

Руководство по эксплуатации

## Встраиваемый электрический духовой шкаф

---

Модель:

В10 QX701В

Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием духового шкафа и всегда храните его в доступном месте для получения необходимой информации.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Поздравляем Вас с покупкой электрического духового шкафа Galatec!

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас внимательно изучить данное Руководство по эксплуатации до того, как начнете эксплуатировать изделие.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства в течение всего периода эксплуатации и передайте его вместе с прибором, если он перейдет к другому владельцу.

Изготовитель не несет ответственности за какие-либо повреждения или неисправности, вызванные ошибками при установке изделия или несоблюдением правил по установке и эксплуатации, перечисленных в данном Руководстве.

Изображения, приведенные здесь, предоставлены для справки, фактический внешний вид изделия может отличаться.

## Содержание

Меры предосторожности.....	4
Экономия электроэнергии.....	9
Распаковка.....	9
Описание изделия.....	10
Установка.....	11
Эксплуатация.....	14
Перед началом использования.....	14
Электронное устройство программирования.....	14
Духовка.....	20
Очистка и уход.....	22
Действия при сбоях в работе духовки.....	24
Выпечка в духовке.....	25
Технические данные.....	33



Сохраняйте кассовый чек, инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. Гарантийный талон и инструкция, прилагаемый к прибору, при утере не возобновляется. Изображения в руководстве имеют справочный характер. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной Вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

## Меры предосторожности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/ вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. При покупке прибора проверьте его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования. Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения; фермерские хозяйства; гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев; гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак».
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или получили соответствующие инструкции, позволяющие им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающие им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте данный прибор.
- Данный прибор должен быть установлен исключительно квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за любые повреждения или ущерб, возникшие в результате ненадлежащей или неправильной установки, а также из-за несоблюдения техники безопасности и правил пользования прибором, указанных в настоящей Инструкции.
- Правильная работа прибора обусловлена своевременностью и регулярностью ухода и технического обслуживания.
- **ВНИМАНИЕ!** Во время работы открытые части прибора могут нагреваться.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам прибора во время работы. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Не позволяйте детям подходить близко.

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть.
- Нельзя оставлять духовку без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя пользоваться технически неисправной духовкой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, следует немедленно отключить электропитание духовки. И не использовать прибор до устранения неисправности квалифицированным специалистом.
- Устройство необходимо заземлить.
- Необходимо неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора. Проникающая влага может привести к удару электрическим током.
- Не располагайте прибор вблизи холодильников/морозильных камер без необходимости. Возрастает потребление электричества.
- Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим ущерба окружающей среде. Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей.
- Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу. Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств. Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении. Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м. над уровнем моря.

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.
- Столкновение с открытой дверцей прибора может привести к травмам. Во время и после завершения эксплуатации духового шкафа дверца должна быть закрыта.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Не касайтесь стеклянного плафона. При очистке избегайте контакта с кожей.

- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла, а также к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели.
- Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги и только после полного остывания камеры. Следите, чтобы рядом не было детей для предотвращения травм.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень или глубокую посуду.
- При сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисную службу или к квалифицированному электрику. При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.

- В случае прикосновения к элементам, находящимся под напряжением, существует опасность поражения электрическим током. Беритесь за штепсельную вилку, если она присутствует, только сухими руками. Отсоединяя кабель от сети, держите его только за штепсельную вилку, никогда не тяните за кабель, иначе он может быть повреждён. Ни в коем случае не извлекайте штепсельную вилку из розетки во время эксплуатации.
- Во избежание перегрева духовки ее нельзя устанавливать за декоративной дверцей.
- После установки должна остаться возможность отсоединения устройства от источника питания.
- Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
- Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность.
- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке или в инструкции, фактическому напряжению сети.
- Необходимо использовать кабель питания надлежащего сечения.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.
- Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться. Не используйте удлинители или незаземленные адаптеры для подключения духового шкафа.
- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт и техническое обслуживание прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.



## Экономия электроэнергии



Экономьте электроэнергию!

Для этого:

- Используйте остаточное тепло духовки. Если время приготовления составляет более 40 минут, выключайте духовку за 10 минут до истечения этого срока. При использовании таймера важно установить соответствующее более короткое время приготовления в зависимости от блюда.
- Убедитесь, что дверца духовки плотно закрыта. Тепло может уходить через уплотнения дверцы, если на них попадает грязь или какая-либо жидкость. Разлившуюся жидкость необходимо незамедлительно вытереть.
- Не устанавливайте печь в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. В противном случае это может привести к увеличению потребления.

