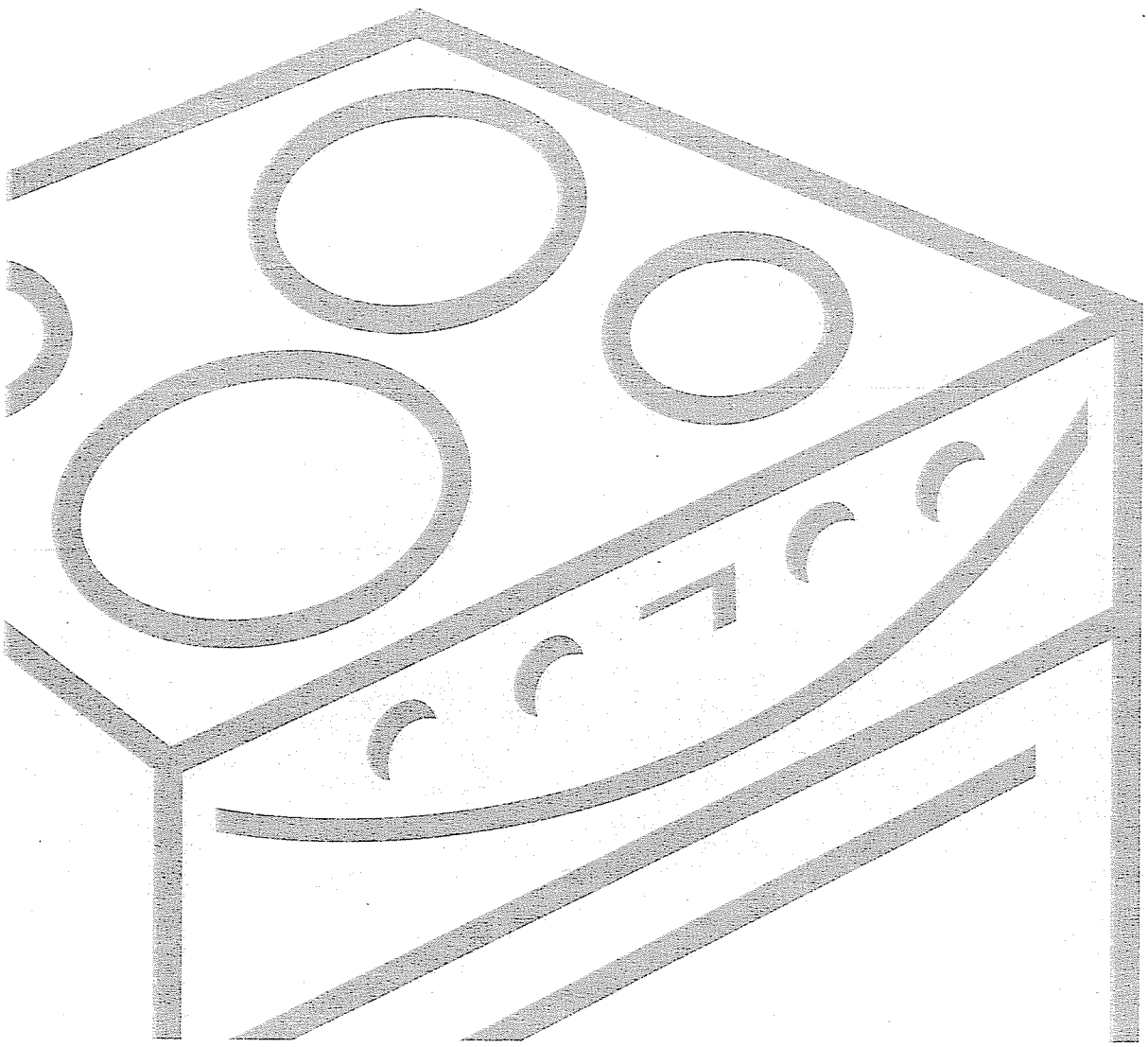
EC 277

RUS Руководство по эксплуатации, установке и подключению

UA Інструкція з експлуатації, установки та підключення

GB Instructions for use, installation and connection



Электрическая плита
Електрична плита
Freestanding electric cooker

Электрическая плита

Уважаемые покупатели

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете сами убедиться в надежности наших изделий.
Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее познакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 4.
При доставке необходимо проверить, не имеет ли Ваш аппарат повреждений. В случае обнаружения какого-нибудь повреждения, связанного с транспортировкой, просим вас проконсультироваться у продавца, у которого вы купили аппарат. Номер телефона находится на счёте или на заказном бланке.

Содержание

Электрическая плита 3
Уважаемые покупатели
Содержание
Указания по технике безопасности 4
Важные указания
Использование
Описание аппарата 5
Перед началом работы 6
Стеклокерамическая варочная поверхность
Духовка
Программируемый таймер
Будильник
Советы по экономии электроэнергии
Советы при покупке посуды
Советы по использованию
Советы по использованию духовки
Конфорки 8
Важные предупреждения
Стеклокерамическая поверхность
Важные замечания
Управление конфорками
Места варки
Hi-Light нагреватели
Духовка 10
Важные предупреждения
Управление
Режимы работы
Уровни приготовления
Оборудование духовки
Приготовление изделий из теста
Приготовление мясных блюд
Примечания к «Таблице приготовления»
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя
Консервирование
Размораживание
Уход и обслуживание 22
Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью 22
Духовка
Устранение неисправностей 26
Внимание!
Важно
Замена частей аппарата 27
Остальное оборудование
Электрическая лампочка духовки
Инструкции по установке и подключению 27
Техника безопасности при монтаже
Ящик плиты
Выравнивание плиты и дополнительная подставка
Электрическое подключение
Технические данные 30
Технические данные 31
Ремонтная мастерская 31
Ремонт
Табличка

Указания по технике безопасности

- Во избежание опасности удара электрическим током плиту может подключать к электросети только сервисная служба или уполномоченный специалист.
- В случае, если ремонт аппарата производит неспециалист, существует опасность удара электрическим током или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только специалист или ремонтная мастерская.
- Перегретый жир легко воспламеняется. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.
- Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи плиты, а старшие дети пользовались плитой только под контролем взрослых.
- Отдельные части плиты нагреваются во время работы аппарата (стекло дверцы, ручка дверцы, отверстие, через которое выходит горячий воздух из духовки, места вокруг конфорок). Во избежание ожогов необходимо позаботиться о том, чтобы дети не находились вблизи работающей плиты.
- Внимание: опасность ожогов. Нагревательные элементы, духовка и части прибора сильно нагреваются во время применения. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.
- Если рядом с плитой находится подключенный к электросети аппарат, необходимо следить, чтобы провод прибора не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки.
- Нельзя чистить духовку с помощью устройства, подающего горячий пар под высоким давлением, так как оно может вызвать короткое замыкание.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты установлено третье стекло (только у некоторых моделей), вследствие этого снижается поверхностная температура стекла дверцы духовки.
- В ящике плиты не храните горючих, взрывчатых и термонестойких предметов (напр. бумагу, тряпки для кастрюль, пластмассовые мешки, распылители и средства для чистки) вследствие опасности возникновения пожара во время работы духовки. Ящик плиты используйте только для хранения оборудования (противней, жирового фильтра и т.д.).
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.

Важные указания

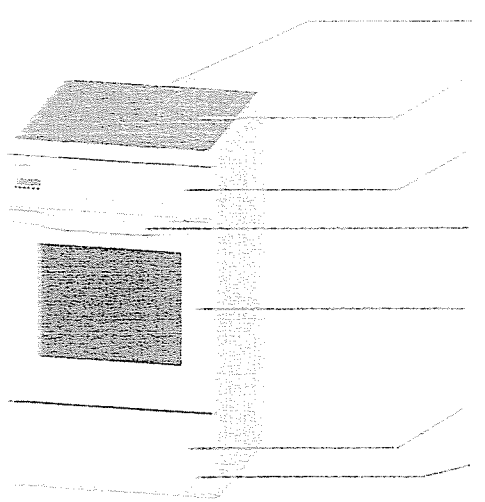
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.
- Петли дверцы духовки могут повредиться, при чрезмерной нагрузке открытой дверцы. Поэтому запрещается сидеть на открытой дверце духовки или класть на неё тяжёлые предметы.

