

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете теперь сами убедиться в надежности наших изделий. Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее ознакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы. Указания по технике безопасности приводятся на стр. 18 данной инструкции.

Содержание

Указания по технике безопасности	17
Важные указания	
Использование	
Утапливаемые ручки с подсветкой	
Контрольные лампочки	
Выключатель дверцы духовки	
Охлаждающий вентилятор	
Описание аппарата	18
Перед началом работы	18
Духовка	
Программатор	
Советы по использованию духовки	
Духовка.....	19
Важные предупреждения	
Управление	
Режимы работы	
Уровни приготовления	
Оборудование духовки	
Приготовление мучных изделий	
Приготовление мясных блюд	
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя	

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 бланке заказа.

Консервирование	
Размораживание	
Уход и обслуживание.....	26
Духовка	
Устранение неисправностей	27
Внимание!	
Важные рекомендации	
Замена частей аппарата	28
Остальное оборудование	
Лампочка духовки	
Инструкция по установке и подключению	28
Техника безопасности при установке	
Монтаж независимой электрической духовки	29
Подключение к электрической сети	28
Технические данные	30
Сервисное обслуживание.....	30
Ремонт	
Табличка данных	

Указания по технике безопасности

- Во избежание опасности удара электрическим током подключать духовку к электросети может только сервисная служба или квалифицированный 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 аппарата, а старшие дети пользовались духовкой только под контролем взрослых.
- Отдельные части духовки нагреваются во время ее работы (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 работающего аппарата.
- 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 духовкой находится подключенный к электросети прибор, 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 духовка предназначена для обычного приготовления пищи в домашнем хозяйстве, и ее нельзя использовать для других целей! Возможности использования духовки подробно описаны далее.

Утапливаемые ручки с подсветкой

(только для некоторых моделей)

Вначале слегка нажмите на ручку, чтобы «отжать» ее, затем можно будет выбрать и установить мощность подогрева конфорок, а также режим нагрева и необходимую температуру в духовке.

Когда включена отдельная конфорка или духовка, светится шкала соответствующей ручки. После окончания работы установите 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 для некоторых моделей)

Желтая лампочка загорается в том случае, когда духовка включена.

Освещенная шкала управления

(только для некоторых моделей)

Освещенная шкала над активированной ручкой управления будет управления светиться в том случае, когда включена духовка.

Красная лампочка

(только для некоторых моделей)

Загорается при работе нагревательных элементов в духовке и гаснет после того, как будет достигнута установленная температура.

Охлаждающий вентилятор продолжительного действия

(только для некоторых моделей)

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

Выключатель дверцы духовки

(только для некоторых моделей)

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

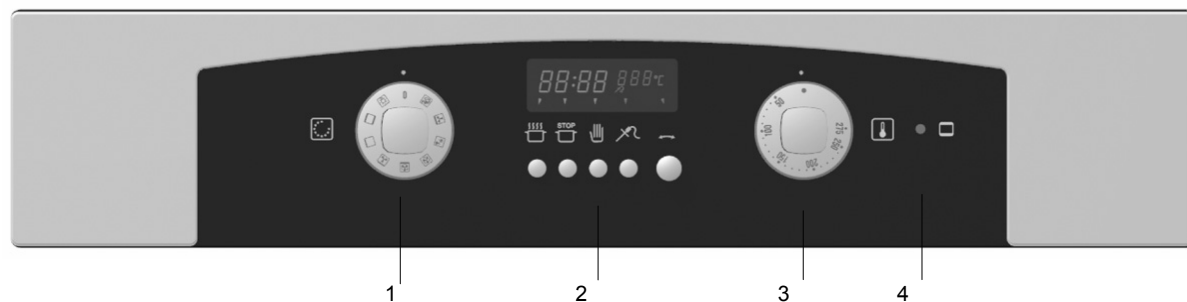
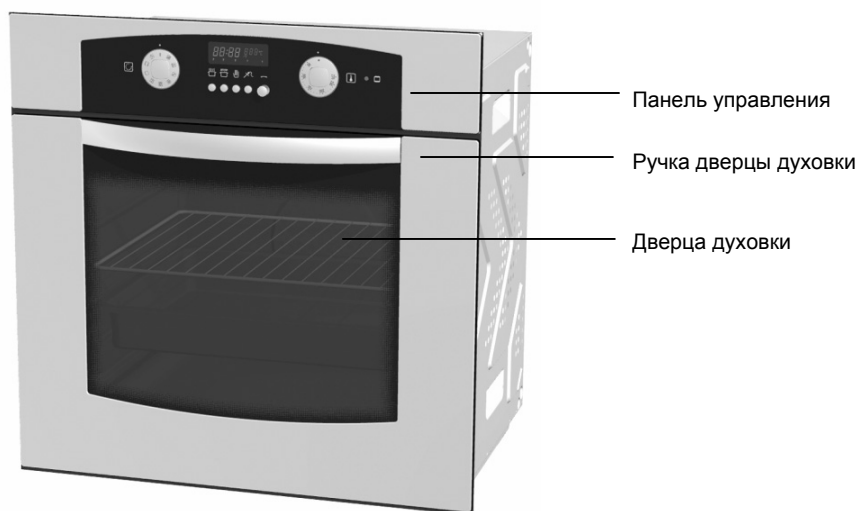
(только для некоторых моделей)

В аппарате находится охлаждающий вентилятор, который охлаждает кожух и панель управления аппарата. Охлаждающий вентилятор будет работать после того, как Вы выберете любой из режимов 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 Программатор (только для некоторых моделей)

3 Ручка установки температуры духовки

4 Контрольная лампочка духовки: светится в процессе нагрева духовки и гаснет по достижении установленной температуры.

Перед началом работы

Духовка

Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их теплой 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.

Программатор

(только для некоторых моделей)

Установите точное время суток в соответствии с руководством по эксплуатации программатора. Установка времени суток для использования аппарата обязательна, так как духовка сможет работать только после установки текущего времени суток.

Советы по использованию духовки

- По возможности используйте темные, черные, 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.

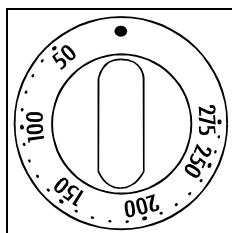
Духовка

Важные предупреждения

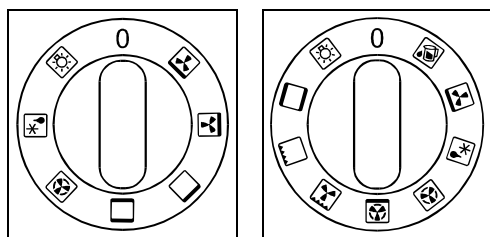
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

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 освещение духовки включится автоматически. У некоторых моделей для освещения духовки помещено двое электрических лампочек: одна установлена на задней

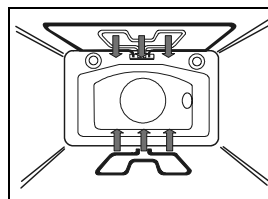


стенке наверху, а вторая, добавочная боковая лампочка, находится в середине правой боковой стенки.



Верхний/нижний нагреватель

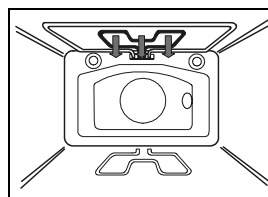
Нагреватели на верхней и нижней стороне духовки равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



Инфракрасный нагрев

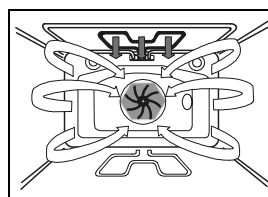
Работает инфракрасный нагреватель, который расположен вверху духовки.

Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, ребрышки и т.д.



Инфракрасный нагрев+вентилятор

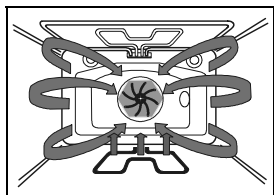
Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он подходит также для запекания блюд с образованием хрустящей корочки.



Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель



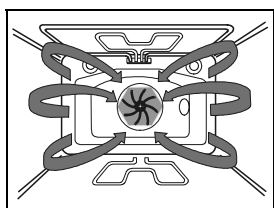
В таком режиме одновременно работает нижний нагреватель и нагреватель вентилятора. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочного печенья на 2 уровнях, фруктовых пирожных из дрожжевого или песочного теста.



Вентиляционный нагрев



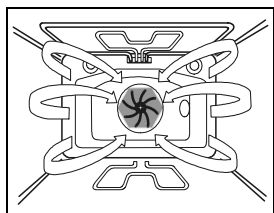
Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим соответствует для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях.



Размораживание



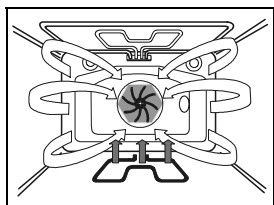
В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревателей. Данный режим используется для постепенного размораживания продуктов.



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 пиццы.



Нагрев с помощью

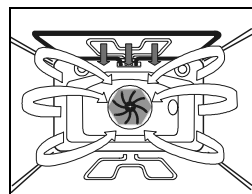


верхнего нагревателя и вентилятора

В этом режиме работает верхний нагреватель и вентилятор.

Подходит для запекания мяса и мучных изделий, кроме выпечки с фруктовой начинкой. Ориентировочные данные для предварительного нагревания, выбора уровня, температуры и времени приготовления - в таблице приготовления с помощью верхнего и нижнего нагревателей.

Красная сигнальная лампочка погаснет при разогреве духовки до требуемой температуры.

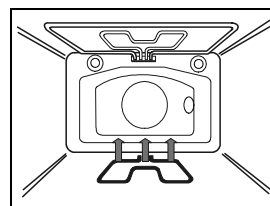


Нижний нагреватель/Aqua clean



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. Рекомендации по очистке можно прочитать в главе "Уход и обслуживание".

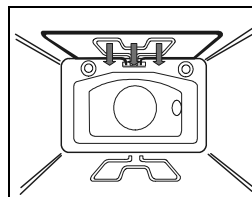


Верхний нагреватель



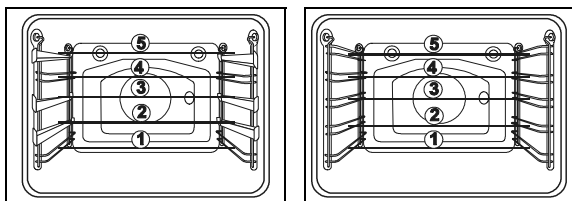
Работает только нагреватель сверху.

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



Уровни приготовления

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях. В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. Обратите 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 решетку и противни необходимо всегда вставлять в направляющие.



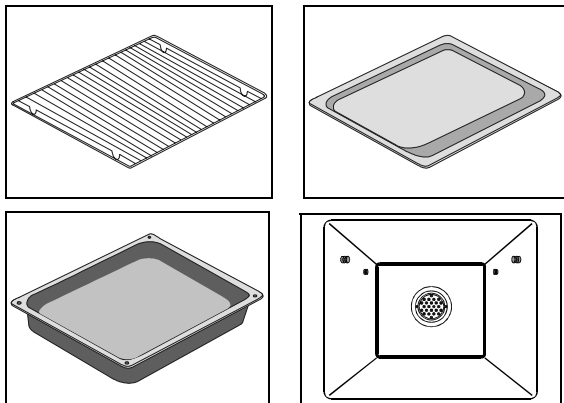
Оборудование духовки

(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 капяющего жира при приготовлении блюд на решетке. Задняя стенка духовки (в зависимости от модели) покрыта **каталитической облицовкой**, которую может встроить или снять только квалифицированный специалист из службы сервиса.



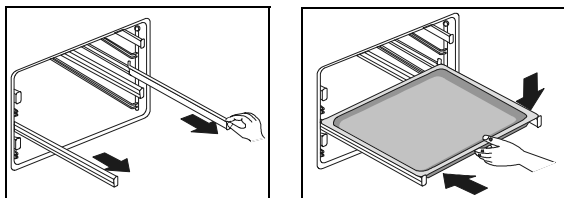
Телескопические направляющие

Внимание: Телескопические (выдвижные) направляющие и другие части оборудования нагреваются во время работы духовки! При извлечении посуды и противней используйте рукавицы или подобную защиту!

На боковых стенках духовки расположены направляющие с телескопическими направляющими на 3-х уровнях.

Варианты исполнения телескопических направляющих (в зависимости от модели):

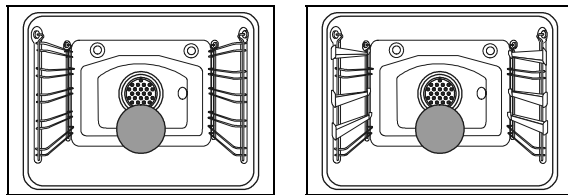
- частично выдвигающиеся на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся на 1-м уровне и частично выдвигающиеся на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся на 3-х уровнях.
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни 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 мучных изделий

Для приготовления мучных изделий Вы можете использовать верхний/нижний нагреватель или вентиляционный нагрев.

При приготовлении выпечки необходимо устранить жировой фильтр из духовки.

Рекомендации

- 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 (подрумянивается) хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Если Вы используете приложенный противень, извлеките решетку.
- Предварительный разогрев уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения выбранной температуры, т.е. после того как контрольная лампочка духовки погаснет в первый раз.

Приготовление выпечки с помощью вентиляционного нагрева

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

- Если Вы готовите большое количество выпечки одновременно, в духовке возникнет большое количество пара, которое может дать конденсат на дверце духовки.

Советы по приготовлению мучных изделий Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?

Проткните выпечку деревянной лучинкой в самом высоком месте. Если на лучинке не останется теста, выпечка готова. Вы можете выключить духовку и использовать остаточное тепло.

Выпечка осела

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Следите за временем 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 мучных изделий

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 четырехугольном противне	2	160-170	2	150-160	60-70
Пирог в форме для торта	2	160-170	2	150-160	45-60
Творожный пирог в форме для торта	2	170-180	3	150-160	60-80
Фруктовый торт (сдобное тесто)	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	2	170-180	3	160-170	60-70
Бисквитный торт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовый пирог (сдобное 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 сдобного теста	3	160-170	3	150-160	25-35
Плетенка, 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 песочного теста	3	170-180	3	150-160	15-25
Мелкое 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 противни 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 запечется быстрее. Очень большие куски мяса лучше запекать на решетке вместе с глубоким противнем для сбора капающего жира.

Примечания к таблице приготовления мясных блюд

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

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.
- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем Вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Если Вы готовите мясные блюда на решетке, поставьте под нее 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
Ребрышки	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
Телячий окорок	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Баранина						
Спинка ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бараний окорок	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Окорок косули	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Окорок кабана	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок 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, индейка	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 решетка и остальные части в духовке очень сильно нагреваются, поэтому используйте защитные рукавицы и специальные щипцы для мяса!
- При разрезании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбас). Во избежание ожогов при попадании жира на кожу или в глаза используйте щипцы для мяса.
- Необходимо постоянно следить за готовящимся блюдом в режиме инфракрасного нагрева. Из-за очень высокой температуры мясо может пригореть.
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!

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

Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.
- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.
- При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы печете блюдо на решетке, смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо не пригорало к ней.
- Тонкие куски мяса положите на решетку. Под решетку 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.
- Темные 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 для некоторых моделей)

- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку 4 уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел, и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем завинтите винты на держателях.
- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока.
- 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.

