

# Электрическа независа духовка

RU

## 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

<b>Указания по технике безопасности</b> .....	<b>3</b>	<b>Уход и обслуживание</b> .....	<b>10</b>
Использование		Духовка	
"Утопляемые" ручки с подсветкой		<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>12</b>
Контрольные лампочки		Внимание!	
Выключатель дверцы духовки		Важно	
Охлаждающий вентилятор		<b>Замена частей аппарата</b> .....	<b>13</b>
<b>Описание аппарата</b> .....	<b>4</b>	Остальное оборудование	
<b>Перед началом работы</b> .....	<b>4</b>	Лампочка духовки	
Духовка		<b>Инструкция по монтажу и подключению</b> .....	<b>13</b>
Программируемый таймер		Техника безопасности при монтаже	
Советы по использованию духовки		<b>Монтаж электрической независимой духовки</b> .....	<b>14</b>
<b>Духовка</b> .....	<b>5</b>	<b>Электрическое подключение</b> .....	<b>15</b>
Важные предупреждения		<b>Технические данные</b> .....	<b>16</b>
Управление		<b>Ремонтная мастерская</b> .....	<b>16</b>
Режимы работы		Ремонт	
Уровни приготовления		Табличка	
Оборудование духовки			
Приготовление изделий из теста			
Приготовление мясных блюд			
Примечания к «Таблице приготовления»			
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя			

## Указания по технике безопасности

- Во избежание опасности удара электрическим током плиту может подключать к электросети только сервисная служба или уполномоченный специалист.
- В случае, если ремонт аппарата производит неспециалист, существует опасность удара электрическим током или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только специалист или ремонтная мастерская.
- Перегретый жир легко воспламеняется. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.
- Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи плиты, а старшие дети пользовались плитой только под контролем взрослых.
- Отдельные части плиты нагреваются во время работы аппарата (стекло дверцы, ручка дверцы, отверстие, через которое выходит горячий воздух из духовки, места вокруг конфорок). Во избежание ожогов необходимо позаботиться о том, чтобы дети не находились вблизи работающей плиты.
- Внимание: опасность ожогов. Нагревательные элементы, духовка и части прибора сильно нагреваются во время применения. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.
- Если рядом с плитой находится подключенный к электросети аппарат, необходимо следить, чтобы провод прибора не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки.
- Нельзя чистить духовку с помощью устройства, подающего горячий пар под высоким давлением, так как оно может вызвать короткое замыкание.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты установлено третье стекло (только у некоторых моделей), вследствие этого снижается поверхностная температура стекла дверцы духовки.
- 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

предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 3. При доставке необходимо проверить, не имеет ли Ваш аппарат повреждений. В случае обнаружения какого-нибудь повреждения, связанного с транспортировкой, просим вас проконсультироваться у продавца, у которого вы купили аппарат. Номер телефона находится на счете или на заказном бланке.

присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

### Использование

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

### "Утопляемые" ручки с подсветкой

(только у некоторых моделей)  
Сперва немного нажмите на ручку, чтобы она выскочила, затем можете выбирать и устанавливать мощность подогрева конфорок, а также способ нагрева и необходимую температуру в духовке. Когда включена отдельная конфорка или духовка, освещен циферблат на соответствующей ручке. После окончания работы поставьте ручку в нерабочее положение и "утопите" ее.

### ВНИМАНИЕ !

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



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.

## Контрольные лампочки

### Освещенная шкала

(только для некоторых моделей)  
Освещенная шкала над включенной кнопкой будет светиться в том случае, когда включена духовка.

### Красная лампочка

(только для некоторых моделей)  
Загорается при работе нагревательных элементов в духовке и гаснет, когда достигнута установленная температура.

### Охлаждающий вентилятор с продленным режимом работы

(только в некоторых моделях)  
После отключения духовки охлаждающий вентилятор работает еще некоторое время, и таким образом дополнительно охлаждает аппарат.

## Выключатель дверцы духовки

(только в некоторых моделях)

