сбора конденсата.
2. Следуйте инструкциям по выбору правильного уровня для противня в «Рекомендациях по жарению» (таблица ниже).
3. Выберите функцию приготовления, температуру и продолжительность приготовления, которые подходят для Вашего блюда.
4. Процесс жарения будет запущен автоматически.

Рекомендации по жарению

Продукты	Количество и/или толщина	Уровень расположения противня	Жарение с одной стороны	Жарение с другой стороны	Примечание
			Продолжительность (мин.)		
Мясной фарш					
Хорошо прожаренный	0.45 кг (4 котлеты), от 10 до 20 мм толщиной	C	10	7	Расположите равномерно. До 8 котлет жарятся приблизительно столько же времени.
Стейки					
C кровью	25 мм толщиной от 0.45 до 0.7 кг	C	6	5	Стейки толщиной менее 25 мм необходимо обжарить до приготовления в духовом шкафу. Рекомендуется жарение на сковороде. Отрежьте жир.
Средне прожаренный		C	8	6	
Хорошо прожаренный		C	12	11	
C кровью		C	10	7-8	
Средне прожаренный	30 мм толщиной	C	15	14-16	
Хорошо прожаренный	от 50 до 60 мм толщиной	C	25	20-25	
Цыпленок					
	1 целиком от 0.8 до 1 кг, разрезать в длину.	A	35	10-15	Уменьшите продолжительность приготовления на 5-10 минут с каждой стороны, если цыпленок порезан на куски. Смажьте каждую из сторон сливочным маслом. Сначала жарьте цыпленок той стороной, чтобы кожа была снизу.
Лобстер					
	2-4 шт., весь каждого 150-220 гр	B	13-16	Не переворачивать	Разрежьте панцирь со стороны спины. Протрите растопленным сливочным маслом до жарения.
Рыбное филе					
	от 6 до 12 мм толщиной	C	5	5	Обращайтесь с рыбой аккуратно, в том числе переворачивая ее. Смажьте лимонным сливочным маслом перед и в процессе приготовления по желанию. Разогрейте духовой шкаф, чтобы добиться румяной корочки.
Кусочки ветчины (готовая)					
	25 мм толщиной	B	8	8	Увеличьте продолжительность приготовления на 5-10 минут с каждой стороны, если толщина на 38 мм больше или в случае приготовления копченого окорока.
Свинные отбивные, хорошо прожаренные					
около 0.5 кг	2 (12 мм толщиной)	C	10	10	Отрежьте жир.
	2 (25 мм толщиной)	B	13	13	
Отбивные из ягнатины					
C кровью	2 (25 мм толщиной), около 280-335 гр	C	10	9	Отрежьте жир.
Средне прожаренный		C	12	10	
Хорошо прожаренный		C	14	12	
	2 (35 мм толщиной), около 0.5 кг	B	16	12-14	

5. УХОД И ЧИСТКА

Перед осуществлением чистки прибора, отключите его от электрической сети и убедитесь, что все части прибора остыли.

Удаление упаковочного материала

Чтобы избежать нанесения повреждений поверхностям прибора, при удалении следов клея от упаковочного скотча на поверхностях нового прибора рекомендуется воспользоваться средством для мытья посуды, минеральным или растительным маслом.

Протрите поверхности, а затем нанесите полироль, чтобы тщательно очистить поверхность и защитить ее.

Не трите и не очищайте уплотнитель дверцы прибора, потому что уплотнитель подвержен истиранию.

Если Вы заметите, что уплотнитель дверцы поврежден по причине истирания, износа или обветшания, или если уплотнитель сместился, пожалуйста, замените его.

