

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

BMP 60.4 S

Духовой шкаф с функцией пиролитической очистки

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|----|
| Правила безопасности..... | 3 |
| Установка духового шкафа..... | 8 |
| Описание и использование прибора..... | 10 |
| Чистка и обслуживание..... | 20 |
| Советы по приготовлению..... | 23 |
| Гарантия и обслуживание..... | 27 |

Использование данного руководства по эксплуатации

В данном Руководстве по эксплуатации содержится важная информация по безопасности и указания по использованию и обслуживанию прибора.

Внимательно ознакомьтесь с данным Руководством перед использованием духового шкафа и храните этот документ под рукой для дальнейшего использования.

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие значки:



Важно!



Примечание

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Монтаж данного духового шкафа должен выполняться квалифицированным электриком. Монтажник должен подсоединить прибор к сети питания, соблюдая все соответствующие указания по безопасности.

Безопасность при работе с электрическими компонентами

Запрещается устанавливать духовой шкаф, если он получил повреждения при транспортировании.

- Подсоединение прибора к сети питания должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Запрещается использовать прибор при возникновении неисправности или при его повреждении.
- Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами. Ненадлежащий ремонт может представлять значительную опасность для Вас и окружающих людей. Если Ваш духовой шкаф требует ремонта, то обратитесь в сервисный центр или к Вашему дилеру.
- Поврежденный кабель питания следует заменить на специальный кабель или узел, поставляемый производителем или его авторизованными представителями.
- Электрические проводники и кабели должны быть проложены так, чтобы они не касались духового шкафа.
- Установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном 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).
- Заводская табличка прибора расположена на дверце с правой стороны.
- Перед ремонтом или чисткой прибора его следует отсоединить от сети питания.
- Будьте осторожны при подсоединении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор отсоединен от сети питания. Во время работы духового шкафа его внутренние поверхности становятся очень горячими.

Безопасность во время использования прибора

- Данный духовой шкаф предназначен только для использования в бытовых условиях.
- Во время работы внутренние поверхности прибора сильно нагреваются и прикосновение к ним может привести к ожогам. Не прикасайтесь к нагревательным элементам и внутренним поверхностям прибора, пока они не остынут.

- Запрещается хранить легковоспламеняющиеся материалы внутри духового шкафа.
- При приготовлении пищи на высоких температурах наружные поверхности духового шкафа нагреваются и остаются горячими длительное время.
- Будьте осторожны при открытии дверцы работающего духового шкафа, так как горячий воздух и пар могут вырваться с очень большой скоростью.
- При приготовлении блюд, содержащих спирт, последний может испариться ввиду высоких температур, а пары могут воспламениться при контакте с горячими частями духового шкафа.
- По соображениям безопасности не используйте приборы для чистки струей под давлением или парочистители.
- Такие замороженные полуфабрикаты, как пицца, следует готовить на решетке. При использовании противня следует помнить, что при больших колебаниях температуры он может деформироваться.
- Не наливайте воду на дно горячей рабочей камеры. Это может повредить эмалированную поверхность.
- Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой и не устанавливайте на него противни или металлические контейнеры. Алюминиевая фольга блокирует теплообмен, что может повредить эмалированные поверхности и ухудшить результат приготовления блюд.
- Фруктовые соки оставляют разводы, удалить которые с эмалированной поверхности невозможно. При выпекании очень влажных пирогов используйте глубокие формы для выпечки.
- Не устанавливайте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или лицами с ограниченными способностями, если они не находятся под наблюдением лица, контролирующего, что прибор используется безопасным образом.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор отсоединен от сети питания.
- Если длительность приготовления не задана, то духовой шкаф отключится через время, указанное в таблице.

Безопасность детей

- Дети младше трех лет могут находиться рядом с прибором только под присмотром взрослых.
- Детям старше 3-х, но младше 8-ми 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-ми лет не должны подсоединять прибор к сети питания, регулировать или чистить его.
- **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.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором, но только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения инструкций по использованию прибора.
- Следите, чтобы дети не играли с данным прибором!
- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор отсоединен от сети питания.

- 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреться во время работы прибора. Не подпускайте детей к прибору.
- 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 родители или опекающие лица должны убедиться, что они проинструктированы по безопасному использованию прибора, что они проинструктированы по безопасному использованию прибора.
- Не висите, не стойте, не облокачивайтесь 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.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные элементы сильно нагреваются при работе. Будьте осторожны! Не касайтесь нагревательных элементов. Не позволяйте детям младше 8-ми лет пользоваться прибором без присмотра со стороны взрослого. Не оставляйте детей и животных без присмотра рядом с работающим прибором. Не позволяйте детям играть рядом с прибором, независимо от того, работает он или нет.

Безопасность при чистке прибора ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте на приборе, на стенке за прибором и в шкафах над прибором вещи, которые могут заинтересовать детей. Дети, пытающиеся забраться на прибор, могут получить травму.

Не чистите прибор, пока он не остынет. Некоторые чистящие средства образуют вредные пары при контакте с горячими поверхностями. Использование влажных тканевых салфеток или губок может привести к получению ожогов от пара.

Наружные поверхности духового шкафа

- Для чистки наружных и внутренних поверхностей духового шкафа используйте тканевую салфетку, смоченную раствором нейтрального моющего средства или теплой мыльной водой.
- Затем вытрите насухо бумажной салфеткой или сухим тканевым полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, щелочные или абразивные чистящие средства.

Поверхность духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, абразивные стороны губок и абразивные чистящие средства. Они могут повредить покрытие.

Поверхность духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой тканевой салфеткой или салфеткой из микрофибры, используя нейтральное средство для чистки стекол.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед чисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Не чистите уплотнитель дверцы вручную.
- Не используйте грубые мочалки или чистящие губки.
- Чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже специальные чистящие средства.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное чистящее средство для духовок.

Дверное стекло духового шкафа

Дверца духового шкафа оснащена тремя листами стекла, расположенными друг против друга. Внутренний и средний листы можно снимать для чистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Зажимы следует открывать всякий раз, когда вы снимаете дверцу духового шкафа.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Когда дверца установлена, в процессе снятия некоторых деталей с дверцы (например, стекла) можно

пораниться.

Внимание: стекло может треснуть, если вы приложите чрезмерное усилие, особенно по краям переднего листа.

Принадлежности духового шкафа

Мойте все формы для выпечки и принадлежности после каждого использования и вытирайте насухо кухонным полотенцем. Чтобы их было легко очистить, замочите их в теплой мыльной воде примерно на 30 минут.

Чистка вручную

Перед чисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл.

- Корпус крышки с каталитической эмалью необходимо очищать раствором горячей воды и моющего средства, наносимого мягкой нейлоновой щеткой.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, губки или тряпки, стальную мочалку, ножи или другие абразивные материалы. Не применяйте спрей для духового шкафа на каталитической эмали, поскольку химические вещества, содержащиеся в таких спреях, повредят каталитическую эмаль.

При использовании спреев для духового шкафа на внутренних его поверхностях сначала необходимо снять каталитическую крышку.

Чистка высокими температурами

Перед чисткой кожуха каталитической крышки при высоких температурах убедитесь, что все внутренние поверхности духового шкафа очищены, как описано выше. В противном случае высокие температуры могут привести к отложению на внутренних поверхностях духового шкафа, и их будет невозможно удалить. Если после ручной чистки духовой шкаф все еще сильно загрязнен, его нагревание поможет удалить загрязнения, вызванные брызгами масла и жира.

Обратите внимание, что при этом не удаляются осадки от специй, сиропов и подобных веществ. Их следует удалять вручную с помощью горячей воды и моющего средства, нанесенного мягкой щеткой.

