

# GRAUDE

---

Руководство по эксплуатации и установке

# Многофункциональный духовой шкаф

BK 60.3S  
BK 60.3EL

**ERC**

[www.graude.ru](http://www.graude.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Техника безопасности</b> .....	<b>3</b>
Электробезопасность .....	3
Безопасность во время эксплуатации .....	3
Безопасность детей .....	4
Безопасность во время очистки.....	4
Чистка внешних поверхностей .....	5
Очистка внутренних поверхностей .....	5
Порядок утилизации .....	5
<b>Описание прибора</b> .....	<b>6</b>
<b>Эксплуатация прибора</b> .....	<b>7</b>
<b>Уход и обслуживание</b> .....	<b>10</b>
Дверца духового шкафа.....	10
Демонтаж стекол.....	11
<b>Советы по приготовлению</b> .....	<b>11</b>
Предварительный нагрев.....	11
Приготовление на нескольких решетках.....	11
Использование режима «Быстрое приготовление» .....	12
Использование гриля.....	12
Выпечка.....	12
Приготовление пиццы .....	12
Приготовление рыбы и мяса.....	13
<b>Установка</b> .....	<b>15</b>
Установка встраиваемого духового шкафа .....	15
Подключение к электросети .....	16
Подключение кабеля питания .....	16
<b>Гарантия и обслуживание</b> .....	<b>17</b>
Устранение неполадок.....	17
<b>Технические характеристики</b> .....	<b>17</b>

### **ВАЖНО!**

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

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

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

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

### ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

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

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

#### ВНИМАНИЕ!

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

### БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данный прибор предназначен для приготовления пищи только в домашних условиях.
- При использовании внутренние поверхности прибора нагреваются и могут вызывать ожоги. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора или внутренним поверхностям, пока они не остынут.
- Не храните в духовом шкафу горючие вещества.
- При длительном использовании на высоких температурах поверхности прибора раскаляются.
- Будьте осторожны при открытии дверцы в процессе приготовления, т.к. из духового шкафа могут вырваться пар и горячий воздух.
- При приготовлении блюд с алкоголем помните, что под воздействием высокой температуры алкоголь может испаряться, а при контакте с горячей поверхностью этот пар может воспламениться.
- В целях безопасности не используйте для чистки пароочистители и приборы, работающие под высоким давлением.
- Замороженные продукты, такие как пицца, рекомендуется готовить на решетке, т.к. в результате перепада температур противень может деформироваться.
- Не выливайте на горячую поверхность прибора воду – это может повредить эмалированную поверхность.
- В процессе приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу и не ставьте на нее противни или консервные банки. Фольга не дает жару выходить, что может повредить эмалированные поверхности прибора и стать причиной плохих результатов приготовления.
- Сок фруктов может оставлять несмываемые пятна на эмалированных поверхностях. При приготовлении влажных пирогов используйте глубокую посуду.
- Не оставляйте решетку на открытой дверце прибора.
- Прибор не предназначен для использования детьми или лицами с физическими, умственными и сенсорными ограничениями без надзора или руководства человека, отвечающего за их безопасность и осознающего все риски использования прибора.

- Перед заменой лампы отключите прибор от электросети во избежание риска поражения электрическим током.
- Если вы не укажете время приготовления, то через определенный промежуток времени прибор автоматически отключится.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

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

## БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ОЧИСТКИ

### ВНИМАНИЕ!

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

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

## **ЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

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

### **Фронт из нержавеющей стали**

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

### **Фронт из алюминия**

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

## **ОСТОРОЖНО!**

Перед началом чистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

## **ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ**

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

### **Стекло дверцы прибора**

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

## **ВНИМАНИЕ!**

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

## **ВНИМАНИЕ!**

Не прикладывайте излишние усилия к стеклу дверцы, особенно к его краям – стекло может разбиться.

