

# GRAUDE

---

Руководство по эксплуатации и установке

BMDP 60.1 S  
BMDP 60.1 E

## Духовой шкаф с функцией пара



## СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ .....	2
МОНТАЖ .....	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	7
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	15
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	17
СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ .....	18

Используемые обозначения:



Важная информация о безопасности пользователей и прибора



Примечание

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. В целях вашей безопасности и во избежание порчи вашего имущества внимательно прочитайте данное руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.
2. Только уполномоченные специалисты сервисного центра производителя могут выполнять работы по монтажу и ремонту прибора. Если клиент решил выполнить эти работы самостоятельно или доверить их специалисту, не уполномоченному производителем, существует риск получить травмы или повредить имущество.
3. Если указания в данном руководстве противоречат требованиям обязательных нормативных актов, последние имеют больший приоритет.

### ОПАСНО!

1. Прибор сильно нагревается во время работы, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам внутри рабочей камеры. Чтобы не обжечься, когда вытаскиваете противень с продуктами из рабочей камеры, используйте защитные перчатки или варежки.
2. Не подпускайте детей близко к включенному прибору, так как его наружные части могут нагреваться.
3. Перед тем как приступить к очистке, обслуживанию или демонтажу прибора, отключите его от сети питания, чтобы не получить удар током.
4. Во избежание пожара НЕ используйте прибор для хранения каких-либо предметов.
5. НЕ ставьте прибор рядом с газовыми трубами. Газовые трубы, которые расположены рядом с прибором, необходимо изолировать должным образом, чтобы оградить их от тепла, которое создает прибор во время работы.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Работы по техническому обслуживанию и ремонту прибора должны выполняться только квалифицированными техническими специалистами. НЕ пытайтесь самостоятельно разбирать прибор.
2. Во избежание несчастных случаев не вставляйте посторонние предметы в вентилятор.
3. Во избежание несчастных случаев не ставьте тяжелые предметы на шнур питания.

4. Во избежание пожара или взрыва прибор и шнур питания должны находиться вдали от источников тепла или огне- и взрывоопасных веществ.
5. Если шнур питания повредился, то в целях безопасности его должен заменить специалист сервисного центра, уполномоченного производителем прибора, или специалист с подходящей квалификацией.
6. Прибор должен быть подключен к сети питания с помощью автоматического разъединяющего устройства или системы защиты от замыкания с характеристиками, подходящими для указанных на заводской табличке параметров.
7. Во избежание перегрева и пожара прибор нужно подключать к отдельной розетке.
8. Во избежание взрыва не разогревайте продукты или жидкости в закрытых емкостях, например, жестяных банках, закрытой стеклянной посуде и т. д.
9. Упавшие капли масла могут загореться. Чтобы избежать этого, используйте подходящие противни и контейнеры для приготовления на пару.
10. Контейнеры с едой нужно устанавливать на полках правильным образом. В целях безопасности не ставьте контейнеры с едой на дно рабочей камеры.
11. При использовании режимов приготовления с паром не стойте рядом с вентиляционным отверстием. Будьте осторожны при открывании дверцы, чтобы не ошпариться горячим паром.
12. Поверхность дверцы рядом с ручкой может быть горячей – будьте аккуратны.
13. Во время использования прибора дверца нагревается и остается горячей некоторое время после завершения приготовления. Не допускайте попадания жидкости на горячую поверхность дверцы, так как стекло может лопнуть.
14. Перед тем как перейти к очистке после того, как вы закончили готовить, подождите, пока прибор полностью остынет.
15. Во время работы прибора из отверстия между панелью управления и дверцей будет выходить горячий пар. Будьте осторожны, чтобы не ошпариться. В силу естественных процессов допускается выпадение конденсата.

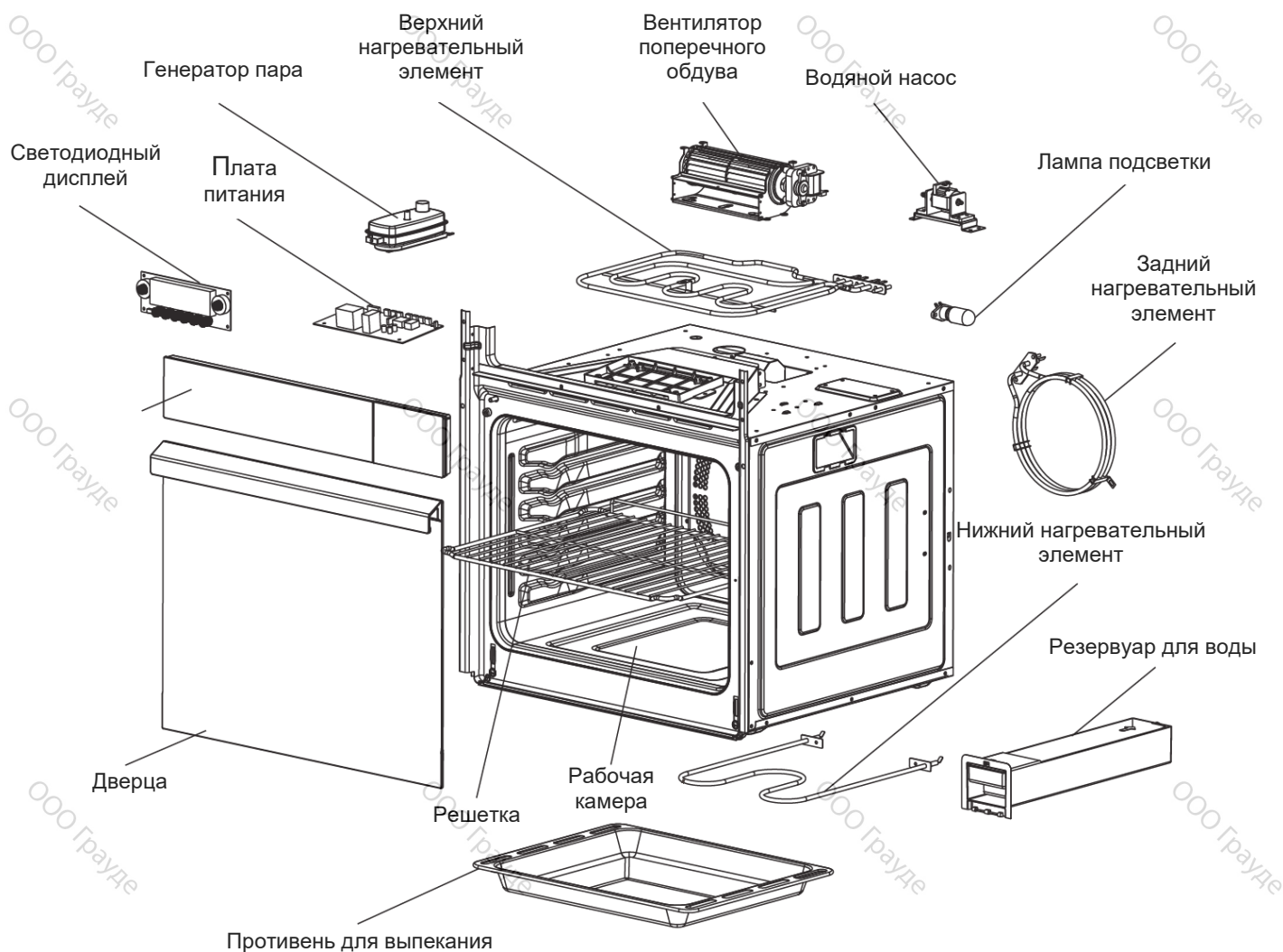
### ОСТОРОЖНО!