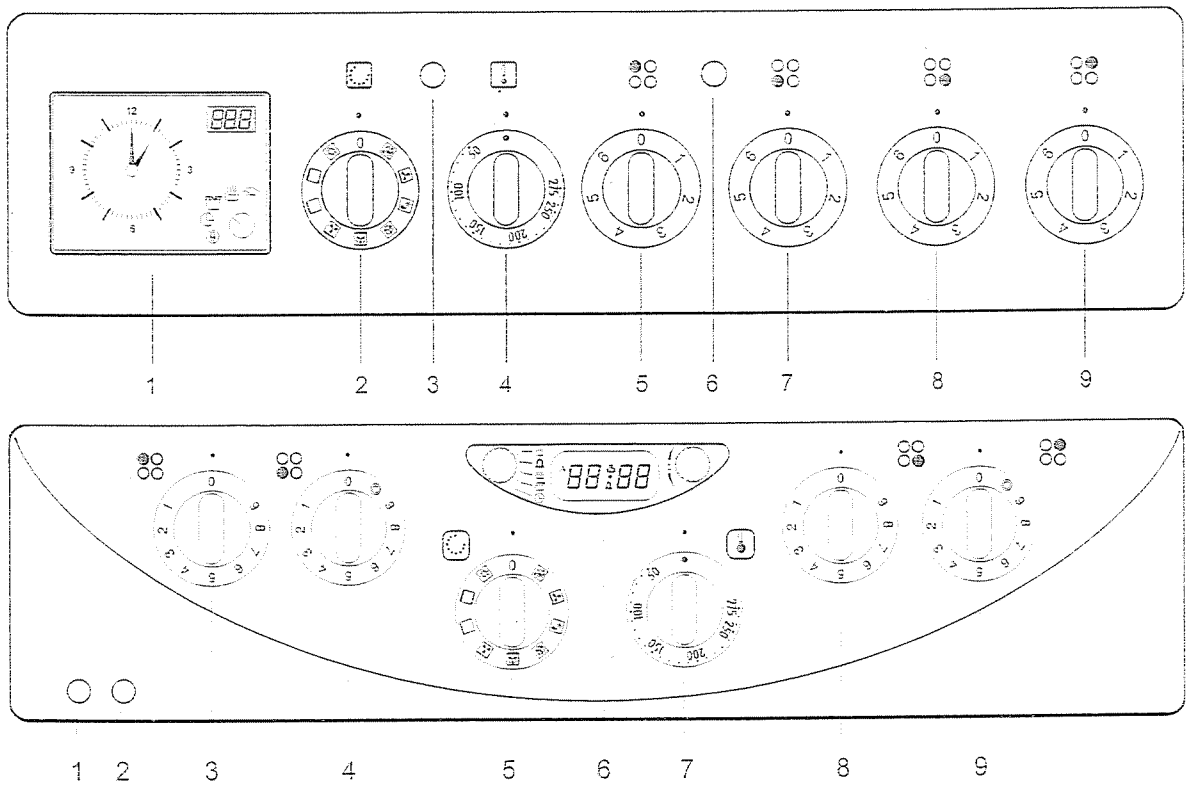
Использование

Электрическая плита предназначена для обычного приготовления пищи в домашнем хозяйстве и её нельзя использовать для других целей!
Возможности использования плиты подробно описаны далее.

Это оборудование маркировано в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG об отходах электрического и электронного оборудования (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет действующие во всех странах ЕС требования по сбору и устранению отходов электрического и электронного оборудования.

Описание аппарата





1 Программируемый таймер (только у некоторых моделей)
2 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки
3 Контрольная лампочка духовки: горит в процессе нагревания духовки и гаснет после достижения установленной температуры.
4 Ручка установки температуры духовки
5 Переключатель левой задней конфорки
6 Контрольная лампочка работы показывает, что духовка или конфорки включены.
7 Переключатель левой передней конфорки
8 Переключатель правой передней конфорки
9 Переключатель правой задней конфорки

Перед началом работы

Стеклокерамическая варочная поверхность

Стеклокерамическую поверхность очистите с помощью влажной тряпочки и небольшого количества чистящего средства для ручного мытья посуды.
Не используйте агрессивных чистящих средств, как, например, грубые средства, которые вызывают царапины, мочалки для посуды, устранители ржавчины или пятен.

Духовка

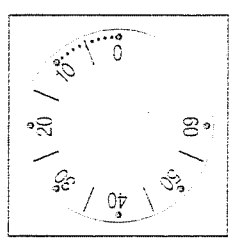
Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их тёплой водой и обычным средством для чистки. Не применяйте грубых чистящих средств!
При первом нагревании духовки появляется характерный запах "нового прибора ", поэтому после этого необходимо хорошо проветрить помещение.

Программируемый таймер

(только у некоторых моделей)
Установите точное время суток в соответствии с руководством по эксплуатации таймера.
Установка времени для использования аппарата обязательна, так как духовка сможет работать только после установки текущего времени.

Будильник

(только у некоторых моделей)
Максимальное время установки 60 минут. По истечении установленного времени активируется звуковой сигнал, который продолжается приблизительно пять секунд.
Время устанавливается вращением ручки в направлении часовой стрелки, а потом вращением в направлении против часовой стрелки достигается точная установка.

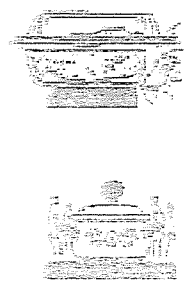


Советы по экономии электроэнергии

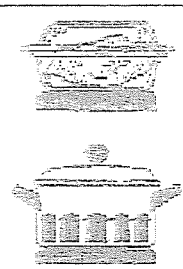
Дно кастрюли или сковороды слишком тонкое и при нагревании выгибается. Результатом этого является повышенный расход энергии и неравномерное распределение теплоты.

неправильно

Посуда слишком большая или слишком маленькая. Посуда из термостойкого стекла, дно которой выходит за края конфорки, может треснуть. Слишком маленькая кастрюля или крышка кастрюли, расположенная неправильно, неэкономно расходует энергию.


неправильно

Подходящая посуда. Дальше Вы найдете несколько полезных советов по экономии электроэнергии и эффективному приготовлению.


оптимальн

Важно:
Чем лучше качество посуды, тем меньше расход электроэнергии!

Советы при покупке посуды

- Хорошую посуду отличает ровное и толстое дно. Если дно посуды неровное, потребляется большее количество энергии и время варки дольше.
- При покупке посуды обращайте внимание на то, указан ли верхний диаметр посуды, который обычно больше диаметра дна.
- Скороварки благодаря герметичности и высокому давлению дают возможность сэкономить время и электроэнергию. Также благодаря непродолжительному времени приготовления сохраняются витамины.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в посуде с високо излучающим (светлая металлическая поверхность) или толстым дном, тогда может время кипения увеличиться на несколько минут (до 10 минут). Если желаете вскипеть большое количество жидкости, то рекомендуется употребить посуду ровным темным дном.

Советы по использованию

- Тепло лучше всего передается в том случае, когда дно посуды и конфорка имеют одинаковый диаметр, а также, если посуда стоит по середине конфорки.
- Кастрюли и сковородки могут иметь больший диаметр, чем конфорка, но он не должны быть меньше, так как происходят потери энергии и загрязнения, попавшие на конфорку, могут загореться.
- Кастрюли и сковородки по возможности закрывайте соответствующей крышкой.
- Величина посуды должна соответствовать количеству пищи. Для приготовления в большой, частично наполненной посуде потребуется больший расход энергии.
- При приготовлении своевременно уменьшайте степень мощности конфорки и в конце приготовления выключайте конфорку на несколько минут раньше, так как вы сможете таким образом использовать остаточное тепло, сэкономив электроэнергию.
- Всегда следите, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, так как при отсутствии жидкости может произойти перегрев и повреждение скороварки и варочной поверхности.
- Посуда из термостойкого стекла, особенно с отшлифованным дном подходит для использования на стеклокерамических конфорках, если ее дно соответствует диаметру конфорки.
- При использовании специальной посуды учитывайте руководство по эксплуатации производителя.

