

## 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 познакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Указания по технике безопасности приводятся на стр. 21 данного руководства по эксплуатации.

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.

## Содержание

<b>Указания по технике безопасности</b> .....	<b>21</b>	Режимы работы	
Использование		Уровни приготовления	
Утапливаемые ручки с подсветкой		Оборудование духовки	
Охлаждающий вентилятор		Приготовление мучных изделий	
<b>Описание аппарата</b> .....	<b>22</b>	Приготовление мясных блюд	
<b>До начала использования</b> .....	<b>36</b>	Приготовление с помощью инфранигревателя	
Духовка		Консервирование	
Советы по использованию духовки		Размораживание	
<b>Общие возможности установки режимов работы духовки</b> .....	<b>23</b>	<b>Уход и обслуживание</b> .....	<b>34</b>
<b>Использование духовки</b> .....	<b>23</b>	Духовка	
Выключенная духовка		<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>36</b>
Выбор и установка температуры духовки		Внимание!	
"Будильник"		Важные замечания	
Защитная блокировка сенсоров		<b>Замена частей аппарата</b> .....	<b>36</b>
Автоматика приготовления с помощью температурного зонда для мяса		Прочее оборудование	
<b>Два способа управления духовкой</b> .....	<b>26</b>	Лампочка духовки	
Как перейти с одного способа управления духовки на другой		<b>Инструкция по монтажу и подключению духовки</b> .....	<b>37</b>
Способ выбора вида продуктов		Техника безопасности при монтаже	
<b>Выбор режима работы духовки</b> .....	<b>27</b>	<b>Монтаж электрической независимой духовки</b> .....	<b>37</b>
Важные предупреждения		<b>Подключение к электросети</b> .....	<b>62</b>
Управление		<b>Технические данные</b> .....	<b>38</b>
		<b>Сервисное обслуживание</b> .....	<b>64</b>
		Ремонт	
		Табличка данных	

## Указания по технике безопасности

- Во избежание опасности удара электрическим током плиту может подключать к электросети только сервисная служба или квалифицированный специалист.
- В случае, если ремонт аппарата производит неспециалист, возникает 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 температура поверхности стекла дверцы духовки.

- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

### Использование

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

**Охлаждающий вентилятор продолжительного действия** (только для некоторых моделей)  
После отключения духовки охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, и таким образом дополнительно охлаждает аппарат.

**Выключатель на дверце духовки** (только для некоторых моделей)  
Дверца духовки оборудована встроенным выключателем, который отключает нагрев духовки (только вентиляционный нагрев) 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.



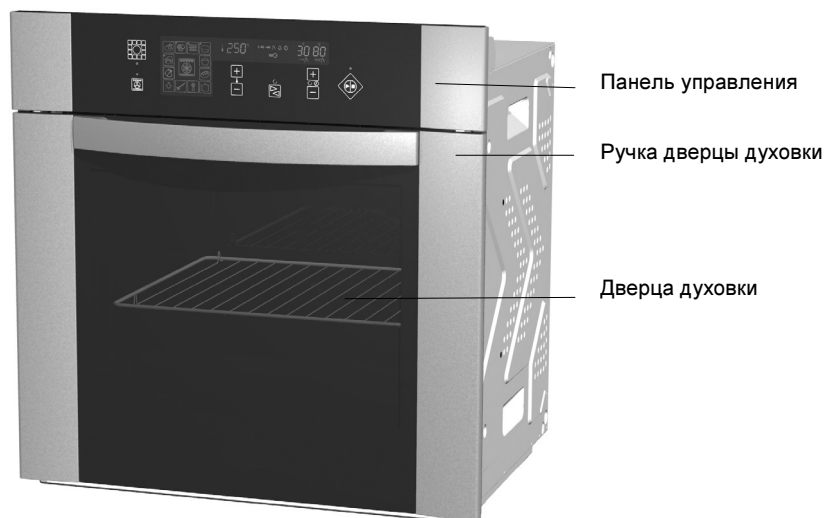
Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки

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.

## Описание аппарата

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

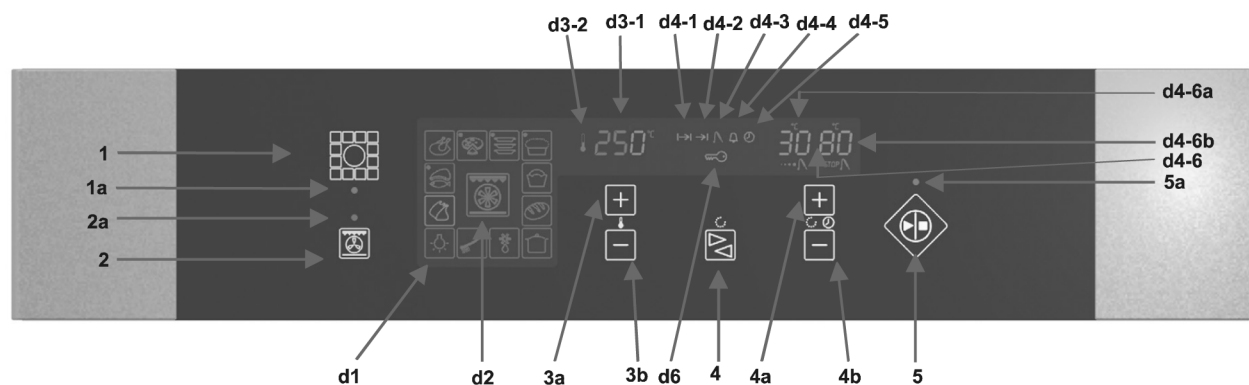
оснащению, т.е. Ваш аппарат может не иметь некоторых указанных в данной инструкции функций либо видов оборудования.



Панель управления

Ручка дверцы духовки

Дверца духовки



## Описание панели управления духовки

- 1 Сенсор выбора продукта; индикатор выбора продукта (d1); контрольная лампочка (зеленая) (1a)
- 2 Сенсор выбора режима работы; индикатор выбора режима работы (d2); контрольная лампочка (красная) (2a)
- 3 Установка температуры духовки (3a, 3b); индикатор установленной температуры (d3-1); контрольная лампочка термостата духовки (d3-2)
- 4 Датчик выбора для символов:
  - продолжительность работы духовки (d4-1);
  - завершение работы духовки (d4-2);
  - сенсор для приготовления мяса (d4-3);
  - «будильник» (d4-4);
  - время суток (d4-5);
  - индикатор для сенсора выбора (d4-6);

- индикатор измерения температуры сенсора для мяса (d4-6a);
- индикатор установленной температуры сенсора для мяса (завершение работы духовки) (d4-6b);
- установка значения для датчика выбора 4 (4a, 4b)
- 5 Сенсор для вкл./выкл.; контрольная лампочка (красная) (5a); показание блокировки работы - активирование одновременным прикосновением (1) и (2) в течение примерно 5 секунд (d6).

