

# GRAUDE

---

Руководство по эксплуатации и установке

BE 60.3S  
BE 60.3E  
BE 60.3W

Духовой шкаф

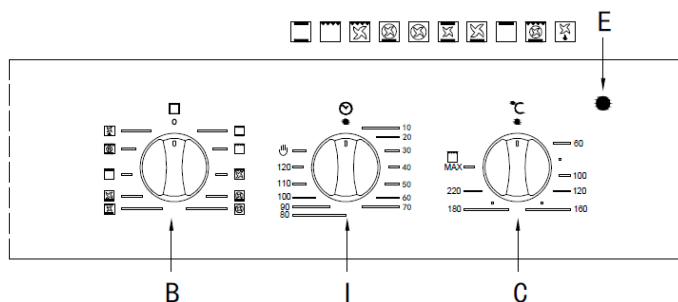
## СОДЕРЖАНИЕ

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Описание прибора .....        | 3   |
| Использование прибора .....   | 6   |
| Уход и обслуживание .....     | 122 |
| Советы по приготовлению ..... | 144 |
| Безопасность .....            | 18  |
| Установка .....               | 200 |

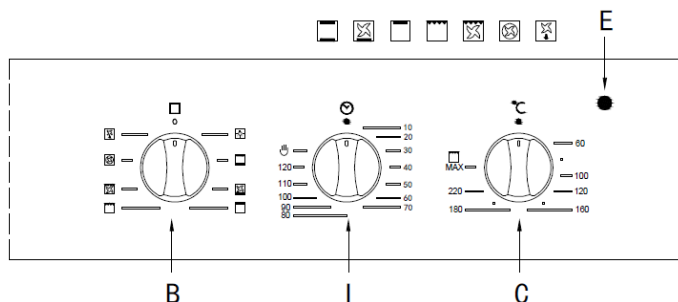
Перед первым использованием прибора рекомендуем внимательно прочитать настоящее руководство по эксплуатации и установке, чтобы использовать прибор с максимальной эффективностью и продлить срок его службы. В данном документе Вы найдете информацию по безопасной установке и использованию прибора, а также его техническому обслуживанию. Храните руководство в доступном месте, чтобы в случае необходимости Вы могли обратиться к нему. Спасибо.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