## Распаковка



Для защиты прибора от повреждений во время транспортировки используется защитная упаковка. После удаления упаковки её элементы необходимо утилизировать способом, безопасным для окружающей среды. Все использованные при упаковке устройства материалы являются экологически чистыми. Они полностью пригодны для вторичной переработки и помечены соответствующим символом.

**ВНИМАНИЕ:** Во время распаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т. д.) следует держать в месте, недоступном для детей.

## Утилизация электроприбора

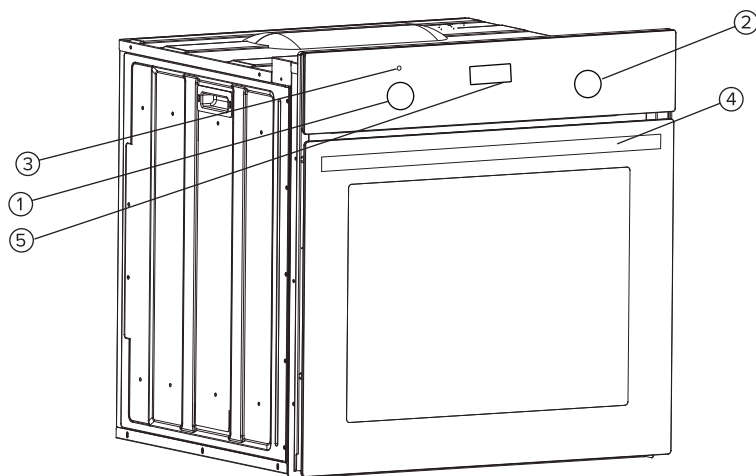


Данная маркировка означает, что изделие не должно утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами.

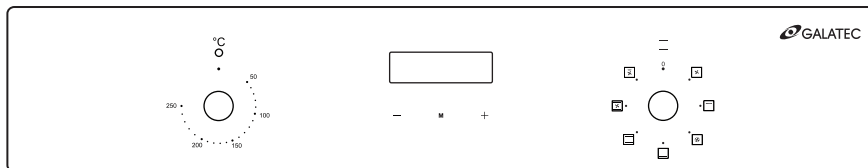
Для предотвращения нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, сдавайте их на переработку для рационального использования материальных ресурсов.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Изготовитель и уполномоченное им лицо не несут ответственности за исполнение Покупателем требований законодательства по утилизации и способы утилизации прибора, выбранные Покупателем.

## Описание изделия

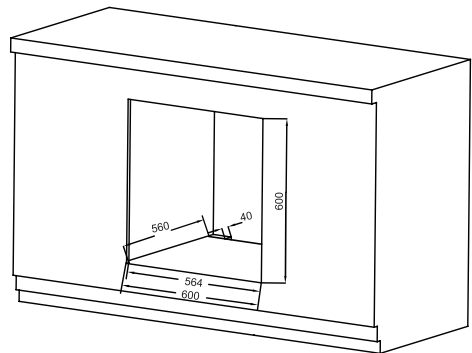
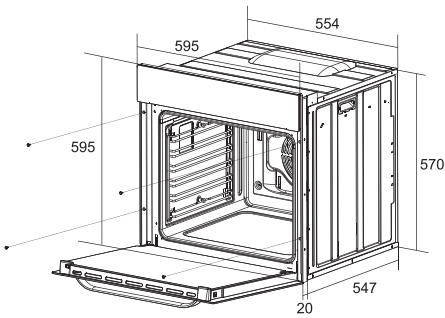
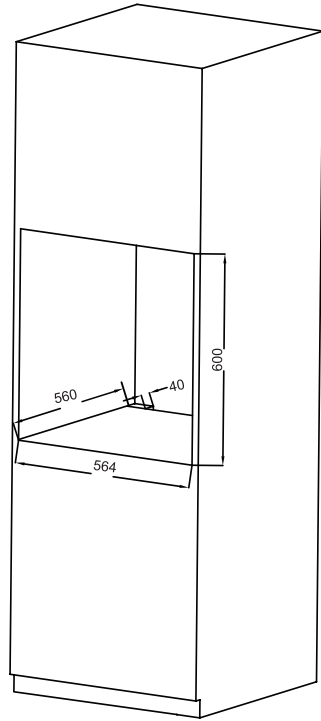
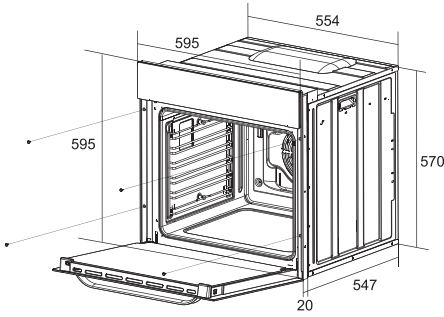