Советы по использованию духовки

- По возможности используйте тёмные, чёрные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо передают теплоту.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления настоящего руководства.
- При согревании пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

Конфорки

Важные предупреждения

- Не включайте конфорки без посуды и никогда их не используйте для обогрева помещения!
- Следите, чтобы конфорка и дно посуды были чистыми и сухими. Это необходимо для хорошей теплопередачи, а также для того, чтобы поверхность конфорки не повредилась.
- Попав на разогретую конфорку, перегретый жир и растительное масло могут воспламениться. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.

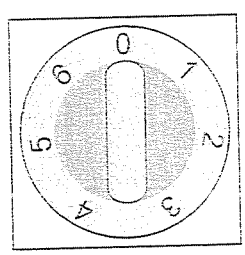
Стеклокерамическая поверхность

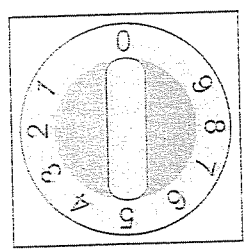
Важные замечания

- Стеклокерамическая плита очень прочная, но острые и твёрдые предметы, при падении на поверхность могут повредить ее.
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.
- Песчинки или посуда с шершавым чугунным дном могут вызвать царапины на декоративной поверхности и поверхности стеклокерамической плиты.
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.
- Сильно разогретая поверхность, в зависимости от угла зрения светится также вокруг обозначенной границы конфорки.

Управление конфорками

Конфорки включаются с помощью ручек, размещенных на панели управления. Символы около ручек указывают, какой конфорке соответ-ствует данная ручка. Мощность нагревания конфорок устанавливается бесступенчато (1-9) или ступенчато (1-6). Рекомендуется за 3-5 минут перед окончанием приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.
В таблице указаны примеры использования отдельных степеней мощности.





Степень		Соответствующая для
E	S	
0	0	положение ВЫКЛЮЧЕНИЕ, использование остаточного тепла
1-2	1	поддержание нагрева, продолжение приготовления меньшего количества пищи (**мин. мощность**)
3	2	продолжение приготовления
4-5	3	продолжение приготовления большого количества пищи, продолжение запекания больших кусков
6	4	жарка, подготовка заправок для блюд
7-8	5	приготовление
9	6	режим закипания, запекания, обжаривания (**макс. мощность**)

Места варки

Управление трехкруговой зоной варки

При трехкруговой месте варки может нагревательная поверхность при способиться к определённой величине и форме посуды. Место варки включите и выключите соответствующей кнопкой.

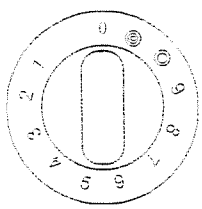
- Среднее нагревательное поле включите вращением кнопки соответствующего места варки на исмвол для двухкругового нагревателя . Затем установите желаемую степень мощности.
- Большой, третий нагреватель включите вращением кнопки соответствующего места варки до конца (см. символ ; услышится "клик"). Затем установите желаемую степень мощности.

Все нагревательные поля выключите вращением кнопки в положение "0" (выключение).

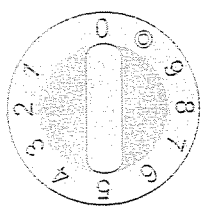
Управление двухконтурной конфорки и овальной зоны нагрева

Двухконтурная конфорка и овальная зона нагрева предназначены для приготовления блюд в посуде различного диаметра. Конфорки включаются и выключаются соответствующей ручкой.

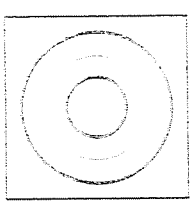
- Больший контур включите, повернув ручку соответствующей конфорки до конца (см. символ - будет слышен "щелчок"). Затем установите ручку в позицию желаемой степени мощности.
- Все нагревательные контуры отключаются при установке ручки в положение "0" (отключение).



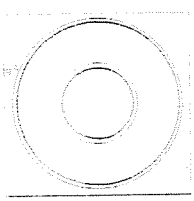
Кнопка конфорки с дополнительными зонами



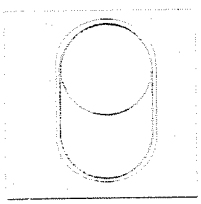
Кнопка рабочей конфорки с дополнительной зоной



Трехкруговая зона варки



Зона варки с двумя кругами



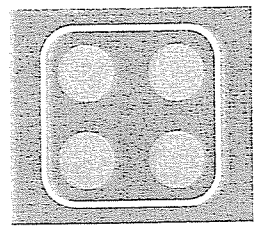
Зона варки для противня

Hi-Light нагреватели

Конфорки с Hi-Light нагревателями (см. "Технические данные") отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

Индикатор остаточного тепла

Каждой конфорке соответствует сигнальная лампочка, которая загорается, когда конфорки нагреваются. Лампочка отключается после того, как конфорка остынет.
Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если вы поставите горячую посуду на неработающую конфорку



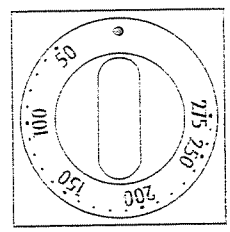
Духовка

Важные предупреждения

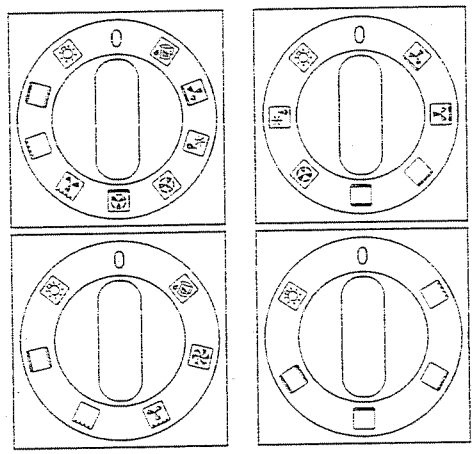
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустранимые пятна.

Управление

Для управления духовкой предназначены ручки включения/выключения и выбора режима работы духовки, а также ручка для установки температуры.



Ручка для установки температуры



Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки (зависит от модели)

Режимы работы

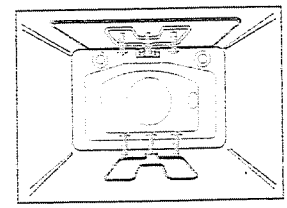
Духовка имеет следующие режимы работы:

Освещение духовки

Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции.
Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.
При выборе остальных режимов работы освещение духовки включится автоматически.

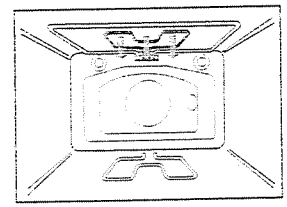
Верхний/нижний нагреватель

Нагреватели на верхней и нижней стороне духовки равномерно излучают теплоту во внутренность духовки. Печение мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



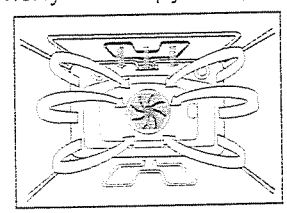
Инфракрасный нагрев

Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки.
Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, рёбрышки и т.д.



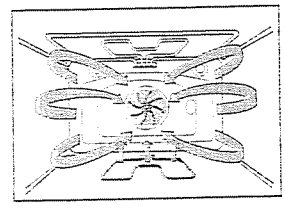
Инфракрасный нагрев+ вентилятор

Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим соответствует для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он подходит также для получения хрустящей корочки.



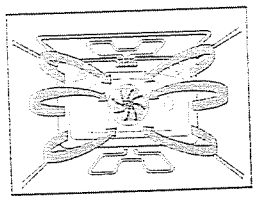
Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель

В таком режиме одновременно работает нижний нагреватель и нагреватель вентилятора. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочного печенья на 2 уровнях, фруктовых пирожных из дрожжевого или рассыпчатого теста.



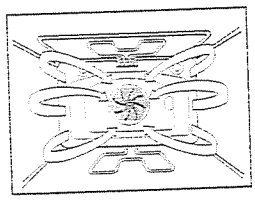
Вентиляционный нагрев

Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим соответствует для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях.