Очистка внутренней поверхности рабочей камеры:

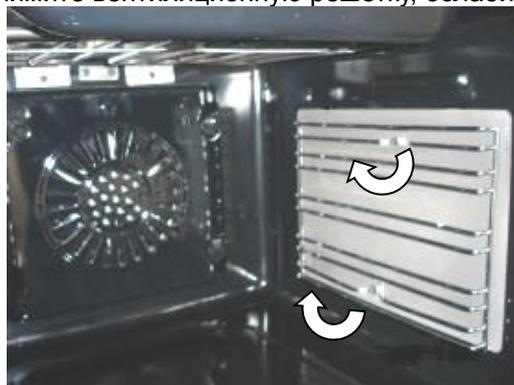
С помощью мыльного раствора очистите обе стороны рабочей камеры и ее дно. Снимите вентиляционную решетку и очистите ее также с помощью мыльного раствора.



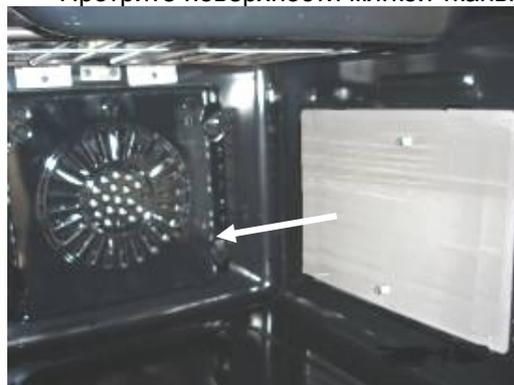
Снимите вентиляционную решетку, ослабив шурупы.



Протрите поверхности мягкой тканью.



Снимите направляющие для упрощения процесса очистки.



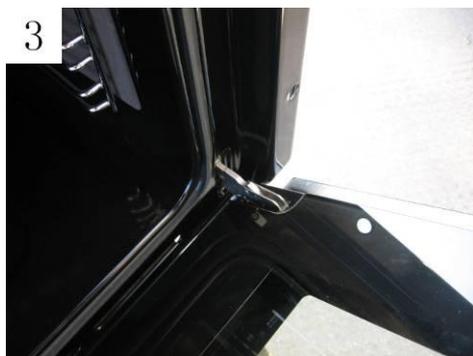
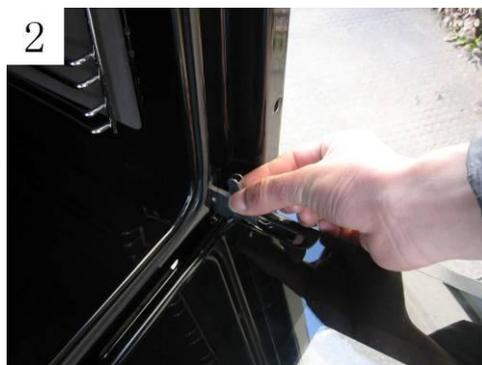
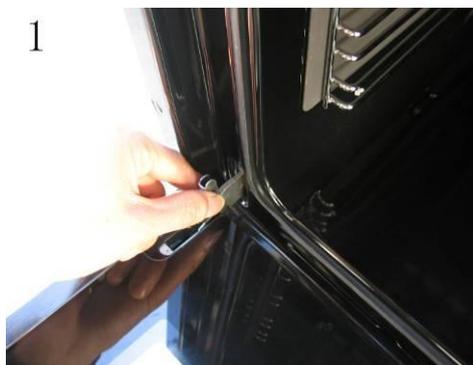
Снимите каталитическую панель и замените на запасную.

Дверца духового шкафа

1. **Чтобы снять дверцу духового шкафа:** сначала откройте дверцу до конца, откройте до конца фиксатор петли, который находится ниже двери, затем закройте дверь, чтобы заблокировать петлю и фиксатор, наконец держа дверь обеими руками, поднимите ее, теперь ее можно снять.
2. **Чтобы установить дверцу:** проделайте действия, описанные выше, в обратном порядке; в первую очередь держите дверцу обеими руками, вставьте петлю в отверстие в дверце, затем откройте дверь до конца и защелкните фиксатор на петле дверцы.