### **Аксессуары**

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

## **ПОРЯДОК УТИЛИЗАЦИИ**

### **Утилизация упаковочных материалов**

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

### **Утилизация старого устройства**

## **ВНИМАНИЕ!**

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

## Отключите прибор от электросети и обрежьте кабель питания.

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

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

Значение символа перечеркнутого мусорного контейнера

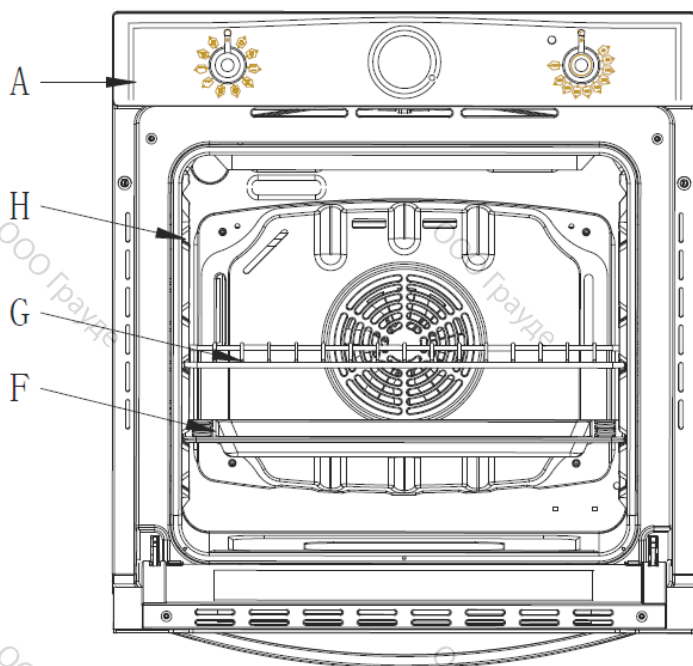
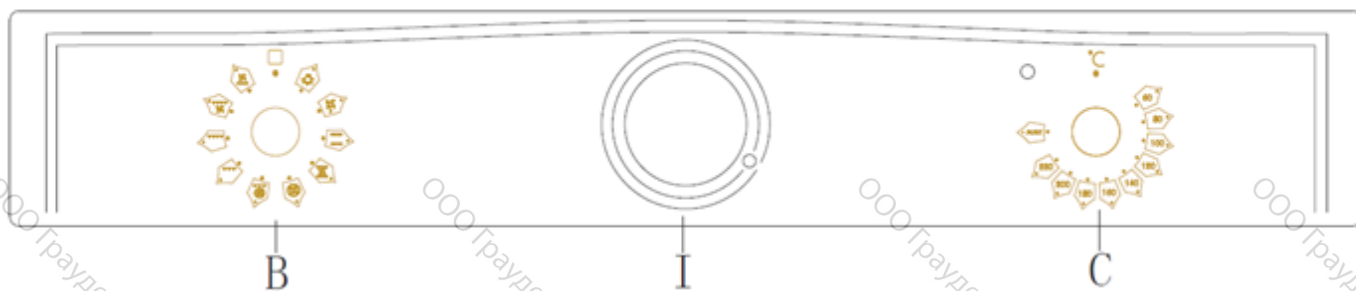
Не утилизируйте электрические устройства с бытовым мусором, отвозите их в специализированные пункты сбора.

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

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



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- А. Панель управления**
- В. Поворотный переключатель режимов приготовления**
- С. Поворотный переключатель температуры приготовления**
- Д. Электронный программатор:** позволяет программировать работу прибора путем настройки продолжительности и времени окончания приготовления. Также можно использовать как сигнальный таймер (некоторые модели).
- Е. Индикатор работы духового шкафа** (некоторые модели). Если индикатор горит, это значит, что прибор нагревается до заданной температуры.
- Ф. Поддон для сбора жира или противень для выпечки**
- Г. Решетка**
- Н. Направляющие для решетки или поддона/противней**
- И. Переключатель времени окончания приготовления**

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

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

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


### Утапливаемые поворотные переключатели

(только для некоторых моделей)

Переключатели утапливаются внутрь; для блокировки или разблокировки переключателя нужно только легко нажать на него.