- Уберите все принадлежности из духового шкафа.
- Установите духовой шкаф в обычный режим.
- Установите температуру 250 °C.
- Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Продолжительность зависит от степени загрязнения.

Рекомендуется установить время окончания процесса с помощью настройки времени окончания на случай, если вы забудете выключить духовой шкаф в конце.

Любая оставшаяся грязь будет постепенно исчезать при каждом последующем использовании духового шкафа при высоких температурах.

Указания по утилизации

Утилизация упаковочного материала

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

Утилизация старых приборов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед утилизацией старых приборов приведите их в нерабочее состояние, чтобы они не могли быть источником опасности.

Для этого отключите прибор от сети и отсоедините шнур питания.

Для защиты окружающей среды важно правильно утилизировать старые приборы.

- Запрещается выбрасывать прибор вместе с бытовым мусором.
- Сведения о датах сбора и общественных местах утилизации мусора можно получить в местной управляющей компании.



Значок перечеркнутого мусорного бака: не выбрасывайте электроприборы вместе с несортированными бытовыми отходами, используйте отдельные пункты сбора.

Обратитесь в местную управляющую компанию для получения сведений о доступных системах сбора.

Если электроприборы утилизировать на свалках или в мусорных баках, опасные вещества могут просочиться в грунтовые воды, попасть в пищевую цепочку и нанести вред здоровью и самочувствию людей.

При замене старых приборов новыми розничный продавец по закону обязан принять ваш старый прибор для утилизации бесплатно.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Электромонтаж данного прибора должен выполняться только квалифицированным электриком.



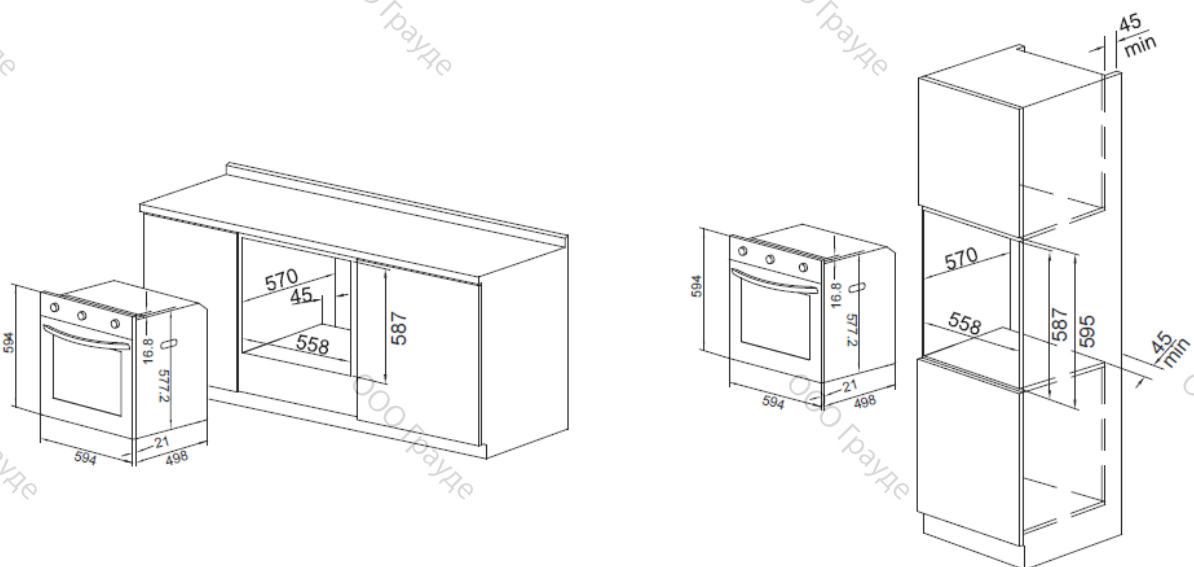
Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с прилагаемой инструкцией. После установки прибора следует снять защитное покрытие с дверцы.

Правила безопасности для установщика

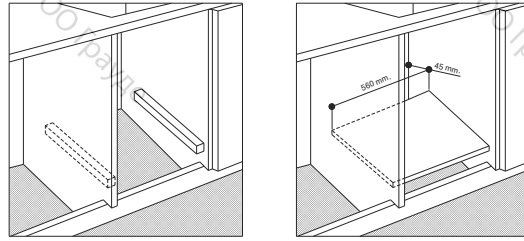
- Установка должна гарантировать защиту от контакта с частями, находящимися под напряжением.

Установка встраиваемых духовых шкафов

Чтобы встроенный прибор функционировал должным образом, ниша, в которой он находится, должна быть соответствующей. На рисунке ниже указаны размеры выреза для установки под столешницей или в навесном шкафу.



Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо убрать заднюю панель шкафа. Предпочтительнее устанавливать духовой шкаф так, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф стоит на сплошной плоской поверхности, в ней должно быть отверстие размером не менее 45×560 мм.



Панели соседних шкафов должны быть сделаны из термостойкого материала. В частности, шкафы с фасадом из шпона должны быть собраны с использованием клея, выдерживающего температуру до 100 °С.

В соответствии с действующими стандартами безопасности контакт с электрическими частями духового шкафа после его установки невозможен.

Все детали, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.

Чтобы прикрепить духовой шкаф к нише, откройте его дверцу и прикрепите ее, вставив 4 деревянных шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.

Подключение к источнику питания

Духовые шкафы, оснащенные трехжильным кабелем питания, рассчитаны на работу с переменным током.

Провод заземления прибора желто-зеленого цвета.

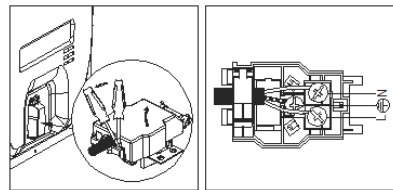
Установка кабеля питания

Открытие клеммной колодки:

- с помощью отвертки подденьте болты на боковых выступах крышки клеммной колодки;
- используя отвертку, отцепите фиксирующие крюки № 2 и откройте крышку клеммной колодки.

Для установки кабеля выполните следующие действия:

- снимите винт зажима провода и три контактных винта фаза-нейтраль; \perp
- закрепите провода под головками винтов, используя следующую цветовую схему: синий (N), коричневый (L), желто-зеленый; \perp
- закрепите кабель питания зажимом и закройте крышку клеммной колодки.



Подключение кабеля питания к сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке технических данных.

При подключении кабеля непосредственно к сети установите между прибором и сетью многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм. Многополюсный автоматический выключатель должен быть рассчитан в соответствии с нагрузкой и соответствовать действующим нормам (заземляющий провод не должен прерываться автоматическим выключателем).

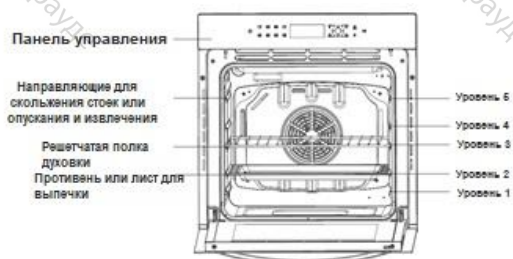
Кабель питания должен располагаться таким образом, чтобы его температура по всей длине не превышала 50 °С по отношению к температуре в помещении, либо он должен быть защищен изоляцией соответствующего номинала.

