

GRAUDE

Встраиваемый паровой духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и установке

BMDP 60.2 S
BMDP 60.2 E

www.graude.ru



Содержание

Комплектация	01
Технические данные	01
Инструкции по технике безопасности	02
Описание прибора	04
Инструкции по установке	05
Способ установки	06
Использование прибора	07
Обслуживание	22
Устранение неисправностей	24
Wiring diagram	25

Комплектация

Комбинированный духовой шкаф с паром	1 шт.
Металлическая решетка	1
Эмалированный противень	1
Перфорированный противень	1
Губка	1
Крепежные винты	1
Руководство по эксплуатации	1

Технические данные

Прибор	Комбинированный духовой шкаф с паром
Позиционный номер	S66TQ-A
Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц/60 Гц
Расчетная мощность	3000 Вт
Объем рабочей камеры	66 л
Размеры (ШxВxГ)	595x595x563 мм

Инструкции по технике безопасности

Внимание

1. Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями перед началом использования прибора, чтобы избежать его повреждения и получения травм вследствие неправильного применения.
2. Установку и ремонт данного прибора должен выполнять только квалифицированный специалист. Если покупатель выполняет установку и ремонт прибора самостоятельно, есть риск получения травмы или нанесения ущерба прибору.
3. Если положения данного руководства по эксплуатации противоречат нормам законодательства, то последние имеют преимущественную силу.

Опасность

1. Во время работы прибор нагревается; НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам внутри рабочей камеры. При извлечении противня из духового шкафа следует использовать термоустойчивые перчатки или прихватки во избежание ожога.
2. Во время работы прибора дети не должны находиться рядом с ним, поскольку они могут обжечься.
3. Перед установкой, очисткой и обслуживанием прибора следует отключить его от источника питания во избежание получения удара током.
4. Во избежание опасности возгорания НЕ используйте прибор для хранения продуктов или вещей.
5. НЕ помещайте прибор рядом с газопроводом. Газопроводные трубы, расположенные в непосредственной близости от прибора, должны иметь достаточную защитную изоляцию, чтобы на них не повлияло тепло, выделяемое прибором.

Предупреждение

1. Не размещайте предметы вблизи вентиляционного отверстия прибора во избежание несчастных случаев.
2. Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями. Во избежание ожогов, удара током или других несчастных случаев прибор следует размещать в местах, недоступных для маленьких детей. Когда прибор работает в комбинированном режиме, духовой шкаф сильно нагревается, и детям не следует подходить к нему без присмотра взрослых.
3. НЕ разогревайте внутри прибора пищу или жидкость в плотно закрытом контейнере: он может лопнуть под давлением.
4. НЕ лейте воду на стеклянную дверцу прибора во время работы и после, пока она не остыла, поскольку стекло может треснуть.
5. Для подключения прибора следует использовать изолированную сетевую розетку; совместное использование розетки с другими приборами может привести к перегреву и пожару.
6. Если во время работы прибора наблюдаются сбои, следует немедленно прекратить его использование и перейти к разделу «Устранение неисправностей».

⚠ Предупреждение

7. При работе в режимах пароварки НЕ стойте рядом с вентиляционным отверстием; будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа, так как есть вероятность получения ожогов.
8. Перед подключением и использованием прибора убедитесь в наличии пневмовыключателя или защиты от замыкания, которые должны соответствовать электрическим параметрам, указанным в паспортной табличке прибора.
9. Во избежание несчастных случаев НЕ ставьте тяжелые предметы на шнур электропитания.
10. Не помещайте прибор и шнур электропитания рядом с тепловыделяющими предметами, воспламеняемыми и взрывоопасными веществами во избежание возгорания или взрыва.
11. Если шнур электропитания поврежден, во избежание опасности его замена должна производиться квалифицированными специалистами.
12. Следует использовать подходящие противни и емкости для приготовления пищи на пару, чтобы избежать разбрызгивания капель масла и возникновения пожара.
13. Ставьте варочную емкость на полку правильно; во избежание несчастных случаев НЕ ставьте ее на дно духового шкафа.
14. Поверхность дверцы духового шкафа за ручкой нагревается; будьте осторожны, чтобы не обжечься.
15. После приготовления пищи температура внутри рабочей камеры духового шкафа все еще высокая; подождите, пока она остынет, прежде чем очищать ее.
16. Не позволяйте детям играть с прибором.
17. Эксплуатация прибора детьми возрастом 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями допускается только под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или после обучения, во время которого они получают представление об опасностях, связанных с эксплуатацией прибора.
18. Дети могут выполнять работы по очистке и обслуживанию только под присмотром взрослых.
19. Детей возрастом младше 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром, не следует допускать к прибору.

⚠ Внимание

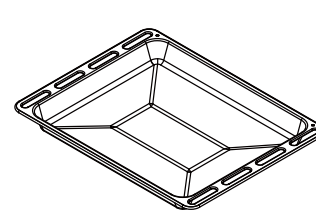
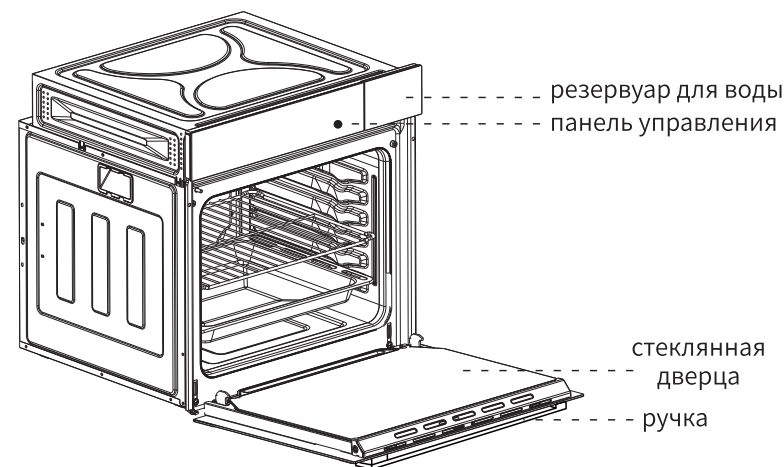
1. Во избежание повреждения прибора не следует вешать на его дверцу тяжелые предметы, опираться или сидеть на ней.
2. Во избежание поражения электрическим током нельзя прикасаться к прибору, когда вы босиком или на влажном полу, а также вставлять или вынимать вилку из розетки мокрыми руками.
3. НЕЛЬЗЯ использовать жесткие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, так как это может поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
4. Данный прибор необходимо поместить на прочной и ровной поверхности. НЕЛЬЗЯ устанавливать прибор под пластиковым осветительным оборудованием или пластиковой стойкой во избежание деформации или взрыва.

