

Уважаемые покупатели!

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

Содержание

Электрическая независимая духовка	19
Уважаемые покупатели!	
Содержание	
Указания по технике безопасности	19
Использование	
Утапливаемые ручки с подсветкой	
Контрольные лампочки	
Выключатель дверцы духовки	
Охлаждающий вентилятор	
Описание аппарата	20
Перед началом работы	21
Духовка	
Советы по использованию духовки	
Электронный программатор	21
Описание программатора	
Управление духовкой	
Настройка языка (после первого подключения к сети или после отключения электрического тока)	
Настройка времени (после первого подключения к сети или после отключения электрического тока)	
Корректировка времени	
Настройка температуры	
Автоматика выключения	
Автоматика включения/выключения	
Предохранительная функция для защиты детей	
Безопасное выключение	

Предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 20.

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.

Важные предупреждения	
Режимы работы	
Уровни приготовления	
Оборудование духовки	
Приготовление мучных изделий	
Приготовление мясных блюд	
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя	
Консервирование	
Размораживание	
Уход и обслуживание	30
Духовка	
Устранение неисправностей	32
Внимание!	
Важно:	
Замена частей аппарата	32
Остальное оборудование	
Лампочка духовки	
Инструкция по монтажу и подключению	33
Техника безопасности при монтаже	
Монтаж духовки	33
Подключение к электросети	34
Технические данные	35
Сервисное обслуживание	35
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 квалифицированный специалист или сервисная служба.
- 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 аппарата нагреваются во время его 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 работающей духовки.
- 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 аппарат, необходимо следить, чтобы его провод 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.

Использование

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

Утапливаемые ручки с подсветкой

(только для некоторых моделей)

Вначале немного нажмите на ручку, чтобы «отжать» ее, и затем можно будет выбрать и установить мощность нагрева конфорок, а также режим нагрева и необходимую температуру духовки. Когда включена отдельная конфорка или духовка, шкала соответствующей ручки будет освещаться. 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.



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 просим обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Контрольные лампочки

Освещенная шкала

(только для некоторых моделей)

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

Красная лампочка

(только для некоторых моделей)

Загорается при работе нагревательных элементов в духовке и гаснет после достижения установленной температуры.

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 корпус и панель управления аппарата.

Охлаждающий вентилятор начинает работу после того, как Вы выберете любой из режимов нагрева 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.



Панель управления

Ручка дверцы духовки

Дверца духовки



1

2

1 Программатор

(только для некоторых моделей)

2 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

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.

Советы по использованию духовки

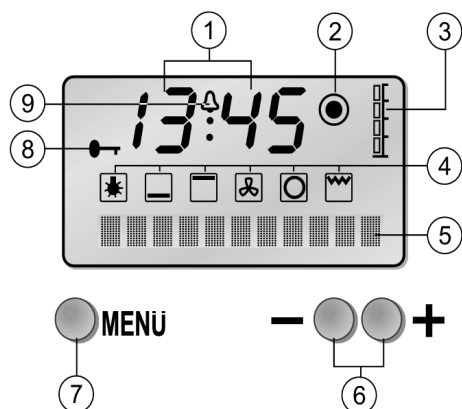
- По возможности используйте темные, черные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо передают теплоту.

- 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.

Электронный программатор

Электронный программатор имеет следующие функции:

- Индикация времени
- Предупредительное устройство – «будильник»
- Автоматика выключения
- Автоматика включения/выключения
- Настройка температуры
- Предохранительный элемент для защиты детей (духовка)
- Индикация остаточного тепла в духовке



1. Индикатор времени
2. Сигнальная лампочка духовки
3. Индикатор температуры
4. Символы нагревателей или основные функции духовки
5. Строка диалога
6. Кнопки для настройки "-/+"
7. Кнопка "меню"
8. Символ ключа
9. Символ звонка

Описание программатора

1. Индикатор времени

Индикация времени. Двоеточие между цифрами постоянно светится.

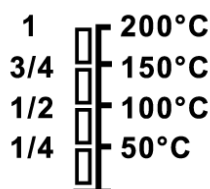
2. Сигнальная лампочка духовки

Сигнальная лампочка духовки светится во время работы нагревателя. Когда будет достигнута настроенная температура, лампочка погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.

3. Индикатор температуры

Во время разогрева духовки на индикаторе температуры показана температура, до которой нагрета духовка. Когда загорается одна черточка - это соответствует 25 % настроенной температуры или автоматически определенной температуры духовки.