1. Ручка регулировки температуры
2. Ручка выбора режима
3. Индикатор температурного режима
4. Ручка дверцы
5. Электронное устройство программирования



## Установка

- Кухня должна быть сухой, с эффективной вентиляцией в соответствии с существующими нормативами.
- Кабель питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Упаковочные материалы (фольгу, искусственную пену, гвозди и т.д.) держите в месте, недоступном для детей, поскольку такие материалы могут представлять опасность. Дети могут проглотить мелкие детали или задохнуться в фольге.
- Это встраиваемая духовка, следовательно, ее задняя и одна из боковых сторон могут размещаться в непосредственной близости от стены или элементов мебели. Покрытие или облицовочный слой мебели должны наноситься с использованием термостойкого клея (100 °C). Это позволит предотвратить деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в термостойкости мебели, вокруг духовки следует оставить около 2 см свободного пространства. Стена за духовкой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы задняя стенка духовки может нагреваться на 50 °C выше температуры окружающей среды.
- Для установки духовки подготовьте проем с размерами, указанными на рисунке.
- Устройство необходимо заземлить.
- Полностью вставьте духовку в проем, не допуская выпадения четырех винтов в местах, указанных на рисунке.



## Подключение к сети питания

**ВНИМАНИЕ:** Все работы с электрооборудованием должны выполняться квалифицированным электриком с соответствующим допуском. Запрещается вносить изменения в схему электрического подключения.

- Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на паспортной табличке, фактическому напряжению сети.
- Заземляющий провод должен устанавливаться таким образом, чтобы при отказе устройства защиты контакт этого провода разъединялся последним.
- Шнур питания должен размещаться за духовкой таким образом, чтобы не касаться ее задней панели, которая нагревается во время работы.
- Для отключения от сети питания необходимо использовать приспособления с размыканием всех полюсов, которые обеспечивают полное отключение, как это предусмотрено для устройств класса перенапряжения III при стационарной проводке согласно правилам устройства электроустановок.

### Подключение (квалифицированным электриком)

- С помощью отвертки откройте крышку разъема сзади духовки. Высвободите две защелки, расположенные снизу по бокам разъема.
- Шнур питания должен подсоединяться через предохранительное устройство, которое защищает от случайного отсоединения.
- Надежно закрепите предохранительное устройство и закройте крышку разъема.

### Цветовая маркировка

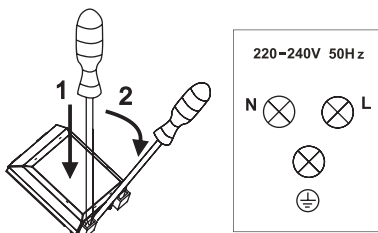
**L** — внешние провода под напряжением, обычно черного или коричневого цвета.

**N** — Нейтральный провод, обычно синего цвета.

Убедитесь в правильном подсоединении нейтрального провода!



Заземляющий провод — зеленого или желтого цвета.



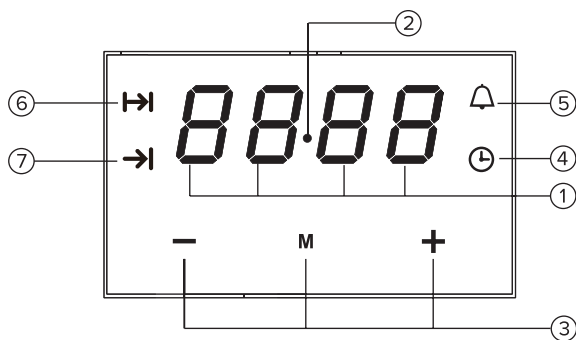
## Эксплуатация

### Перед началом использования

- Удалите упаковку, очистите внутренние поверхности духовки.
- Выньте все принадлежности духовки и промойте их теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- Включите вентиляцию в помещении или откройте окно.
- Нагрейте духовку до температуры 250 °С и оставьте приблизительно на 30 мин. Удалите все разводы и тщательно вымойте поверхности.

**ВНИМАНИЕ:** Первое использование духовки обычно сопровождается появлением дыма и своеобразного запаха. Это нормальное явление. Дым и запах прекратятся примерно через 30 мин.