## До начала использования духовки

### 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.

### Советы по использованию духовки

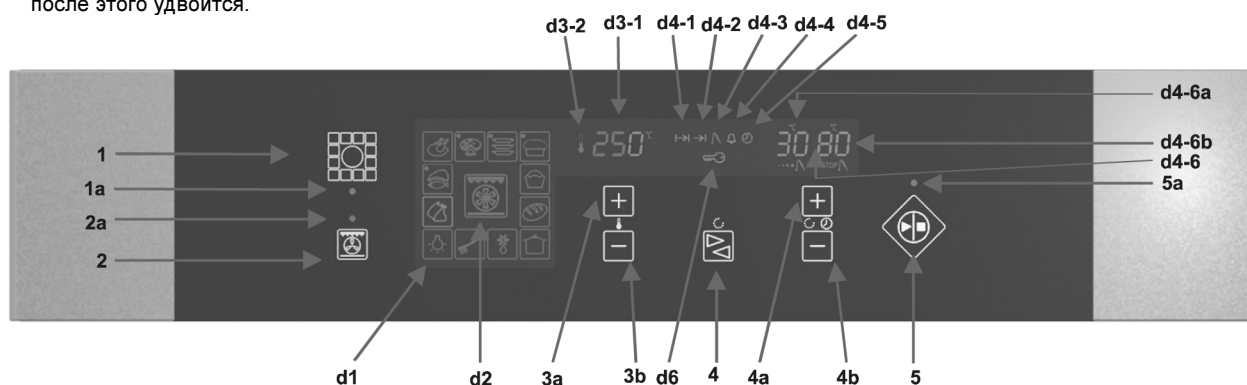
- По возможности используйте темные, черные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо передают теплоту.

- 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.

## Общие возможности установки режимов работы духовки

- **Громкость звукового сигнала**
  - Когда ни одна из функций не активирована, можно прикосновением к сенсору (4b) установить громкость звукового сигнала. На индикаторе (d4-6) показаны с помощью обозначений 4 степени громкости.
- **Продолжительность звукового сигнала:**
  - Звуковой сигнал работы духовки (d4-1), завершения работы духовки (d4-2) и сенсора для приготовления мяса (d4-3) длится 7 минут.
  - Звуковой сигнал «будильника» (d4-4) длится 3 минуты. По истечении этого времени звуковой сигнал автоматически выключится.
- **При правильном прикосновении к сенсорам раздается звуковой сигнал – «свисток».**
- **Изменение скорости изменения значений**  
Если в течение 5 секунд удерживать отдельные сенсоры нажатыми, скорость изменения значений после этого удвоится.
- **Одновременное прикосновение к сенсорам (-) и (+) (3a/3b) или (4a/4b)**  
Установленные значения будут отменены до "0", кроме значения установленной температуры (d3-1), которое будет смещено до 30°C, и сенсора завершения работы (d4-2), который изменит время на текущее время суток. Если через 15 секунд не нажать на сенсор для вкл./выкл. (5), все установки будут автоматически отменены, кроме времени суток и функции предупреждения «будильник».

При возможном выключении электрической энергии меньше чем на 1 минуту, все установки останутся без изменений, и духовка продолжит работу (если она была включена).



## Использование духовки

### Если духовка включена

- Изменение или установка температуры духовки (d3-1).
- Изменение или установка продолжительности работы духовки (d4-1).
- Изменение или установка времени завершения работы духовки (d4-2)
- Изменение или установка температуры сенсора для приготовления мяса (d4-3), если сенсор для приготовления мяса подключен.

### Если духовка выключена

- Используя сенсор для выбора продуктов (1) или сенсор выбора режима работы (2) духовки, можно выбрать вид продуктов (1) или режим работы (2), и изменять или

- устанавливать температуру духовки (d3-1), продолжительность работы духовки (d4-1), завершение работы духовки (d4-2), сенсор для приготовления мяса (если прежде был выбран вид продуктов или режим работы духовки) (d4-3), «будильник» (d4-4) и время суток (d4-5).
- Изменение или установка «будильника» и времени суток (d4-4).

### Установка времени суток

- После каждого подключения аппарата к электросети на индикаторе (d4-6) мигает значение "12.00" и символ (d4-5).
- Прикосновением к сенсорам (4a/4b) можно установить точное время суток (приблизительно через 5 секунд

после окончания установки символ (d4-5) погаснет, и на индикаторе (d4-6) высветится время суток.

#### Изменение времени суток

Время дня можно изменить в любое время (кроме случаев активирования функции завершения работы - загорается (d4-2)) следующим образом:

- Прикосновением к сенсору выбора (4) Вы выбираете функцию установки времени суток (мигает (d4-5))
- С помощью сенсоров (4a/4b) Вы можете установить точное время дня (мигает символ (d4-5) и время на индикаторе (d4-6))
- Через 5 секунд на индикаторе (d4-5) высветится точное время (символ (d4-5) погаснет)
- При отключении электричества меньше чем на 1 минуту установленное точное время суток сохранится.

#### Освещение духовки

- Если духовка включена, лампочка духовки будет гореть при любом режиме работы духовки.

- Если духовка выключена, прикосновением к сенсору (1) выберите символ «лампочка» и прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) включите освещение. Повторным прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) выключите освещение.

#### Выбор и установка температуры духовки

После выбора продуктов или режима работы духовки можно прикосновением к сенсорам (3a/3b) установить температуру духовки в диапазоне от 30 до 250°C (зависит от способа работы духовки) с интервалами по 5°C.











 Температуру духовки можно увеличивать либо уменьшать в течение работы с помощью сенсоров (3a/3b) в соответствующем диапазоне (см. таблицу).

