

GRAUDE

Руководство по эксплуатации и установке

Электрический духовой шкаф

BE 60.0 S

BE 60.0 E

BE 60.0 W

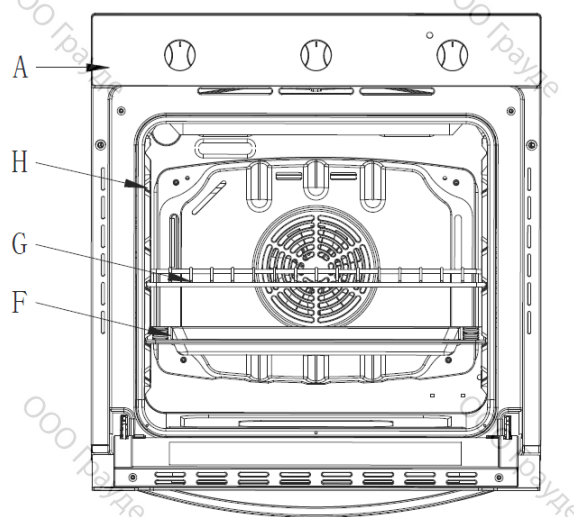
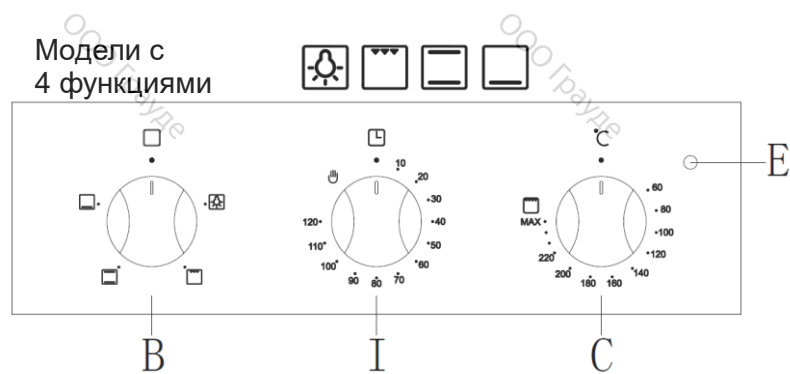
BE 60.0 C

Содержание

Обзор прибора.....	3
Эксплуатация и режимы работы.....	4
Уход и техническое обслуживание.....	5
Советы по приготовлению.....	6
Указания по технике безопасности.....	7
Монтаж.....	9
Электрические соединения.....	10
Технические характеристики.....	11
Утилизация.....	11

Перед тем как включить прибор в первый раз, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится вся необходимая информация для монтажа, эксплуатации и обслуживания. Благодаря этим знаниям вы сможете использовать прибор максимально эффективно и продлить срок его службы. Храните руководство под рукой, чтобы им можно было воспользоваться в любой момент. Благодарим вас за выбор нашей продукции!

Обзор прибора



- A. Панель управления
- B. Поворотный переключатель режимов приготовления
- C. Поворотный переключатель температуры приготовления
- E. Индикатор нагрева (только у некоторых моделей)
- Индикатор горит, когда духовой шкаф производит нагрев до заданной температуры
- F. Противень для выпекания или сбора жира соков
- G. Решетка
- H. Направляющие
- I. Поворотный переключатель времени приготовления


Эксплуатация и режимы работы

Этот многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества традиционных духовок и более современных моделей с обдувом горячим воздухом.

С его помощью вы сможете легко и безопасно переключаться между разными режимами приготовления. Для управления духовым шкафом используются поворотные переключатели режимов **В** и термостата **С**.

Примечание: при первом включении духового шкафа рекомендуется установить переключатель термостата в положение, соответствующее самой высокой температуре, закрыть дверцу и оставить прибор работать на полчаса. После этого откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть. Запах, который можно почувствовать при первом включении, возникает из-за испарения веществ, предназначенных для защиты духового шкафа во время хранения.