Перед подключением необходимо учесть следующее:

- электрическая безопасность данного прибора гарантирована только в том случае, если прибор правильно и надежно заземлен в соответствии с правилами электробезопасности. Всегда проверяйте работоспособность заземления; если у вас есть сомнения, вызовите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, возникший в результате отсутствия заземления системы;
- перед включением прибора в сеть убедитесь, что характеристики, указанные на заводской табличке (на приборе и/или упаковке), соответствуют характеристикам электросети вашего дома;
- убедитесь, что электрическая мощность системы и розеток соответствует максимальной мощности прибора, указанной на паспортной табличке. Если у вас есть сомнения, вызовите квалифицированного специалиста;
- если розетка и вилка прибора несовместимы, квалифицированный специалист должен заменить розетку более подходящей. Последнее, в частности, также должно обеспечить соответствие поперечного сечения кабелей розетки мощности, потребляемой прибором. Использование адаптеров, нескольких розеток и/или удлинителей не рекомендуется. Если этого нельзя избежать, используйте только один или несколько адаптеров и удлинителей, которые соответствуют действующим правилам техники безопасности. В этих случаях нельзя превышать максимальный ток, указанный на одиночном адаптере или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на многокомпонентном адаптере. Вилка и розетка должны быть легко доступны.

ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Духовой шкаф



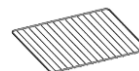
Уровни полок нумеруются снизу вверх. Уровни 4 и 5 используются в основном для функции гриля.

Пожалуйста, обратитесь к руководствам по приготовлению пищи, приведенным в данном руководстве, чтобы определить подходящие уровни для ваших блюд.

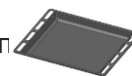
Принадлежности (принадлежности, не входящие в базовый комплект; фактически имеют преимущественную силу)

Вместе с духовым шкафом поставляются следующие принадлежности.

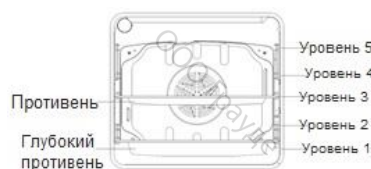
1. Решетка: предназначена для тарелок, форм для выпечки, противней и гриля.



2. Глубокий противень: предназначен для обжаривания, хорошо собирает мясной сок и кап



Противень для выпечки, глубокий противень и решетка должны быть правильно вставлены в боковые направляющие. Доставая приготовленную пищу из духового шкафа, будьте осторожны: посуда и поверхности сильно нагреваются.




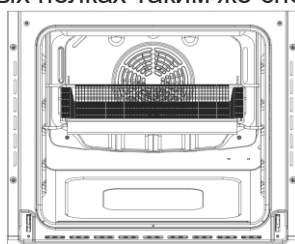
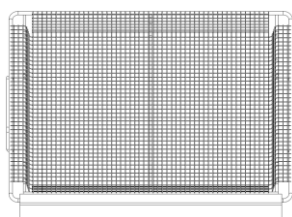
Пример Уровень 1: глубокий противень

Уровень 3: противень для выпечки



При использовании глубокого противня или противня для выпечки с целью сбора капель, образующихся при приготовлении пищи, убедитесь, что противни правильно размещены в боковых направляющих. Соприкосновение этих принадлежностей с нижней поверхностью духового шкафа может привести к повреждению эмали поверхности. Противни и формы, установленные на уровне 1, должны выступать за пределы нижней поверхности духового шкафа не менее чем на 2 см.

6. Корзина для аэрогриля: предназначена для режима обжаривания . Аэрогриль можно размещать на направляющих или боковых решетчатых полках таким же способом, как и полку духового шкафа.



Принадлежности

Металлическая решетка, противень для выпечки и глубокий противень

Расположение металлической решетки

Поместите решетку на любой желаемый уровень.

Расположение противня для выпечки или глубокого противня

Поместите противень для выпечки на 3-й уровень духового шкафа, а глубокую форму – на 1-й уровень.

Защитное отключение

Если время приготовления не будет введено, духовой шкаф выключится через два часа.

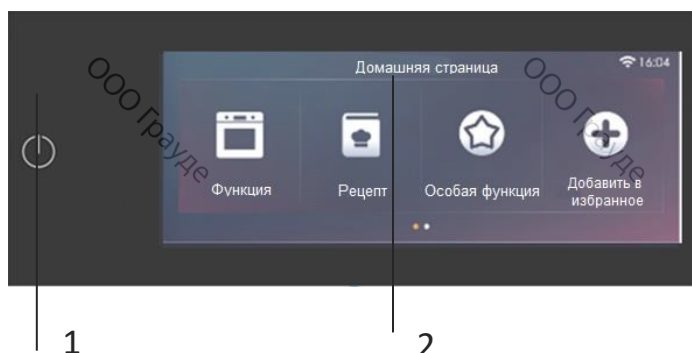
- Электрическая схема этого духового шкафа предусматривает систему отключения при перегреве. Если духовой шкаф нагревается до аномально высоких температур, система отключает подачу питания к нагревательным элементам на определенный период времени или на все время.

Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешнего слоя духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Когда духовой шкаф нагревается, охлаждающий вентилятор включается автоматически.

При включенном вентиляторе между дверцей духового шкафа и панелью управления возникает нормальный поток воздуха.

Примечание: после выпекания вентилятор духового шкафа работает для обеспечения охлаждения.



1. Кнопка включения/выключения

2. Дисплей и сенсор

Прибор управляется с помощью дисплея 2, а также электронных датчиков рядом с дисплеем и под ним. Они реагируют на прикосновение пальцев.

Дисплей

Вся информация о функциях, температуре, продолжительности приготовления и настройках отображается на дисплее.

После включения прибора с помощью датчика или дисплея на дисплее появляется Главное меню со списком доступных опций:

Главное меню

1. Функция: основные функции духового шкафа
2. Рецепт: функция рецепта в духовом шкафу
3. Особая функция: некоторые особые функции
4. Сохранение: здесь вы можете сохранить свои любимые функции
5. Чистка: функция чистки духового шкафа
6. Настройки: установите параметры духового шкафа

Первое включение

Духовой шкаф включается автоматически при подключении к электросети.


Прибор поставляется с рядом стандартных настроек по умолчанию.

Чтобы изменить настройки:

Выберите меню «Настройки», на дисплее отобразится список опций.

- 1 WLAN (беспроводная локальная сеть): используется для подключения к Интернету
- 2 Язык: выбор требуемого языка
- 3 Дата и время: настройка даты и времени
- 4 Температура: выбор температуры прибора
- 5 Демонстрационный режим: включение или выключение демонстрационного режима
- 6 Режим ожидания: выбор времени автоматического возврата в режим ожидания
- 7 Обновление системы: система обновляется, когда появляются соответствующие обновления
- 8 Восстановление: сброс заводских данных

Выберите параметр, который вы хотите изменить. Отобразится выбранный параметр.

 Настройки нельзя менять, когда запущена программа приготовления.

Быстрое ручное управление



Включите духовой шкаф, выберите нужную функцию и температуру, затем выключите прибор после завершения программы

1 Включите духовой шкаф

2 Выберите стандартные настройки

После выбора духового шкафа на дисплее появятся параметры, которые можно ввести или изменить для программы приготовления

3 Температура

4 Время приготовления

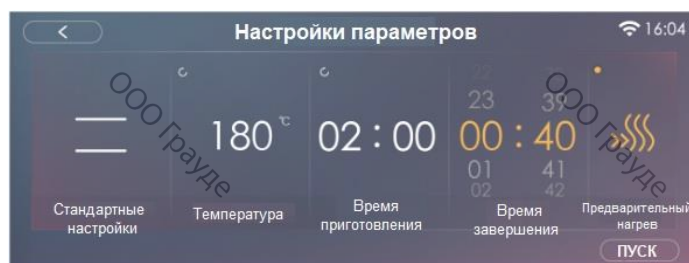
5 Время завершения

6 Предварительный нагрев

Если вы не меняете параметры, просто нажмите кнопку «Пуск», и программа запустится

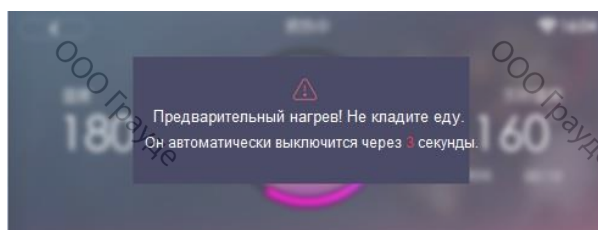
Изменение температуры, времени приготовления, времени завершения

Проведите пальцем вверх/вниз, чтобы отрегулировать температуру, время приготовления и время завершения; когда вы уберете палец, подтверждение произойдет автоматически.