Таблица данных по режимам работы (с помощью сенсора 2)


Режим работы									
Предварительно установленная температура (°C)	200	160	200	170	250	160	160	150	-
Предварительно установленное время (ч/мин)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Максимально возможная установленная температура (°C)	250	250	250	250	250	220	220	200	-

#### Контрольная лампочка термостата духовки (d3-2)

- Если контрольная лампочка светится, значит, температура в духовке ниже установленной, и духовка нагревается.
- Контрольная лампочка не светится: в духовке достигнута установленная температура.
- Контрольная лампочка равномерно мигает: с помощью сенсора установки завершения работы духовки (d4-2) установлено время завершения работы духовки, приготовление блюда в духовке еще не началось (аппарат автоматически отсчитывает время начала работы духовки).

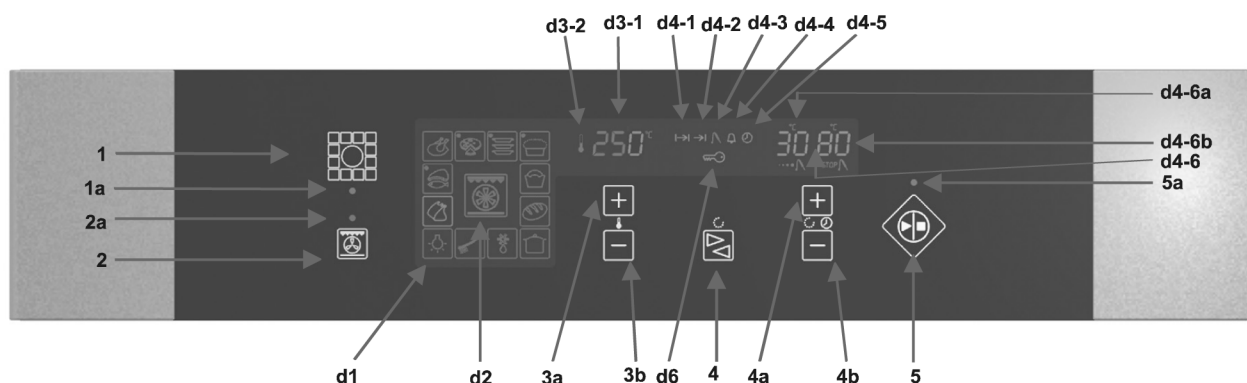
#### Установка продолжительности работы духовки

- Продолжительность работы духовки можно устанавливать от 0 до 6 часов с интервалом в 1 минуту. Если Вы выбрали режим работы и установили температуру нагрева духовки, можно прикосновением к сенсору (4) установить продолжительность работы духовки от 0 до 6 часов с интервалом в 1 минуту.
- После прикосновения к сенсору выбора (4) начнет мигать показание (d4-1), с помощью сенсоров (4a/4b) можно установить желаемую продолжительность работы духовки.
- С помощью сенсора вкл./выкл. (5) включите духовку.
- По истечении установленного времени духовка выключится (раздастся звуковой сигнал, символ продолжительности работы духовки (d4-1) и контрольная лампочка (5a) будут мигать).
- Прикосновением к любому сенсору (кроме сенсора вкл./выкл. (5), который выключает звуковой сигнал и включает духовку) можно выключить звуковой сигнал. Через 7 минут звуковой сигнал выключается автоматически.

 Продолжительность работы духовки можно изменять или устанавливать также и во время работы духовки.

#### Установка времени завершения работы духовки

- Эту функцию можно использовать в том случае, когда Вы хотите запрограммировать завершение работы духовки в точно установленное время.
- Функцию можно использовать только после того, как Вы установите продолжительность работы духовки (светится (d4-1)).
- Прикосновением к сенсору выбора (4) активируется мигающий символ (d4-2), на индикаторе (d4-6) мигает сумма времени суток и времени продолжительности работы. С помощью сенсора (4a) установите желаемое время завершения работы духовки.
- С помощью сенсора вкл./выкл. (5) включите духовку, которая ожидает начала работы (равномерно мигает символ контрольной лампочки термостата духовки (d3-2), и светятся символ продолжительности работы духовки (d4-1) и символ завершения работы духовки (d4-2)).
- Таким образом автоматически определено время включения духовки. После автоматического включения духовки символ завершения работы (d4-2) погаснет, включится освещение духовки и контрольная лампочка термостата духовки (d3-2) будет светиться до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура духовки.
- Возможное немедленное начало работы духовки можно активировать одновременным прикосновением к сенсорам (4a/4b) (в течение примерно 5 секунд).



### «Будильник»

Функцию «будильник» можно использовать независимо от работы духовки, если Вы хотите получить предупреждение о наступлении определенного времени.

- Прикосновением к сенсору выбора (4) активируется мигающий символ «будильника» (d4-4) (на индикаторе (d4-6) мигает значение "00:00"). С помощью сенсоров (4a/4b) установите желаемое время от 0 до 99 минут с интервалами в 1 минуту. Через приблизительно 5 секунд начнется отсчет времени, и символ «будильника» (d4-4) будет светиться, на индикаторе (d4-6) показано время суток.
- Прикосновением сенсора выбора (4) можно проверить и по необходимости корректировать оставшееся время, которое показано на индикаторе (d4-6).
- Одновременным прикосновением к сенсорам (4a/4b) (в течение примерно 5 секунд) можно установить оставшееся время на "00:00".

### Защитная блокировка работы сенсоров

Эту функцию следует использовать для предупреждения несанкционированного управления духовкой (безопасность детей).

- Данная функция активируется одновременным прикосновением к сенсору выбора продуктов (1) и сенсору выбора режима работы (2) в течение примерно 5 секунд.
- Символ блокировки работы духовки загорается (d6).
- Отмена блокировки производится повторным прикосновением к обоим сенсорам (символ блокировки работы духовки (d6) погаснет).
- Вне зависимости от того, активирована ли защитная блокировка или нет, можно в любое время выключить духовку нажатием на сенсор вкл./выкл.(5).

### Автоматическое приготовление с помощью сенсора для мяса

Данный режим работы позволяет установить желаемую температуру внутри запекаемого мясного блюда. Установка температуры внутри куска мяса возможна в диапазоне от 30 до 99 °С. Температуру внутри мяса измеряет сенсор для мяса - термозонд.