Примечание: при использовании гриля или вертела с продуктов стекают соус и жир. Чтобы они не попадали на поверхность рабочей камеры, на нижнем уровне нужно устанавливать противень для улавливания жидкости. Не используйте нижний уровень во всех остальных случаях и никогда не ставьте какие-либо предметы на основание рабочей камеры во время работы духового шкафа, чтобы не повредить эмалевое покрытие. Принадлежности для приготовления (тарелки, фольгу и т. д.) следует располагать на решетке из комплекта поставки, установив ее на направляющих.

Примечание: чтобы воспользоваться ручным режимом приготовления (не программируя время окончания приготовления), установите переключатель термостата в положение .

Верхний и нижний нагрев

Установите переключатель **С** в положение между **60 °С** и **Max**. Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот режим используется тогда, 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.), которые нужно долго готовить, периодически добавляя подливу или другую жидкость. Традиционный нагрев остается лучшим режимом для выпечки, в том числе с фруктами или в закрытых формах. Чтобы добиться равномерного нагрева, используйте только один противень или одну решетку. Устанавливая решетку на разных уровнях, вы можете регулировать степень нагрева от нижнего и верхнего элементов. Выбор уровня зависит от того, с какой стороны требуется большая подача тепла: сверху или снизу.

Деликатное приготовление

Установите переключатель **С** в положение между **60 °С** и **250 °С**. Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Режим подходит для пиццы, кондитерских изделий, тортов и влажной выпечки в формах. Также режим прекрасно подходит для приготовления продуктов, которые нужно нагревать только с нижней стороны. Рекомендуется ставить посуду на один из нижних уровней.


Гриль

Установите переключатель **С** в положение между **60 °С** и **Max**. Используется центральный нагревательный элемент. Мощный гриль направляет тепло к продуктам. Этот режим подходит для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, сосисок, рыбы, сырных тостов и других быстро приготавливаемых продуктов. При использовании режима «Гриль» дверца должна оставаться закрытой. Чтобы гриль работал эффективно, его нужно предварительно разогреть (3 минуты). Это поможет сохранить естественные соки мяса внутри и улучшить вкус. Противень с продуктами можно установить на 1 из 2 верхних направляющих.

Таймер

Поверните переключатель таймера в положение от 10 до 120 минут. Когда заданное время истечет, духовой шкаф подаст звуковой сигнал и автоматически отключится.

Подсветка

Установите переключатель **В** в положение , чтобы включить подсветку. Подсветка включится и будет работать вместе с нагревательными элементами.

Вентиляция

Данная модель духового шкафа оснащена вентилятором охлаждения. Он включается автоматически, когда духовой шкаф нагревается.

Когда вентилятор включается, вы можете услышать посторонний шум, создаваемый потоком воздуха, который выходит через отверстие между дверцей и панелью управления.

Примечание: после того как блюдо приготовится, вентилятор будет работать еще некоторое время, пока духовой шкаф не остынет.

Уход и техническое обслуживание

Перед тем как приступить к очистке или техническому обслуживанию духового шкафа, отключите его от сети питания.

Регулярная чистка духового шкафа продлевает его срок службы.

Помните, что:

- эмалированные или стальные детали следует чистить теплой водой без использования абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут повредить поверхность. На нержавеющей стали могут появляться пятна; если они не удаляются обычным способом, воспользуйтесь чистящим средством, специально предназначенным для таких материалов. После очистки протрите поверхность влажной тряпкой и вытрите насухо.
- внутренние поверхности духового шкафа следует чистить непосредственно после приготовления, пока они еще теплые. Используйте для этого теплую воду и мыло. В конце смойте мыло с внутренних поверхностей и вытрите насухо. Не используйте абразивные средства (например, чистящие порошки и т. д.), абразивные губки для посуды или кислотосодержащие составы (например, средства для удаления накипи и т. д.), так как они могут повредить эмалевое покрытие. Если пятна и загрязнения не удаляются обычным способом, воспользуйтесь специальным средством для очистки духовых шкафов, следуя указаниям на упаковке. Запрещается чистить духовой шкаф парообразующими приборами.
- если духовой шкаф работает продолжительное время, на поверхностях может оседать конденсат. Его следует убирать мягкой тряпкой.
- по периметру дверного проема установлен резиновый уплотнитель, который необходим для полноценной работы прибора. Регулярно проверяйте уплотнитель и чистите его без использования абразивных средств или предметов. Если он повредился, обратитесь в центр послепродажного обслуживания. Не рекомендуется пользоваться прибором до замены уплотнителя.
- запрещается укладывать алюминиевую фольгу на основание рабочей камеры, накапливающееся под ней тепло может негативно отразиться на процессе приготовления и даже повредить эмалевое покрытие.
- для очистки дверцы используйте неабразивные средства или губки. После этого насухо протрите поверхность мягкой тряпкой.

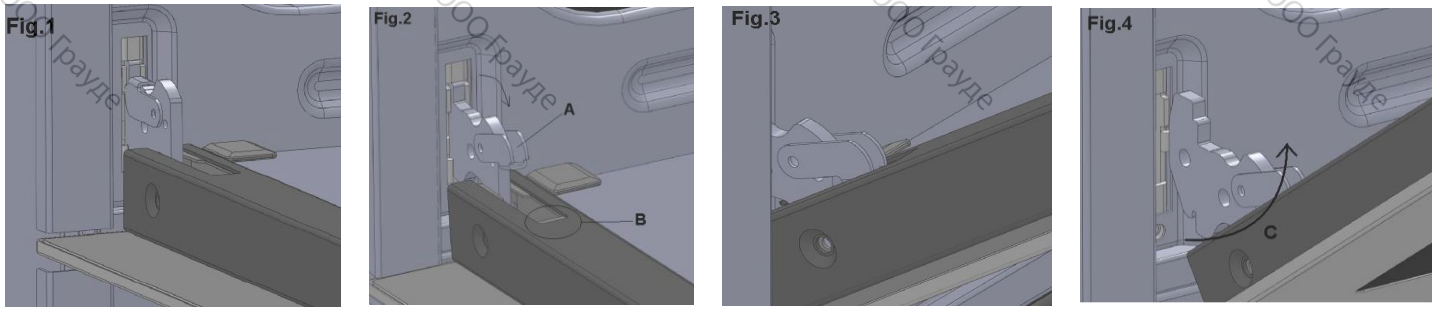
Демонтаж дверцы

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить ее более тщательно.

Выполните следующие действия:

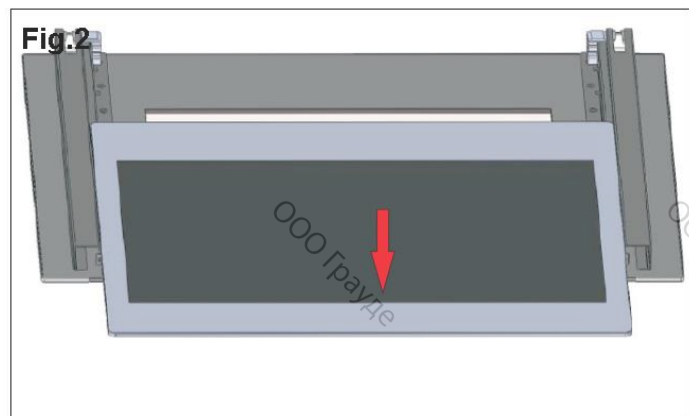
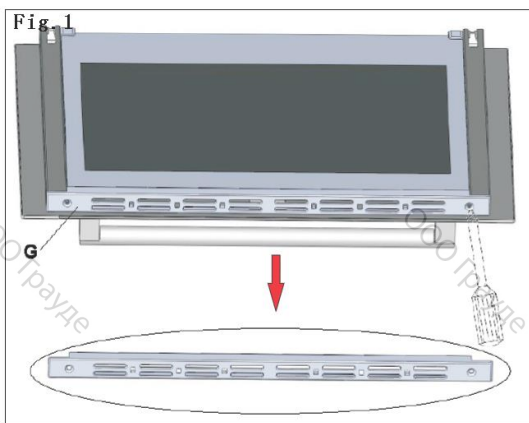
- Полностью откройте дверцу (рис. 1).
- Отожмите фиксаторы **А** до конца на правой и левой петлях (рис. 2).
- Установите дверцу в положение, как показано на рис. 3.
- Плавно закрывайте дверцу (рис. 3), пока фиксаторы петель **А** не сцепятся с деталью **В** дверцы (рис. 4).
- Вытащите крючки петель из мест креплений по направлению стрелки **С** (рис. 4);