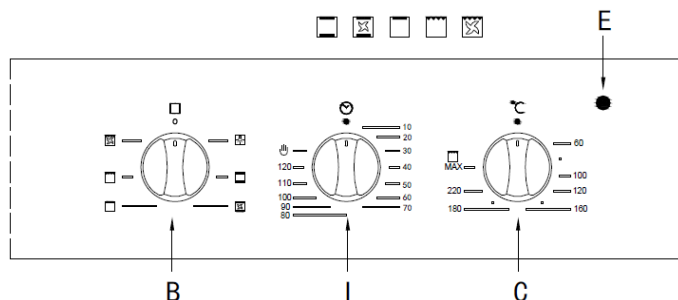
**Модель с 10 типами нагрева**



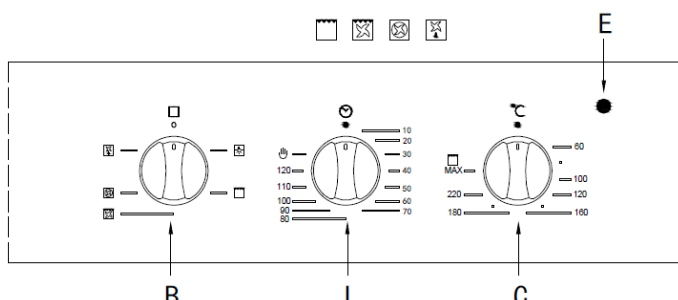
**Модель с 7 типами нагрева**



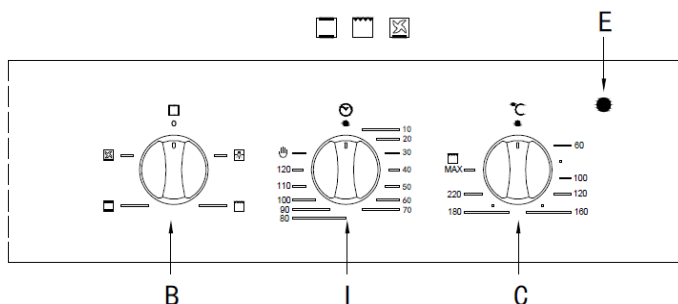
**Модель с 5 типами нагрева**



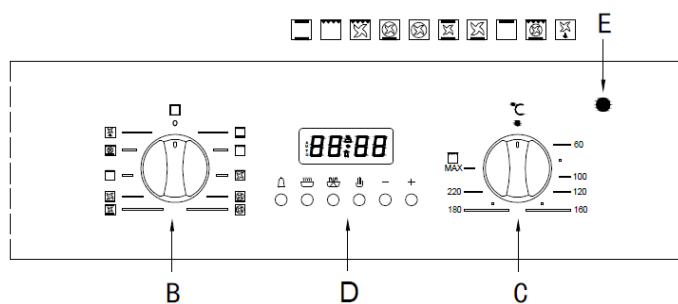
**Модель с 4 типами нагрева**



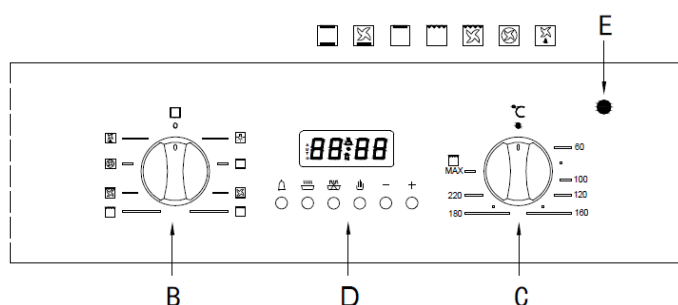
**Модель с 3 типами нагрева**



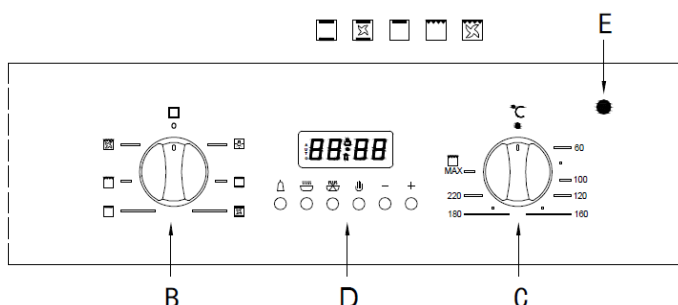
**Модель с 10 типами нагрева**



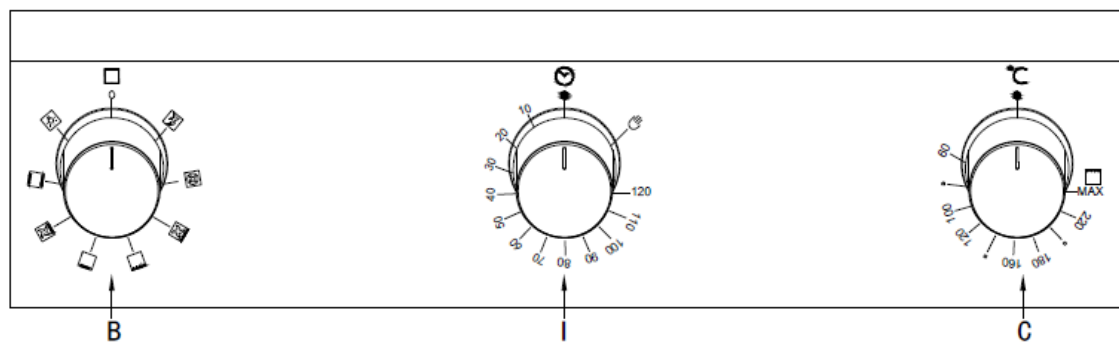
**Модель с 7 типами нагрева**



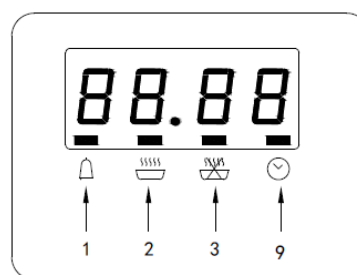
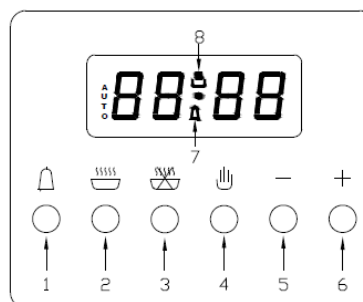
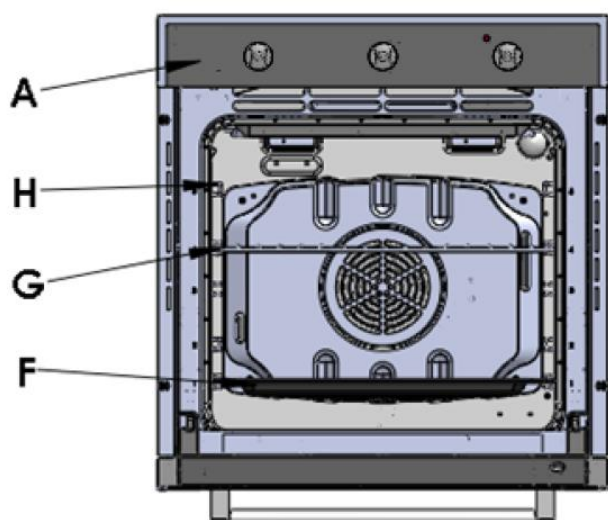
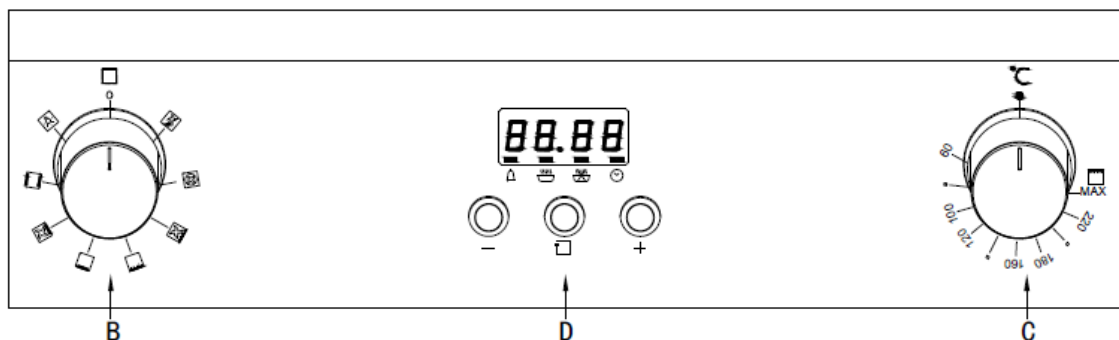
**Модель с 5 типами нагрева**