⚠ Внимание

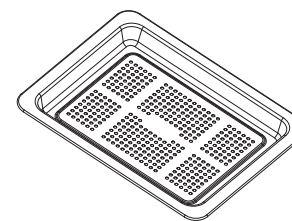
5. Обращайтесь с прибором бережно, при перевозке и размещении поднимайте его за нижнюю часть. НЕ используйте ручку дверцы духового шкафа в качестве опоры при переноске, чтобы не допустить повреждений вследствие чрезмерного применения силы.
6. НЕ используйте пароочиститель для очистки данного прибора.
7. Во избежание возможных опасностей панель управления прибора можно подключать только к указанному нагревательному элементу.

Описание прибора

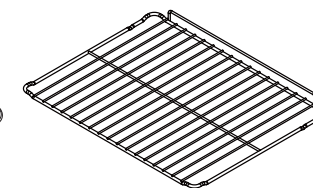
Описание данной модели прибора представляет собой наглядную схему, предназначенную только для пользователей и помогающую определить расположение частей. Рисунок может не соответствовать фактическому объекту.



эмалированный противень



перфорированный противень



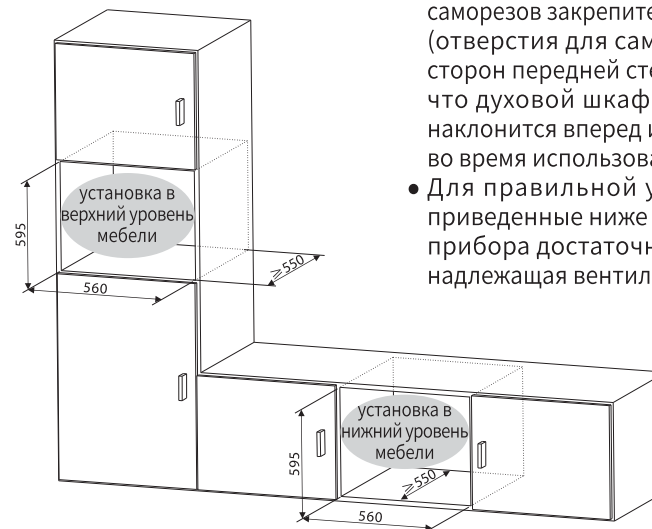
металлическая решетка

Инструкции по установке

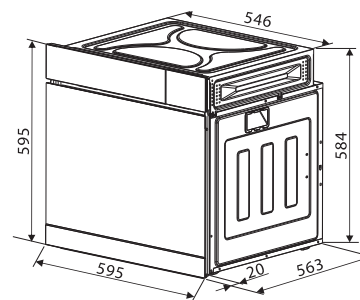
1. Чтобы приобретенный товар работал надежно и долго, его необходимо установить на максимально прочной поверхности. Электронные детали должны быть изолированы во избежание возможного контакта с металлическими принадлежностями.
2. Кухонный шкаф, в котором установлен прибор, и все используемые материалы мебели должны выдерживать температуру не ниже 90 оС во избежание деформации.
3. Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь в следующем:
 - Источник питания должен быть надежно заземлен;
 - после установки кнопки управления легко доступны и работают;
 - после подключения прибора к источнику проверьте, не соприкасается ли шнур питания с нагревающимися деталями; если есть контакт, отодвиньте шнур на безопасное расстояние;
 - не используйте переходники, параллельное включение и адаптеры, которые могут вызвать перегрев или самовозгорание. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой или подключением каких-либо электронных деталей. По этой причине установка и подключение должны осуществляться квалифицированным специалистом с соблюдением местных норм и правил;
 - не подключайте заземляющий провод к газовым трубам, водопроводным трубам, громоотводам и телефонным линиям во избежание несчастных случаев, вызванных поражением электрическим током из-за плохого заземления. Розетку нельзя устанавливать в местах, подверженных воздействию влаги, воды или вблизи источников тепла.
4. Обязательно дождитесь завершения установки электроприборов, прежде чем включать источник питания.

К данному товару прилагается шнур питания длиной около 1,2 метра. Необходимо использовать розетку на 16 А, и розетка должна быть подключена к выключателю защиты от замыкания.

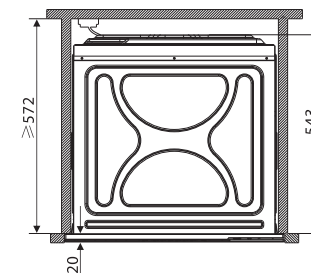
Способ установки



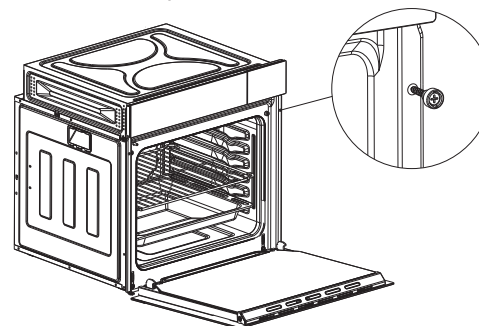
прибор: мм



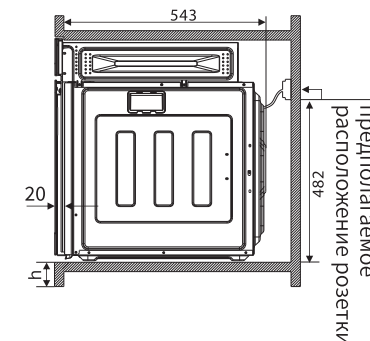
вид сверху



место для крепежного винта



вид сбоку



Использование прибора

Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется:

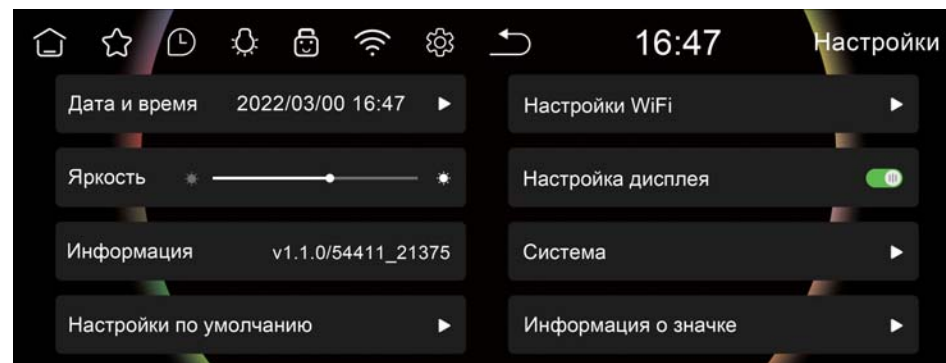
- 1) снять специальное защитное покрытие со стеклянной дверцы;
- 2) тщательно очистить внутреннюю часть прибора (для протирки внутренней и внешней части следует использовать влажную ткань);
- 3) наполнить водой резервуар для воды и запустить прибор в режиме пара (Steam Mode) при температуре 100 оС на 45 минут (или больше), чтобы устранить запах нового прибора.