- Положите дверцу на мягкую поверхность;
- Чтобы установить дверцу на место, выполните указанные ранее шаги в обратном порядке.



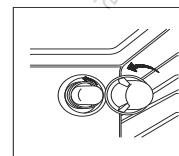
Демонтаж внутреннего стекла дверцы

- **Дверца с двойным остеклением:** Снимите крышку G, открутив 2 винта (рис. 1)
- Аккуратно извлеките внутреннюю стеклянную панель (рис. 2).
- Очистите стекло подходящим средством. Вытрите насухо и положите на мягкую поверхность.
- Теперь вы можете очистить внутреннюю поверхность внешней стеклянной панели.



Замена лампы подсветки

- Обесточьте духовой шкаф, с помощью многополярного переключателя, который используется для подключения прибора к сети питания, или вытащите вилку из розетки, если она находится в легко доступном месте.
- Снимите стеклянную крышку подсветки.
- Вытащите лампу и установите новую, которая способна работать при высоких температурах (300 °C) и соответствует следующим характеристикам:
 Напряжение: 220-240 В
 Мощность: 25 Вт
 Тип: E 14
- Установите стеклянную крышку на место и подключите духовой шкаф к сети питания.



Советы по приготовлению

Данный духовой шкаф оснащен множеством функций, которые позволяют готовить практически любые продукты наилучшим образом. Со временем вы научитесь пользоваться всеми функциями наиболее оптимальным образом. Приведенные ниже указания носят рекомендательный характер. Вы можете менять параметры приготовления по своему усмотрению.

Положение переключателя режимов	Продукт	Масса (кг)	Уровень решетки снизу вверх	Время предварит. нагрева (мин)	Положение перекл. темп.	Время пригот-я (мин)
1. Верхний и нижний нагрев 	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 (с открытой начинкой)	1	3	15	180	30-35
3 Гриль 	Морской язык и моллюски	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебаб из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Рубленые котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	-	4	5	Макс.	2-3
9 Деликатное приг-е 	Пицца	0,5	3	15	220	15-20

Примечание: в таблице указано ориентировочное время приготовления, его можно менять в зависимости от личных предпочтений. При приготовлении с грилем или с грилем и обдувом не забывайте ставить поддон для сбора жира.

Указания по технике безопасности

В целях безопасности и эффективности работы прибора рекомендуется:

- обращаться только в авторизованные сервисные центры
- использовать только оригинальные запасные части
- если кабель питания повредился, для его замены нужно использовать специальный кабель, который можно купить у производителя или отдела технического обслуживания

Чтобы переставить или перевезти прибор в другое место без травм и повреждений, рекомендуется держаться за специальные утопленные ручки с боков духового шкафа.