### Электронный дисплей

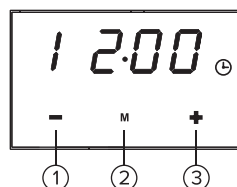


- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Дисплей                       |   |
| 2. Иконка времени                |   |
| 3. Сенсор выбора                 |   |
| 4. Таймер                        |   |
| 5. Текущее время                 |   |
| 6. Время приготовления           |   |
| 7. Время окончания приготовления |   |
|                                  | — Для уменьшения значений на цифровом дисплее |
|                                  | + Для увеличения значений на цифровом дисплее |

## Настройка времени

1. После подключения к сети или повторного подключения после отключения электроэнергии будет отображаться «12:00» на дисплее и ⊕ мигать.

2. Текущее время можно установить с помощью кнопок 1 и 3. Через 5 секунд после установки времени, новые данные будут сохранены.



## Таймер

Таймер может быть активирован в любое время и установлен на период с 1-й минуты до 23 часов и 59 минут.

Чтобы установить таймер Вам нужно:

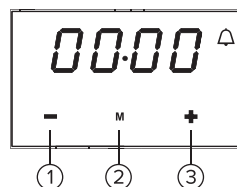
1. Нажмите на кнопку 2, чтобы символ ⏰ мигал.

2. Установите таймер с помощью кнопок 1 и 3.

3. Нажмите на кнопку 2, чтобы подтвердить установку таймера. Спустя 5 секунд после установки, значок ⏰ перестанет мигать, что подтверждает установленное время.

4. Когда установленное время истечет, значок ⏰ будет активирован и начнет мигать.

5. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал ⏰ отключится автоматически через 2 минуты.

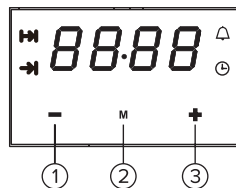


**ВНИМАНИЕ:** Кроме будильника в таймере, остальные можно отключить, нажав любую кнопку. Если сигнал не выключить вручную, он отключится автоматически через 2 мин.

### Полуавтоматическое управление

Если духовку нужно отключить в определенное время или по истечении периода, Вам нужно:

1. Повернуть ручку выбора режима и температуры и установить в нужном положении.
2. Нажмите на кнопку 2, духовка начнет работу и значок **▶** замигает.
3. Нажмите кнопку 1 и 3 для регулировки времени приготовления от 1 минуты до 10 часов.
4. После выбора режима и температуры, дважды нажмите кнопку 2, дисплей начнет мигать **▶** и Вы сможете установить время приготовления.
5. Установка времени сохраняется через 5 секунд.
6. По истечении запрограммированного времени, прозвучит сигнал и духовка выключится.
7. Нажмите на любую кнопку для его отключения, либо сигнал **▶** отключится автоматически через 2 минуты.



**ВНИМАНИЕ:** При использовании полуавтоматического режима, установите либо время приготовления, либо окончание приготовления. Если Вы установите время приготовления на 0 или установите время окончания на текущее, автоматическая функция будет выключена.



**ВАЖНО!** После завершения работы, убедитесь, что все ручки регулировки стоят в положении «0».

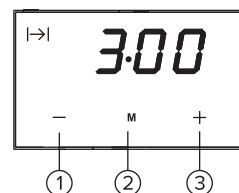
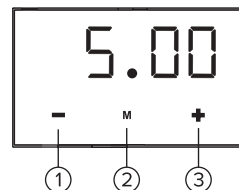
**Например:**

Текущее время 2:00, Вы выбрали период приготовления 3 часа, время окончания будет установлено на 5:00 ( $2:00+3:00=5:00$ ).

Есть 2 метода:

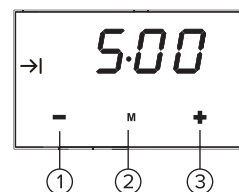
**1 метод:**

1. После выбора режима и температуры, установите время приготовления на 3 часа с помощью кнопок 1 и 3.
2. Время окончания приготовления автоматически изменится на 5:00.



**2 метод:**

1. После выбора режима и температуры дважды нажмите «M», чтобы установить время окончания приготовления на 5:00 (используя кнопки 1 и 3).
2. Время приготовления автоматически изменится на 3:00. В любом случае через 5 секунд после установки времени, режим будет установлен. Через 3 часа текущее время будет показывать 5:00 и прозвучит звуковой сигнал, указывающий на завершение работы.



## Автоматическое управление

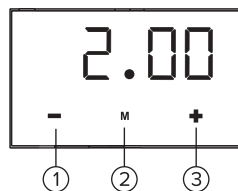
Если духовка должна быть установлена на определённый период времени работы и выключена в установленный срок, то необходимо установить время приготовления и окончание времени приготовления.