## Панель управления кнопок переключения (механический таймер)



## Панель управления кнопок переключения (электронный таймер)



- A. Панель управления.
- B. Ручка выбора режима приготовления.
- C. Ручка выбора температуры приготовления.
- D. **Электронный программатор:** позволяет запрограммировать процесс приготовления путем настройки продолжительности приготовления и времени окончания приготовления. Также может использоваться как таймер (доступно только на некоторых моделях).
- E. **Индикатор работы духового шкафа** (доступен только на некоторых моделях).  
Если индикатор горит, это значит, что прибор нагревается до заданной температуры.
- F. Поддон для сбора жира или противень для выпечки.
- G. Решетка.
- H. Направляющие для решетки или поддона/противней.
- I. Ручка выбора времени окончания приготовления.
  - 1. Таймер.
  - 2. Настройка продолжительности приготовления.
  - 3. Настройка времени окончания приготовления.
  - 4. Настройка ручного приготовления.
  - 5. Кнопка «-» (уменьшения).
  - 6. Кнопка «+» (увеличения).
  - 7. Индикатор таймера.
  - 8. Индикатор приготовления.
  - 9. Часы.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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

Данный духовой шкаф – универсальный прибор и позволяет Вам 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.

**Утапливаемая ручка управления** (доступна только для некоторых моделей).

Ручка управления утапливается внутрь; для блокировки или разблокировки ручки Вам нужно только легко нажать на нее.

**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 при хранении.

**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 помещайте посуду (кастрюли, сковороды, алюминиевую фольгу и пр.) на решетку, входящую в комплект прибора, которая в свою очередь устанавливается на направляющие.

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

**Режим верхний/нижний нагрев**  2100-2520 Вт

Положение ручки термостата «С»: **от 60°C до Max**. Задействованы верхний и нижний нагревательные элементы. Классический, традиционный режим нагрева доведен до совершенства: тепло распределяется равномерно, потребление электроэнергии снижено. Традиционный нагрев подходит непревзойденно, когда необходимо приготовить блюда, состоящие из нескольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д. Также в этом режиме получаются прекрасные блюда из телятины или баранины (тушеное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и пр.), для которых требуется продолжительное приготовление и добавление подливы или другой жидкости. Традиционный нагрев остается лучшим типом нагрева для приготовления выпечки, в том числе с фруктами, и для выпечки в закрытых формах. При работе в режиме верхний/нижний нагрев используйте только один поддон или решетку, в противном случае нагрев будет осуществляться неравномерно. При помощи установки решетки на разные уровни Вы можете регулировать баланс тепла, идущего от нижнего и верхнего нагревательных элементов.

### Режим деликатного приготовления 1220-1460 Вт

Положение ручки термостата «С»: **от 60°C до 250°C**. Задействованы нижний нагревательный элемент и вентилятор. Режим подходит для кондитерских изделий, тортов и невлажной выпечки в формах. Также режим прекрасно подходит для приготовления продуктов, для которых требуется подогрев только с нижней стороны. Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.

### Режим верхнего нагрева 940-1110 Вт

Положение ручки термостата «С»: **от 60°C до Max**. Задействован верхний нагревательный элемент. Данный режим может использоваться для придания блюду корочки в конце приготовления.

### Режим гриля 2090-2520 Вт

Положение ручки термостата «С»: **Max**. Задействованы верхние центральные нагревательные элементы. Прямое воздействие чрезвычайно высокой температуры позволяет подрумянивать мясо, но при этом все соки остаются внутри куска, что делает мясо очень нежным. Также гриль рекомендуется использовать для блюд, для приготовления которых требуется воздействие высокой температуры на поверхность продукта: бифштексы, телятина, антрекот, филе, гамбургеры и пр.

Примеры приготовления блюд на гриле Вы найдете в таблице «Советы по приготовлению».

### Режим гриля с обдувом 2100-2550 Вт

Положение ручки термостата «С»: **от 60°C до 250°C**. Задействованы верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор. Благодаря усиленной циркуляции воздуха в камере духового шкафа эффективность воздействия направленного потока тепла значительно повышается. В результате этого продукты не пригорают, но при этом тепло проникает непосредственно в блюдо. Этот режим превосходно подходит для приготовления таких блюд, как кебаб из мяса и овощей, сосиски, отбивные из барашка, курица в остром соусе, перепелка/куропатка, свиные отбивные и пр.

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

### Режим выпечки 1660-2020 Вт

Положение ручки термостата «С»: **от 60°C до 250°C**. Задействованы задний нагревательный элемент и вентилятор, что гарантирует равномерное распределение тепла по камере духового шкафа.