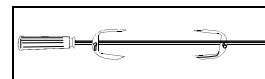
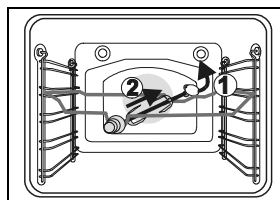



Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

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 куска ребер	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 куска ребер ягненка	700	5	230	-	15-18
4 колбасы для жарки	400	5	230	-	9-14
1 цыпленок, 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 алюминиевой фольге	500	4	-	220	10-13
Запеченный хлеб					
4 тонких куска белого хлеба	200	5	230	-	1,5-3
2 тонких куска 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
Цыпленок*	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 духовке 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 разогреть духовку не нужно.
- В течение консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не начнет кипеть. Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

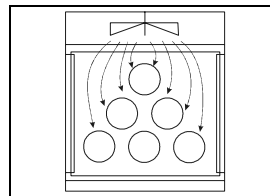




Таблица консервирования

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 кислоты. 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!

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, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и т.п.
- 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.

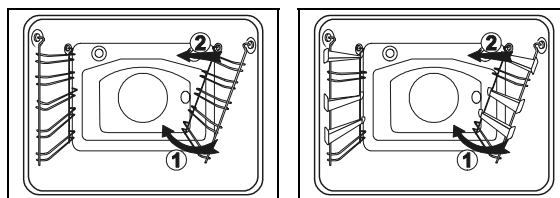
Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

Примечание: Возможность снятия телескопических отвесов из духового шкафа зависит от способа изготовления отвесов. Для упрощения очистки стенок духовки Вы можете снять решетчатые и телескопические направляющие. Направляющие снизу приподнимите внутрь и извлеките их из отверстий сверху.

Боковые решетки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.


Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.



Духовка

Вы можете чистить духовку классическими способами (средствами для чистки, распылителем для духовок). Для регулярной чистки духовки (после каждого применения) рекомендуется следующий поступок:

Поверните ручку выбора режима нагрева духовки в положение . Духовка должна предварительно остыть. Ручку регулировки температуры установите на 50°C. В противень следует налить 0,4 литра воды, и поместить противень с водой 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 теплой мыльной водой пока духовка еще теплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок.

Очистка потолка духовки

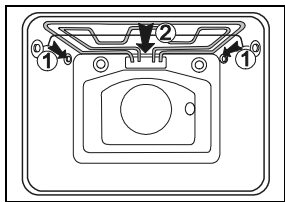
(только в некоторых моделях)

- 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, решетку и направляющие, а затем с помощью подходящего инструмента (например, ножом или отверткой) 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)

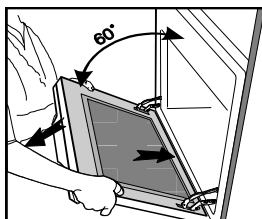
Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее.

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 использовании



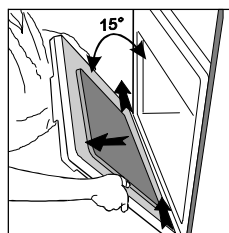
2 Петля дверцы при снятии

Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

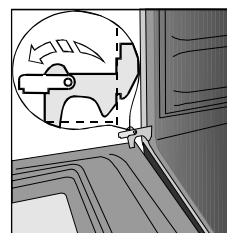
(только в некоторых моделях)

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.

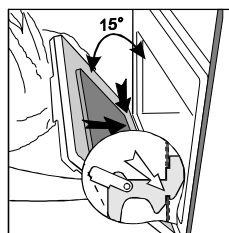
Внимание: никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



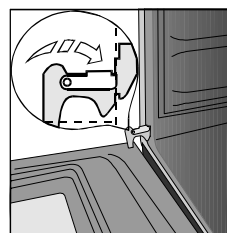
1 рисунок



2 рисунок



3 рисунок



4 рисунок

Оборудование

Противни, решетку 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 простой очистки при комнатной температуре.

Жировой фильтр

Рекомендуется после каждого приготовления очищать жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением 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 ударам электрическим током и короткому замыканию. Ремонт может производить только квалифицированный 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 ее к сети и установите точное время дня.

Дисплей программатора мигает

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 специалиста из сервисной службы!

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 разделе "Приготовление мучных изделий".
- 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

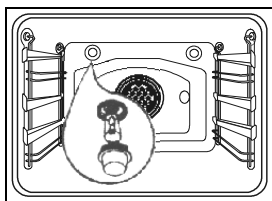
Вы можете заказать Решетки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.

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.

