



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С СЕНСОРНЫМ ТАЙМЕРОМ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Baker, Ofen



СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные рекомендации.....	2
2. Требования безопасности.....	2
3. Установка.....	3
4. Подключение.....	5
5. Устройство.....	6
6. Стиль.....	6
7. Комплектность.....	7
8. Характеристики.....	7
8.1 Технические характеристики.....	7
8.2 Потребляемая электрическая мощность электрошкафа.....	7
8.3 Эксплуатационные характеристики.....	7
9. Панель управления.....	8
10. Электрошкаф.....	8
10.1 Управление и установка температуры электрошкафа.....	9
10.2 Возможные режимы работы электрошкафа и их символы.....	9
10.3 Работа жарочного шкафа.....	9
11. Гриль.....	10
12. Вертел.....	10
13. Конвектор.....	11
14. Таймер электромеханический.....	11
15. Таймер электронный.....	13
15.1. Управление таймером.....	12
15.2. Включение питания.....	12
15.3. Настройки дисплея.....	13
15.3.1. Блокировка.....	13
15.3.2. Установка времени.....	13
15.3.3. Громкость сигнала.....	13
15.3.4. Яркость дисплея.....	13
15.4. Настройки приготовления.....	14
15.4.1. Полуавтоматическое приготовление.....	14
15.4.2. Автоматическое приготовление.....	14
15.4.3. Таймер.....	15
16. Рекомендации.....	15
16.1. По использованию электрошкафа.....	15
16.1.1. При приготовлении пирогов.....	16
16.1.1.1. Общие правила.....	16
16.1.1.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	16
16.2. При использовании ТЭН гриля.....	17
17. Уход за электрошкафом.....	17
18. Замена лампы.....	18
19. Если что-то не так.....	19
20. Транспортирование и хранение.....	19
21. Утилизация.....	19
22. Гарантийное обслуживание.....	19

1. ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что встраиваемый жарочный электрошкаф не поврежден, оснащенность соответствует таблице данного руководства по эксплуатации, укомплектован и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийный талон.
- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию встраиваемого жарочного электрошкафа (далее электрошкаф).
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- Неправильно подключенный электрошкаф не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю, а также лишит Вас возможности гарантийного обслуживания.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Лица, пользующиеся электрошкафом, обязаны знать правила безопасного обращения с электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Электрошкаф предназначен для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться электрошкафом, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

Внимание! Модели электрошкафов выполнены по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Пользоваться неисправным электрошкафом.
- Оставлять работающий электрошкаф без присмотра.
- Использовать электрошкаф для обогрева помещения.
- Хранить вблизи электрошкафа легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- Допускать детей к работающему электрошкафу.

Внимание! Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию электрошкафа необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара отключить электрошкаф от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону **01** и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с электрошкафом находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей электрошкафа.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Помните! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с эксплуатацией электрошкафов, являются ожоги. Обычно они происходят при касании горячих частей электрошкафа.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за детьми, а лучше не пускайте их на кухню, пока электрошкаф работает или остывает.
- Во время работы нагревательных элементов жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и предупредите детей, – возможны ожоги.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

3. УСТАНОВКА

- Электрошкаф устанавливается в нишу в кухонной мебели, используя специальные держатели (смотри рис. 1). Для устранения возможности случайного перемещения, электрошкаф крепится к мебели четырьмя винтами с потайной головкой (см. рис. 2).

Внимание! Для исключения возможного повреждения кухонной мебели, в которую встраивается жарочный шкаф, от воздействия высоких температур следует соблюдать следующие требования:

- мебель должна быть выполнена из термостойкого материала;
- клей, используемый для крепления элементов мебели, должен быть устойчивым к температуре 100°C.

- В мебели в задней стенке должны быть предусмотрены отверстия для вывода электрошнура и для воздушной вентиляции.
- Размеры между различными частями электрошкафа и окружающими его частями предметов обстановки показаны на рис. 1.

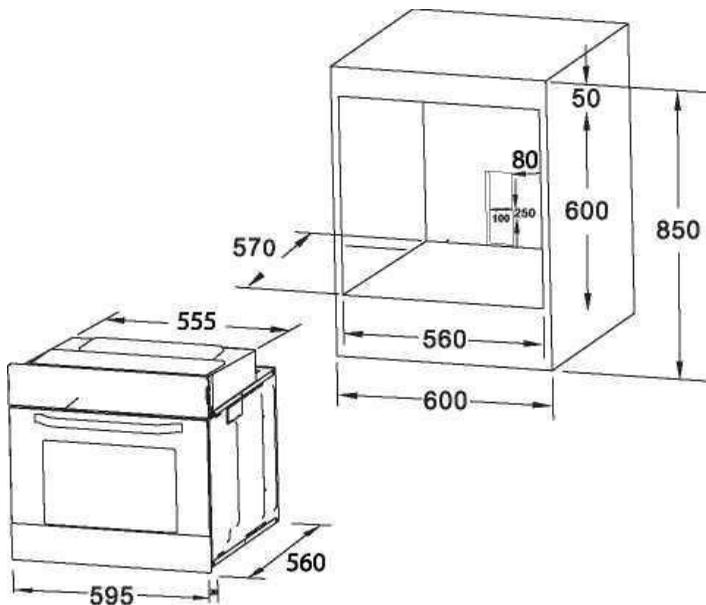
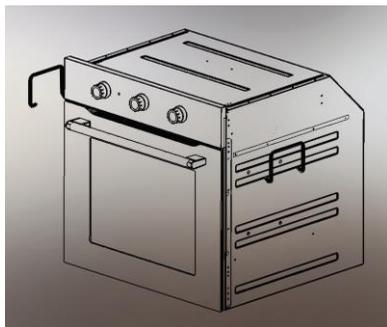


рис. 1

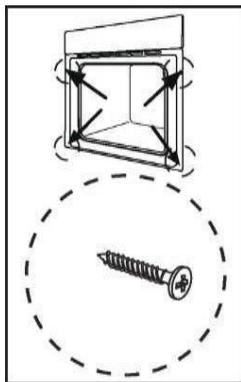


рис. 2

4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- При подключении электрошкафа необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке электрошкафа.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемого электрошкафа.
- Электробезопасность электрошкафа гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

Помните! Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

Помните! После установки электрошкафа на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями электрошкафа. Во время работы электрошкафа задняя стенка электрошкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

Внимание! После установки электрошкафа Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайтспирита.

Внимание! При первоначальном подключении электрошкафа к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании электрошкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Электрошкаф подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте.

5. УСТРОЙСТВО

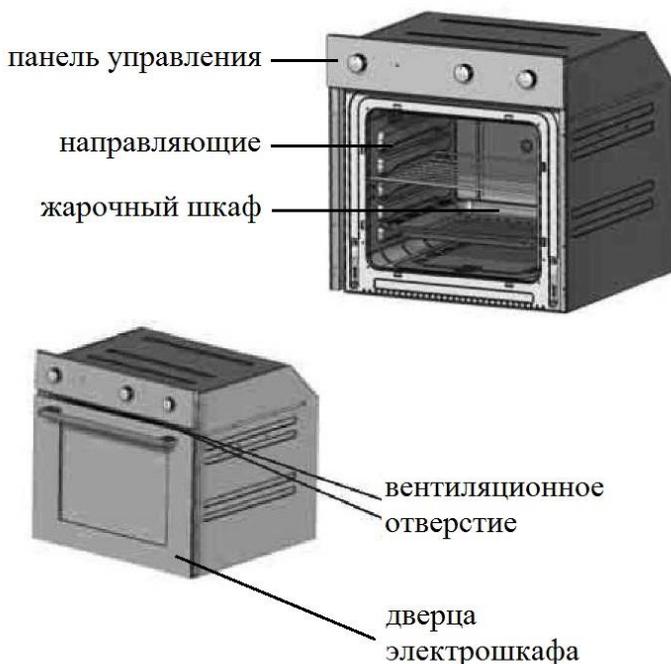


рис. 3

Электрошкаф всех моделей оборудован освещением, нижним и верхним нагревателями, в нем размещаются поддон, решетка и противни для жаренья и выпечки.

В зависимости от модели электрошкаф может дополнительно комплектоваться нагревателем гриля, электрическим вертелом, конвектором и кольцевым нагревателем. Для устранения нагрева стенок при работе электрошкафа в конструкции предусмотрено наличие принудительного охлаждения с выводом теплого воздуха между панелью

управления и дверцей электрошкафа (см. рис. 3).

6. СТИЛЬ

■ Внешний вид электрошкафа, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем электрошкафа, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах и в данном руководстве по эксплуатации.

7. КОМПЛЕКТНОСТЬ

№ п/п	Наименование составных частей	Количество	Модели электрошкафов
1.	Электрошкаф	1	Baker, Ofen
2.	Решётка электрошкафа	1	
3.	Противень для выпечки	1	
4.	Руководство по эксплуатации	1	
5.	Гарантийные обязательства	1	
6.	Держатели	2	
7.	Винт 4,5x25	4	
8.	Упаковка	1	

8. ХАРАКТЕРИСТИКИ

8.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89.

- Объем духовки, л.....50
- Напряжение электросети, В.....220
- Класс защиты..... I
- Класс энергоэффективности..... B
- Габариты (ширина x глубина x высота), см.....59,5x58,0x59,5
- Размер для встраивания (ширина x глубина x высота), см.....56,0x56,0x57,5
- Масса, не более, кг.....27

8.2. ПОТРЕБЛЯЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МОЩНОСТЬ ЭЛЕКТРОШКАФА

№ п/п	Наименование параметра	Мощность, Вт	
		Baker	Ofen
1	Установленная мощность	3500	3500
2	Единовременно потребляемая мощность	2000	2000

8.3. ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке электрошкафа, не более, 3кг
- Суммарный вес продуктов, располагаемых на вертеле, не более, 2 кг

9. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

■ Панели управления отличаются в зависимости от комфортности электрошкафа. Типовое расположение элементов управления приведено ниже:

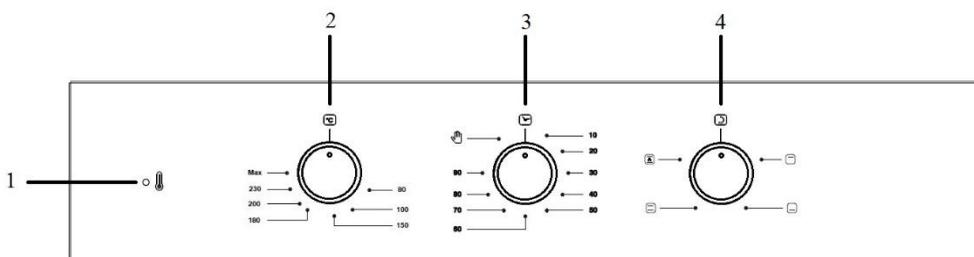


рис.4. Панель электрошкафа с электромеханическим таймером

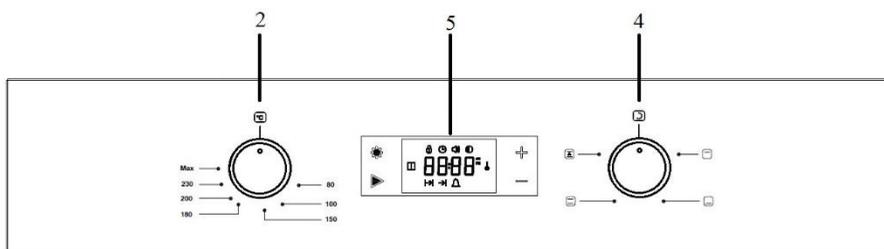


рис.5. Панель электрошкафа с электронным таймером

1. Лампочки индикации.
2. Ручка управления терморегулятором.
3. Рукоятка управления электромеханического таймера.
4. Рукоятка управления переключателя режимов работы электрошкафа.
5. Таймер электронный (сенсорный).

10. ЭЛЕКТРОШКАФ

Электрошкаф всех моделей плит оборудован нижним и верхним нагревателем, в зависимости от модели электрошкаф может дополнительно комплектоваться освещением, верхним нагревателем, нагревателем гриля, электрическим конвектором, кольцевым ТЭНом.

Электрошкаф укомплектован следующими принадлежностями:

Противень эмалированный служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

Решётка электрошкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

Внимание! Не оставляйте на дне электрошкафа различную кухонную посуду,

противень во время включенного основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалированного покрытия электрошкафа и возможным травмам во время ее уборки.

10.1. УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЭЛЕКТРОШКАФА

- Управление электрошкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы электрошкафа.
- Установка рабочей температуры в электрошкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задает необходимую температуру. Значения температур указаны либо на панели управления, либо определяются по таблице в п.10.2. Указанные температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.
- Установку рабочей температуры в электрошкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
 - не выше « 170°C » в режиме гриля совместно с конвектором;
 - не выше « 190°C » в режиме гриля (без конвектора).

Внимание! Для электрошкафа с электронным таймером, перед включением нагревателей задействуйте таймер, установив текущее время (см. раздел «Таймер электронный»).

10.2. ВОЗМОЖНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРОШКАФА И ИХ СИМВОЛЫ

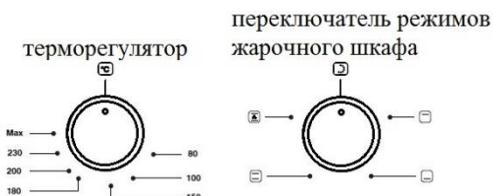
Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с вертелом	Подрумянивание верхней корочки, жарка на гриле
	Гриль с конвекцией и вертелом	Жарка для получения хрустящей корочки (жаркое, курица)
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Ускоренный разогрев, традиционная жарка, выпечка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, выпечка
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

10.3. РАБОТА ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Электрошкаф включается в работу в следующей последовательности:
- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы электрошкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность электрошкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке

ручку терморегулятора и установить выбранный температурный интервал. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.

- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и привод вертела, а сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в электрошкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы, привод вертела и вновь нагреет электрошкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.
- Для выключения электрошкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.



11. ГРИЛЬ

■ Гриль (если он предусмотрен моделью электрошкафа) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.

- Обжаривание может производиться как на вертеле, так и на поддоне или на решетке.
- Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на решетке следует установить на нижней полке поддон и налить в него небольшое количество воды. Температура и время жарки приведены в разделе «Рекомендации».

Внимание! Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого электрошкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

При приготовлении блюд на вертеле или решетке необходимо под решетку или вертел устанавливать поддон для стекания сока и жира.

При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно электрошкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри электрошкафа.

12. ВЕРТЕЛ

■ Электрошкаф может комплектоваться вертелом со съемной рукояткой. В зависимости от комфортности, электрошкафы могут комплектоваться вертелами другого исполнения. При установке и извлечении вертела использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

■ Для использования вертела необходимо:

1. Установить в соответствующие направляющие электрошкафа рамку вертела.
2. Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.
3. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или

соусом.

4. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.
5. Поместить снизу эмалированный поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды.
6. Перевести рукоятку переключателя режимов в положение со знаком.
7. Установить ручку терморегулятора в положение «170°C» (с конвектором) или «190°C» (без конвектора).

Во время приготовления дверца должна быть закрыта, рукоятка должна быть снята.

Внимание! В Вашей модели электрошкафа вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!

13. КОНВЕКТОР

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри электрошкафа, за счет принудительного движения воздуха. Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:

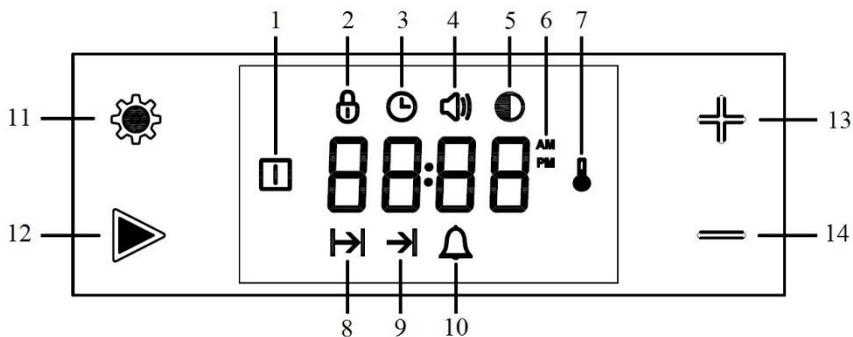
- экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев электрошкафа;
- улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;
- возможность одновременного приготовления блюд на 2-х противнях при режимах - с включением кольцевого ТЭНа или с включением кольцевого ТЭНа совместно с нижним ТЭНом. При этом необходимо установить один противень на нижнюю полку, а второй – на верхнюю;
- открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения электрошкафа.

14. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения. Для установки таймера на определенное время необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок. При включенном электронагревателе после звонка происходит автоматическое отключение питания.

15. ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОННЫЙ

Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в электрошкафу, звукового оповещения и отключения.



- 1 - Режим приготовления включен
- 2 - Блокировка
- 3 - Время
- 4 - Громкость сигнала
- 5 - Яркость дисплея
- 6 - AM/PM
- 7 - Терморегулятор
- 8 - Продолжительность приготовления
- 9 - Время окончания приготовления
- 10 - Таймер
- 11 - Кнопка «Меню»
- 12 - Кнопка «Программа»
- 13 - Кнопка «плюс»
- 14 - Кнопка «минус»

15.1. Управление таймером:

Кнопка «Меню»: нажатие кнопки позволяет выбирать настройки дисплея (блокировка, время (если таймер приготовления не установлен), громкость сигнала, яркость дисплея). Соответствующий значок появляется на экране во время настройки.

Кнопка «Программа»: нажатие кнопки позволяет выбирать настройки приготовления (продолжительность приготовления, время окончания приготовления (если время приготовления установлено), таймер). Соответствующий значок появляется на экране во время настройки.

Кнопка «плюс»: нажатие кнопки позволяет увеличивать значения или активировать функции в режимах настроек. При зажатии кнопки в течение 5 секунд на дисплее будет активирован режим времени AM/PM.

Кнопка «минус»: нажатие кнопки позволяет уменьшать значения или деактивировать функции в режимах настроек.

15.2. Включение питания:

После подключения питания в сеть на дисплее появляется значок  (время) и мигает "OFF". Перед включением духовки необходимо настроить время с помощью кнопки «плюс» и/или кнопки «минус». Настройку можно завершить нажатием кнопки «Меню» или дождавшись 5 секунд, после чего иконка исчезнет.

15.3. Настройки дисплея:

15.3.1. Блокировка

Блокировка клавиш предотвращает непреднамеренные нажатия клавиш.

Активация режима:

1. Нажмите кнопку «Меню» один раз и на дисплее мигает значок  (блокировка) и появляется надпись "OFF".
2. Нажмите кнопку «плюс», чтобы активировать блокировку, и загорится надпись "ON".

Значок  (блокировка) горит на дисплее постоянно.

Деактивация режима:

1. Нажмите кнопку «Меню» один раз и на дисплее замигает значок  (блокировка) и появляется надпись "ON".
2. Нажмите кнопку «минус», чтобы отключить блокировку, и загорится надпись "OFF".

Значок  (блокировка) исчезает с дисплея.

15.3.2. Установка времени

1. Нажмите кнопку «Меню» два раза и на дисплее замигает значок  (время).
2. Настройте время с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
3. Настройку можно завершить нажатием кнопки «Меню» или дождавшись 5 секунд, после чего иконка исчезнет.

Примечание: вы не сможете настроить время после запуска режима приготовления.

Настройка формата 12 часовой / 24 часовой:

Заводская настройка по умолчанию находится в формате «24ч». Чтобы переключиться в формат «12ч», нажмите кнопку «плюс» на 5 секунд, пока не услышите звуковой сигнал. Сделайте то же самое, чтобы переключиться обратно в формате «24ч».

15.3.3. Громкость сигнала

Чтобы изменить громкость сигнала необходимо:

1. Нажмите кнопку «Меню» три раза и на дисплее замигает значок  (громкость сигнала).
2. Настройте уровень громкости с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
3. Настройку можно завершить нажатием кнопки «Меню» или дождавшись 5 секунд, после чего иконка исчезнет.

Заводская настройка по умолчанию установлена на «b-01» (самый высокий уровень громкости).

15.3.4. Яркость дисплея

Чтобы изменить яркость дисплея необходимо:

1. Нажмите кнопку «Меню» четыре раза и на дисплее замигает значок  (яркость дисплея).
 2. Настройте уровень громкости с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
 3. Настройку можно завершить нажатием кнопки «Меню» или дождавшись 5 секунд, после чего иконка исчезнет.
- Заводская настройка по умолчанию установлена на «b-03» (самый высокий уровень яркости).

15.4. Настройки приготовления:

15.4.1. Полуавтоматическое приготовление

Данный режим используется, чтобы начать приготовление сразу.

1. Нажмите кнопку «Программа» один раз и на дисплее замигает значок  (продолжительность приготовления).
2. Настройте время с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
3. После установки времени настройка активируется через 5 секунд, после чего постоянно будет гореть значок  (продолжительность приготовления) и начнется обратный отсчет времени. Настроить можно до 10 часов.
4. Выставьте режим приготовления и температуру в нужное положение.

15.4.2. Автоматическое приготовление

Данный режим используется, чтобы начать приготовление в определенное время.

1. Нажмите кнопку «Программа» два раза и на дисплее замигает значок  (время окончания приготовления).
2. Настройте желаемое время окончания приготовления с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
3. Выставьте режим приготовления и температуру в нужное положение.

Окончание режима:

1. Значок  (продолжительность приготовления) начнет мигать и на дисплее появится «END», предупреждающий сигнал будет звучать в течение 7 минут, если не отменен.
2. Нажмите кнопку «Программа», чтобы отменить предупреждающий сигнал и «END» исчезнет с экрана.
3. Электрошкаф переходит в ручной режим.
4. Также необходимо отключить режим приготовления и температуру, если не планируете продолжать приготовление!

Отмена режима:

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Программа» в течение 3 секунд. Режим приготовления и таймер (если был установлен) будут отключены.

ИЛИ

2. Нажмите кнопку «Программа» один раз и на дисплее замигает значок  (продолжительность приготовления).

3. Сбросьте период приготовления до 00: 00 с помощью кнопки «минус».

15.4.3. Таймер

1. Нажмите кнопку «Программа» три раза и на дисплее замигает значок  (таймер).
2. Настройте время таймера с помощью кнопки «плюс» и кнопки «минус».
3. В течение несколько секунд начнется отсчет. Максимальный период составляет 23 часа 59 минут.

Окончание режима:

1. Начнет мигать на дисплее значок  (таймер) и появится предупреждающий сигнал, который будет звучать в течение 7 минут.
2. Нажмите любую кнопку на дисплее и предупреждающий сигнал будет отключен.

Отмена режима:

1. Нажмите и удерживайте кнопку «Программа» в течение 3 секунд. Режим таймера будет отключен.

ИЛИ

2. Нажмите кнопку «Программа» три раза и на дисплее замигает значок  (таймер).
3. Сбросьте таймер до 00: 00 с помощью кнопки «минус».

16. РЕКОМЕНДАЦИИ

16.1. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОШКАФА

■ Перед первым использованием необходимо

- электрошкаф и весь комплект (противень, поддон и решётку) вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;

- прогреть пустой электрошкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.

■ Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из электрошкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.

■ Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда в электрошкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

■ Обычно для выпечки в электрошкафу используется температура в пределах (170...220)°С.

■ Старайтесь лишний раз не открывать дверцу электрошкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку электрошкафа.

■ При проведении выпечки, пользуясь комплектом «**Extra effect**», можно получить эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в

жарочном шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку жарочного шкафа.

16.1.1. При приготовлении пирогов

- Перед выпечкой не забудьте прогреть электрошкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на выпаривание лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в электрошкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

16.1.1.1. Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
- **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
- **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь, если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

16.1.2. При приготовлении мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру

уменьшают.

Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.

■ Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

16.2. ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ

■ Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.

■ Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.

■ На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

Помните, что во время работы гриля дверца электрошкафа должна быть закрыта.

Из опыта наших покупателей

■ Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

■ Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

На заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

17. УХОД ЗА ЭЛЕКТРОШКАФОМ

Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите электрошкаф от электросети.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА:

■ Содержите электрошкаф в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.

■ Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

■ Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).

■ Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

■ Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

■ Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.

■ Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.

Полезные советы:

■ Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.

■ Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.

■ После пользования электрошкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

■ Значительно легче мыть электрошкаф, пока он еще теплый. Прикипевшие загрязнения

нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ С ЭМАЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ И ОКРАШЕННЫМИ ДЕТАЛЯМИ:

- Внутренняя поверхность электрошкафа покрыта силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской. В жарочных шкафах выполненных в стиле «Country» панель управления и декоративная накладка на дверце шкафа покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначено для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА ДЕТАЛЯМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Детали из нержавеющей стали (панель управления и накладки) желательно протирать специальным средством, предназначенным только для этого. Обычно подобные составы оказывают чистящее и защитное действие. Тогда обрабатываемой поверхности детали ничто не будет грозить, и она долго сохранит первозданный вид.

Нельзя использовать для чистки: Дезинфицирующие жидкости или порошки, содержащие хлориды.

Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы электрошкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

- Для проведения работ по очистке стекол дверцы жарочного электрошкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы жарочного электрошкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности.

18. ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Внимание! Убедитесь, что электрошкаф выключен, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить перегоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно;



рис. 6

Примечание:* Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15Вт.

19. ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- электрошкаф не подключен к сети; - обрыв шнура	-**подключить электрошкаф; -**заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки электрошкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -**заменить проводку
3. Образование конденсата на стеклах дверцы	- при приготовлении какого-либо блюда выделяется много влаги	- рекомендуется предварительно прогреть электрошкаф в течение 10 мин.

** - работы выполняются сервисной службой.

20. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить электрошкафы необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту электрошкафов от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Электрошкаф должен храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованный электрошкаф запрещается переносить за ручку дверцы электрошкафа.
- Рекомендуется при перемещении электрошкафа поддерживать его за верхнюю часть при приоткрытой дверце электрошкафа.

21. УТИЛИЗАЦИЯ

- Если Вы хотите заменить старый электрошкаф, его необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если электрошкаф будет отправлен на свалку, помните, что, попав в детские руки, он может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать его максимально безопасным. Обрежьте шнур питания, снимите дверцу жарочного шкафа, демонтируйте ручки управления.

22. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Компания ООО "Кюхе", находящаяся по адресу: 195197, г. Санкт-Петербург, Полустровский пр., дом 32, лит. А, офис 156, устанавливает гарантийный срок варочных панелей 1 год, исчисляемый с даты продажи.
- Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен

только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

■ При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

■ В этом случае рекомендуем Вам обратиться к продавцу для получения нового гарантийного талона, соответствующего вышеуказанным условиям. В случае, если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок исчисляется с даты изготовления изделия.

■ Гарантийным талоном Компания подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия, возникших по вине Компании. Компания оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам и в бесплатном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Гарантийные обязательства Изготовителя и бесплатное сервисное обслуживание осуществляются в соответствии с требованиями законодательства страны, в которой осуществляются гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание.

■ Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Компании по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

■ Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц), в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока, либо нового срока бесплатного сервисного обслуживания на все изделие, либо на замененные части.

■ Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности, входящие в комплектность товара: осветительные лампы, соединительные кабели, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию, решетки, чистящие скребки и рассекатели конфорок.

■ Изготовитель не несет гарантийные обязательства и не производит бесплатное сервисное обслуживание изделия в следующих случаях:

■ если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;

■ нарушения правил и условий эксплуатации установки изделия, изложенных в Руководстве пользователя и другой документации, передаваемой потребителю в комплекте с изделием;

■ если изделие имеет следы попыток неквалифицированного ремонта;

- если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Компанией;
- если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены механические повреждения, возникшие после передачи изделия потребителю; повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозией, окислением, попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных;
- если дефект возник вследствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия;
- если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей;
- если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и (или) некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей.
- Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.
- Компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц.
- Гарантийные обязательства осуществляется на территории страны, в которой потребитель обратился за гарантийным обслуживанием. Компания не осуществляет перемещение изделия через границы стран.
- Все транспортные расходы относятся за счет покупателя и не подлежат возмещению.

Обратная связь: +7 (968) 194-30-48

Почтовый адрес: 194292, г. Санкт-Петербург, а/я 34

Классификация моделей электрошкафа

№ п/п	Элементы комфортности электрошкафов	Модельный ряд электрошкафов	
		Baker	Ofen
1.	Терморегулятор	+	+
2.	Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН - нижний - 1,2 кВт ТЭН - верхний - 0,8 кВт ТЭН - гриль - 1,5 кВт ТЭН - кольцевой - 1,5 кВт	+	+
3.	Переключатели режимов работы жарочного шкафа 5 - позиционный	+	+
4.	Вертел электрический	+	+
5.	Таймер: Электромеханический Электронный	+	+
6.	Конвектор	+	+
7.	Освещение	+	+
8.	Заземление	+	+

