

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

BMDP 60.4 S E

Духовой шкаф с паром

www.graude.ru



EAC

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 4 |
| 1.1 Безопасность детей и люди с ограниченными возможностями | 4 |
| 1.2 Общая безопасность | 5 |
| 2 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 6 |
| 2.1 Установка | 6 |
| 2.2 Подключение к электросети | 6 |
| 2.3 Эксплуатация..... | 7 |
| 2.4 Приготовление с использованием пара..... | 7 |
| 2.6 Внутренняя подсветка..... | 8 |
| 2.7 Утилизация..... | 8 |
| 2.8 Обслуживание | 8 |
| 3 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА..... | 9 |
| 3.1 Указания по безопасности для монтажника | 9 |
| 3.2 Установка встраиваемых духовых шкафов | 9 |
| 3.3 Подключение к электросети | 10 |
| 3.4 Подсоединение кабеля питания..... | 10 |
| 3.5 Подключение кабеля питания к электросети | 10 |
| 4 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА | 12 |
| 4.1 Общий вид | 12 |
| 4.2 Аксессуары..... | 12 |
| 5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ | 13 |
| 5.1 Домашняя страница | 13 |
| 5.2 Описание иконок..... | 15 |
| 6 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 16 |
| 6.1 Язык и WLAN..... | 16 |
| 6.2 Настройка часов | 16 |
| 6.3 Настройка частоты удаления накипи | 17 |
| 6.4 Очистка..... | 17 |
| 7 ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 18 |
| 7.1 Вспомогательные функции | 18 |
| 7.1.1 Будильник..... | 18 |
| 7.1.2 Защита от детей..... | 18 |
| 7.2 Основные программы духового шкафа | 18 |
| 7.3 Режимы приготовления..... | 20 |
| 7.4 Специальные режимы..... | 25 |
| 7.5 Рецепты..... | 27 |
| 8 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ..... | 28 |
| 8.1 Термощуп..... | 28 |
| 8.2 Другие аксессуары | 29 |
| 9 ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 30 |

| | |
|--|----|
| 9.1 Приготовление на нескольких уровнях..... | 30 |
| 9.2 Использование режима быстрого приготовления..... | 30 |
| 9.3 Использование гриля..... | 30 |
| 9.4 Мультигриль..... | 30 |
| 9.5 Режим AirFry..... | 31 |
| 9.6 Приготовление выпечки..... | 31 |
| 9.7 Приготовление пиццы..... | 31 |
| 9.8 Приготовление рыбы и мяса..... | 31 |
| 9.9 Высокий уровень влажности..... | 32 |
| 9.10 Средний уровень влажности..... | 32 |
| 9.11 Низкий уровень влажности..... | 32 |
| 9.12 Влажные блюда, запеченные с использованием вентилятора..... | 34 |
| 9.13 Приготовление на нескольких уровнях..... | 34 |
| 9.14 Вентилятор + Нижний нагрев..... | 35 |
| 9.15 Гриль..... | 35 |
| 9.16 Нижний нагрев + Гриль + Вентилятор..... | 36 |
| 10 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 39 |
| 10.1 Чистка дверцы духового шкафа..... | 39 |
| 10.2 Очистка контейнера для воды..... | 40 |
| 10.3 Замена лампы..... | 41 |
| 11 ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 42 |

В данном руководстве используются следующие значки:

-  Внимание / Осторожно – Информация о безопасности
-  Общая информация и рекомендации

1 ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данным Руководством перед установкой и использованием прибора. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждение собственности, возникшие в результате ненадлежащей установки или эксплуатации. Храните данное руководство в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и люди с ограниченными возможностями

- Дети младше трех лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром взрослых.
- Детям старше 3-х, но младше 8-и лет разрешается только включать/выключать прибор при условии, что прибор установлен надлежащим образом, а дети получили инструкции и указания по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети старше 3-х, но младше 8-и лет не должны подсоединять прибор к сети питания, настраивать, чистить или выполнять техническое обслуживание.
- **ОСТОРОЖНО!** Некоторые части прибора сильно нагреваются, прикосновение к ним может привести к ожогам. Особо внимательно следует использовать прибор, если в помещении находятся дети и люди с ограниченными возможностями.
- Эксплуатация данного прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после получения инструкций по безопасной эксплуатации прибора, дающих представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- Электроприборы должны находиться в местах, недоступных для детей и лиц с ограниченными возможностями. Не позволяйте им использовать прибор без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части прибора могут сильно нагреться при использовании гриля. Не подпускайте детей к прибору.
- Решетки следует устанавливать только в холодный духовой шкаф. Если требуется извлечь решетку из горячего духового шкафа, то следите, чтобы прихватка не касалась нагревательных элементов.
- Всегда используйте сухие прихватки. Мокрые или влажные прихватки, коснувшись горячих поверхностей, могут стать причиной ожогов от пара. Следите, чтобы прихватки не касались нагревательных элементов. Не используйте полотенца или толстую одежду.
- Перед работой с прибором подвяжите все свободные части одежды. Соберите длинные волосы так, чтобы не осталось свободных прядей, уберите все свободные полы и свободно свисающие элементы одежды, такие как галстуки, шарфы, рукава и украшения.
- Если дети достаточно взрослые, чтобы использовать прибор самостоятельно, то ответственностью родителей или опекающих лиц является убедиться, что они проинструктированы по безопасному использованию прибора.
- Не висите, не стойте, не облакачивайтесь и не сидите на приборе, особенно на таких его частях, как дверца, ящик для подогрева или ящик для хранения. Это может повредить прибор. Кроме того, он может перевернуться, став причиной тяжелой травмы.

1.2 Общая безопасность

Установку прибора и замену кабеля питания должен осуществлять квалифицированный специалист.



ВНИМАНИЕ: прибор и его доступные части в процессе работы нагреваются. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром взрослых.

- Для установки и вытаскивания аксессуаров или посуды всегда используйте прихватки.
- Перед началом выполнения работ по обслуживанию прибора отключите его от электросети.
- Перед заменой лампы подсветки убедитесь, что прибор отключен от электросети во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте для очистки прибора парогенераторы.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы прибора грубые абразивные средства или острые металлические инструменты, т.к. они могут поцарапать стекло, в результате чего оно может разбиться.
- Во избежание каких-либо рисков поврежденный кабель питания должен заменять производитель, представитель авторизованного сервисного центра или специалист с соответствующей квалификацией.
- Для демонтажа опор для аксессуаров сначала снимите с боковых стенок передний край опоры, а затем – задний. Для установки опор выполните описанные действия в обратном порядке.
- Согласно правилам подключения, В стационарную проводку надлежит встроить прибор для разъединения цепи.
- Используйте пищевой термометр (термощуп), рекомендованный для данного прибора.

2 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установку прибора должен выполнять квалифицированный специалист.

- Снимите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Соблюдайте указания из руководства по установке, входящего в комплект поставки.
- Прибор тяжелый, поэтому будьте внимательны при его перемещении. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Соблюдайте указанные расстояния до других приборов и предметов мебели.
- Убедитесь, что прибор установлен под и рядом с конструкциями безопасности.
- Боковые поверхности прибора должны располагаться рядом с приборами или мебелью такой же высоты.
- Прибор оснащен системой охлаждения электрики, которая подключается к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

- Все работы по подключению прибора к электросети должен выполнять квалифицированный электрик.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры на заводской табличке прибора соответствуют параметрам стационарной сети электропитания.
- Подключайте прибор только к ударопрочной розетке, установленной надлежащим образом.
- Не используйте для подключения прибора переходники и удлинители.
- Будьте внимательны, чтобы не повредить кабель питания и его вилку. Если кабель питания необходимо заменить, это должен выполнять представитель авторизованного сервисного центра.
- Следите, чтобы кабель питания не прикасался или находился рядом с дверцей прибора, особенно если она горячая.
- Защита от поражения электрическим током должна быть закреплена на компонентах под напряжением и на изолированных деталях таким образом, чтобы ее было невозможно снять без применения инструментов.
- Вставляйте вилку кабеля питания прибора в розетку электросети только по окончании установки. Убедитесь, что после установки прибора розетка будет легко доступна.
- Если розетка электросети плохо закреплена, не подключайте к ней кабель питания прибора.
- При отключении прибора от электросети не тяните за кабель питания, всегда беритесь только за вилку.
- Используйте правильные защитные устройства: плавкие предохранители для защиты линии, электрические предохранители (ввинчиваемые предохранители, которые можно выкрутить из держателя), приборы отключения утечки тока на землю и замыкатели.
- В стационарную электропроводку должно быть включено защитное устройство, которое позволит Вам отключить прибор от электросети сразу по всем полюсам. Расстояние между контактами такого устройства должно составлять не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Риск травмирования, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Данный духовой шкаф предназначен только для использования в бытовых условиях.
- Не изменяйте технические характеристики данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- После каждого использования не забывайте выключать прибор.
- Будьте осторожны при открытии дверцы работающего прибора – из рабочей камеры может вырваться горячий воздух.
- Не управляйте прибором мокрыми руками или если прибор соприкасается с водой.
- Не оказывайте давление на открытую дверцу прибора.
- Аккуратно открывайте дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, в рабочей камере может образоваться смесь из паров алкоголя и воздуха.
- При открытии дверцы следите, чтобы с прибором не соприкасались искры или открытое пламя.
- Не оставляйте горючие материалы или предметы, смоченные горючей жидкостью, внутри рабочей камеры, рядом или сверху прибора.



ВНИМАНИЕ!

Риск повреждения прибора.

- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - не ставьте посуду или иные предметы непосредственно на дно рабочей камеры
 - не стелите на дно рабочей камеры прибора алюминиевую фольгу
 - не наливайте воду на горячий прибор
 - не оставляйте влажные тарелки и блюда в рабочей камере после завершения процесса приготовления
 - будьте осторожны, когда устанавливаете или вытаскиваете аксессуары из рабочей камеры.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещения.
- Во время приготовления пищи дверца прибора должна быть закрыта.
- Если прибор устанавливается за панелью кухонного гарнитура (например, за дверью), следите, чтобы во время работы прибора эта дверь оставалась открытой. За закрытой дверью могут скапливаться тепло и влага, что может повредить прибор, шкаф, в котором он установлен, или пол. Не закрывайте прибор панелью, пока он полностью не остынет после использования.

2.4 Приготовление с использованием пара



ВНИМАНИЕ!

Риск ожогов и повреждения прибора.

- Перед техническим обслуживанием прибора выключите прибор и вытащите его вилку из розетки электросети.
- Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск, что стеклянные панели могут разбиться.
- Если стеклянная панель повреждена, ее следует сразу же заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при демонтаже дверцы прибора. Дверца тяжелая!
- Регулярно проводите очистку прибора, чтобы не допустить разрушения материала поверхности.

- Для очистки прибора используйте влажную мягкую тканевую салфетку. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные чистящие средства, губки с грубым слоем, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов соблюдайте указания по технике безопасности, приведенные на упаковке.
- Не используйте для очистки каталитических панелей (если таковые имеются) какие-либо моющие средства.

2.6 Внутренняя подсветка

- Лампа подсветки или галогеновая лампа, используемая в данном приборе, предназначена только для бытовой техники. Не используйте ее для освещения помещений.



ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы подсветки отключите прибор от электросети.
- Используйте лампочки с идентичными характеристиками.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Риск травмирования или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Обрежьте кабель питания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Снимите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не смогли случайно запереть себя внутри прибора.

2.8 Обслуживание

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запчасти.

3 УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА



Монтаж данного прибора должен выполняться лицензированным электриком.

Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с прилагаемым руководством по монтажу

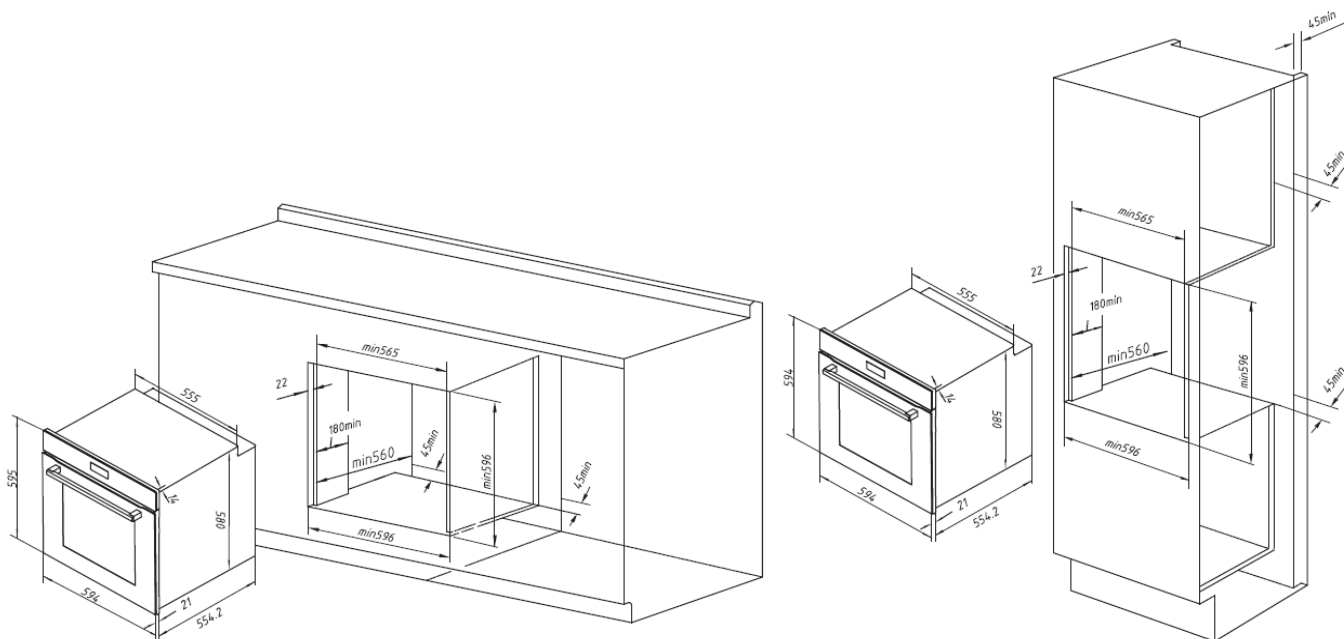
После установки удалите защитную виниловую пленку с дверцы прибора.

3.1 Указания по безопасности для монтажника

- Прибор должен быть установлен таким образом, чтобы обеспечивалась защита от прикосновения к токоведущим частям.

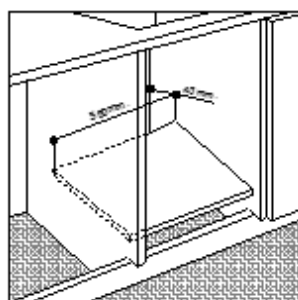
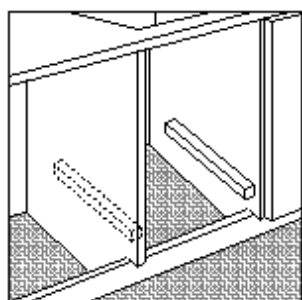
3.2 Установка встраиваемых духовых шкафов

- Для обеспечения надлежащего функционирования встраиваемый прибор должен устанавливаться в подходящий предмет кухонной мебели. На рисунке ниже указаны размеры выреза для установки прибора под столешницей или в пристенной колонне.



ПРИМЕЧАНИЕ: Монтаж должен выполняться с учетом потребляемой мощности прибора.

- Для обеспечения надлежащей вентиляции задняя стенка предмета мебели должна быть снята. Духовой шкаф должен быть установлен так, чтобы он опирался на две деревянные рейки (предпочтительный вариант). Если же установка производится на плоскую поверхность, то в целях вентиляции необходимо оставить зазор 45x560 мм.



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

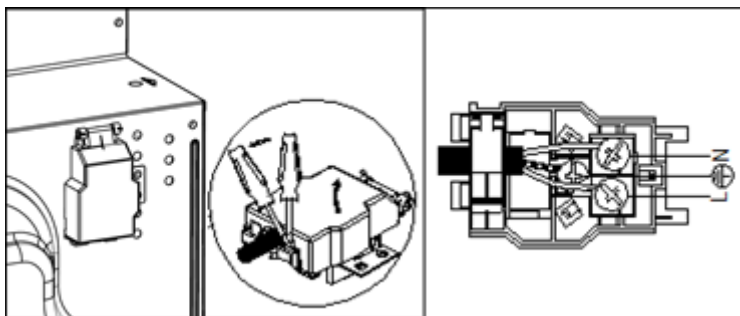
- Согласно действующим стандартам по безопасности, после установки прибора все его электрические части должны быть закрыты, чтобы с ними не допускались никакие контакты.
- Любые части, которые обеспечивают безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью соответствующих инструментов.
- Для фиксации духового шкафа внутри кухонного гарнитура, откройте дверцу прибора и закрепите ее с помощью 2-х деревянных шурупов, которые необходимо вставить в предназначенные для них 2 отверстия по периметру рамки.

3.3 Подключение к электросети

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

3.4 Подсоединение кабеля питания

- Откройте клеммную коробку:
 - Используя отвертку в качестве рычага, сдвиньте в сторону защелку на крышке клеммной коробки.
 - С помощью отвертки отсоедините 2 крепежных элемента и поднимите крышку соединительной коробки.



- Для подсоединения кабеля выполните следующее:
 - Открутите винт кабельного хомута и три винта контактов: L-N-
 - Закрепите проводники под головками винтов согласно следующему цветовому обозначению: синий (N), коричневый (L) и желто-зеленый .
 - Закрепите кабель питания на месте с помощью хомута и закройте крышку соединительной коробки.

3.5 Подключение кабеля питания к электросети

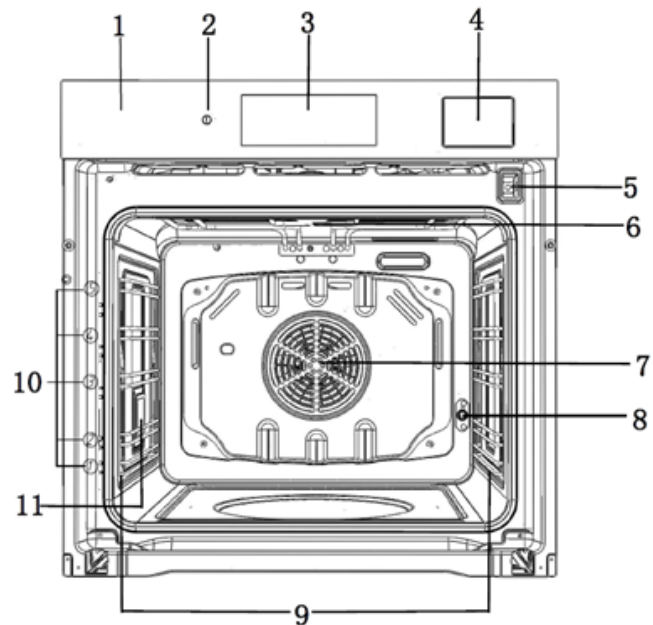
- Подсоедините стандартную вилку в соответствии с нагрузкой, указанной на заводской табличке прибора. При подключении кабеля к сети питания напрямую, установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключённом положении составляет не менее 3 мм. Номинал многополюсного автоматического выключателя следует подбирать в соответствии с нагрузкой. Выключатель должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов (проводник заземления не должен размыкаться при отключении автоматического выключателя).
- Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни один из его участков не нагревался на 50 °С выше комнатной температуры, или он должен быть защищен теплоизолирующей оплеткой с соответствующими характеристиками.
- Перед выполнением соединений, проверьте следующее:
 - 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 сети питания убедитесь, что его технические характеристики, указанные на заводской табличке (на приборе и/или его упаковке), соответствуют параметрам сети питания.
 - Убедитесь, что сеть питания и розетка выдерживают максимальную потребляемую мощность прибора (указана на заводской табличке). В случае возникновения сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
 - Если розетка сети питания и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую (обратитесь к квалифицированному электрику). Также электрик должен проверить, подходит ли поперечное се-

чение проводников розетки для передачи мощности, необходимой для работы прибора. Не рекомендуется использовать переходники, многоместные розетки и/или удлинители. Если же избежать их использования невозможно, то следует использовать одинарные или многоместные розетки и удлинители, соответствующие существующим требованиям по технике безопасности. В таких случаях, следите, чтобы максимальная допустимая нагрузка, указанная на одноместном переходнике или удлинителе, или максимальная мощность, указанная на многоместном переходнике, не превышали допустимые показатели. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

4 ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

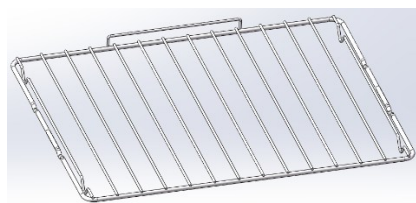
4.1 Общий вид

- 1 Панель управления
- 2 Вкл./Выкл.
- 3 TFT-панель управления
- 4 Контейнер для воды
- 5 Розетка для термошупа
- 6 Лампа
- 7 Задний вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Опоры для установки аксессуаров, съемная
- 10 Уровни установки аксессуаров
- 11 Лампа

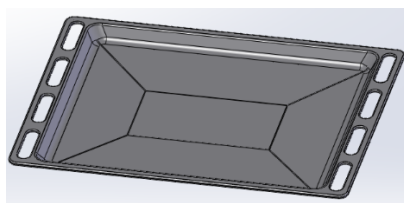


4.2 Аксессуары

В комплект духового шкафа входят следующие аксессуары.



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



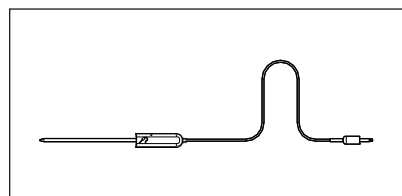
2. Противень для выпечки: для пирогов и печенья



3. Перфорированный поддон: подходит для приготовления свежих или замороженных овощей, мяса и птицы.



4. Поддон без перфорации: подходит для отваривания, например, цукатов,пельменей.



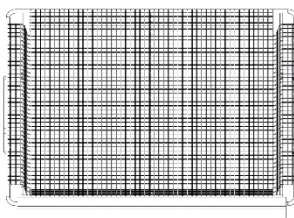
5. Термошуп (пищевой термометр): для измерения температуры внутри продуктов питания.

7. Корзина для фритюрницы (дополнительные аксессуары)

для режима AirFry: фритюрницу можно устанавливать на направляющие или на боковые опоры, как остальные аксессуары.

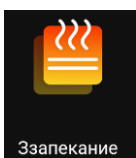
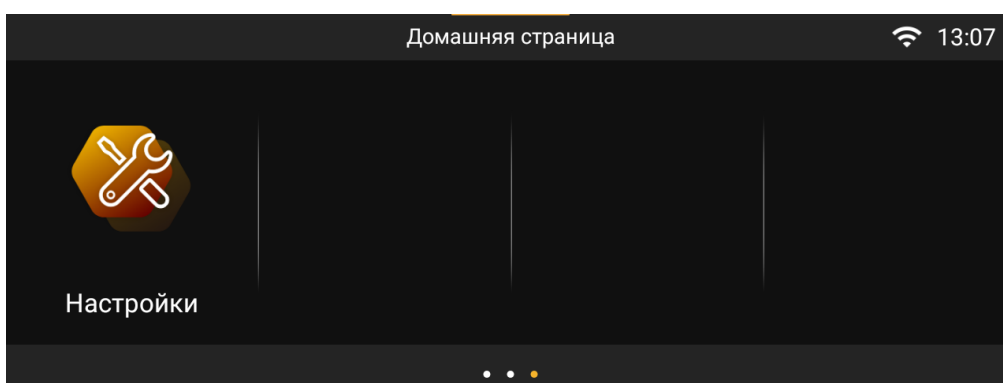
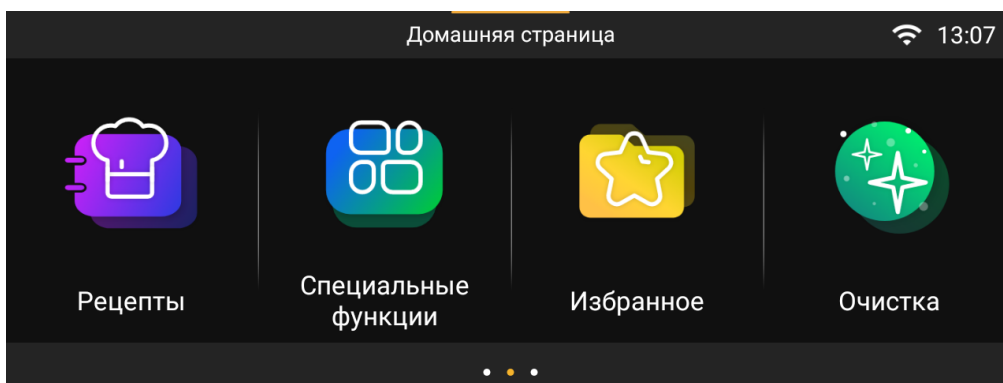
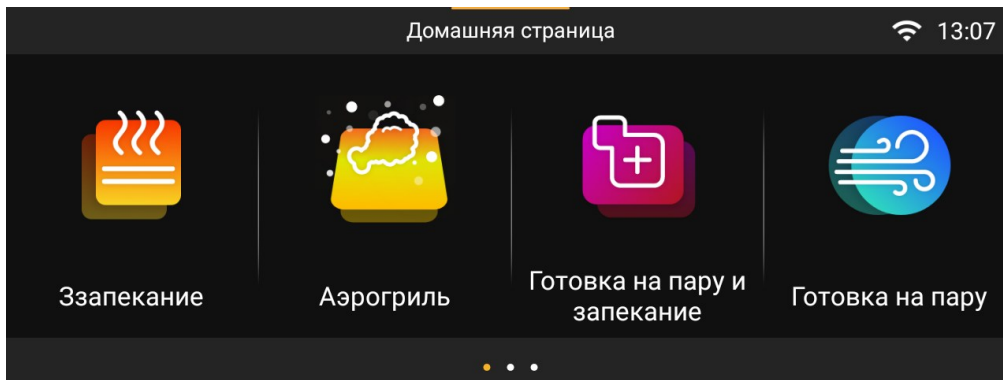


6. Силиконовая дренажная трубка: для проведения процедуры удаления накипи.