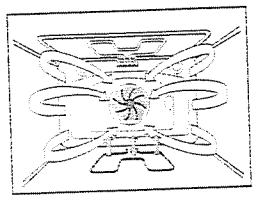
Нижний нагреватель + вентилятор

В этом режиме одновременно работают нижний нагреватель и вентилятор.
Используется в основном для приготовления выпечки из низко поднимающегося дрожжевого теста и консервирования овощей и фруктов.
Противень установите в нижние направляющие, и не используйте очень высокие формы, поскольку нагретый воздух должен циркулировать также сверху пищи.



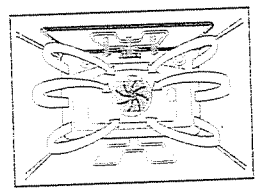
Нижний нагреватель + вентилятор

В этом режиме одновременно работают нижний нагреватель и вентилятор.
Используется в основном для приготовления выпечки из низко поднимающегося дрожжевого теста и консервирования овощей и фруктов.
Противень установите в нижние направляющие, и не используйте очень высокие формы, поскольку нагретый воздух должен циркулировать также сверху пищи.



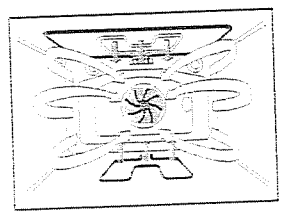
Нагрев с помощью верхнего агревателя и вентилятора

В этом режиме работает верхний нагреватель и вентилятор.
Соответствует для запекания мяса и мучных изделий, кроме выпечки с фруктовой начинкой. Ориентировочные данные для предварительного нагревания, выбора уровня, температуры и времени приготовления - в таблице приготовления с помощью верхнего и нижнего нагревателей.
Красная сигнальная лампочка погаснет при разогреве духовки до требуемой температуры.



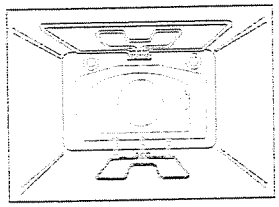
Нагрев сверху и снизу + работа вентилятора

Работает верхний нагреватель, нижний нагреватель и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовом шкафу. Данная система рекомендуется для приготовления всех видов выпечки, оттаивания замороженных продуктов, а также для сушки фруктов и овощей.
Когда Вы ставите противень с блюдом в нагретую духовку - подождите, пока не погаснет лампочка. Самые лучшие результаты приготовления достигаются при выпекании на одном уровне. Несколько менее хорошие результаты достигаются при выпекании на двух уровнях. Духовку нужно обязательно предварительно нагреть.
Используйте для установки противней 2-й и 4-й уровни направляющих (если считать снизу). Температура приготовления будет ниже, чем при классическом режиме нагрева. Помимо прилагаемых к аппарату противней можно использовать имеющиеся у Вас противни или формы для выпечки.



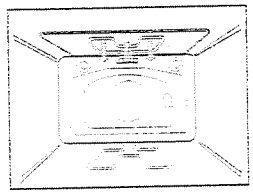
Нижний нагреватель/ Aqua clean

Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру.
Нижний нагреватель - Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе "Уход и обслуживание".



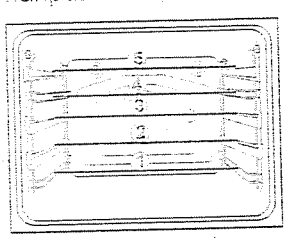
Нагрев сверху

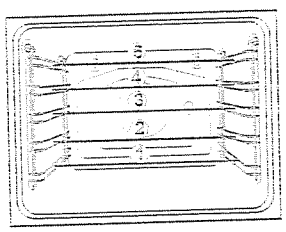
Работает только нагреватель сверху.
Этот режим используйте в том случае, когда Вы хотите запечь блюдо сверху (напр. для дополнительного поджаривания).



Уровни приготовления

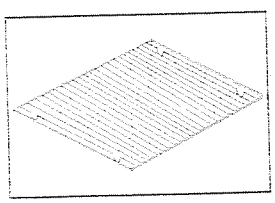
Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях.
В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
Принимайте во внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!
Духовка может быть оборудована рельефными, решетчатыми или телескопическими направляющими (в зависимости от модели плиты). Может быть 2, 3 или 5 телескопических направляющих. Для решетчатых направляющих решётку и противни необходимо всегда вставлять в направляющие.

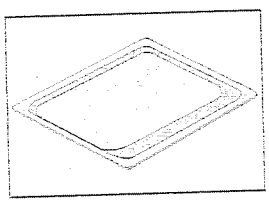


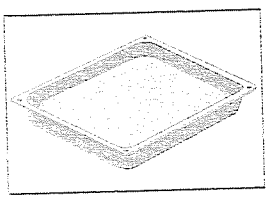


Оборудование духовки

(в зависимости от модели)
Решетку используйте как подставку для посуды, или для запекания продуктов непосредственно на решетке.
Мелкий противень предназначен только для приготовления выпечки.
Глубокий противень предназначен для приготовления мяса и выпечки из дрожжевого теста, а также как посуда для капающего жира при приготовлении блюд на решетке.



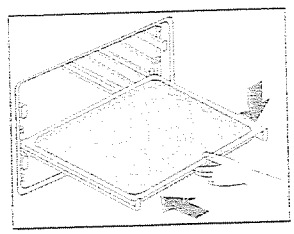


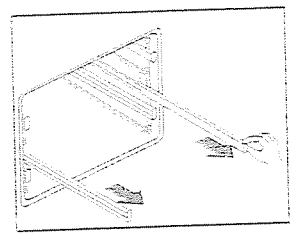


Телескопические направляющие

(только при некоторых моделях)
Внимание: Телескопические (выдвижные) направляющие и другие части оборудования нагреваются во время работы духовки! При извлечении посуды и противней используйте рукавицы или подобную защиту!
Телескопические направляющие расположены слева и справа в духовке - на трёх уровнях.

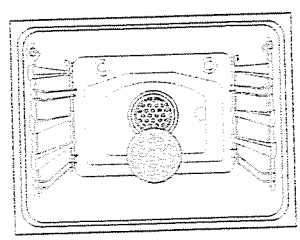
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.

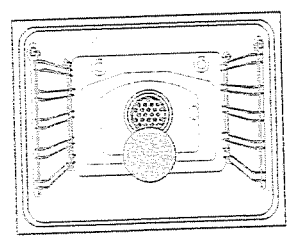




Жировой фильтр

(только при некторых моделях)
На задней стенке установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений.
Жировой фильтр необходим, когда Вы запекаете мясо или готовите с помощью инфракрасного нагревателя. Если Вы готовите выпечку из теста, обязательно снимайте его!
Запекание блюд из дрожжевого теста с установленным жировым фильтром может дать плохие результаты.





Приготовление изделий из теста

Для приготовления мучных изделий Вы можете использовать верхний/нижний нагреватель или вентиляционный нагрев. При приготовлении выпечки необходимо устранить жировой фильтр из духовки.

Инструкции

- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору направляющих, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Эти значения для приготовления выпечки установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если Вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, выберите данные для похожего мучного изделия.

Приготовление выпечки с помощью верхнего/нижнего нагревателя

- Используйте только один уровень установки противней.
- Режим "нагрев сверху/снизу" лучше всего подходит для приготовления сухой выпечки, хлеба и бисквита.
- Используйте тёмные противни. В светлых противнях выпечка запекается (подрумянивается) хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Если Вы используете приложенный противень, извлеките решетку.
- Предварительный разогрев уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после того, как будет достигнута избранная температура, т.е. после того как контрольная лампочка духовки погаснет в первый раз.

Приготовление выпечки с помощью вентиляционного нагрева

- Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья с начинкой и фруктовых тортов на нескольких уровнях духовки.
- В таком режиме приготовления Вы можете использовать формы из светлых материалов.
- Температура нагрева может быть ниже, чем при приготовлении мучных изделий с помощью нагрева сверху/ снизу (см. также "Таблицу приготовления мучных изделий").
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой в форме (например, фруктовый торт) из-за большого количества влаги можно использовать одновременно не более двух уровней.
- Вы можете готовить различные виды выпечки одновременно, если температура их запекания приблизительно одинакова.
- Время приготовления для различных противней может быть различно. Возможно, Вам придется извлечь один противень из духовки раньше другого.
- Мелкая выпечка, как, например пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка неравномерно пропечется!
- Если Вы готовите большое количество выпечки одновременно, в духовке возникнет большое количество пара, которое может дать конденсат на дверце духовки.