- Этот прибор разработан для непрофессионального, бытового использования. Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.
- Безопасность электрической системы прибора может быть гарантирована только при условии, что он подключен к работающей надлежащим образом системе заземления, установленной в соответствии с действующими нормативами.
- Во время работы прибора, нагревательные элементы и некоторые части дверцы разогреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к ним и не подпускайте детей близко к прибору.
- Во время работы прибора генерируется большое количество тепла. Будьте внимательные и не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Следующие предметы могут представлять потенциальную опасность, поэтому примите соответствующие меры предосторожности, чтобы дети и лица с ограниченными возможностями не приближались к таким предметам:

- Элементы управления прибором;

- Упаковка (пакеты, пенопласт, гвозди, и т. д.);
- Сам прибор после приготовления, в том числе с помощью гриля, так как внутри может скапливаться большое количество тепла;
- Сам прибор, когда он больше не используется (нужно предпринять меры по защите от потенциально опасных деталей).

Запрещается:

- Прикасаться к прибору влажными частями тела;
- Использовать прибор босиком;
- Тянуть за кабель питания, чтобы вытащить вилку из розетки;
- Использовать прибор несоответствующим или опасным способом;
- Заслонять отверстия для вентиляции или отвода тепла;
- Прокладывать кабели питания других приборов таким образом, чтобы они соприкасались с нагревающимися деталями духового шкафа;
- Подвергать прибор воздействию атмосферных явлений, например, дождя или солнечных лучей;
- Использовать духовой шкаф для хранения вещей;
- Использовать возле прибора горючие жидкости;
- Использовать адаптеры, многоместные розетки и/или удлинители;
- Проводить монтажные или ремонтные работы без помощи квалифицированного специалиста.

Обращаться к квалифицированным специалистам нужно в следующих случаях:

- Монтаж (в соответствии с указаниями производителя);
- Если возникли какие-либо сомнения касательно эксплуатации прибора;
- Замена электрической розетки, если она не подходит для вилки кабеля питания.
- Температурный зонд является частью термостата, поэтому в случае поломки, сервисный специалист заменит сразу оба устройства.

Обращаться в авторизованный производителем сервисный центр нужно в следующих случаях:

- Если у вас возникли сомнения по поводу целостности прибора после вскрытия упаковки;
- Если кабель питания поврежден или требует замены;
- Если прибор сломался или не работает должным образом. Следите за тем, чтобы использовались оригинальные запасные части.

Рекомендуется:

- Не использовать пароочистители;
- Использовать прибор ТОЛЬКО для приготовления еды;
- Проверять целостность прибора и комплекта поставки сразу после распаковки;
- Отключать прибор от сети питания перед очисткой, обслуживанием или, если он не работает должным образом;
- Отсоединять прибор от сети питания, если он не будет использоваться в течение долгого времени;
- Использовать кулинарные перчатки, чтобы извлечь или установить посуду или противни внутрь рабочей камеры;
- Браться за ручку дверцы по середине, так концы могут нагреваться под воздействием потока горячего воздуха.
- Проверять, что переключатели находятся в положении «●», когда прибор не работает;
- Вытащить вилку из розетки и отрезать кабель питания, когда вы решите, что больше не

будете пользоваться прибором.

- Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, возникшие из-за неправильных монтажа или эксплуатации, а также неподобающего или иррационального использования прибора.