1. Не вставляйте и не вытаскивайте вилку питания мокрыми руками, чтобы не получить удар током.
2. Прибор должен быть установлен на твердой и выровненной поверхности. Не устанавливайте прибор над пластиковыми элементами подсветки или пластиковыми решетками, так как они могут деформироваться и взорваться.
3. Не вешайте на дверце тяжелые предметы, не облокачивайтесь и не садитесь на дверцу, чтобы не повредить прибор.
4. Запрещается чистить прибор с помощью пароочистителей.
5. В целях безопасности панель управления данного прибора можно подключить только к определенным нагревательным элементам.
6. Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.
7. Будьте аккуратны во время переноски и транспортировки прибора. Чтобы поднять его, держитесь за низ. Не держитесь за ручку дверцы, так как она может сломаться, если приложить излишнее усилие.
8. Запрещается использовать внешние таймеры и независимые системы управления для контроля работы прибора.

### **Внимание!**

- Перед тем как начать готовить, налейте в резервуар воду до отметки MAX и установите его на свое место.
- Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, так как резкое изменение температуры может негативно отразиться на конечном качестве блюда.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



## МОНТАЖ

### Монтажные требования

1. Чтобы прибор работал безопасно и долго, необходимо чтобы он был установлен на твердой поверхности. Электрические компоненты должны быть изолированы таким образом, чтобы исключить их прикосновение с металлическими деталями.
2. Во избежание деформации поверхностей и появления трещин на краске кухонный гарнитур и материалы для склеивания должны выдерживать воздействие температуры не ниже 90 °С.
3. Перед тем как подключить прибор к сети питания:
  - Согласно правилам, требуется наличие системы заземления. Розетка и сеть питания должны быть надежно подключены к системе заземления.
  - После выполнения монтажа к панели управления должен быть обеспечен легкий и беспрепятственный доступ.
  - После подключения прибора к сети питания убедитесь, что шнур питания не соприкасается с нагревающимися предметами и деталями. В противном случае отодвиньте шнур на безопасное расстояние от таких предметов.
  - Во избежание перегрева и самовозгорания запрещается подключать прибор к сети питания с помощью каких-либо переходников и удлинителей.
  - Производитель не несет ответственность за какой-либо прямой или косвенный ущерб, возникший в результате неправильных монтажа или подключения электрических компонентов. Все работы по монтажу и подключению должны выполняться квалифицированными техническими специалистами в соответствии с действующими нормативными требованиями.



- Запрещается подключать контакт заземления к газовым, водяным трубам, молниеотводам, телефонным линиям, так как это может привести к поражению электрическим током вследствие того, что эти объекты не предназначены для таких целей. Розетка не должна находиться в местах, где она может подвергаться воздействию влаги или жидкости, а также возле источников тепла.
- 4. Не включайте прибор до того, как будет завершен процесс монтажа.