Советы по приготовлению мучных изделий

Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?
Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если на палочке не останется теста, выпечка готова. Вы можете выключить духовку и использовать остальное тепло.

Выпечка осела
Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Учитывайте время замешивания, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка внизу слишком светлая
Используйте тёмную форму, ставьте выпечку на уровень ниже или включите нижний нагреватель в конце приготовления.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова
В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Примечания к таблице приготовления изделий из теста:

- Температура указана в интервалах. Сначала установите нижнюю температуру, если выпечка не подрумянится достаточно, в следующий раз температуру увеличьте.
- Время приготовления дано ориентировочно и может различаться в различных условиях.
- Данные, выделенные жирным шрифтом, подскажут Вам наиболее подходящий режим приготовления для отдельного вида выпечки.
- Знак звездочка * означает, что духовка может быть предварительно разогрета.

Таблица приготовления изделий из теста

Тип выпечки	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Сладкая выпечка					
Мраморный пирог, баба	2	160-170	2	150-160	55-70
Пирог в четыреугольном противне	2	160-170	2	150-160	60-70
Пирог в тортном моделе	2	160-170	2	150-160	45-60
Творожный пирог в тортном моделе	2	170-180	3	150-160	60-80
Фруктовый торт, рассыпчатое тесто	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовый торт, залитый	2	170-180	3	160-170	60-70
Бисквитный торт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пирог посыпанный	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовый пирог, замешанное тесто	3	170-180	3	150-160	50-70
Сливовый пирог	3	180-200	3	150-160	30-50
Бисквитный рулет*	3	180-190	3	160-170	15-25
Пирог из замешанного теста	3	160-170	3	150-160	25-35
Плетёнка, венец из дрожжевого теста	2	180-200	3	160-170	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблочный рулет	2	180-200	3	170-180	40-60
Пирожки	2	170-180	3	150-160	40-60
Пикантная выпечка					
Пирог со шкварками	2	180-190	3	170-180	45-60
Пицца*	2	210-230	3	190-210	30-45
Хлеб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
Мелкая выпечка					
Печение из рассыпчатого теста	3	170-180	3	150-160	15-25
Набрызганное печение	3	170-180	3	150-160	20-30
Мелкая дрожжевая выпечка	3	180-200	3	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	3	190-200	3	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/выпечка, наполненная кремом	3	180-190	3	180-190	25-45
Замороженная выпечка					
Яблочный, творожный рулет	2	180-200	3	170-180	50-70
Творожный торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Пицца	2	200-220	3	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке *	2	200-220	3	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	3	170-180	20-35

Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху или вентиляционный нагрев.
Наиболее подходящий режим нагрева в соответствующей посуде выделен жирным шрифтом в таблице приготовления мяса.
При приготовлении мяса всегда устанавливайте жировой фильтр.

Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную или чугунную.
- Не используйте противней из нержавеющей стали, так как этот материал отражает тепло.
- Если Вы будете запекать мясо под крышкой, оно останется более сочным, а духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечётся быстрее. Очень большие куски печёного мяса лучше запекать на решётке вместе с глубоким противнем для сбора капающего жира.

Примечания к таблице приготовления мясных блюд

В таблице приготовления мясных блюд Вы найдете данные о температуре, уровне установки противня и времени запекания. Так как время приготовления зависит от вида, веса и качества мяса, возможны отступления от таблицы.

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.
- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем Вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Если Вы готовите мясные блюда на решётке, поставьте под неё глубокий противень для скапливания сока. Решетку и противень установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке, во избежание конденсации

Таблица приготовления мясных блюд

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Говядина						
Запеченная говядина	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Запеченная говядина	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне пропеченный	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Ростбиф, хорошо пропеченный	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Свинина						
Свинина, запеченная с кожей	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свиное плечо	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Свиной рулет	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Рёбра	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телячье бедро	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Баранина						
Спинка ягнёнка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бедро барана	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Бедро косули	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Бедро кабана	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Птица						
Цыплёнок целиком	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Жирная курица	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Утка	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Запеканка из рыбы	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Примечания к «Таблице приготовления»

- Температура указана в интервалах. Вначале установите минимальную температуру, а если выпечка недостаточно подрумянится, в таком случае температуру можно повысить.
- В таблице приводится примерное время приготовления, которое может несколько измениться под влиянием конкретных условий.
- Символ* означает, что предварительно следует нагреть духовку.

Таблица приготовления с помощью нагрева сверху и снизу + работа вентилятора

Вид выпечки	Направляющие (снизу)	Температура (в °C) нагрев сверху и снизу + вентилятор	Время приготовления (в минутах)
Кондитерские изделия			
Мраморная баба, кулич	2	150-160	50-60
Пирог в четырехугольном противне	2	150-160	55-65
Пирог в форме	2	150-160	45-55
Творожный пирог в форме	2	150-160	65-75
Фруктовый пирог (песочное тесто)	2	150-160	45-65
Фруктовый торт (с пропиткой)	2	160-170	55-65
Бисквитный торт	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	3	160-170	25-35
Фруктовый пирог (сдоба)	3	150-160	50-60
Сливовый пирог	3	150-160	30-40
Бисквитный рулет*	3	160-170	15-23
Пирог сдобный	3	150-160	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	160-170	35-45
Рождественский пирог (штрудель)	2	150-160	45-65
Яблочный рулет	2	160-170	50-60
Булочки	2	150-160	35-45
Пикантная выпечка			
Лотарингская запеканка (пирог со шкварками)	2	170-180	45-55
Пицца*	2	190-200	20-25
Хлеб	2	170-180	50-60
Булки*	3	180-190	15-20
Мелкая выпечка (печенье)			
Песочное печенье	3	150-160	15-25
Печенье с глазурью	3	150-160	15-25
Мелкая дрожжевая выпечка	3	160-170	18-23
Печенье из слоеного теста	3	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/выпечка, наполненная кремом	3	170-180	25-45
Изделия из замороженного теста			
Яблочный рулет	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для приготовления в духовке	2	170-180	20-35
Крокеты для приготовления в духовке	2	170-180	20-35

*Требуется предварительный нагрев духовки.

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя

- **Будьте особенно внимательны при приготовлении с помощью инфракрасного нагревателя. Из-за высокой температуры решётка и остальные части в духовке очень сильно нагреваются, поэтому используйте защитные рукавицы и специальные щипцы для мяса!**
- **При разрезании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбас). Во избежание ожогов при попадании жира на кожу или в глаза используйте щипцы для мяса.**
- **Необходимо постоянно следить за готовящимся блюдом в режиме инфракрасного нагрева. Из-за очень высокой температуры мясо может пригореть.**
- **Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!**

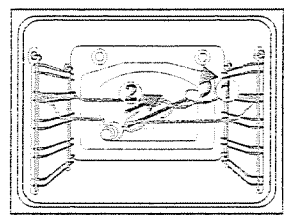
Режим инфракрасного нагрева подходит для приготовления хрустящих и нежирных колбас, кусков мяса или рыбы (бифштекс, шницель, лосось и т.д.), для выпекания хлеба и т.д..

Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

- **При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.**
- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.
- **Всегда устанавливайте жировой фильтр при приготовлении в режиме инфракрасного нагрева.**
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы печёте блюдо на решётке, смажьте её растительным маслом, чтобы мясо не пригорало к ней.
- Тонкие куски мяса положите на решётку. Под решётку вставьте противень для сбора капающего жира и сока от мяса. Решетку и противень вместе установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- По истечении половины времени приготовления переверните мясо. Более тонкие куски переверните только один раз, а менее тонкие - несколько раз. При этом используйте щипцы для мяса, чтобы не вытекло слишком много сока.
- Тёмные виды мяса быстрее и сильнее подрумяниваются, чем свинина или телятина.
- Каждый раз после приготовления очистите духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорели.

