

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.

Содержание

Указания по технике безопасности	2
Важные указания	
Использование	
"Утопляемые" ручки с подсветкой	
Контрольные лампочки	
Выключатель дверцы духовки	
Охлаждающий вентилятор	
Описание аппарата	3
Перед началом работы	4
Духовка	
Программируемый таймер	
Советы по использованию духовки	
Духовка	4
Важные предупреждения	
Управление	
Режимы работы	
Уровни приготовления	
Оборудование духовки	
Приготовление изделий из теста	
Приготовление мясных блюд	

Предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 3.

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 счете или на заказном бланке.

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя	
Консервирование	
Размораживание	
Уход и обслуживание	10
Духовка	
Устранение неисправностей	12
Внимание!	
Важно	
Замена частей аппарата	13
Остальное оборудование	
Лампочка духовки	
Инструкция по монтажу и подключению	13
Техника безопасности при монтаже	
Монтаж электрической независимой духовки	14
Электрическое подключение	14
Технические данные	15
Ремонтная мастерская	16
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.



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Использование

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

"Утопляемые" ручки с подсветкой

(только у некоторых моделей)
Сперва немного нажмите на ручку, чтобы она выскочила, затем можете выбирать и устанавливать мощность подогрева конфорок, а также способ нагрева и необходимую температуру в духовке.

Когда включена отдельная конфорка или духовка, освещен циферблат на соответствующей ручке. После окончания работы поставьте ручку в нерабочее положение и "утопите" ее.

ВНИМАНИЕ !

Ручку можно отжать или "утопить" в панель управления только в выключенном (нерабочем) положении.

Контрольные лампочки

Желтая лампочка

(только в некоторых моделях)

Желтая лампочка загорается в том случае, когда включена по крайней мере духовка.

Освещенная шкала

(только для некоторых моделей)

Освещенная шкала над включенной кнопкой будет светиться в том случае, когда включена духовка.

Красная лампочка

(только для некоторых моделей)

Загорается при работе нагревательных элементов в духовке и погасает, когда достигнута установленная температура.

Охлаждающий вентилятор с продленным режимом работы

(только в некоторых моделях)

После отключения духовки охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, и таким образом дополнительно охлаждает аппарат.

Выключатель дверцы духовки

(только в некоторых моделях)

Дверца духовки оборудована встроенным выключателем, который отключает нагрев духовки (только нагрев горячим воздухом) в том случае, когда дверца духовки открыта, и вновь включает нагрев после закрытия дверцы духовки.

Охлаждающий вентилятор

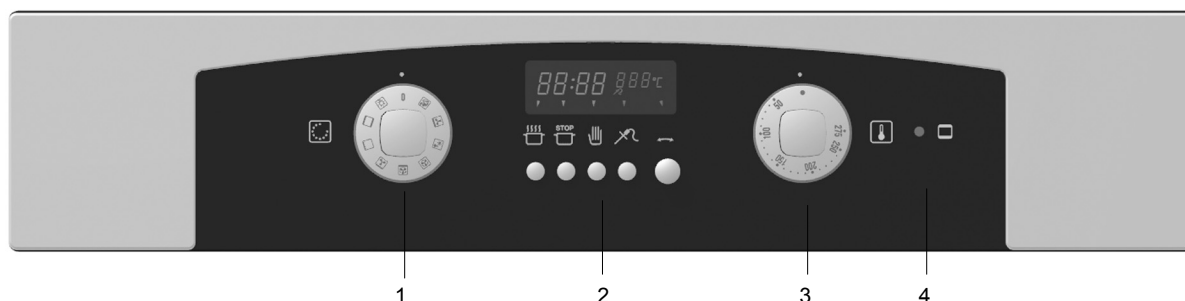
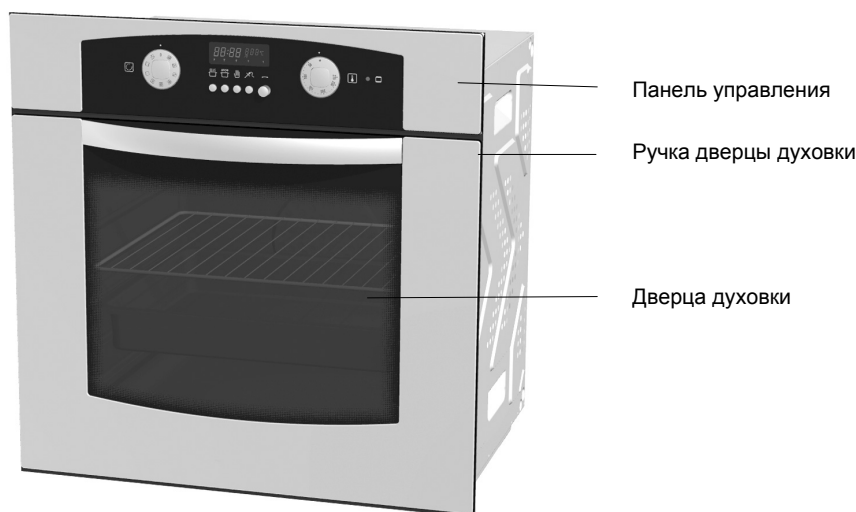
(только у некоторых моделей)

В аппарате находится охлаждающий вентилятор, который охлаждает кожух и панель управления аппарата. Охлаждающий вентилятор работает тогда, когда выберете любой способ работы духовки.

Описание аппарата

На иллюстрации дано описание одной из моделей встраиваемых аппаратов. Модели аппаратов, для которых предназначена данная инструкция, могут различаться по

оснащению, т.е. Ваш аппарат может не иметь некоторых указанных в данной инструкции функций либо видов оборудования.



1 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

2 Программируемый таймер (только у некоторых моделей)

3 Ручка установки температуры духовки

4 Контрольная лампочка духовки: горит в процессе нагревания духовки и гаснет после достижения установленной температуры.

Перед началом работы

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.

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.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию и использовать остаточное тепло.

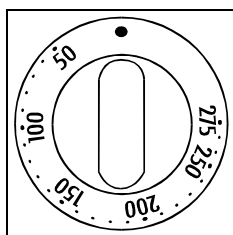
Духовка

Важные предупреждения

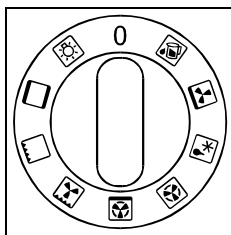
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

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

Режимы работы

Духовка имеет следующие режимы работы:

Освещение духовки

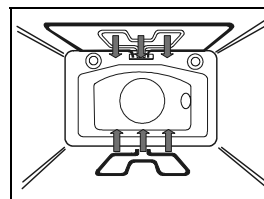
Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции. Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления. При выборе остальных режимов работы освещения духовки включится автоматически.

У некоторых моделей для освещения духовки помещено двое электрических лампочек: одна смонтирована на задней стенке наверху, а вторая, добавочная боковая лампочка, находится в середине правой боковой стенки.



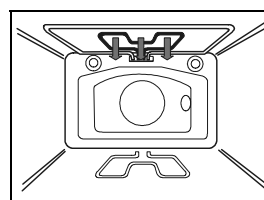
Верхний/нижний нагреватель

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



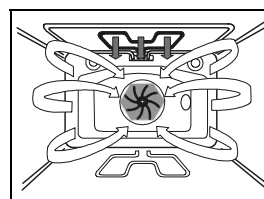
Инфракрасный нагрев

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

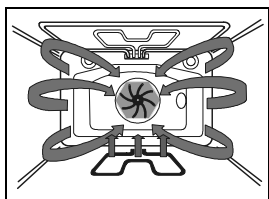
Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим соответствует для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он подходит также для получения хрустящей корочки.



Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель



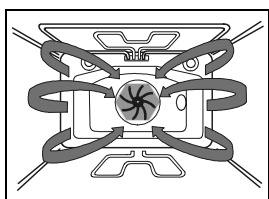
В таком режиме одновременно работает нижний нагреватель и нагреватель вентилято-ра. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочного печенья на 2 уровнях, фруктовых пирожных из дрожжевого или рассыпчатого теста.



Вентиляционный нагрев



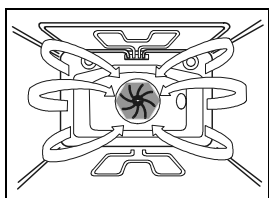
Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим соответствует для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях.



Нижний нагреватель + вентилятор



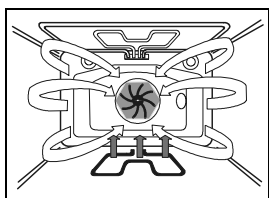
В этом режиме одновременно работают нижний нагреватель и вентилятор. Используется в основном для приготовления выпечки из низко поднимающегося дрожжевого теста и консервирования овощей и фруктов. Противень установите в нижние направляющие, и не используйте очень высокие формы, поскольку нагретый воздух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



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 пицци.

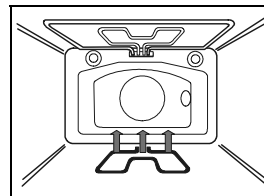


Нижний нагреватель/ Aqua clean



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".

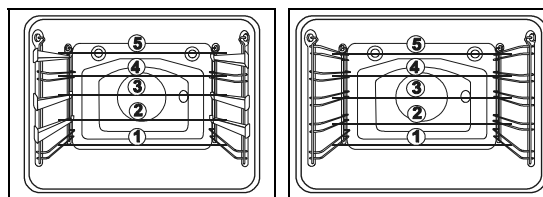


Уровни приготовления

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.



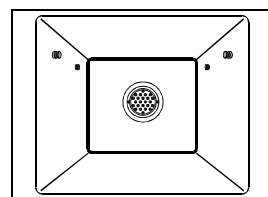
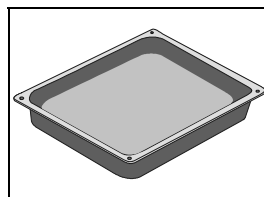
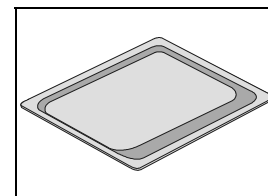
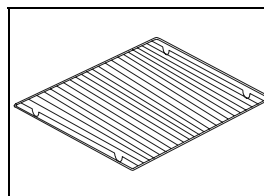
Оборудование духовки

(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. Задняя стенка духовки (в зависимости от модели) покрыта **каталитической облицовкой**, которую может встроить или снять только специалист или сервисный мастер.

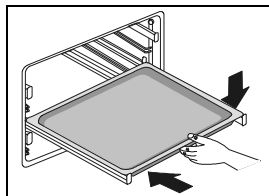
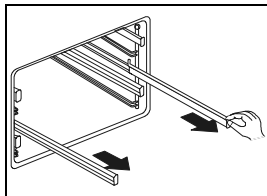


Телескопические направляющие

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.

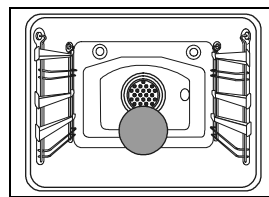
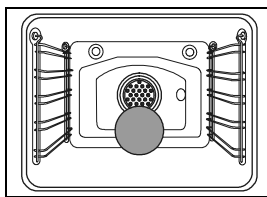
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.



Жировой фильтр

(в зависимости от модели)

На задней стенке установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений. При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром. 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 темные противни. В светлых противнях выпечка запекается (поджаривается) 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 печеня 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 темную 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 четырёхугольном противне	2	160-170	2	150-160	60-70
Пирог в тортном модели	2	160-170	2	150-160	45-60
Творожный пирог в тортном модели	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					
Печенье из рассыпчатого теста	3	170-180	3	150-160	15-25
Набрызганное печенье	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 рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).

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 найдёте 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

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 перчатки 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 отступить от таблицы.

- При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).
- 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 (только при некоторых моделях)

- 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 закрутите 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.

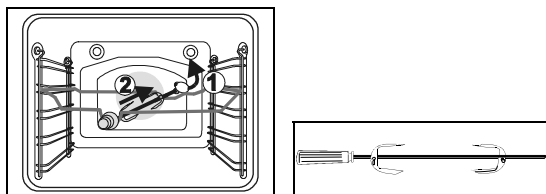



Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

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	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	5	230	-	19-23
2 куса ребер	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 куса ребер ягнёнка	700	5	230	-	15-18
4 колбасы для жарки	400	5	230	-	9-14
1 цыплёнок, разрезанный по полам	1400	3		210-220	28-33 (1.strona) 23-28 (2.strona)
Рыба					
Тонкие куски лосося	400	4	230	-	19-22
Рыба в алюм. фольге	500	4	-	220	10-13
Запечённый хлеб					
4 тонких куса белого хлеба	200	5	230	-	1,5-3
2 тонких куса хлеба из различных сортов муки	200	5	230	-	2-3
Бутерброды	600	5	230	-	4-7
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 начнет кипеть. Принимайте во внимание обозначенное в таблице время консервирования.

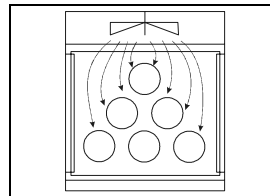



Таблица консервирования

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 загорается 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.

Поверхности с алюминиевым покрытием

Поверхности с алюминиевым покрытием (передняя панель аппарата) следует чистить жидкими неабразивными чистящими средствами и мягкой губкой. Можно также использовать чистящие средства, специально предназначенные для подобных поверхностей. При этом точно следуйте инструкциям производителя чистящих средств.

ВНИМАНИЕ! Нельзя использовать для очистки указанных поверхностей спрей-очистители для духовок, так как они могут серьезно повредить алюминиевые поверхности!

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 охлажденной духовки повернется в положение . Кнопка для регулировки

температуры установится на 50°C. В противень налётся 0,4 литра воды и помещается в нижнюю направляющую духовки. После тридцати 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 затвердевших 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, устранили 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.

Каталитическая облицовка духовки

- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не рекомендуется применение грубых чистящих средств и острых предметов.
- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет распадение жиров и остальных загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при последующем применении духовки. Как правило, пятна при температурах выше 220°C исчезают полностью, а при более низких температурах только частично.
- Самоочищающаяся способность каталитических поверхностей со временем ухудшается. Поэтому рекомендуется заменять облицовку через несколько лет регулярного использования духовки.

Полезная рекомендация

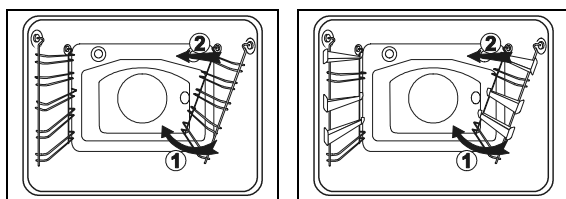
- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется заворачивать их в алюминиевую фольгу или соответствующий пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался по духовке.
- При запекании на гриле подставляйте под решетку с мясом противень для жира.

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

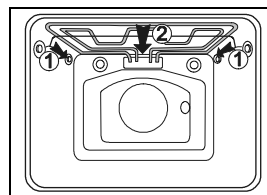
(только в некоторых моделях)

- 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 креплений, 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)

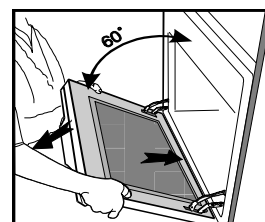
Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее.

Дверцу установите в обратном порядке.

Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом приблизительно 60°) 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 снятии

Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

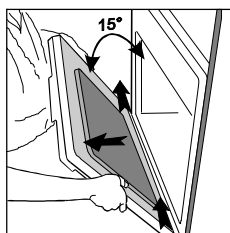
(только в некоторых моделях)

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 вперед 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 открывается и закрывается неправильно, проверьте, правильно ли установлены разрезы шарниров в отверстия на корпусе.

Внимание:

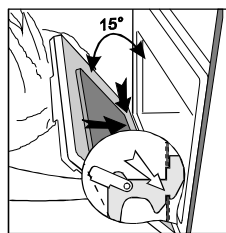
Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



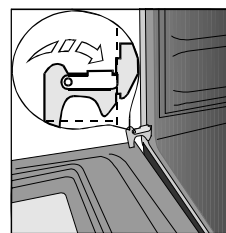
1 рисунок



2 рисунок



3 рисунок



4 рисунок

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 посудомоечной машине. Перед мытьем в посудомоечной 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 приводятся 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 выбора 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

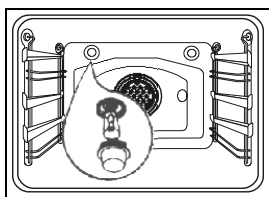
Вы можете заказать Решётки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.

Для замены, ручки переключателей снимите, потянув их на себя.

Лампочка духовки

Для замены Вам потребуется лампочка духовки со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

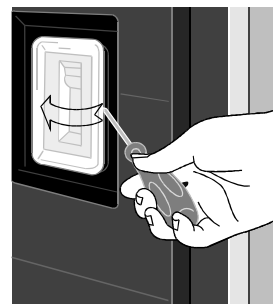
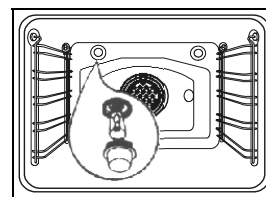
Отвинтите стеклянную крышку по направлению против часовой стрелки, и замените лампочку. Затем



вновь привинтите стеклянную крышку.

При боковом освещении можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).

Лампочка является расходным материалом, и на нее гарантия не распространяется!