Установка фазы предварительного нагрева

Коснитесь значка предварительного нагрева, и он загорится, затем нажмите кнопку «Пуск», и духовой шкаф перейдет в режим предварительного нагрева.



Щуп

Эта опция не применима к следующим функциям: гриль, гриль с конвекцией, разморозка.

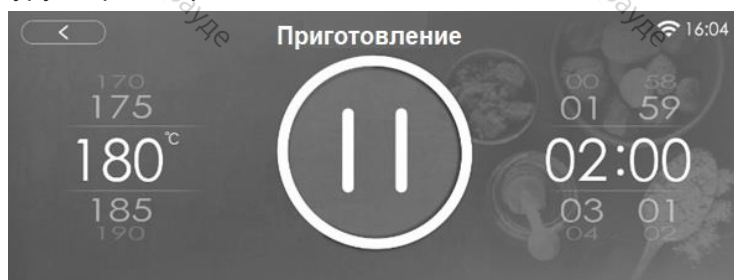
Использование щупа

Если длинный конец щупа находится в мясе, вставьте короткий конец полностью в гнездо духового шкафа. Система обнаружит, что щуп подключен, «время приготовления» параметров интерфейса автоматически переключится на параметры щупа. Коснитесь параметров щупа, чтобы отрегулировать его температуру.




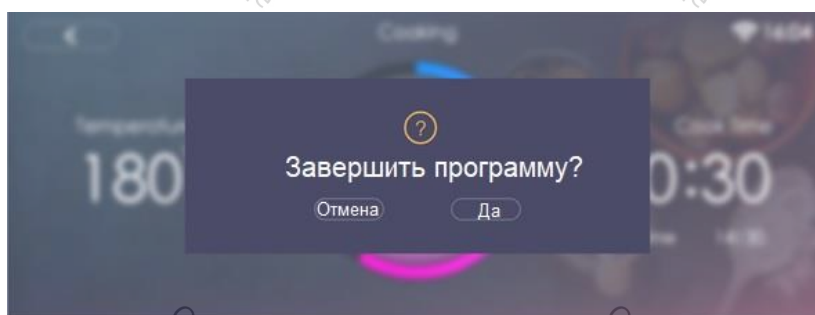
Изменение параметров в работе программы

Можно приостановить процесс работы духового шкафа, нажав на значок паузы посередине, затем отрегулировать температуру и время приготовления.



Отмена запущенной программы

Когда работа духового шкафа запрограммирована, коснитесь кнопки , чтобы вывести на экран нижеуказанную схему:

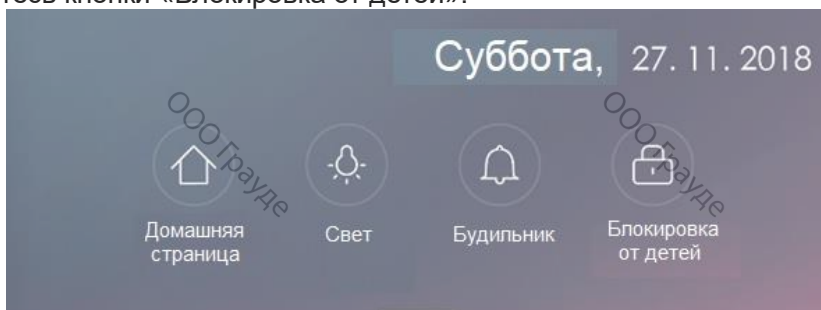


Нажмите «Да», чтобы вернуться к меню, тем самым прервав работу программы, или нажмите «Отмена», чтобы продолжить выбранную программу.

Другие особенности

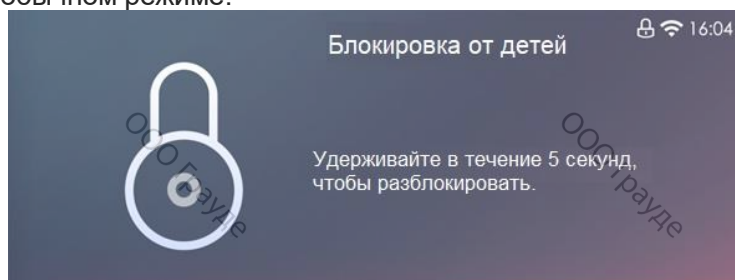
Функция безопасности детей

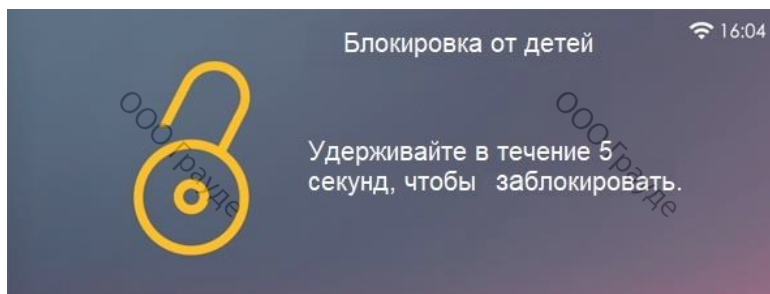
Скрытый интерфейс можно открыть в любой момент; для того, чтобы панель управления была заблокирована, коснитесь кнопки «Блокировка от детей».



После этого все кнопки становятся заблокированными.

Чтобы разблокировать панель управления, удерживайте значок замка в течение 5 секунд. После этого панель будет работать в обычном режиме.

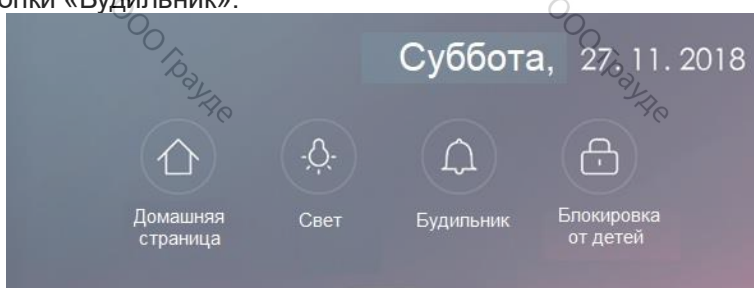




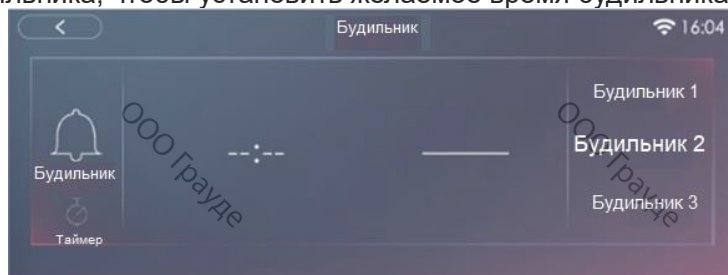
Кухонный таймер и будильник

Установка кухонного таймера и будильника

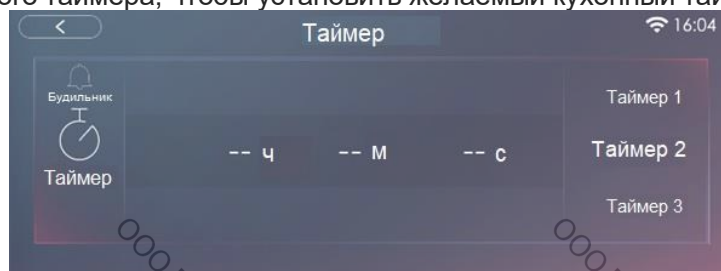
Скрытый интерфейс можно открыть в любой момент; для того, чтобы установить кухонный таймер и будильник, коснитесь кнопки «Будильник».