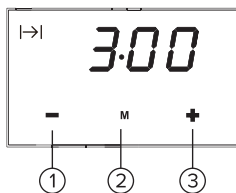
1. Повернуть ручку выбора режима и температуры и установить в нужном положении.
2. Нажмите на кнопку 2, духовку начнет работу и сигнал **↔** начнет мигать.
3. Нажмите кнопку 1 и 3 для установки времени приготовления, в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
4. После установки времени приготовления, нажмите кнопку 2 и дисплей начнет мигать **→**. Установите время окончания приготовления, используя кнопки 1 и 3.
5. Установленное время будет сохранено через 5 секунд. На дисплее появятся символы:  
**→** время приготовления,  
**↔** и окончание времени приготовления.
6. Когда установленное время истечет, прозвучит сигнал, и духовка перестанет работать. Значок **↔** перестанет отображаться.
7. Нажмите на любую кнопку и звуковой сигнал и **→** погаснут. Или автоматически выключится через 2 минуты.

**ВАЖНО!** После завершения работы, убедитесь, что все ручки регулировки стоят в положении «0».

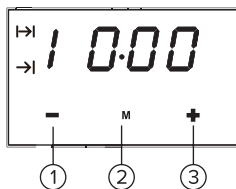
### Например:

Если текущее время 2:00; время приготовления должно быть 3 часа, время окончания приготовления будет установлено на 10:00, период работы будет 7:00 (7:00=10:00-3:00).

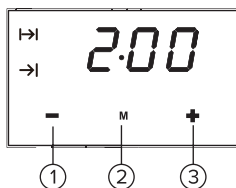




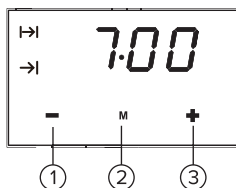
1. Установите время приготовления на «3:00» с помощью кнопок 1 и 3.



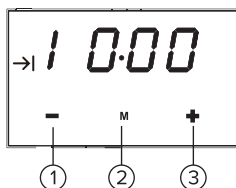
2. Далее, установите время окончания на приготовления на 10:00.



3. Установленное время сохранится через 5 секунд.



4. Когда текущее время достигнет 7:00, духовка начнет работу.



5. В 10:00, прозвучит звуковой сигнал и духовка закончит работу.

**ВНИМАНИЕ:** Минимальное время для установки приготовления может составлять 1 минуту. Если время приготовления установлено на 0 или время окончания равно текущему времени, автоматическая функция будет отключена.

Время приготовления и время ожидания и время окончания приготовления:

**Диапазоны:**  $0 < t \leq 10$  часов.

Диапазон времени **окончания приготовления:**

текущее время < время окончания приготовления  $\leq$  текущее время + время ожидания + время приготовления.

**Время ожидания** = окончание приготовления – время приготовления.

## Духовка

### Доступные режимы (ручка выбора режима)



**Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов**

Установка ручки в это положение включает обычный нагрев духовки.



**Нижний нагрев**

Работает нижний нагревательный элемент. Подходит для разогрева еды и для медленного приготовления рецептов.



**Гриль**

Оптимально для приготовления блюд из мяса или рыбы, которые размещаются на всем пространстве решетки. Работает только элемент гриль.



**Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора**

Благодаря верхнему и нижнему нагревательному элементам и вентилятору, распределение температуры осуществляется по всему периметру духового шкафа.



**Размораживание**

В этом режиме работает только вентилятор. Вы можете остудить блюдо или камеру духовки, а также разморозить пищу.



**Вентилятор, гриль**

Когда ручка повернута в это положение, духовка активирует функции гриля и вентилятора. На практике эта функция позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшить вкус блюда. Вы должны использовать гриль только с закрытой дверцей духовки.



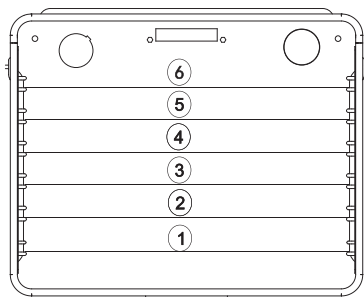
### Конвекция

В этом режиме осуществляется принудительный нагрев духовки с помощью тепловентилятора, расположенного в центральной части камеры. Нагрев духовки таким способом обеспечивает равномерную циркуляцию тепла вокруг готовящегося блюда. Преимущества такого метода нагрева:

- Сокращение времени нагрева печи / начальной стадии нагрева.
- Возможность одновременной выпечки на двух уровнях/противнях.
- Уменьшение количества выделяющихся из мясных блюд жиров и соков, что приводит к улучшению вкусов.