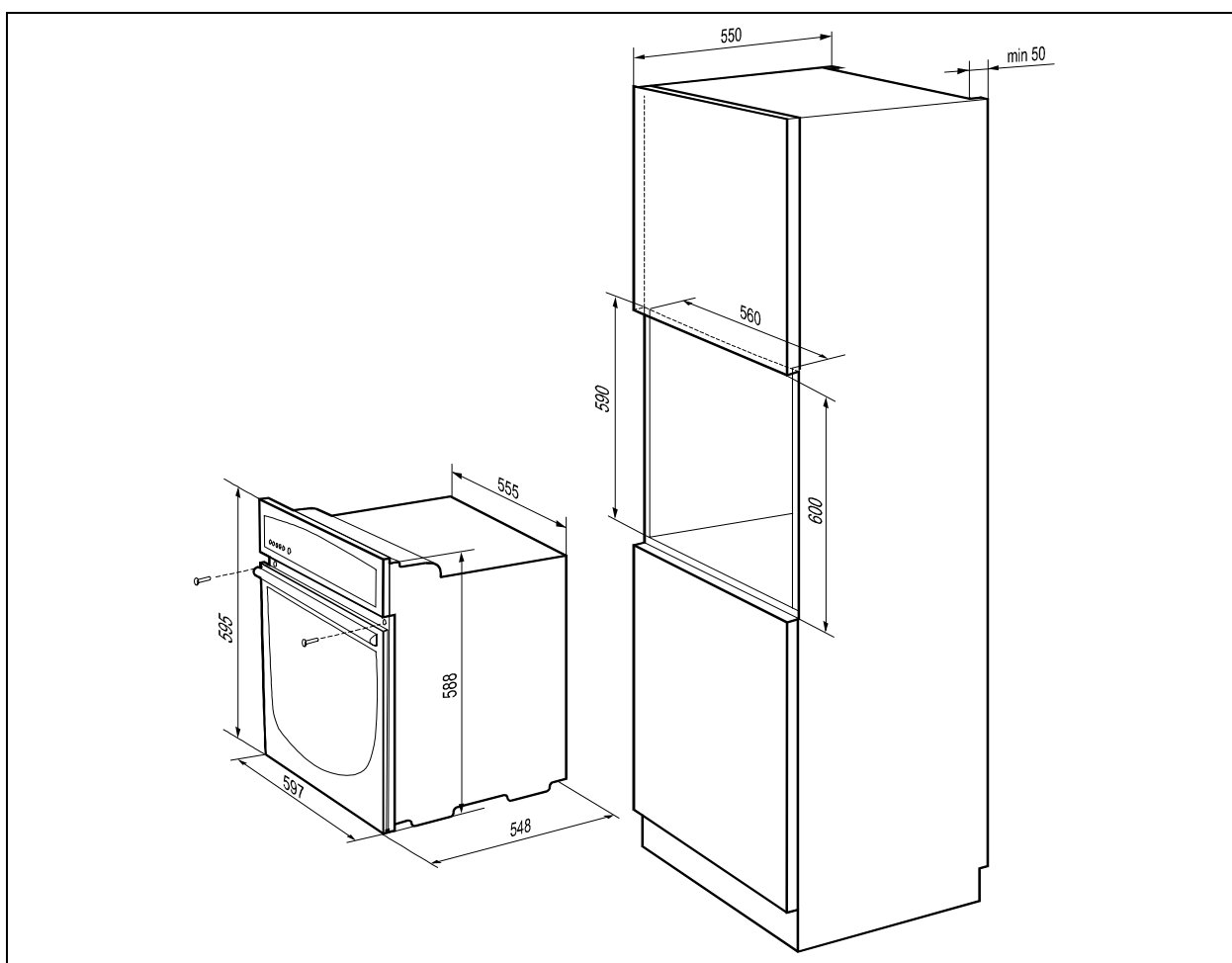
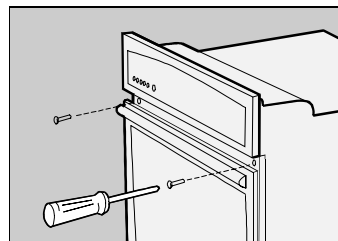
Инструкция по монтажу и подключению

Техника безопасности при монтаже

- Монтаж может производить только квалифицированный специалист!
- В электрической проводке предусмотрено устройство, которое на всех полюсах отделяет аппарат от сети, и в котором в открытом положении расстояние между контактами составляет не менее 3 мм. Для этого подходят LS-переключатели и/или предохранители.
- Для подключения аппарата Вы можете использовать резиновые соединительные кабели (тип HO5RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-F с зелено-желтым защитным проводом) или другие кабели подобного либо лучшего качества.
- Фанера, клей или пластмассовые панели мебели, рядом с которой находится аппарат, должны быть термостойкими (>75°С), в противном случае они могут деформироваться.
- Уберите за пределы досягаемости детей все упаковочные материалы (пластмассовая пленка, пенопласт, гвозди...), т. к. упаковочный материал представляет собой опасность для детей. Мелкие части ребенок может проглотить, а пленка может вызвать удушье у ребенка.

Монтаж электрической независимой духовки

- Панели и покрытия кухонной мебели из искусственных материалов или фанеры должны быть обработаны термостойкими клеями (100 °С), в противном случае они могут деформироваться либо изменить цвет под влиянием высоких температур.
- Перед монтажом аппарата необходимо в месте монтажного проема в задней части корпуса кухонного элемента устранить заднюю стенку.
- Размеры монтажного проема должны совпадать с указанными в монтажной схеме размерами.
- Дно элемента кухонной мебели (максимально 530 мм) должно обязательно быть короче боковых стенок, с целью обеспечения достаточного проветривания.
- Элемент кухонной мебели следует выровнять с помощью нивелира.
- Элемент кухонной мебели, в который встраивается аппарат, должен быть обязательно устойчиво зафиксирован, например, прикреплен к соседним элементам.
- Затем продвиньте аппарат в элемент кухонной мебели настолько, чтобы направляющие двух винтов, вставляемых в отверстия рамки духовки, опирались на боковые стенки элемента.
- Во время закрепления следите, чтобы винты не были прикручены слишком туго, так как можно повредить стенки элемента мебели либо эмаль аппарата.



Электрическое подключение

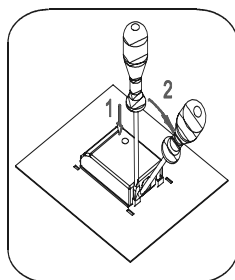


Отключите присоединительную клемму: клемму откройте с помощью отвёртки и осторожно сдвиньте её вниз.

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!

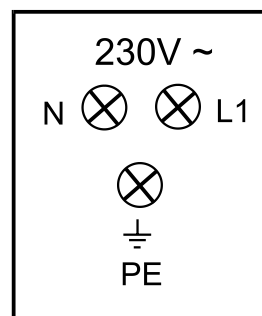


- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять 1,5 м чтобы аппарат можно было легко подключить, прежде чем Вы придвинете его к стене.
- Защитный провод должен быть отмерян 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.
- Разгрузочную установку крепко привинтите и закройте крышку.



Цвета проводов

L1 = 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

Электрическа независа духовка	EVP444-411M EVP444-444M EVP443-124M EVP443-144M EVP444-424M EVP444-144M EVP444-422M EVP443-544M
Размеры высота/ширина/глубина в см	588x555x548
Монтажные размеры высота/ширина/глубина (мм)	600/560/550
Духовка	
Напряжение сети	AC 230 V
Номинальное напряжение нагревателей	230 V, 50 Hz
Макс. температура	275 °C
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
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2
Освещение духовки задней/боковой (Вт)	25/25*
Режимы работы	
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0
Верхний нагреватель (кВт)	0,9
Нижний нагреватель (кВт)	1,1
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	2,2
Нагреватель при вентиляторе (кВт)	2,2
Мотор вентилятора при нагревателе (Вт)	35
Мотор вертела* (Вт)	4
Мотор охлаждающего вентилятора* (Вт)	11
Общая присоединительная мощность (кВт)	3,4
Духовка вместе (кВт)	3,4

* в зависимости от оборудования аппарата

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.

Адреса и номера телефонов можете найти в прилагаемом списке ремонтных мастерских.

Важно

Прежде чем позвёте 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 гарантии **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.

Шановні покупці!

Ми вдячні Вам за покупку та сподіваємося, що Ви зможете самі переконатися в надійності наших приладів. Дана інструкція з експлуатації допоможе Вам швидко познайомитися з нашою новою плитою. Просимо вас уважно прочитати інструкцію перед початком роботи. Застереження щодо безпеки, Ви зможете знайти на

сторінці 18. При доставці необхідно перевірити, чи не має Ваш прилад пошкоджень. У випадку виявлення будь-яких ушкоджень, зв'язаних з транспортуванням, просимо Вас проконсультуватися з продавцем, у якого Ви придбали прилад.

Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення під час користування нашими приладами впродовж багатьох років.

Зміст

Електрична духовка	17	Запікання м'ясних страв	
Застереження по безпеці	17	Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача (барбекю)	
Використання		Консервування	
Утоплені ручки Push-pull		Розморожування	
Індикаторні лампочки		Технічне обслуговування та чищення	25
Охолоджуючий вентилятор		Духовка	
Вимикач дверцят		Усунення пошкоджень	27
Опис приладу	18	Важливо!	
Початок роботи	19	Заміна запасних частин	27
Духовка		Інше приладдя	
Таймер, що програмується		Лампочка духовки	
Поради щодо використання духовки		Інструкція з установки та підключення	27
Духовка	19	Техніка безпеки при монтажі	
Важливі застереження!		Монтаж електричної духовки	28
Управління		Електричне підключення	29
Режими роботи		Технічні дані	29
Рівні приготування		Сервіс	30
Приладдя духовки		Ремонт	
Телескопічні спрямовувачі		Таблиця даних	
Жировий фільтр			
Приготування випічки з тіста			

Застереження по безпеці

- Щоб уникнути небезпеки удару електричним струмом, плиту може підключити до електромережі лише сервісний центр або уповноважений фахівець.
- У випадку, якщо ремонт приладу проводить не спеціаліст, існує небезпека удару електричним струмом або короткого замикання. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, не проводьте ремонт самостійно. Зверніться в сервісний центр та викличіть фахівця.
- Важливо: стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити, а старші діти користувалися плитою лише під наглядом дорослих.
- Небезпека опіку!** Духовка та приладдя сильно нагріваються під час роботи. Щоб уникнути опіків, користуйтеся кухонними рукавичками.
- Якщо поруч з плитою знаходиться підключений до електромережі прилад, необхідно стежити, щоб провід не торкався працюючих конфорок та не був затиснутий гарячими дверцятами духовки, оскільки це може стати причиною короткого замикання.
- Ніколи не чистіть духовку за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, оскільки це може викликати коротке замикання.
- Під час роботи дверцята духовки можуть сильно нагріватися. Саме тому, деякі моделі мають три скла, щоб зменшити нагрівання поверхні дверцят.



Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я

людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Використання

Цей прилад призначено для використання лише в домашньому господарстві. Ніколи не використовуйте прилад в інших цілях! В даній інструкції докладно описані можливості використання плити.

Утоплені ручки Push-pull

(лише в деяких моделях)

Щоб управляти ручками, необхідно їх злегка натиснути, щоб вони вискочили зі свого місця, а потім встановити їх на відповідні варильні зони, виберіть температуру духовки та режим нагріву.

Коли увімкнено варильні зони та духовку, кільце навколо відповідної ручки – світиться.

Після завершення приготування, поверніть ручку в початкове положення та злегка натисніть.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ!

Ручки Push-pull можна звільнити та натискати лише, коли вони знаходяться в початковому положенні.

Індикаторні лампочки

Освітлений показчик

(лише в деяких моделях)

Показчик над робочою кнопкою буде світитися, коли увімкнено духовку.

Червоне світло

Вмикається червоне світло, коли працюють нагрівачі духовки, та вмикаються, коли досягнуто встановлену температуру.

Охолоджуючий вентилятор

(лише в деяких моделях)

Прилад обладнано вбудованим охолоджуючим вентилятором та панеллю управління.

Охолоджуючий вентилятор приводиться в дію під час вибору режимів нагріву духовки.

Додаткове охолодження

(лише в деяких моделях)

Охолоджуючий вентилятор деякий час працює після вимкнення духовки та додатково охолоджує прилад.

Вимикач дверцят

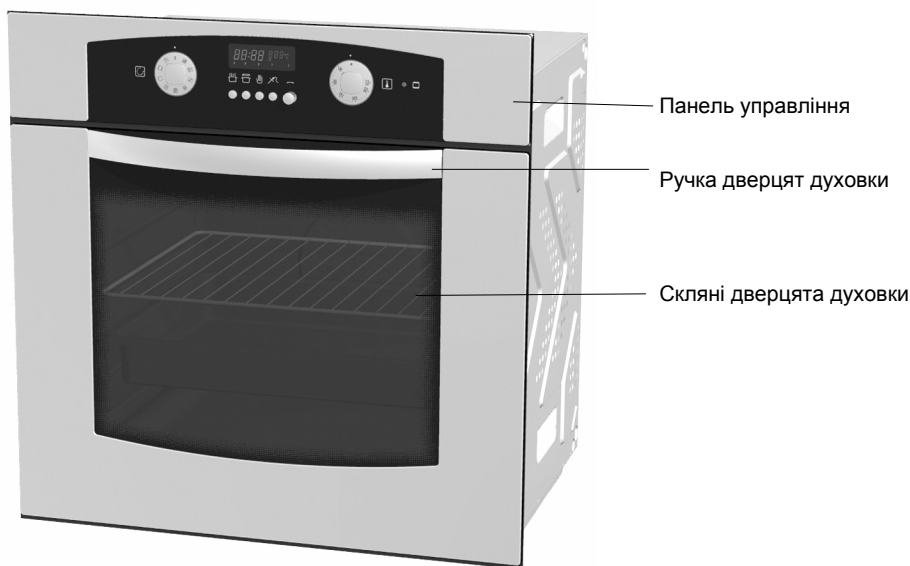
(лише в деяких моделях)

Дверцята духовки оснащені спеціальним вимикачем, який вмикає нагрів духовки (лише при вентиляційному нагріві) при відчинених дверцятах духовки та вмикає нагрів при зачиненні дверцят.

Опис приладу

На малюнку зображено одна з моделей вбудованих духовок. В цій інструкції дається опис для різних моделей

духовок, тому можуть бути описані функції та обладнання, яких немає у Вашому приладі.



- 1 Ручка вмикання/вимикання та вибір режимів нагріву
- 2 Таймер, що програмується (лише в деяких моделях).

- 3 Ручка регулювання температури
- 4 Сигнальна лампочка духовки (світиться під час нагрівання, вимкнена при досягненні необхідної температури).

Початок роботи

Духовка

Витягніть усе приладдя з духовки та помийте її теплою водою та звичайним миючим засобом. Ніколи не використовуйте агресивних засобів для чищення, оскільки вони можуть подряпати поверхню! Під час першого нагрівання духовки виникне характерний запах „нового приладу“. Це нормальне явище, просто провітріть приміщення!

Таймер, що програмується

(лише в деяких моделях)

Установіть точний час доби згідно інструкції для використання таймера, що програмується. Установка часу – обов'язкова для правильного функціонування плити, оскільки робота приладу можлива лише після установки часу.

Поради щодо використання духовки

- По можливості користуйтеся темними, силіконовими або емальованими деками для випікання, оскільки вони дуже добре передають тепло.
- Попередній розігрів духовки необхідний лише, якщо це вказано в рецептах або в таблицях приготування в даній інструкції.
- При розігріванні порожньої духовки витрачається велика кількість електроенергії. Щоб її зберегти, випікайте різну випічку послідовно, поки духовка залишається теплою. За 10 хвилин до завершення процесу випікання можна вимкнути духовку, використовуючи залишкове тепло та зекономивши електроенергію.

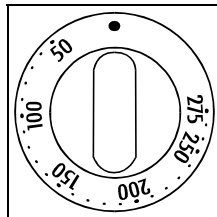
Духовка

Важливі застереження!

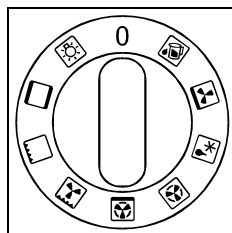
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу, деко та інший посуд на дно духовки. Емаль духовки може пошкодитися через надмірне нагрівання.
- Фруктові соки, що капають с деко для випікання, можуть утворити плями на емалі, які дуже важко усунути.

Управління

Духовка керується за допомогою ручки вибору режимів нагріву та ручки вибору температури.



Ручка вибору температури



Ручка вибору режимів нагріву

Режими роботи

Духовка має наступні режими нагріву:

Освітлення духовки

У деяких моделях вбудовано дві лампочки в духовку: одна – на верхній частині задньої стінки, друга – посередині правої бокової стінки.

Освітлення духовки можливо ввімкнути незалежно від інших функцій.

Освітлення допоможе при чищенні або при використанні залишкового тепла духовки.

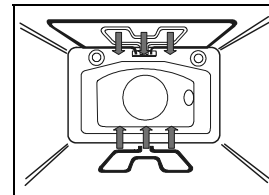
Впродовж роботи інших функцій духовки освітлення вмикається автоматично під час вибору режимів роботи духовки.



Верхній/нижній нагрів

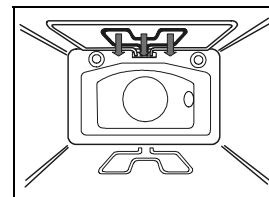
Нижній та верхній нагрівачі рівномірно розподіляють тепло.

Випікання здоби та запікання м'яса можливе лише на одному рівні.



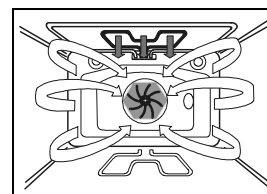
Інфрачервоний нагрів

Тепло надходить безпосередньо з інфрачервоного нагрівача, який розміщено в верхній частині духовки. Цей режим найбільше підходить для запікання невеликих кусків м'яса, наприклад, біфштекс, ковбаса, шніцель, тощо.



Інфрачервоний нагрів + робота вентилятора

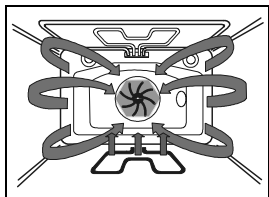
Інфрачервоний нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим найбільше підходить для запікання великих кусків м'яса або домашньої птиці на одному рівні. Цей режим можна також використовувати для утворення хрусткої скоринки.



Нижній нагрів + вентиляційний нагрів



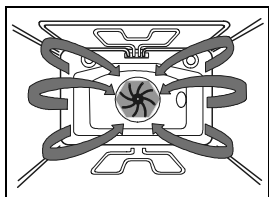
У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та нагрівач вентилятора. Цей режим найбільше підходить для випікання піци, а також для випікання соковитого печива на двох рівнях, фруктових тістечок або сирного суфле.



Вентиляційний нагрів



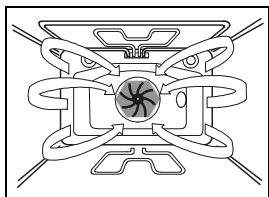
Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що випікаються. Цей режим підходить для запікання м'яса та випікання борошняних виробів на кількох рівнях одночасно.



Розморожування



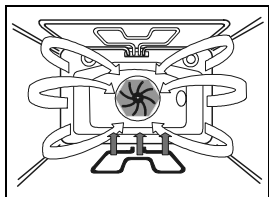
У цьому режимі працює лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені, тому він використовується для поступового розморожування продуктів.



Нагрів знизу + робота вентилятора



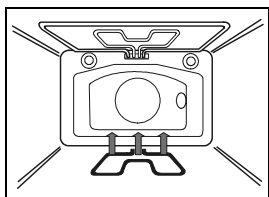
У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та вентилятор. Тому його використовують для випікання здобного тіста та консервування овочів та фруктів. Помістіть деко на нижній рівень. Не використовуйте надто високе деко, оскільки нагріте повітря повинно циркулювати в верхній частині продукту, що готується.



Нагрів знизу/ Програма Aqua clean



Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовю начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення“).

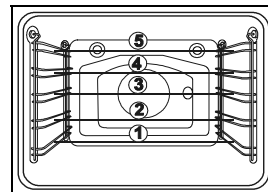
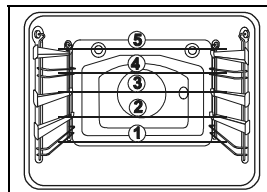


Рівні приготування

Деко для випікання та інше приладдя (решітка духовки, деко для випікання, тощо) можна помістити на 5 рівнях духовки.

Відповідність рівнів вказано в таблицях, що подано нижче. Відлік рівнів проводиться знизу вгору!

В залежності від моделі, духовка може мати три типи спрямовувачів деко. Телескопічні спрямовувачі вставляються у 2^{ий}, 3^{ий} та 5^{ий} рівні. У випадку рельєфних спрямовувачів, решітку та деко для випікання необхідно завжди вставляти в спрямовувачі.



Приладдя духовки

(в залежності від моделі)

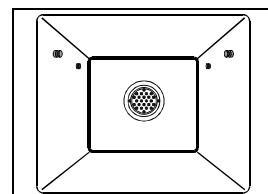
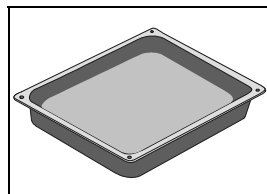
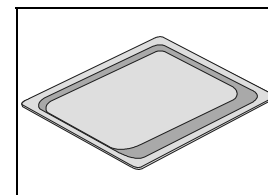
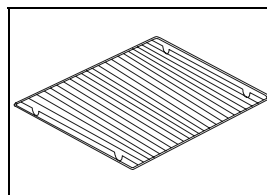
Решітка духовки використовується як підставка для посуду, або для запікання продуктів безпосередньо на решітці.

Неглибоке деко використовується для випікання печива та бісквітів.

Глибоке деко використовується для запікання м'яса та випічки з дріжджового тіста, а також як посуд для жиру/олії, що капає, під час запікання на решітці.

Примітка! Якщо глибоке деко використовується для жиру/олії, що капає, його не можна розміщувати на перший нижній рівень.

Задня стінка духовки має каталітичне покриття, яке може зняти або встановити лише фахівець.



Телескопічні спрямовувачі

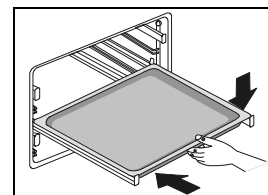
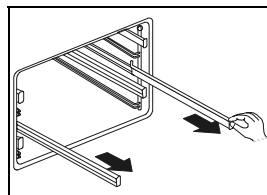
(лише в деяких моделях)

Примітка! Телескопічні спрямовувачі та інше приладдя духовки нагріваються під час процесу приготування!

Користуйтеся кухонними рукавичками або іншими матеріалами під час діставання приладдя з духовки! Телескопічні спрямовувачі розміщені зліва та справа духовки на трьох різних рівнях.

- Щоб встановити деко чи решітку, спочатку витягніть спрямовувачі одного рівня.
- Помістіть деко чи решітку на спрямовувачі та засуньте їх до кінця духовки.

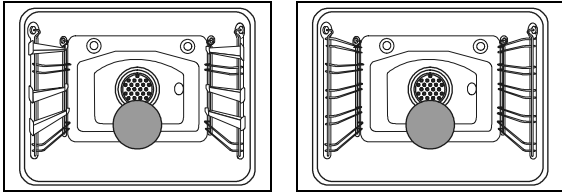
Лише після цього зачиніть дверцята духовки.



Жировий фільтр

(в залежності від моделі приладу)

Жировий фільтр на задній стінці приладу захищає вентилятор, нагрівач і внутрішні деталі приладу від випадкового забруднення жиром. При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр. Не ставте фільтр під час готування випічки - це може призвести неякісне випікання тіста (напр., булочки з горіхами).



Приготування випічки з тіста

Для випічки борошняних виробів Ви можете використовувати верхній/нижній нагрів.

Примітка! Не забудьте зняти жировий фільтр!

Застереження

- Під час випікання борошняних виробів враховуйте рекомендації щодо рівня приготування, температури та часу випікання, але не покладайтеся на свій попередній досвід, оскільки значення, що вказані в таблиці, встановлені та перевірені саме для цього типу духовки.
- Якщо Ви не знайдете рекомендації щодо бажаної страви в таблиці, скористуйтеся інформацією для подібної страви.

Випікання за допомогою верхнього та нижнього нагріву

- Користуйтеся лише одним рівнем розміщення деко.
- Режим „верхній/нижній нагрів” найбільше підходить для випікання сухого печива, хліба та кексів. Користуйтеся деко темного кольору. Деко світлого кольору відбиває тепло і випічка не підрум'янюється.
- Завжди розміщуйте форми для випікання на решітку. Якщо Ви використовуєте деко, що додається до духовки, решітку витягніть.
- Попередній розігрів зменшує час приготування. Випічку розміщуйте в духовку лише, коли досягнеться необхідна температура. Тобто, коли червона сигнальна лампочка не погасне вперше.

Випікання за допомогою вентиляційного нагріву

- Цей режим найбільше підходить для випікання тістечок та тортів з фруктовю начинкою на кількох рівнях одночасно.
- У цьому режимі Ви можете користуватися формами для випічки світлих кольорів.
- Зазвичай температура при цьому режимі нижча, чим при верхньому/нижньому нагріві. (див. «Таблиця випікання»).
- Випічку з соковитою начинкою (наприклад, фруктовий торт) можна випікати максимум на двох рівнях одночасно.
- Ви можете готувати різні види випічок одночасно, якщо температура для їх випікання майже однакова.
- Час випікання для різних видів продуктів відрізняється. Тому, необхідно діставати з духовки одне деко раніше, чим інше.
- Випічка, така як пиріжки, тістечка, повинна бути одного розміру та однакової товщини. Випічка різних розмірів може пропектись не однаково.
- Якщо ви печете велику кількість випічки одночасно, в духовці виникає велика кількість пари та створюється конденсат на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи пропеклась випічка?

Проткніть випічку дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо на паличці не залишиться тіста, випічка готова. Ви можете вимкнути духовку та скористатися залишковим теплом.

Випічка осіла

Перевірте рецепт. Наступного разу використовуйте менше рідини. Стежте за часом змішування, особливо при використанні кухонних міксерів.

Випічка надто світла знизу

Користуйтеся деко темного кольору, або помістіть деко на один рівень нижче, або увімкніть нижній нагрів наприкінці випікання.



Сирний пиріг не зовсім готовий

Необхідно зменшити температуру випікання та збільшити час випікання.

Примітки до таблиці випікання:

- Температура в таблиці вказана по інтервалам. Спочатку виберіть низьку температуру. Ви завжди можете збільшити температуру, якщо необхідно.
- Час випікання – орієнтовний і може змінюватися в залежності від індивідуальних характеристик.
- Позначка зірочка * означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

Таблиця випікання

Тип випічки	Рівень (знизу)	Температура (°C) 	Рівень (знизу)	Температура (°C) 	Час випікання (в хвил.)
Солодка випічка					
Пиріг з родзинками	2	160-170	2	150-160	55-70
Рулет	2	160-170	2	150-160	60-70
Пиріг з відкритою фруктовую начинкою	2	160-170	2	150-160	45-60
Ватрушка	2	170-180	3	150-160	60-80
Фруктовий пиріг	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	170-180	3	160-170	60-70
Бісквіт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пісочний пиріг	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, мішане тісто	3	170-180	3	150-160	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	3	150-160	30-50
Рулет з варенням*	3	180-190	3	160-170	15-25
Відкритий пиріг з фруктами	3	160-170	3	150-160	25-35
Здобна булочка	2	180-200	3	160-170	35-50
Різдвяний пиріг	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	3	170-180	40-60
Випічка з листового тіста	2	170-180	3	150-160	40-60
Пікантна випічка					
Беконів рулет	2	180-190	3	170-180	45-60
Піцца*	2	210-230	3	190-210	30-45
Хліб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Булочки з кмином	3	170-180	3	150-160	15-25
Сухе печення	3	170-180	3	150-160	20-30
Датське печення	3	180-200	3	170-180	20-35
Печення з листового тіста	3	190-200	3	170-180	20-30
Тістечка зі збитими вершками	3	180-200	3	180-190	25-45
Заморожена випічка					
Яблучний пиріг, сирний пиріг	2	180-200	3	170-180	50-70
Сирний торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Піцца	2	200-220	3	170-180	20-30
Крокети, запечені в духовці*	2	200-220	3	170-180	20-35
Картопля, запечена в духовці	2	200-220	3	170-180	20-35

Запікання м'ясних страв

Для запікання м'яса використовуйте верхній/нижній нагрів або вентиляційний нагрів. Найбільш підходящий режим нагріву для кожного виду посуду зазначено в таблиці „Запікання м'ясних страв” виділеним шрифтом.

При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).

Поради щодо використання посуду

- Використовуйте емальовані, скляні термостійкі деко, глиняний або чавунний посуд.
- Ми не рекомендуємо використовувати посуд з нержавіючої сталі, оскільки він відбиває тепло.
- Закривайте кришкою посуд під час запікання, або обмотуйте м'ясо у фольгу. М'ясо буде соковитішим та духовка не сильно забрудниться.
- У відкритій посуді м'ясо запечеться швидше. Дуже великі куски м'яса запікайте безпосередньо на решітці, а під нею помістіть глибоке деко, щоб капав жир.



Примітки до таблиці запікання м'ясних страв!

В таблиці для запікання м'ясних страв зазначено температуру, рівень встановлення деко та час запікання. Час запікання зазвичай залежить від типу м'яса, його розміру та кількості, тому можливі деякі варіації.

- При запіканні великих кусків м'яса створюється надмірна пара у духовці та утворюється конденсат на дверцятах духовки. Це нормальне явище та не впливає на роботу духовки. Але, після завершення запікання, ретельно протріть дверцята та скло духовки.

- Рационально запікати м'ясо, птицю та рибу, якщо їх вага більша 1 кг.
- Додавайте рідину під час запікання м'яса, щоб не горів сік, що капає з м'яса. Це означає, що необхідно стежити за процесом запікання м'яса та доливати рідину по необхідності.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо, особливо, якщо ви запікаєте його в глибокому деко.
- Якщо ви запікаєте м'ясо на решітці, помістіть її на глибоке деко та вставте в спрямовувачі. У деко буде скапувати жир.
- Ніколи не залишайте м'ясо остигати в духовці. Оскільки може утворитися конденсат, що може бути причиною корозії духовки.

Таблиця запікання м'ясних страв

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C) 	Час запікання (в хвил.)	Температура (°C) 	Час запікання (в хвил.)
Яловичина						
Філе яловичини	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Філе яловичини	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ростбїф, середньо запечений	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Ростбїф, добре пропечений	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Свинина						
Запечена свинина зі скоринкою	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Бочок	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Бочок	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Філе свинини	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Рулет	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Відбивна котлета	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рубаний бїфштекс	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Теляча голяшка	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Баранина						
Грудинка ягняти	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Лопатка баранини	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичина						
Грудинка зайця	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Лопатка зайця	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Стегно кабана	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Птиця						
Курча, цілком	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Курка	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Качка	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Індик	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риба						
Риба, цілком	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача (барбекю)

- Будьте особливо уважні під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача. Через високу температуру духовка та приладдя сильно нагріваються. Тому користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальними щипцями для м'яса!
 - При запіканні пористого м'яса може бризнути гарячий жир (наприклад, проколена ковбаса). Щоб уникнути опіків шкіри та попадання жиру в очі, користуйтеся довгими щипцями для м'яса.
 - Під час використання інфрачервоного нагрівача постійно стежте за процесом запікання. Через високу температуру м'ясо може підгоріти та спровокувати пожежу!
 - Не дозволяйте дітям наближуватися до духовки під час роботи інфрачервоного нагрівача.
- Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та бїфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.

Поради щодо приготування в режимі інфрачервоного нагріву

- Під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.
- У таблиці для приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача зазначено рекомендована температура, рівень приготування та час приготування, який може змінюватися в залежності від ваги та кількості м'яса.

• При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).

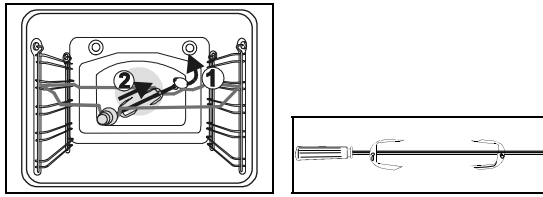
- Інфрачервоний нагрівач необхідно попередньо розігріти впродовж 3 хвилин.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, змажте її рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало.
- Помістіть м'ясо на решітку, потім помістіть решітку на глибоке деко та все це помістіть на спрямовувачі.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо. Тонкі шматки м'яса перевертайте один раз, а товстіші – декілька. Завжди користуйтеся щипцями, щоб уникнути надмірного витікання соку з м'яса.
- Темне м'ясо яловичини готується швидше, чим м'ясо свинини та телятини.
- Після завершення приготування почистіть інфрачервоний нагрівач, духовку та приладдя.

Приготування за допомогою рожна

(лише в деяких моделях)

- У комплект входить рожен зі зйомною ручкою та два тримача з гвинтами для підтримання м'яса.
- Для використання рожна, вставте спочатку спеціальний тримач в четвертий рівень знизу.
- Насадіть приготовлене м'ясо на рожен та закріпіть м'ясо з обох боків тримачами, що додаються.
- Прикрутіть ручку до передньої частини рожна. Гострий кінець рожна вставте в отвір на задній стороні духовки, який захищений клапаном. Помістіть передню частину рожна на спрямовувач та зафіксуйте в цьому положенні.
- Помістіть на один рівень нижче глибоке деко для скапування жиру.
- Рожен працює в режимі „Інфрачервоний нагрів”.

- Інфрачервоний нагрівач керується за допомогою терморегулятора та почне працювати лише при зачинених дверцятах духовки.
- Перед тим, як зачинити дверцята духовки та увімкнути нагрівач, зніміть ручку з рожна.




Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Температура (°C)	Час приготування (в хвил.)
• М'ясо та ковбаси					
2 біфштекса, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 біфштекса, напівготове	400	5	230	-	16-20
2 біфштекса, пропечене	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля зі свинної шийки	350	5	230	-	19-23
2 відбивні свинні котлети	400	5	230	-	20-23
2 котлети з яловичини	700	5	230	-	19-22
4 відбивні котлети з баранини	700	5	230	-	15-18
4 ковбаси для жарення	400	5	230	-	9-14
2 м'ясних рулети з сиром	400	5	230	-	9-13
1 курча, поділене	1400	3	-	210-220	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)
• Риба					
Філе лосося	400	4	230	-	19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	-	220	10-13
• Тости					
4 кусочки білого хлібу	200	5	230	-	1,5-3
2 кусочки хліба	200	5	230	-	2-3
Тости для бутербродів	600	5	230	-	4-7
• М'ясо/птиця					
Качка*	2000	1	-	150-170	80-100
Курча*	1000	3	-	160-170	60-70
Жарена свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Шніцель зі свинної шийки	1500	3	-	140-160	100-180
Ніжка свинини	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбїф	1500	3	-	170-180	40-80

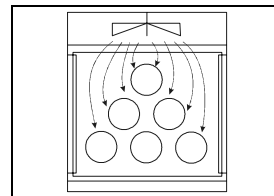
*можна готувати за допомогою рожна

Консервування


Для консервування використовуйте режим „нагрів знизу + робота вентилятора” 

- Приготуйте продукти та тару для консервування. Користуйтеся звичайними банками зі скляними кришками та гумовими прокладками. Ніколи не використовуйте банки з металевими кришками або тими, що закручуються, чи металевими банками. Банки повинні бути одного розміру та заповнені однаковими продуктами та добре закритими. В духовку можна помістити одночасно до 6 однолітрових банок.
- Використовуйте лише свіжі продукти.
- Налийте в глибоке деко 1 літр води, щоб створити необхідну вологу. Помістіть банки в духовку так, щоб вони не торкалися стінок (див. малюнок). Накрийте банки вологим папером, щоб захистити гумові прокладки.

- Вставте деко з банками на другий рівень знизу. Установіть ручку вибору температури на 180°C. Не потрібно попередньо розігрівати духовку.
- Постійно стежте за процесом консервування, поки рідина в банках не почне кипіти. Враховуйте час консервування, який зазначено в таблиці.




Таблиця для консервування

Фрукти та овочі	Кількість	„Нагрів знизу + робота вентилятора”, 180 °C, до закипання 	Після закипання	Час охолодження
Фрукти				
Ягоди	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	15 хвил.
Фрукти з кісточками	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Фруктове варення	6x1 літр	приблизно 40 хвил.	вимкнути	35 хвил.
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Квасоля, морква	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	зменшити до 130 °C, 60 - 90 хвил.	30 хвил.

Розморожування

Розморожування продуктів можна прискорити за допомогою циркуляції повітря всередині духовки. Для цього

встановіть режим „Розморожування” .

Примітка! При випадковому увімкненні ручки регулювання температури, засвітиться червона індикаторна лампочка, але нагрівачі не увімкнуться.

- Ви можете розморожувати торти з вершками та з начинкою з масла, бісквіти та випічку, хліб та булочки та заморожені фрукти.
- М'ясо та птицю не рекомендується розморожувати в духовці.
- По можливості, перевертайте або перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розморожувалися.

Технічне обслуговування та чищення

Ніколи не чистіть прилад за допомогою пристрою з гарячою парою, що подається під тиском!
Перед очищенням вимкніть духовку та дайте їй охолонути.

Передня частина корпусу

Для чищення передньої частини духовки використовуйте звичайні миючі засоби та звертайте увагу на інструкцію виробника миючих засобів.

Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби та гострі предмети, які можуть подряпати поверхню.

Передня частина корпусу з нержавіючої сталі (лише в деяких моделях)

Чистіть поверхню неагресивними миючими засобами (рідким милом) і м'якою ганчіркою, щоб не було подряпин. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або розчини з кислотою, бо ви можете пошкодити поверхню.

Емальовані поверхні та пластмасові частини (лише в деяких моделях)

Протріть кнопки та ручки м'якою ганчіркою та рідким миючим засобом, який призначений для догляду за гладкими емальованими поверхнями.


Поверхні з алюмінієвим покриттям

Поверхні з алюмінієвим покриттям необхідно чистити за допомогою рідких неагресивних миючих засобів та м'якою ганчіркою. Ви також можете використовувати спеціальні миючі засоби, що призначені для чищення таких поверхонь, та звертайте увагу на інструкцію виробника миючих засобів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Такі поверхні ніколи не повинні контактувати з очищувальними аерозолями для духовки, оскільки вони можуть пошкодити алюмінієве покриття.

Духовка

Духовку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне (після кожного використання):

Поверніть ручку вибору режимів в положення .
Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води в глибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачі духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів розм'якнуть на емалевому покритті духовки і ви можете легко протерти вологою ганчіркою.
Інші поради щодо очищення духовки:

- Духовка повинна бути охолодженою перед очищенням.

- Духовку та приладдя необхідно чистити після кожного використання, щоб залишки продуктів не пригорали.
- Стінки духовки найлегше очищувати від жиру теплою водою та миючим засобом поки духовка тепла.
- Затверділі залишки продуктів та сильно забруднену духовку можна почистити спеціальним миючим засобом для духовки. Духовку добре помийте водою та витріть від залишків миючих засобів.
- Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, такі як поліруючі засоби, засоби для усунення іржі та плям і т.п.
- Лаковані, оцинковані поверхні та поверхні з нержавіючої сталі, а також алюмінієві частини не повинні торкатися з аерозолями для очистки духовки, оскільки може пошкодитися або обезбарвитися поверхня. Це також стосується температурного зонду (якщо плита обладнана ним) та відкритих нагрівачів у верхній частині духовки.
- При використанні миючих засобів не забувайте про навколишнє середовище, та дотримуйтеся інструкцій виробників миючих засобів.