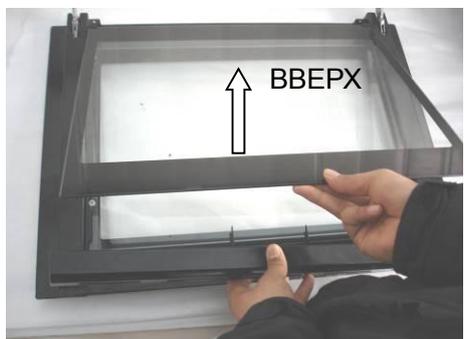
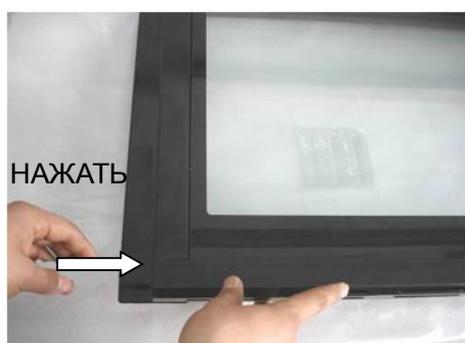
ПРИМЕЧАНИЕ: Осуществляйте монтаж и демонтаж дверцы прибора таким образом, как описано в данном руководстве по эксплуатации, чтобы не усложнять процесс и не создавать условия для возможных травм.

Демонтируйте дверцу прибора согласно следующим иллюстрациям:



Очистка внешней поверхности духового шкафа

- ! Используйте мыльный раствор, чтобы тщательно очистить дверцу духового шкафа сверху, по бокам и спереди. Хорошо ополосните. Вы также можете использовать очиститель стекла, чтобы очистить стекло с внешней стороны двери. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
- ! Попадание маринада, фруктовых соков, томатного соуса и других соусов, содержащих кислоту, на поверхности прибора, может привести к их обесцвечиванию, поэтому такие вещества необходимо удалять незамедлительно. Когда поверхность остынет, очистите ее и сполосните.
- ! Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, чистящие порошки или абразивные чистящие средства для очистки внешней стороны двери.



Нагревательные элементы рабочей камеры

Не очищайте нагревательные элементы. Любые загрязнения сгорят в процессе нагрева элементов. Очищайте дно рабочей камеры теплым мыльным раствором.

Противень и решетка

После жарения извлеките противень из рабочей камеры. Снимите решетку с противня. Осторожно вылейте жир из противня в подходящий контейнер. Вымойте и сполосните противень и решетку в теплом мыльном растворе или с помощью пластиковой губки.

Если остатки пищи пригорели, капните на решетку небольшое количество моющего средства, пока она горячая, и накройте мокрым бумажным полотенцем или кухонным полотенцем. Замачивание противня позволит справиться с пригоревшими остатками пищи. Не храните грязный противень или решетку внутри рабочей камеры прибора.

Панель управления

Рекомендуется протирать панель управления после каждого использования. Очистите ее мягкой сухой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, сильные жидкие моющие средства, пластиковые мочалки или чистящие средства для духовых шкафов для очистки панели управления, они могут повредить ее поверхность.

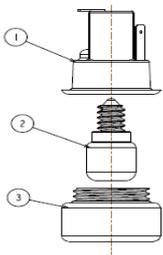
Стеклянные поверхности

Для очистки внешних стеклянных поверхностей используйте средства для чистки стекол. Сполоснуть и высушить с помощью сухой ткани. Не допускайте попадания воды или моющего средства внутрь дверцы духового шкафа во время чистки.

Поверхности из нержавеющей стали (в зависимости от модели)

Не используйте очистители нержавеющей стали, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте горячую, влажную ткань с нейтральным моющим средством, подходящим для поверхностей из нержавеющей стали. Используйте чистую, горячую, влажную ткань, чтобы удалить мыло. Высушите с помощью сухой, чистой ткани. Если на поверхностях остались остатки пищи, попробуйте обычное моющее средство для посуды. Для въевшихся загрязнений используйте обычный очиститель нержавеющей стали. После очистки используйте полироль для нержавеющей стали. Следуйте инструкциям на упаковке полироли для очистки поверхности из нержавеющей стали.