Выберите функцию будильника, чтобы установить желаемое время будильника:



Выберите значок кухонного таймера, чтобы установить желаемый кухонный таймер:



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Тщательно очистите духовой шкаф перед первым использованием.



Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства: они могут повредить поверхность духового шкафа. Для духовых шкафов с эмалированными фасадами используйте специальные чистящие средства.

Чистка духового шкафа

1. Откройте дверцу; свет внутри духового шкафа включится после прикосновения к значку «Свет».
2. Очистите все противни, принадлежности и боковые направляющие теплой водой или моющим средством и насухо вытрите мягкой чистой тканью.
3. Очистите внутреннюю часть духового шкафа мягкой чистой тканью.
4. Протрите переднюю часть прибора влажной тканью.

Убедитесь, что часы установлены правильно. Уберите все принадлежности и включите духовой шкаф в режиме конвекции при температуре 200 °C на 1 час перед использованием. Появится характерный запах; это нормально, но убедитесь, что ваша кухня хорошо проветривается в течение всего периода кондиционирования.

Функции духового шкафа

Режим конвекции

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический усовершенствованный тип духового шкафа, с исключительным распределением тепла и сниженным потреблением энергии. Духовой шкаф с конвекцией не имеет себе равных, когда речь идет о приготовлении блюд, состоящих из нескольких ингредиентов, например: капуста с ребрышками, треска по-испански, вяленая рыба по-анконски, нежная телятина с рисом и т. д. Отличные результаты достигаются также при приготовлении блюд из телятины или говядины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и т. д.), когда нужно готовить медленно и требуется соус или сок. Это также лучший прибор для приготовления тортов, сухофруктов и запекания пищи в горшочках. При приготовлении в режиме конвекции используйте одновременно только один поддон или решетку, иначе распределение тепла будет неравномерным. Используя различную высоту решетчатой полки, можно сбалансировать количество тепла между верхней и нижней частью духового шкафа. Выберите один из вариантов высоты полки в зависимости от того, сколько тепла сверху нужно блюду.

Режим быстрого приготовления

В этом режиме включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также конвекция, что обеспечивает постоянное равномерное распределение тепла внутри духового шкафа.

Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных, замороженных или предварительно приготовленных продуктов (поскольку предварительный разогрев не требуется), а также для некоторых «домашних» блюд.

Наилучшие результаты в режиме «**Быстрое приготовление**» получаются при использовании только одного приготовления (второго снизу), см. таблицу «Практические советы по приготовлению».

Режим мультиварки

В этом режиме попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также конвекция. Поскольку тепло распределяется постоянно по всему духовому шкафу, воздух сам готовит и подрумянивает пищу равномерно по всей ее поверхности. В этом режиме также можно одновременно готовить разные блюда, если их температура приготовления одинакова. Одновременно можно использовать не более 2 полки, следуя инструкциям в разделе «Приготовление на нескольких полках». Этот режим приготовления особенно рекомендуется для запекания или приготовления таких блюд, как лазанья, макароны, жареный цыпленок с картофелем и т. д. Кроме того, превосходное распределение тепла позволяет использовать низкие температуры для приготовления жаркого. В итоге мясо получается более нежным, а сок сохраняется максимально. Режим «Мультиварка» также подходит для приготовления рыбы с добавлением некоторого количества приправ, при этом превосходно сохраняется ее вкус и внешний вид. Отличных результатов можно добиться при приготовлении овощей, таких как кабачки, баклажаны, перец и т. д.

Что касается десертов, то этот режим также идеально подходит для выпечки пирогов из дрожжевого теста. Кроме того, этот режим также можно использовать для быстрого размораживания белого или красного мяса и хлеба при температуре 80 °C. Чтобы разморозить продукты, требующие бережного обращения, установите термостат на 60 °C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив термостат на 0 °C.

Режим пиццы

Включаются нижний и круговой нагревательные элементы, а также конвекция. Эта комбинация быстро нагревает духовой шкаф из-за большого количества энергии, потребляемой прибором, что приводит к выработке значительного количества тепла, поступающего преимущественно снизу.

Режим пиццы идеально подходит для приготовления при высокой температуре таких блюд, как пицца и большое жаркое. Используйте одновременно только один противень или решетку. Однако если используете несколько, их необходимо переключить в середине процесса приготовления.

Кулинария

Включаются нижний нагревательный элемент и конвекция. Подходит для выпечки мучных изделий, тортов и влажных кексов в хлебопекарных формах. Отличные результаты достигаются также при приготовлении блюд, требующих подачи тепла снизу. Рекомендуется поставить противень на нижний уровень.

Режим аэрогриля

Включаются верхний и круговой нагревательные элементы, а также конвекция.

Функция аэрогриля позволяет готовить пищу без необходимости переворачивать ее, обеспечивая при этом превосходный вкус и образование хрустящих корочек за короткое время без большого количества масла. Это подходит для картофеля фри, куриных крылышек, нагетсов и других подобных блюд.

Режим гриля

Включается верхний центральный нагревательный элемент. В этом режиме тепло направляется от мощного верхнего нагревательного элемента к приготовляемому блюду. Можно использовать функцию «Гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Жарить лучше с закрытой дверцей. Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественные соки стейка, отбивных и других блюд. Можно расположить форму для гриля в любом из двух мест в верхних парах опорных направляющих.

Режим макси-гриля

Включаются верхние внутренние и внешние нагревательные элементы. «Макси-гриль» направляет

лучистое тепло от 2 мощных верхних элементов к приготовляемому блюду. Можно использовать функцию «Макси-гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Жарить лучше с закрытой дверцей. «Макси-гриль» позволяет в полной мере использовать большую площадь посуды для гриля и готовить быстрее, чем обычный «Гриль». Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить естественные соки стейка, отбивных и других блюд.

Гриль с конвекцией

Включаются верхние нагревательные элементы и конвекция. Эта комбинация характеристик повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всему духовому шкафу. В результате тепло проникает прямо в приготовляемое блюдо, и оно не пригорает. Этот режим подходит для приготовления шашлыков из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, бараньих отбивных, курицы в остром соусе, перепелок и свиных отбивных.

Готовьте пищу в режиме гриля с конвекцией при закрытой дверце духового шкафа.

Этот режим также идеально подходит для приготовления рыбных стейков, фаршированных моллюсков и т. д.

Режим выпечки

Включаются задний нагревательный элемент и конвекция, обеспечивая равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу. Этот режим идеально подходит для выпекания и приготовления изысканных блюд, особенно тортов, которые должны подняться, а также нескольких тарталеток на 3 полках одновременно. В этом режиме можно готовить профитроли, сладкое и соленое печенье, пикантные слойки, бисквитные рулеты и небольшие порции овощей в панировке.

Режим разморозки

В этом режиме рекомендуется размораживать все виды продуктов, в особенности те, которые нельзя сильно нагревать (например, десерты со сливками, пирожные с заварным кремом, фруктовые торты). В случае с мясом, рыбой и хлебом можно ускорить процесс, используя режим «**Выпечка**» и установив температуру 80 °C – 100 °C.

Режим расстойки теста

В режиме ожидания поместите тесто в духовой шкаф для заквашивания. Выберите режим ферментации, настройте температуру и время. После этого нажмите «Пуск», чтобы начать работу.