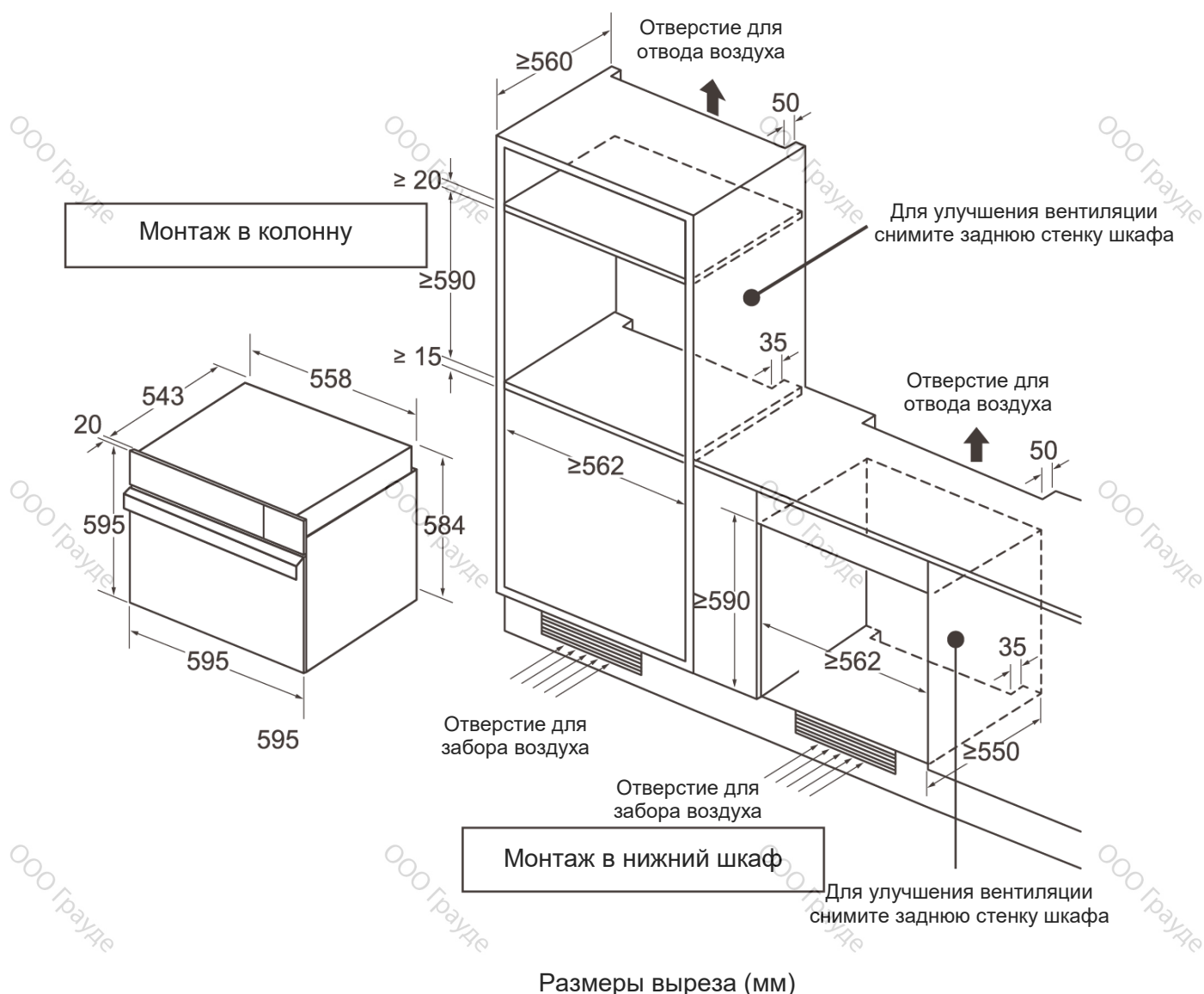
### ⚠ ОСТОРОЖНО!

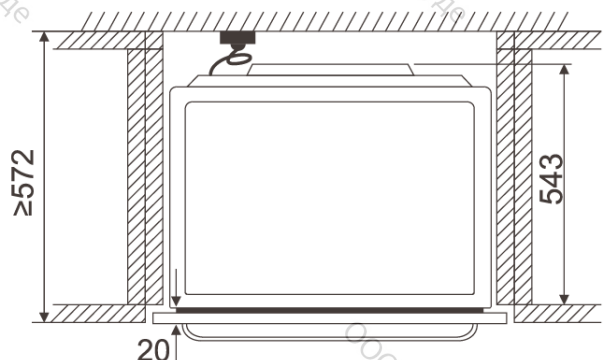
Прибор оснащен шнуром питания длиной 1,2 м. Прибор должен быть подключен к розетке 16 А, подсоединенной к системе защиты от замыкания. Если шнур питания повредился, в целях безопасности работы по его замене должны быть выполнены квалифицированным сервисным специалистом.

### Процесс монтажа

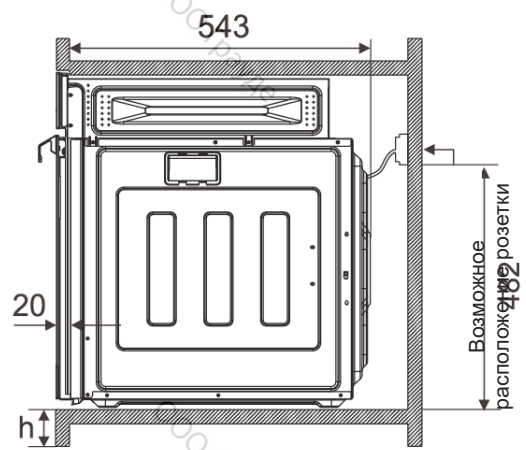
1. Откройте дверцу и с помощью саморезов прикрутите прибор к кухонному шкафу. Отверстия для саморезов находятся с обеих сторон передней панели прибора. Проверьте надежность крепления, чтобы прибор не выдвинулся вперед и не повредился во время использования.
2. Схема монтажа представлена на рисунке ниже. Рекомендуется снять заднюю стенку шкафа, чтобы освободить дополнительное пространство для монтажа и вентиляции прибора.

### Размеры прибора





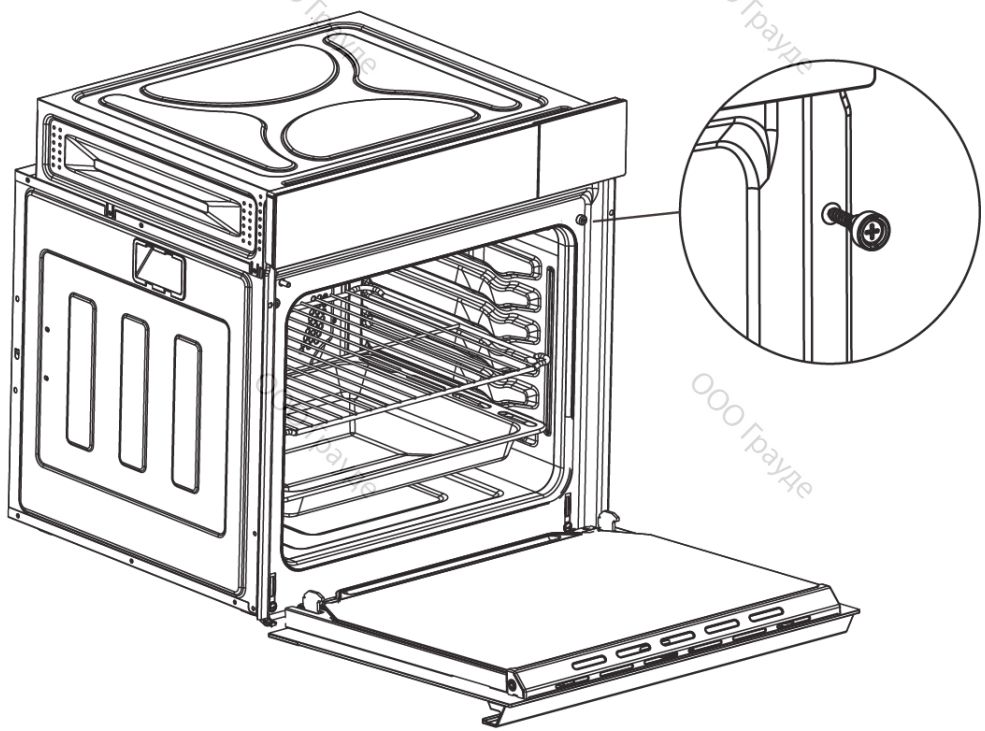
Монтаж: вид сверху



Монтаж: вид сбоку

Размеры выреза (мм)