### Уровни в духовке

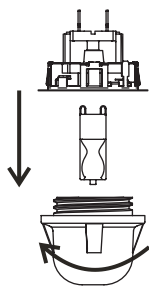
Противни и принадлежности (решетки, формы для выпечки и т. д.) можно располагать в духовке на 6 различных уровнях. Соответствующие уровни указаны в последующих таблицах. Уровни всегда считаются снизу вверх.



## Очистка и уход

### Замена лампочки в духовке

Перед проведением работ с электрооборудованием духовки необходимо отсоединить устройство от источника питания. Если духовкой только что пользовались, сначала дайте ей и нагревательным элементам остыть.



- Открутите защитный колпачок. При этом рекомендуется вымыть и высушить стеклянную крышку.
- Аккуратно удалите сгоревшую лампочку и вставьте новую. Лампочка должна выдерживать высокие температуры (300 °С) и иметь следующие характеристики: 220–240 В, 50 Гц, 25 Вт, цоколь G9.
- Установите защитный колпачок на место.

**ВАЖНО!** Для снятия колпачка лампочки запрещается использовать отвертку или другой инструмент. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампочки. Снимайте колпачок только рукой.

**ВАЖНО!** Не меняйте лампочку голыми руками, поскольку загрязнение с пальцев может привести к преждевременному выходу ее из строя. Используйте чистую ткань или перчатки.

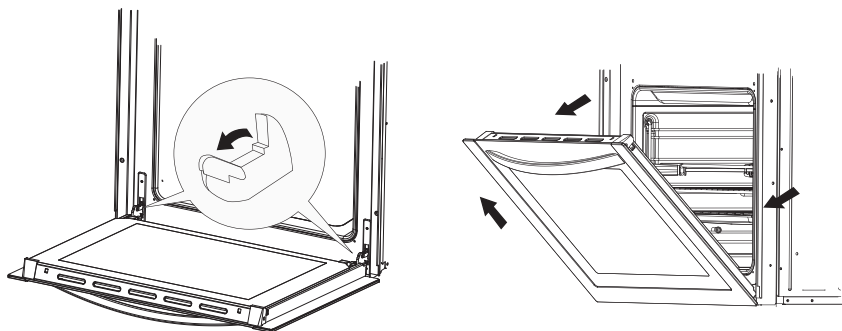
Примечание:

Замена лампы не включена в гарантию.

## Снятие дверцы

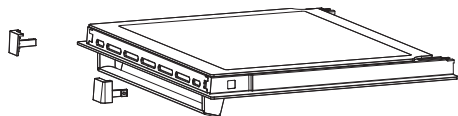
Для более легкого доступа к камере духовки для очистки можно снять дверцу.

Для этого поднимите фиксатор петли дверцы вверх. Слегка прикройте дверцу, поднимите и потяните ее на себя. Чтобы установить дверцу на место, повторите действия в обратном порядке. При установке убедитесь, что выступ держателя петли правильно заходит в паз. После установки дверцы духовки аккуратно опустите фиксатор на место. Если фиксатор не установлен на место, это может привести к поломке петли при закрывании дверцы.



## Снятие внутренней стеклянной панели

Удалите фиксатор, находящийся в верхнем углу дверцы. Затем выньте стекло из вспомогательного фиксирующего механизма. После очистки вставьте и зафиксируйте стеклянную панель, установите фиксатор.



### Действия при сбоях работы духовки

При возникновении сбоев в работе:

- Обратитесь в сервисный центр.
- Некоторые незначительные неисправности можно устранить, следуя приведенным в таблице указаниям. Прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в отсутствии неисправностей, представленных в таблице.

Проблема	Причина	Способ устранения
1. Духовка не работает	Нет питания	Проверьте щиток предохранителей в общей системе подачи питания. При наличии перегоревшего предохранителя — замените.
	Режим не установлен	Убедитесь, что ручки регулятора в поворотном режиме.
2. На дисплее устройства программирования мигает «0:00».	Духовка отсоединялась от сети или было временное отключение электричества.	Установите текущее время (см. указания по использованию устройства программирования).
3. Освещение духовки не работает.	Лампочка перегорела или вкручена недостаточно плотно.	Вкрутите полностью или замените перегоревшую лампочку (см. «Очистка и техническое обслуживание»).

**ВАЖНО!** Все ремонтные работы должны быть выполнены квалифицированным специалистом.



## Выпечка в духовке

### Выпечка кондитерских изделий

Наиболее подходящим для выпечки является использование одновременно верхнего и нижнего нагревателей или горячего воздуха.

#### **ВНИМАНИЕ:**

- Параметры выпечки, приведенные в таблицах, являются приблизительными. Их можно корректировать в зависимости от вашего опыта и кулинарных предпочтений.
- Если вы не можете найти какой-либо конкретный тип выпечки в таблицах, используйте информацию, приведенную для наиболее близкого типа выпечки.

### Режим конвекции

- Естественная конвекция создает идеальную зону приготовления в центре духовки, идеально подходящую для сухой выпечки, хлеба и кексов.
- Мы рекомендуем использовать темные формы для выпечки, так как светлые отражают тепло, и выпечка может не подрумяниться должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпечки на полки для гриля. Снимайте полку только в том случае, если выпекаете на плоском противне для печенья, который входит в комплект духовки.
- Не ставьте пирог в духовку пока она не достигла нужной температуры.

## Советы по выпеканию

### **ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ**

Проткните выпечку в самой толстой ее части деревянной палочкой. Если тесто на неё не налипает, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остающееся тепло.

### **ВЫПЕЧКА ОПАЛА**

Проверьте рецепт. В следующий раз вам может понадобиться меньшее количество жидких компонентов. Обеспечьте соблюдение времени смешивания, особенно при использовании электрических миксеров, чтобы обеспечить правильную консистенцию.

### **ВЫПЕЧКА НЕ ПОДРУМЯНИЛАСЬ СНИЗУ**

В следующий раз используйте темную форму для выпечки, установите ее на один уровень ниже или включите ненадолго нижний нагревательный элемент перед завершением приготовления.

### **ЧИЗКЕЙК НЕ ПРОПЕКСЯ**

В следующий раз установите температуру ниже и увеличьте время выпечки.

### **ИНФОРМАЦИЯ О ТАБЛИЦАХ ВЫПЕЧКИ**

- В данных таблицах указан диапазон температур. Сначала попробуйте выпекать при меньшей температуре. При необходимости вы всегда можете увеличить температуру.
- Указанное время выпечки является ориентировочным. Оно может меняться в зависимости от конкретных условий.
- Звездочка означает необходимость предварительного нагрева духовки.

## Запекание

Наилучший результат достигается при одновременном использовании верхнего и нижнего нагревательных элементов. Оптимальный режим нагрева для каждого типа емкости для запекания указан в таблицах запекания жирным шрифтом.

### Советы



- Используйте легкие эмалированные, термостойкие стеклянные, глиняные или чугунные формы для запекания.
- Накройте жаркое или заверните в фольгу. Это позволит сохранить сочность блюда и уменьшит загрязнение духовки.
- Если вы оставите форму открытой, жаркому потребуется меньше времени на приготовление. Запекайте большие куски мяса прямо на решетке, подставив снизу противень для сбора жира.



### Особенности

В таблицах запекания приведены рекомендуемые температуры, уровни в духовке и время запекания. Время запекания во многом зависит от вида мяса, его размера и качества. Поэтому некоторые отклонения являются вполне допустимыми

- Запекание больших кусков мяса может привести к чрезмерному выделению пара и скоплению конденсата на дверце духовки. Это является нормальным и не влияет на работу устройства. Однако после завершения запекания тщательно протрите дверцу духовки и стекло
- Переверните запекаемое блюдо по истечении примерно половины указанного времени, особенно если вы используете глубокую форму.
- При запекании на решетке для гриля поместите решетку в глубокий противень для запекания и вставьте его в направляющие духовки. Противень будет собирать стекающий жир.
- Не оставляйте запекаемое блюдо остывать в духовке, поскольку это может привести к образованию конденсата и коррозии компонентов духовки.

**Таблица запекания**

Вид мяса	Вес (гр)	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Запекание (мин.)
<b>Мясо</b>						
Ростбиф с кровью	1000	2	210-230	2	200-220	100-120
Средняя прожарка	1500	2	210-230	2	200-220	120-150
Средняя прожарка	1000	2	230-240	2	220-230	30-40
Хорошая прожарка	1000	2	230-240	2	220-230	40-50
<b>Свинина</b>						
Рулька	1500	2	190-200	2	170-180	140-160
Лопатка	1500	2	200-210	2	180-190	120-150
Бедро	2000	2	190-210	2	170-200	150-180
Корейка	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Мясной рулет	1500	2	210-230	2	200-220	120-140
Свиная котлета	1500	2	190-210	2	170-200	100-120
Фарш	1500	2	220-230	2	210-220	60-70

Вид мяса	Вес (гр)	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Запекание (мин.)
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	190-210	2	170-200	90-120
Рулька	1700	2	190-210	2	170-200	120-130
Ягненок						
Бараньи ребрышки	1500	2	200-210	2	180-200	100-120
Лопатка	1500	2	200-210	2	180-200	120-130
Птица						
Тушка	1200	2	210-220	2	200-210	60-70
Тушка	1500	2	210-220	2	200-210	70-90
Утка	1700	2	190-210	2	170-200	120-150
Гусь	4000	2	170-180	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	160-170	2	140-150	180-240
Рыба						
Целая рыба	1000	2	210-220	2	200-210	50-60
Рыбное суфле	1500	2	190-210	2	170-200	50-70

## Гриль


- При использовании гриля примите дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя разогревает духовку и принадлежности до очень высоких температур. Используйте защитные перчатки и принадлежности для барбекю!
- Из проколотого жаркого (колбасы) может разбрызгиваться горячий жир. Используйте длинные щипцы для гриля, чтобы не допустить ожогов и защитить глаза
- Приготовление на гриле требует постоянного наблюдения. При чрезмерном уровне нагрева жаркое быстро подгорает, что может привести к пожару.
- Не подпускайте детей близко к грилю
- Гриль идеально подходит для нежирных колбас, мяса, рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания блюд.

### Советы по использованию гриля


Заметьте:

- В таблицах гриля приведены рекомендуемые температура, уровень в духовке и время приготовления, которые могут меняться в зависимости от веса и качества мяса..
- Приготовление на гриле должно производиться при закрытой духовке
- Нагревательный элемент гриля необходимо предварительно разогреть в течение 3 минут.
- Чтобы пища не прилипла к решетке, смажьте решетку растительным маслом.
- Переверните мясо по истечении приблизительно половины времени приготовления. Тонкие куски достаточно перевернуть один раз, а для более толстых может понадобится повторить эту операцию несколько раз. Используйте щипцы для барбекю, чтобы избежать чрезмерной потери сока из мяса
- Очищайте гриль, духовку и принадлежности после каждого использования.

**Таблица гриля**

Вид мяса	Вес (гр)	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Время приготовления (в мин.)
<b>Мясо и сосиски</b>				
2 Стейка с кровью	400	5	240	14-16
2 стейка средней пожарки	400	5	240	16-20
2 стейка хорошей пожарки	400	5	240	20-23
2 филе	350	5	240	19-23
2 свиные отбивные	400	5	240	20-23
2 стейка из телятины	700	5	240	19-22
4 котлеты из баранины	700	5	240	15-18
4 колбаски-гриль	400	5	240	9-14
2 сырные шарики	400	5	240	9-13
½ курицы	1400	3	240- 250	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)

**Таблица гриля**

Вид мяса	Вес (гр)	Уровень в духовке (снизу вверх)	t° (C) 	Время приготовления (в мин.)
<b>Рыба</b>				
Филе лосося	400	4	240	19-22
Рыба в фольге	500	4	230	10-13
<b>Тост</b>				
4 ломтика белого хлеба	200	5	240	1,5-3
2 ломтика хлеба из цельного зерна	200	5	240	2-3
Тост сендвич	600	5	240	4-7
<b>Мясо/птица</b>				
Курица	1000	3	180-200	60-70
Свинина	1500	3	160-180	90-120
Свиная шея	1500	3	160-180	100-180
Свинные ребра	1000	3	160-180	120-160
Филе говядины	1500	3	190-200	40-80



## Техническая информация

Модель	BIO QX701B
Напряжение	220-240Вт 50Гц
Полная мощность	2000Вт
Верхний элемент	850W
Гриль	1100W
Нижний нагреватель	1150W
Конвекция	1600W
Вентилятор	•



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

### Изготовитель:

Qingdao Xingbang Electronic Appliances Co., Ltd.

Циндао Синбан Электроник Апплайансис Ко., Лтд

Адрес: No. 147, Huaihe West ROAD, Huangdao District, Qingdao, China

№ 147, Хуайлэ Уэст Роуд, район Хуандао, Циндао, Китай

Импортер / Уполномоченный представитель изготовителя на территории Таможенного Союза, принимающий претензии:

ИП Трегубов Вячеслав Юрьевич

Адрес: Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район, село Михайловка, квартал 3, дом 2, квартира 37,



[www.galatec.hk](http://www.galatec.hk)