Режим подогрева посуды

В режиме ожидания поставьте посуду в духовой шкаф. Выберите режим «Подогрев посуды», настройте температуру и время. После этого нажмите «Пуск», чтобы начать работу.

Режим дезинфекции

В режиме ожидания положите полотенце в духовой шкаф. Выберите режим дезинфекции, настройте температуру и время. После этого нажмите «Пуск», чтобы начать работу.

Режим сушки

В режиме ожидания поставьте грибы в духовой шкаф. Выберите режим сушки, настройте температуру и время. После этого нажмите «Пуск», чтобы начать работу.

Режим сохранения тепла

В режиме ожидания поставьте блюдо в духовой шкаф. Выберите режим «Подогрев», настройте температуру и время. После этого нажмите «Пуск», чтобы начать работу.



Энергосберегающий режим выпечки

Включаются задний нагревательный элемент и конвекция, обеспечивая равномерное распределение тепла по всему духовому шкафу. Нагревательная трубка работает с перерывами, позволяет в полной мере использовать тепло внутри печной камеры и сберечь энергию.

Этот режим идеально подходит для выпекания и приготовления изысканных блюд, особенно тортов, которые должны подняться, а также нескольких тарталеток на 3 полках одновременно. В этом режиме можно готовить профитроли, сладкое и соленое печенье, пикантные слойки, бисквитные рулеты и небольшие порции овощей в панировке.

Вертел (доступен только в некоторых моделях)

Чтобы запустить вертел, выполните следующие действия:

- поставьте противень на 1-ю полку;
- вставьте специальную опору для вертела на уровень 3 и установите вертел, вставив его через специальное отверстие в задней части духового шкафа;
- выберите «+» или «-» рядом с **кнопкой регулировки температуры/функции**, чтобы выбрать настройку . .

Чистка и уход

Чистка дверцы духового шкафа

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но если это необходимо для чистки, ознакомьтесь с инструкциями, приведенными ниже. Необходимо учесть, что дверца духового шкафа тяжелая.

Как снять дверцу духового шкафа

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духового шкафа. Для этого следует действовать, как описано ниже:

- полностью откройте дверцу (рис. 1);
- полностью откройте рычаг А на левой и правой петлях (рис. 2);
- придерживайте дверцу, как показано на рис. 3;
- аккуратно закройте дверцу (рис. 3), при этом левый и правый шарнирные рычажки А не должны зацепляться за часть В дверцы (рис. 4);
- выведите дверные крюки из их положений, следуя стрелке С (рис. 4);
- положите дверцу на мягкую поверхность.
- Чтобы заменить дверцу, повторите вышеуказанные действия в обратном порядке.

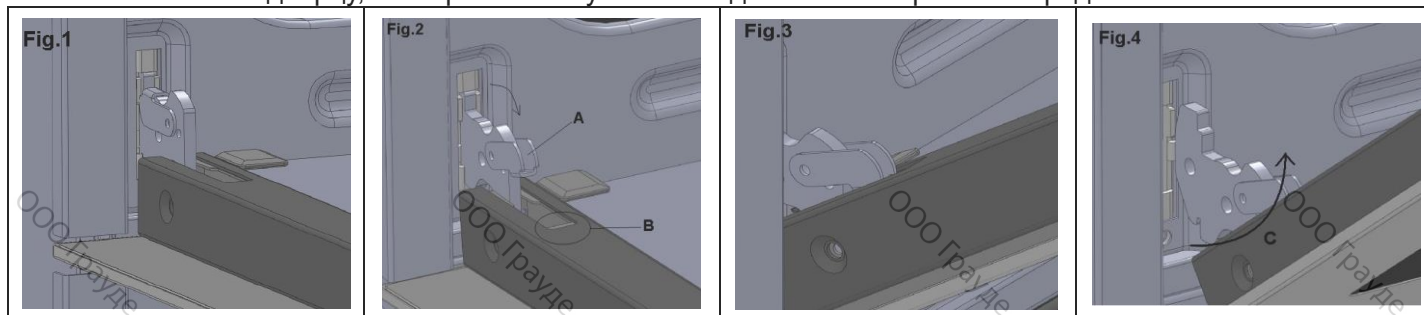


Fig. – рис.

Снятие внутреннего стекла

- Двойная дверца духового шкафа: снимите уплотнитель G, отвинтив болты № 2 (рис. 1).
- Аккуратно вытащите внутреннее стекло (рис. 2).
- Очистите стекло подходящим чистящим средством. Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность.
- Таким же образом вы можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.

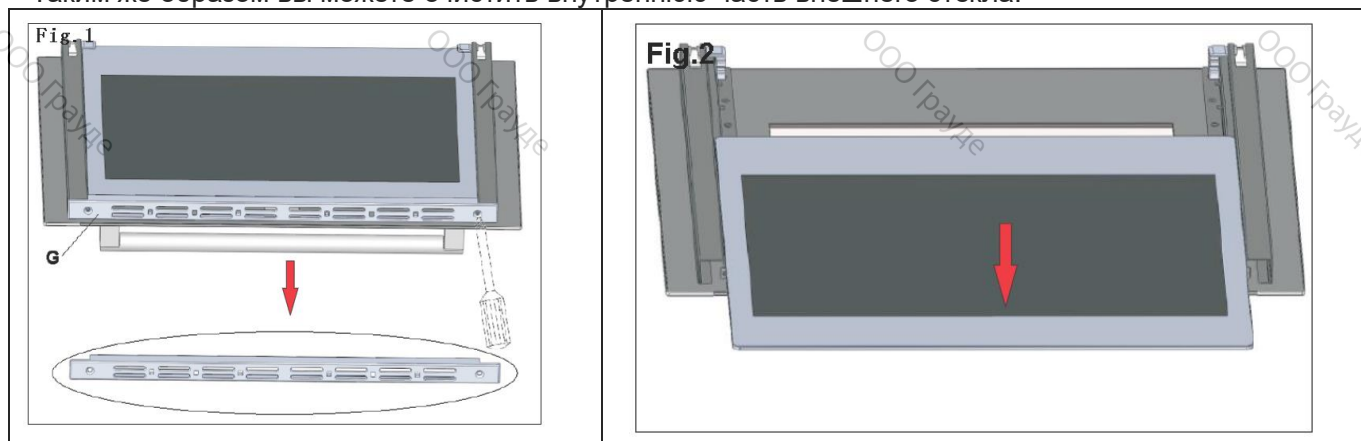


Fig. – рис.

Автоматическая чистка “”

Выберите функцию самоочистки, так как в этом случае у вас есть возможность выбрать желаемое время:

| Стандарт | Степень самоочистки | Продолжительность |
|----------|---------------------|-------------------------|
| 1 | Низкая | Приблизительно 2 часа |
| 2 | Средняя | Приблизительно 2,5 часа |
| 3 | Сильная | Приблизительно 3 часа |

Что необходимо знать

Из соображений безопасности духовой шкаф автоматически блокируется, когда он начинает работать. Вы сможете снова открыть дверь только после того, как температура упадет ниже 250 °С.

Внешняя часть духового шкафа будет очень горячей. Убедитесь, что ничего не находится напротив передней панели.

Дети должны находиться на безопасном расстоянии.

Никогда не пытайтесь открыть духовой шкаф во время процесса самоочистки, иначе процесс прервется.

Не пытайтесь толкнуть защелку вручную. Нельзя включать свет в духовом шкафу во время самоочистки.

Перед самоочисткой

Выньте из духового шкафа неподходящие принадлежности и всю посуду.

Есть опасность возгорания: остатки пищи, жир и мясные соки легко воспламеняются.

Протрите духовой шкаф и принадлежности, которые необходимо очистить, влажной тряпкой.