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

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

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

### Верхний/нижний нагрев

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

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

### Быстрое приготовление

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

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

### MultiCooking

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °C** и **Max**. Используются верхний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и непрерывно, продукты хорошо пропекаются по всей поверхности. С этим режимом вы можете гото-

вить сразу несколько блюд, если для их приготовления необходима одинаковая температура. Одновременно можно использовать только 2 решетки (см. указания в разделе «**Приготовление на нескольких решетках**»).

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

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

Идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

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

### Деликатное приготовление

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

Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.

### Гриль

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **Max**. Используется внутренний контур верхнего нагревательного элемента.

Гриль производит направленный нагрев продуктов. Этот режим можно использовать для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других быстро приготавливаемых продуктов.

Во время работы дверца должна быть закрыта. Рекомендован предварительный нагрев рабочей камеры в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок для лучшего вкуса. Противень с продуктами можно установить на одном из двух верхних уровней.

### Гриль Maxi

Допустимое положение термостата «С»: **Max**. Используется внешний и внутренний контур верхнего нагревательного элемента. Гриль Maxi производит направленный нагрев продуктов. Этот режим можно использовать для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других быстро приготавливаемых продуктов.

Во время работы дверца должна быть закрыта. Гриль Maxi позволяет пользоваться всеми преимуществами большого гриля и готовить быстрее, чем при использовании обычного режима «Гриль». Рекомендован предварительный нагрев рабочей камеры в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественный сок для лучшего вкуса. Противень с продуктами можно установить на одном из двух верхних уровней.

### Гриль с обдувом

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **200 °С**. Используются внутренний и внешний контуры верхнего нагревательного элемента, а также вентилятор. Благодаря усиленной циркуляции воздуха внутри камеры духового шкафа эффективность воздействия направленного тепла значительно повышается.

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

Во время работы дверца должна быть закрыта.

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

### Гриль и обдув

Допустимое положение термостата «С»: между **60 °С** и **200 °С**. Используются центральный нагревательный элемент и вентилятор. «Гриль и обдув» объединяет преимущества режимов «Выпечка» и



«Гриль». Гриль работает с интервалами, чтобы поддерживать нужную температуру, а вентилятор постоянно распределяет горячий воздух по всей рабочей камере. Во время работы дверца должна быть закрыта. Данный режим отлично подходит для больших кусков мяса. Результат приготовления схож с тем, если бы вы использовали вертел. Разместите блюдо на 2 или 3 уровне, считая снизу. Установите противень на нижнем уровне, чтобы он улавливал капли жира. При использовании «Гриль и обдув» блюдо не нужно переворачивать во время приготовления. Выберите температуру 200 °С.

## Выпечка

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

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

## Размораживание




Допустимое положение термостата «С»: от **60 °С**. Вентилятор, расположенный на задней стенке духового шкафа, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг продукта. Рекомендован для размораживания любых типов продуктов, а особенно деликатных, для которых не требуется нагрев: тортов из мороженого, десертов с заварным кремом или сливками, фруктовых пирогов. При использовании вентилятора время размораживания сокращается приблизительно вдвое. Размораживание мяса, рыбы и хлеба можно ускорить, если использовать режим «**Выпечки**» и установить температуру приблизительно на 80-100 °С.

