

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

BE 60.3 O

Духовой шкаф

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности	3
Установка прибора	7
Использование прибора	9
Советы по приготовлению.....	17
Уход и обслуживание	21

Инструкции по установке и использованию

Использование данного руководства

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по технике безопасности и инструкции, которые помогут вам в эксплуатации и обслуживании вашего прибора.

Перед использованием духового шкафа прочтите данное руководство пользователя и сохраните его для дальнейшего использования.

В тексте данного руководства пользователя используются следующие символы



Important



Note

1 Инструкции по безопасности

Установка данного духового шкафа должна производиться только лицензированным электриком. Монтажник несет ответственность за подключение прибора к электросети с соблюдением соответствующих рекомендаций по безопасности.

Электробезопасность

Если печь была повреждена при транспортировке, не подключайте ее.

- Прибор должен подключаться к электросети только специально лицензированным электриком.
- В случае неисправности или повреждения прибора не пытайтесь его эксплуатировать.
- Ремонт должен выполняться только лицензированным техником. Неправильный ремонт может привести к серьезной опасности для вас и другие. Если печь нуждается в ремонте, обратитесь в сервисный центр или к своему дилеру.
- Если шнур питания неисправен, его следует заменить специальным шнуром или узлом, имеющимся в продаже от производителя или авторизованного сервисного агента.
- Электрические провода и кабели не должны касаться печи.
- Установите между прибором и сетью многополюсный автоматический выключатель с минимальным размыканием контактов 3 мм. Многополюсный автоматический выключатель должен быть рассчитан на нагрузку и соответствовать действующим нормам (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).
- Табличка с техническими характеристиками расположена на правой стороне дверцы.
- Во время ремонта или чистки прибора следует отключать его от электросети.
- Будьте осторожны при подключении электроприборов к розеткам рядом с духовкой.

ВНИМАНИЕ

Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы прибор следует выключить. Во время работы духовки внутренние поверхности сильно нагреваются.

Безопасность во время работы

- Этот духовой шкаф предназначен только для приготовления домашних блюд.
- Во время работы внутренние поверхности духовки нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или Внутренние поверхности в духовке, пока они не успеют остыть.
- Никогда не храните в печи легковоспламеняющиеся материалы.
- Поверхности духовки нагреваются, если прибор работает при высокой температуре в течение длительного времени.
- При приготовлении пищи будьте осторожны, открывая дверцу духовки, так как горячий воздух и пар могут

быстро выходить.

- При приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испариться под воздействием высокой температуры, и пары могут загореться при контакте с горячей частью печи.
- В целях безопасности не используйте водоочистители высокого давления или пароструйные очистители.
- Замороженные продукты, такие как пицца, следует готовить на проволочной решетке. Если использовать противень, он может деформироваться из-за сильного перепада температур.
- Не наливайте воду на дно духовки, когда она горячая. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.
- Во время приготовления дверца духовки должна быть закрыта.
- Не застилайте дно духовки алюминиевой фольгой и не ставьте на нее противни или банки. Алюминиевая фольга блокирует тепло, что может привести к повреждению эмалированных поверхностей и ухудшению результатов приготовления.
- Фруктовые соки оставляют пятна, которые могут стать несмываемыми на эмалированных поверхностях духовки. При приготовлении

Для приготовления очень влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

- Не ставьте посуду для выпечки на открытую дверцу духовки.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или немощными людьми без надлежащего присмотра ответственного лица, обеспечивающего безопасное использование прибора.
- Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Если время приготовления не введено, печь отключится через указанное ниже время.

Безопасность детей

- Дети младше 3 лет должны находиться на расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети в возрасте от 3 лет и младше 8 лет могут включать/выключать прибор только в том случае, если он установлен в предназначенное для него нормальное рабочее положение и если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности. Дети в возрасте от 3 лет и младше 8 лет не должны подключать, регулировать и чистить прибор, а также выполнять его техническое обслуживание.
- **ВНИМАНИЕ** – некоторые части этого изделия могут сильно нагреваться и вызывать ожоги. Особое внимание следует уделять присутствию детей и уязвимых людей.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не были проинструктированы или проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором.
- Держите электроприборы в недоступном для детей и немощных людей месте. Не позволяйте им пользоваться приборами без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части могут нагреваться во время использования гриля. Дети должны находиться вдали от них.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения

электрическим током.

- Всегда устанавливайте стойки духовки в нужное место, пока духовка не остыла. Если необходимо передвинуть решетку, пока духовка горячая, не допускайте контакта держателя с нагревательными элементами.
- Всегда используйте сухие полотенца. Влажные или мокрые полотенца на горячих поверхностях могут привести к ожогам от пара. Не допускайте прикосновения полотенца к горячим нагревательным элементам. Не используйте полотенце или другую громоздкую ткань.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования доступные части могут нагреваться. Не допускайте к ним детей.
- Перед началом работы закрепите всю свободную одежду и т.д. Завяжите длинные волосы, чтобы они не болтались, и не носите свободную одежду или висящие предметы одежды, такие как галстуки, шарфы, украшения или болтающиеся рукава.
- Когда дети становятся достаточно взрослыми, чтобы пользоваться прибором, родители или законные опекуны обязаны обеспечить, чтобы они были проинструктированы квалифицированными специалистами по безопасной эксплуатации прибора.
- Не позволяйте никому залезать, стоять, опираться, сидеть или висеть на любой части прибора, особенно на дверце, ящике для подогрева или хранения. Это может повредить прибор, а также опрокинуть его, что может привести к серьезным травмам.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо избегать прикосновения к нагревательным элементам. Не позволяйте детям младше 8 лет пользоваться этим прибором, если они не находятся под пристальным наблюдением взрослых. Дети и домашние животные не должны оставаться одни или без присмотра в зоне, где используется прибор. Не разрешайте им играть вблизи прибора, независимо от того, используется он или нет.