Пример: Требуемая температура составляет 200 °C.



4. Символы: основные режимы нагрева

Символами показаны основные режимы нагрева духовки (нагреватели), в зависимости от настройки ручки для выбора режима работы духовки. Выбранный режим нагрева показан одним из символов или комбинацией нескольких символов.

Символы имеют следующее значение:

- Освещение духовки
- Нижний нагреватель (размещен под днищем духовки)
- Верхний нагреватель (внешний нагреватель, размещен на потолке духовки)
- Вентилятор на задней стенке духовки
- Вентилятор с горячим воздухом
- Инфранагрев (внутренний нагреватель, размещен на потолке духовки)

5. Диалоговая строка

В зависимости от выбора меню или позиции кнопки для выбора функции в диалоговой строке изображается слово, которое информирует пользователя или приглашает его к вводу информации.

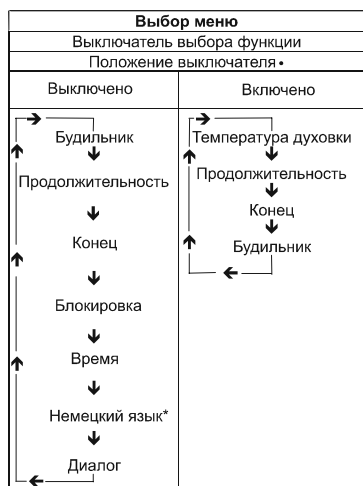
Диалоговые строки показываются в статическом виде или в виде бегущей строки.

6. Кнопки для настройки "- / +"

С помощью кнопок для настройки "- / +" производятся настройки. Минус соответствует уменьшению, а плюс - увеличению времени. При принятии решений кнопка "+" обозначает ответ "да", а кнопка "-" ответ "нет".

Если Вы держите нажатыми кнопки "- / +" в течение более длительного времени, то величины на индикаторе в начале изменяются медленно, а затем - все быстрее.

Нажатием на кнопки "-" / "+" в несколько раз можете настроить показание «шаговым» образом, или же более наглядным образом.



*Возможно программирование на нескольких языках.

7. Кнопка "меню"

Нажатием на кнопку "меню" активируется выбор меню, который зависит от положения кнопки для выбора функций.

8. Символ ключа

Символ ключа светится во время блокировки действия духовки.

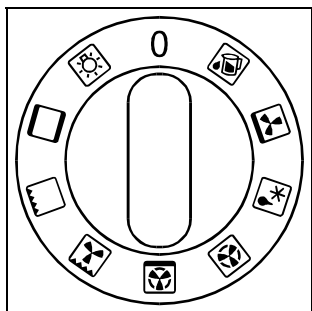
9. Символ звонка

Символ звонка светится во время выполнения отсчета времени «будильником».

Управление духовкой

Управление духовкой производится с помощью выключателя для выбора функций и с помощью электронного программатора. Ручкой для выбора режима работы духовки выберите и установите выбранный режим работы духовки. Затем на электронном программаторе установите температуры духовки, и по мере надобности, запрограммируйте работу духовки (автоматика включения или автоматика включения/выключения).

После первого подключения к сети или после выключения электрического тока, на индикаторе ненадолго будет изображена надпись "Сервис". Через несколько секунд эта надпись исчезнет. Если эта надпись появится в любое время в течение запрограммированной работы духовки, следует обратиться в сервисную службу (авторизованные службы сервисного обслуживания указаны в приложенном перечне сервис-центров или на гарантийном талоне).



Ручка для выбора режима работы духовки

Настройка языка (после первого подключения к сети или после отключения электрического тока)

После подключения аппарата к сети или выключения электрического тока все введенные значения времени стираются.

На индикаторе ненадолго изображается предложение настройки стандартного языка (немецкий язык). С помощью кнопок "-" / "+" можно перенастроить программатор на другой язык, и подтвердить настройку кнопкой "меню". **Внимание:** Если Вы не измените стандартную настройку языка, то электроника будет принимать изображенный язык. Электроника затем пригласит Вас ввести время.



Изображается время (ручка выбора режимов работы духовки выключена).

Настройка времени (после первого подключения к сети или после отключения электрического тока)

На индикаторе мигает "00:00", в то время как в строчке диалога изображается надпись "Время - / +".

- Настройка выполняется нажатием на кнопки "-" / "+". Их можно слегка коснуться пальцами или удерживать кнопки нажатыми.
- Для подтверждения следует немного подождать, или один раз нажать на кнопку меню "меню".

Корректировка времени

- Кнопку для выбора функций установите в положение "0" (выключение).
- Кнопку "меню" затем нажимайте до изображения на индикаторе записи "Время - / +".
- Откорректируйте время с помощью кнопок "-" / "+".

Для подтверждения немного подождите или нажмите два раза на кнопку "меню".

Настройка температуры

После каждой настройки ручки для выбора режимов работы духовки на индикаторе будет изображено предварительно настроенное время, которое можно в любой момент изменить.



Пример: Установлен режим работы духовки "Инфранагрев + работа вентилятора".

Процесс установки:

С помощью ручки для выбора режимов работы духовки произведите выбор режима работы духовки. В строке диалога в течение нескольких секунд будет изображаться режим нагрева, например, "Инфранагрев + работа вентилятора".

Затем изображается заранее установленная температура (при режиме нагрева: «инфранагрев с вентилятором» температура духовки составляет 170 °C).

Предусмотренную температуру можно оставить без изменений или же можно изменить с помощью кнопок "-" / "+".

Сигнальная лампочка духовки светится, духовка нагревается. После того, как будет достигнута установленная температура, раздастся звуковой сигнал. Для выключения установите ручку для выбора режимов работы духовки в положение "0" (выключение).

«Будильник»

«Предупреждающее» устройство работает, как обычный кухонный будильник. По истечении установленного временного интервала раздастся звуковой сигнал. «Предупреждающее» устройство не имеет функции выключения или включения духовки.

Процесс работы:

1. Нажмите на кнопку "меню" до тех пор, пока на дисплее не будет изображена надпись "будильник". С помощью кнопок "-" / "+" выполните настройку выбранного времени (минут : секунд).
2. После настройки, по истечении нескольких секунд, настроенный временной интервал принимается (светится символ звонка) и начинается отсчет времени. Время отсчета изображается в строке диалога.
3. По истечении времени отсчета включается звуковой сигнал. Для стирания следует в один раз нажать на кнопку "-" или "+".

Корректировка установленных значений

Если Вы хотите исправить установленные значения, следует выполнить действия, которые описаны в п.1 и п. 2.

Стирание значений

Нажмите на кнопку «меню» до тех пор, пока не высветится надпись «будильник». С помощью кнопки "-" установите время отсчета в положение "0:00".

Автоматика выключения

Автоматика выключения автоматически отключает включенную духовку. Пример: Выключение духовки через 45 минут.

Процесс работы:

1. Установите блюдо в духовку. Выберите режим работы с помощью кнопки для выбора функций. Выполните настройку выбранной температуры с помощью кнопок "-" / "+" (см. также раздел "Настройка температуры").
2. Нажмите на кнопку "меню" до появления изображения надписи "продолжительность". С помощью кнопок "-" / "+" установите выбранное время выключения (часов : минут).
3. После настройки, по истечении нескольких секунд, продолжительность будет принята и начинается отсчет времени. В строке диалога слева изображается продолжительность (часов : минут), а справа - температура.
4. По истечении данного времени духовка выключается, и раздастся звуковой сигнал. На дисплее высвечивается надпись "Кнопка -" / "+". Нажмите один раз на кнопку "-" или "+"; на индикаторе будет изображен вопрос: "Продолжение приготовления кнопкой "+" или выключение". Для продолжения приготовления нажмите на кнопку "+". Затем приготовление продолжается. В противном случае установите ручку для выбора режимов работы духовки в положение "0".
5. По окончании приготовления духовку обязательно выключите путем установки ручки выбора режимов работы в положение "0". Изображается динамическая индикация остаточного тепла в духовке.

Стирание настроек автоматки выключения

Для предварительного стирания установите кнопку для выбора функций в положение "0".

Автоматика включения/выключения

Пример применения автоматки на практике: приготовление жаркого (жареного мяса) перед обедом, во время вашего отсутствия.