## Переключатель времени окончания приготовления (I)

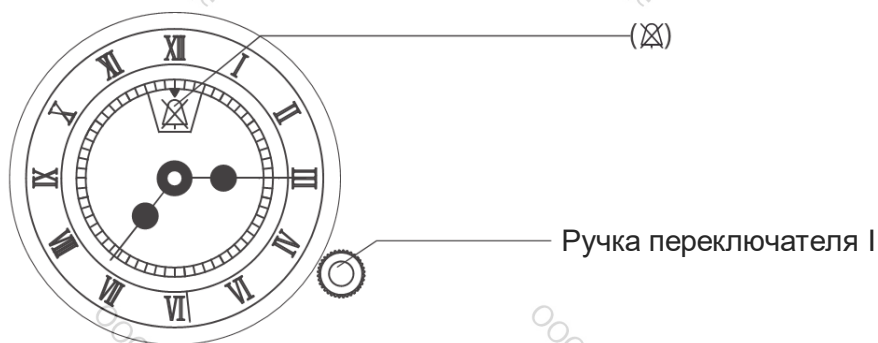
Данная модель духового шкафа оснащена таймером, который позволяет задать время отключения прибора. Допустимое положение переключателя таймера «I»: **от 10 до 120 минут**.

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


## Настройка таймера окончания приготовления

- Установите текущее время с помощью ручки I, поворачивая ее против часовой стрелки.
- Поворачивайте ручку I против часовой стрелки:
- При установке указателя в какое-либо положение от  до  духовой шкаф будет работать без таймера.
- При установке указателя в положение от  до 180-0 работа будет по таймеру. Когда указатель достигнет положения «0» прибор прекратит работать и раздастся звуковой сигнал.

Чтобы отключить звуковой сигнал, поверните рукоятку А против часовой стрелки до положения 



## Подсветка

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

## Вентиляция

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

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

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

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед чисткой или техническим обслуживанием прибора отключите его от электросети.

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

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

## ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

Дверцу можно снять, чтобы очистить ее более тщательно.

- Откройте дверцу до конца (Рис. 1).
- Откройте фиксаторы **A** на правой и левой петлях (Рис. 2).
- Переверните дверцу в положение (Рис.3).
- Аккуратно закрывайте дверцу пока оба фиксатора **A** не сцепятся с деталями **B** (Рис.4).
- Снимите дверцу с фиксаторов, двигая ее по траектории **C** (рис. 4).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Чтобы установить дверцу на место, выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

Рис. 1

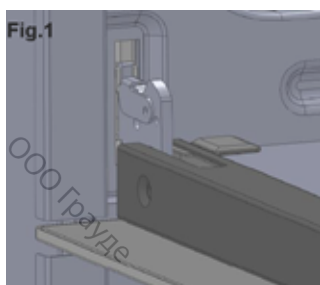


Рис. 2

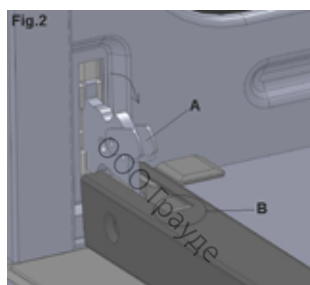


Рис. 3

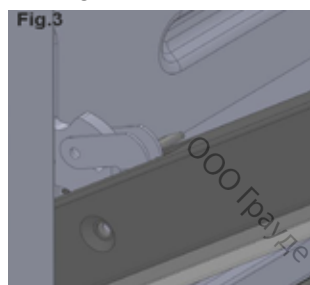
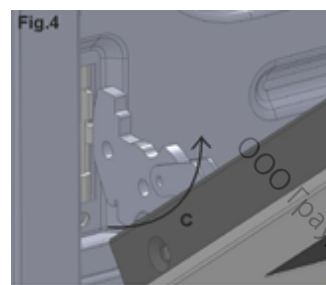


Рис. 4



## ДЕМОНТАЖ СТЕКОЛ

- Вытащите уплотнители G, для этого открутите 2 винта (рис. 1).
- Аккуратно поднимите внутреннюю стеклянную панель (Рис. 2).
- Очистите стекло подходящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.

После этого вы можете очистить внутреннюю поверхность внешнего стекла.