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

### Режим размораживания 45-55 Вт

Положение ручки термостата «С»: **любое**.

Вентилятор, расположенный на дне духового шкафа, заставляет воздух комнатной температуры циркулировать вокруг продукта. Данный режим рекомендуется для размораживания любых типов продуктов, а особенно – для деликатных продуктов, для которых не требуется тепло: торты из мороженого, десерты с заварным кремом или сливками, фруктовые пироги. 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°C.

**Вертел** (доступен на некоторых моделях).

Для использования вертела:

- установите противень на первую решетку;
- на вторую решетку прикрепите специальное крепление и установите вертел, вставив его в специальное отверстие на задней поверхности прибора;
- запустите вертел при помощи ручки «В» и выберите режим  /  /  /  / .

**Ручка выбора времени окончания приготовления (I)** (доступна на некоторых моделях).

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

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

**Установка 6-кнопочного таймера для режима выпечки** (доступен только на некоторых моделях).

### Цифровые часы

- Индикация времени: часы и минуты (0:00 – 24:00).
- Если прибор подключен к электросети, на экран выводится 3 яркие цифры и надпись **AUTO**.

- Для установки правильного времени, нажмите кнопку , а затем кнопками «+» и «-» установите необходимые значения часов и минут.

### Настройка ручного управления

Нажмите кнопку  - надпись **AUTO** перестанет мигать.

Если **AUTO** продолжает мигать на экране (установлена программа автоматического или полуавтоматического приготовления), нажмите кнопку  - надпись **AUTO** пропадет и включится ручное управление.

### Автоматическое приготовление (настройка полностью автоматического запуска и окончания приготовления)

1. Нажмите кнопку , установите продолжительность жарения.
2. Нажмите кнопку , установите время окончания жарения.
3. Установите температуру и режим жарения. Для этого поворачивайте ручку термостата и ручку выбора функций.

После выполнения вышеперечисленных шагов на дисплее загорится надпись **AUTO**; это значит, что процесс жарения начался.

**Например**, процесс жарения занимает 45 минут, блюдо должно быть готово к 14:00.

Нажмите  и задайте продолжительность жарения 45 минут.

Нажмите  и задайте время окончания жарения: «14:00».

После этого на экран будет выведено действительное время (часы и минуты) и мигающее **AUTO**. Это значит, что настройка автоматического запуска жарения выполнена.

В 13:15 (или в период между 13:14-13:15) духовой шкаф запустится автоматически.

В процессе приготовления на дисплее будут мигать значок  и слово **AUTO**.



В 14:00 процесс жарения автоматически завершится. Прозвучит звуковой сигнал, слово **AUTO** продолжит мигать. Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковой сигнал.

### Полуавтоматическое приготовление (настройка автоматического запуска и окончания приготовления)

А. Установка продолжительности жарения (максимум 10 часов).

Нажмите кнопку  и задайте продолжительность жарения.

Прибор начнет работу сразу же, на дисплее будут мигать  и **AUTO**. По окончании процесса жарения, прибор отключится автоматически. Слово **AUTO** продолжит мигать, прозвучит звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковой сигнал.

Б. Установка времени окончания жарения (максимум 23 часа 59 минут).

Нажмите кнопку  и задайте время окончания жарения.

Прибор начнет работу сразу же, на дисплее будут мигать  и **AUTO**. Когда наступит заданное время, прибор отключится автоматически. Слово **AUTO** продолжит мигать, прозвучит звуковой сигнал. Нажмите кнопку , чтобы отключить звуковой сигнал.

При нажатии кнопки  на дисплей будет выводиться время, оставшееся до окончания жарения.

Чтобы отменить запрограммированное приготовление, нажмите кнопку  и установите значение времени на 0. Если Вы нажмете на кнопку  еще раз, прибор вернется к ручному управлению.

### Таймер

Максимальное значение – 23 часа 59 минут.

Для установки времени нажмите кнопку , а затем нажимайте кнопки «+» и «-», пока на дисплее не появится необходимое значение. После настройки времени на дисплее будет гореть текущее время и значок . При нажатии на кнопку  на дисплей будет выводиться оставшееся время. При наступлении установленного времени значок  исчезнет, и прозвучит звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку .

**Примечание:** После нажатия кнопки  настройку времени необходимо начать в течение 5 секунд. В случае отключения электричества настройки таймера и часов будут сброшены. При включении электричества на дисплей будут выведены три «0» и надпись **AUTO**, духовой шкаф автоматически перезагрузится.

## Установка 3-кнопочного таймера для режима выпечки (доступен только для некоторых моделей)

### Настройка часов после включения

После включения прибора в электросеть, на дисплее будет выведено «12:00» и квадратный индикатор над .

Нажимайте кнопки «+» и «-», пока не установится необходимое значение. Через 5 секунд часы начнут работать автоматически, или Вы можете нажать кнопку функции, чтобы запустить их самостоятельно.

### Автоматическое приготовление (настройка полностью автоматического запуска и окончания приготовления)

1. Нажимайте на кнопку выбора функций, пока над символом  не появится квадратный индикатор, после чего кнопками «+» и «-» установите длительность выпекания.
2. Нажимайте на кнопку выбора функций, пока над символом  не появится квадратный индикатор, после чего кнопками «+» и «-» установите время окончания выпекания.
3. Кнопками выбора температуры и режима температуры установите температуру и метод выпекания.