#### Подключение сенсора для мяса (термозонда)

Штепсель термозонда следует вставить в соответствующую штепсельную розетку и затем воткнуть термозонд в мясное блюдо. Штепсельная розетка находится в переднем верхнем углу левой стенки духовки. В ней имеется металлическая заглушка, которую надо будет извлечь перед запеканием, а после завершения приготовления установить обратно.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Следите за тем, чтобы сенсор-термозонд во время запекания ни в коем случае не прикасался к нагревателю! Для запекания мяса с помощью термозонда используйте крупные куски мяса без костей, потому что в противном случае трудно измерять температуру, и могут возникнуть

неправильные значения температуры. Такие виды мяса, как крольчатина и цыпленок, нельзя запекать с помощью термозонда с сенсором для мяса.

#### Рекомендуемые температуры

##### внутри куска мяса

жареная свинина	85°C
жареная говядина	80°C
жареная телятина	75°C
жаркое из говяжьего филе	40-50°C

#### Описание процесса работы термозонда

- Подключите термозонд и воткните его в блюдо.
- С помощью сенсора выбора продуктов (1) или сенсора выбора режима работы (2) выберите соответствующий режим нагрева духовки. На индикаторе (d4-6a) высветится фактическая температура внутри куска мяса, а на индикаторе (d4-6b) высветится желаемая температура, которая была прежде установлена на 80°C. Желаемую температуру можно менять в любое время с помощью сенсоров (4a/4b). Можно изменять желаемую температуру в диапазоне от 30 до 99°C с интервалами в 1°C.
- С помощью сенсора вкл./выкл. (5) включите духовку, и термозонд начнет измерять температуру внутри куска мяса, которая будет повышаться.
- После достижения установленной температуры внутри куска мяса, духовка перестанет работать, и раздастся звуковой сигнал, который можно отключить прикосновением к любому сенсору (кроме сенсора вкл./выкл. (5), который отключает звуковой сигнал и включает духовку).
- Если не отключить духовку, она по истечении определенного времени снова включится (когда фактическая температура достигнет уровня ниже желаемой температуры). Таким образом поддерживается температура блюда.
- Выньте термозонд из мясного блюда и затем из штепсельной розетки. На индикаторе (d4-6) высветится время суток.

#### Использование температурного зонда в комбинации с функциями времени (для более опытных потребителей)

При использовании температурного зонда можно установить также продолжительность и время завершения работы духовки, как описано в прежних пунктах. Не забудьте:

- Если Вы активировали функцию продолжительности работы (d4-1) и установите желаемое время, то духовка сама выключится по истечении времени, вне зависимости от того, достигла ли фактическая температура блюда установленной температуры. Поэтому продолжительность работы духовки должна быть несколько дольше времени, необходимого для достижения желаемой температуры.
- Тот же процесс применяется для функции завершения работы (d4-2).
- Эту комбинацию можно успешно применять тогда, когда у Вас уже имеется опыт установки соответствующей продолжительности работы духовки, необходимой для

достижения оптимальных результатов для определенного вида и количества продуктов, при установленной желаемой температуре блюда.

- На основании подобного опыта можно установить продолжительность работы духовки (d4-1) несколько выше, чем действительно необходимое время, и успешно использовать также функцию завершения работы духовки (d4-2).

#### Примечания:

Когда температурный зонд для приготовления мяса включен, на индикаторе всегда будут высвечиваться фактическая и желаемая температура (кроме случаев, если духовка выключена, и когда ни один из режимов работы духовки не выбран).

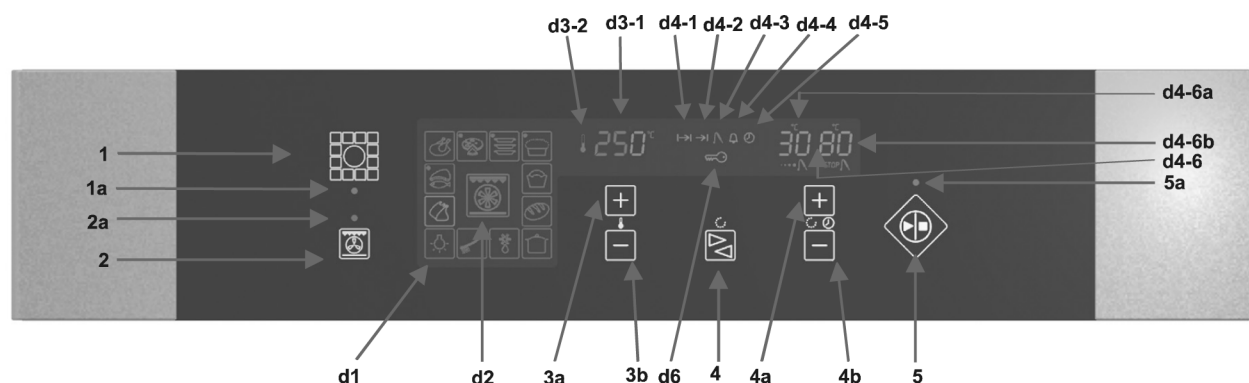
В том случае, если раньше уже был выбран определенный вид продуктов с помощью сенсора выбора продуктов (1)

при уже установленном времени работы, это время при подключении температурного зонда будет отменено. Это действительно также для всех остальных случаев. Время затем можно снова установить.

Если духовка выключена, и Вы подключили термозонд, символ термозонда начнет мигать (d4-3), напоминая Вам, что термозонд – сенсор для приготовления мяса – включен.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Можно использовать только тот температурный зонд, который предусмотрен именно для этой духовки!



## Два способа управления духовкой

- 1 Выбор вида продуктов
- 2 Выбор режима нагрева

### Как перейти с одного способа управления духовкой на другой

- Если духовка выключена:
  - Если Вы выбрали способ управления (1), Вы можете переключиться на способ управления (2) с помощью двукратного прикосновения к сенсору (2) (если выбрано только освещение духовки, достаточно однократного прикосновения). Все установки способа управления (1) автоматически стираются.
  - Таким же способом можно переключиться со способа (2) на способ управления духовкой (1) (в этом случае нажмите два раза на сенсор (1)).
- Если духовка включена:
  - Переключение невозможно.
  - Если Вы хотите изменить способ работы, вначале выключите духовку прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) (контрольная лампочка (5a) мигает), и выберите желаемый способ управления.

- Также можно использовать возможность установки времени завершения работы духовки (см. "Завершение работы духовки").

Пока мигает контрольная лампочка (5a), можно изменять установки. Если через 15 секунд после последнего прикосновения к любому из сенсоров Вы не включите духовку, она автоматически выключится.

После включения духовки (контрольная лампочка (5a) горит) можно прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) отменить установку (контрольная лампочка (5a) мигает), и духовка примерно через 5 секунд автоматически выключится.

### Способ выбора вида продуктов

Этот способ подходит для приготовления выбранных продуктов с помощью автоматической установки режима нагрева духовки, температуры и продолжительности работы духовки.

- Нажатием на сенсор выбора продуктов выберите вид продуктов (светится соответствующий выбранный символ и соответствующий режим нагрева, температура и продолжительность работы)
- Прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) активируется начало работы и включится духовка. По истечении работы духовка автоматически выключится.
- При другом количестве продуктов можно использовать данный способ, но потребуются изменить время работы и температуру.

Таблица данных для выбранного продукта (с помощью сенсора 1)

Вид продукта											
	Ребрышки	Котлеты, рыба	Цыпленок	Пицца	Мелкая выпечка, печенье	Подъем дрожжевого теста	Баба, кекс	Хлеб	Говяжье жаркое	Оттаивание	Очистка
Режим нагрева духовки											
Предварительно установленная температура (°C)	195	250	170	200	160	40	160	200	220	-	50
Предварительно установленное время (ч/мин)	1:50	0:25	1:00	0:10	0:25	-	1:00	1:15	1:50	-	0:30
Максимально возможная установленная температура (°C)	250	250	250	250	250	220	250	250	250	-	220
Количество (кг)	1	4x0,2	1	1x0,4	3x0,3	-	1	1,5	1	-	-

## Выбор режима нагрева духовки

Этот способ следует использовать тогда, когда Вы хотите приготовить любой вид продуктов в количестве по желанию. При этом вы сами выбираете режим нагрева, температуру духовки, продолжительность работы духовки, время завершения приготовления, приготовление мясного блюда с помощью термомонитора, а также функцию «будильник».

После того, как Вы выберете желаемый режим нагрева духовки и остальные желаемые установки, следует в течение последующих 15 секунд прикосновением к сенсору вкл./выкл. (5) активировать работу духовки. В противном случае все установки будут отменены.

Отдельными нажатиями на сенсор выбора режима нагрева (2) можно выбрать желаемый режим нагрева духовки (на индикаторе высветится выбранный способ).

Таблица приготовления для выбранного блюда

Блюдо	Символ	Температура (°C)	Время (ч/мин)	Количество (кг)	Направляющая (снизу)	Примечание
	Ребрышки	195	1:50	1	2	Приготовление в небольшом противне на решетке
	Котлеты, рыба	250	0:25	4x0,2	5	Жарение на решетке (ниже решетки в направляющую помещен противень для сбора капающего жира и мясного сока) при закрытой дверце. По истечении половины установленного времени, следует перевернуть мясо на другую сторону
	Цыпленок	170	1:00	1	3	Приготовление цыпленка на решетке в средней направляющей, противень для сбора капающего жира и мясного сока находится в нижней направляющей
	Пицца	200	0:10	1x0,4	3	Предварительный нагрев в течение 8 минут, запекание в мелком противне
	Мелкая выпечка, печенье	160	0:25	2x0,3	2,4	Предварительный нагрев в течение 5-6 минут, жарение в низких противнях на двух уровнях одновременно
	Подъем дрожжевого теста	40	-	-	2	Предварительный нагрев в течение 3 минут. Тесто поднимается в посуде, помещенной на решетке
	Баба, кекс	160	1:00	1	2	Приготовление в темной форме, помещенной на решетке
	Хлеб	200	1:15	1,5	2	Приготовление в мелком противне
	Жареная говядина	220	1:50	1	2	Жарение или тушение мяса в закрытой крышкой посуде, помещенной на решетке
	Оттаивание	-	-	-	3	Блюдо поместите на решетку, а противень для сбора капающего жира и мясного сока установите в нижнюю направляющую
	Очистка	50	0:30	0,4 л воды	2	В глубокий противень налейте воду

Предварительный нагрев для соответствующего режима нагрева включается перед установкой этого режима, потому что предварительно установленное время

приготовления не включает в себя время, необходимое для предварительного нагрева.

## 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.

## Режимы работы

Духовка имеет следующие режимы работы:

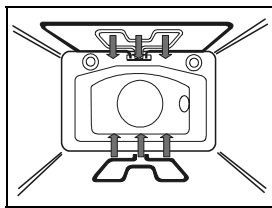
### Освещение духовки

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. В некоторых моделях для освещения духовки предусмотрено две электрические лампочки: одна установлена на задней стенке наверху, а вторая - дополнительная боковая лампочка находится в середине правой боковой стенки.



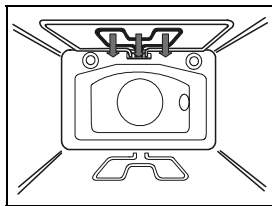
### Верхний/нижний нагреватель

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



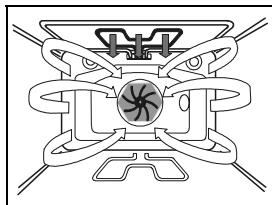
### Инфракрасный нагрев

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



### Инфракрасный нагрев+ вентилятор

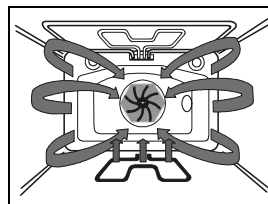
Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он также рекомендуется для приготовления блюд с хрустящей корочкой.



### Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель



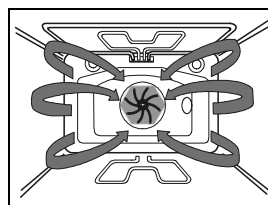
В таком режиме одновременно работают нижний нагреватель и нагреватель вентилятора. Более всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки на 2 уровнях, или фруктовых пирожных из дрожжевого или рассыпчатого теста.



### Вентиляционный нагрев



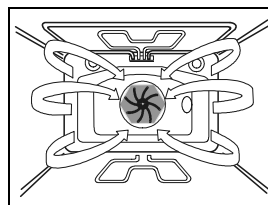
Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим предназначен для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях.



### Размораживание (работа вентилятора)



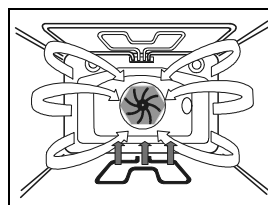
В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревателей. Данный режим используется для постепенного размораживания продуктов.



### 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, причем не используйте очень высокие формы, поскольку нагретый воздух должен циркулировать также сверху над пищей.



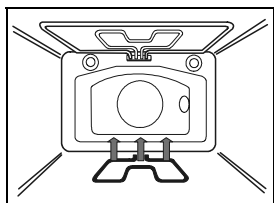


### Нижний нагреватель/ Aqua clean



Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру.

Нижний нагреватель - Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности в связи с очисткой можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

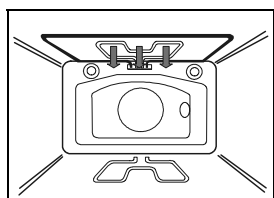


### Нагрев сверху



Работает только нагреватель сверху.

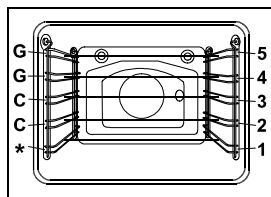
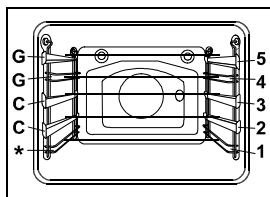
Этот режим используйте в том случае, когда Вы хотите запечь блюдо сверху (напр. для дополнительного поджаривания).



## Уровни приготовления

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях. В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. Обратите внимание на то, 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.



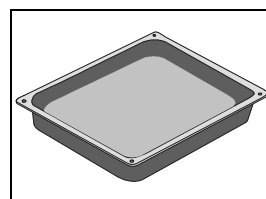
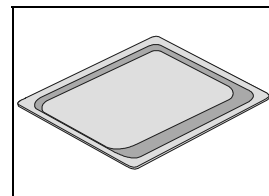
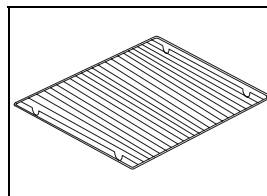
## Оборудование духовки

(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 капающего жира и мясного сока при приготовлении блюд на решетке.



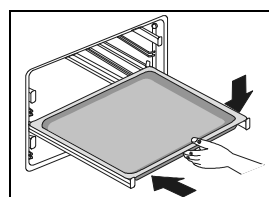
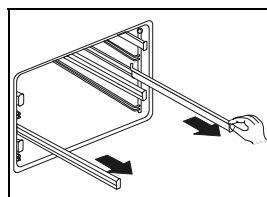
### Телескопические направляющие

**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):

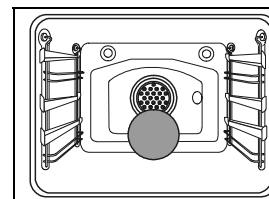
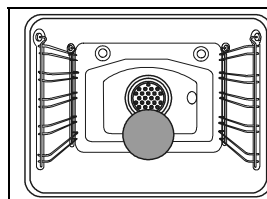
- частично выдвигающиеся на 3-х уровнях,
  - полностью выдвигающиеся на 1-м уровне и частично выдвигающиеся на 2-х уровнях,
  - полностью выдвигающиеся на 3-х уровнях.
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
  - Решетку или противни установите на извлеченные направляющие полозья, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки можно закрыть только после этого.



### Жировой фильтр

(только для некоторых моделей)

На задней стенке духовки установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим, когда Вы запекаете мясо или готовите с помощью инфракрасного нагревателя. Если Вы готовите мучные блюда, обязательно снимайте жировой фильтр! Запекание блюд из дрожжевого теста при снятом жировом фильтре 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.

### Внимание

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

### Советы по приготовлению мучных изделий

#### Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?

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

#### Выпечка осела

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

#### Выпечка внизу слишком светлая

Используйте 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.)
<b>Сладкая выпечка</b>					
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, песочное 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
<b>Пикантная выпечка</b>					
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
<b>Мелкая выпечка</b>					
Песочное печенье	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
<b>Замороженная выпечка</b>					
Яблочный, творожный рулет	2	180-200	3	170-180	50-70
Творожный торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Пицца	2	200-220	3	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке *	2	200-220	3	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	3	170-180	20-35

## Приготовление мясных блюд

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

**При приготовлении мяса всегда устанавливайте жировой фильтр.**

### Советы по использованию посуды

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



### 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.)
<b>Говядина</b>						
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
<b>Свинина</b>						
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
Ребра	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телячий окорок	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Баранина</b>						
Баранья лопатка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бараний окорок	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Дичь</b>						
Зайчатина (спинка)	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
<b>Птица</b>						
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
<b>Рыба</b>						
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 нежирных колбас, кусков мяса или рыбы (бифштекс, шницель, лосось и т.д.), для выпекания хлеба и т.д.

#### Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.
- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.

- Всегда устанавливайте жировой фильтр при приготовлении в режиме инфракрасного нагрева.
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы запекаете 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 в четвертый уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел, и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем завинтите винты на держателях.

- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока из мяса.
- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".

- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно и только при закрытой дверце.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.

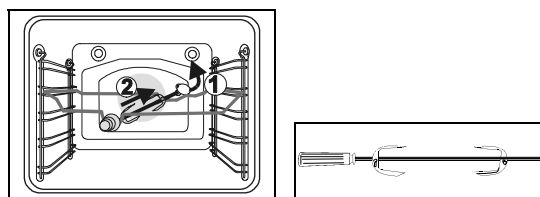



Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
<b>Мясо и колбасы</b>					
2 шницеля из говяжьего филе, «с кровью»	400	5	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, средне пропеченные	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, хорошо пропеченные	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	5	230	-	19-23
2 куска ребрышек	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 куска ребрышек ягненка	700	5	230	-	15-18
4 колбаски для жарки	400	5	230	-	9-14
1 цыпленок, разрезанный пополам	1400	3	-	210-220	28-33 (1 сторона) 23-28 (2 сторона)
<b>Рыба</b>					
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
<b>Мясо/птица</b>					
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 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.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не начнет кипеть. Следите за соблюдением обозначенного в таблице времени консервирования.