Рис. 1

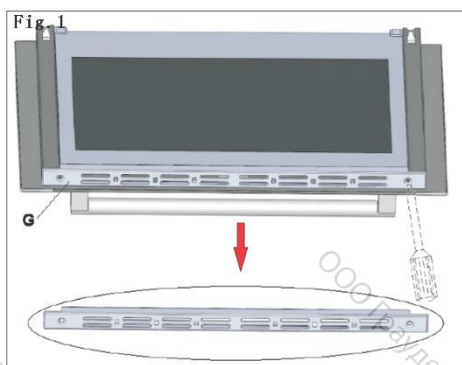
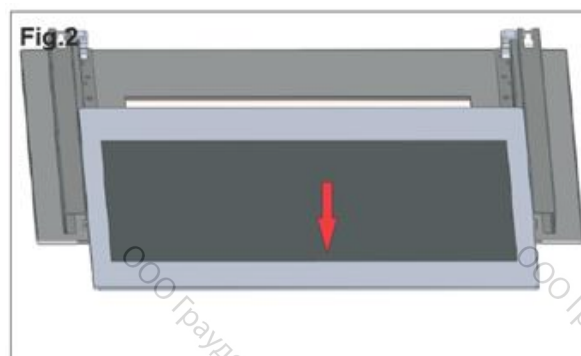


Рис. 2



## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

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

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Если вам необходимо предварительно прогреть духовой шкаф (обычно это требуется для приготовления выпечки из дрожжевого теста), воспользуйтесь режимом **Multi-Cooking** или режимом **быстрого приготовления**. Данные режимы позволяют прогреть прибор до необходимой температуры наиболее быстрым образом, чтобы сэкономить электроэнергию.

После того как вы положите блюдо в духовой шкаф вы можете выбрать нужный режим приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ РЕШЕТКАХ

Если вы хотите готовить на нескольких решетках, используйте режим **выпечки**  или режим

**MultiCooking** . Так как это единственные режимы, которые пригодны для таких задач.

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

Для приготовления других типов продуктов используйте режим **MultiCooking**. При этом помните:

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»



Быстрый и практичный режим для тех, кто часто готовит полуфабрикаты (например, замороженную пиццу). Указания по времени и температуре использования этого режима находятся в таблице далее.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Данный многофункциональный духовой шкаф оснащен 2 режимами приготовления на гриле.

При использовании режимов «Гриль»  / Гриль Maxi  продукты необходимо размещать под центральной частью гриля на 3 или 4 уровне снизу, т.к. задействуется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

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

Режимы гриля с обдувом  /  используются для быстрой жарки. Блюда не только подрумяниваются сверху, но и приготавливаются снизу. Кроме того, эти режимы подходят для придания готовому блюду румяной корочки.

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

Рекомендуется устанавливать температуру 200 °С – это самый эффективный способ использования гриля, работа которого основана на использовании инфракрасного излучения. Однако, вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

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

## ВЫПЕЧКА

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

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

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


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

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

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

При приготовлении на нескольких уровнях блюда пропекаются в разной степени: уменьшите температуру. Вынимать блюда в одно и то же время необязательно.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Рекомендуется использовать режим «Деликатное приготовление» .

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА





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

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 °С), а затем выключить духовой шкаф.

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

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

Режим	Продукт	Масса, кг	Уровень решетки (снизу)	Время предварит. нагрева, мин.	Темп., °С	Время готовки, мин.	
<b>Верхний и нижний нагрев</b> 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жареная телятина или говядина	1	3	15	200	70-75	
	Жареная свинина	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное тесто)	—	3	15	180	15-20	
	Открытые пироги	1	3	15	180	30-35	
<b>MultiCooking</b> 	Пицца (на 2 уровнях)	1	2-4	15	220	15-20	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Ягнятина	1	2	10	180	50-60	
	Жареная курица + картофель	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Кекс с изюмом	1	2	10	170	40-50	
	Профитроли (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2 уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1 уровне)	0,5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2 уровнях)	1,0	2-4	10	170	20-25	
	Пряный пирог	1,5	3	15	200	25-30	
	<b>Гриль</b> 	Морской язык и моллюски	1	4	5	Max	8-10
		Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	Max	6-8
		Филе трески	1	4	5	Max	10
		Овощи гриль	1	3/4	5	Max	10-15
Стейк из телятины		1	4	5	Max	15-20	
Рубленая котлета		1	4	5	Max	15-20	
Гамбургер		1	4	5	Max	7-10	
Скумбрия		1	4	5	Max	15-20	
Горячий бутерброд		1	4	5	Max	2-3	
<b>Размораж.</b> 		Все замороженные продукты					
<b>Maxi гриль</b> 	Морской язык и моллюски	1	4	5	Max	8-10	
	Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	Max	6-8	

	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Овощи гриль	1	3/4	5	Max	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Рубленая котлета	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Горячий бутерброд	–	4	5	Max	2-3
<b>Гриль с обдувом</b> 	Курица-гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	3	5	200	30-35
<b>Выпечка</b> 	Открытый пирог	0,5	3	15	180	20-30
	Фруктовые пироги	1	2/3	15	180	40-45
	Фруктовый пирог	0,7	3	15	180	40-50
	Бисквитное пирожное	0,5	3	15	160	25-30
	Блинчики (на 2 уровнях)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Мелкая выпечка (на 2 уровнях)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Кукурузные палочки с сыром (на 2 уровнях)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Профитроли (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Печенье (на 3 уровнях)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренги (на 3 уровнях)	0,5	1-3-5	15	90	180
<b>Быстрое приготовл.</b> 	Замороженные продукты					
	Пицца	0,3	2	-	250	12
	Кабачок и пирог из креветок	0,4	2	-	200	20
	Пирог со шпинатом	0,5	2	-	220	30-35
	Запеченные конверты	0,3	2	-	200	25
	Лазанья	0,5	2	-	200	35
	Золотистый ролл	0,4	2	-	180	25-30
	Курица кусочками	0,4	2	-	220	15-20
	Запеченная говядина или телятина	1	2	10	180	25-30
	Курица	1	2/3	10	220	60-70
	Полуфабрикаты					
	Куриные крылышки	0,4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное тесто)	0,3	2	-	200	15-18
	Фруктовый пирог	0,6	2	-	180	45
Сырные пальчики	0,2	2	-	210	10-12	
<b>Деликатное приготовл.</b> 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20

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

## УСТАНОВКА

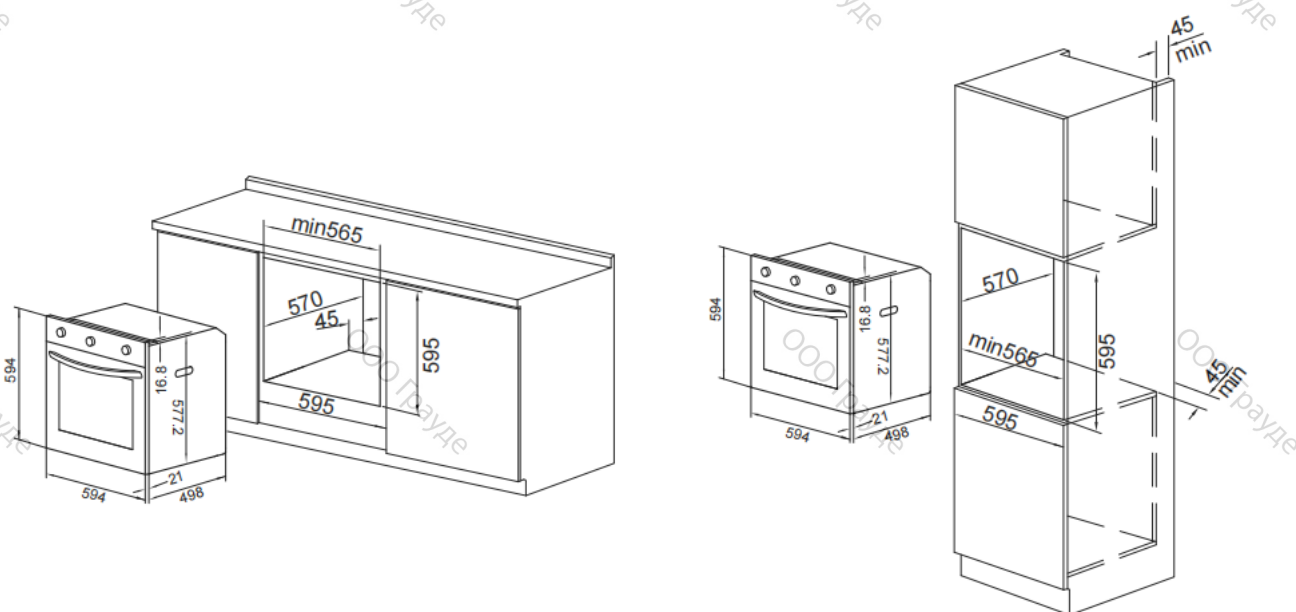
Установку должен выполнять только квалифицированный специалист в строгом соответствии с приведенными далее инструкциями. Производитель не несет ответственности за неправильную установку и травмы людей и животных и повреждения имущества, полученные в результате таковой установки.

### ВАЖНО!

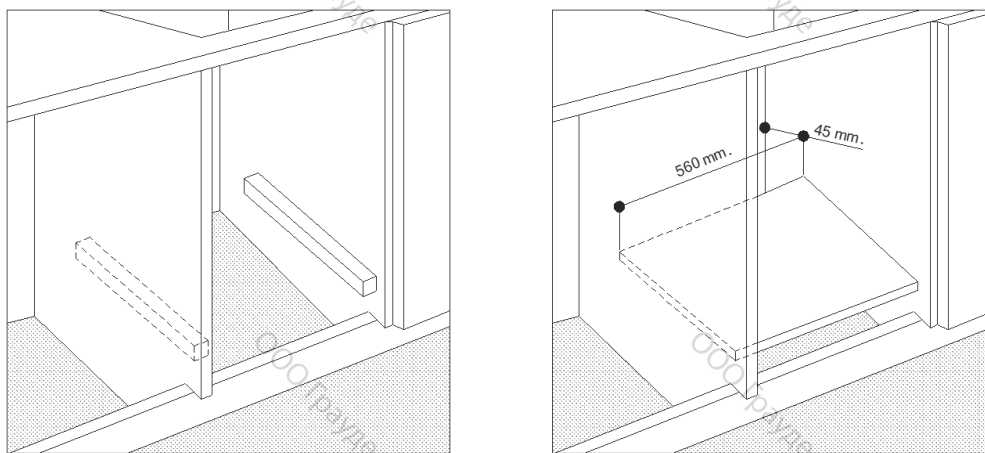
Перед выполнением чистки и технического обслуживания прибора не забудьте отключить его от электросети! Для вентиляции должен использоваться воздуховод.

### УСТАНОВКА ВСТРАИВАЕМОГО ДУХОВОГО ШКАФА

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



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



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

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

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

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

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

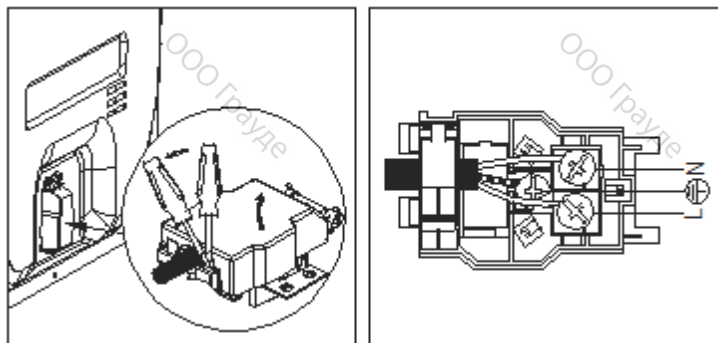
### ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

#### Коммутационная коробка:

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

#### Подключение кабеля:

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



#### Подключение кабеля питания к электросети

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

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

- Электробезопасность прибора гарантируется только в том случае, если он правильно и эффективно заземлен в соответствии с действующими нормами и правилами по электробезопасности. Если у вас есть какие-либо сомнения в эффективности заземления, обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель снимает с себя ответственность за повреждения, полученные по причине ненадлежащего заземления прибора.
- Перед подключением прибора к розетке электросети проверьте, чтобы его технические характеристики, указанные на типовой табличке (на приборе и/или его упаковке), соответствовали параметрам вашей электросети.
- Убедитесь, что электрическая мощность системы и розетки могут поддерживать максимальную мощность прибора (как указано на типовой табличке прибора). В случае возникновения сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Если розетка электросети и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую (обратитесь к электрику). Также электрик должен проверить, подходит ли поперечное сечение проводов розетки для передачи мощности, необходимой для работы прибора. Не рекомендуется использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. Если Вам все же приходится использовать одноканальные и многоканальные адаптеры или удлинители, они должны соответствовать существующим требованиям по технике безопасности (ТБ). В таких случаях следите, чтобы максимальная допустимая нагрузка, указанная на одноканальном адаптере или удлинителе, или максимальная мощность, указанная на многоканальном адаптере, не превышали допустимые показатели. **Вилка и розетка должны находиться в легко доступном месте.**



## ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

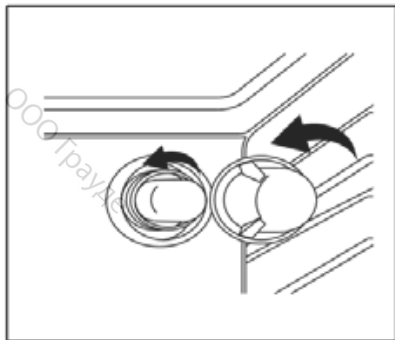
### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус прибора!

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

Ремонт и другие работы, выполненные неквалифицированным специалистом, могут быть опасны. Производитель не несет ответственность за такую работу. Убедитесь, что во время выполнения технического обслуживания и ремонта прибор не подключен к электросети.

Неполадка	Возможная причина и решение
Духовой шкаф не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прибор не включен. Включите прибор.</li> <li>- Часы не установлены. Настройте часы.</li> <li>- Проверьте, применены ли выполненные настройки.</li> <li>- Перегорел предохранитель или сработал автомат-выключатель. Замените предохранитель и перезагрузите автомат-выключатель. В случае частого возникновения данной проблемы обратитесь к электрику.</li> </ul>
После завершения программы приготовления слышен шум.	Охлаждающий вентилятор продолжает работать и после завершения программы приготовления.
Не работает подсветка.	<p>Отключите прибор от электросети.</p> <p>Выключите прибор и вытащите вилку из розетки или отключите предохранитель или выключите автомат-выключатель.</p> <p>Поверните крышку лампы против часовой стрелки и потяните вниз, чтобы вынуть ее.</p> <p>Замените лампу новой.</p> <p>Установите крышку на место и поверните ее по часовой стрелке.</p> <p>Подключите прибор к электросети.</p>
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Небольшая неравномерность будет присутствовать всегда. Если же неравномерность очень выражена, проверьте, правильно ли установлена температура и на правильном ли уровне готовится выпечка.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Внутренние размеры духового шкафа:

Ширина 42,3 см

Глубина 40,7 см

Высота 39,2 см

Внутренний объем – 73 л

### Напряжение и частота электросети:

220-240 Вт ~50/60 Гц



2100-2500W



2100-2500W



1700-1950W



2900-3500W



1200-1400W



2100-2500W



2100-2500W



900-1100W

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

ООО Грауде