Безопасность при уборке

ВНИМАНИЕ:

Предметы, представляющие интерес для детей, не должны храниться в приборе, в шкафах над прибором или на задней стенке. Дети, залезающие на прибор, чтобы достать предметы, могут получить серьезные травмы.

Не чистите прибор, пока он еще горячий. Некоторые чистящие средства выделяют вредные пары при нанесении на горячую поверхность. Влажная одежда или губки могут вызвать ожоги от пара.

Внешняя поверхность духовки

- Для очистки внутренней и внешней поверхности печи используйте тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытрите кухонной бумагой или сухим полотенцем.
- Не используйте чистящие средства, едкие чистящие средства или абразивные продукты.

Фронты духовых шкафов из нержавеющей стали

- Не используйте стальную вату, чистящие средства или абразивные материалы. Они могут повредить покрытие. **Алюминиевые фасады духовки**

- Аккуратно протрите пластину мягкой тканью или тканью из микрофибры и мягким средством для мытья окон.

ВНИМАНИЕ

Перед чисткой убедитесь, что духовка остыла.

Внутренняя отделка духовки

- Не очищайте уплотнение дверцы вручную.
- Не используйте грубые чистящие средства или губки для чистки.
- Чтобы не повредить эмалированные поверхности духовки, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовок.
- Для удаления въевшейся грязи используйте специальное средство для чистки духовки.

Стекло дверцы духовки

Дверца духовки состоит из трех листов стекла, расположенных друг против друга. Внутренний и средний листы можно снять для очистки.

ВНИМАНИЕ

- При отсоединении дверцы от духового шкафа фиксаторы должны быть открыты.
- Не используйте для очистки стекла дверцы духового шкафа абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к осколкам стекла.
- При установке дверцы снятие некоторых деталей (стекла дверцы или другой части) с дверцы может привести к травме.

Внимание

При чрезмерном усилии стекло может разбиться, особенно по краям передней панели.

Аксессуары

Мойте всю посуду и аксессуары после каждого использования и вытирайте насухо кухонным полотенцем. Чтобы легко очистить посуду, замочите ее в теплой мыльной воде примерно на 30 минут.

Каталитическая поверхность эмали

Корпус съемной крышки покрыт темно-серой каталитической эмалью, на которую могут налипать масла и жиры, распределяемые циркулирующим воздухом при конвекционном нагреве. Эти отложения сгорают при температуре духовки 200 °C и выше, например, при выпечке или жарке.

Более высокая температура приведет к более быстрому сгоранию. Духовку и аксессуары следует чистить после каждого использования. В противном случае дальнейшее запекание и жарка приведут к тому, что отложения запекутся еще сильнее, и очистка может стать затруднительной, а в крайних случаях и невозможной.

Уборка вручную

Перед чисткой убедитесь, что духовка остыла.

- Корпус крышки, покрытый каталитической эмалью, следует очищать раствором горячей воды и моющего средства с помощью мягкой нейлоновой щетки.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, чистящие губки или тряпки, стальную вату, ножи и другие абразивные материалы. Не используйте спрей для духовок на каталитической эмали, так как химические вещества, используемые в спреях для духовок, повреждают каталитическую эмаль и делают ее неэффективной. При использовании спреев для внутренних поверхностей духовки необходимо предварительно снять с нее каталитические панели.

Очистка при помощи высоких температур

Перед очисткой корпуса каталитической крышки с помощью высоких температур убедитесь, что все внутренние поверхности духовки очищены, как описано выше. В противном случае высокие температуры могут запечь отложения на внутренних поверхностях печи и сделать их невозможными для удаления.

Если после ручной очистки духовка все еще сильно загрязнена, нагрев ее до высокой температуры поможет удалить загрязнения, вызванные брызгами масла и жира.

Обратите внимание, что отложения специй, сиропов и других подобных веществ этим способом не удаляются. Их следует удалять вручную с помощью слабого раствора горячей воды и моющего средства, наносимого мягкой щеткой.

- Выньте все принадлежности из духовки.
- Установите духовку на обычную функцию.
- Установите нагрев на 250 °C.
- Включите духовку примерно на 1 час. Продолжительность времени зависит от степени загрязнения.

Нелишним будет установить время окончания процесса с помощью настройки времени окончания, если вы забудете выключить печь в конце.

Оставшиеся загрязнения будут постепенно исчезать при каждом последующем использовании печи при высоких температурах.

Инструкции по утилизации

Утилизация упаковочного материала

- Материал, использованный для упаковки этого прибора, подлежит вторичной переработке.
- Утилизируйте упаковочные материалы в соответствующий контейнер на местном предприятии по утилизации отходов.

ВНИМАНИЕ

Перед утилизацией старых приборов сделайте их нерабочими, чтобы они не могли стать источником опасности.

Для этого отключите прибор от электросети и отсоедините сетевой провод.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые приборы.

- Прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.
- Информацию о датах сбора и местах утилизации мусора можно получить в местном отделе по уборке мусора или совете.



Значение слова перечеркнутый – вычеркнутый мусорный ящик на колесах:

Не выбрасывайте электроприборы как несортированные бытовые отходы, используйте пункты раздельного сбора. Свяжитесь с местными властями, чтобы получить информацию об имеющихся системах сбора мусора. Если электроприборы выбрасываются на свалку или в нечистоты, опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды, попасть в пищевую цепочку и нанести вред вашему здоровью и благополучию.

2 Установка духового шкафа



Электрический монтаж этого прибора должен выполняться только лицензированным электриком.

Установка печи должна производиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями.

После установки снимите защитный винил с двери.

Инструкции по технике безопасности для монтажника

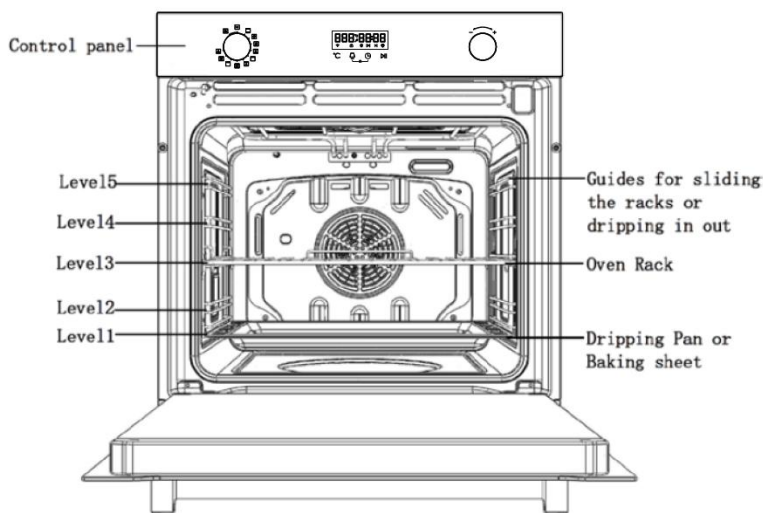
- Установка должна гарантировать защиту от воздействия токоведущих частей.

Установка встраиваемых духовых шкафов

Для того чтобы встраиваемая техника работала должным образом, шкаф, в котором она находится, должен быть соответствующим. На рисунке ниже приведены размеры выреза для установки под прилавком или в настенном шкафу.

Подключение кабеля питания к сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке с данными. При подключении кабеля непосредственно к сети установите между прибором и сетью многополюсный автоматический выключатель с минимальным разрывом контактов 3 мм. Многополюсный автоматический выключатель должен



быть подобран в соответствии с нагрузкой и должен соответствовать действующим нормам (провод заземления не должен прерываться автоматическим выключателем).

Кабель питания должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 50 °C относительно температуры в помещении на всем его протяжении, или защищен изоляцией с соответствующим номиналом.

Перед подключением убедитесь, что:

- Электробезопасность данного прибора может быть гарантирована только в том случае, если плита правильно и эффективно заземлена, в соответствии с правилами электробезопасности.

Всегда следите за эффективностью заземления; если у вас есть сомнения, вызовите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель снимает с себя всю ответственность за ущерб, возникший в результате неправильного заземления системы.

- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что характеристики, указанные на табличке с датой (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электросети вашего дома.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розеток выдержит максимальную мощность прибора, указанную на табличке с данными. Если у вас есть сомнения, вызовите квалифицированного техника.
- Если розетка и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую модель у квалифицированного специалиста. Последний, в частности, должен убедиться, что сечение кабеля розетки соответствует мощности, потребляемой прибором. Не рекомендуется использовать переходники, несколько розеток и/или удлинители. Если их использование невозможно, помните, что следует использовать только одиночные или множественные адаптеры и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности. В этих случаях никогда не превышайте максимальную силу тока, указанную на одиночном адаптере или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном адаптере. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

3 Части и функции

Печь



Уровни полок нумеруются снизу вверх.

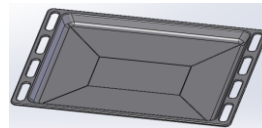
Уровни 4 и 5 используются в основном для функции гриля.

Пожалуйста, обратитесь к руководствам по приготовлению, представленным в данном документе руководство, чтобы определить подходящие уровни полок для вашей посуды.

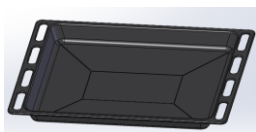
Аксессуары (опциональные аксессуары, преобладают фактические) В комплект поставки печи входят следующие принадлежности.



1. Решетка для духовки, для посуды, форм для тортов, противней для жарки и гриля.



2. Противень для выпечки, для тортов и бисквитов.



3. Глубокий противень для жарки или сбора мясных соков и жировых потёков.

Противень, глубокий противень и решетка духовки должны быть правильно вставлены в боковые направляющие. Вынимая готовые блюда из духовки, будьте осторожны с горячей посудой и поверхностями.

Пример Уровень 1: Глубокий противень

Уровень 3: Противень для выпечки



При использовании глубокого противня убедитесь, что противень или поднос правильно установлен в боковых направляющих. Если позволить этим принадлежностям соприкоснуться с нижней поверхностью духовки, то они могут повредить эмаль.

Противни, размещенные на уровне 1, должны отстоять от нижней поверхности в духовке не менее чем на 2 см.

Использование аксессуаров

Проволочный гриль, противень и глубокая сковорода

Размещение проволочного гриля

Вставьте проволочный гриль на любой желаемый уровень.

Размещение противня или глубокого противня

Вставьте противень на уровень 3 духовки, а глубокий противень – на уровень 1 духовки.

Безопасное выключение. Если время приготовления не введено, печь отключится через два часа.

- В электрической схеме этого духового шкафа предусмотрена система отключения при перегреве. Если печь нагревается до аномально высоких температур, система отключит подачу питания на нагревательные элементы на определенный период времени или выключит её совсем.

Охлаждающая вентиляция

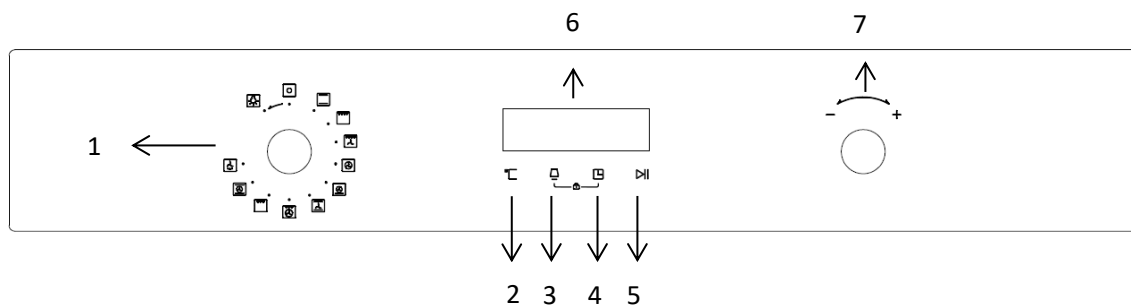
Для охлаждения внешнего слоя духовки, а некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором.

Когда духовка нагревается, автоматически включается охлаждающий вентилятор.

Когда вентилятор включен, между дверцей духовки и панелью управления будет наблюдаться нормальный поток воздуха.

Примечание: После выпекания вентилятор духовки должен работать до достаточного охлаждения.

4 Панель управления



- | | |
|--|-----------------------|
| 1. Функциональная ручка | 2. Кнопка температуры |
| 3. Кнопка таймера | 4. Кнопка времени |
| 5. Кнопка "Пуск" | 6. Дисплей |
| 7. Ручка регулировки времени и температуры | |

Функция духовки

	Верхний и нижний нагрев		Гриль с вентилятором
	Макси-гриль		Гриль
	Выпекание		Мультиварка
	Пицца		Быстрый нагрев
	Быстрое приготовление		Размораживание
			Свет

5 Перед первым использованием

Настройте часы после включения:

После подключения к электросети на дисплее отобразится "12:00" и начнет мигать значок ;

Поверните ручку регулировки времени и температуры, чтобы установить время, пока оно не достигнет нужного значения; через 5 секунд прибор включится автоматически, или вы можете нажать кнопку " Старт", чтобы он заработал.

Установка температуры духовки

1. Коснитесь кнопки температуры и удерживайте ее около 3 секунд, температура будет мигать.
2. Нажмите на ручку регулировки времени и температуры, чтобы отрегулировать температуру с шагом 5 °C.

Автоматическая настройка (установка времени полного автоматического запуска и завершения)

1. Нажимайте кнопку "Время" несколько раз, пока не замигает значок " > |", затем нажмите

ручку регулировки времени и температуры, чтобы установить время выпекания;

2. Нажимайте кнопку Time  несколько раз, пока не замигает значок ">|", и нажмите ручку регулировки времени и температуры, чтобы установить время выключения;

3. Регулировка температуры Кнопка  и функциональная ручка позволяют установить температуру и способ выпечки.

После этих настроек нажмите кнопку "Старт" , при этом будут мигать значок ">|" что означает, что процедура выпечки в печи установлена.

Например, если блюдо должно выпекаться 45 минут, а остановиться оно должно в 14:00.

Нажимайте кнопку "Время" несколько раз, пока не начнет мигать значок ">|", и установите время выпечки на 45 минут;

Нажимайте кнопку "Время" несколько раз, пока не замигает значок ">|", и установите время окончания выпечки на 14:00.

После этих настроек на дисплее появятся соответствующие часы (часы, минуты) и значок, означающий, что настройки процедуры выпечки были запомнены автоматически.

Когда часы покажут 13:15 (между 14 и 15 минутами), духовка включится автоматически.

Во время выпечки значок будет постоянно мигать.

Когда часы покажут 14:00, будильник автоматически выключится. Будильник зазвонит, значок будет мигать, чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

Полуавтоматическая настройка (установка времени автоматического начала и окончания работы)

А. Установка времени выпекания (самое продолжительное – 10 часов)

Нажимайте кнопку Time  несколько раз, пока не замигает значок ">|", и установите время выпечки;

Сразу же включите печь, значок ">|" начнет мигать. По окончании выпечки начнет мигать значок ">|" и зазвонит будильник, чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

В. установка времени окончания выпечки (23 часа 59 минут)

Нажимайте кнопку Time  несколько раз, пока не начнет мигать значок ">|", и установите время окончания выпечки;

Сразу же включите печь, значок ">|" начнет мигать. По истечении установленного времени выпечка автоматически выключится. Иконка ">|" начнет мигать, и зазвонит будильник. Чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

Заданную процедуру выпечки можно увидеть, нажав несколько раз на любую кнопку времени в любое время, только если время выпечки находится в положении "0". Установив время окончания выпечки на текущее время, можно отменить заданную процедуру выпечки.

Таймер

Наибольшее время, которое можно установить, составляет 23 часа 59 минут. Для установки времени нажмите кнопку таймера , при этом замигает значок "□", и поворачивайте ручку регулировки времени и температуры до тех пор, пока на дисплее не появится предполагаемое время. После установки времени, через 5 секунд прибор включится автоматически, или вы можете нажать кнопку Старт , чтобы он сработал, в это время (час, минута) начнет мигать значок "□". Когда время достигнет установленного, значок "□" начнет мигать, и будильник зазвонит, символ квадрата будет мигать, чтобы остановить звонок, нажмите любую кнопку.

Примечание: нажмите соответствующую кнопку, настройка должна быть выполнена в течение 5 секунд; при внезапном отключении электричества все установленные процедуры и время часов (часы, минуты) исчезнут.

После повторного включения электричества на дисплее появится "12:00" и значок "☺", который необходимо установить заново.

6 функций духовки

Режим конвекции

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический, традиционный тип печи, который был доведен до совершенства, с исключительным распределением тепла и пониженным потреблением энергии.

Конвекционной печи по-прежнему нет равных, когда речь идет о приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например, капусты с ребрышками, трески по-испански, рыбы по-анжонски, нежных полосок телятины с рисом и т. д. Отличные результаты получаются и при приготовлении блюд из телятины или говядины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и т. д.), которые должны готовиться медленно и требуют подливания или добавления жидкости. Тем не менее, эта система остается лучшей для выпечки тортов, фруктов и приготовления блюд с использованием накрытой посуды для запекания в духовке. При приготовлении в режиме конвекции используйте одновременно только один противень или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Используя различные по высоте решетки, вы можете сбалансировать количество тепла между верхней и нижней частями духовки. Выберите одну из различных высот решетки в зависимости от того, требуется ли блюду больше или меньше тепла сверху.

Режим быстрого приготовления

Верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор включаются, гарантируя постоянное равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу.

Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления упакованных продуктов (так как предварительный нагрев не требуется), таких как, например, замороженные или заранее приготовленные продукты), а также для приготовления нескольких "домашних" блюд.

Наилучшие результаты при приготовлении в режиме "**Быстрое приготовление**" достигаются, если вы используете только одну конфорку (вторую снизу), см. таблицу "Практические советы по приготовлению".

Режим мультитварки

Верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор будут включаться поочередно.

Поскольку тепло остается постоянным и равномерным по всей духовке, воздух равномерно пропекает и подрумянивает пищу по всей ее поверхности. В этом режиме можно одновременно готовить разные блюда, если их температура одинакова. Одновременно можно использовать не более 2 стоек, следуя инструкциям в разделе "Приготовление на более чем одной стойке".

Этот режим приготовления особенно рекомендуется для блюд, требующих запекания, или блюд, требующих значительно более длительного времени приготовления, таких как, например, лазанья, макаронные спинки, жареная курица с картофелем и т. д. Кроме того, отличное распределение тепла позволяет использовать более низкие температуры при приготовлении жаркого. Это приводит к меньшей потере сока, более нежному мясу и уменьшению потери веса жаркого. Режим "Мультиповар" особенно подходит для приготовления рыбы, которая может быть приготовлена с добавлением ограниченного количества приправ, сохраняя при этом свой вкус и внешний вид. Отличные результаты достигаются при приготовлении гарниров на основе овощей, таких как кабачки,

баклажаны, перец и т. д..

Десерты: этот режим также идеально подходит для выпечки квасных тортов.

Кроме того, в этом режиме можно быстро разморозить белое или красное мясо и хлеб, установив температуру на 80°C . Для размораживания более деликатных продуктов установите термостат на 60°C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив термостат на 0°C .

Режим пиццы



Включится нижний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. Эта комбинация быстро нагревает духовку благодаря большому количеству энергии, потребляемой прибором, что приводит к выделению значительного тепла, идущего преимущественно от дна.

Режим "Пицца" идеально подходит для блюд, требующих высокой температуры для приготовления, например пиццы или большого жаркого. Одновременно используйте только один противень или решетку. Если используется несколько противней, их следует менять местами на половине процесса приготовления.

Быстрый нагрев



Включатся верхний и круглый нагревательные элементы, а также вентилятор. Чтобы быстро разогреть духовку перед выпечкой, можно активировать эту функцию для предварительного разогрева.

Быстрый разогрев включает расширенную функцию конвекции для приготовления без необходимости переворачивать еду, что дает хрустящие результаты с отличным вкусом за более короткое время без всего масла.

Подходит для картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов и подобных продуктов.



Режим гриля

Верхние элементы центрального отопления включаются.

Функция "Гриль" направляет лучистое тепло от мощного верхнего элемента на продукты. Вы можете использовать функцию "Гриль" для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Готовьте гриль при закрытой дверце духовки. Для достижения наилучших результатов разогрейте гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок стейка, отбивной и т. д. для лучшего вкуса. Вы можете вставить блюдо для гриля в одно из двух мест в верхних парах

опорных направляющих.

Режим "Макси-гриль"



Верхний внутренний и внешний нагревательные элементы включаются. "Макси-гриль" направляет лучистое тепло от 2 мощных верхних элементов на продукты. Вы можете использовать функцию "Макси-гриль" для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других продуктов быстрого приготовления. Готовьте на гриле при закрытой дверце духовки. Функция "Макси-гриль" позволяет использовать все преимущества большой площади решетки и готовит быстрее, чем обычный "Гриль". Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок стейка, отбивной и т. д. для лучшего вкуса.

Гриль с вентилятором



Включаются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание функций повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всему духовому шкафу. Это помогает предотвратить подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать прямо внутрь блюда. Отличные результаты достигаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, колбасок, ребрышек, бараньих отбивных, курицы в пряном соусе, перепелов, свиных отбивных и т. д.

Готовьте блюда в "режиме гриля с вентилятором" при закрытой дверце духовки.

Этот режим также идеально подходит для приготовления рыбных блюд.

Режим выпекания



Задний нагревательный элемент и вентилятор включаются, обеспечивая равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных блюд, особенно тортов, которые должны подняться, а также для приготовления тарталеток на 3 полках одновременно. Вот несколько примеров: кремовые слойки, сладкие и соленые бисквиты, соленые слойки, швейцарские рулеты,

небольшие порции овощей au gratin и т. д.

Режим "Размораживание"



Вентилятор, расположенный в нижней части печи, обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Это рекомендуется для размораживания всех типов продуктов, но особенно для деликатных продуктов, не требующих нагрева, таких как, например, торты-мороженое, десерты с кремом или заварным кремом, фруктовые торты. Благодаря использованию вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. В случае с мясом, рыбой и хлебом можно ускорить процесс, используя режим "Выпекание" и установив температуру 80 -100°C.

7 Чистка и уход

Очистка дверцы духовки

При обычном использовании дверцу духовки снимать не следует, но если ее необходимо снять, например, для очистки, следуйте этим инструкциям. Дверца духовки тяжелая.

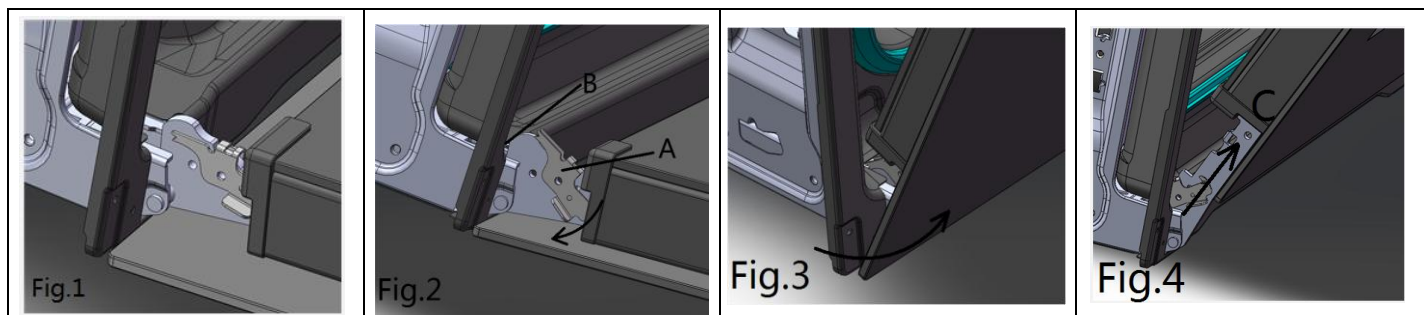
Как снять дверцу духового шкафа

Для более тщательной очистки можно снять дверцу духовки. Выберите метод извлечения и сборки. Выполните следующие действия:

Конструкции дверцы духовки 1 Процедура снятия и установки:

- Откройте дверцу до упора (рис. 1);

- Полностью откройте рычаг А на левой и правой петлях (рис. 2);
 - Держите дверь, как показано на рис. 3
 - Аккуратно закройте дверь (рис. 3), пока левый и правый рычаги петель А не зацепятся за часть В двери (рис. 4).
 - выведите крючки петель из положения, указанного стрелкой С (рис. 4);
- Положите дверь на мягкую поверхность;
- Чтобы заменить дверцу, повторите описанные выше действия в обратном порядке.



Снятие внутреннего стекла

- Двойная дверца духового шкафа: Снимите уплотнитель G, открутив болты № 2 (рис. 1).
- Аккуратно вытащите внутреннее стекло (рис. 2)
- Очистите стекло с помощью соответствующего чистящего средства.
Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.
- Теперь вы можете очистить и внутреннюю часть внешнего стекла.

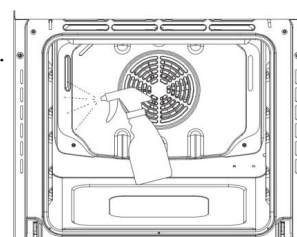
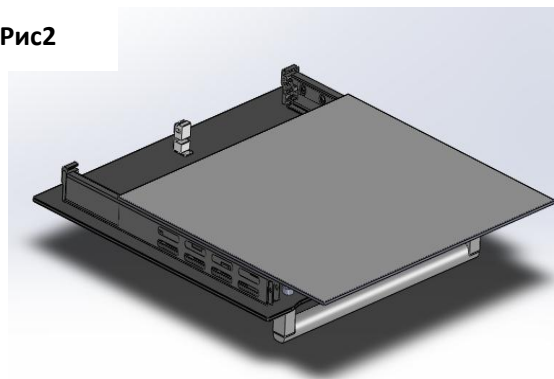


Рис1



Рис2



Функция очистки паром



Эта функция помогает удалить остатки пищи изнутри духовки. Этот метод эффективен только для удаления легких загрязнений. Он не эффективен для удаления стойких запекшихся пятен. Эту функцию можно использовать только при холодной духовке.

Процедура очистки

1. Снимите все полки, посуду и боковые стойки.
2. Сделайте раствор из воды (85%), белого уксуса (10%) и моющего средства для посуды (5%) и обильно распылите его на дверцу, боковые и заднюю стенки духовки.
3. Налейте 40 мл воды в основание полости.
4. Закройте дверцу. Установите функцию Steam Assist Clean и задайте температуру 130°C.
5. Выключите духовку через 18 минут.
6. Дайте остыть до безопасного уровня, а затем протрите поверхность влажной тканью.

8 практических советов по приготовлению пищи

Духовой шкаф предлагает широкий выбор альтернатив, позволяющих готовить любые блюда наилучшим образом. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать этот универсальный кухонный прибор, а приведенные ниже инструкции являются лишь ориентиром, который может быть изменен в соответствии с вашим личным опытом.

Приготовление на нескольких решетках

Если вам нужно приготовить пищу на нескольких решетках, используйте режим **"Выпекание"** или режим **"Мультиварка"**, поскольку только эти режимы позволяют это сделать.

При приготовлении деликатных блюд на нескольких решетках используйте режим **"Выпекания"**, который позволяет готовить на 3 решетках одновременно (1-я, 3-я и 5-я снизу). Некоторые примеры приведены в таблице

"Практические советы по приготовлению".