Место для вкручивания саморезов

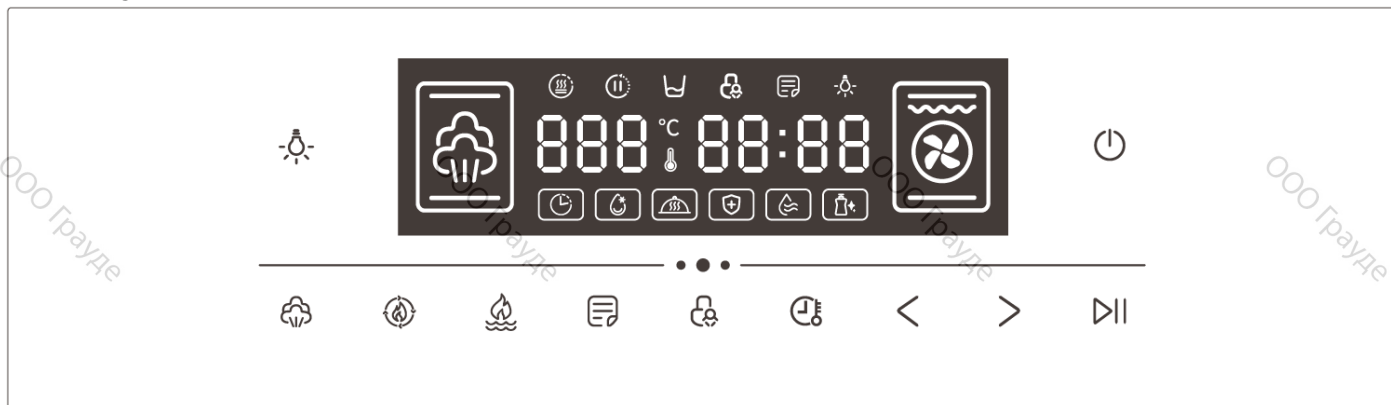


## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Перед первым использованием:







1. Снимите защитную пленку со стекла дверцы;
2. Очистите рабочую камеру. Влажной тряпкой протрите внешние поверхности прибора.
3. Налейте воду в резервуар и запустите режим «Пар» на 45 минут (или дольше) при температуре 100 °С, чтобы удалить запах нового прибора.

### Панель управления



### Кнопки управления

Значок		Функция
	Питание	Когда прибор подключен к сети питания, нажмите на эту кнопку, чтобы активировать режим ожидания.
	Старт Пауза Отмена	Нажмите, чтобы запустить процесс приготовления или поставить на паузу запущенный режим. Если нажать и удерживать кнопку в течение 3 секунд, текущий режим приготовления будет отменен, прибор вернется в режим ожидания.
	Вверх	С помощью этой кнопки можно увеличить время или температуру (однократное нажатие увеличивает значение на 1, долгое нажатие – на 5), а также выбрать код рецепта
	Вниз	С помощью этой кнопки можно уменьшить время или температуру (однократное нажатие уменьшает значение на 1, долгое нажатие – на 5), а также выбрать код рецепта
	Время/Темп.	Выбрав режим приготовления, нажмите , чтобы перейти к настройке продолжительности и температуры. Удерживайте кнопку нажатой, чтобы перейти к настройке времени отложенного старта.
	Защита от детей	Нажмите, чтобы заблокировать панель управления. На дисплее загорится индикатор . Никакие кнопки, кроме кнопки подсветки, не будут реагировать на нажатие. Чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд, индикатор  погаснет. Блокировка активируется автоматически через 1 минуту после запуска приготовления.
	Рецепты	Нажмите, чтобы перейти в режим выбора рецепта. На дисплее загорится индикатор .
	Комбинированный режим	Нажмите, чтобы активировать режим «Гриль с паром». На дисплее загорится индикатор .

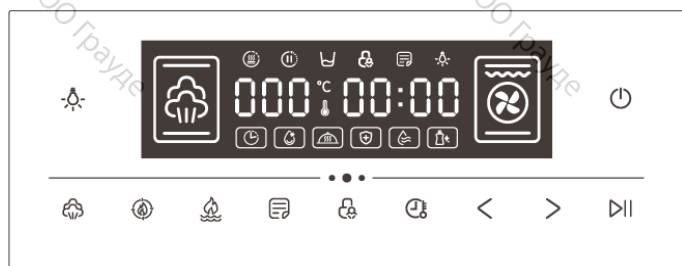
	Гриль	Нажмите, чтобы активировать режим гриля. На дисплее загорится индикатор  . Нажимайте на кнопку, чтобы переключаться между 8 режимами работы гриля.
	Пар	Нажмите, чтобы активировать режим приготовления с паром. На дисплее загорится индикатор  .
	Подсветка	Нажмите, чтобы включить или отключить подсветку. На дисплее загорится или погаснет индикатор  .