После выполнения вышеперечисленных шагов над значками  и  начнут мигать индикаторы; это значит, что параметры выпекания были установлены.

Пример: блюдо необходимо запекать в течение 45 минут, и оно должно быть готово к 14:00.

Нажимайте кнопку выбора функций, пока над символом  не появится квадратный индикатор. Установите продолжительность запекания 45 минут.

Нажимайте кнопку выбора функций, пока над символом  не появится квадратный индикатор. Установите время окончания запекания на 14:00.

После этого на дисплее будет отображено текущее время (часы, минуты) и квадратный индикатор. Это указывает на то, что настройка автоматического запуска запекания выполнена.

В 13:15 (или в период с 13:14 по 13:15) духовой шкаф автоматически включится.

В процессе запекания квадратный индикатор продолжит мигать.

В 14:00 процесс запекания автоматически завершится. Прозвучит звуковой сигнал, квадратный индикатор будет мигать. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

### Полуавтоматическое приготовление (настройка автоматического запуска и окончания приготовления)

А. Установка продолжительности запекания (максимум 10 часов).

Нажимайте кнопку выбора функций, пока над символом  не появится значок . Задайте продолжительность запекания.

Прибор начнет работу сразу же, над значком  будет мигать квадратный индикатор. По окончании процесса запекания прозвучит звуковой сигнал, над значком  будет мигать индикатор. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

Б. Установка времени окончания запекания (максимум 23 часа 59 минут).

Нажимайте кнопку выбора функций, пока над значком  не появится квадратный индикатор. Установите время окончания запекания.

Прибор начнет работу сразу же, индикатор над значком  начнет мигать. Когда наступит заданное время, процесс запекания будет автоматически завершен. Индикатор над  будет мигать, прозвучит звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

При нажатии кнопки выбора функции в любое время на дисплей будут выведены настройки режима запекания. Для отмены запекания установите время окончания на текущее время.

### Таймер

Максимальное значение – 23 часа 59 минут. Для настройки времени нажимайте на кнопку выбора функций пока над значком  не загорится индикатор, а затем при помощи кнопок «+» и «-» настройте необходимое Вам время. После выполнения настройки на дисплее будет отображаться текущее время, над значком  будет мигать индикатор, и начнется обратный отсчет времени. По достижении установленного значения индикатор над  продолжит мигать, и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

**Примечание:** После нажатия кнопки  настройку времени необходимо начать в течение 5 секунд. В случае отключения электричества настройки таймера и часов будут сброшены. При включении электричества на дисплей будут выведены «12:00», над значком  загорится индикатор; настройку времени необходимо выполнить повторно.

### Подсветка

Для включения подсветки установите поворотную ручку «В» в положение . Лампы освещают 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 работает вентилятор, между дверцей прибора и панелью управления циркулирует поток воздуха.

**Примечание:** по завершении процесса приготовления вентилятор продолжает работать, пока прибор не остынет.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА

Перед чисткой или техническим обслуживанием прибора отключите его от электросети.

**Регулярно проводите 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.

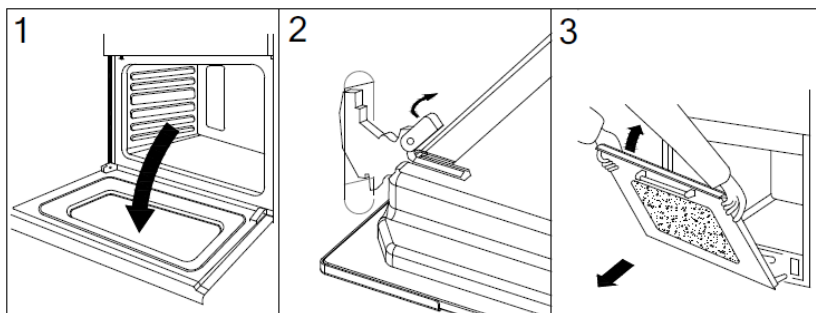
## Дверца духового шкафа

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить ее более тщательно. В зависимости от конструкции дверцы выберите метод монтажа и демонтажа дверцы прибора.

Монтаж и демонтаж дверцы типа 1:

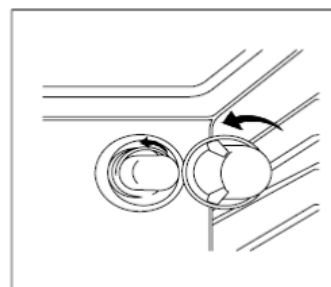
- откройте дверцу до конца;
- поднимите и поверните два небольших рычажка, расположенных на петлях дверцы;
- возьмите дверцу за боковые поверхности и начните медленно закрывать ее;
- потяните дверцу на себя и вытащите ее из креплений.

Для монтажа дверцы выполните описанные выше шаги в обратном порядке.



## Замена лампы подсветки

- Отключите прибор от электросети: вытащите вилку из розетки (если она доступна) или отключите многополюсный автомат-выключатель.
- Снимите с лампы стеклянную крышку.
- Вытащите лампу и замените ее лампой, устойчивой к воздействию высоких температур (300°C) со следующими характеристиками:
  - Напряжение: 220-240 В
  - Мощность: 25 Вт
  - Тип: E 14
- Установите на место крышку лампы и подключите прибор к электросети.