Процесс работы:

1. Установите блюдо в духовку. Выберите способ работы с помощью ручки для выбора режимов нагрева духовки. Выполните настройку выбранной температуры с помощью кнопок "-" / "+".
2. Нажмите на кнопку "меню" до изображения на индикаторе записи "продолжительность". С помощью кнопок "-" / "+" выполните настройку выбранного времени (часов : минут) до выключения.
3. Нажмите на кнопку "меню" до изображения на индикаторе надписи "конец". С помощью кнопок "-" / "+" установите время выключения.
4. После установки, по истечении нескольких секунд, в строке диалога изображается начальное время, например, "13.20 старт".
5. В установленное время начала работы духовки, духовка начнет работу. На дисплее слева будет изображена продолжительность, а справа - температура. В данный момент температуру еще можно изменить.
6. По истечении данного времени духовка отключается, раздастся звуковой сигнал, на дисплее изображается "Кнопка - / +". После одного нажатия на кнопку "-" / "+" изображается вопрос: "Продолжение приготовления кнопкой "+" или выключение". Для продолжения приготовления следует нажать на кнопку "+". Приготовление затем продолжается. В противном случае установите кнопку для выбора функций в положение "0".
7. После окончания приготовления духовку обязательно выключите путем установки ручки для выбора режимов работы духовки в положение "0". Изображается динамическая индикация остаточного тепла в духовке.

Предохранительная функция для защиты детей

Электроника духовки, с целью защиты детей и во избежание ненамеренного включения духовки детьми, оснащена предохранительной функцией. Защитная функция отключения духовки не оказывает воздействия на работу таймера (часы отсчета времени).

Важно:

Предохранительное устройство для защиты детей можно включить или выключить лишь тогда, когда кнопка для выбора функций находится в положении "0".

Включение предохранительного устройства для защиты детей

Нажмите на ручку "меню" до тех пор, пока на дисплее не будет изображена надпись «блокировка». Блокировка включается нажатием на кнопку "+". На дисплее изображается символ ключа.

Выключение предохранительного устройства для защиты детей

Нажимайте на кнопку "меню" до изображения на индикаторе записи "блокировка". Блокировка отключается нажатием на кнопку "-". На дисплее погаснет символ ключа.

Безопасное выключение

Безопасное выключение последует автоматически, по истечении 6 часов, если в течение этого времени Вы не управляли аппаратом.

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:

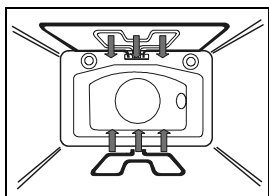
Освещение духовки

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



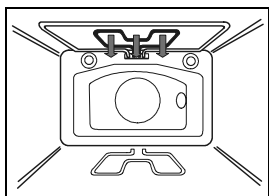
Верхний/нижний нагреватель

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



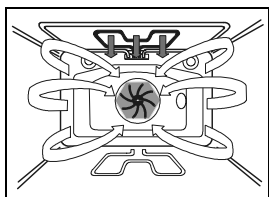
Инфракрасный нагрев

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

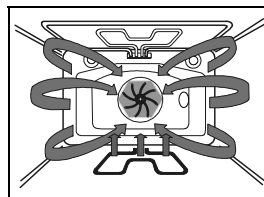
Одновременно работают инфракрасный нагреватель и вентилятор. Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Он подходит также для блюд с хрустящей запеченной корочкой.



Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель



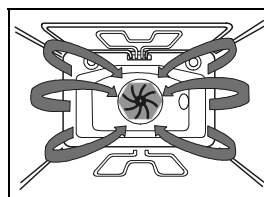
В таком режиме одновременно работает нижний нагреватель и нагреватель вентилятора. Больше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочного печенья на 2 уровнях, фруктовых пирожных из дрожжевого или рассыпчатого теста.



Вентиляционный нагрев



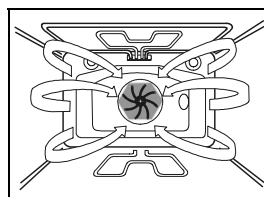
Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим соответствует для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях.



Размораживание



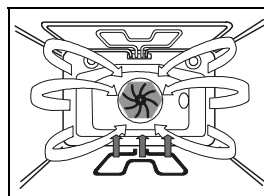
В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревателей. Данный режим используется для постепенного размораживания продуктов.



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 пищи.