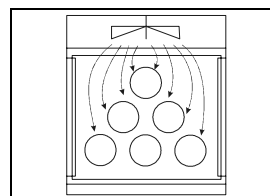




Таблица консервирования

Продукты для консервирования	Количество	"Нагрев снизу + вентилятор" 180°C, до закипания 	После закипания	Оставить в духовке
<b>Фрукты</b>				
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.
<b>Овощи</b>				
Соленые 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 следуйте советам производителя. Не используйте грубых чистящих средств, острых предметов или губок для посуды, которые могут повредить поверхность.

### Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали

(только для 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 для некоторых моделей)

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, специальными аэрозолями для очистки духовок). Для регулярной очистки духовки (после каждого использования духовки) рекомендуется следующий процесс очистки:

Кнопку выбора режима работы духовки после того, как духовка остынет, поверните в положение . Кнопку регулирования температуры установите на 50°C.

В противень следует налить 0,4 литра воды и поместить противень в нижнюю направляющую духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки размягчатся, и их можно будет просто и быстро удалить влажной тряпкой.

Если на поверхности духовки имеются затвердевшие загрязнения, следуйте данным советам:

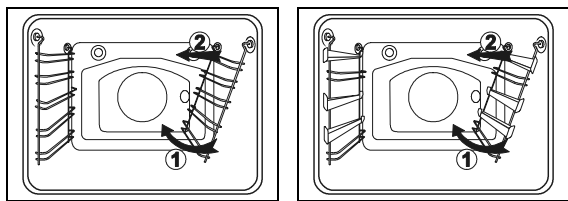
- Каждый раз перед очисткой убедитесь, что духовка остыла.
- Духовку и все принадлежности очищайте каждый раз после приготовления, чтобы возможные загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплой мыльной водой, пока духовка еще теплая.
- При наличии затвердевших или очень сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранители ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и соблюдайте указания производителей данных чистящих средств.

### Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

**Примечание:** Возможность снятия телескопных 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.



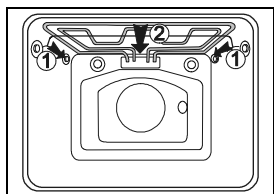
#### Очистка потолка духовки (только в некоторых моделях)

- 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 встроены 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 этом удерживайте рукой 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)

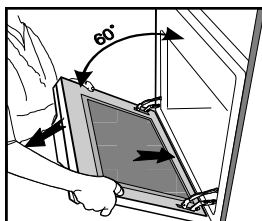
Дверцу духовки полностью откройте. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее.

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)

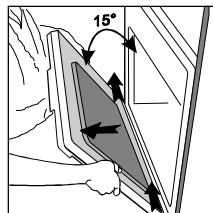
Дверцу духовки полностью откройте и откиньте съемные язычки до конца назад (рисунок 1). Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки наскочили на отверстия. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного поднимите и извлеките из обоих отверстий шарниров на корпусе аппарата (рисунок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

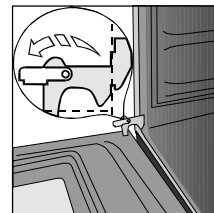
Проверьте, правильно ли шарниры "сели" в отверстия. Затем полностью откройте дверцу и поверните язычки до конца в начальное положение. Дверцу медленно закрывайте и при этом контролируйте, правильно ли она закрывается (рисунок 4). Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, правильно ли установлены разрезы шарниров в отверстия на корпусе.

#### Внимание:

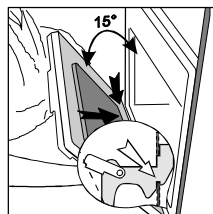
Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



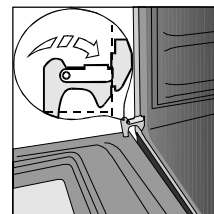
1 рисунок



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 легкой 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 в работу аппарата и неквалифицированный ремонт аппарата опасны, так как могут привести к удару электрическим током и короткому замыканию. Ремонт могут производить только квалифицированные специалисты, например, авторизованный 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 таймера мигает**

В электросети перебой в подаче электроэнергии, или плита только что была 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**

- Были ли включены все необходимые функции.
- 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 главе "Приготовление выпечки".
- Соблюдали ли Вы инструкции из таблицы приготовления мучных изделий.

## Замена частей аппарата

Патрон электрической лампочки духовки находится под напряжением. Существует опасность удара электрическим током!

Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите плиту, или устранив предохранители или отключив от главного переключателя сети.

### Остальное оборудование

Вы можете заказать оборудование духовки: решетки, противни и другие принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.

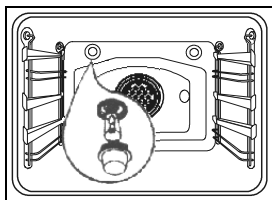
Для замены снимите ручки переключателей, потянув их на себя.

### Лампочка духовки

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

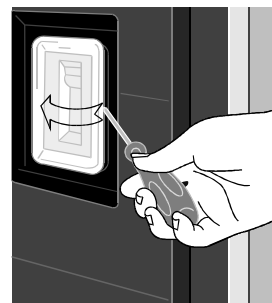
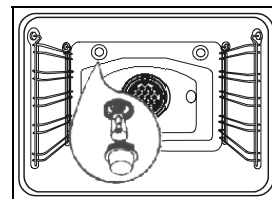
Отвинтите стеклянную крышку по направлению против часовой стрелки, и замените лампочку. Затем вновь привинтите стеклянную крышку.