## 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 хлебопекарных изделий), воспользуйтесь режимом Multi-Cooking или быстрого приготовления. Данные режимы позволяют быстро прогреть прибор до необходимой температуры, чтобы сэкономить электроэнергию.

После помещения блюда в духовой шкаф Вы можете выбрать подходящий режим приготовления.

### Приготовление на нескольких решетках

Если Вы хотите готовить на нескольких решетках, используйте режим выпечки 

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

Для приготовления других типов продуктов используйте режим Multi-Cooking. При этом помните:

- духовой шкаф оснащен 5 уровнями 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 температуры и длительность приготовления, устанавливайте приблизительно среднюю температуру. Более деликатные продукты рекомендуется готовить на 4 уровне снизу; первым из духового шкафа вынимайте то блюдо, которое по времени готовится меньше;
- на самом нижнем уровне устанавливайте поддон для сбора жира, а решетку для жарения – на самый верхний.

### Использование гриля

Данный многофункциональный духовой шкаф оснащен 2 режимами приготовления на гриле.

При использовании режима «Гриль»  продукты необходимо размещать под центральной частью гриля на 3 или уровне снизу, т.к. задействована только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

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

Режим «Гриль с обдувом»  используется для быстрого жарения продуктов, т.к. распределение тепла позволяет не только подрумянить верхнюю часть блюда, но и приготовить нижнюю. Кроме того, данный режим может использоваться для создания румяной корочки в конце процесса приготовления.

При работе в данном режиме 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.

При использовании данного режима рекомендуется устанавливать температуру 200°C – это самый эффективный способ использования гриля, работа которого основана на использовании инфракрасных лучей. Однако, Вы можете устанавливать и более низкую температуру, просто повернув ручку настройки температуры.

**Итак, для достижения наилучших результатов при работе в режиме 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 шкаф, убедитесь, что индикатор «Е» погас. В процессе работы прибора не открывайте его дверцу, чтобы пирог не опал.

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

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

**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 присыпьте его мукой или используйте пергаментную бумагу.

**При приготовлении на нескольких уровнях уровень готовности блюда не одинаковый:** уменьшите температуру. Вынимать блюда в одно и то же время необязательно.

### **Приготовление пиццы**

- 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), сыр рекомендуется добавлять приблизительно в середине выпекания;
- при приготовлении 2 пицц одновременно рекомендуется использовать 2 и 4 уровни, установить температуру на 220°C, а также предварительно нагревать духовой шкаф в течение как минимум 10 минут.

### **Приготовление рыбы и мяса**

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

Если Вы хотите, чтобы красное мясо было хорошо обжарено снаружи, но при этом осталось сочным и нежным внутри, рекомендуем в течение непродолжительного времени готовить мясо при высокой температуре (200-220°C), а затем выключить духовой шкаф.

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

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.

| Положение ручки выбора                                                                                              | Продукт                               | Вес (кг) | Положение решетки (уровень снизу) | Время предварительного нагрева (мин) | Температура приготовления (°C) | Время приготовления (мин) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <b>1.Верхний/нижний нагрев</b><br> | 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                     |
|                                                                                                                     | Фруктовый пирог                       | 1        | 3                                 | 15                                   | 180                            | 30-35                     |
| <b>2. Верхний нагрев</b><br>       | Подрумянивание                        | -        | 3/4                               | 15                                   | 220                            | -                         |
| <b>3. Размораживание</b><br>       | Все замороженные продукты             |          |                                   |                                      |                                |                           |
| <b>4. Гриль</b><br>               | 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>На вертеле</b> (если имеется)      |          |                                   |                                      |                                |                           |
|                                                                                                                     | Телятина                              | 1,0      | -                                 | 5                                    | Max                            | 80-90                     |
|                                                                                                                     | Курица                                | 1,5      | -                                 | 5                                    | Max                            | 70-80                     |
|                                                                                                                     | Барашек                               | 1,0      | -                                 | 5                                    | Max                            | 70-80                     |
| <b>5. Гриль с обдувом</b><br>    | Курица-гриль                          | 1,5      | 3                                 | 5                                    | 200                            | 55-60                     |
|                                                                                                                     | Моллюски                              | 1,5      | 3                                 | 5                                    | 200                            | 30-35                     |
|                                                                                                                     | <b>На вертеле</b> (если имеется)      |          |                                   |                                      |                                |                           |
|                                                                                                                     | Телятина                              | 1,5      | -                                 | 5                                    | 200                            | 70-80                     |
|                                                                                                                     | Курица                                | 2,0      | -                                 | 5                                    | 200                            | 70-80                     |
|                                                                                                                     | Курица                                | 1,5      | -                                 | 5                                    | 200                            | 70-75                     |
|                                                                                                                     | + картофель (жареный)                 | -        | 2                                 | 5                                    | 200                            | 70-75                     |
|                                                                                                                     | Барашек                               | 1,5      | -                                 | 5                                    | 200                            | 70-80                     |
| <b>6. Выпечка</b><br>            | Фруктовый пирог (с открытой начинкой) | 0,5      | 3                                 | 15                                   | 180                            | 20-0                      |
|                                                                                                                     | Фруктовый пирог                       | 1        | 2/3                               | 15                                   | 180                            | 40-45                     |



|  |                               |     |       |    |     |       |
|--|-------------------------------|-----|-------|----|-----|-------|
|  | Кекс                          | 0,7 | 3     | 15 | 180 | 40-50 |
|  | Бисквит                       | 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 |
|  | Сырные палочки (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   |
|  | Жареная телятина или говядина | 1   | 2     | 10 | 220 | 25-30 |
|  | Курица                        | 1   | 2/3   | 10 | 180 | 60-70 |