### Индикаторы на дисплее

Значок	Функция	
	Предварительный нагрев	Предварительный нагрев рабочей камеры
	В процессе работы	Духовой шкаф находится в процессе приготовления
	Мало воды	Индикатор  загорается, когда в резервуаре останется мало воды
	Отложенный старт	Отложенный запуск приготовления
	Разморозка	Разморозка продуктов
	Поддержание тепла	Поддержание блюд в горячем состоянии
	Обеззараживание паром	Обеззараживание столовых принадлежностей или детской посуды
	Сушка	Сушка рабочей камеры или столовых принадлежностей
	Самоочистка паром	Очистка рабочей камеры при помощи пара

### Порядок действий


Включите прибор → Выберите режим приготовления → Настройте параметры продолжительности и температуры → Запустите приготовление



#### Шаг 1: включите прибор



- Включите питание

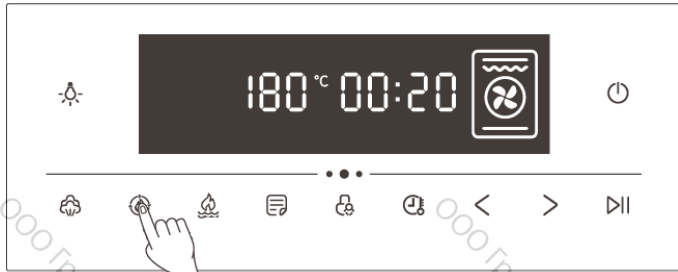




- Нажмите , чтобы перейти в режим ожидания. На дисплее отобразится 000 00:00
- Если вы собираетесь использовать паровой или комбинированный режим, наполните резервуар водой до отметки MAX. Совет: в целях поддержания гигиены используйте только очищенную воду. Выливайте остатки жидкости из резервуара после окончания приготовления.

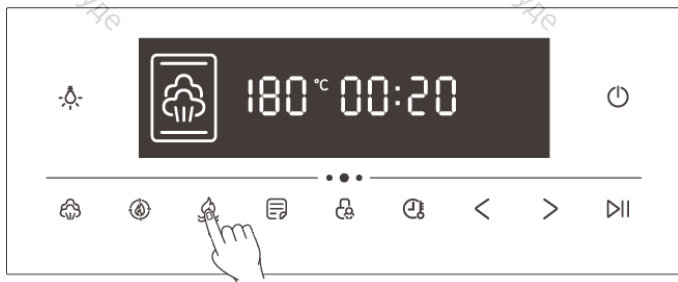




## Шаг 2: выберите режим приготовления

- Нажмите , чтобы выбрать режим «Пар». На дисплее отобразится .

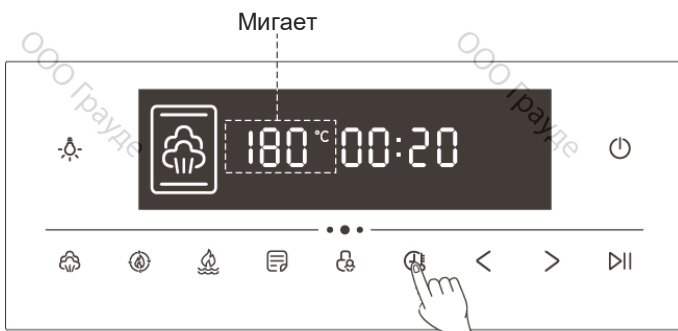


- Нажмите , чтобы перейти к выбору режимов приготовления с помощью гриля. Нажимайте на кнопку, чтобы переключаться между 8 режимами. На дисплее будут отображаться индикаторы разных режимов с грилем .






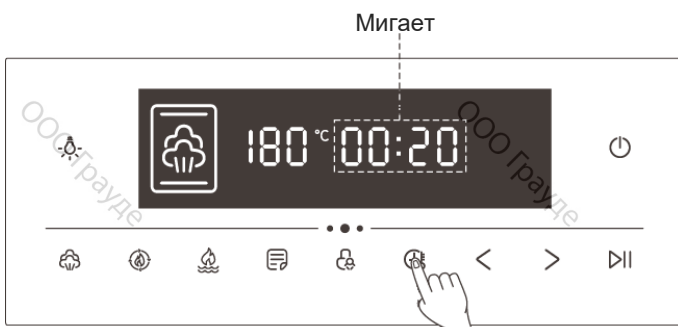
- Нажмите , чтобы выбрать режим «Гриль». На дисплее отобразится .




**i** Примечание: у каждого режима есть предустановленные настройки продолжительности и времени, если они вас устраивают, то можете сразу перейти к Шагу 5

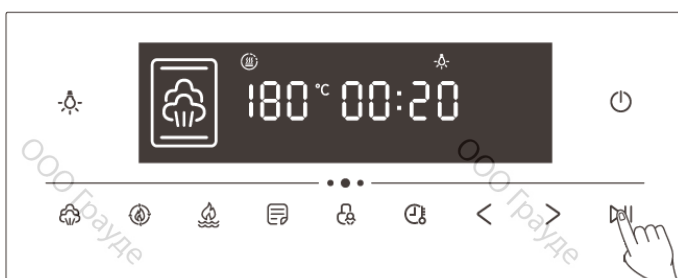


## Шаг 3: Настройте параметры продолжительности и температуры




- Температура: Выбрав режим приготовления, нажмите , затем с помощью  и  выберите температуру приготовления. Однократное нажатие увеличивает температуру на 1 °C, долгое нажатие – на 5 °C.



- Время: Настроив температуру, нажмите  еще раз, затем с помощью  и  выберите продолжительность приготовления. Однократное нажатие увеличивает продолжительность на 1 минуту, долгое нажатие – на 5 минут.

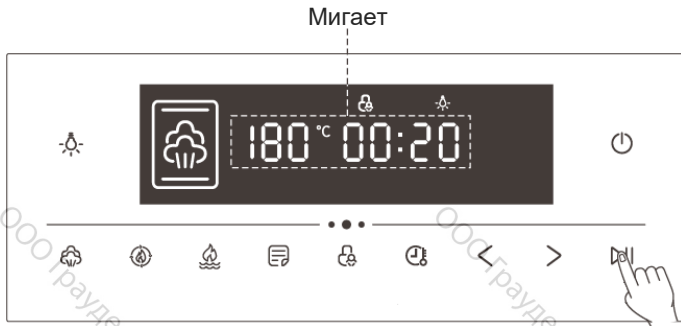


## Шаг 4: запустите приготовление

- Выполнив обозначенные выше шаги, нажмите , чтобы начать работу. Запустится предварительный нагрев рабочей камеры.
- После предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал, значок  начнет мигать. Нажмите , чтобы запустить приготовление. Если не нажать на кнопку, то процесс запустится автоматически через 1 минуту.