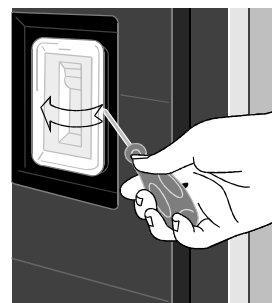
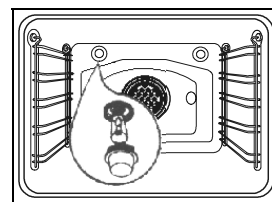
Отвинтите стеклянную крышку по направлению против часовой стрелки, и замените лампочку. Затем



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

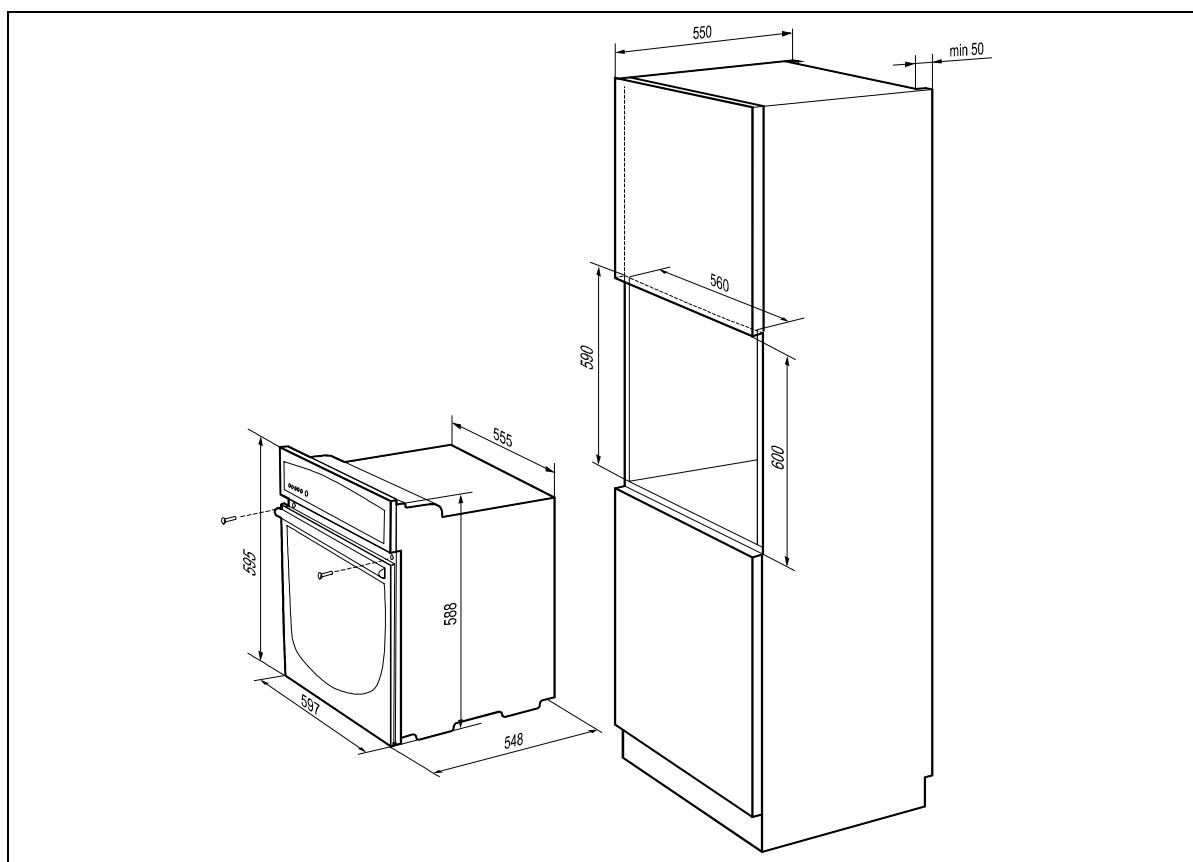
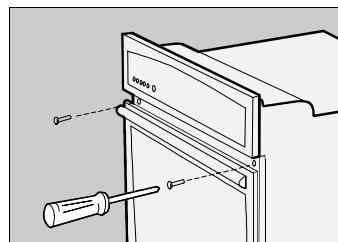
- Монтаж может производить только квалифицированный специалист!
- В электрической проводке предусмотрено устройство, которое на всех полюсах отделяет аппарат от сети, и в котором в открытом положении расстояние между контактами составляет не менее 3 мм. Для этого подходят LS-переключатели и/или предохранители.
- 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.