Очистите дверцу и края духового шкафа вокруг уплотнителя. Не протирайте уплотнитель.

Перед началом чистки убедитесь, что дверца духового шкафа закрыта.

Чистка принадлежностей

Проволочная решетка не подходит для самоочистки.

Никогда не очищайте металлические листы и посуду с антипригарным покрытием при помощи функции автоматической самоочистки духового шкафа (процесс пиролиза).

Высокие температуры могут привести к образованию ядовитых газов из антипригарного покрытия, что опасно для здоровья.

Выберите функцию самоочистки

1 Выберите функцию самоочистки

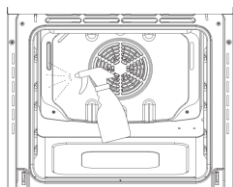
- На дисплее температуры появится рекомендуемый **уровень**.
- Нажмите кнопку «Пуск», и духовой шкаф начнет нагреваться.

Функция чистки паром «»

Эта функция помогает удалить остатки пищи из духового шкафа. Данный метод эффективен только для удаления легких загрязнений и не подходит для застарелых пятен. Эту функцию можно использовать только в холодном духовом шкафу.

Процедура чистки



1. Снимите все полки, посуду и боковые полки.
2. Приготовьте раствор из воды (85%), белого уксуса (10%) и средства для мытья посуды (5%), обильно распылите на дверцу, боковые стенки и заднюю стенку камеры духового шкафа.
3. Налейте 40 мл воды в основание полости.
4. Закройте дверцу. Установите функцию Steam Assist Clean («Чистка паром») и установите температуру 130 °С.
5. Выключите духовой шкаф через 18 минут.
6. Дайте прибору остыть; только после этого его поверхность можно протереть влажной тканью.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Данный прибор предлагает широкий выбор вариантов приготовления самых разных блюд. Со временем вы поймете, что он довольно прост в обращении. Мы предлагаем вам следующие советы, которые помогут вам в работе с духовым шкафом. Впрочем, вы можете что-то менять в процессе приготовления, в зависимости от вашего опыта и предпочтений.

Готовка на нескольких полках

Если вам нужно приготовить пищу на нескольких полках, следует использовать либо режим «**Выпечка**» , либо режим «**Мультиварка**» .

При приготовлении изысканных блюд более чем на одной полке используйте режим «**Выпечка**», который позволяет готовить на 3 полках одновременно (1-й, 3-й и 5-й снизу). Некоторые примеры включены в таблицу «Практические советы по приготовлению пищи».

При приготовлении других блюд на нескольких полках используйте режим «**Мультиварка**», учитывая следующие рекомендации.



- Духовой шкаф оснащен 5-ю полками. Во время приготовления с конвекцией используйте две из трех центральных полок; самые нижние и самые высокие полки обдуваются горячим воздухом напрямую, поэтому продукты, требующие бережного обращения, могут там пригореть.
- Помещайте на 2-ю и 4-ю полки снизу те продукты, которые требуют сильного нагрева; более сильно нагревается 2-я полка снизу. К примеру, при приготовлении жаркого вместе с другими продуктами поместите жаркое на 2-ю полку снизу, а более нежные продукты – на 4-ю полку снизу.
- Если для приготовления некоторых блюд требуется разное время и температура, установите среднюю для всех температуру, поместите более нежные продукты на 4-ю полку снизу и после завершения приготовления достаньте из духового шкафа те продукты, для приготовления которых требовалось меньше времени.
- Используйте поддон для сбора масла и жира на нижней полке и решетку на верхней.

Использование режима «Быстрое приготовление»


Этот функциональный, быстрый и практичный режим подходит тем, кто использует расфасованные продукты (например, замороженные или предварительно приготовленные) вместе с другими продуктами питания. Полезные советы вы найдете в таблице «Практические кулинарные советы».

Использование гриля

Этот многофункциональный духовой шкаф имеет 2 разных режима приготовления на гриле.

Используйте режим «Гриль»  /Макси-гриль» , размещая продукты под центром гриля (расположены на 3-й или 4-й полке снизу); в этом случае включается только центральная часть верхнего

нагревательного элемента.


Используйте нижнюю полку (первую снизу), поместив в нее поддон для сбора масла и жира, чтобы они не капали на дно духового шкафа. В этом режиме рекомендуется установить термостат на максимальное значение. Если вы хотите установить более низкую температуру, используйте для этого ручку термостата. Режим  «гриль с конвекцией» очень удобен для быстрого обжаривания продуктов на гриле, так как распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и поджарить нижнюю часть. Кроме того, его также можно использовать для подрумянивания продуктов в конце (например, при приготовлении запеканок).

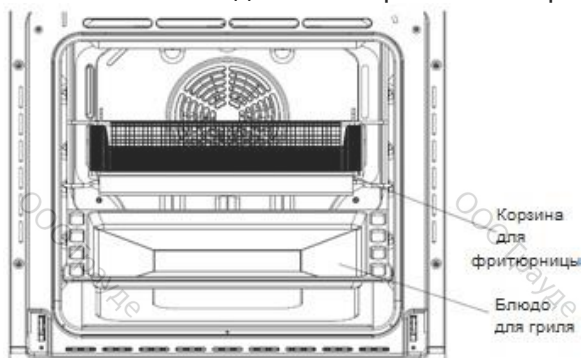
В этом режиме поместите решетку на 2-ю или 3-ю полку духового шкафа снизу (см. таблицу приготовления), а затем, чтобы жир и масло не стекали на дно и не образовывался дым, поставьте поддон на 1-ю полку снизу.

В этом режиме рекомендуется установить термостат на 200 °С, так как это наиболее эффективный способ использования гриля с применением инфракрасных лучей. Если вы хотите установить более низкую температуру, используйте для этого ручку термостата.

В режимах гриля поместите решетку на нижние полки (см. таблицу приготовления), а затем, чтобы жир и масло не стекали на дно и не образовывался дым, поставьте поддон на 1-ю полку снизу.

Использование аэрогриля

Используйте режим «Аэрогриль» . Положите продукты на 3-ю полку снизу. Включены верхний и круговой нагревательные элементы, поэтому функция аэрогриля позволяет готовить пищу без необходимости переворачивать ее, обеспечивая при этом превосходный вкус и образование хрустящих корочек за короткое время без большого количества масла. Это подходит для картофеля фри, куриных крылышек, наггетсов и других подобных блюд. Поставьте противень для гриля на самую нижнюю полку, чтобы никакая жидкость не пролилась. В режиме «Аэрогриль» установите температуру 230 °С.



Выпечка тортов

Выпекая торты, всегда ставьте их в предварительно разогретый духовой шкаф. Убедитесь в том, что он полностью прогрелся. Не открывайте дверцу во время выпекания, иначе торт может осесть. Ниже описаны проблемы, которые могут возникнуть в процессе приготовления.

Изделие слишком сухое

Увеличьте температуру на 10 °С и сократите время приготовления.

Изделие осело

Используйте меньше жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.

Изделие слишком темное сверху

Поместите его на более низкую полку, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Изделие пропеклось внутри, но сырое снаружи

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Изделие прилипает к противню

Хорошо смажьте форму и посыпьте ее мукой либо используйте жиронепроницаемую бумагу.

Блюда вышли не одинаково при приготовлении на нескольких уровнях (с функцией «Конвекция»).

Используйте более низкую температуру. Необязательно снимать продукты со всех полок одновременно.