5 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

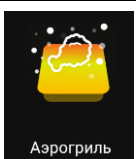
5.1 Домашняя страница



Запекание



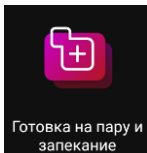
Режим включает 10 функций



AirFry



РЕЖИМ AIRFRY

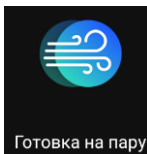


Готовка на пару и запекание

Готовка на пару и запекание



Режим включает 4 функции, влажность может быть установлена 3 уровня: высокий, средний или низкий.

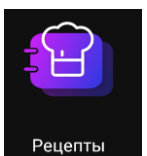


Готовка на пару

Готовка на пару



Режим включает 3 функции

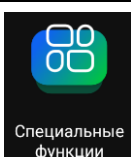


Рецепты

Рецепты

Рецепты для режимов выпекания и приготовления на пару.

Температура и длительность приготовления предустановлены для каждого рецепта.

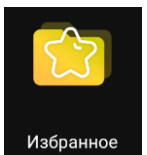


Специальные функции

Специальная функция



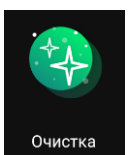
Режим включает 7 функций.



Избранное

Добавить в избранное

После приготовления при определенной температуре и в течение определенного времени Вы можете сохранить настройки, чтобы в следующий раз использовать этот метод приготовления, просто выбрав его в разделе «Избранное»

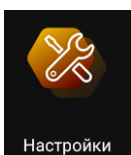


Очистка

Очистка



Режим включает 2 метода очистки.



Настройки

Настройки

Wi-Fi, Яркость, Язык, Дата и Время, Термощуп, Жесткость воды, Время ожидания, Обновление системы, Демонстрационный режим и т.д.

5.2 Описание иконок

| Иконка | Описание | Иконка | Описание |
|---|--|---|-------------------------|
|  | Верхний + нижний нагрев |  | Макси-гриль |
|  | Запекание |  | Гриль с обдувом |
|  | Пицца |  | Быстрое приготовление |
|  | Деликатное приготовление |  | Гриль |
|  | Турбонагрев |  | AirFry |
|  | Запекание с экономией энергии | | |
|  | Верхний и нижний нагрев + Пар |  | Запекание + Пар |
|  | Макси-гриль + Пар |  | Гриль с обдувом + Пар |
|  | Максимальный пар |  | Нагрев с паром |
|  | Пар + запекание в вакууме при низкой температуре | | |
|  | Разморозка |  | Йогурт |
|  | Режим ферментации |  | Подогрев посуды |
|  | Дезинфекция |  | Поддержание температуры |
|  | Сушка | | |
|  | Очистка паром |  | Удаление накипи |

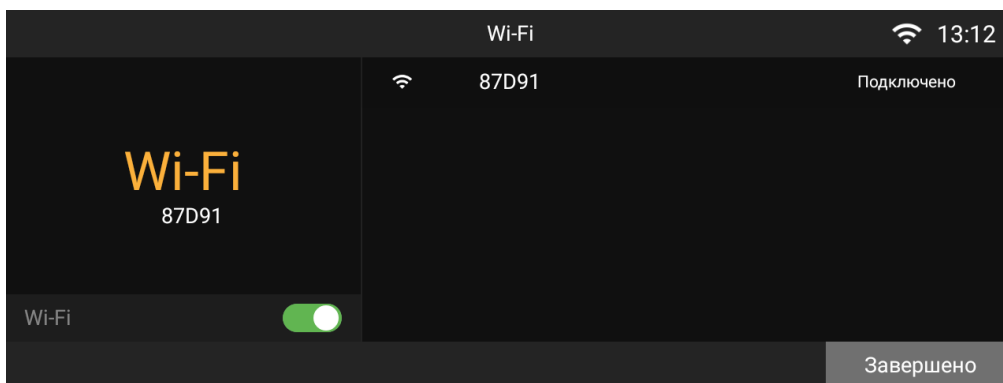
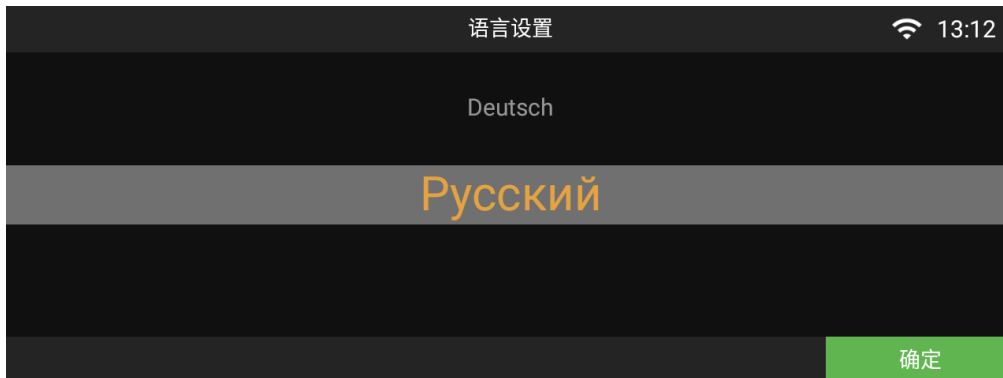
6 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



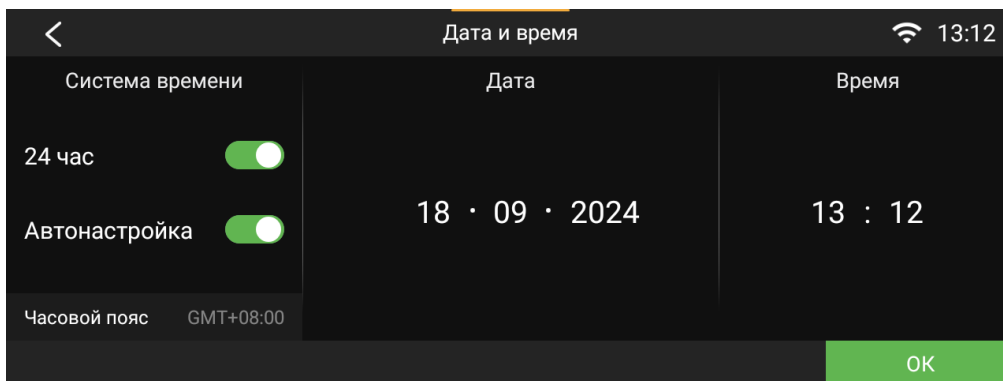
ВНИМАНИЕ!

Изучите разделы по технике безопасности.

6.1 Язык и WLAN



6.2 Настройка часов



6.3 Настройка частоты удаления накипи

При подключении прибора к водопроводу необходимо установить уровень жесткости воды.


В таблице далее приведены показатели жесткости воды и соответствующие им отложения кальция (ммоль/л) и качество воды. Процедура удаления накипи будет зависеть от сделанных настроек: чем выше жесткость воды, тем чаще будет проводиться удаление накипи.

| Отложения кальция (ммоль/л) | Отложения кальция (мг/л) | Классификация воды |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------|
| 0-1.3 | 0-50 | Мягкая |
| 1.3-2.5 | 50-100 | Средней жесткости |
| 2.5-3.8 | 100-150 | Жесткая |
| более 3.8 | over 150 | Очень жесткая |

- Экран настройки жесткости воды представлен далее




6.4 Очистка

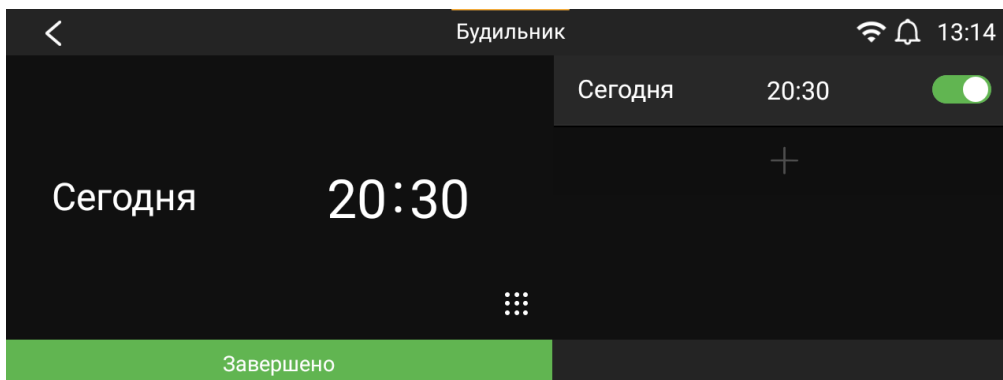
- Вытащите из рабочей камеры все аксессуары и боковые опоры.
- Установите режим  и включите прибор работать на 30 минут при температуре 200°C. На период работы данной программы необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения.
- Очистите емкости из нержавеющей стали горячей водой с соответствующим количеством нейтрального моющего средства или в посудомоечной машине.
- При первом использовании нагревательного элемента может появиться легкий запах и дым, но вскоре они исчезнут. Это не является проблемой подключения или поломкой электрических компонентов.

7 ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

7.1 Вспомогательные функции

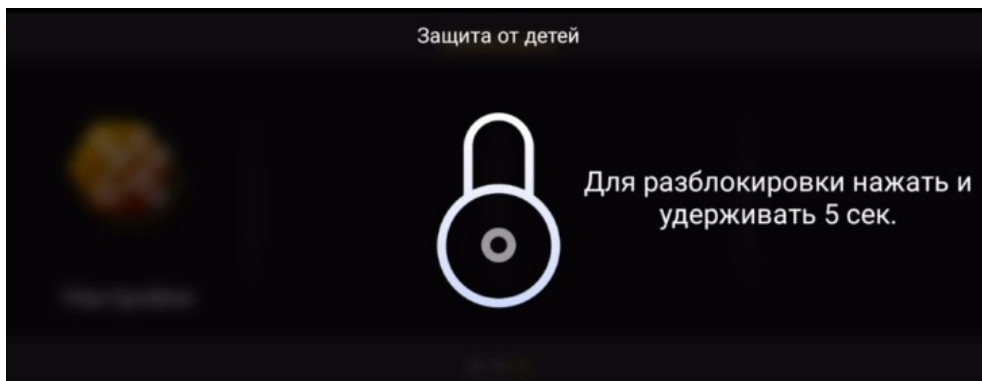
7.1.1 Будильник

Проведите по TFT-дисплею сверху вниз, появится иконка . Вы можете сохранить или отменить будильник, проведя по дисплею вправо или влево соответственно.




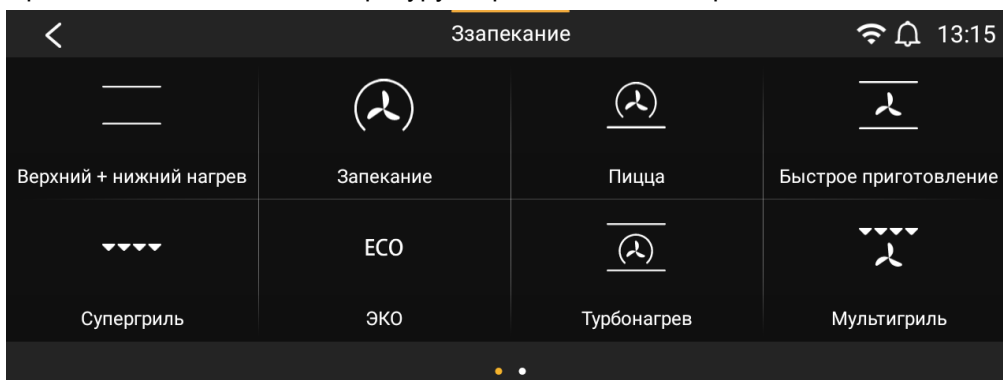
7.1.2 Защита от детей

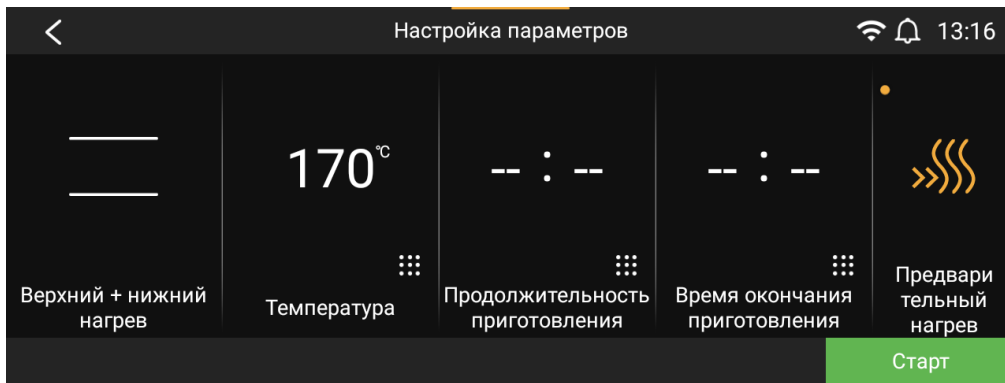
Проведите по TFT-дисплею сверху вниз, появится иконка блокировки: нажмите на нее, чтобы включить блокировку, или нажмите и удерживайте в течение 5 секунд, чтобы снять блокировку.




7.2 Основные программы духового шкафа

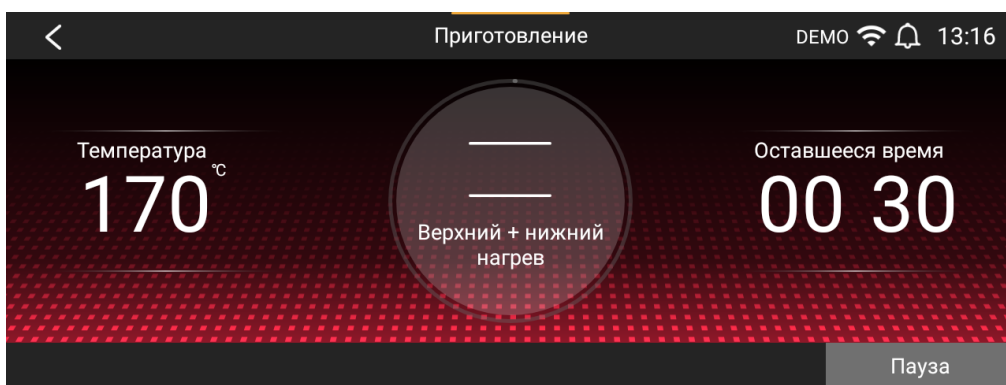
Прикоснитесь к иконке , Вы попадете на главный экран и увидите полный перечень всех функций. Здесь Вы сможете настроить длительность, температуру и время окончания приготовления.



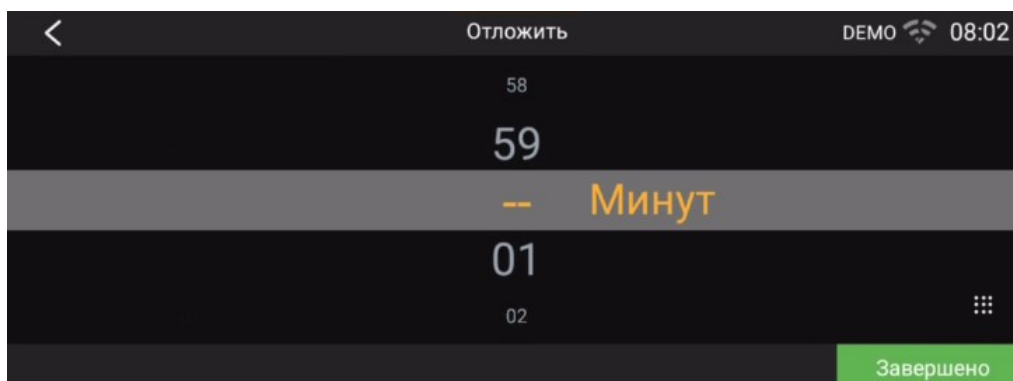
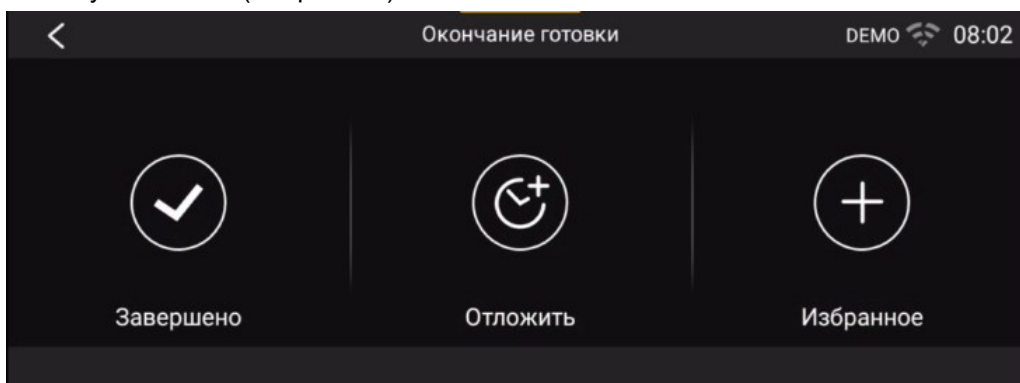


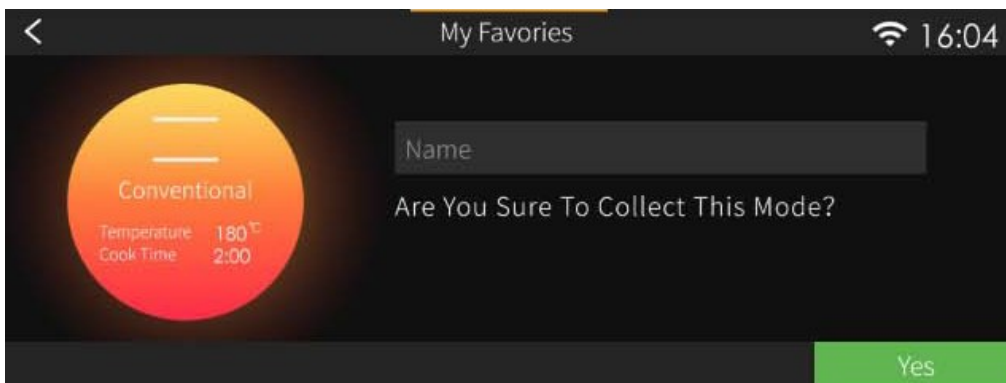
Для активации быстрого разогрева нажмите на иконку ; как только она станет желтого цвета, это будет означать, что функция начала работу. Для функции быстрого разогрева установленная температура должна быть выше 110°C, в противном случае Вы услышите предупреждающий звуковой сигнал.

Нажмите на иконку функции в центре экрана, показанного ниже, – функция будет приостановлена, а Вы сможете сбросить показатели.



По окончании приготовления Вы увидите показанный ниже экран; Вы можете завершить приготовление, нажав «Finish» (Завершить), увеличить время приготовления, нажав «Time+» (Время+) или сохранить режим в избранное, нажав «My Favorites» (Избранное).





7.3 Режимы приготовления

Верхний + нижний нагрев

Задействованы верхний и нижний нагревательные элементы. Классический, традиционный режим нагрева доведен до совершенства: тепло распределяется равномерно, потребление электроэнергии снижено. Традиционный нагрев идеально подходит, когда необходимо приготовить блюда, состоящие из нескольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д. Также в этом режиме получаются прекрасные блюда из телятины или баранины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и пр.), для которых требуется продолжительное приготовление и добавление подливы или другой жидкости. Традиционный нагрев остается лучшим типом нагрева для приготовления выпечки, в том числе с фруктами, и для выпечки в закрытых формах. При работе в режиме верхний/нижний нагрев используйте только один поддон или решетку, в противном случае нагрев будет осуществляться неравномерно. При помощи установки решетки на разные уровни Вы можете регулировать баланс тепла, идущего от нижнего и верхнего нагревательных элементов. Выбирайте уровень установки в зависимости от того, с какой стороны требуется большая подача тепла, сверху или снизу.

Быстрое приготовление

Задействованы верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, который гарантирует постоянное и равномерное распределение тепла по рабочей камере.

Данный режим нагрева рекомендуется для быстрого приготовления фасованных продуктов (т. к. не требуется предварительный нагрев), например, замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также некоторые домашние блюда.

Лучшие результаты в режиме быстрого приготовления достигаются при приготовлении пищи только на одном уровне (второй снизу) (см. таблицу "Советы по приготовлению").

Турбонагрев

Попеременно включаются верхний кольцевой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и постоянно, продукты запекаются равномерно по всей поверхности. В этом режиме Вы можете готовить несколько блюд одновременно, если температура их приготовления идентична. Одновременно Вы можете использовать только 2 решетки (см. инструкции в разделе «Приготовление на нескольких решетках»).

Данный режим особенно хорошо подходит для приготовления блюд с хрустящей корочкой или для блюд, требующих длительного приготовления: например, лазанья, паста, жареная курица, картофель и пр. Кроме того, прекрасное распределение тепла позволяет готовить жаркое при пониженной температуре. Благодаря этому мясо теряет меньше сока, объема и становится более нежным. Данный режим особенно подходит для приготовления рыбы с небольшим количеством специй и пряностей, что позволяет ей сохранить свой вкус и внешний вид. Также в этом режиме Вы можете готовить гарниры на основе овощей, например, из цуккини, баклажанов, перцев и пр.

Десерты: данный режим идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Помимо прочего, режим «Турбонагрев» может использоваться для быстрого размораживания белого и красного мяса и хлеба при температуре 80°C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60°C или используйте только обдув холодным воздухом (0°C).

Пицца

Задействованы нижний и кольцевой нагревательные элементы, а также вентилятор. Это позволяет быстро нагреть прибор. Для нагрева используется большое количество энергии, благодаря чему основное количество тепла поступает от дна прибора.

Режим «Пицца» идеально подходит для приготовления блюд на высокой температуре, например, пиццы и крупных кусков мяса. При работе в данном режиме используется только один противень или решетка.

Однако, если Вам требуется готовить на нескольких противнях, Вы можете их менять в процессе приготовления.

Деликатное приготовление

Задействованы нижний нагревательный элемент и вентилятор. Режим подходит для кондитерских изделий, тортов и невлажной выпечки в формах. Также режим прекрасно подходит для приготовления продуктов, для которых требуется подогрев только с нижней стороны. Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.

Режим AirFry

Задействованы верхний и кольцевой нагревательные элементы, а также вентилятор.

Данный режим улучшает процесс традиционного нагрева, исключает необходимость переворачивать блюдо, в результате чего Вы получите вкусную, хрустящую корочку за более короткое время и совершенно без масла. Режим подходит для приготовления картошки-фри, куриных крылышек, наггетсов и аналогичных блюд.

Гриль

Задействованы верхние центральные нагревательные элементы.

Гриль направляет тепло от мощного верхнего нагревательного элемента непосредственно на блюдо. Данный режим можно использовать для приготовления нежного мяса, стейков, котлет, сосисок, рыбы, тостов с сыром и других блюд быстрого приготовления. При использовании данного режима дверца духового шкафа должна быть закрыта. Для получения оптимальных результатов приготовления разогрейте гриль в течение 3 минут, благодаря чему все естественные соки стейка, котлет и пр. останутся внутри и придадут блюду особый вкус.

Для приготовления в данном режиме блюдо рекомендуется устанавливать на первые два верхних уровня опор

Макси-гриль

Задействованы верхние внутренние и внешние нагревательные элементы. «Макси-гриль» направляет тепло от 2х мощных верхних нагревательных элементов на готовящееся блюдо. Данный режим может использоваться для приготовления нежного мяса, стейков, котлет, сосисок, рыбы, тостов с сыром и других блюд быстрого приготовления. При использовании данного режима дверца духового шкафа должна быть закрыта. В режиме «Макси-гриль» Вы можете в полной мере использовать большую площадь противня, при этом блюдо будет готовиться быстрее, чем в режиме обычного гриля.

Мультигриль

Задействованы верхние нагревательные элементы и вентилятор. Это сочетание способствует значительному повышению эффективности воздействия однонаправленного потока тепла от нагревательных элементов за счет усиленной циркуляции воздуха по рабочей камере. В результате этого продукты не пригорают, но при этом тепло проникает непосредственно в блюдо. Этот режим превосходно подходит для приготовления таких блюд, как кебаб из мяса и овощей, сосиски, котлеты на косточке из барашка, курица в остром соусе, перепелка/куропатка, свиные отбивные и пр.

При использовании режима гриля с обдувом дверца прибора должна быть закрыта.

Также данный режим рекомендуется использовать для приготовления рыбных стейков, например, из меченоса, фаршированных кальмаров и пр.

Запекание

Задействованы задний нагревательный элемент и вентилятор, что гарантирует равномерное распределение деликатного тепла по рабочей камере прибора.

Данный режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно для пирогов, которые должны подниматься, а также для приготовления тарталеток сразу на 3 уровнях. Вот несколько примеров: профитроли, сладкие и соленые или острые бисквиты, несладкие слоеные пирожки, швейцарский бисквитный рулет с кремом (или джемом), небольшие порции овощей в панировке и т.д.

Разморозка

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

Запекание с экономией энергии

Задействованы задний нагревательный элемент и вентилятор. Их совместная работа обеспечивает равномерное распределение деликатного тепла по всей рабочей камере прибора. Благодаря прерывистой работе нагревательного элемента тепло внутри рабочей камеры используется максимально эффективно, а потери энергии – снижаются, что позволяет сократить расходы электроэнергии.

Данный режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных продуктов, особенно для пирогов, которые должны подниматься, а также для приготовления тарталеток сразу на 3 уровнях. Вот несколько примеров: профитроли, сладкие и соленые или острые бисквиты, несладкие слоеные пирожки, швейцарский бисквитный рулет с кремом (или джемом), небольшие порции овощей в панировке и т.д.

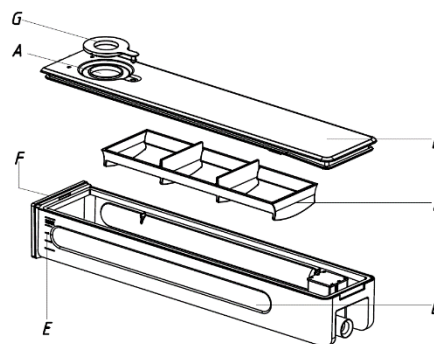
Режимы нагрева: пар



При работе с функцией пара, пожалуйста, обратите внимание на приведенную далее информацию.

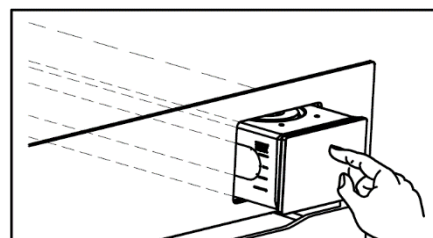
Контейнер для воды

- A. Отверстие для залива воды
- B. Крышка
- C. Стабилизатор
- D. Корпус контейнера
- E. Шкала
- F. Кнопка на передней панели
- G. Уплотнительное кольцо отверстия для залива воды



При необходимости Вы можете вытащить контейнер для воды из прибора. Аккуратно нажмите на кнопку на передней панели.

Затем надавите на контейнер для воды, и он сам выдвинется из прибора.

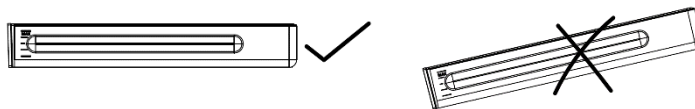


Заполнить контейнер водой можно двумя способами:

1. Оставьте контейнер внутри прибора и налейте в него воду при помощи баночки.
2. Вытащите контейнер из прибора и налейте воду из крана.

После того, как Вы заполните контейнер водой из-под крана, несите контейнер в горизонтальном положении, чтобы не разлить воду.

После того, как Вы заполните контейнер для воды, установите его в исходное положение. Нажимайте на кнопку передней панели до тех пор, пока контейнер не окажется внутри прибора.



Выливайте воду из контейнер после каждого использования.

ОСТОРОЖНО!

Не подносите контейнер к горячим поверхностям.

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

Не наливайте в контейнер для воды горючие или спиртосодержащие жидкости.

Прежде чем вставлять контейнер в прибор, пожалуйста, убедитесь, что его внешние поверхности сухие.

Через 1 минуту после начала работы пар станет видимым; как только температура достигнет установленного значения, прозвучит предупредительный сигнал.

1. Включите прибор.
2. Установите функцию нагрева паром и задайте температуру.
3. При необходимости установите продолжительность приготовления или время окончания приготовления.
4. Как только режим начнет работу, на дисплее появится надпись «Добавьте воды».
5. Нажмите на переднюю панель контейнера для воды, чтобы открыть его и вытащить из прибора.
6. Заполните контейнер холодной до максимальной отметки.
7. Установите контейнер для воды на место.
8. Начнется процесс приготовления.
9. Выключите прибор.
10. По завершении приготовления с использованием пара опорожните контейнер для воды.

Прибор горячий. Существует риск получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении контейнера для воды.

После приготовления на пару на дне рабочей камеры может появиться конденсат. Не забывайте вытирать дно камеры сухой салфеткой после того, как прибор остынет.

Когда в контейнере для воды закончится вода, Вы услышите звуковой сигнал: контейнер необходимо вновь заполнить водой, как описано выше, чтобы проложить приготовление па парю.

Пар + запекание в вакууме при низкой температуре

Благодаря вакуумной упаковке в продуктах хорошо сохраняются влага и полезные вещества. Приготовление в этом режиме при низкой температуре сохраняет оригинальный вкус продуктов и снижает риск их перегрева. Следуйте описанным далее шагам:

1. Вымойте и приправьте продукты.
2. Поместите продукты в вакуумный пакет.
3. Удалите весь воздух из внутренней вакуумной упаковки.
4. При приготовлении в данном режиме Вы можете в качестве подсказки использовать рецепт.
5. Дождитесь окончания приготовления и наслаждайтесь Вашим блюдом.

Подсказки для приготовления в данном режиме

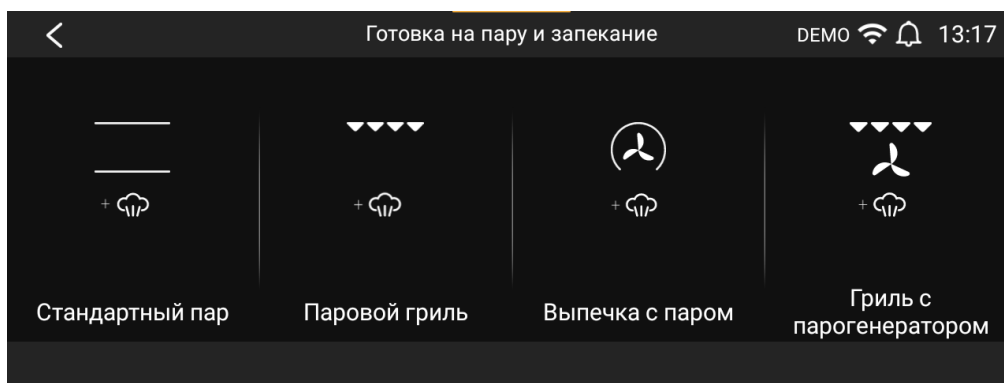
1. Подготовьте вакууматор и вакуумный пакет, который соответствует требованиям для приготовления в вакууме.
2. Равномерно распределите продукты по пакету, чтобы обеспечить их равномерное прогревание.
3. Чем больше воздуха Вы удалите из пакета, тем лучше будет результат приготовления.
4. По завершении приготовления через открытую дверцу прибора будет выходить пар, будьте осторожны – пар горячий.
5. Тщательно смажьте внутреннюю часть вакуумного пакета, чтобы к нему не прилипали продукты.

Нагрев с паром

При приготовлении в данном режиме в продуктах сохраняется влага даже на высоком уровне мощности.

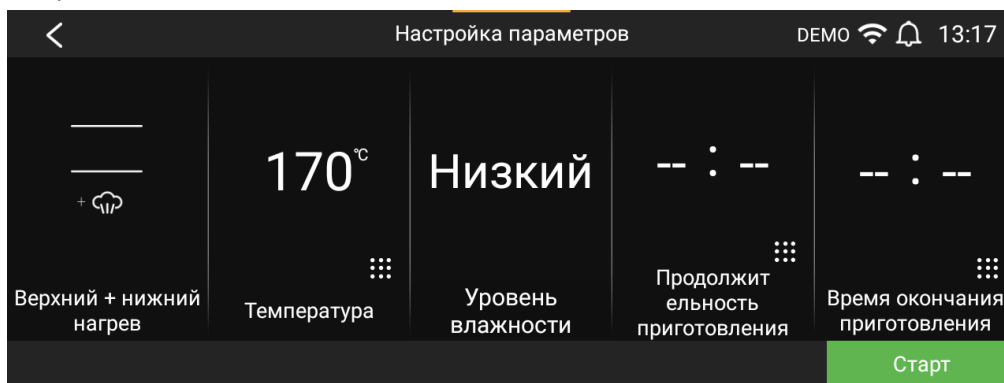
Режимы «Готовка на пару и запекание»

Доступно 4 режима:



(Стандартный пар, Паровой гриль, Выпечка с паром, Гриль с парогенератором)

Настройка параметров:



(Стандартный, Температура, Уровень влажности, Длительность приготовления, Время окончания приготовления)

| Уровень влажности | Применение |
|---------------------------|--|
| Высокий уровень влажности | Подходит для приготовления таких деликатных блюд, как заварной крем, флан, террин и рыба. |
| Средний уровень влажности | Подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и сладкого дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо получается сочным и нежным, а выпечка из дрожжевого теста получает хрустящую и блестящую поверхность. |
| Низкий уровень влажности | Подходит для приготовления мяса, птицы, запеканок. Благодаря сочетанию пара и тепла мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. |

7.4 Специальные режимы

Разморозка

Размораживание замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Длительность разморозки зависит от количества и размера замороженных продуктов.

Ферментация

Данная функция способствует ускорению процесса ферментации, при этом тесто не будет осахариваться. Данную функцию надлежит запускать на холодном приборе; после начала работы режима не открывайте дверцу духового шкафа, т.к. при этом влага в тесте расслоится. Не накрывайте тесто.

Йогурт

При помощи этой функции Вы можете приготовить йогурт. Обычно требуются следующие ингредиенты: 1) 1 л молока, 2) 250 г натурального йогурта. Рекомендуется устанавливать йогурт на второй уровень рабочей камеры.

Подогрев посуды

Подогревайте посуду на втором уровне рабочей камеры. Температура по умолчанию составляет 70°C. По прошествии половины времени посуду необходимо перевернуть.

Дезинфекция

Температура по умолчанию составляет 100°C, а длительность процесса – 40 минут. Расположите емкость по центру второго уровня рабочей камеры.

Сушка

Высушивание фруктов и овощей. Постелите в противень воцеленую (жиростойкую) бумагу и разложите на ней фрукты и овощи для сушки.



Поддержание температуры

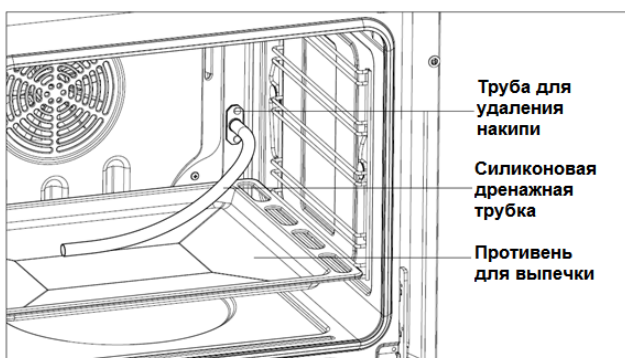
Температура для поддержания блюда в теплом виде по умолчанию составляет 80°C.

Удаление накипи

Во время работы генератора пара образуются отложения извести, т.к. в воде содержится кальций. Это может оказать отрицательное влияние на качество пара, на производительность парогенератора и на качество готовых блюд. Во избежание перечисленного контур парогенератора необходимо очищать от накипи.

Доступно два метода для запуска процесса удаления накипи:

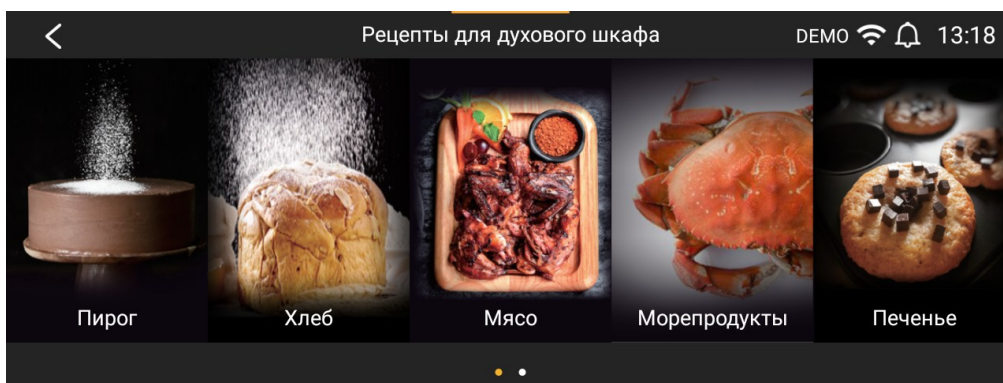
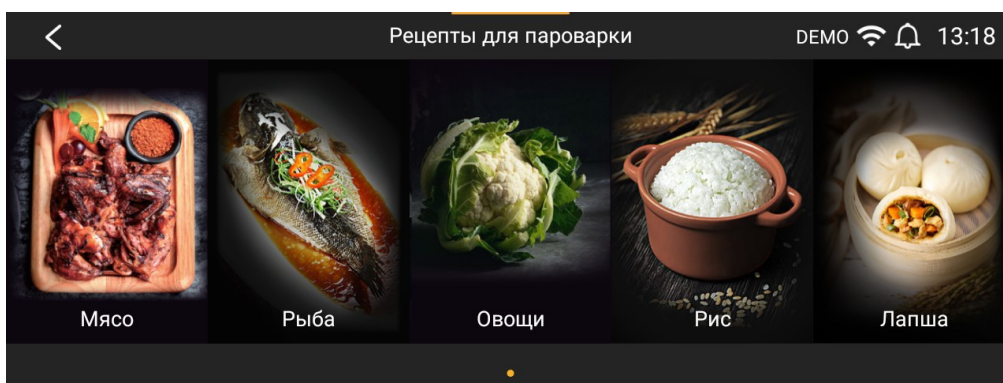
1. При первом использовании функции установите уровень очистки от накипи. Когда прибор проработает предустановленный период времени, на дисплее начнет мигать символ , чтобы напомнить Вам о необходимости удаления накипи.
2. Для запуска функции удаления накипи нажмите на ее символ  вручную.
 - Уберите из рабочей камеры все принадлежности.
 - Длительность полного цикла составляет 1,5 часа.
 - Подсветка во время процедуры не включается.
 - На самый нижний уровень установить противень для выпечки.
 - Подсоедините один конец силиконовой трубки к выходу трубы для удаления накипи, а второй конец трубки просто положите на противень.



- В контейнер для воды налейте 800 мл чистящего средства. Средство для удаления накипи может состоять из смеси 20% лимонной кислоты и 80% чистой воды.
- Долейте в контейнер воды до максимальной отметки.
- Установите контейнер для воды на место и прикоснитесь к дисплею, чтобы запустить функцию удаления накипи.
- Через 70 минут будет завершена первая часть процедуры; вылейте из противня для выпечки отработанную воду.
- Очистите внутренние поверхности контейнера для воды и налейте в него чистую воду.
- Установите контейнер для воды на место и запустите вторую часть процедуры – промывку. Она займет около 20 минут.
- По завершении процедуры вылейте всю воду из контейнера для воды и из рабочей камеры прибора.

7.5 Рецепты

Встроенные рецепты – это весьма практичное решение; кроме того, Вы можете устанавливать параметры приготовления по своему усмотрению.



8 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

8.1 Термощуп

Термощуп (продуктовый термометр) предназначен для измерения температуры внутри продуктов питания. Когда температура достигает установленного значения, устройство отключается.

Вы можете установить 2 вида температуры:

- Температура в рабочей камере (минимум 120°C)
- Температура в центре продукта питания.

ОСТОРОЖНО!

Используйте только устройство, входящее в комплект духового шкафа, и оригинальные запчасти.

Рекомендации для получения лучших результатов:

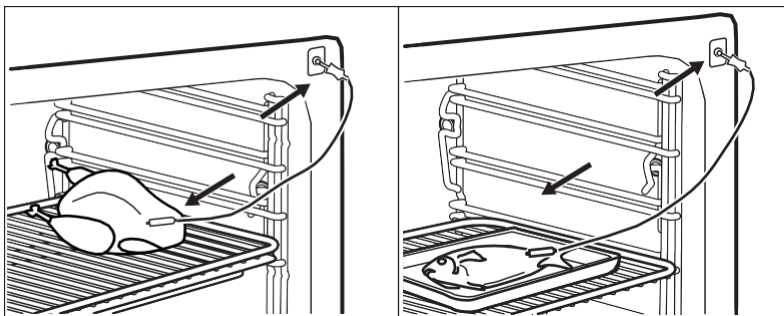
Ингредиенты блюда должны быть комнатной температуры.


- Термощуп нельзя использовать для жидких блюд.
- Во время приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его вилка должна быть подключена к розетке.
- Используйте рекомендованные настройки для измерения температуры внутри продукта.



Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима приготовления и температуры.

Категория продуктов: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности – в самую толстую часть. Убедитесь, что внутри продукта находится не менее 3/4 длины термощупа.
3. Вставьте вилку термощупа в розетку, которая находится на передней части прибора.




На дисплее загорится символ термощупа .


4. Выберите режим нагрева и установите температуру в рабочей камере (см. раздел «Режимы нагрева»).
5. Установив температуру в рабочей камере, еще раз нажмите на символ  и установить температуру в центре блюда.
6. Нажмите  для запуска процесса приготовления.
Когда в центре блюда будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
7. Вытащите вилку термощупа из розетки и заберите блюдо из рабочей камеры.

Категория продуктов: запеканка

1. Включите прибор.
2. Положите половину ингредиентов в емкость, в котором будет происходить приготовление.
3. Вставьте кончик термощупа точно в центр запеканки. На протяжении всего времени запекания термощуп устойчиво располагаться в одном месте. Для этого можно использовать твердые ингредиенты. Для поддержки силиконовой ручки термощупа используйте край емкости для запекания. Кончик термощупа не должен прикасаться к дну посуды.
4. Поверх термощупа выложите оставшиеся ингредиенты.
5. Вставьте вилку термощупа в розетку, которая находится на передней части прибора.

На дисплее загорится символ термощупа .

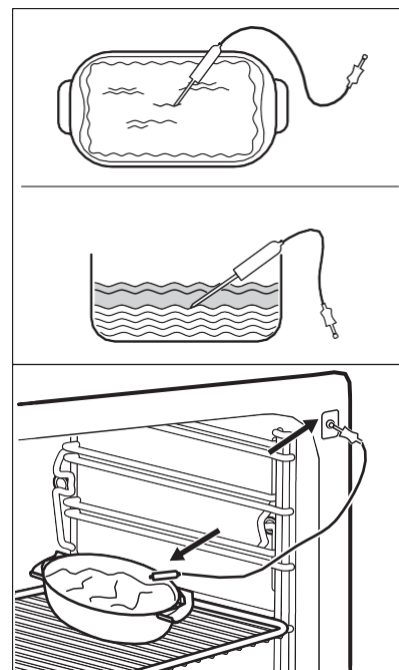
6. Выберите режим нагрева и установите температуру в рабочей камере (см. раздел «Режимы нагрева»).

7. Установив температуру в рабочей камере, еще раз нажмите на символ  и установить температуру в центре блюда.

8. Нажмите  для запуска процесса приготовления.

Когда в центре блюда будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

9. Вытащите вилку термощупа из розетки и заберите блюдо из рабочей камеры.




ВНИМАНИЕ!

Риск ожога, т.к. термощуп нагревается. Будьте осторожны, отключая его от розетки и вытаскивая из блюда.

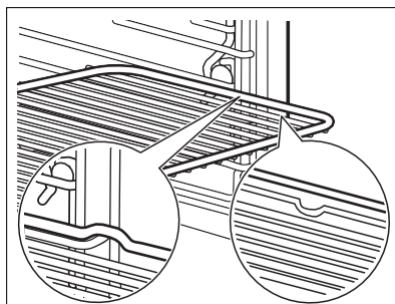
Вставьте термощуп в продукт, установленная температура не должна быть ниже, чем текущая температура продукта.

Температура внутри продукта составляет 40-95°C.

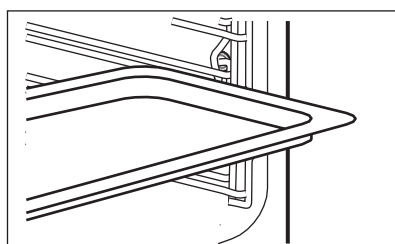
Термощуп не предназначен для режимов: 

8.2 Другие аксессуары

Решетка-гриль: вставьте решетку между направляющими боковых опор, убедитесь, что ножки решетки направлены вниз.





Противень для выпечки: вставьте глубокий противень между направляющими боковых опор.



9 ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

9.1 Приготовление на нескольких уровнях

Если Вы хотите готовить на нескольких уровнях, используйте режимы «Запекание»  или «Турбонагрев» , так как только они позволяют готовить на нескольких уровнях.

В случае приготовления деликатных продуктов на нескольких решетках, используйте режим «Запекание», который позволяет готовить сразу на 3-х уровнях (1, 3 и 5 снизу). Несколько примеров приведены в таблице «Практичные советы по приготовлению».

Для приготовления других типов продуктов используйте режим «Турбонагрев». При этом помните:



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

9.2 Использование режима быстрого приготовления

Функциональный, быстрый и практичный режим идеально подходит для тех, кто наряду с обычными продуктами часто использует полуфабрикаты (например, замороженные или готовые блюда). Полезные советы по работе с данным режимом Вы найдете в таблице «Практичные советы по приготовлению».

9.3 Использование гриля

Данный многофункциональный духовой шкаф имеет 2 режима приготовления на гриле.

- При использовании режима «Гриль» / «Гриль Maxi»  /  продукты необходимо размещать под центральной частью гриля на 3 или 4 уровне снизу, т. к. задействована только центральная часть верхнего нагревательного элемента.
- На нижний уровень (1-ый снизу) рекомендуется ставить поддон для сбора жира и/или соуса, чтобы не испачкать дно прибора. При работе в данном режиме термостат рекомендуется выставлять на максимальное значение. Однако, Вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

9.4 Гриль с обдувом

- «Гриль с обдувом» используется для быстрого жарения продуктов, т.к. распределение тепла позволяет не только подрумянить верхнюю часть блюда, но и приготовить нижнюю. Кроме того, данный режим может использоваться для создания румяной корочки в конце процесса приготовления, например, при приготовлении макаронной запеканки.
- При работе в данном режиме продукты рекомендуется размещать на 2 или 3 уровне снизу, а на 1 уровень ставить **противень для выпечки**, чтобы жир и сок не капали на дно прибора и не появлялся дым.
- При использовании данного режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C – это самый эффективный способ использования гриля, работа которого основана на использовании инфракрасных лучей. Однако, Вы можете устанавливать и более низкую температуру.

9.5 Режим AirFry

При использовании режима AirFry продукты рекомендуется размещать на 3 уровне снизу, т.к. в данном режиме задействованы верхний и кольцевой нагревательные элементы. Данный режим улучшает процесс традиционного нагрева, исключает необходимость переворачивать блюдо, в результате чего Вы получите вкусную, хрустящую корочку за более короткое время и совершенно без масла. Режим подходит для приготовления картошки-фри, куриных крылышек, наггетсов и аналогичных блюд. Поставьте противень для гриля на самый нижний уровень, чтобы собирать пролившуюся жидкость.

9.6 Приготовление выпечки

При приготовлении выпечки всегда предварительно нагревайте духовой шкаф. Не спешите и дайте прибору как следует прогреться. Не открывайте дверцу прибора, пока выпечка готовится, чтобы тесто не опало.

В целом:

- **Выпечка слишком сухая**
Увеличьте температуру на 10 °C и уменьшите длительность выпекания.
- **Выпечка осела**
Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10 °C.
- **Верх выпечки слишком темный**
Поставьте блюдо на уровень ниже, уменьшите температуру и увеличьте длительность выпекания.
- **Выпечка хорошо подрумянилась снаружи, но не пропеклась внутри**
Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте длительность выпекания.
- **Выпечка прилипает к противню**
Тщательно смажьте противень и присыпьте его мукой или используйте пергаментную бумагу.
- **При приготовлении на нескольких уровнях уровень готовности блюда не одинаковый**
Уменьшите температуру. Вынимать блюда в одно и то же время необязательно.

9.7 Приготовление пиццы

Для приготовления самой лучшей пиццы рекомендуется использовать режим «Пицца».

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

9.8 Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении белого мяса, домашней птицы и рыбы рекомендуется устанавливать температуру в диапазоне 180-200 °C.
- Если Вы хотите, чтобы красное мясо было хорошо обжарено снаружи, но при этом осталось сочным и нежным внутри, рекомендуем в течение непродолжительного времени готовить мясо при высокой температуре (200-220 °C), а затем выключить духовой шкаф.
- В целом, чем больше кусок мяса, тем ниже должна быть температура приготовления. Помещайте мясо в центр решетки, а вниз не забывайте ставить поддон для сбора жира.
- Решетку, на которой будет готовиться мясо, необходимо устанавливать по центру духового шкафа. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, устанавливайте решетку на один из нижних уровней. Для придания мясу (особенно утке или дичи) пикантного вкуса, смажьте кусок жиром или положите не него бекон.

9.9 Высокий уровень влажности

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень |
|---|------------------|--------------|---------|
| Заварной крем / флан на отдельной тарелке | 90 | 35 - 45 | 2 |
| Яйцо-кокот (запечённые яйца) | 90 - 110 | 15 - 30 | 2 |
| Террин | 90 | 40 - 50 | 2 |
| Тонкое филе рыбы | 85 | 15 - 25 | 2 |
| Толстое филе рыбы | 90 | 25 - 35 | 2 |
| Небольшая рыба, до 350 г | 90 | 20 - 30 | 2 |
| Целая рыба, до 1000 г | 90 | 30 - 40 | 2 |
| Пельмени в духовке | 120 - 130 | 40 - 50 | 2 |

1) Продолжать готовить еще 30 минут при закрытой дверце духового шкафа

9.10 Средний уровень влажности

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень |
|-------------------------------------|------------------|--------------|---------|
| Различные виды хлеба 500 – 1000 г | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Рогалики | 180 - 200 | 25 - 35 | 2 |
| Сладкая булка | 160 - 170 | 30 - 45 | 2 |
| Сладкая выпечка из дрожжевого теста | 170 - 180 | 20 - 35 | 2 |
| Сладкие блюда в духовке | 160 - 180 | 45 - 60 | 2 |
| Тушеное мясо | 140 - 150 | 100 - 140 | 2 |
| Свинные ребрышки | 140 - 150 | 75 - 100 | 2 |
| Жареное филе рыбы | 170 - 180 | 25 - 40 | 2 |
| Жареная рыба | 170 - 180 | 35 - 45 | 2 |

9.11 Низкий уровень влажности

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень |
|--|------------------|--------------|---------|
| Запечённая свинина, 1000 г | 160 - 180 | 90 - 100 | 2 |
| Ростбиф, 1000 г | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |
| Запечённая телятина, 1000 г | 180 | 80 - 90 | 2 |
| Мясной хлеб, неприготовленный, 500 г | 180 | 30 - 40 | 2 |
| Копченая корейка, 600 - 1000 г (вымачивать 2 часа) | 160 - 180 | 60 - 70 | 2 |
| Курица, 1000 г | 180 - 210 | 50 - 60 | 2 |
| Утка, 1500 – 2000 г | 180 | 70 - 90 | 2 |
| Гусь, 3000 г | 170 | 130 - 170 | 1 |
| Картофельная запеканка | 160 - 170 | 50 - 60 | 2 |
| Запеканка из макарон | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Лазанья | 170 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Готовые к выпечки булочки | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Готовый к выпечке багет, 40 -50 г | 200 | 15 - 20 | 2 |
| Готовый к выпечке багет, 40 -50 г, замороженный | 200 | 25 - 35 | 2 |

Торты / пирожные / хлеб на противне для выпечки

| Блюдо | Режим | Температура (°С) | Время (мин.) | Уровень |
|--|----------------------------|----------------------------------|-----------------|---------|
| Плетеный хлеб / Хлеб «Корона» | Верхний + нижний нагрев | 170-190 | 30-40 | 3 |
| Рождественский кекс (штоллен) | Верхний + нижний нагрев | 160-180 ¹⁾ | 50-70 | 2 |
| Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний + нижний нагрев | 1.230 ¹⁾ 2.160-180 | 1.20 2.30-60 | 1 |
| Профитроли / Эклеры | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Швейцарский рулет | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 ¹⁾ | 10-20 | 3 |
| Торт с крошкой (сухой) | Нагрев с обдувом | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Миндальное печенье с маслом / Сахарное печенье | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Фруктовые фланы (из дрожжевого теста / смеси для бисквита) | Верхний + нижний нагрев | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Фруктовые фланы из песочного теста | Нагрев с обдувом | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Дрожжевые пирожные с нежной начинкой (например: творог, сливки, заварной крем) | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Требуется предварительный нагрев духового шкафа.

2) Используйте глубокий противень

Печенье

| Блюдо | Режим | Температура (°С) | Время (мин.) | Уровень |
|---|----------------------------|-------------------------|--------------|---------|
| Печенье из песочного теста | Нагрев с обдувом | 150 - 160 | 15 - 25 | 3 |
| Песочное печенье / Песочное печенье/ Полоски из теста | Нагрев с обдувом | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Песочное печенье / Песочное печенье/ Полоски из теста | Верхний + нижний нагрев | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Печенье из бисквитной смеси | Нагрев с обдувом | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Выпечка с яичным белком / Меренги | Нагрев с обдувом | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Макаруны | Нагрев с обдувом | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Печенье из дрожжевого теста | Нагрев с обдувом | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Слойки | Нагрев с обдувом | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Булочки | Нагрев с обдувом | 160 ¹⁾ | 10-25 | 3 |
| Булочки | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 10-25 | 3 |
| Небольшие пирожные / Небольшие пирожные (20 шт. на 1 противень) | Нагрев с обдувом | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Небольшие пирожные / Небольшие пирожные (20 шт. на 1 противень) | Верхний + нижний нагрев | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

1) Требуется предварительный нагрев духового шкафа.

9.12 Блюда, запеченные с влажным обдувом

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень | |
|---|------------------|--------------|----------|----------|
| | | | 2 уровня | 3 уровня |
| Гратен из макарон (Запеканка из макарон) | 200 - 220 | 45 - 55 | | 3 |
| Картофельный гратен (Картофельная запеканка) | 180 - 200 | 70 - 85 | | 3 |
| Мусака | 170 - 190 | 70 - 95 | | 3 |
| Лазанья | 180 - 200 | 75 - 90 | | 3 |
| Каннеллони | 180 - 200 | 70 - 85 | | 3 |
| Хлебный пудинг | 190 - 200 | 55 - 70 | | 3 |
| Рисовый пудинг | 170 - 190 | 45 - 60 | | 3 |
| Яблочный пирог из бисквитной смеси (в круглой жестяной форме) | 160 - 170 | 70 - 80 | | 3 |
| Белый (пшеничный) хлеб | 190 - 200 | 55 - 70 | | 3 |
| Гратен из макарон (Запеканка из макарон) | 210 - 220 | 45 - 55 | | 3 |
| Картофельный гратен (Картофельная запеканка) | 200 - 210 | 80 - 100 | | 3 |
| Мусака | 200 - 210 | 80 - 100 | | 3 |
| Лазанья | 200 - 210 | 80 - 100 | | 3 |
| Каннеллони | 200 - 210 | 70 - 90 | | 3 |
| Хлебный пудинг | 200 - 210 | 45 - 60 | | 3 |
| Рисовый пудинг | 200 - 210 | 45 - 60 | | 3 |

9.13 Приготовление на нескольких уровнях

Используйте режим: нагрев с обдувом. Торты / пирожные / хлеб на противнях для выпечки

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень | |
|---|-------------------------|--------------|----------|----------|
| | | | 2 уровня | 3 уровня |
| Профитроли / эклеры | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1/4 | - |
| Сухой штрейзельный пирог (Пирог с хрустящей посыпкой) | 150 - 160 | 30 - 45 | 1/4 | - |

1) Требуется предварительный нагрев духового шкафа.

Печенье / пирожные / кексы / булочки / рулеты

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | Уровень | |
|---|-------------------------|--------------|----------|----------|
| | | | 2 уровня | 2 уровня |
| Печенье из песочного теста | 150 - 160 | 20 - 40 | 1/4 | 1/3/5 |
| Песочное печенье / Песочное печенье/ Полоски из теста | 140 | 25 - 45 | 1/4 | 1/3/5 |
| Печенье из бисквитной смеси | 160 - 170 | 25 - 40 | 1/4 | - |
| Печенье с яичным белком, меренги | 80 - 100 | 130 - 170 | 1/4 | - |
| Макаруны | 100 - 120 | 40 - 80 | 1/4 | - |
| Печенье из дрожжевого теста | 160 - 170 | 30 - 60 | 1/4 | - |
| Профитроли | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1/4 | - |
| Рулеты | 180 | 20 - 30 | 1/4 | - |
| Небольшие пирожные / Небольшие пирожные (20 шт. на 1 противень) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1/4 | - |

1) Требуется предварительный нагрев духового шкафа.

9.14 Вентилятор + Нижний нагрев

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин.) | | Уровень |
|---|---------------------------|--------------|------------|---------|
| | | 1я сторона | 2я сторона | |
| Пицца (тонкое тесто) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | | 2 |
| Пицца (с большим количеством топпингов) | 180 - 200 | 20 - 30 | | 2 |
| Тарталетки | 180 - 200 | 40 - 55 | | 1 |
| Флан из шпината | 160 - 180 | 45 - 60 | | 1 |
| Киш «Лотарингия» (лоранский пирог) | 170 - 190 | 45 - 55 | | 1 |
| Швейцарский флан | 170 - 190 | 45 - 55 | | 1 |
| Яблочный пирог, закрытый | 150 - 170 | 50 - 60 | | 1 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 | | 1 |
| Пресный хлеб (маца) | 210 - 230 ¹⁾ | 10-20 | | 2 |
| Флан из слоеного теста | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | | 2 |
| Тарт фламбе (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса) | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | | 2 |
| Кальцоне | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | | 2 |

1) Требуется предварительный нагрев духового шкафа.

2) Используйте глубокий противень

9.15 Гриль

- Для данного режима всегда устанавливайте максимальную температуру.
- Устанавливайте решетку на уровень, рекомендованный в таблице.
- На нижний уровень всегда устанавливайте противень для сбора жира.
- Готовьте только плоские куски мяса или рыбы.
- Перед использованием гриля предварительно нагревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Гриль

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин) | | Уровень |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------|---------|
| | | 1я сторона | 2я сторона | |
| Ростбиф | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Филе говядины Filet of beef | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Свиная вырезка | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Телячья вырезка | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Баранья вырезка | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Целая рыба, 500- 1000 г | 210 - 230 | 15-30 | 15-30 | 3/4 |

Быстрый гриль

| Блюдо | Время (мин) | | Уровень |
|--------------------------|-------------|------------|---------|
| | 1я сторона | 2я сторона | |
| Бургеры / Бургеры | 8-10 | 6-8 | 4 |
| Свиное филе | 10-12 | 6-10 | 4 |
| Сосиски | 10-12 | 6-8 | 4 |
| Филе / Стейк из телятины | 7-10 | 6-8 | 4 |
| Тост / Тост | 1-3 | 1-3 | 5 |
| Тост с топпингом | 6-8 | - | 4 |

9.16 Нижний нагрев + Гриль + Вентилятор

| Блюдо | Температура (°C) | Время (мин) | Уровень |
|------------------------------------|------------------|-------------|---------|
| Пицца, замороженная | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Американская пицца, замороженная | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пицца, охлажденная | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини-пиццы, замороженные | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Картофель фри, тонкий | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Картофель фри, толстый | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Дольки / крокеты | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Хашбраун | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Лазанья / каннеллони, свежие | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазанья / каннеллони, замороженные | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Запеченный в духовом шкафу сыр | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Куриные крылышки | 180 - 200 | 40 - 50 | 2 |

Замороженные готовые блюда

| Блюдо | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Уровень |
|---|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---------|
| Замороженная пицца | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкции производителя | согласно инструкции производителя | 3 |
| Картофель фри ¹⁾ (300 - 600 г) | Верхний + нижний нагрев или Гриль + обдув | 200 - 220 | согласно инструкции производителя | 3 |
| Багет | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкции производителя | согласно инструкции производителя | 3 |
| Фруктовый флан | Верхний + нижний нагрев | согласно инструкции производителя | согласно инструкции производителя | 3 |

1) В процессе приготовления переверните картофель фри 2-3

Приготовление с использованием термощупа

| Говядина | Температура в центре продукта (°C) | | |
|----------|------------------------------------|------------------|------------------|
| | Слабая прожарка | Средняя прожарка | Прожаренное мясо |
| Ростбиф | 45 | 60 | 70 |
| Оковалок | 45 | 60 | 70 |

| Говядина | Температура в центре продукта (°C) | | |
|-------------|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Мясной хлеб | 80 | 83 | 86 |

| Свинина | Температура в центре продукта (°C) | | |
|---|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Ветчина, Жареное мясо | 80 | 84 | 88 |
| Котлета (седло), Копченая свиная корейка, Копчено-вареная корейка | 75 | 78 | 82 |

| Телятина | Температура в центре продукта (°C) | | |
|---------------------|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Запеченная телятина | 75 | 80 | 85 |
| Телячья рулька | 85 | 88 | 90 |

| Баранина / ягненок | Температура в центре продукта (°C) | | |
|----------------------------------|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Баранья нога | 80 | 85 | 88 |
| Седло барашка | 75 | 80 | 85 |
| Нога ягненка, запеченный ягненок | 65 | 70 | 75 |

| Дичь | Температура в центре продукта (°C) | | |
|------------------------------------|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Седло зайца, Седло оленя | 65 | 70 | 75 |
| Нога зайца, целый заяц, нога оленя | 70 | 75 | 80 |

| Птица | Температура в центре продукта (°C) | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Курица (целая/ половинка /грудка) | 80 | 83 | 86 |
| Утка (целая/ половинка) | 75 | 80 | 85 |
| Индейка (целая/ грудка) | 60 | 65 | 70 |

| Рыба (лосось, форель, судак) | Температура в центре продукта (°C) | | |
|-------------------------------------|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Рыба (целая/ большая/ на пару) | 60 | 64 | 68 |
| Рыба (целая/ большая/ жареная) | | | |

| Запеканки – приготовленные овощи | Температура в центре продукта (°C) | | |
|---|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Запеканка с цуккини, запеканка с брокколи, запеканка с фенхелем | 85 | 88 | 91 |

| Запеканки – пикантные | Температура в центре продукта (°C) | | |
|---|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Каннеллони, лазанья, запеканка из макарон | 85 | 88 | 91 |

| Запеканки – сладкие | Температура в центре продукта (°C) | | |
|--|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Запеканка из белого хлеба с фруктами / без фруктов, рисовая запеканка с фруктами / без фруктов, запеканка из сладкой лапши | 80 | 85 | 90 |

Примечание: приведенные показатели длительности приготовления – приблизительные и могут варьироваться с зависимости от личных предпочтений. При приготовлении в режиме гриля или гриля с обдувом на 1 уровень необходимо обязательно устанавливать поддон для сбора жира.

10 ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Чистка дверцы духового шкафа

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

Для снятия дверцы следуйте приведенным далее указаниям.

Как снять дверцу

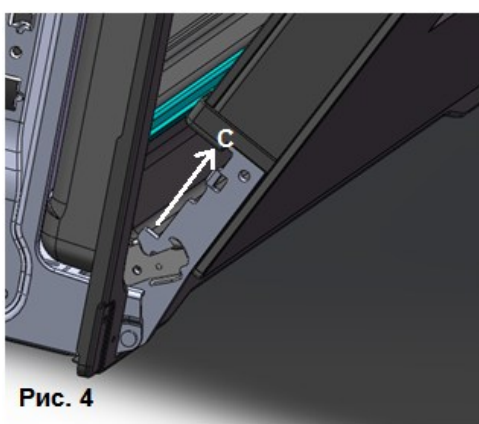
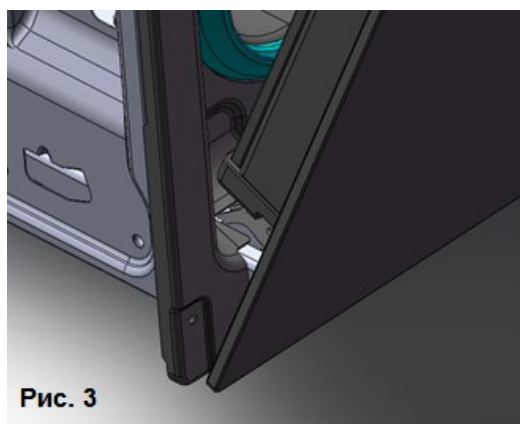
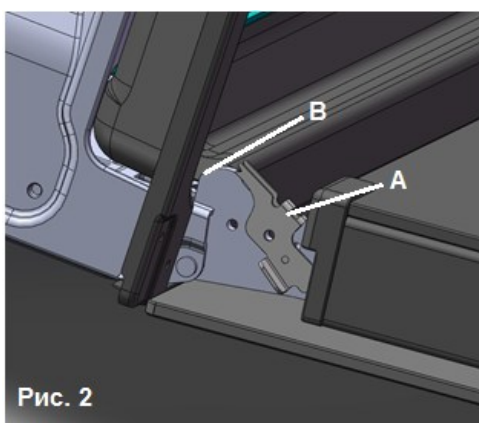
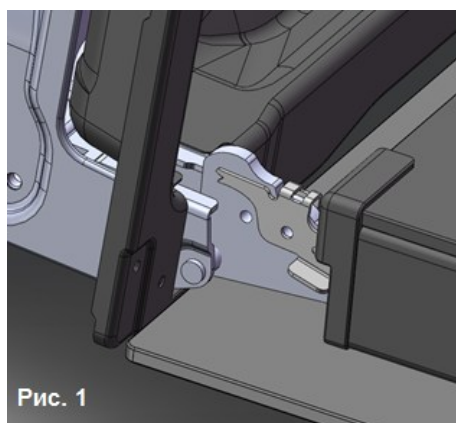
Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить ее более тщательно. Выберите метод снятия и установки. Выполните следующие действия:

Процедура снятия и установки компонентов дверцы:

- Полностью откройте дверцу (рис. 1).
- Полностью откройте фиксаторы А на правой и левой петлях (рис. 2).
- Переведите дверцу в положение, как показано на рис. 3.
- Аккуратно закрывайте дверцу (рис.3), пока фиксаторы А правой и левой петли не сцепятся с деталью В дверцы (рис. 4).
- Вытащите крючки петель из мест их положения по стрелке С (рис. 4).

Поместите дверцу на мягкую поверхность.

- Для установки дверцы проделайте описанные выше действия в обратном порядке.



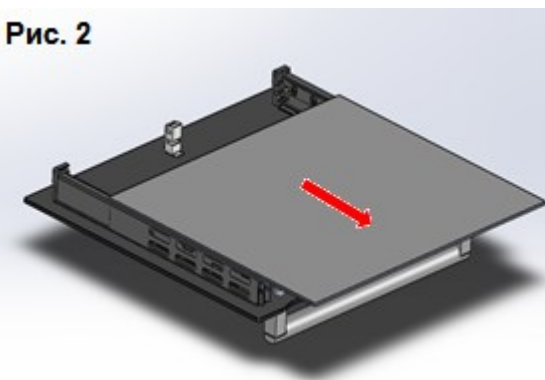
Демонтаж внутренней стеклянной панели

- Дверца духового шкафа с двойным стеклом: снимите уплотнитель G, выкрутив 2 винта (рис. 1).
- Аккуратно извлеките внутреннюю стеклянную панель (рис. 2).
- Очистите стекло при помощи соответствующего средства. Тщательно высушите детали и положите их на мягкую поверхность.
- Теперь Вы можете очистить внутреннюю поверхность внешнего стекла.

Рис. 1



Рис. 2



10.2 Очистка контейнера для воды

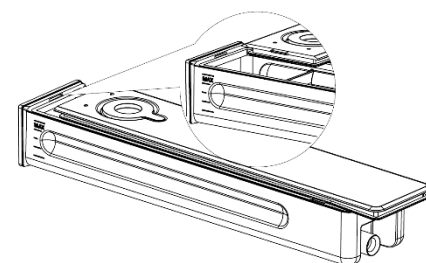
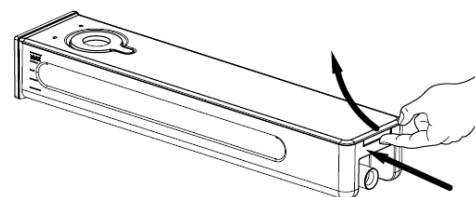
Вытащите контейнер для воды из прибора.

1. Снимите с контейнера крышку. Поднимите крышку, потянув за соответствующий выступ на задней части контейнера.
2. Снимите стабилизатор. Тяните его из корпуса контейнера, пока он не выскочит.
3. Вручную вымойте все компоненты контейнера для воды при помощи водопроводной воды и мыла.

Не используйте абразивные губки. Не мойте контейнер в посудомоечной машине.

Очистив все компоненты контейнера для воды, соберите контейнер.

1. Вставьте в корпус контейнера стабилизатор. Надавите на него до щелчка.
2. Соберите крышку. Сначала вставьте крышку в переднее крепление, а затем прижмите всю крышку к корпусу контейнера.
3. Вставьте контейнер для воды на место в прибор.



10.3 Замена лампы

Постелите на дно рабочей камеры тканевую салфетку. Она не допустит повреждения стеклянной крышки лампы и самой рабочей камеры.

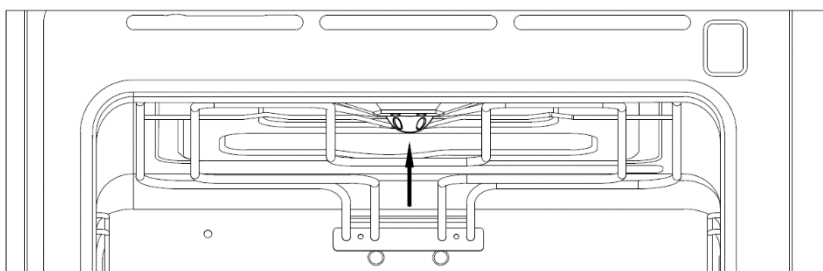


ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электрическим током! Перед заменой лампы отключите прибор от электросети. Лампочка и стеклянная крышка могут быть горячими.

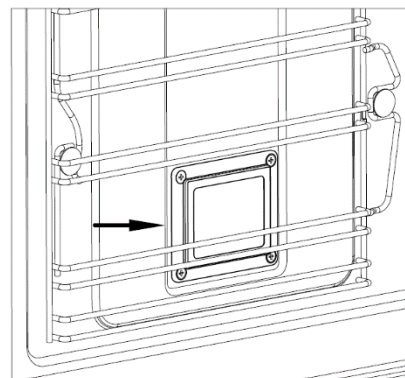
Верхняя лампа

1. Поверните стеклянную крышку лампы против часовой стрелки, чтобы снять ее.
2. Снимите металлическое кольцо и вымойте стеклянную крышку.
3. Замените лампочку на новую типа G9.
4. Прикрепите металлическое кольцо на стеклянную крышку.
5. Установите стеклянную крышку на место.



Боковая лампа

1. Снимите левую боковую опору, чтобы получить доступ к лампе.
2. При помощи отвертки снимите крышку.
3. Снимите и вымойте металлическую рамку и уплотнитель.
4. Замените лампочку на новую подходящего типа.
5. Установите на место металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите на место левую боковую опору.



11 ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Часто возникающие вопросы и устранение неисправностей

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 технике безопасности.

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 сети питания.

| Неисправность | Возможная причина и способ устранения |
|--|---|
| Духовой шкаф не нагревается | <p>Возможная причина:</p> <p>Прибор не включен. Включите прибор. Часы не установлены. Настройте часы. Перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель.</p> <p>Способ устранения:</p> <p>Проверьте, применены ли необходимые настройки. Замените предохранитель и включите автоматический выключатель. В случае частого возникновения данной проблемы обратитесь к электрику.</p> |
| После завершения программы приготовления слышен шум | <p>Возможная причина:</p> <p>Охлаждающий вентилятор продолжает работать и после завершения программы приготовления.</p> |
| Не работает подсветка | <p>Возможная причина:</p> <p>Лампа неисправна.</p> <p>Способ устранения:</p> <p>Замените лампу.</p> |
| После установки в прибор контейнер для воды не держится. | <p>Возможная причина:</p> <p>Неправильно собрана крышка контейнера для воды. Неправильно установлен стабилизатор.</p> <p>Способ устранения:</p> <p>Правильно соберите крышку контейнера для воды. Правильно установите стабилизатор в корпус контейнера для воды.</p> |
| После нажатия на переднюю панель контейнера для воды он не держится в приборе. | <p>Возможная причина:</p> <p>Вы не до конца нажали на корпус контейнера для воды.</p> <p>Способ устранения:</p> <p>Вставьте контейнер для воды в прибор и нажимайте на него, пока он не упрется в заднюю стенку.</p> |
| На дне рабочей камеры после цикла удаления накипи остается грязная вода. | <p>Возможная причина:</p> <p>Противень для выпечки установлен на неверный уровень</p> <p>Способ устранения:</p> <p>Уберите со дна рабочей камеры остатки воды и средства для удаления накипи. Установите противень для выпечки на первый снизу уровень.</p> |
| Пироги и печенье подрумяниваются неравномерно | <p>Небольшая неравномерность будет присутствовать всегда. Если же неравномерность очень выражена, проверьте, правильно ли установлена температура и на правильном ли уровне готовится выпечка.</p> |
| На дисплее появился код ошибки: HE1 | <p>Неисправен датчик температуры. Обратитесь в сервисный центр.</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| На дисплее появился код ошибки: HE2 | Неисправен термощуп. Обратитесь в сервисный центр |
| На дисплее появился код ошибки: HE3 | Ошибка связи. Обратитесь в сервисный центр |
| На дисплее появился код ошибки: HE4 | Неправильно закрыта дверца прибора. Полностью закройте дверцу. |

Если неисправность не исчезнет, обратитесь в сервисный центр.

Перед обращением запишите здесь необходимые данные, чтобы сообщить их специалисту (см. заводскую табличку).

Срок службы 5 лет.