**i** Примечание:

1. Если вы положили продукты внутрь рабочей камеры до запуска предварительного нагрева, то после его завершения сразу нажмите на кнопку, чтобы запустить процесс приготовления. Если не нажать на кнопку, то процесс запустится автоматически через 1 минуту.
2. Если вы изначально не положили продукты внутрь рабочей камеры, то после завершения предварительного нагрева откройте дверцу, положите продукты, закройте дверцу и сразу нажмите на кнопку старт.



**i** Примечание:

1. Если вам нужно поставить приготовление на паузу, сначала снимите блокировку, затем нажмите ▷||. Дисплей начнет мигать. Чтобы возобновить приготовление, нажмите ▷||. Во время паузы можно нажать ⏸, чтобы перейти к изменению температуры и продолжительности. После того как вы выполните нужные изменения, нажмите ▷||. Прибор возобновит работу с новыми параметрами продолжительности и температуры.
2. Если вам нужно отменить активный режим, сначала снимите блокировку, затем нажмите и удерживайте ▷|| в течение 3 секунд. Духовой шкаф вернется в режим ожидания.

**Шаг 5: окончание приготовления**

- Когда процесс приготовления завершится, прибор подаст звуковой сигнал длиной 10 секунд. На дисплее отобразится End. Нажмите ▷||, чтобы вернуться в режим ожидания.

**Порядок действий для активации отложенного старта**



**Шаг 1: активируйте режим ожидания**

- Включите питание
- Нажмите ⏻, чтобы перейти в режим ожидания





**Шаг 2: выберите функцию отложенного старта**

- Зажмите ⏸, чтобы перейти к выбору параметров. С помощью > и < установите время отложенного старта.




### Шаг 3: запуск приготовления с отложенным стартом



- После установки времени выберите режим приготовления и задайте продолжительность с температурой. Нажмите , чтобы запустить приготовление с отложенным стартом. Или нажмите , чтобы выбрать код рецепта, и нажмите , чтобы запустить приготовление с отложенным стартом. Во время ожидания запуска приготовления на дисплее будет мигать индикатор .

### Шаг 4: окончание приготовления




- Когда процесс приготовления завершится, прибор подаст звуковой сигнал длиной 10 секунд. На дисплее отобразится End. Нажмите , чтобы вернуться в режим ожидания.

### Порядок действий для активации дополнительных функций





### Шаг 1: активируйте режим ожидания

- Включите питание
- Нажмите , чтобы перейти в режим ожидания. На дисплее отобразится 000 00:00.




### Шаг 2: выберите дополнительную функцию

- Нажмите , на дисплее отобразится код L01 (разморозка) и загорится соответствующий индикатор . Продолжайте нажимать на кнопку, чтобы переключаться между остальными функциями.




### Шаг 3: запуск дополнительной функции

- После того как вы выбрали нужный код, нажмите , чтобы запустить дополнительную функцию.




### Шаг 4: окончание работы

- После завершения работы прибор подаст звуковой сигнал длиной 10 секунд. На дисплее отобразится End. Нажмите , чтобы вернуться в режим ожидания.

## Порядок действий для активации рецептов









### Шаг 1: активируйте режим ожидания

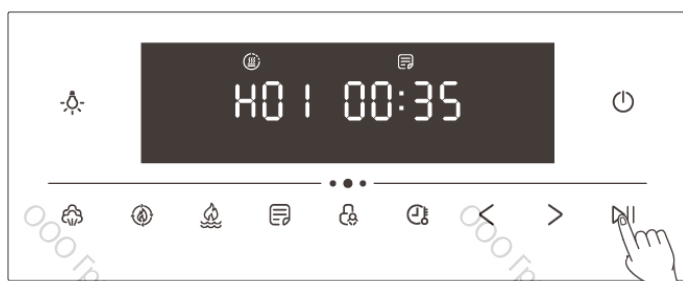
- Включите питание
- Нажмите , чтобы перейти в режим ожидания. На дисплее отобразится 000 00:00.




### Шаг 2: выберите код рецепта

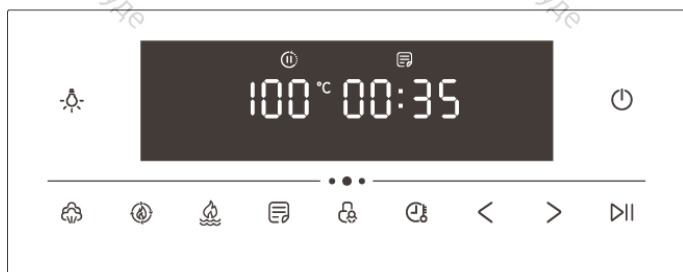
- Нажмите , на дисплее отобразится код L01. Нажмите  еще раз, на дисплее отобразится код рецепта H01 для режима «Пар». С помощью кнопок  и  выберите нужный рецепт.


 **Примечание:** чтобы переключиться на рецепты для других режимов приготовления, нажмите на кнопку .



### Шаг 3: запустите приготовление


- Выбрав код рецепта, нажмите , чтобы начать работу. Духовой шкаф запустит предварительный нагрев рабочей камеры.



- После предварительного нагрева прибор подаст звуковой сигнал, а дисплей начнет мигать. Положите продукты внутрь рабочей камеры и нажмите , чтобы запустить процесс приготовления.



### Шаг 4: окончание приготовления

- Когда процесс приготовления завершится, прибор подаст звуковой сигнал длиной 10 секунд. На дисплее отобразится надпись End. Нажмите , чтобы вернуться в режим ожидания.


### Осторожно!

- Во время или сразу после приготовления поверхности прибора могут быть очень горячими. Следите, чтобы дети не прикасались к прибору, так как они могут получить ожог.
- Если нужно открыть дверцу во время приготовления, сделайте шаг назад, чтобы горячий воздух и пар не обожгли вас.