Каталітичне покриття духовки

- Каталітична емаль – м'яка та чутлива до надмірного протирання. Тому ми не рекомендуємо користуватися абразивними миючими засобами та гострими предметами.
- Груба каталітична емаль прискорює розпад жиру та іншого бруду. Невеликі плями, що залишилися після приготування, як правило зникають під час наступного використання духовки. Плями зникають при температурі вище 220°C, а при низьких температурах вони зникають частково.
- Самоочищуюча властивість каталітичного покриття поступово слабшає. Ми пропонуємо замінити каталітичне покриття через кілька років після правильного використання.

Кілька корисних порад

- При запіканні великих кусків жирного м'яса, заверніть їх в алюмінієву фольгу або помістіть у відповідну посудину, щоб уникнути розбризкування жиру по всій духовці.
- Помістіть глибоке деко під решіткою при використанні інфрачервоного нагрівача.

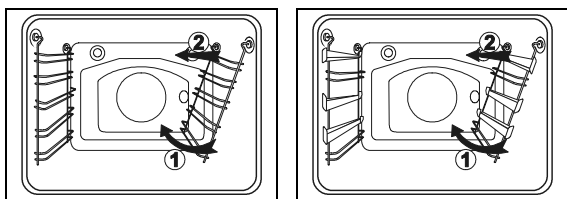
Знімання дротяних та телескопічних спрямовувачів

Для полегшення очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні або дротяні спрямовувачі. Щоб зняти бокові спрямовувачі, підніміть нижній край спрямовувачів всередину та зніміть їх з верхніх отворів.

Дротяні та телескопічні спрямовувачі чистіть звичайними миючими засобами.

Телескопічні спрямовувачі не можна мити в посудомийній машині.

Примітка! Ніколи не змащуйте телескопічні спрямовувачі! Для установки спрямовувачів встановіть їх у відповідні отвори та опустіть вниз.



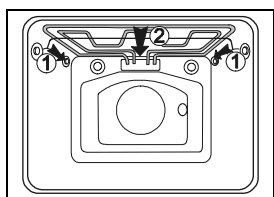
Верхня внутрішня частина духовки

(в залежності від моделі)

Для полегшення чищення верхньої внутрішньої частини духовки деякі з них обладнані заглибленим інфрачервоним нагрівачем.

- Перед тим як опустити інфрачервоний нагрівач, вимкніть прилад з електромережі, відкрутивши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач повинен охолонути, щоб уникнути опіків!
- Нагрівачем не можна користуватися в опущеному положенні!

Перед очищенням витягніть усі деко, решітки та спрямовувачі. За допомогою будь-якого інструменту (наприклад, ніж) звільніть поперечну скобу, щоб вона вискочила з кріплень з обох боків (див. малюнок). Іншою рукою притримуйте нагрівач та опустіть його вниз. Після очищення нагрівач проштовхніть вгору, щоб скоба стала на своє попереднє місце.

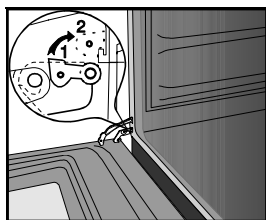


Знімання дверцят

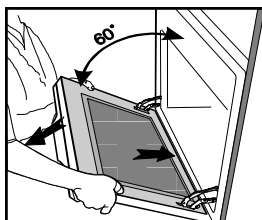
(лише в деяких моделях)

Повністю відчиніть дверцята духовки. Петлі нижніх шарнірів підніміть вертикально та установіть їх на язички верхніх шарнірів. Прикрийте дверцята духовки наполовину (див. мал.) та зніміть їх.

Для встановлення помістіть дверцята під кутом 60° в отвори шарнірів. Стежте, щоб отвори на нижніх шарнірах наскочили на нижню частину дверцят. Тепер повністю відчиніть дверцята, зніміть петлі з язичків верхніх шарнірів та встановіть їх в горизонтальне положення.



1 шарнір дверцят в робочому положенні



2 шарнір дверцят при зніманні

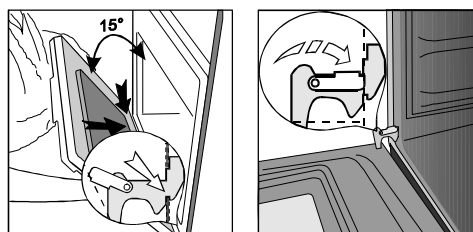
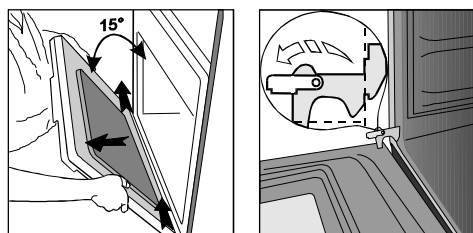
Знімання дверцят з одноосьовим шарніром (лише в деяких моделях)

Повністю відчиніть дверцята та відкиньте язички, що знімаються, до кінця назад (див. малюнок). Потім повільно зачиніть дверцята, щоб язички попали в отвори. Приблизно при 15° дверцята злегка підніміть та зніміть з шарнірів (мал. 2).

Для встановлення помістіть дверцята під кутом 15° в отвори шарнірів та підштовхніть їх вперед та вниз, щоб шарніри заскочили в отвори (мал. 3). Перевірте, чи правильно шарніри „сіли” у отвори.

Тепер повністю відчиніть дверцята та поверніть язички до кінця в початкове положення. Повільно зачиніть дверцята та перевірте, чи щільно вони зачиняються (мал. 4). Якщо виникли труднощі при зачиненні дверцят, перевірте, чи правильно „сіли” шарніри в отвори.

Увага! Не допускайте, щоб язички шарнірів виплигували, оскільки міцна пружина може спричинити пошкодження.



Приладдя

Приладдя, наприклад, деко, решітку і т.п. очищуйте гарячою водою та звичайним миючим засобом.

Спеціальна емаль

Духовка, внутрішня частина дверцят, деко покриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Це спеціальне покриття можна чистити при кімнатній температурі.

Жировий фільтр

Жировий фільтр необхідно чистити після кожного використання за допомогою м'якої щітки в гарячій воді з миючим засобом, або ж в посудомийній машині.

Усунення пошкоджень

Непрофесійне втручання та ремонт приладу – небезпечні, оскільки можуть привести до удару струмом та короткого замикання. Тому ремонт повинен проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру. Але інколи виникають пошкодження, які ви можете усунути самостійно, дотримуючись нижченаведеної інструкції.

Важливо!

Якщо пошкодження приладу викликано як наслідок неправильного користування під час гарантійного терміну, обслуговування в сервісному центрі оплачується користувачем.

Далі наводяться декілька порад щодо усунення пошкоджень:

Таймер показує неправильні значення або зникає та вмикається

Вимкніть духовку з електромережі на кілька хвилин (викрутіть запобіжник або вимкніть основний вмикач), потім знову підключіть до основного живлення та встановіть точний час дня.

Дисплей таймера мерехтить

У мережі перебіг передачі електроенергії або прилад щойно було підключено до електромережі. Усі установки усунуто. Встановіть правильний час дня для початку роботи духовки. Після закінчення роботи автоматичного режиму, духовка вимкнеться дисплей покаже час та ви почуєте звуковий сигнал. Витягніть продукти з духовки, установіть ручку вибору температури та режимів нагріву в початкове положення. Виберіть функцію "Ручний режим",

щоб користуватися духовкою в класичному режимі (без програмування).

Сигнальна лампочка не світиться

- Чи увімкнено усі необхідні вмикачі?
- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?

Запобіжник постійно вмикається

- Зверніться в сервісний центр!

Не працює освітлення духовки

- Заміну електричної лампочки дивіться в розділі "Заміна запасних частин".

Духовка не нагрівається

- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?
- Чи не забули Ви переключити духовку в класичний режим роботи після використання таймера (автоматичне приготування)? Переключіть ручку вибору режимів в положення „Ручний режим”.

Випічка погано пропеклася

- Чи зняли Ви жировий фільтр?
- Чи дотримувалися Ви інструкції та застережень, що вказано в розділі „Випікання”?
- Чи дотримувалися Ви вказівок, які зазначені в таблиці для випікання?

Заміна запасних частин

Патрон електричної лампочки духовки знаходиться під напругою. Є небезпека удару електричним струмом!

Перед заміною лампочки вимкніть плиту з електромережі (витагнувши запобіжник або вимкнувши основний вмикач). Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.

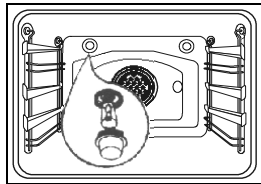
Інше приладдя

Деко, решітку та інше приладдя духовки Ви можете замовити у сервісному центрі. При замовленні вкажіть шифр чи тип та модель приладу.

Ручки управління конфорками можна зняти, потягнувши їх на себе.

Лампочка духовки

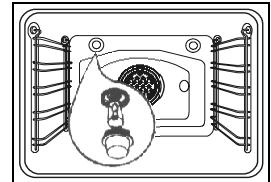
У духовці використовуються лампочки з такими характеристиками:
E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.
Відкрутіть скляну кришку проти годинникової стрілки та замініть лампочку. Потім



знову закрутіть скляну кришку.

У випадку бокового освітлення, зніміть скляну кришку, вставивши викрутку у отвір, та поверніть в напрямку стрілки (див. мал.)

Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.