Приготовление на вертеле

- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку 4 уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем завинтите винты на держателях.
- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока из мяса.
- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".
- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно и только при закрытой дверце.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.



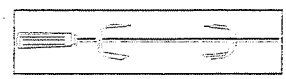


Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Мясо и колбасы					
2 шницеля из говяжьего филе, кровавые	400	5	220	-	15-19
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	220	-	20-23
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	220	-	22-27
2 шницеля из свиной шейки	350	5	210-220	-	20-23
2 куска рёбер	400	5	210-220	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	220	-	17-22
4 куска рёбер ягнёнка	700	5	220	-	14-16
4 колбасы для жарки	400	5	220	-	15-18
1 цыплёнок, разрезанный по полам	1400	3	-	210-220	28-33 (1.сторона) 23-28 (2.сторона)
Рыба					
Тонкие куски лосося	400	4	220	-	10-15
Рыба в алюм. фольге	500	4	-	220	10-13
Запечённый хлеб					
4 тонких куска белого хлеба	200	5	220	-	1-3
2 тонких куска хлеба из различных сортов муки	200	5	220	-	2-3
Бутерброды	600	5	220	-	5-7
Мясо/птица					
Утка*	2000	1	-	150-170	80-100
Цыплёнок*	1000	3	-	160-170	60-70
Жареная свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Свиная лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиное бедро	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбиф/говяжье филе	1500	3	-	170-180	40-80

* по желанию используйте вертел

Консервирование

Для консервирования используйте режим "нагрев снизу + вентилятор".

- Продукты для консервирования и банки подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банок с закручивающимися или металлическими крышками и металлических банок. Банки должны быть по возможности одинаковой величины, наполнены одинаковыми продуктами и хорошо закрыты. В духовку можно установить одновременно до 6 литровых банок.
- Используйте только свежие продукты.
- В глубокий противень налейте около 1 литра воды, чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались стенок (см. рисунок). Положите на банки слой влажной бумаги, который защитит резиновые прокладки крышек.
- Глубокий противень с банками установите на 2 уровень снизу. Ручку выбора режима работы установите в положение "нагрев снизу + вентилятор" и ручку выбора температуры установите в положение 180°C. Предварительно разогревать духовку не нужно.
- В течение консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не начнёт кипеть. Принимайте во внимание обозначенное в таблице время консервирования.

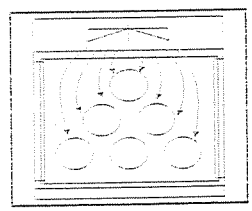


Таблица консервирования

Продукты для консервирования	Количество	"Нагрев снизу + вентилятор" 180°C, до закипания	После закипания	Оставить в духовке
Фрукты				
Ягоды	6x1 литр	прибл. 30 мин	выключить	15 мин.
Фрукты с косточками	6x1 литр	прибл. 30 мин	выключить	30 мин.
Варенье	6x1 литр	прибл. 40 мин	выключить	35 мин.
Овощи				
Кислые огурцы	6x1 литр	30 - 40 мин	выключить	30 мин.
Фасоль, морковь	6x1 литр	30 - 40 мин	поставить на 130°C 60 - 90 мин.	30 мин.

Размораживание

Время оттаивания замороженных продуктов пищи можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае установите режим "Размораживание".

Предупреждение: При случайном включении ручки выбора температуры зажигается контрольная лампочка духовки, но нагреватели при этом не включаются.

- Можно размораживать торты со сливками и с кремом из масла, пироги и выпечку, хлеб и булочки, а также глубоко замороженные фрукты.
- Мясо и птицу не рекомендуется размораживать в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

Уход и обслуживание

Нельзя чистить плиту устройством для очистки горячим паром или прибором для чистки паром под большим давлением. Перед очисткой отключите плиту и дайте ей охладиться.

Фронтальная поверхность корпуса

Для очистки и обслуживания этих поверхностей используйте обычные чистящие средства и принимайте во внимание советы производителя. Не используйте грубых чистящих средств, острых предметов или губок для посуды, которые могут повредить поверхность.

Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали

(только у некоторых моделей)
Поверхность чистите только неагрессивными чистящими средствами (жидким мылом) и мягкой губкой, которая не повреждает поверхность. Не используйте грубых чистящих средств или средств, которые содержат кислоту. Если Вы не будете учитывать эти рекомендации, поверхность корпуса может повредиться.

Эмалированные поверхности и пластмассовые части

(только в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпочкой и жидкими чистящими средствами, предназначенными для ухода за гладкими лакированными поверхностями.

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

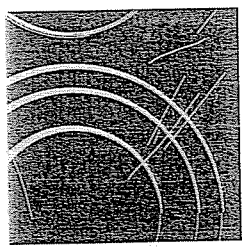


рис. 1

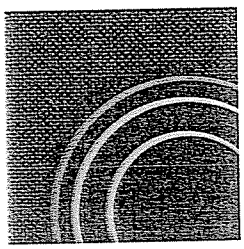


рис. 2

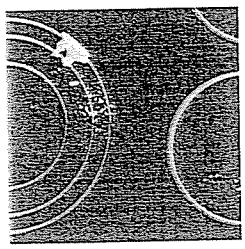


рис. 3

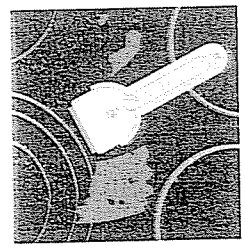


рис. 4

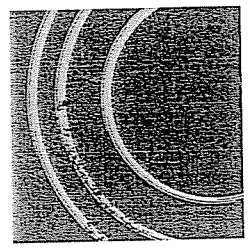


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет**). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности.
Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений.
Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и

дна посуды, устраните возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).
Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2).
Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)
Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).
Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3).
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств.
Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).
Трудноудалимые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!
Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4).
Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.
Чаще всего это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды. Такого рода воздействия сложно устранить полностью.
Внимание: вышеуказанные случаи носят т.н. «эстетический» характер, и не влияют на работу аппарата. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

Духовка

Вы можете чистить духовку классическими способами (средствами для чистки, распылителем для духовок). Для регулярной чистки духовки (после каждого применения) рекомендуется следующий поступок:
Кнопка для выбора способа работы охлаждённой духовки повернётся в положение . Кнопка для регулировки температуры установится на 50°C. В противень налётся 0,4 литра воды и помещается в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.
При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется тёплой мыльной водой пока духовка ещё тёплая.
- При затвёрдевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранители ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

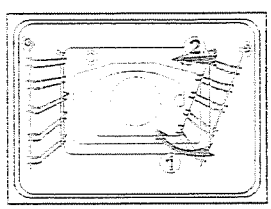
Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

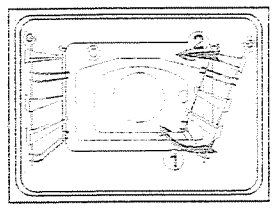
Для упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять решетчатые и телескопические направляющие. Направляющие снизу приподнимите внутрь и извлеките их из отверстий сверху.

Боковые решётки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.





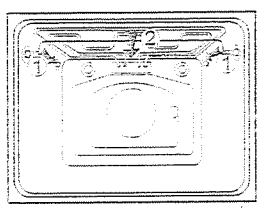
Очистка потолка духовки

- Перед тем как опустить нагреватель, обязательно отключите плиту от электрической сети, отвинтив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагреватель должен быть охлажден во избежание опасности ожогов!
- Нагреватель нельзя включать в опущенном положении!

Для облегчения очистки потолка духовки в некоторые модели встроен откидной верхний или инфракрасный нагреватель.

Перед очисткой духовки извлеките противни, решётку и направляющие, а затем с помощью подходящего инструмента (например, ножом или отвёрткой) освободите поперечную скобу, чтобы она выскочила из крепежей, находящихся на левой и правой стороне духовки (смотри рисунок). При том рукой задержите нагреватель, который освобождается на передней стороне и откидывается от потолка духовки.

После очистки нагреватель просто подтолкните вверх, чтобы поперечная скоба снова заскочила в крепеж.