1. Панель управления и дисплей



Символ	Название	Описание функции
	Главная страница	Нажмите для возврата на главную страницу
	Меню избранного	Нажмите для входа в меню избранного
	Время	Нажмите для отображения текущего времени (можно установить в настройках)
	Лампа	Нажмите для включения/выключения лампы
	Блокировка от детей	Нажмите для просмотра дисплея
	WiFi	Для связи с внешними устройствами есть функция WiFi
	Настройка	Нажмите для настройки параметров духового шкафа
	Назад	Возврат к последней странице

2. Настройки системы



Вы можете просматривать и устанавливать системные настройки, а также информацию об этом устройстве.

3. Функции приготовления

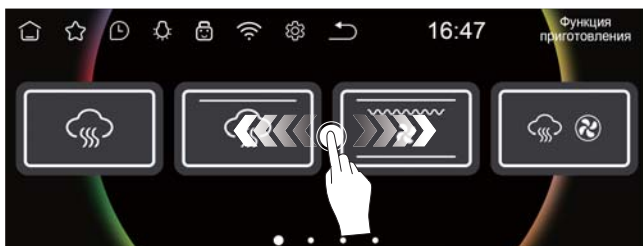
Значок	Функция приготовления	Значок	Функция приготовления
	Пар		Конвекционный гриль
	Нежный гриль		Макси-гриль
	Быстрое приготовление		Верхний нагрев
	Мощный пар		Гриль
	Верхний гриль с вентилятором		Нижний нагрев
	Нижний гриль с вентилятором		Пользовательская программа
	Горячий воздух		

3.1 Обычный режим работы

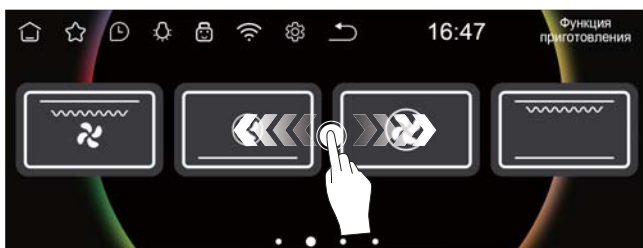
1. После включения прибора нажмите на окошко функции приготовления.



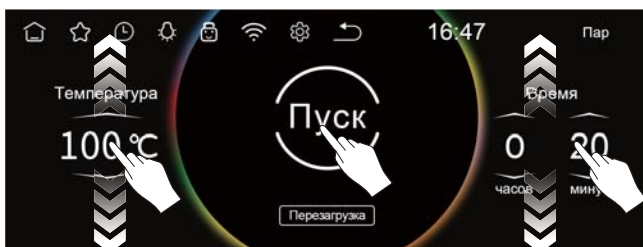
2. Проведите пальцем вправо/влево, чтобы выбрать функции приготовления.



3. В качестве примера выберите режим пара.

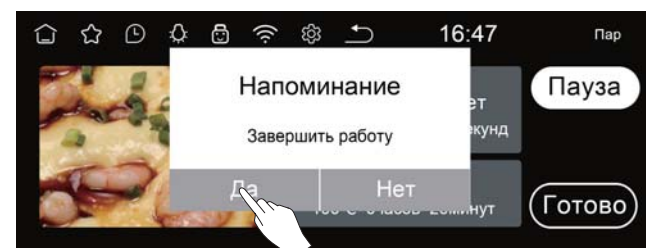
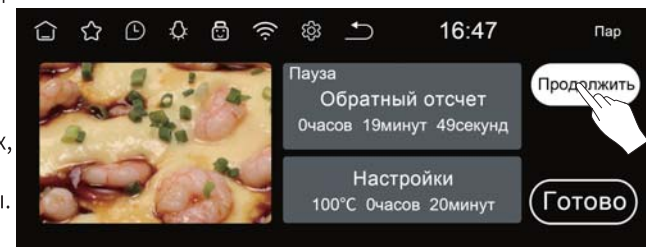
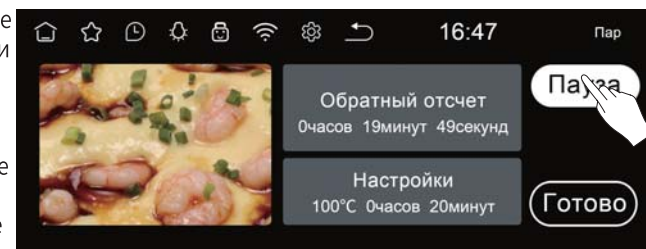


4. Проведите пальцем вверх или вниз, чтобы настроить температуру и время (нажмите «Сброс», чтобы вернуться к значению по умолчанию), нажмите «Пуск», чтобы начать приготовление.

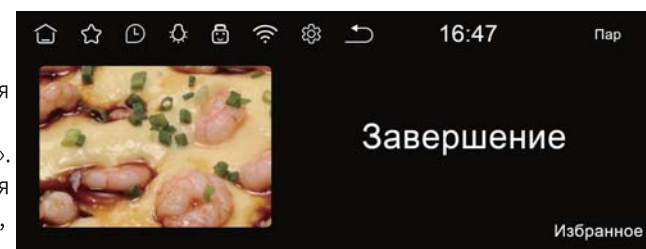


5. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или:

- а. если необходимо перезагрузить время приготовления, нажмите значок ↶, сбросьте время, затем нажмите «Пуск»; духовой шкаф начнет работать с новым заданным временем;
- б. если необходимо поменять функции приготовления либо досрочно завершить их, нажмите «Готово» для завершения программы.