Подключение к электрической сети

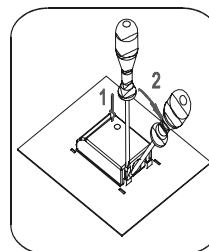


Отключите присоединительную клемму: клемму откройте с помощью отвертки и осторожно сдвиньте ее вниз.

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!

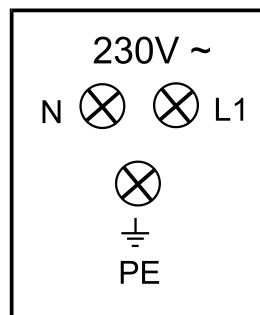


- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке, с фактическим напряжением в сети.

- Длина присоединительного кабеля должна составлять 1,5 м, чтобы аппарат можно было без труда подключить, прежде чем Вы придвинете его к стене.
- Защитный провод должен быть отмерен таким образом, чтобы при отказе разгрузочного устройства он нагружался позднее, чем провод под напряжением.


Порядок подключения

- На задней стороне аппарата откройте с помощью отвертки крышку клеммы. При этом с помощью отвертки освободите зажимы, помещенные слева и справа на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель обязательно следует проложить сквозь разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Разгрузочную установку затем крепко привинтите и закройте крышку.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = внешние провода, которые ведут напряжение.
 Как правило, цвет проводов: черный, черный, коричневый.
 N = нейтральный провод
 Как правило, цвет провода: синий.
 Обратите внимание на правильное N-подключение!

 PE = защитный провод

Цвет провода – зелено-желтый

Технические данные

Независимая электрическая духовка	EVP443-424M EVP443-544M EVP444-411M EVP444-424M EVP444-544M EVP443-444M	EVP433-544M EVP433-744M
Размеры высота/ширина/глубина в см	588x555x548	588x555x548
Монтажные размеры высота/ширина/глубина (мм)	600/560/550	600/560/550
Духовка		
Напряжение сети	3N AC 400 V	3N AC 400 V
Номинальное напряжение нагревателей	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Максимальная температура	275 °C	275 °C
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1	1/1
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5	5
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0	-
Освещение духовки заднее/боковое (Вт)	25/25*	25/25*
Режимы работы		
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0	2,0
Верхний нагреватель (кВт)	0,9	0,9
Нижний нагреватель (кВт)	-	-
Инфракрасный нагреватель (кВт)	-	-
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	-	-
Нагреватель при вентиляторе (кВт)	2,2	2,2
Мотор вентилятора при нагревателе (Вт)	35	35
Мотор вертела* (Вт)	4	4
Мотор охлаждающего вентилятора* (Вт)	11	11
Общая присоединительная мощность (кВт)	3,4	2,3
Общая мощность духовки (кВт)	3,4	2,3

* в зависимости от оборудования аппарата

Сервисное обслуживание

Ремонт

Если у Вас возникнут какие-либо технические проблемы с аппаратом, или потребуется ремонт, обратитесь в наш сервисный центр, обязательно указав при этом код, тип и модель аппарата. Адреса и номера телефонов Вы можете найти в прилагаемом перечне сервис-центров.

Важные рекомендации:

Прежде чем вызывать специалиста из сервисной службы, проверьте с помощью данного руководства по эксплуатации, можете ли Вы самостоятельно устранить причины неисправностей. В разделе «Устранение неисправностей» можно найти отдельные советы и рекомендации по устранению неисправностей. Услуги сервисной службы в течение действия гарантии **должны оплачиваться пользователем** в том случае, если неисправность является следствием **неправильного обращения с аппаратом**.

Табличка данных

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ АППАРАТА.