Монтаж

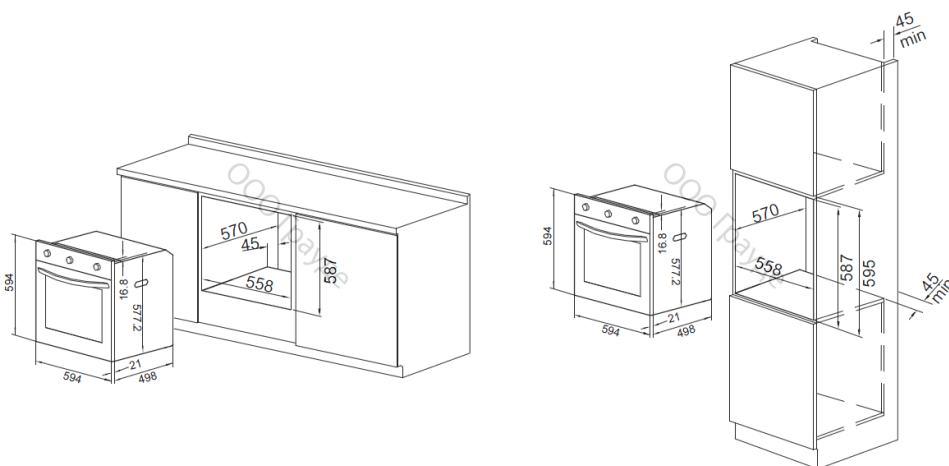
Монтаж прибора должен быть выполнен квалифицированным специалистом в соответствии с указаниями производителя. Производитель не несет какую-либо ответственность за последствия неправильно выполненного монтажа, так как он может стать причиной ущерба имуществу или травм людей или животных.

Важно!

- Перед проведением работ по настройке или обслуживанию прибора, его нужно отключить от сети питания;
- Для вентиляции рекомендуется использовать вент. канал.

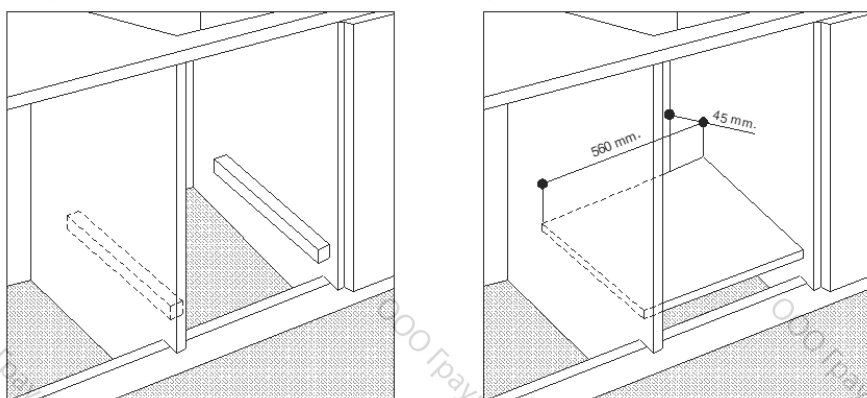
Монтаж встраиваемых духовых шкафов

Для надлежащей работы встраиваемый прибор должен устанавливаться в подходящий предмет кухонной мебели. На рисунке ниже указаны размеры выреза для монтажа прибора под столешницей или в пристенной колонне.



ПРИМЕЧАНИЕ: монтаж должен выполняться с учетом потребляемой мощности прибора.

Для надлежащей вентиляции задняя стенка предмета мебели должна быть снята. Духовой шкаф должен быть установлен так, чтобы он опирался на две деревянные рейки (предпочтительный вариант). Если же монтаж производится на плоскую поверхность, то в целях вентиляции необходимо оставить зазор не менее 45 x 560 мм.



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

Согласно действующим стандартам по безопасности, после установки прибора все его электрические части должны быть закрыты, чтобы до них нельзя было дотронуться.

Демонтаж любых частей, отвечающих за безопасную работу прибора, должен быть возможен только с помощью соответствующих инструментов.

Чтобы закрепить духовой шкаф внутри кухонного гарнитура, откройте дверцу прибора и закрепите его с помощью 4-х шурупов, которые необходимо вставить в 4 специальных отверстия по периметру рамки.

Электрические соединения

Данные духовые шкафы оснащены трехжильным кабелем питания и работают от сети переменного тока. Проводник заземления окрашен в желто-зеленый цвет.