Інструкція з установки та підключення

Техніка безпеки при монтажі

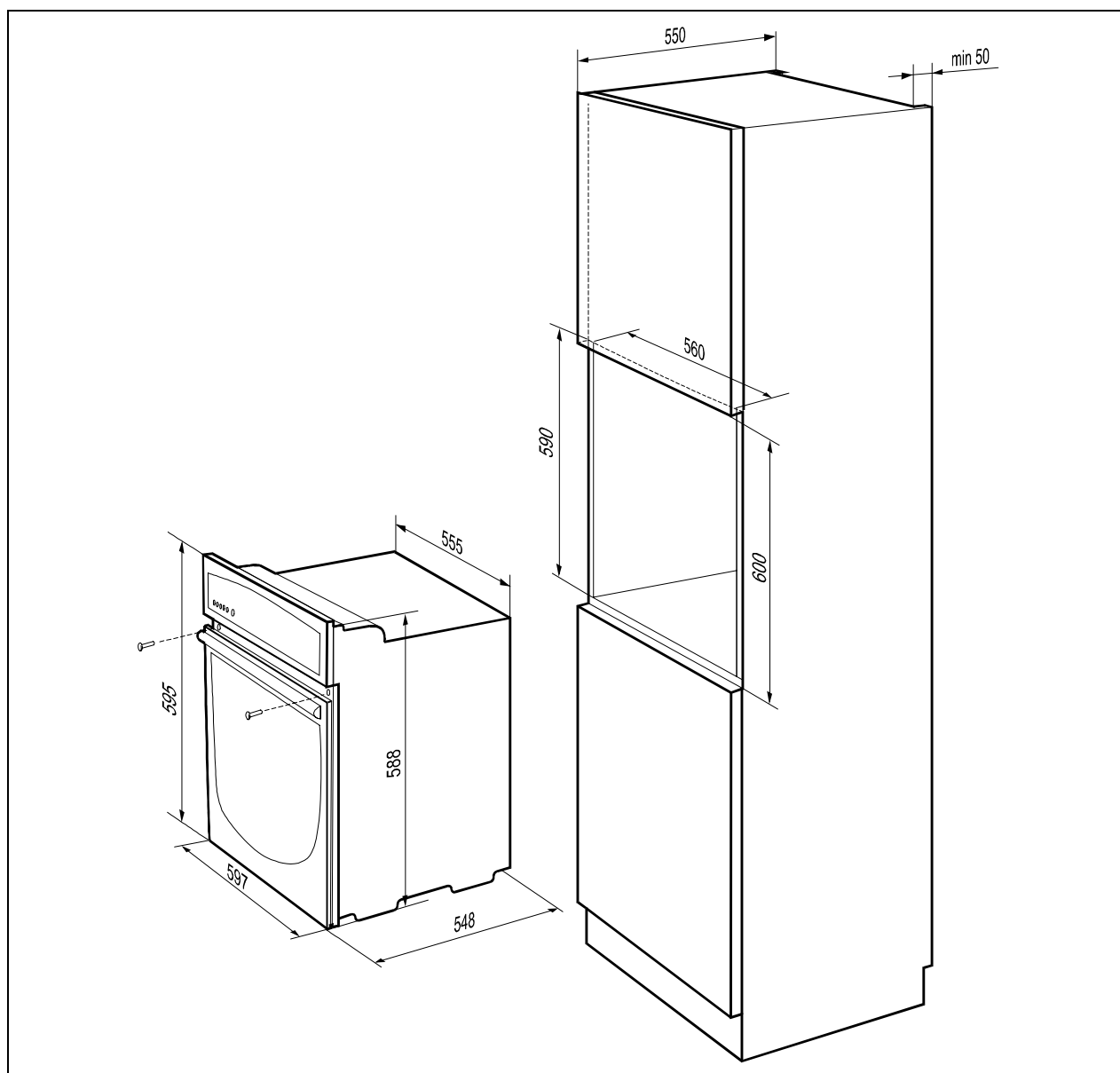
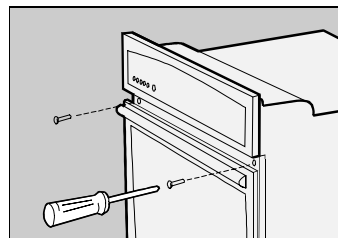
- Установку приладу може виконати лише кваліфікований фахівець.
- Електрична установка повинна бути обладнана безпечним пристроєм, який може від'єднати прилад від електромережі з відстанню між контактами не менше, ніж 3 мм у відкритому положенні. Відповідний захист забезпечується LS-вимикачами та/чи запобіжниками.

- Для підключення плити можна використати гумові з'єднувальні кабелі (тип HO5RR-F з зеленим/жовтим проводом заземлення), PVC ізольовані кабелі (тип HO5VV-F з зеленим/жовтим проводом заземлення) або інші кабелі відповідної якості.
- Декоративні панелі, клей та облицювання меблів, поряд з якими знаходиться плита, повинні бути термостійкими (>75°С), оскільки вони можуть деформуватися.

- Викиньте пакувальний матеріал (фольгу, пінопласт, цяхи, тощо), оскільки він становить небезпеку для дітей. Діти можуть проковтнути дрібні частини, а фольгою можуть задушитися.

Монтаж електричної духовки

- Панелі та облицювання меблевого елемента для вбудованого приладу повинні мати термостійке покриття (100°C), інакше може змінитися форма меблів або обезбарвитися.
- Перед монтуванням приладу зніміть задню панель меблевого елемента, де буде розміщуватися прилад.
- Використовуйте точні дані для монтажу приладу як зазначено на малюнку.
- Дно меблевого елемента (макс. 530 мм) завжди повинне бути коротшим, чим бокові стінки, щоб забезпечити відповідну вентиляцію.
- Вирівняйте меблевий елемент за допомогою ватерпасу.
- Кухонний елемент, куди вмонтовано прилад, необхідно обов'язково зафіксувати до суміжних меблевих елементів, щоб забезпечити стабільність.
- Простовхніть прилад у нішу. Будьте обережні, щоб не надто сильно прижати гвинти, оскільки ви можете пошкодити меблевий елемент або емаль приладу.

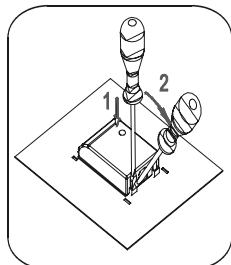


Електричне підключення



Електричне підключення може проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру! Унаслідок неправильного підключення можуть пошкодитися деякі частини приладу, а тому ви не маєте права на гарантійне обслуговування!

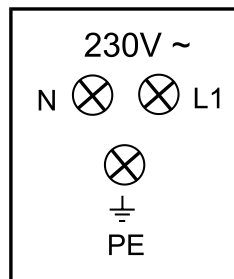
Приєднувальну напругу (230 В) необхідно перевірити вимірювальним пристроєм!



- Перед підключенням перевірте, чи співпадає напруга, що вказана в таблиці, з фактичною напругою мережі.
- Довжина приєднувального кабелю повинна бути 1,5 м, щоб прилад можна було легко підключити перед тим, як присунути його до стіни.
- Провід заземлення необхідно встановити так, щоб при відмовленні розвантажувального пристрою він навантажувався пізніше, ніж провід під напругою.

Підключення

- На задній стінці приладу за допомогою викрутки відкрийте кришку клем. Звільніть два замка, які розміщені з обох боків на нижній стороні клем.
- Приєднувальний кабель повинен обов'язково проходити через розвантажувальний пристрій, який захищає кабель від роз'єднання.
- Розвантажувальний пристрій закрутіть та закрийте кришкою.



Кольори проводів

L1 = зовнішні проводи, по яким проходить напруга. Колір проводів: чорний, чорний, коричневий.

N = нейтральний провід

Колір проводу: синій.

Зверніть увагу на правильне N-підключення!



PE = провід заземлення

Колір проводу: зелений/жовтий.

Технічні дані

Тип-модель	EVP444-411M EVP444-444M EVP443-124M EVP443-144M EVP444-424M EVP444-144M EVP444-422M EVP443-544M
Розміри приладу (висота/ширина/глибина) (мм)	588x555x548
Монтажні розміри (висота/ширина/глибина) (мм)	600x560x550
Напруга електромережі	AC 230 В
Номинальна напруга нагрівачів	230 В, 50 Гц
Максимальна температура	275°C
Духовка	
Регулятор температури / Вмикач режимів роботи	1/1
Рівні приготування (телескопічні спрямовувачі на трьох рівнях – лише в деяких моделях)	5
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1
Інфрачервоний нагрівач/Інфрачервоний нагрівач + робота вентилятора (кВт)	2,0/2,2
Освітлення духовки: верхнє/бокове* (В)	25/25*
Режими нагрівів	
Верхній/нижній нагрів (кВт)	2,0
Верхній нагрів (кВт)	0,9
Нижній нагрів (кВт)	1,1
Інфрачервоний нагрів (кВт)	2,0
Нагрівач, що з'єднаний з вентилятором (кВт)	2,2
Мотор вентилятора з'єданого з нагрівачем (Вт)	35
Мотор, що повертає рожен* (Вт)	4
Мотор вентиляційного охолодження* (Вт)	11
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	3,4
Духовка, загальна потужність (кВт)	3,4

* залежить від обладнання приладу

Сервіс

Ремонт

Якщо у вас виникли технічні проблеми з плитою та необхідно провести ремонт, зверніться в найближчий сервісний центр. При цьому вкажіть тип та модель приладу.

Важливо!

Перед тим, як звернутися до сервісного центру, перевірте, чи ви не можете самостійно усунути пошкодження, які подано в розділі „Усунення пошкоджень”.

Якщо пошкодження приладу викликано як наслідок неправильного користування під час гарантійного терміну, обслуговування в сервісному центрі оплачується користувачем.

Зберігайте дану інструкцію.

Таблиця даних

Таблиця основних даних знаходиться в нижній боковій частині при відчиненні дверцят духовки.

МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНУВАННЯ ПРИЛАДУ.