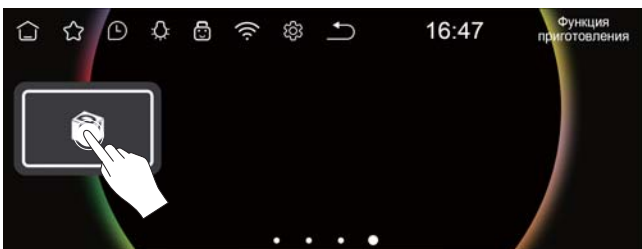
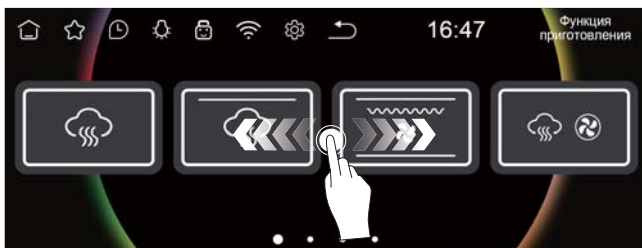


- 6. Завершение
По завершении программы приготовления на дисплее появится сообщение «Завершение». Нажмите «Избранное» для сохранения программы, если хотите готовить именно в этой программе; ее можно будет найти под значком ☆. После этого вы можете сразу начать готовить.

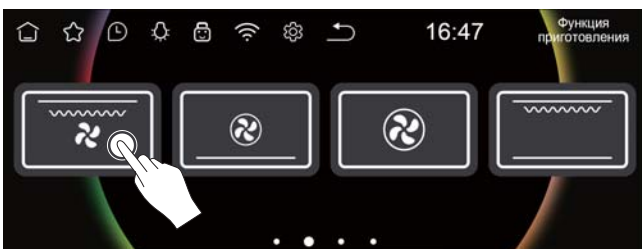
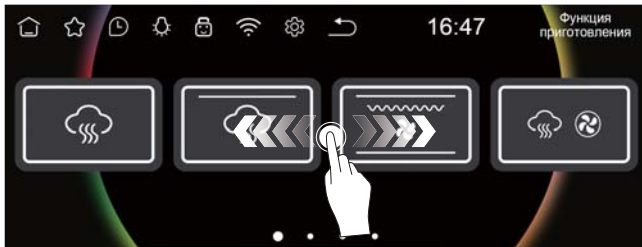
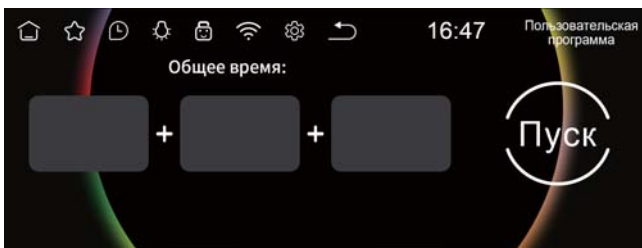


3.2 Пользовательская программа

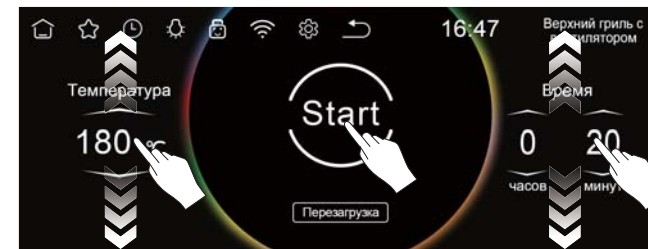
1. Войдите в меню функций приготовления, выберите пользовательскую программу.



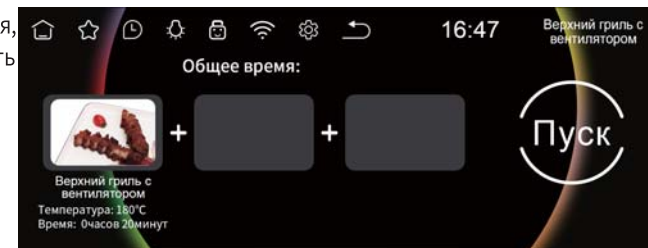
2. Нажмите, чтобы добавить первую функцию приготовления, настройте температуру и время, затем нажмите «Пуск», чтобы вернуться на страницу пользовательской программы.



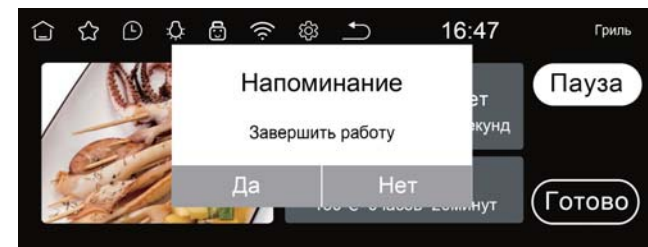
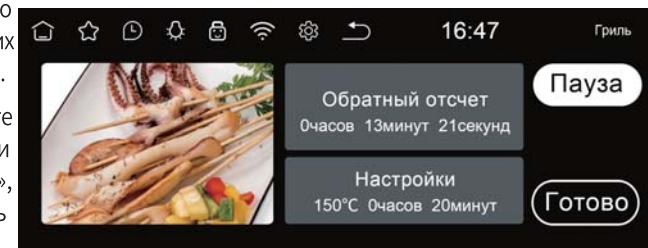
3. Выполните те же действия, что и выше, чтобы добавить другие функции.



4. После выбора функций нажмите, чтобы начать работу, или:
а) если необходимо поменять один из режимов приготовления, нажмите его, а затем повторно задайте параметры;
б) если необходимо поменять функции приготовления, нажмите значок ↶ для отмены, а затем повторно задайте параметры других функций приготовления.

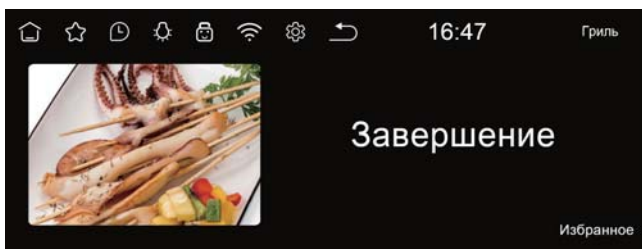


5. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или «Готово», если хотите завершить программу досрочно.



6. Завершение

По завершении программы приготовления на дисплее появится сообщение «Завершение». Нажмите «Избранное» для сохранения программы, если хотите готовить именно в этой программе; ее можно будет найти под значком ☆. После этого вы можете сразу начать готовить.



4. Вспомогательные функции

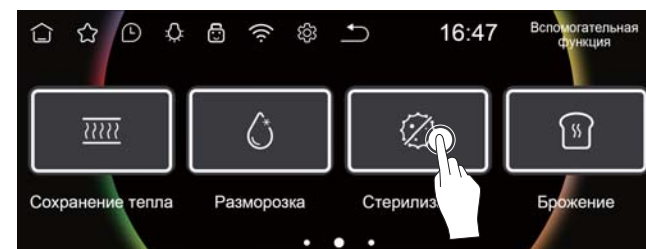
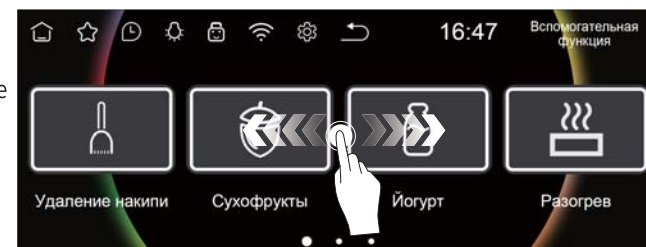
Меню вспомогательных функций

Значок	Функция приготовления	Значок	Функция приготовления
	Удаление накипи		Стерилизация
	Сухофрукты		Брожение
	Йогурт		Сушка
	Разогрев		Теплое молоко
	Сохранение тепла		Глинтвейн
	Разморозка		Очистка паром

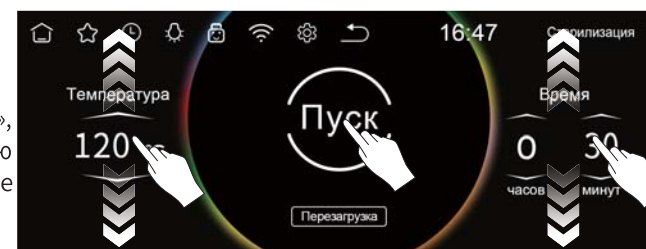
1. После включения прибора нажмите на окошко вспомогательной функции.



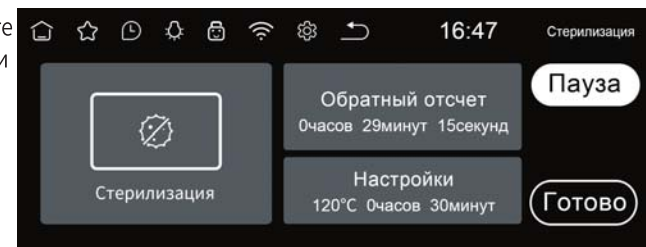
2. Проведите пальцем вправо/влево, чтобы выбрать вспомогательные функции.

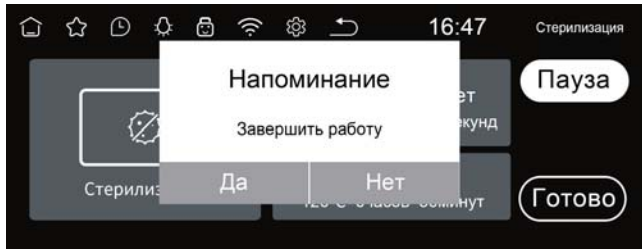


3. Проведите пальцем вверх или вниз, чтобы настроить температуру и время (нажмите «Сброс», чтобы вернуться к значению по умолчанию), нажмите «Пуск», чтобы начать приготовление.

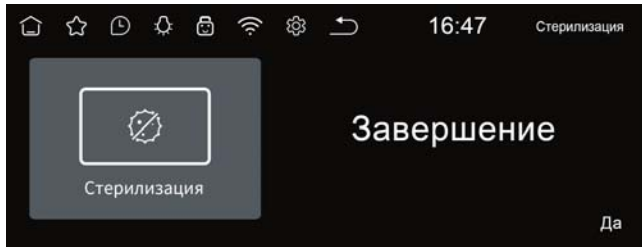


4. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или «Готово», если хотите завершить программу досрочно.

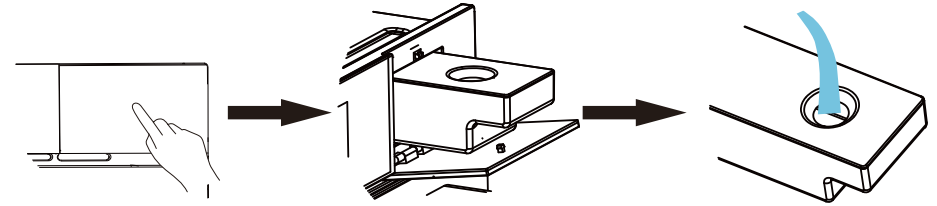




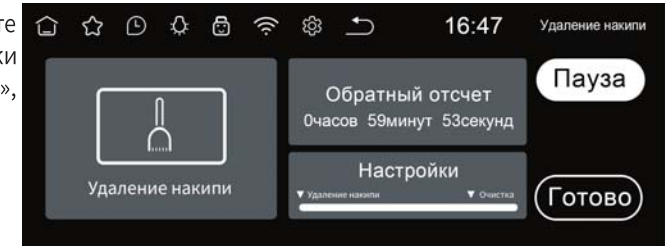
5. Завершение
По завершении программы приготовления на дисплее появится сообщение «Завершение».



3. Этапы заполнения резервуара для воды.

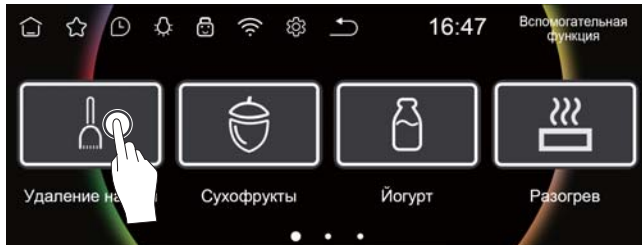


4. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или «Готово», если хотите завершить программу досрочно.

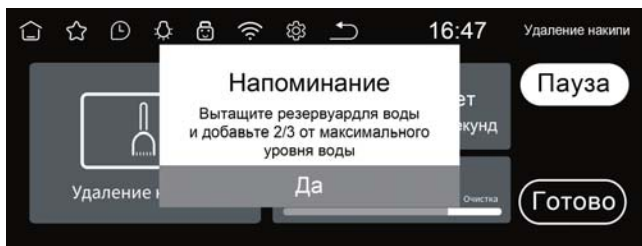
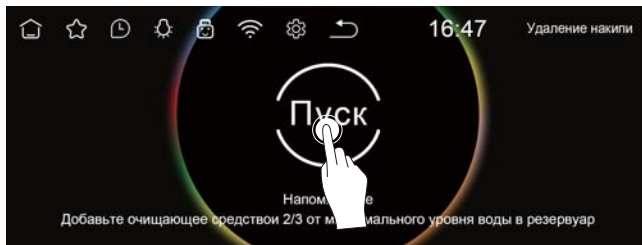


4.1 Вспомогательные функции: удаление накипи из парогенератора

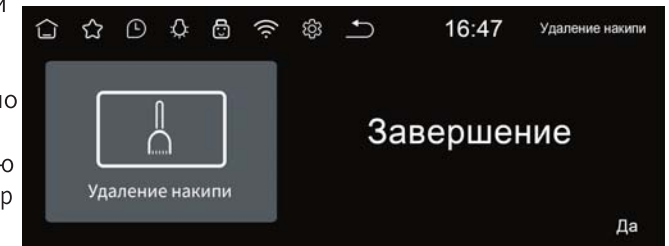
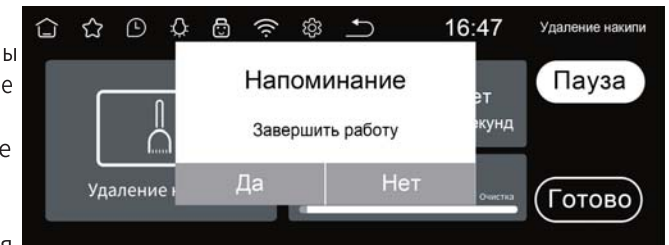
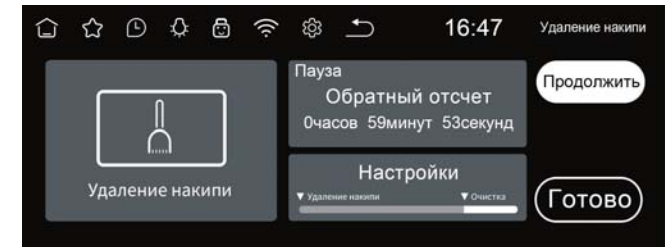
1. Проведите пальцем вправо/влево, чтобы выбрать функцию удаления накипи.



2. Добавьте очищающее средство и 2/3 от максимального уровня воды в резервуар (напоминание), затем нажмите «Пуск», чтобы начать приготовление.



5. Завершение
По завершении программы приготовления на дисплее появится сообщение «Завершение». Нажмите «Да» для возврата на главную страницу. Вытащите резервуар для воды, опорожните его и очистите. (Вода после удаления накипи будет перекачиваться обратно в резервуар, а не сбрасываться в рабочую камеру, поэтому резервуар необходимо очистить.)



5. Интеллектуальное меню

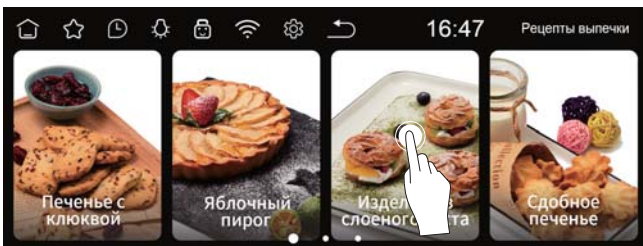
1. После включения прибора нажмите на окошко интеллектуального меню.



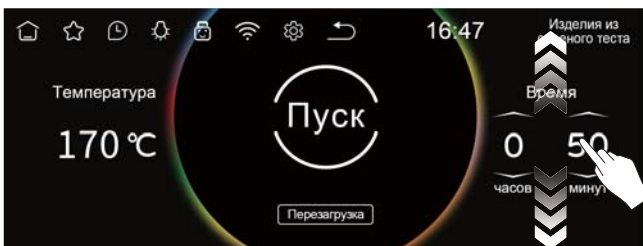
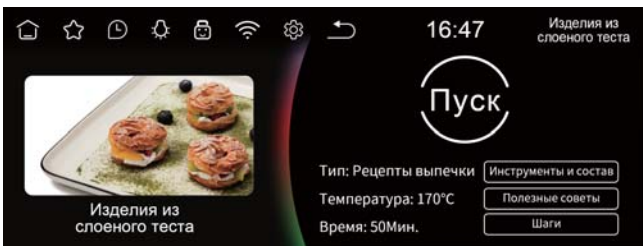
2. Выберите рецепты (к примеру, выпечку).



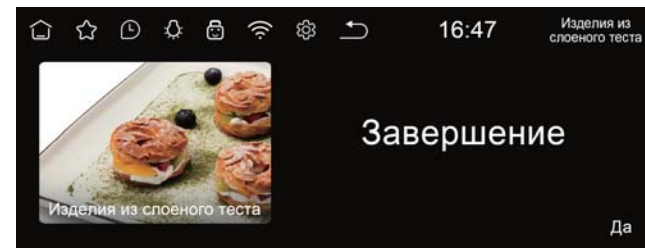
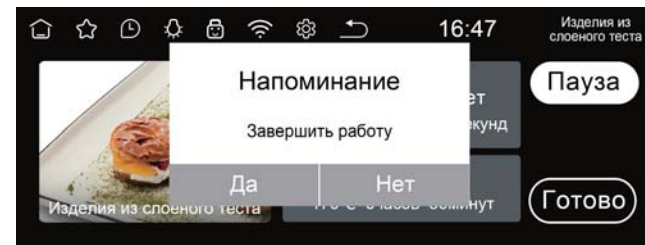
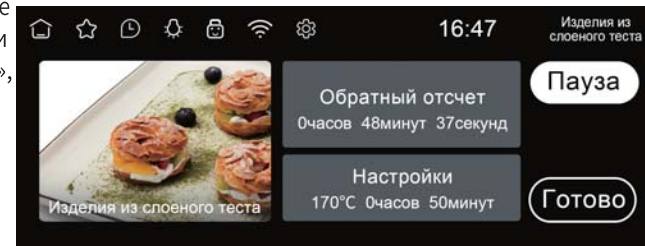
3. Проведите пальцем вправо/влево, чтобы выбрать рецепты.



4. Как делать рецепты:
- а) нажмите «Инструменты и состав», чтобы проверить, что именно будет использоваться;
 - б) нажмите «Полезные советы», чтобы ознакомиться с некоторыми советами по приготовлению блюда;
 - в) нажмите «Шаги», чтобы ознакомиться со способом приготовления выбранного блюда;
 - г) после приготовления поставьте блюдо в духовой шкаф, затем нажмите «Пуск».
5. Установите время, затем нажмите «Пуск», чтобы начать приготовление.



6. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или «Готово», если хотите завершить программу досрочно.



6.1 Функция времени отсрочки

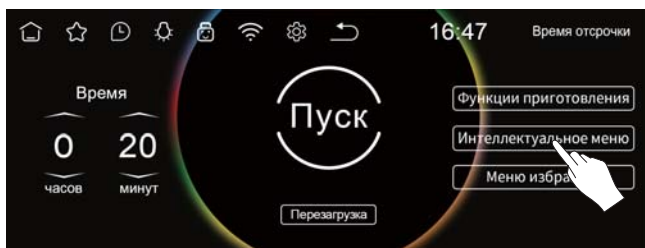
1. Нажмите на окошко «Время отсрочки/предварительный подогрев».



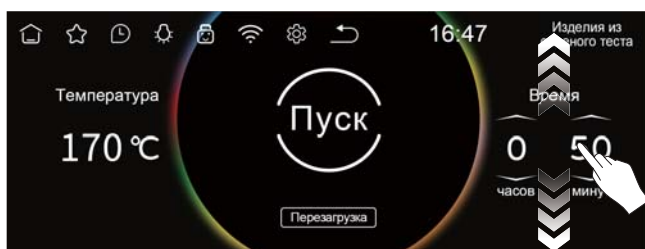
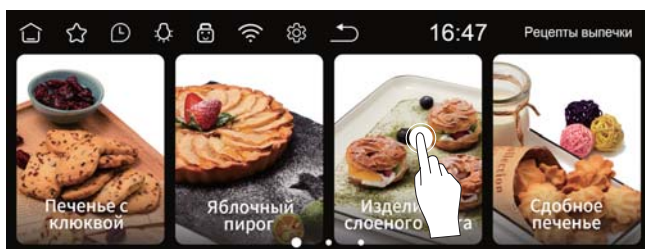
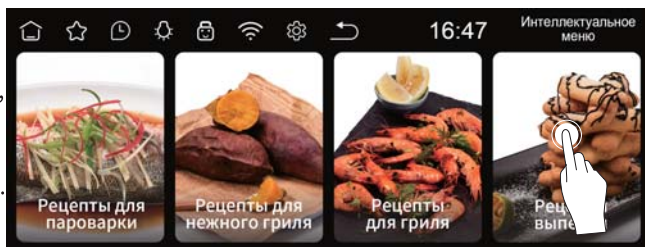
2. Нажмите на окошко «Время отсрочки».



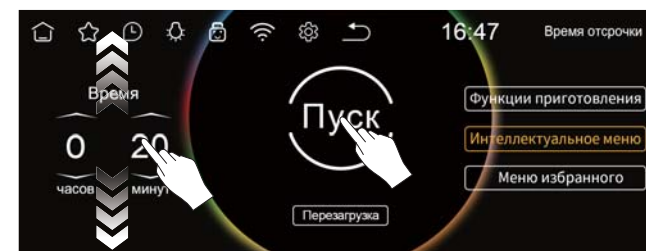
3. Выберите функцию приготовления.



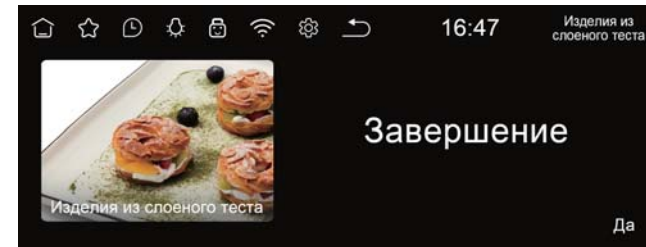
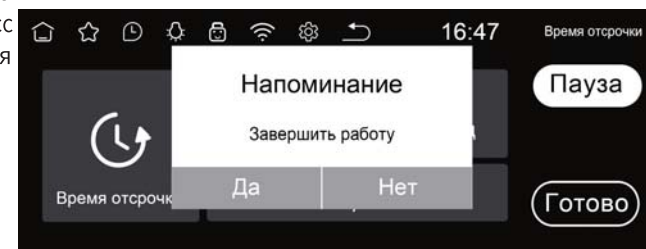
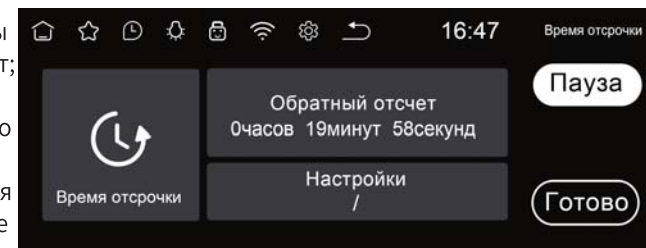
4. Последовательность настройки режима приготовления такая же, как в пунктах 3 и 5 выше (например, в интеллектуальном меню).



5. Установите время начала отсрочки.



6. Нажмите «Пуск», чтобы начался обратный отсчет; нажмите «Пауза» для приостановки обратного отсчета времени или «Готово» для завершения программы, если хотите что-либо поменять. После обратного отсчета процесс приготовления начнется автоматически.

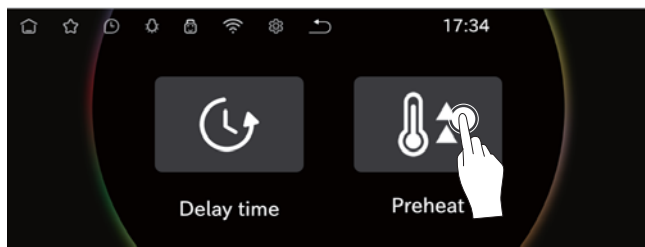


6.2 Функция предварительного подогрева

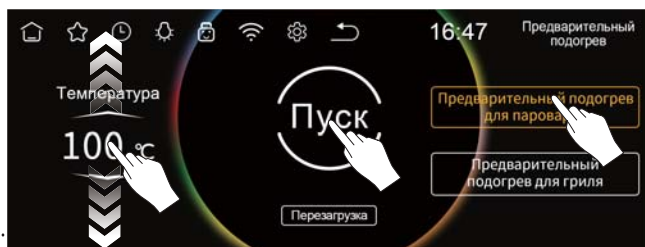
1. Нажмите на окошко «Время отсрочки/предварительный подогрев».



2. Нажмите «Предварительный подогрев».

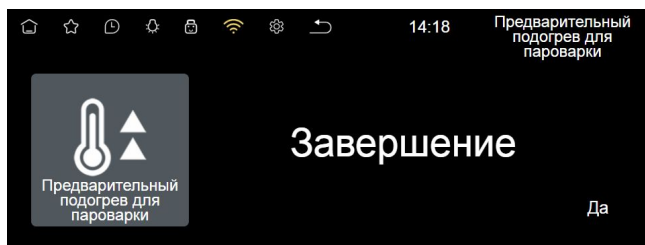


3. Выберите режим предварительного подогрева, установите желаемую температуру (максимальная температура для приготовления на пару – 100 °C для гриля – 250°C), нажмите «Пуск», чтобы начать приготовление.



4. Во время работы нажмите «Пауза» для приостановки программы или «Готово», если хотите завершить программу досрочно.

5. Когда духовой шкаф разогреется до нужной температуры, на дисплее появится сообщение, как на рисунке ниже.



Обслуживание

Меры предосторожности при очистке и обслуживании

1. После каждого использования прибора вытирайте остатки жидкости, которые могли собраться в специальном углублении на дне рабочей камеры.
2. После каждого использования прибора в режиме пара сливайте воду из резервуара, чтобы внутри не размножались бактерии.

1. Особенности работы, которые следует считать нормальными

Особенности	Причина
Периодический шум во время процесса приготовления	Периодический шум вызван работой насоса, это нормально.
Конденсат на вентиляционных отверстиях	Избыточный пар в рабочей камере выходит через вентиляционное отверстие во время приготовления, однако небольшое количество пара оседает на нем из-за низкой внешней температуры.
Колебания напряжения	Когда напряжение колеблется в пределах от -10% до 5%, духовой шкаф продолжает работать, но это может привести к колебаниям выходной мощности прибора, что незначительно повлияет на результат приготовления.

⚠ Внимание

1. Если духовой шкаф работает с перебоями, проверьте:
 - а) вставлена ли вилка в розетку;
 - б) не сработал ли автомат-выключатель;
 - в) плотно ли закрыта дверца;
 - г) на месте ли резервуар для воды;
 - д) не активирована ли функция блокировки от детей.
2. Если духовой шкаф с паром активирован случайно, немедленно откройте дверцу и выключите питание.

⚠ Полезные советы

- А. Вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 5 минут после окончания приготовления, чтобы выпустить тепло из камер; это нормальное явление.
- Б. Если открыть дверцу во время работы, духовой шкаф приостановит работу, дверца закроется, прибор автоматически продолжит работать.
- В. В любом состоянии резервуар для воды можно открыть или закрыть вручную.
- Г. Для приготовления пищи в режиме пара рекомендуется использовать чистую или дистиллированную воду. После этого необходимо убрать оставшуюся воду из рабочей камеры, иначе внутри образуется накипь.

⚠ Внимание

1. Не следует использовать очистители, содержащие щелочи, соду, кислоту и хлор, а также чистящие спреи, средства для мытья посуды или агрессивные очистители.
2. Не следует использовать твердые щетки, скребки, металлические щетки и другие жесткие чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.

2. Способ обслуживания

Сборка дверцы/дисплейной панели

Трудноудаляемую грязь, прилипшую к дверце, можно очистить нейтральным моющим средством; не следует использовать для этого губку из стальной проволоки, так как он может поцарапать покрытие стеклянной поверхности. После очистки протрите тряпкой.

Уплотнитель дверцы

1. После каждого использования протирайте уплотнитель губкой, смоченной в теплой воде, а затем вытирайте его сухой тряпкой.
2. Не используйте чистящие средства для очистки ленты уплотнителя, поскольку некоторые компоненты этого средства могут повредить ленту.
3. Лента уплотнителя дверцы может порваться или треснуть из-за длительного использования. Если такое произойдет, замените ее новой.

Рабочая камера

1. После каждого использования режима пара очищайте камеру с помощью впитывающей губки или тряпки, чтобы убрать скопившийся конденсат. Лучше всего открыть дверцу, чтобы дать рабочей камере просохнуть.
2. После каждого использования режима выпечки своевременно очищайте прибор, когда он остынет. Масляные пятна следует убрать нейтральным моющим средством и вытереть влажной тканью.



Внимание

Перед ремонтом обязательно выключите прибор и выньте вилку из розетки.

1. Максимальный уровень воды в резервуаре

В резервуаре есть отметка максимального уровня воды. Налейте воду до этой отметки, чтобы увеличить время приготовления. Не наливайте воду выше отметки, чтобы не расплескать ее, когда будете вытаскивать резервуар.

2. Напоминание о нехватке воды

Когда появится значок нехватки воды и раздастся звуковой сигнал, приготовление будет остановлено; добавьте воду в резервуар.

3. Выбор посуды для приготовления пищи

Посуда для приготовления пищи на пару должна быть максимально открытой, при этом не слишком глубокой. Высота готовящейся еды не должна превышать 3-5 см, чтобы пар мог больше соприкоснуться с пищей, делая ее вкуснее.

4. При первом использовании прибора появляется запах гари

Поскольку при первом использовании от изоляции нагревательного элемента исходит запах или дым, рекомендуется заполнить резервуар для воды и готовить в режиме пара в течение более 45 минут; затем надо дать духовому шкафу остыть перед последующим использованием.

5. Прибор не использовался в течение длительного времени

Если прибор долго не использовался, следует очистить его изнутри и использовать любой из режимов выпечки, чтобы остатки воды в рабочей камере высохли; это поможет избежать роста бактерий и появления неприятного запаха.

6. Энергосбережение экрана

После процесса приготовления и отсутствия каких-либо действий в течение 10 минут экран выключится в целях сбережения энергии; чтобы он зажегся, нужно просто нажать на него.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Выход из строя датчика парогенератора	Термодатчик разомкнут или неисправен	Выключите духовой шкаф, чтобы перезагрузить датчик; если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр
Выход из строя верхнего датчика рабочей камеры	Термодатчик разомкнут или неисправен	
Выход из строя нижнего датчика рабочей камеры	Термодатчик разомкнут или неисправен	
Выход из строя водного пути	Выключатель резервуара для воды неисправен	
Выход из строя нагревателя парогенератора	Нагреватель парогенератора неисправен	
Выход из строя нагревателя рабочей камеры	Температура не достигла заданных параметров	
Сбой соединения	Соединение между дисплеем и основным блоком отсутствует	
Дисплей не загорается	Розетка неисправна	
	Кабель панели управления отсоединен	
Дисплей неисправен	Дисплей или электронные компоненты панели управления повреждены	
Не работает экран	Плохая сборка/повреждение дисплея либо повреждение электронных компонентов панели управления	
Лампа не включается	Проводка лампы отключена	
	Лампа повреждена	
В процессе приготовления через дверцу духового шкафа просачивается вода или пар	Дверца духового шкафа не закрыта либо уплотнитель дверцы поврежден	
Электромотор вентилятора не работает	Поврежден электромотор/основной блок либо есть другая неисправность	
Невозможно вытащить резервуар для воды	Повреждена пружина резервуара для воды	
Нет пара	1. Трубка для воды согнута, закупорена, неправильно вставлена, отсоединена или повреждена. 2. Водяной насос поврежден. 3. Трубка для воды плохо загерметизирована. 4. Панель управления неисправна либо есть другие неисправности.	

Wiring diagram