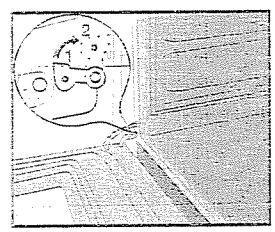


Снятие и установка дверцы духовки

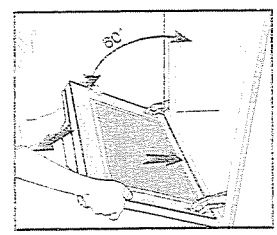
(только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее.

Дверцу установите в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом приблизительно 60^0) таким образом, что в процессе открывания до конца прижимайте к духовке. При этом следите, чтобы разрезы на нижних носителях шарниров наскочили на нижнюю стенку духовки. После того как дверца полностью откроется, снимите петли с язычков верхних носителей шарниров и возвратите их в горизонтальное положение.



1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снимании

Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

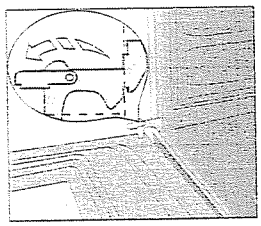
(только в некоторых моделях)

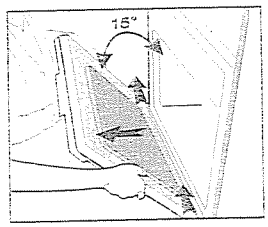
Дверцу духовки полностью откройте и откиньте съемные язычки до конца назад (рисунок 1). Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки наскочили на отверстия. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного поднимите и извлеките из обоих отверстий шарниров на корпусе аппарата (рисунок 2).

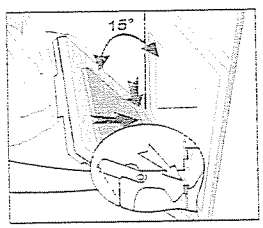
Установку произведите в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в отверстия шарниров на передней стенке аппарата и подтолкните их вперёд и вниз, чтобы шарниры вскочили в отверстия (рисунок 3). Проверьте, правильно ли шарниры "сели" в отверстия. Затем полностью откройте дверцу и поверните язычки до конца в начальное положение. Дверцу медленно закрывайте и при этом контролируйте, правильно ли она закрывается (рисунок 4). Если дверца открываются и закрываются неправильно, проверьте, правильно ли установлены разрезы шарниров в отверстия на корпусе.

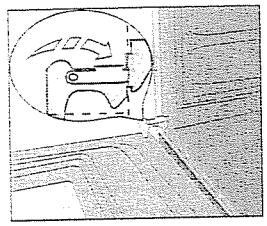
Внимание:

Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.









Оборудование

Противни, решётку и подобное оборудование мойте горячей водой и чистящим средством.

Специальная эмаль: Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки, противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность.

Этот специальный слой дает возможность более лёгкой очистки при комнатной температуре .

Жировой фильтр

Рекомендуется после каждого приготовления очищать жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавкой чистящего средства или в посудомсечной машине. Перед мытьем в посудомсечной машине рекомендуем замочить фильтр на некоторое время.

Устранение неисправностей

Непрофессиональное вмешательство и ремонт аппарата опасны, так как могут привести к удара электрическим током и короткому замыканию. Ремонт производить только специалист, например уполномоченный сервисный центр.

Внимание!

В случае неисправности в работе аппарата проверьте по инструкции, сможете ли сами устранить причины.

Важно

В течение гарантийного срока услуги ремонтной мастерской **необходимо оплачивать** в том случае, если неисправность возникла из-за **неправильного использования**.
Далее приводится несколько советов по устранению неисправностей.

Таймер показывает неправильные значения или неожиданно включается и отключается.

В случае неправильной работы таймера, отключите плиту от электрической сети на несколько минут (отвинтите предохранитель или выключите главный выключатель), затем снова подключите её к сети и установите точное время дня.

Дисплей таймера мерцает

В сети перебой в подаче электроэнергии или плита только что подключена к электрической сети. Все установки времени стерлись.
Для начала работы духовки установите точное время.
По окончании режима автоматической работы духовка отключается, дисплей покажет время и появится ограниченный по времени звуковой сигнал. Достаньте блюдо из духовки, установите ручку выбора режима работы и выбора температуры в начальное положение. Выберите функцию "ручной режим", чтобы использовать духовку классическим способом (без программирования).

Если контрольная лампочка духовки не светится, проверьте

- Включили ли Вы все необходимые ручки.
- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.
- Правильно ли Вы установили ручку выбор температуры или режима работы духовки.

Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается...

Вызовите сервисного мастера!

Освещение духовки не работает.

Замена электрической лампочки описана в главе "Замена частей аппарата".

Духовка не нагревается, проверьте

- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.
- Правильно ли установлена ручка выбора температуры или режима работы духовки.
- Не забыли ли Вы после использования таймера (автоматическое приготовление) переключить духовку снова на ручной режим.

Для повторного включения классического способа работы духовки выберите функцию "Ручной режим".

Выпечка плохо пропеклась, проверьте

- Сняли ли Вы жировой фильтр.
- Учитывали ли инструкции и советы, указанные в главе "Печение выпечки".
- Соблюдали ли инструкции из таблицы приготовления мучных изделий.

Замена частей аппарата

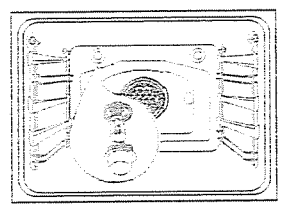
Патрон электрической лампочки духовки находится под напряжением. Существует опасность удара электрического тока! Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите плиту, или устранив предохранители или отключив от главного переключателя сети.

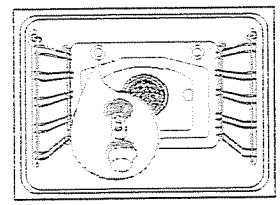
Остальное оборудование

Вы можете заказать Решётки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.
Для замены, ручки переключателей снимите, потянув их на себя.

Электрическая лампочка духовки

Для замены вам нужна электрическая лампочка духовки со следующими характеристиками: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.
Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки и замените электрическую лампочку духовки. Потом снова привинтите стеклянную крышку.
Электрическая лампочка является расходным материалом и на нее гарантия не распространяется!

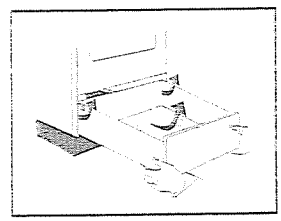




Инструкции по установке и подключению

Техника безопасности при монтаже

- Аппарат может подключать только специалист.
- В электрической проводке предусмотрена установка, которая на всех полюсах отделяет аппарат от сети и в которой в открытом положении расстояние между контактами не менее 3 мм. Для этого подходят LS-выключатели и предохранители.
- Для подключения плиты Вы можете использовать резиновые соединительные кабели (тип HO5RR-F с зелено - жёлтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-F с зелено - жёлтым защитным проводом) или другие кабели подобного или лучшего качества.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой не должно быть меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Фанера, клей или пластмассовая облицовка мебели, рядом с которой находится аппарат, должны быть термостойкими (>75°C). В противном случае они могут деформироваться.
- В течение работы задняя стенка сильно нагревается. Присоединительный кабель сзло плиты должен быть проложен таким образом, чтобы он не прикасался к задней стенке плиты.
- Упаковочный материал представляет собой опасность для детей (пластмассовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) и его необходимо выбросить. Дети могут проглотить мелкие части, а пленка может вызвать удушье.



Ящик плиты

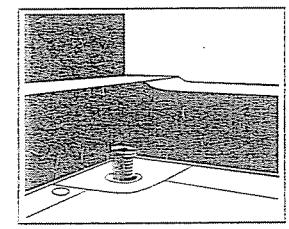
Ящик плиты защищен от нежелательного открывания.
Если Вы хотите открыть ящик, немного приподнимите его. В случае, если Вы захотите извлечь его из плиты, прежде всего, выдвиньте его до ограничителя, затем еще раз приподнимите и извлеките.
В ящике плиты нельзя хранить горючих , взрывчатых и термонеустойчивых предметов.