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!**





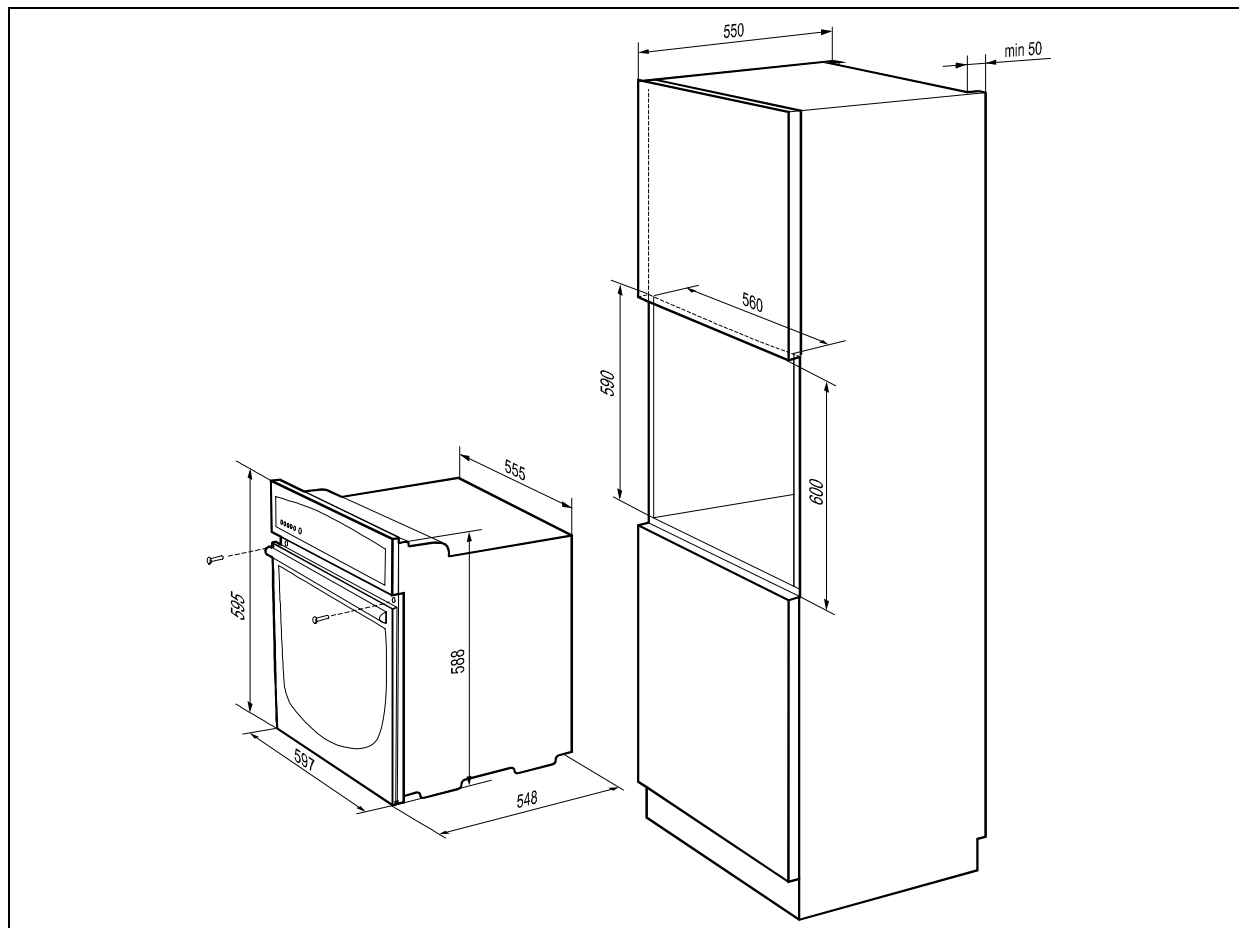
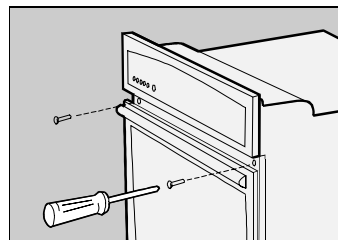
# Инструкция по монтажу и подключению

## 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 ( $>90^{\circ}\text{C}$ ), 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 ( $100^{\circ}\text{C}$ ), 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.



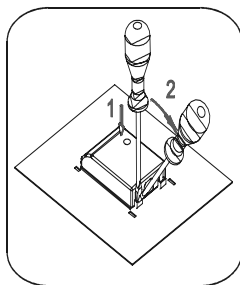
## Подключение к электросети



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

Электрическое подключение должны производить только сервисные центры или квалифицированный специалист!

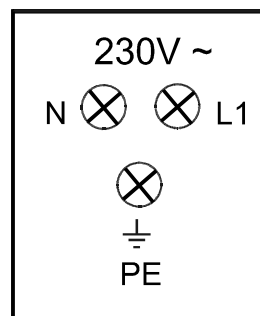
Вследствие неправильного подключения части аппарата могут повредиться, а в таком случае Вы не имеете права на гарантийное обслуживание! Присоединительное напряжение (230 В на N) должен проверять специалист с помощью измерительной установки!



- 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 отвертки крышку клеммы. При этом с помощью отвертки освободите элементы, размещенные слева и справа на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель следует обязательно проложить через разгрузочное устройство, которое защищает кабель от извлечения.
- Затем крепко привинтите разгрузочное устройство и закройте крышку.



### Цвета проводов

L1= внешние провода, которые ведут напряжение. Как правило, цвет проводов: черный, коричневый.

N = нейтральный провод

Как правило, цвет провода: синий.



PE = защитный провод

Цвет провода – зелено-желтый

## Технические данные

Электрическая независимая духовка	EVP454-443E B50EP
Размеры высота/ширина/глубина в см	588x555x548
Монтажные размеры высота/ширина/глубина (мм)	600/560/550
<b>Духовка</b>	
Напряжение сети	3N AC 400 V
Номинальное напряжение нагревателей	230 V, 50 Hz
Максимальная температура	250°C
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1
<b>Уровни приготовления</b>	
- Телескопические направляющие на 3-х уровнях (только для некоторых моделей)	5
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2
Освещение духовки стандартное (на задней стенке) / дополнительное (боковое освещение)	25/25*
<b>Режимы работы</b>	
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
<b>Общая присоединительная мощность (кВт):</b>	<b>3,4</b>
<b>Мощность итого (кВт):</b>	<b>3,4</b>

\* в зависимости от оборудования аппарата

---

## Сервисное обслуживание

---

### Ремонт

Если у Вас возникнут какие-либо технические проблемы с Вашим аппаратом, или потребуется ремонт, обратитесь в нашу сервисную службу, и обязательно укажите код, тип и модель Вашего аппарата.

Адреса и номера телефонов указаны в прилагаемом к аппарату перечне сервисных центров.

#### **Важно:**

Прежде чем вызывать специалиста, проверьте с помощью этой инструкции по эксплуатации, можете ли Вы самостоятельно устранить причины возникновения неисправностей. В разделе “Устранение неисправностей” Вы найдете советы и рекомендации по устранению отдельных неисправностей.

Услуги специалистов из сервисной службы в течение гарантийного срока **оплачиваются** в том случае, если неисправность в работе аппарата возникла вследствие **неправильного обращения с аппаратом**.

### Табличка данных

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

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