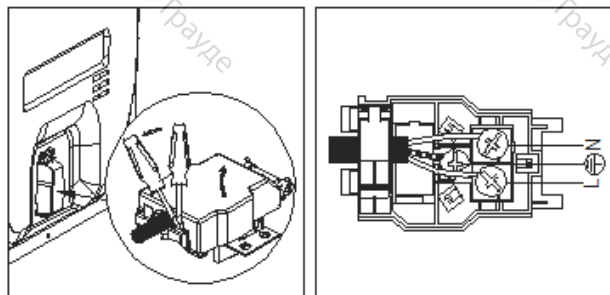
Подсоединение кабеля питания

Как открыть соединительную коробку:

- Используя отвертку в качестве рычага, сдвиньте в сторону защелку на крышке соединительной коробки.
- Открутите винт и откройте крышку соединительной коробки.

Порядок действий для подсоединения кабеля:

- Открутите винт кабельного хомута и три винта зажимов: **L - N - \perp**
- Закрепите проводники под головками винтов согласно следующему цветовому обозначению: **синий (N), коричневый (L) и желто-зеленый \perp**
- Закрепите кабель питания на месте с помощью хомута и закройте крышку соединительной коробки.



Как подсоединить кабель к сети питания

Подсоедините стандартную вилку с учетом нагрузки, указанной на заводской табличке прибора. При жестком креплении кабеля непосредственно к сети питания, установите многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном положении составляет не менее 3 мм. Выбор многополюсного автоматического выключателя зависит от мощности прибора. Выключатель должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов (проводник заземления не должен размыкаться при срабатывании автоматического выключателя).

Проложите кабель питания таким образом, чтобы ни один из его участков не нагревался на 50 °C выше комнатной температуры, иначе его нужно защитить теплоизолирующей оплеткой с соответствующими характеристиками.

Перед тем как выполнить соединения:

- Электробезопасность прибора может быть гарантирована только в том случае, если он правильно и эффективно заземлен в соответствии с действующими нормами и правилами по электробезопасности. Если у вас возникли какие-либо сомнения по поводу эффективности заземления, обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель снимает с себя ответственность за повреждения, полученные по причине ненадлежащего заземления прибора.
- Перед тем как подключить прибор к розетке питания, убедитесь, что технические характеристики, указанные на заводской табличке (на корпусе и/или упаковке), соответствуют параметрам сети питания.
- Убедитесь, что сеть питания и розетка выдерживают максимальную потребляемую мощность прибора (указана на заводской табличке). Если возникают сомнения, обратитесь к квалифицированному электрику.

- Если розетка сети питания и вилка прибора несовместимы, замените розетку на подходящую (обратитесь к квалифицированному электрику). Также электрик должен проверить, подходит ли поперечное сечение проводников розетки для должного питания прибора. Не рекомендуется использовать переходники, многоместные розетки и/или удлинители. Если же без них не обойтись, то следует использовать одинарные или многоместные розетки и удлинители, которые соответствуют действующим требованиям по технике безопасности. В таких случаях, следите за тем, чтобы общая нагрузка на переходники, удлинители и переходники не превышала максимально допустимые значения (см. сопутствующую документацию или обозначения на корпусе). **Вилка и розетка должны располагаться в легко доступном месте.**

Технические характеристики

Внутренние размеры духового шкафа:

Ширина	42.3 см
Глубина	40.7 см
Высота	39,2 см

Напряжение и частота сети питания:

220-240 В, 50/60 Гц или 50 Гц



2100–2500W 1200–1400W 900–1100W

Утилизация

Значок в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах:

Запрещается утилизировать электрооборудование вместе с несортированными бытовыми отходами. Используйте специализированные пункты сбора отходов.

Обратитесь в местные органы власти, чтобы узнать адреса ближайших пунктов сбора.

Если отправлять электрооборудование на свалки мусора, то опасные вещества, попав в грунтовые воды и далее в пищевые цепочки, могут оказывать негативное влияние на ваше здоровье и самочувствие.

В зависимости от законодательных требований при замене старого прибора на новый, дилер может быть обязан забрать ваш старый прибор для утилизации, как минимум бесплатно.