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

## БЕЗОПАСНОСТЬ

Для обеспечения эффективной работы и безопасности прибора:

- обращайтесь только в сертифицированные производителем сервисные центры;
- используйте только оригинальные запчасти;
- в случае повреждения кабеля питания для его замены может использоваться только специальный кабель или кабель, купленный на заводе-производителе или у официального производителя.

При переносе прибора рекомендуется использовать специальные, прикрепленные ручки по бокам, чтобы избежать травмирования людей или повреждения прибора.

- Данное устройство предназначено для непрофессионального бытового использования, функции прибора изменять нельзя.
- Прибор должен быть соответствующим образом заземлен в строгом соответствии с местными правилами и нормами.
- Когда прибор работает, нагревательные элементы и некоторые части прибора могут достигать высоких температур. Не прикасайтесь к этим частям и не подпускайте к прибору детей.
- Во время работы прибор вырабатывает большое количество тепла. Будьте осторожны – не прикасайтесь к нагревательным элементам!

Перечисленные далее элементы прибора и упаковки являются потенциально опасными, необходимо предпринимать меры, чтобы обезопасить детей и людей с ограниченной дееспособностью:

- панель управления и весь прибор в целом;
- упаковка (полиэтилен, пенопласт, гвозди и пр.);
- сам прибор непосредственно после использования духового шкафа или гриля – высокая температура;
- сам прибор при длительном простое – потенциально опасные части прибора необходимо обезопасить.

**Соблюдайте следующие меры безопасности:**

- используйте прибор только по его прямому назначению и в соответствии с правилами техники безопасности (ТБ);
- не прикасайтесь к прибору мокрыми частями тела;
- не используйте прибор, если на Вас нет обуви;
- не тяните за кабель питания, когда вынимаете вилку из розетки;
- не закрывайте вентиляционные отверстия и теплоотводы;
- не допускайте контакта кабелей питания других устройств с горячими поверхностями прибора;
- не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, прямые солнечные лучи);
- не храните в приборе посторонние предметы;
- не используйте горючие материалы рядом с прибором;
- не используйте адаптеры, тройники и/или удлинители;
- не выполняйте установку или ремонт прибора без помощи квалифицированного специалиста.

**В следующих случаях рекомендуется обратиться за помощью к квалифицированному специалисту:**

- установка (в соответствии с инструкцией производителя);
- при возникновении сомнений по вопросам эксплуатации прибора;
- замена розетки электросети, если она не совместима с вилкой прибора;

- температурный датчик является частью термостата; в случае его поломки обратитесь в сервисный центр для его замены.

**В следующих случаях рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр:**

- при возникновении сомнений в целостности прибора после снятия с него упаковки;
- при повреждении кабеля питания или необходимости его замены;
- при поломке или неправильной работе прибора; запчасти должны быть только оригинальными.

**Рекомендации и советы:**

- не используйте пароочистители для чистки прибора;
- используйте прибор только для приготовления пищи;
- после снятия упаковки проверьте целостность прибора;
- отключите прибор от электросети, если он работает неправильно или перед осуществлением чистки и технического обслуживания;
- при длительном простое прибора отключайте его от электросети;
- используйте прихватки, когда ставите или достаете посуду из духового шкафа;
- при открывании дверцы прибора беритесь за центр ручки, т.к. в случае утечки горячего воздуха края ручки могут нагреваться;
- убедитесь, что, когда прибор не используется, поворотные ручки находятся в положении ○/●;
- перед утилизацией прибора отключите его от электросети и обрежьте кабель питания;
- Производитель снимает с себя ответственность за повреждения прибора, полученные в результате неправильной установки, а также его ненадлежащего, нерационального и нецелевого использования.