## Режимы приготовления

Функция	Режим	Время по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон времени	Диапазон температуры
Пар	Пар	00:20	100 °C	00:05-03:00	60 °C~110 °C
Комб. режим	Гриль с паром	00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
Гриль		00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	150 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	180 °C	00:05-03:00	100 °C~250 °C
		00:20	120 °C	00:05-03:00	100 °C~200 °C
		00:20	120 °C	00:05-03:00	100 °C~150 °C

Режим	Код	Функция	Время по умолчанию	Температура по умолчанию	Диапазон времени	Диапазон температуры
Доп. функции	L01	Разморозка	00:30	58 °C	00:05 - 03:00	45 °C – 60 °C
	L02	Поддержание тепла	00:50	45 °C	00:05 - 24:00	40 °C - 60 °C
	L03	Обеззараживание паром	00:30	100 °C	00:05 - 03:00	/
	L04	Сушка	00:30	80 °C	00:05 - 03:00	60 °C – 90 °C
	L05	Самоочистка паром	00:30	100 °C	00:05 - 03:00	90 °C - 110 °C
	L06	Ферментация	00:50	38 °C	00:05 - 24:00	/

 **Внимание:** информация для рецептов приведена в качестве ориентира. Продолжительность и температура приготовления могут изменяться в зависимости от количества и качества ингредиентов, а также от ваших личных предпочтений.

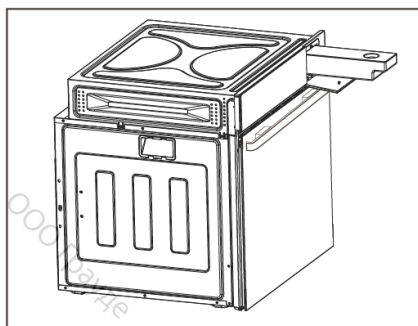
Режим	Код	Рецепты	Кол-во	Уровень	Аксессуар
Пар	H01	Крабы	500 г	средний	Противень для приготовления на пару
	H02	Рыбы головы	500 г	средний	Противень для приготовления на пару
	H03	Рыба	500 г	средний	Противень для приготовления на пару
	H04	Гребешки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару
	H05	Креветки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару
	H06	Рис	500 г	нижний	Противень для приготовления на пару
	H07	Замороженные булочки	6-8 шт.	средний	Противень для приготовления на пару

Режим	Код	Рецепты	Кол-во	Уровень	Аксессуар	
000 Грауде	H08	Дамплинги	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H09	Фаршированный тофу	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H10	Курица с шиитаки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H11	Куриные крылышки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H12	Ребрышки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H13	Свинные котлеты	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H14	Реберный край	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H15	Овощи	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H16	Пироги	500 г	нижний	Противень для приготовления на пару	
	H17	Груши в меду	500 г	нижний	Противень для приготовления на пару	
	H18	Сладкий картофель, кукуруза	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H19	Вырезка	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H20	Свинная рулька	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H21	Свинные ломтики	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H22	Колбаски по-китайски	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H23	Баклажан	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	H24	Китайские булочки	500 г	средний	Противень для приготовления на пару	
	000 Грауде	C01	Чар сиу	500 г	средний	Решетка
		C02	Жареная курица	500 г	средний	Противень для выпекания
		C03	Ребрышки с корейки	500 г	средний	Решетка
		C04	Свинная рулька	500 г	средний	Противень для выпекания
		C05	Куриные крылышки по-каджунски	1000-1500 г	средний	Решетка
		C06	Куриные ножки с медом	1000-1500 г	средний	Решетка
		C07	Говяжий рулет	600 г	средний	Решетка
C08		Хлеб	500 г	нижний	Решетка	
C09		Стейки	500 г	средний	Решетка	
C10		Утиные ножки	500 г	средний	Решетка	
C11		Стейки из трески	500 г	средний	Противень для выпекания Решетка	
C12		Тофу	500 г	средний	Противень для выпекания Решетка	
000 Грауде	P01	Бекон	500 г	средний	Решетка	
	P02	Перец	500 г	средний	Решетка	
	P03	Устрицы	1500 г	средний	Решетка	
	P04	Рыба	500 г	средний	Решетка	
	P05	Креветки	500 г	средний	Решетка	
	P06	Кальмары	500 г	средний	Решетка	
	P07	Сладкий картофель	500 г	средний	Решетка	
	P08	Овощи на гриле	300 г	средний	Решетка	

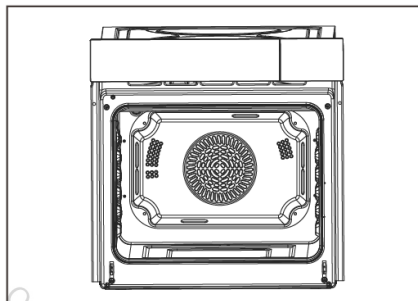
Режим	Код	Рецепты	Кол-во	Уровень	Аксессуар
	P09	Баклажан	500 г	средний	Решетка
	P10	Шифоновый бисквит	20 см	средний	Решетка
	P11	Тарт с яичным заварным кремом	12 шт.	средний	Противень для выпекания
Гриль	P12	Сдобное печенье	600 г	средний	Противень для выпекания
	P13	Тосты	300 г	средний	Противень для выпекания
	P14	Карамельный пудинг	500 г	средний	Противень для выпекания
	P15	Рассыпчатое печенье с грецким орехом	400 г	средний	Противень для выпекания
	P16	Пицца с беконом	20 см	средний	Противень для выпекания

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

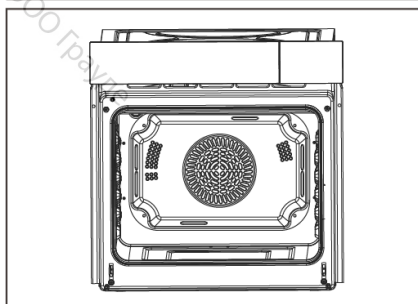
**⚠** Перед тем как приступить к обслуживанию или ремонту прибора, отключите его от сети питания, вытащив вилку из розетки, и подождите, пока он полностью остынет.



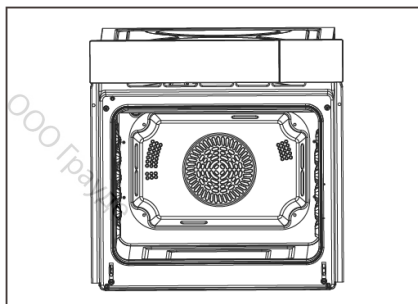
- После каждого использования прибора сливайте воду из резервуара, чтобы внутри не размножались бактерии.



- После каждого использования прибора протирайте уплотнители дверцы сначала влажной тряпкой, затем сухой.
- Не используйте чистящие средства для протирания уплотнителей, чтобы не повредить структуру резины.
- Со временем на уплотнителе дверцы могут появиться отверстия и трещины. Если это произошло, замените уплотнительную ленту.