Ящик плиты в некоторых аппаратах устанавливается следующим образом: нижний задний полоз ящика вставьте в направляющую на подставке плиты.

Если ящик плиты имеет боковые направляющие с колёсиками, вставьте его таким образом, чтобы колёсики встали в направляющие, и ящик можно было задвинуть.

Выравнивание плиты и дополнительная подставка

(только некоторые модели)
Высота нагревательной плиты с подставкой - 90 см, а без подставки 85 см. На подставке помещены сзади лево и право два колёсика, обеспечивающие более легкое движение нагревательной плиты. Спереди слева и справа на подставке помещены два установочных винта, с помощью которых можете выравнять нагревательную плиту горизонтально и её верхний край приспособить к мебели, находящейся около её.
Установочные ножки доступны, когда вытащите ящик нагревательной плиты, по необходимости вертите их выше или ниже, пока аппарат не стоит в горизонтальном положении. Установочные винты можете вертеть слегка, если нагревательную плиту для разгрузки немного наклоните.
Дополнительную подставку устраните таким образом, что с нижней стороне отвинтите четыре винта, с помощью которых подставка прикреплена к стенке нагревательной плиты. В этом случае переставьте установочные винты с подставки и поместите их лево и право на нижний передний носитель нагревательной плиты. Нагревательную плиту горизонтально выравняйте, так как описано сверху.
екоторые нагревательные плиты имеют четыре установочных винта (по два спереди и сзади), предназначенные для уравнения при неровном поле или для приспособления высоты нагревательной плиты к уровне соседней мебели кухни.

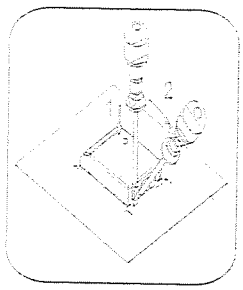


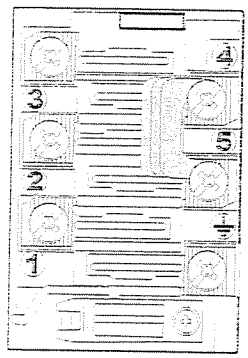
Отключите присоединительную клемму: клемму откройте с помощью отвёртки и осторожно сдвиньте её вниз.

Электрическое подключение должны производить только сервисные центры или квалифицированный специалист! Вследствие неправильного подключения части аппарата могут повредиться, а в таком случае Вы не имеете права на гарантийное обслуживание!

Присоединительное напряжение (230 В на N) должен проверять специалист с помощью измерительной установки!

Три мостика должны быть установлены соответственно сетевому включателю.



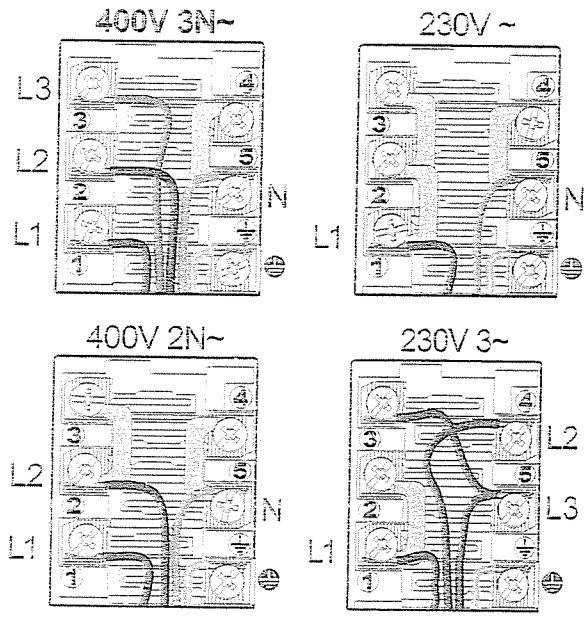


Электрическое подключение

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять 1,5 м чтобы аппарат можно было легко подключить, прежде чем Вы придвинете его к стене.
- Защитный провод должен быть отмерян таким образом, чтобы при отказе разгрузочного устройства он нагружался позднее, чем провод под напряжением.

Порядок подключения

- На задней стороне аппарата откройте с помощью отвёртки крышку клеммы. При этом с помощью отвёртки освободите элементы заскока, помещенные лево и право на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель должны обязательно проложить сквозь разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Подключение потом необходимо сделать в соответствии с **одной** из вожмозностей данных на рисунке. При различных напряжениях необходимо соответствующее мостики поставить заново!
- Разгрузочную установку крепко привинтите и закройте крышку.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = внешние провода, которые ведут напряжение. Как правило, цвет проводов: чёрный, чёрный, коричневый.

N = нейтральный провод
Как правило, цвет провода: синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!

PE = защитный провод

Цвет провода – зелено-жёлтый

Технические данные

Электрическая плита Тип	E64Q2-E3	E63X1-E3
Размеры высота/ширина/глубина в см	85/50/60 или 90/85-50/60	
Конфорки (ш см/кВт)	HL= HI-Light нагреватель	
Левая задняя	145/1.2/HL	145/1.2/HL
Левая передняя	100/160/195/2.1/HL	180/120/1.7/HL
Правая задняя	145/1.2/HL	145/1.2/HL
Правая передняя	140x250/2.0/HL	180/120/1.7/HL
Духовка		
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1	
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5	
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2	-
Освещение духовки (Вт)	25	25
Режимы работы		
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0	2,0
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0	-
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	2,0	-
Вентиляционный нагрев /нижний нагреватель (кВт)	3,4	-
Вентиляционный нагрев (кВт)	2,2	2,2
Размораживание (Вт)	50	50
Нижний нагреватель/ вентилятор (кВт)	1,1	1,1
Верхний нагреватель/ вентилятор (кВт)	-	-
Нижний нагреватель (кВт)	1,1	0,9
Верхний нагреватель (кВт)	-	-
Макс. температура	275 °C	
Напряжение сети	400 V 3N~, 50 Hz	
Номинальное напряжение нагревателей	230 V	
Общая присоединительная мощность (кВт)	9,9	9,2
Духовка вместе (кВт)	3,4	3,4
Конфорки вместе (кВт)	6,5	5,8

Технические данные

Электрическая плита Тип	E61W1-E1	E61U1-E1 E61U2-E1	E61T2-E4	E61Y1-E2
Размеры высота/ширина/глубина в см	85/50/60 или 90/85-50/60			
Конфорки (ш см/кВт)	HL= Hi-Light нагреватель			
Задняя	170/265/2,4/HL	-	-	-
Левая задняя	-	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Левая передняя	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL	180/1,87HL
Правая задняя	-	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Правая передняя	145/1,2/HL	180/1,8/HL	180/1,8/HL	-
Духовка				
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1			
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5			
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Освещение духовки (Вт)	15	15	15	15
Режимы работы				
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0	2,0	2,0	2,0
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0	2,0	2,0	2,0
Нижний нагреватель (кВт)	1,1	1,1	1,1	1,1
Верхний нагреватель (кВт)	0,9	0,9	0,9	0,9
Макс.температура	275 °C			
Напряжение сети	400 V 3N~, 50 Hz			
Номинальное напряжение нагревателей	230 V			
Общая присоединительная мощность (кВт)	7,7	8,2	8,3	6,8
Духовка вместе (кВт)	2,3	2,3	2,3	2,3
Конфорки вместе (кВт)	5,4	5,9	6,0	4,5

Ремонтная мастерская

Ремонт

Если у вас какие-нибудь технические проблемы с нагревательной плитой или вы требуете ремонт, уведомите нашу ремонтную мастерскую и укажите шифр и тип или модель аппарата.
Адресы и номера телефонов можете найти в прилагаемом списке ремонтных мастерских.

Важно

Прежде чем позовёте техника, проверьте с помощью этих инструкций по употреблению, можете ли случайно сами устранить причины неисправностей. В главе "Что сделать, когда возникнут проблемы?" можете найти несколько советов для устранения трудностей. Услуги ремонтной мастерской в течении гарнтии **оплачиваются** в том случае, когда аппарат не работает из-за **неправильного обращения с ним.**

Табличка

Табличка видна внизу или на боковой стороне при открытии дверцы духовки.

ПРИДЕРЖИВАЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА.