

GRAUDE

Руководство по эксплуатации

БК 60.0 S

БК 60.0 W

БК 60.1 S

БК 60.1 W

Духовой шкаф

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности	3
Инструкции по установке	4
Панель управления	6
Функции приготовления	7
Аналоговый программатор	8
Цифровой программатор	9
Инструкции по приготовлению пищи с помощью духового шкафа.....	11
Уход и чистка	14

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор нашего прибора. Этот прибор прост в использовании. Однако внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации перед установкой и использованием. В нем вы найдете правильные указания для наилучшей установки, использования и обслуживания прибора.

- Этот прибор предназначен для непрофессионального использования частными лицами у себя дома. Он предназначен для использования взрослыми. Не позволяйте детям играть рядом с прибором. Следите за детьми, когда прибор работает, чтобы они не касались горячих поверхностей и не приближались к прибору во время его использования.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри рабочей камеры.
- Установку прибора должен производить компетентный и квалифицированный специалист, который знает действующие правила установки.
- Перед обслуживанием или очисткой прибора отключите его от электрической сети и подождите, пока он не остынет.
- Для осуществления любых ремонтных работ всегда обращайтесь в авторизованную сервисную службу и требуйте использования оригинальных запасных частей. Неквалифицированный ремонт может привести к повреждениям.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, включайте его раз в месяц на 10 минут для того, чтобы избежать воздействия влаги на нагревательные элементы.

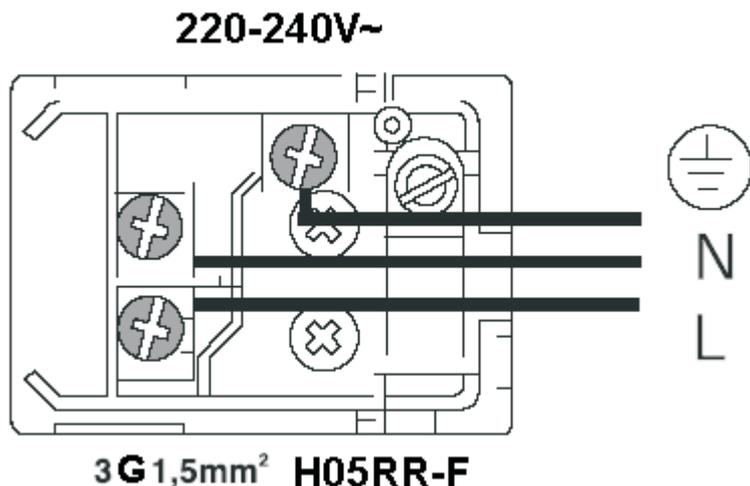
• ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОДКЛЮЧЕН В СООТВЕТСТВИИ С СУЩЕСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ПРАВИЛАМИ УПОЛНОМОЧЕННЫМ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ЭЛЕКТРИКОМ.

ВНИМАНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Подключение к электрической сети также может быть осуществлено путем установки однофазного переключателя с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, пропорционального нагрузке и соответствующего нормам.

Средства для отключения прибора от электрической сети должны быть включены в фиксированную проводку в соответствии с правилами монтажа электрического оборудования.



Перед подключением прибора к электрической сети, убедитесь, что:

- Электрическая сеть оснащена рабочим заземлением, в соответствии с действующими нормами.
- Омниполярный переключатель легко доступен после установки духового шкафа.
- После проведения подключения к сети, убедитесь, что сетевой кабель не соприкасается с горячими поверхностями и не пережат.
- Никогда не используйте тройники, переходники и адаптеры, они могут вызвать перегрев или привести к возгоранию.

Производитель не несет ответственности за любой прямой или косвенный ущерб, причиненный по причине некачественных монтажных работ, не отвечающих действующим нормам и правилам.

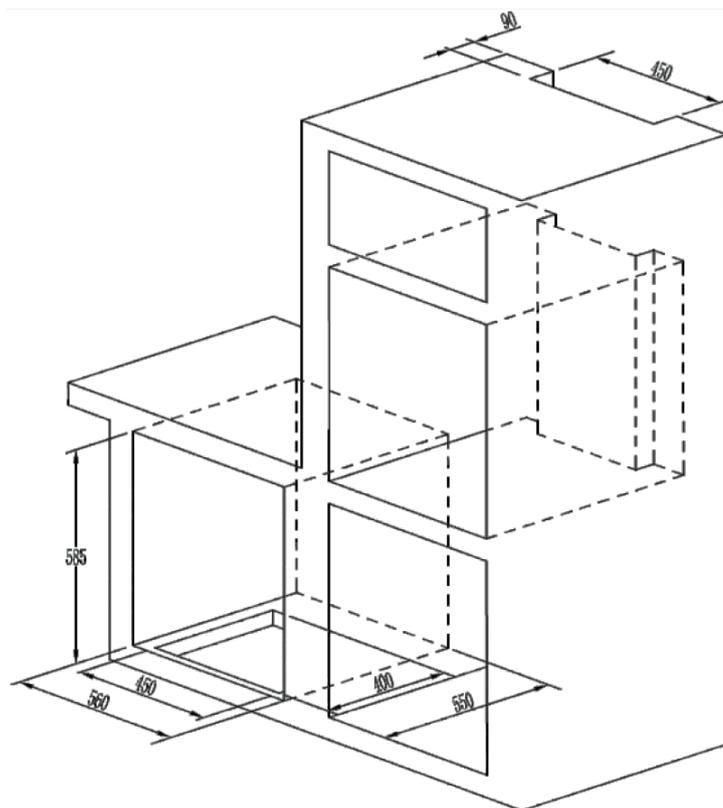
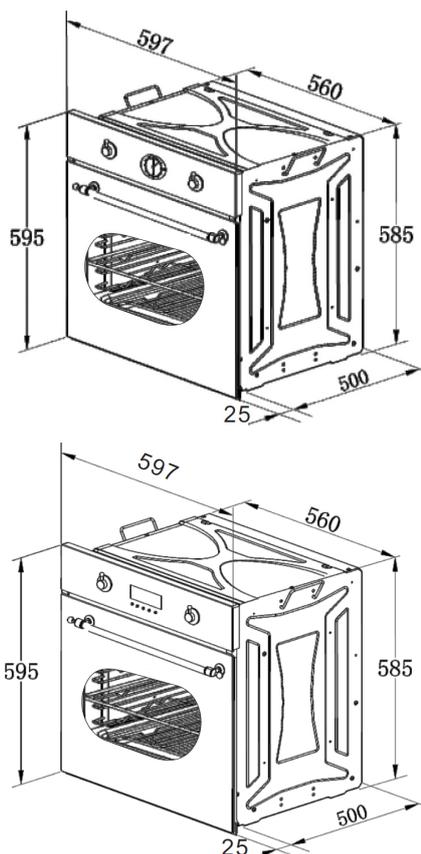
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

УСТАНОВКА И МОНТАЖ

- Установите прибор в нишу для встраивания (под столешницей), вставив шурупы в 4 отверстия, которые можно увидеть на раме духового шкафа при открытой двери.
- В стенках и полу предмета мебели, в который будет встраиваться духовой шкаф, должны быть вырезаны отверстия, как показано на рисунке ниже, чтобы обеспечивать достаточный приток свежего воздуха и свободную циркуляцию воздуха вокруг духового шкафа, таким образом, обеспечивая эффективную работу прибора и исключая возможность повреждения мебели.
- Обратите внимание, чтобы духовой шкаф был надежно закреплен, как описано выше, и чтобы электрические элементы были изолированы, чтобы избежать возможного контакта с металлическими частями. Более того, клей, используемый для мебели, должен быть жаропрочным и выдерживать температуру не менее 90°C, чтобы избежать деформации и расклеивания мебели. В случае установки электрической варочной панели электрическое соединение варочной панели и духового шкафа должно осуществляться отдельно, как из соображений безопасности, так и в целях демонтажа духового шкафа при необходимости.
- Для наиболее эффективной циркуляции воздуха, духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже.

Задняя стенка предмета мебели за духовым шкафом должна быть удалена, чтобы воздух мог свободно циркулировать. Предмет мебели, в который встроены духовой шкаф, должен иметь зазор сзади не менее 70 мм.

После того, как электрическое соединение было выполнено, подавать напряжение к духовому шкафу можно только после его установки.

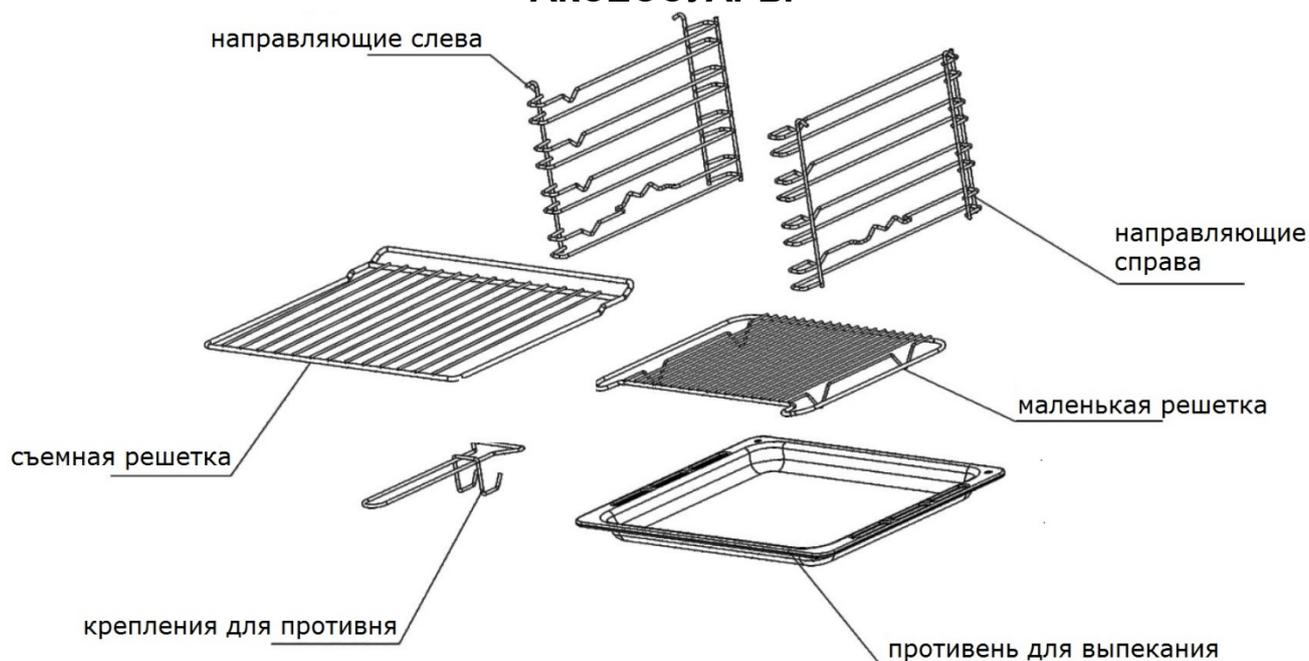


Перед использованием духового шкафа рекомендуется:

- Снимите специальное твердое защитное покрытие на стекле двери прибора (когда это предусмотрено).
- Нагрейте пустую рабочую камеру на макс. температуре в течение 45 минут (чтобы удалить неприятный запах и дым, образующиеся в процессе сжигания остатков рабочего масла и теплоизоляции).
- Тщательно очистите внутренние поверхности рабочей камеры с помощью мыльного раствора, сполосните их и вытрите насухо.

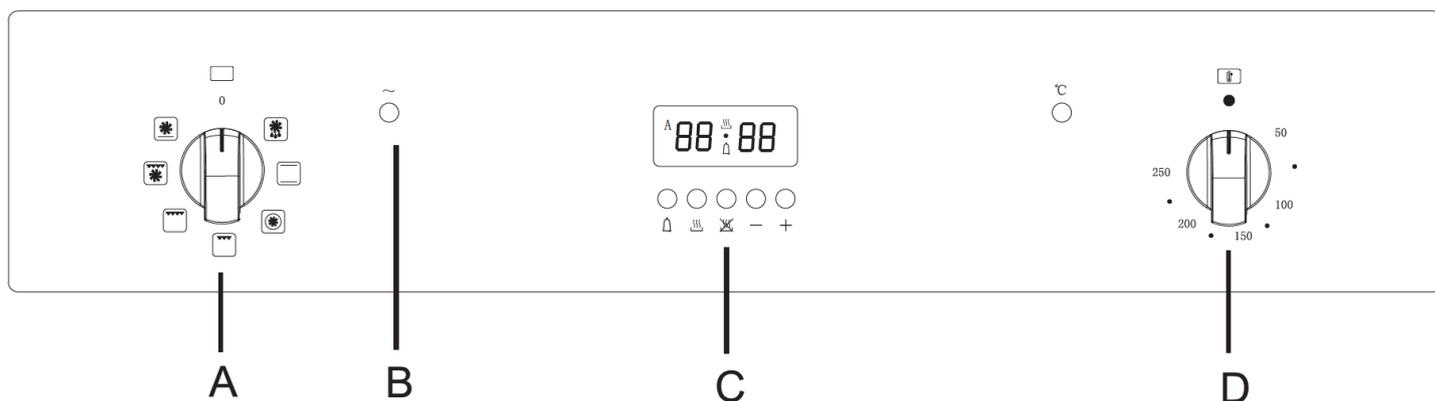
ВАЖНО: В процессе работы фронт прибора сильно нагревается. Следите за тем, чтобы дети не приближались к прибору.

АКСЕССУАРЫ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

БК 60.0 W / БК 60.0 S



A – переключатель функций приготовления для выбора функции приготовления, которая наилучшим образом подходит для определенных продуктов

B – индикатор работы прибора

C – цифровой программатор, используется для контроля продолжительности работы и установки программы работы духового шкафа. Внутренняя подсветка работает, когда прибор находится в обычном режиме работы.

Духовые шкафы БК 60.0 W / БК 60.0 S используют цифровой программатор, а БК 60.1 S / БК 60.1 W – аналоговый программатор. Описание программаторов приводится ниже.

D – переключатель температуры, используется для регулирования температуры в рабочей камере. Температуру можно установить в диапазоне от 50°C до 250°C.

После достижения установленной температуры рабочей камеры прекратится подача напряжения на нагревательные элементы прибора. Как только температура упадет ниже установленного значения, подача напряжения на нагревательные элементы возобновится.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (Переключатель А)

	<p>Размораживание – вентилятор работает без нагрева. Продолжительность размораживания продуктов сокращается на 1/3.</p>
	<p>Верхний и нижний нагрев (статический) – тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательного элементов. Рабочую камеру необходимо предварительно нагреть до помещения туда продуктов. Статический верхний и нижний нагрев подходит для приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кондитерские изделия (сухие и тонкие) - Пицца - Хлеб <p>Характеристики статического приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тепло, подаваемое сверху и снизу - Готовить можно только на одном уровне - Низкий уровень удаления влажности
	<p>Обдув горячим воздухом (конвекция) – работают круговой нагревательный элемент и вентилятор, и тепло равномерно распределяется на все уровни приготовления. Различные блюда могут быть приготовлены на разных уровнях, естественно помните о продолжительности приготовления каждого из блюд. Рабочую камеру необходимо предварительно нагреть до помещения туда продуктов. Режим конвекции идеально подходит для приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кондитерские изделия (мягкие и высокие) - Большие объемы пищи - Приготовление различных блюд одновременно. <p>Характеристики конвекционного приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тепло подается во всех направлениях - Готовить можно на нескольких уровнях - Высокий уровень удаления влажности - Размораживание возможно с использованием нагрева или без него.
	<p>Гриль малой площади – используется для приготовления небольших порций продуктов (низкий уровень потребления энергии). При использовании гриля дверца духового шкафа должна быть все время закрыта.</p>
	<p>Гриль большой площади – используется для приготовления продуктов, занимающих большую площадь поверхности. При использовании гриля дверца духового шкафа должна быть все время закрыта.</p>
	<p>Гриль большой площади с обдувом горячим воздухом – использование вентилятора вместе с грилем большой площади (два элемента гриля) идеально подходит для приготовления больших порций продуктов. При использовании гриля дверца духового шкафа должна быть все время закрыта.</p>
	<p>Нижний нагрев с обдувом горячим воздухом – Тепло, подающееся снизу, распределяется по рабочей камере для медленного и нежного приготовления продуктов.</p>

АНАЛОГОВЫЙ ПРОГРАММАТОР (Модели: ВК 60.1 W / ВК 60.1 S)

Чтобы установить время суток, нажмите и поверните ручку по часовой стрелке. Установите стрелки А и В в правильном положении времени суток.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Процесс приготовления запускается незамедлительно и автоматически завершается по истечении установленного времени.

Максимальная продолжительность: 180 минут с двойной шкалой (3 часа).

Чтобы установить продолжительность приготовления, поверните ручку по часовой стрелке и установите значение в окошке Е напротив отметки циферблата D.

В конце приготовления раздается звуковой сигнал, который выключится автоматически через 3 минуты, в окошке Е отобразится «О» или «» (положение «Выкл.»).

Этот звуковой сигнал можно отключить вручную, повернув ручку по часовой стрелке так, чтобы значение в окошке Е «О» или «» оказалось напротив отметки циферблата D.

РУЧНОЙ РЕЖИМ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы управлять аналоговым программатором без программирования его, должно быть установлено вручную значение «I» или «».

Чтобы установить ручное управление, поверните ручку по часовой стрелке так, чтобы значение в окошке Е «I» или «» оказалось напротив отметки циферблата D.

Чтобы вернуться к положению «О» или «» («Выкл.»), поверните ручку против часовой стрелки.

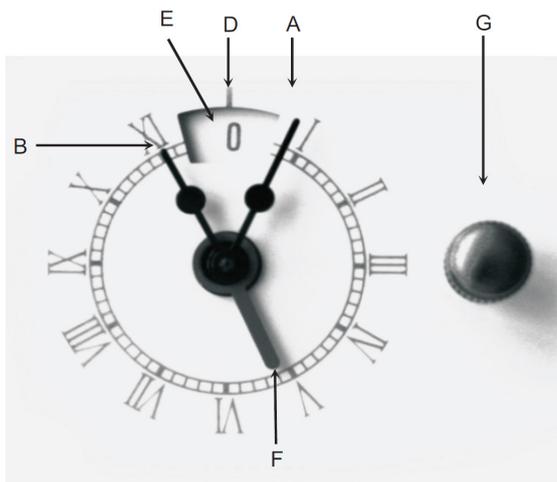
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ УПРАВЛЕНИЯ

Полностью автоматическое управление процессом приготовления с отсрочкой старта и установкой продолжительности приготовления.

Максимальная отсрочка старта: 11 часов.

Перед установкой времени начала приготовления убедитесь, что программатор находится в положении, когда значение в окошке Е «О» или «» оказалось напротив отметки циферблата D.

Для установки времени начала приготовления потяните на себя и поверните ручку по часовой стрелке и установите время начала приготовления с помощью стрелки F. Когда эта операция завершена, установите продолжительность приготовления, как описано выше. Когда стрелка F становится КРАСНОЙ стрелкой, потяните на себя и поверните ручку G против часовой стрелки.



- A. Минутная стрелка
 - B. Часовая стрелка
 - D. Отметка циферблата
 - E. Продолжительность приготовления
 - F. Время начала приготовления (если стрелки F нет, то таймер не может быть запрограммирован, поверните ручку G против часовой стрелки)
 - G. Чтобы установить время суток: нажать и повернуть по часовой стрелке
- Чтобы установить продолжительность приготовления: поверните
 Чтобы установить время начала приготовления: потяните и поверните.

ЦИФРОВОЙ ПРОГРАММАТОР (Модели: ВК 60.0 W / ВК 60.0 S)

Электронный программатор является устройством, которое объединяет следующие функции:

- 24-часовое отображение текущего времени на дисплее с подсветкой
- Таймер (до 23 часов и 59 мин.)
- Автоматический режим управления (продолжительность и время окончания приготовления)
- Полуавтоматический режим управления (продолжительность или время окончания приготовления).

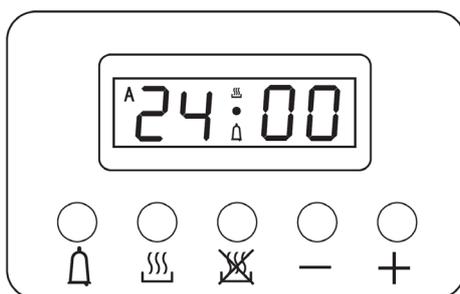
Описание кнопок

	Таймер
	Продолжительность приготовления
	Окончание приготовления
	Увеличение значения
	Уменьшение значения

Описание горящих индикаторов

	Auto (мигает) – программатор в автоматическом режиме, но не запрограммирован Auto (горит постоянно) – программатор в автоматическом режиме, значения установлены
	Активно ручное управление
	Активен таймер

Два индикатора, включая -Auto-, мигают – ошибка программирования.



Цифровые часы

Числовые значения часов показывают часы (0-24) и минуты. После первого включения прибора или после перебоя в электрической сети на панели программатора будут мигать три нуля. Чтобы установить количество часов и минут, необходимо нажать одновременно кнопки + и в то же время нажать на кнопку [+] или [-], пока вы не будет установлено точное значение времени суток. Скорость регулирования зависит от давления, осуществляемого на кнопок [+] или [-].

Ручной режим управления процессом приготовления без использования программатора
Чтобы использовать духовой шкаф в режиме ручного управления, то есть без вспомогательного программатора, надо отменить мигание -Auto-, нажав одновременно кнопки  + , чтобы перейти в ручной режим.

Автоматический режим управления (продолжительность и время окончания приготовления)

1) Установите продолжительность приготовления, нажав кнопку .

2) Установите время окончания приготовления, нажав кнопку .

3) Установить температуры и функцию приготовления с помощью переключатель температуры и функций. После данных настроек -Auto- будет мигать, это означает, что духовой шкаф запрограммирован.

Пример: продолжительность приготовления 45 минут, и блюдо должно быть готово к 14.00.

- Нажмите кнопку  и установите значение 0:45.

- Нажимайте кнопку , пока не отобразится 14.00.

После завершения программирования на дисплее отобразится текущее время, а индикатор -Auto- будет мигать постоянно. Это означает, что программа приготовления сохранена в памяти прибора.

В 13:15 (за 45 минут до 14:00) духовой шкаф автоматически включится. Во время приготовления индикатор  и -Auto- мигают.

В 14.00 духовой шкаф выключится автоматически, звуковой сигнал будет работать, пока не будет нажата какая-либо кнопка.

Полуавтоматический режим управления (продолжительность или время окончания приготовления)

A. Установите продолжительность приготовления

B. Установите время окончания приготовления

A) Установите продолжительность приготовления, нажав кнопку . Духовой шкаф сразу же включится. -AUTO- индикатор  будет мигать. В конце процесса приготовления духовой шкаф выключится, звуковой сигнал будет работать, пока не будет нажата какая-либо кнопка, как описано выше.

B) Установите время окончания приготовления, нажав кнопку . Духовой шкаф сразу же включится.

-AUTO- индикатор  будут мигать. Когда будет достигнуто установленное время суток, духовой шкаф выключится, звуковой сигнал будет работать, пока не будет нажата какая-либо кнопка, как описано выше.

Таймер – звуковой сигнал

Таймер представляет из себя звуковой сигнал, который может быть установлен на срок до 23 часов и 59 минут. Чтобы установить значение таймера, нажмите кнопку  и [+] или [-], пока на дисплее не отобразится нужное время. После завершения установки появится значение часов и индикатор . Обратный отсчет начнется немедленно, оставшееся время можно проверить, просто нажав на кнопку . В конце установленного времени индикатор погаснет, а звуковой сигнал будет работать, пока не будет нажата какая-либо кнопка.

Пожалуйста, обратите внимание: Сбой в электрической сети сбрасывает значение часов и отменяет установленные программы. После перебоя в электрической сети на панели программатора будут мигать три нуля, процесс приготовления можно снова запрограммировать.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПОМОЩЬЮ ДУХОВОГО ШКАФА

Для достижения идеальных результатов приготовления необходимо предварительно нагреть рабочую камеру до заданной температуры приготовления.

Только очень жирное мясо можно помещать в холодную рабочую камеру. Никогда не используйте противни и поддоны с низкими краями для жарения мяса, чтобы свести к минимуму возможное загрязнение поверхностей рабочей камеры, таким образом, предотвращая жировые брызги, сгорание соуса и производство дыма. Вместо этого используйте противни и посуду с высокими краями, предпочтительно терракотовую посуду, поставьте их на решетку на уровне примерно середины высоты рабочей камеры. В таблице приведены некоторые примеры того, как установить термостат и время приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от типа продуктов, их однородности и объема. Мы уверены, что после нескольких экспериментов Вы опытным путем определите возможные варианты значений, указанных в таблице.

Практические советы по энергосбережению

Духовой шкаф можно выключить за несколько минут до окончания процесса приготовления; остаточного тепла достаточно, чтобы завершить приготовление блюда. Открывайте дверцу духового шкафа, только когда это абсолютно необходимо; чтобы проверить ход процесса приготовления, смотрите через стекло (подсветка рабочей камеры всегда включена).

Общие рекомендации

Духовой шкаф предлагает различные типы нагрева:

1. Традиционный тип нагрева для приготовления жаркого.
 2. Типы нагрева с обдувом горячим воздухом (конвекция) для приготовления тортов, печенья и т.п.
- Если выбран тип нагрева с использованием обдува горячим воздухом, рекомендуется воспользоваться его преимуществами для приготовления жаркого на нескольких уровнях и для приготовления целого меню, при этом сэкономив время и электроэнергию.

Обдув горячим воздухом

В этой функции приготовления создается непрерывная циркуляция теплого воздуха, она подходит для приготовления блюд на нескольких уровнях. Температуры ниже традиционных. Температура рабочей камеры достигает заданного значения в очень короткое время.

Традиционный тип нагрев (работают верхний и нижний нагревательные элементы)

Эта функция особенно подходит для приготовления дичи с перьями и пухом, а также для приготовления хлеба и бисквитов.

Желательно помещать продукты внутрь рабочей камеры после того, как она достаточно прогреется, то есть когда погаснет желтый индикатор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ (два верхних нагревательных элемента)

Чтобы приготовить на гриле или на решетке, необходимо предварительно нагреть рабочую камеру в течение приблизительно 5 минут. Во время работы гриля тепло подается сверху; источником тепла является инфракрасное излучение, которое подходит для тонких кусков мяса и тостов. Мясо и рыбу, которые планируется готовить на гриле, необходимо смазать растительным маслом и поместить обязательно на решетку, а саму решетку разместить либо на ближайшем от гриля уровне, либо на самом дальнем в зависимости от толщины куска мяса или рыбы. В таблице ниже приведены некоторые примеры продолжительности приготовления и уровня расположения решетки. Продолжительность приготовления будет варьироваться в зависимости от типа продукта, его однородности и объема.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Циркуляция воздуха в рабочей камере обеспечивает мгновенное и равномерное распределение тепла. Необходимость предварительного разогрева рабочей камеры отпадает. Однако для приготовления особо чувствительной к температуре выпечки рабочую камеру можно предварительно нагреть. Выпечку можно размещать на противнях на нескольких уровнях, при этом нельзя устанавливать решетку или противень на самом верхнем уровне рабочей камеры. Одновременно с выпечкой в рабочей камере можно готовить и другие блюда (рыба, мясо и т.д.), при том запахи и вкусы не перемешиваются. Это одновременное приготовления различных блюд может быть осуществлено только при условии, что блюда должны готовиться при одинаковой температуре, даже если продолжительность их приготовления разная.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНОК (ГРАТЕНОВ) (можно выбрать гриль малой площади или гриль большой площади)

Характерные блюда для использования данной функции приготовления: "ньоки алла романа", запеканка из поленты, рис, лазанья, лапша и овощи, заправленные соусом бешамель.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблицах ниже приведены некоторые примеры настроек термостата и продолжительности приготовления.

Продолжительность приготовления может варьироваться в зависимости от типа продуктов, их однородности и объема.

Мы уверены, что после нескольких экспериментов Вы опытным путем определите возможные варианты значений, указанных в таблице.

Примечания:

- Для приготовления говядины, телятины, свинины и индейки с костями или в виде рулета необходимо добавить около 20 минут к тому времени, которое указано в таблице.
- Данные таблицы относительно уровня приготовления указывают предпочтительный уровень в случае приготовления нескольких блюд.
- Время, указанное в таблице, относятся к приготовлению только одного блюда; для приготовления нескольких блюд одновременно время приготовления должно быть увеличено на 5-10 минут.

Тип продукта	Уровень размещения противня / решетки	Температура, °С	Время, мин.
Продукты	2	220-250	Зависит от количества
Жаркое	2	225-250	50-60
Мясо птицы (утка)	1	210-250	150-180
Птица	2	225-250	50-60
Дичь	1	200-225	Зависит от количества
Рыба	1	180-200	20-25
Выпечка	Только на уровне основания	160-200	60-70

Блюдо	Количество, кг	Уровень размещения противня / решетки	Температура, °С	Предварительный нагрев, мин.	Время, мин.
Котлеты из телятина	1	3	250	5	8-10
Котлеты из ягнятины	1	3	250	5	12-15
Печень	1	3	250	5	10-12
Рулеты из рубленого мяса	1	3	250	5	12-15
Телячье сердце	1	3	250	5	12-15
Жаркое в сетке	1	3	250	5	20-25
Половина курицы	1	3	250	5	20-25
Рыбное филе	1	3	250	5	12-15
Фаршированные помидоры	1	3	250	5	10-12

УХОД И ЧИСТКА

Внимание: перед любой операцией, отключите духовой шкаф от электрической сети.

Запрещается использование пароочистителей для очистки прибора.

1) ОЧИСТКА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Для того чтобы ваш духовой шкаф долго сохранял свой привлекательный внешний вид, необходимо проявлять осторожность и бережно защищать поверхности из нержавеющей стали.

Никогда не используйте зернистые, грубые или абразивные губки. Настоятельно рекомендуется использовать очистители и средства защиты для нержавеющей стали.

Въевшиеся пятна можно удалить путем замачивания их в горячей воде, обычные пятна можно удалить с применением чистой ткани, смоченной в мыльном растворе, прежде чем пролитая жидкость остынет или высохнет. Кислотосодержащие вещества, такие как молоко, уксус, цитрусовые и т.д. могут привести к повреждению наиболее устойчивых поверхностей. Если такие вещества попали на поверхности прибора, немедленно удалите их.

Примечание: Используйте только влажную ткань для чистки панели из нержавеющей стали с наклеенной индикацией. Очистители нержавеющей стали и аналогичные продукты могут удалить наклеенные элементы.

2) ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

Пролитую внутри рабочей камеры жидкость необходимо удалять незамедлительно. В противном случае это может привести к процессу горения, образованию дыма и неприятного запаха при последующем приготовлении. Оставленная жидкость может также нанести непоправимый вред эмалированному покрытию рабочей камеры, таким образом делая практически невозможным его восстановление и очистку. Для очистки рабочей камеры рекомендуется использовать нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные мочалки, губки, моющие средства. Регулярно и правильно протирайте поверхности рабочей камеры, пока она еще теплая с использованием теплого мыльного раствора и мягкой ткани.

3) ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

На этот элемент никогда не должны попадать какие-либо моющие средства. Для очистки потолка рабочей камеры и верхнего нагревательного элемента можно использовать влажную ткань или ершик. Никогда не погружайте нагревательный элемент в воду и не замачивайте его, после очистки его необходимо всегда высушивать. Если этого не сделать, то это может привести к окислению и повреждению металла. Эту область необходимо регулярно чистить, так как в процессе приготовления брызги жира попадают на потолок и нагревательный элемент, прилипают к ним и потом сгорают в процессе последующих циклов приготовления, что приводит к образованию дыма и неприятного запаха.

4) ОЧИСТКА ДВЕРИ ПРИБОРА

Это стекло можно замачивать в горячей мыльной воде или в специальном средстве для очистки стекол. Внешнюю сторону стекла можно очищать только с помощью специального средства для стекол и зеркал. Мыльная вода удалит пятна и грязь, но оставит разводы.

Замена лампы духового шкафа

После отключения духового шкафа от электрической сети, открутите защитную стеклянную крышку и лампу, заменив лампу на новую, подходящую для работы при высокой температуре 300°C.

Проверьте соответствие следующих технических характеристик: Напряжение: 230 В Мощность: 25 Вт E14

Установите на место стеклянную крышку и подключите прибор к электрической сети.

Предупреждения:

- 1. Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать возможность поражения электрическим током.**
- 2. Доступные части приборы могут нагреваться во время использования. Следите за тем, чтобы маленькие дети не приближались к прибору.**
- 3. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла двери прибора, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к повреждению и расколу стекла.**
- 4. Запрещается использование пароочистителей для очистки прибора.**
- 5. Электрическая проводка должна быть защищена.**
- 6. Дверь должна быть расположена на высоте более 85 мм относительно пола после установки прибора.**
- 7. Средства для отключения прибора от электрической сети должны быть включены в фиксированную проводку в соответствии с правилами монтажа электрического оборудования.**
- 8. Во время использования прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри рабочей камеры.**
- 9. Поверхности ящика для хранения могут нагреваться.**