Приготовление пиццы

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте «Режим пиццы» :

- разогревайте духовой шкаф по меньшей мере 10 минут;
- используйте легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, входящую в комплект духового шкафа. Если используется поддон для сбора масла и жира, это увеличит время приготовления, а хрустящая корочка не образуется;
- не открывайте часто дверцу духового шкафа во время приготовления пиццы;
- если в пицце много начинки, рекомендуется добавить сверху сыр моцарелла в процессе приготовления;
- при приготовлении пиццы на двух полках используйте 2-ю и 4-ю с температурой 220 °С; поместите пиццу в духовой шкаф только после его предварительного прогрева в течение 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

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

Для красного мяса, которое должно быть хорошо прожарено снаружи, но при этом оставаться нежным и

сочным внутри, рекомендуется выставить высокую температуру (200 – 220 °С) на короткое время, а затем выключить прибор.

Как правило, чем крупнее жаркое, тем ниже должна быть температура. Поместите мясо в центр решетки и поставьте под ней поддон для сбора масла и жира.

Убедитесь, что решетка находится в центре духового шкафа. Если вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте низкую высоту полки. Для придания пикантного вкуса жаркому (особенно из утки и дичи) положите на мясо кусочек сала или бекона.

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

| Настройка ручки переключателя | Приготавливаемая пища | Вес (кг) | Положение решетки снизу | Время предварительного нагрева (мин.) | Регулировка ручки термостата | Время приготовления (мин.) | |
|---|--------------------------------|----------|-------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|--|
| 1 Конвекция  | Утка | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 | |
| | Жареная телятина или говядина | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 | |
| | Жаркое из свинины | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 | |
| | Печенье (песочное тесто) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 | |
| | Открытые пироги | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 | |
| 2 Мультиварка  | Пицца (на 2-х полках) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 | |
| | Лазанья | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 | |
| | Баранина | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 | |
| | Жареная курица с картофелем | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 | |
| | Скумбрия | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 | |
| | Сливовый пирог | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 | |
| | Профитроли (на 2-х полках) | 0,5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 | |
| | | 0,5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 | |
| | Печенье (на 2-х полках) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 | |
| | Бисквит (на 1 полке) | 1,0 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 | |
| Бисквит (на 2-х полках) | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 | | |
| Закусочные пироги | | | | | | | |
| 3 Гриль  | Камбала и моллюски | 1 | 4 | 5 | Макс. | 8-10 | |
| | Шашлык из кальмаров и креветок | 1 | 4 | 5 | Макс. | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | Макс. | 10-10 | |
| | Овощи на гриле | 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. | 7-10 | |
| | Скумбриевые | 1 | 4 | 5 | Макс. | 15-20 | |
| | Поджаренные бутерброды | - | 4 | 5 | Макс. | 2-3 | |
| 4 Разморозка  | Все замороженные продукты | | | | | | |
| 5 Макси-гриль  | Камбала и моллюски | 1 | 4 | 5 | 200 | 8-10 | |
| | Камбала и моллюски | 1 | 4 | 5 | 200 | 6-8 | |
| | Филе трески | 1 | 4 | 5 | 200 | 10 | |
| | Овощи на гриле | 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 | |
| | Скумбриевые | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 | |
| | Поджаренные бутерброды | - | 4 | 5 | 200 | 2-3 | |
| | С вертелом (если есть) | | | | | | |
| | Телятина на вертеле | 1,0 | - | 5 | 200 | 80-90 | |
| | Курица на вертеле | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 | |
| | Баранина на вертеле | 1,0 | - | 5 | 200 | 70-80 | |

| | | | | | | |
|--|--|----------------------|-------|-----|-------|-------|
| 6 Гриль с конвекцией  | Жареная курица | 1,5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Моллюски | 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) с картофелем (жареным) | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| | Баранина на вертеле | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| 7 Выпечка  | Открытые пироги | 0,5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Фруктовые кексы | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Кекс с изюмом | 0,7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Бисквит | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Блинчики с начинкой (на 2-х полках) | 1,2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Маленькие пирожные (на 2-х полках) | 0,6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Сырные палочки (на 2-х полках) | 0,4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Профитроли (на 3-х полках) | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | | 0,7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | | 0,5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 |
| | | Безе (на 3-х полках) | | | | |
| 8 Быстрое приготовление  | Замороженные продукты | 0,3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Пицца | | | | | |
| | Паштет из кабачков и креветок | 0,4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Шпинатный пирог по-деревенски | 0,5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | | 0,3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Пироги с начинкой | 0,5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Лазанья | 0,4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Хрустящие палочки | 0,4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Кусочки курицы | | | | | |
| | Полуфабрикаты | | | | | |
| | Куриные крылышки | 0,4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| Свежие продукты | | | | | | |
| Печенье (песочное тесто) | 0,3 | 2 | - | 200 | 15-18 | |
| Кекс с изюмом | 0,6 | 2 | - | 180 | 45 | |
| Сырные палочки | 0,2 | 2 | - | 210 | 10-12 | |
| 9 Пицца  | Пицца | 0,5 | 3 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Жареная телятина или говядина | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Курица | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 |
| 10 Аэрогриль  | Антрекот, предварительно обжаренный | 1 | 3 | 5 | 220 | 8 |
| | Замороженный жареный картофель | 1 | 3 | 5 | 220 | 15 |
| | Куриные крылышки (плечевые части) с сухой приправой | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Свежее филе баррамунди (белого морского окуня) в панировке | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Картофельные дольки | 0,5 | 3 | 5 | 230 | 14 |
| | Замороженные продукты (кусочки курицы/рыбы в панировке) | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Слегка проваренный картофель | 1,0 | 3 | 54 | 220 | 15 |
| | | | | | | |

Обратите внимание: время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от ваших предпочтений. При приготовлении с использованием гриля или гриля с конвекцией поддон для сбора масла и жира всегда следует ставить на 1-ю полку снизу.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

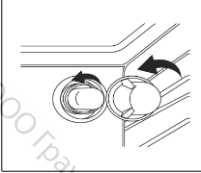
Часто возникающие вопросы и устранение неполадок

Ни в коем случае не открывайте корпус прибора самостоятельно!

Установка, техническое обслуживание и ремонт могут выполняться только квалифицированным специалистом в строгом соответствии с действующими государственными и местными нормами безопасности.

Ремонт и другие работы, выполняемые неквалифицированными лицами, могут быть опасными.

Производитель не несет ответственности за несанкционированную работу. Убедитесь, что ток не подается до тех пор, пока не будут выполнены работы по техническому обслуживанию или ремонту.

| Неполадка | Возможная причина и способ устранения |
|---|--|
| Духовой шкаф не нагревается | Возможно, духовой шкаф не включен. Его следует включить. Возможно, часы не установлены. Установите их. Проверьте, были ли применены необходимые настройки. Возможно, перегорел бытовой предохранитель или сработал автоматический выключатель. Замените предохранители или верните выключатель в исходное положение. Если это повторяется неоднократно, вызовите квалифицированного электрика. |
| После завершения программы приготовления слышен шум | Охлаждающий вентилятор остается включенным после завершения программы приготовления. |
| Освещение не работает  | <ul style="list-style-type: none">■ Отключите прибор от электросети: выключите прибор и выньте вилку из розетки или выньте предохранитель, в зависимости от ситуации.■ Поверните лампу против часовой стрелки, а затем потяните вниз и выньте ее.■ Замените лампу новой галогеновой.■ Установите на место колпак лампы и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.■ Снова подключите прибор к электросети. |
| Торты и печенье подрумяниваются неравномерно | Выпечка всегда подрумянивается немного неравномерно. Если она подрумянивается слишком неравномерно, убедитесь в том, что установлена правильная температура и блюдо стоит на нужном уровне. |
| На дисплее появился код неисправности HE1 | <ul style="list-style-type: none">■ Возникла ошибка датчика температуры.■ Обратитесь в местный центр обслуживания. |
| На дисплее появился код неисправности HE2 | <ul style="list-style-type: none">■ Возникла ошибка датчика температуры термощупа.■ Обратитесь в местный центр обслуживания. |