Замена лампы подсветки



1. Патрон лампы
2. Лампа
3. Стеклянный корпус

ПРИМЕЧАНИЕ: стеклянный корпус (в зависимости от модели) должен быть удален только тогда, когда он остыл. Ношение латексных перчаток может обеспечить лучшее сцепление.

Перед заменой лампы отключите духовой шкаф от электрической сети с помощью главного предохранителя или размыкатели цепи. Позвольте лампе полностью остыть, прежде чем извлекать ее. Для вашей безопасности не прикасайтесь к горячей лампе влажной тканью. Если вы это сделаете, лампа треснет.

Демонтаж: Поверните стеклянный корпус против часовой стрелки на 1/4 оборота, пока выступы стеклянного корпуса не освободятся из пазов патрона. Извлеките лампу.

Замена: Вставьте новую лампу подсветки 25 Вт. Поместите выступы стеклянного корпуса в пазы патрона. Поверните стеклянный корпус по часовой стрелке на 1/4 оборота.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- ! Лампа подсветки 25 Вт по размеру меньше обычной бытовой лампы той же мощности.
- ! Установите и затяните корпус по часовой стрелке.
- ! Подключите снова духовой шкаф к электрической сети.
- ! Для улучшения освещения рабочей камеры рекомендуется регулярно очищать стеклянный корпус лампы с помощью влажной ткани. Это нужно делать, когда рабочая камера полностью остынет.

Устранение неполадок

Продукты не выпекаются или не прожариваются должным образом.	
Неправильно выбраны настройки прибора.	См. раздел «Использование прибора».
Продукты не прожариваются должным образом.	
Положение решетки или противня выбрано неверно или они расположены не ровно.	См. раздел «Использование прибора».
Неправильно выбрана посуда или размер посуды не подходит для конкретного блюда.	См. раздел «Использование прибора».
Неправильно определено положение противня или решетки.	См. раздел «Рекомендации по жарению».
Продукты помещаются в горячую посуду.	Используйте противень и решетку, входящие в комплект поставки прибора. Убедитесь, что они холодные.
Посуда не подходит для жарения.	Используйте противень и решетку, входящие в комплект поставки прибора.
В некоторых регионах напряжение в сети может быть слишком низким.	1) Разогрейте нагревательный элемент в течение 10 минут. 2) Осуществляйте жарение в течение максимальной продолжительности приготовления, рекомендованной в таблице «Рекомендации по жарению».
Часы и таймер не работают.	
Возможно сработал предохранитель электрической сети.	Включите предохранитель.
Неправильно выбраны настройки прибора.	См. раздел «Использование прибора».
Подсветка рабочей камеры не работает	
Лампа подсветки не плотно зафиксирована или неисправна.	Затяните лампу подсветки или замените ее.
Температура внутри рабочей камеры слишком высокая или слишком низкая.	
Необходимо отрегулировать термостат.	Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Прибор никак не работает.	
Неправильно выбраны настройки прибора.	См. раздел «Использование прибора».
Щелкающие и хлопающие звуки	
Это звуки, производимые металлом в процессе разогревания и остывания.	Это нормальное явление.
Дисплей гаснет	
Возможно сработал предохранитель электрической сети.	Включите предохранитель.
Часы в режиме затемнения.	Свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сбой в электрической сети	
В доме было отключено электричество или произошла перегрузка в сети.	Сброс настроек
Запах горелого или запах жира из вентиляционных отверстий.	
Это нормальное явление для нового духового шкафа. Запах пропадет со временем.	Это временное явление.
Сильный запах	
Запах от уплотнителя вокруг рабочей камеры является нормальным явлением для первых нескольких раз использования прибора.	Это временное явление. Рекомендуется разогреть пустую рабочую камеру в течение 2 часов на высоком значении температуры.
Шум вентилятора	
Вентилятор охлаждения корпуса может автоматически включиться.	Это нормальное явление. Вентилятор охлаждения включится, чтобы охладить внутренние компоненты прибора.