## 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.

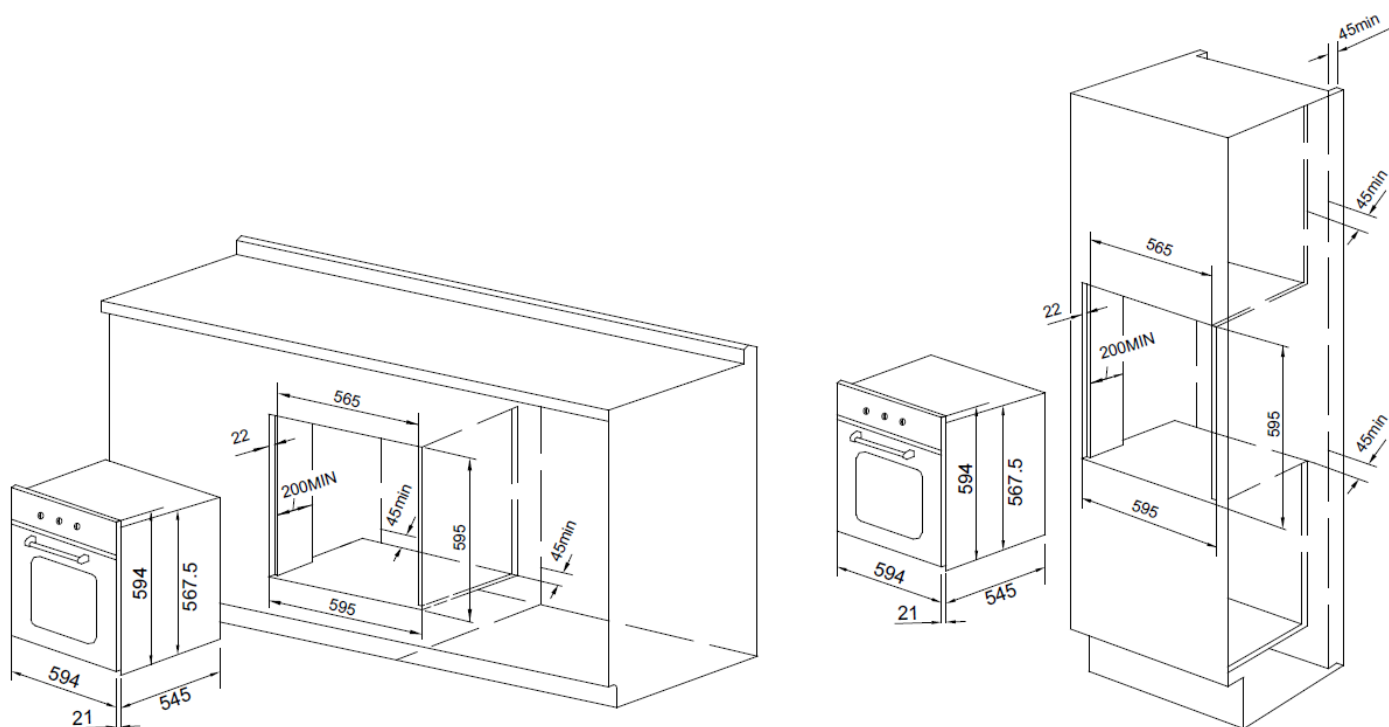
### ВАЖНО!

Перед выполнением чистки и технического обслуживания прибора не забудьте отключить его от электросети!

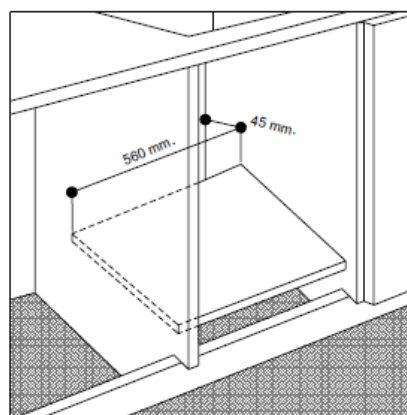
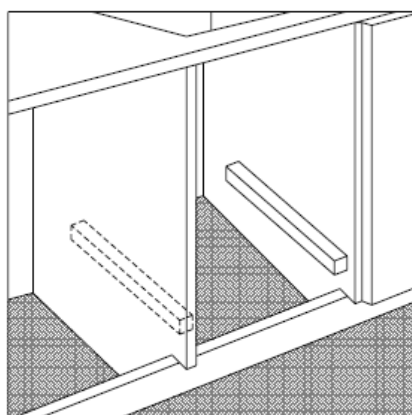
Для вентиляции должен использоваться воздуховод.

### Установка встроенного 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°C.

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.

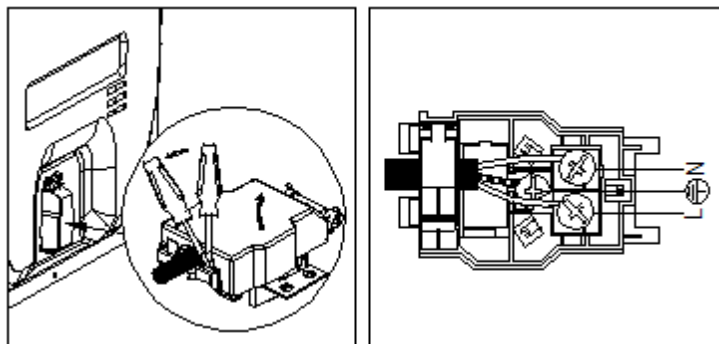
### Подключение к электросети

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

### Подключение кабеля питания

Открытие панели выводов:

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



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**;
- 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°C. 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 не совместимы, 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, соответствующие существующим требованиям по 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 быть легко доступны.**

## Технические характеристики

### Внутренние размеры духового шкафа

Ширина 43,5 см

Глубина 40,0 см

Высота 32,0 см

### Внутренний объем – 56 л

### Напряжение и частота электросети:

220-240 Вт ~ 50/60 Гц или 50 Гц

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2100-2520 Вт                                                                      | 2090-2520 Вт                                                                      | 2100-2550 Вт                                                                      | 1660-2020 Вт                                                                      | 1220-1460 Вт                                                                      | 940-1110 Вт                                                                         | 45-55 Вт                                                                            |



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.