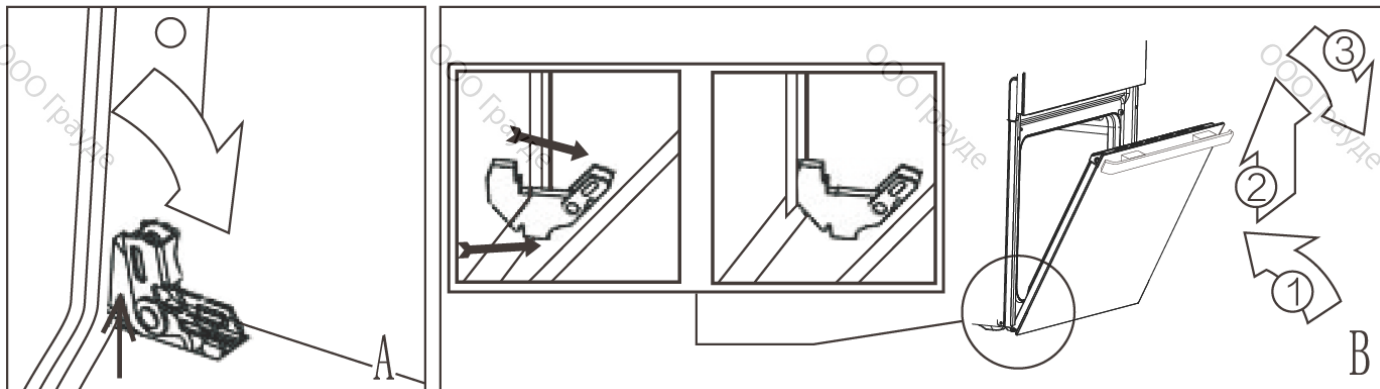


- После каждого использования прибора удаляйте загрязнения внутри рабочей камеры влажной тряпкой. После этого вытрите поверхность насухо сухой тряпкой.
- Большую часть загрязнений можно убрать тряпкой, смоченной водой или нейтральным моющим средством.



- После каждого использования прибора вытирайте остатки жидкости, которые могли собраться в специальном углублении на дне рабочей камеры.

## Демонтаж дверцы



1. Откройте дверцу до упора, приподнимите и разблокируйте фиксаторы на петлях.
2. Крепко возьмитесь за дверцу двумя руками и начните медленно ее закрывать. В положении, когда дверца почти закрыта, она выйдет из креплений петель.
3. Поднимите дверцу вверх и положите на ровную поверхность.

## Монтаж дверцы

1. Крепко возьмитесь за дверцу двумя руками и установите ее на крепления петель.
2. Откройте дверцу до упора, нажмите на опустите фиксаторы, чтобы закрепить дверцу на корпусе.
3. Закройте дверцу и проверьте надежность крепления.

## Очистка панели управления и стекла дверцы

- Выполняйте очистку дверцы и панели управления на регулярной основе. Стойкие пятна следует удалять тряпкой с нейтральным моющим средством.
- Запрещается чистить прибор жесткими или металлическими щетками, а также металлическими губками, так как они могут поцарапать обрабатываемые поверхности. После чистки протрите насухо чистой мягкой тряпкой.

## Очистка рабочей камеры:

1. Теплой водой или нейтральным моющим средством. Запрещается использовать абразивные средства.
2. Для удаления стойких загрязнений воспользуйтесь нейлоновой щеткой. Запрещается использовать металлические мочалки, так как они могут оставлять царапины на поверхности прибора.
3. После очистки удалите остатки моющих средств с поверхностей и вытрите их насухо тряпкой. Следите, чтобы на поверхности рабочей камеры не скапливалась жидкость.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

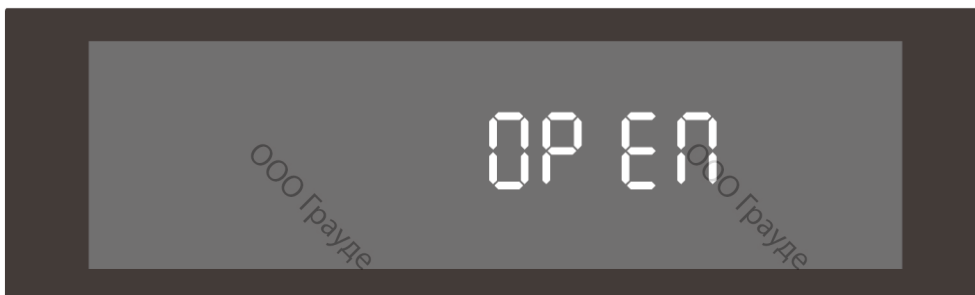
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Перед тем как приступить к работам по обслуживанию прибора отключите его от сети питания, вытащив вилку из розетки.
- Только уполномоченные специалисты сервисного центра производителя могут выполнять работы по монтажу и ремонту прибора. Если клиент решил выполнить эти работы самостоятельно или доверить их специалисту, не уполномоченному производителем, существует риск получить травмы или повредить имущество.





КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
E1	Обрыв цепи температурного датчика	Обратитесь в центр обслуживания клиентов и ремонта техники
E2	Поломка парогенератора	Обратитесь в центр обслуживания клиентов и ремонта техники
E3	Поломка нагревательных элементов	Обратитесь в центр обслуживания клиентов и ремонта техники
E4	Повреждение проводки	Обратитесь в центр обслуживания клиентов и ремонта техники



«OP EN» дверцу открыли во время приготовления. Закройте дверцу должным образом.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Прибор	Духовой шкаф с функцией пара
Модель	BMDP 60.1
Объем рабочей камеры	66 л
Номинальное напряжение /	220V-240 В / 50 Гц
Номинальная мощность	3000 Вт
Масса нетто	34,5 кг
Размеры прибора	В x Г x Ш: 595 x 563 x 595 мм

Вся информация в этом руководстве представлена в качестве справочного материала. Возможно наличие ошибок и опечаток. Информация, предоставленная в заводских спецификациях, имеет больший приоритет. Характеристики могут быть изменены без предварительного оповещения.

# СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ