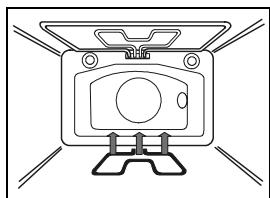


Нижний нагреватель/ Aqua clean



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

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

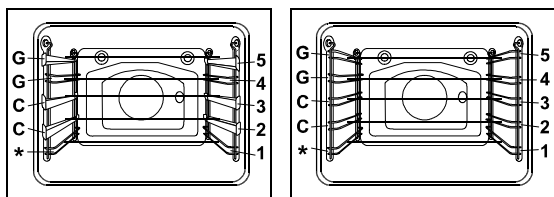


Уровни приготовления

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях.

В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. 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.



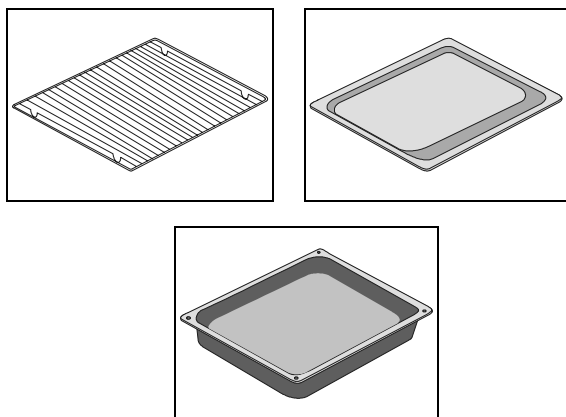
Оборудование духовки

(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 при приготовлении блюд на решетке.

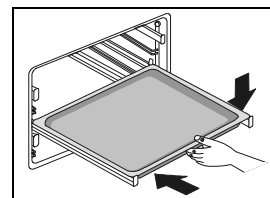
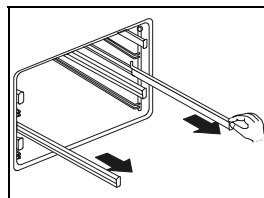


Телескопические направляющие

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

Телескопические направляющие расположены слева и справа в духовке - на трех уровнях.

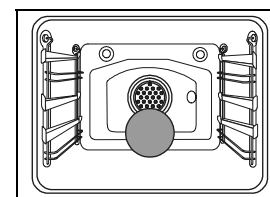
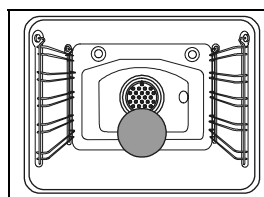
- Перед установкой решетки, противня или сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.



Жировой фильтр

(только для некоторых моделей)

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



Приготовление мучных изделий

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

При приготовлении выпечки необходимо устранить жировой фильтр из духовки.

Инструкции

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

Приготовление выпечки с помощью верхнего/нижнего нагревателя

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

Приготовление выпечки с помощью вентиляционного нагрева

- Этот режим лучше всего подходит для приготовления 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 вызвать образование конденсата 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 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 мучных изделий:

- 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, 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, с обсыпкой	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 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 испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее. Очень большие куски мяса лучше запекать на решетке, подставив под нее глубокий противень 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.)
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
Ребра	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						
Лопатка ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бараний окорок	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичь						
Лопатка 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.
- 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 4 уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел, и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем закрутите винты на держателях.
- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока из мяса.
- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".
- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно и только при закрытой дверце.

- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.

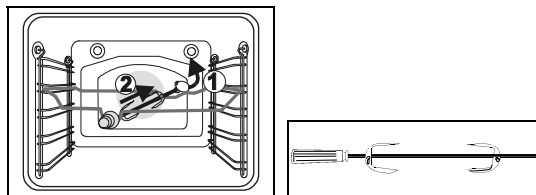



Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C)	Температура (в °C)	Время приготовления (в мин.)
Мясо и колбасы					
2 шницеля из говяжьего филе, «с кровью»	400	5	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, средне прожаренные	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, хорошо прожаренные	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 колбаски – гриль	400	5	230	-	9-14
1 цыпленок, разрезанный пополам	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
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
Свинная лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиное бедро	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбиф/говяжье филе	1500	3	-	170-180	40-80

* по желанию используйте вертел

Консервирование

Для консервирования используйте режим "нагрев снизу + вентилятор" .

- Продукты для консервирования и банки подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банок с закручивающимися или металлическими крышками и металлических банок. Банки должны быть по возможности одинаковой величины, наполнены одинаковыми продуктами и хорошо закрыты. В духовку можно установить одновременно до 6 литровых банок.
- Используйте только свежие продукты.
- В глубокий противень налейте около 1 литра воды, чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались стенок (см. рисунок). Положите на банки слой влажной бумаги, который защитит резиновые прокладки крышек.

- Глубокий противень с банками установите на 2 уровень снизу. Ручку выбора режима работы установите в положение "нагрев снизу + вентилятор" и ручку выбора температуры установите в положение 180°C. Предварительно разогревать духовку не нужно.
- В течение консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не начнет кипеть. Следите за соблюдением обозначенного в таблице времени консервирования.

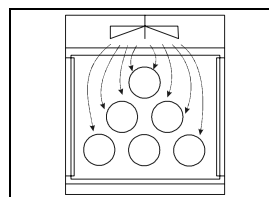


Таблица консервирования

Продукты для консервирования	Количество	"Нагрев снизу + вентилятор" 180°C, до закипания 	После закипания	Оставить в духовке
Фрукты				
Ягоды	6x1 литр	примерно 30 мин	выключить	15 мин.
Фрукты с косточками	6x1 литр	примерно 30 мин	выключить	30 мин.
Варенье	6x1 литр	примерно 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 в некоторых моделях)

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

Эмалированные поверхности и пластмассовые части

(только в некоторых моделях)

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпочкой и жидкими чистящими средствами, предназначенными для ухода за гладкими лакированными поверхностями.

Поверхности с алюминиевым покрытием

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

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

Духовка

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

Поверните ручку для выбора режима работы духовки (духовка перед этим должна остыть!) в положение . Ручку установки температуры установите на 50°C. В противень налейте 0,4 литра воды и поместите в нижнюю направляющую духовки. Через полчаса остатки пищи на эмали духовки смягчатся, и можно будет стереть загрязнения влажной тряпкой.

При затвердевших загрязнениях следуйте данным рекомендациям:

- Духовка должна обязательно остыть перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности следует очищать после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплой мыльной водой, пока духовка еще немного теплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок.

Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.

- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например, грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, средства для устранения 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 следует обязательно учесть для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступных нагревателей сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

Каталитическая облицовка духовки

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

Полезная рекомендация

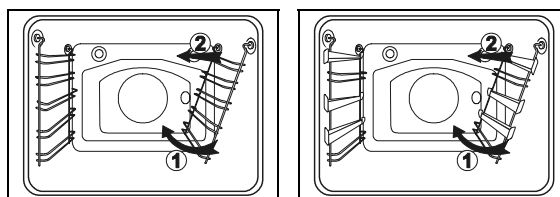
- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется заворачивать их в алюминиевую фольгу или соответствующий пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался по духовке.
- При запекании на гриле подставляйте под решетку с мясом противень для жира.

Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

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

Боковые решетки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами. Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.



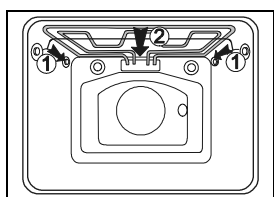
Очистка потолка духовки (только в некоторых моделях)

- 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 рукой задержите нагреватель, который освобождается на передней стороне и откидывается от потолка духовки.

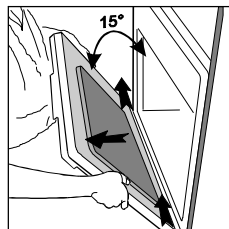
После очистки нагреватель просто подтолкните вверх, чтобы поперечная скоба снова заскочила в крепеж.



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:

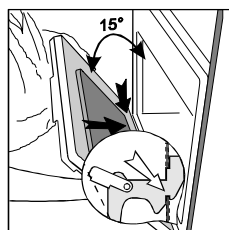
Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



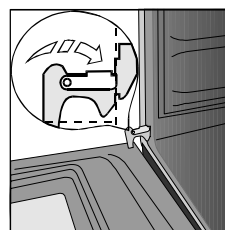
1 рисунок



2 рисунок



3 рисунок



4 рисунок

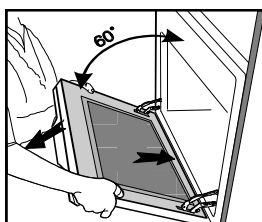
Снятие и установка дверцы духовки (только в некоторых моделях)

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.

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

Очищайте жировой фильтр каждый раз после приготовления мягкой щеткой в горячей воде с добавкой чистящего средства или в посудомоечной машине.

Перед мытьем в посудомоечной машине рекомендуем замочить фильтр на некоторое время.

Устранение неисправностей

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

Внимание!

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

Важно:

В течение гарантийного срока услуги ремонтной мастерской **необходимо оплачивать** в том случае, если неисправность возникла из-за **неправильного использования**.

Далее приводится несколько советов по устранению неисправностей.

Таймер показывает неправильные значения или неожиданно включается и отключается:

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

Дисплей программатора мигает:

В сети перебой в подаче электроэнергии или аппарат был только что подключен 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 сервисного центра!

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) снова переключить духовку на ручной режим.

Для повторного включения классического режима нагрева духовки выберите функцию «Ручной режим».

Выпечка плохо пропеклась, проверьте:

- Сняли ли Вы жировой фильтр.
- Учитывали ли Вы инструкции и советы, указанные в главе "Приготовление выпечки".
- Соблюдали ли Вы инструкции, данные в таблице 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.

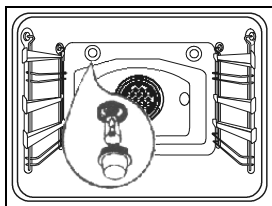
Остальное оборудование

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

Для замены снимите ручки переключателей, потянув их на себя.

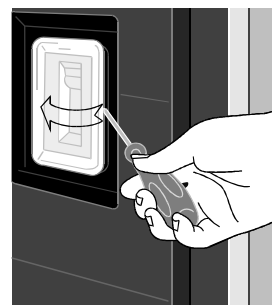
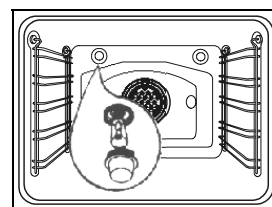
Лампочка духовки

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

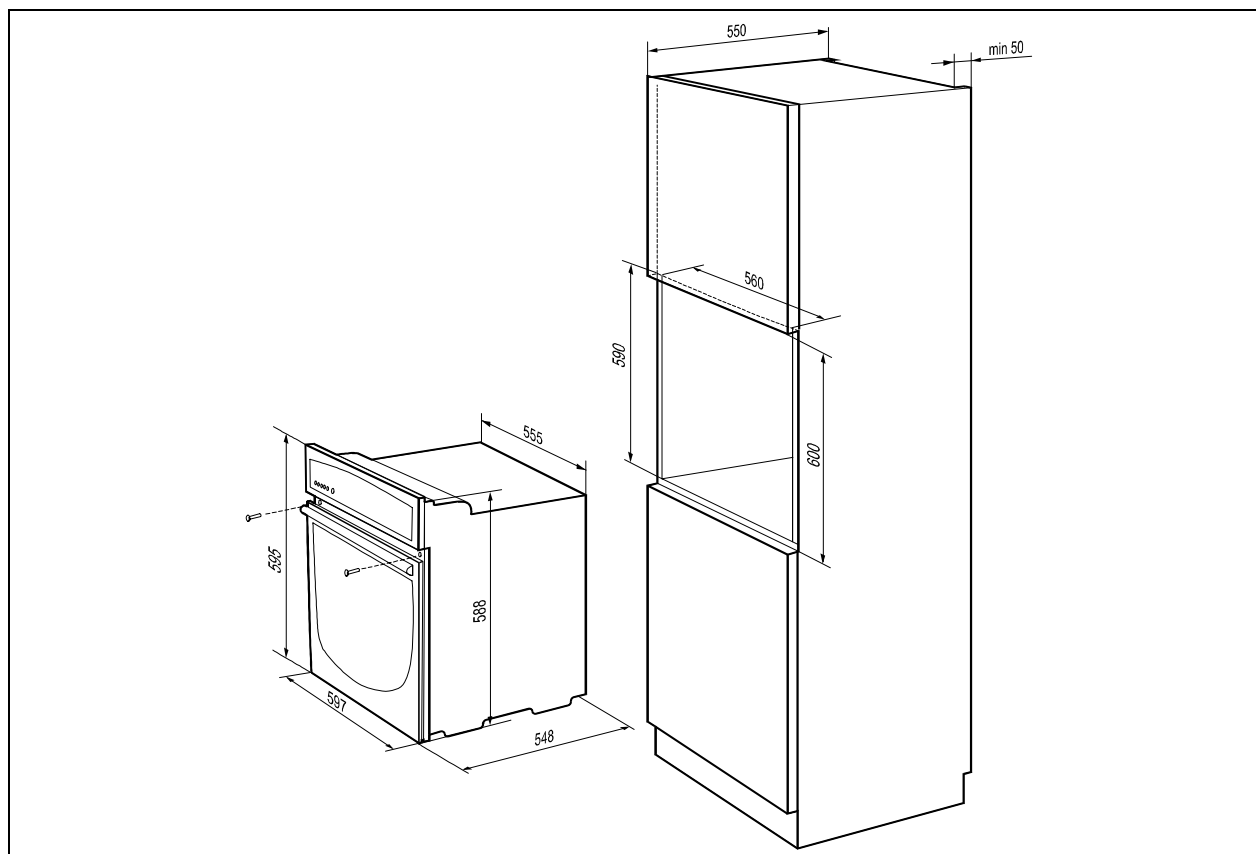
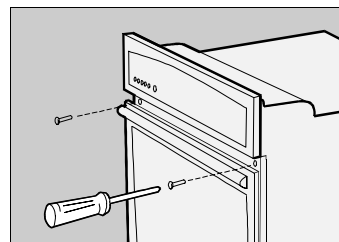
- Монтаж может производить только квалифицированный специалист!
- В электрической проводке предусмотрено устройство, которое на всех полюсах отделяет аппарат от сети, и в котором в открытом положении расстояние между контактами составляет не менее 3 мм. Для этого подходят LS-переключатели и/или предохранители.
- 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 ($>75^{\circ}\text{C}$), 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 духовки

- Панели и покрытия кухонной мебели из искусственных материалов или фанеры должны быть обработаны термостойкими клеями (100°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, чтобы не повредить стенки элемента мебели либо эмаль аппарата.



Подключение к электросети

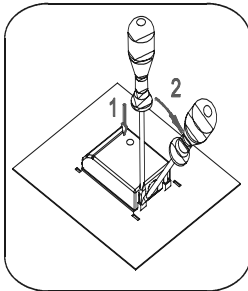


Отключите присоединительную клемму:
откройте клемму с помощью отвертки и осторожно сдвиньте вниз.

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!

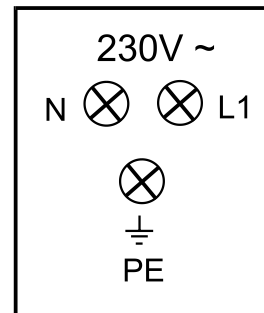
Присоединительное напряжение (230 В на N) должен проверять специалист с помощью измерительной установки!



- 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 без труда 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, 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

Электрическая независимая духовка	EVP444-711E EVP443-714E
Размеры высота/ширина/глубина в см	588x555x548
Монтажные размеры высота/ширина/глубина (мм)	600/560/550
Духовка	
Напряжение сети	3N AC 400 V
Номинальное напряжение нагревателей	230 V, 50 Hz
Максимальная температура	275 °C
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/2,2
Освещение духовки: стандартное на задней стенке / дополнительное боковое освещение (Вт)	25/25*
Режимы работы	
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0
Верхний нагреватель (кВт)	0,9
Нижний нагреватель (кВт)	1,1
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0
Инфракрасный нагреватель с вентилятором (кВт)	2,2
Нагреватель при вентиляторе (кВт)	2,2
Мотор вентилятора при нагревателе (Вт)	35
Мотор вертела* (Вт)	4
Мотор охлаждающего вентилятора* (Вт)	11
Общая присоединительная мощность (кВт)	3,4
Общая мощность духовки (кВт)	3,4

- в зависимости от оборудования аппарата

Сервисное обслуживание

Ремонт

Если у Вас возникнут какие-либо технические проблемы с Вашим аппаратом, или Вам потребуется ремонт, обратитесь в наш сервисный центр, обязательно указав при этом код и тип или модель аппарата.

Адреса и номера телефонов Вы можете найти в прилагаемом списке сервисных центров.

Важно:

Прежде чем вызвать специалиста, проверьте с помощью данной инструкции по эксплуатации, можете ли Вы сами устранить причины неисправностей. В главе «Устранение неисправностей» Вы найдете советы и рекомендации по устранению неисправностей.

Услуги сервисной службы в течение действия гарантии **должны оплачиваться**, если неисправность возникла вследствие **неправильного обращения с ним**.

Табличка данных

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

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