Если вы готовите другие блюда на нескольких решетках, используйте режим **"Мультиварка"**, соблюдая следующие рекомендации:

- Духовой шкаф оснащен 5 стойками. При приготовлении с помощью вентилятора используйте две из трех центральных стоек; на самую нижнюю и самую верхнюю стойки поступает непосредственно горячий воздух, поэтому деликатные продукты могут подгореть на этих стойках.
- Как правило, используйте 2-ю и 4-ю решетки снизу, размещая продукты, требующие большего нагрева, на 2-й решетке снизу. Например, если вы готовите мясное жаркое вместе с другими продуктами, поместите жаркое на 2-ю решетку снизу, а более нежные продукты – на 4-ю решетку снизу.
- При приготовлении продуктов, требующих разного времени и температуры, установите температуру, которая находится где-то между двумя необходимыми температурами, поместите более деликатные продукты на 4-ю решетку снизу и достаньте из духовки сначала продукты, требующие меньше времени.
- Используйте поддон для сбора капель на нижней решетке и решетку на верхней;

Использование режима "Быстрое приготовление"

Функционально, быстро и практично для тех, кто использует готовые продукты (например, замороженные или приготовленные заранее) вместе с другими продуктами. Полезные советы вы найдете в таблице "Практические советы по приготовлению".

Использование гриля

Этот многофункциональный духовой шкаф предлагает вам 2 различных режима гриля.

Используйте режим "Гриль / Макси-гриль" / , размещая продукты под центром гриля (на 3-й или 4-й решетке снизу), поскольку включается только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Используйте нижнюю стойку (1-я снизу), поместив на нее поддон для сбора соуса и/или жира, чтобы предотвратить их стекание на дно духовки. При использовании этого режима мы рекомендуем установить термостат на самый высокий уровень. Однако это не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры, просто установив ручку термостата на нужную температуру.

Режим **"Гриль с вентилятором"**  чрезвычайно полезен для быстрого приготовления продуктов на гриле, так как распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и приготовить нижнюю часть. Кроме того, его можно использовать для подрумянивания продуктов в конце процесса приготовления, например, для придания запеканке из макарон эффекта гратена.

При использовании этого режима установите решетку на 2-ю или 3-ю стойку духовки снизу (см. таблицу приготовления), а чтобы жир и жиры не стекали на дно духовки и не образовывали дым, установите поддон для стекания жира на 1-ю стойку снизу.

При использовании этого режима мы советуем вам установить термостат на 200°C , так как это наиболее эффективный способ использования гриля, основанный на использовании инфракрасных лучей. Однако это не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры, просто установив ручку термостата на нужную температуру.

Поэтому наилучшие результаты при использовании режимов гриля достигаются при установке решетки на нижние стойки (см. таблицу приготовления), а чтобы жир не стекал на дно духовки и не образовывался дым, поставьте поддон для стекания жира на 1-ю стойку духовки снизу.

Выпечка тортов

Выпекая пироги, всегда ставьте их в предварительно разогретую духовку. Обязательно дождитесь тщательного разогрева духовки. Не открывайте дверцу духовки во время выпечки, чтобы пирог не упал.

Слишком сухое тесто

Увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Кондитерские изделия упали

Используйте меньше жидкости или снизьте температуру на 10 . °C

Сверху тесто слишком темное

Поместите его на нижнюю решетку, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Хорошо прожаренные внутри, но липкие снаружи.

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Тесто прилипает к сковороде

Хорошо смажьте сковороду и посыпьте ее мукой или используйте жиронепроницаемую бумагу.

Я использовал несколько уровней , но выпекание неравномерно.

Используйте более низкий температурный режим. Не обязательно вынимать продукты со всех стоек одновременно.

Приготовление пиццы

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте режим "Пицца" 

- Разогрейте духовку не менее чем на 10 минут;
- Используйте легкий алюминиевый противень для пиццы, поместив его на решетку, поставляемую с печью. Если использовать сковороду для стекания воды, это увеличит время приготовления и затруднит получение хрустящей корочки;
- Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления пиццы;
- Если в пицце много начинки (три или четыре), мы рекомендуем добавить сыр моцарелла в середине процесса приготовления.
- При приготовлении пиццы на двух решетках используйте 2-ю и 4-ю с температурой 220°C и ставьте пиццу в духовку, предварительно разогрев ее не менее чем на 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении белого мяса, птицы и рыбы используйте температурный режим от 180°C до 200 . °C

Для красного мяса, которое должно быть хорошо прожарено снаружи, но при этом оставаться нежным и сочным внутри, следует сначала на короткое время установить высокую температуру (200 -220°C °C), а затем убавить ее. Чем больше жаркое, тем ниже температура. Поместите мясо в центр решетки и поставьте под него поддон для сбора жира.

Убедитесь, что решетка установлена так, чтобы она находилась в центре духовки. Если вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижнюю решетку. Для приготовления пикантного жаркого (особенно утки и дичи) смажьте мясо сверху салом или беконом.

Настройка ручки селектора	Продукты для приготовления	Вес (в кг)	Положение кухонной стойки снизу	Время предварительного нагрева (Минуты)	Настройка ручки термостата	Время приготовления (Минуты)
1 Конвекция 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (короткое тесто)	-	3	15	180	15-20
	Тарты	1	3	15	180	30-35
2 Мультиварка 	Пицца (на 2 стойках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	3	10	200	30-35
	Жареный цыпленок + картофель	1	2	10	180	50-60
	Скумбрия	1	2-4	10	180	60-75
	Творог со сливами	1	2	10	180	30-35
	Пирожные с кремом (на 2 подставках)	1	2	10	170	40-50
	Печенье (на 2 подставках)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Бисквитный торт (на 1 стойку)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 2 стойки)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 подставки)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Соленые пироги	1.5	3	15	200	25-30
3 Гриль 	Подшвы и каракатицы	1	4	5	Макс	8-10
	Кебаб из кальмаров и креветок	1	4	5	Макс	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс	15-20
	Котлеты	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс	15-20
	Скумбрия	1	4	5	Макс	7-10
	Поджаренные сэндвичи	1	4	5	Макс	15-20
		-	4	5		2-3
4 Размораживание 	Все замороженные продукты					

5 Макси-гриль 	Камбала	1	4	5	200	8-10
	Кебаб из кальмаров и креветок	1	4	5	200	6-8
	Филе трески	1	4	5	200	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	200	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	200	15-20
	Котлеты	1	4	5	200	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	200	7-10
	Скумбрия	1	4	5	200	15-20
	Поджаренные сэндвичи	-	4	5	200	2-3
	С вертелом (если есть)	1.0	-	5	200	80-90
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.0	-	5	200	70-80
	Ягненок на вертеле	1.0	-	5	200	70-80
6 Гриль с вентилятором 	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Кальмары	1.5	3	5	200	30-35
	С вертелом (если есть)	1.5	-	5	200	70-80
	Телятина на вертеле	2.0	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	1.5	-	5	200	70-75
	Курица (на вертеле)+картофель (запеченный)	-	2	5	200	70-75
	Ягненок на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
7 Выпекание 	Тарты	0.5	3	15	180	20-30
	Фруктовые пирожные	1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовый пирог	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквитный торт	0.5	3	15	160	25-30
	Фаршированные блинчики ²	1.2	2-4	15	200	30-35
	Маленькие пирожные	0.6	2-4	15	190	20-25
	Сырные слойки	0.4	2-4	15	210	15-20
	Пирожные с кремом	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренги	0.5	1-3-5	15	90	180
8 Быстрое приготовление 	Замороженные продукты					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Пирог с кабачками и креветками	0.4	2	-	200	20
	Пирог со шпинатом в деревенском стиле	0.5	2	-	220	30-35
	Обороты	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Золотые роллы	0.4	2	-	180	25-30
	Цыпленок	0.4	2	-	220	15-20
	Готовые продукты					
	Золотые куриные крылышки	0.4	2	-	200	20-25

	Свежие продукты Печенье (быстрое тесто) Фруктовый пирог Сырные слойки	0.3 0.6 0.2	2 2 2	- - -	200 180 210	15-18 45 10-12
9 Пицца 	Пицца Жаркое из телятины или говядины Курица	0.5 1 1	2 2 2/3	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
10 Быстрый нагрев 	Стейк из говяжьей вырезки, предварительно обжаренный Замороженный картофель фри Куриные окорочка/крылышки, с сухим маринадом Свежее филе барамунди с панировкой Картофель, нарезанный дольками Замороженные продукты (куриные наггетсы/рыба в панировке) Пюре из отварного картофеля	1 1 1 1 0.5 1 1.0	3 3 3 3 3 3 3	5 5 5 5 5 5 54	220 220 230 230 230 230 220	8 15 15 15 14 15 15

Примечание: время приготовления является приблизительным и может варьироваться в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении на гриле или гриле с вентилятором противень для стекания воды всегда должен располагаться на 1-й решетке снизу.

9 Обслуживание

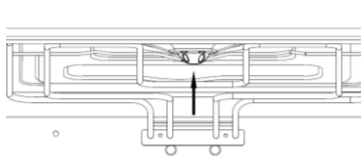
Вопросы и ответы и устранение неполадок

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора!

Установка, техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только квалифицированным и компетентным специалистом в строгом соответствии с действующими национальными и местными правилами техники безопасности.

Ремонт и другие работы, выполняемые неквалифицированными лицами, могут быть опасны. Производитель не несет ответственности за несанкционированные работы. Убедитесь, что ток подается только после проведения технического обслуживания или ремонта.

Проблема	Возможная причина и устранение
Печь не нагревается	- Печь может быть не включена. Включите духовку. - Часы могут быть не установлены. Установите часы. - Проверьте, были ли применены необходимые настройки. - Возможно, перегорел бытовой предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или перезапустите цепь. Если это происходит неоднократно, вызовите авторизованного электрика.
После завершения программы приготовления	Вентилятор охлаждения остается включенным после окончания программы приготовления

слышен шум	
Освещение не работает 	■ Отключите прибор от электросети: Выключите и выньте вилку из розетки, или отсоедините предохранитель, или отключите изолятор в зависимости от ситуации. ■ Поверните крышку стекла лампы против часовой стрелки, чтобы снять ее. ■ Снимите металлическое кольцо и очистите стеклянную крышку. ■ Замените лампу на новую лампу G9. ■ Прикрепите металлическое кольцо к стеклянной крышке. ■ Установите стеклянную крышку.
Торты и печенье подрумяниваются неравномерно	Небольшая неравномерность будет всегда. Если подрумянивание происходит очень неравномерно, проверьте, правильно ли установлена температура и использован ли правильный уровень полок.
На дисплее по появляется код неисправности: HE1	■ Ошибка датчика температуры ■ Позвоните в местный сервисный центр
На дисплее по появляется код неисправности: HE2	■ Ошибка датчика температуры зонда ■ Позвоните в местный сервисный центр

10 Технические характеристики

Внутренние размеры печи:

Ширина 59,4 см

Глубина 50,0 см

Высота 59,5 см

Напряжение и частота источника питания:

220-240V ~50/60Hz

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы для данного бытового прибора составляет 5 лет с даты изготовления прибора.

По вопросам сервисного обслуживания просьба обращаться в Единый контактный центр сервисной службы:

- по телефону 8 (800) 707-85-70;

- по электронной почте
service.msk@home-holding.ru;

- через мессенджеры

+7 (968) 598-20-64 (сообщения).