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

## Охлаждающий вентилятор

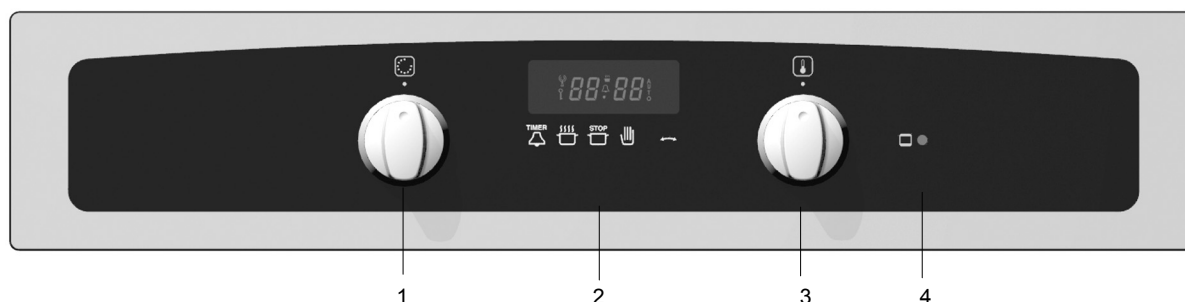
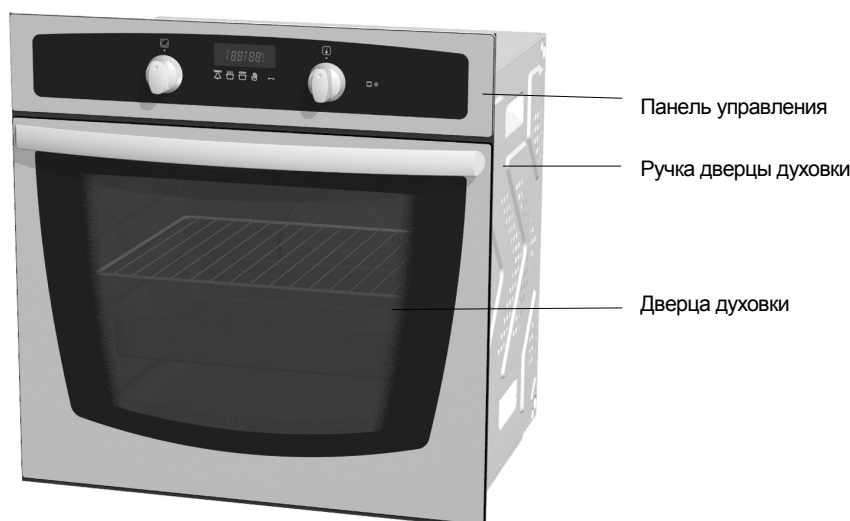
(только у некоторых моделей)

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

## Описание аппарата

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

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



1 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

2 Программируемый таймер (только у некоторых моделей)

3 Ручка установки температуры духовки

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

## Перед началом работы

### Духовка

Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их 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.

### Программируемый таймер

(только у некоторых моделей)

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

## Советы по использованию духовки


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

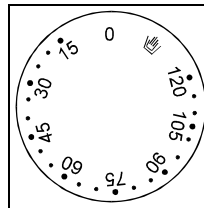
## Будильник с функцией отключения

(в некоторых моделях)

На будильнике с функцией отключения вы можете установить время приготовления от 0 до 120 минут.

Поворачивая ручку, выберите нужное значение времени. По истечении установленного времени духовой шкаф выключится автоматически.

Если вы не собираетесь использовать функцию отключения, или время приготовления меньше 15 (предварительный нагрев, приготовление пиццы...) и больше 120 минут, советуем вам воспользоваться «Ручным режимом». Поверните ручку будильника влево, в позицию . В позиции ручки будильника «0» духовой шкаф выключен.



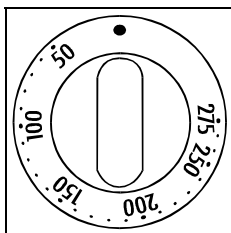
# Духовка

## Важные предупреждения

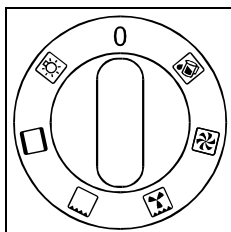
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

## Управление

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



Ручка для установки температуры



Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

## Режимы работы

Духовка имеет следующие режимы работы:

### Освещение духовки

Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции.

Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.

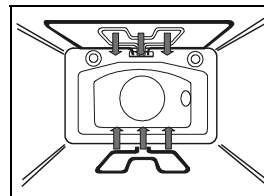
При выборе остальных режимов работы освещение духовки включится автоматически.

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

### Верхний/нижний нагреватель

Нагреватели на верхней и нижней стороне духовки равномерно излучают теплоту во внутренность духовки.

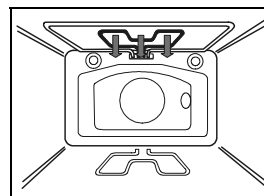
Печенье мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



### Инфракрасный нагрев

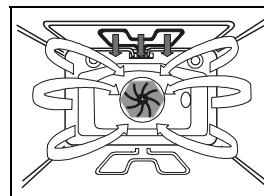
Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки.

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



### Инфракрасный нагрев+ вентилятор

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

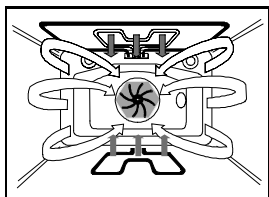


### Нагрев сверху и снизу + работа вентилятора

Работает верхний нагреватель, нижний нагреватель и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовом шкафу. Данная система рекомендуется для приготовления всех видов выпечки, оттаивания замороженных продуктов, а также для сушки фруктов и овощей.

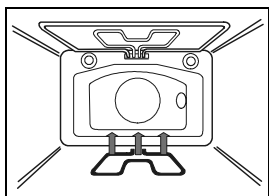
Когда Вы ставите противень с блюдом в нагретую духовку - подождите, пока не погаснет лампочка. Самые лучшие результаты приготовления достигаются при выпекании на одном уровне. Несколько менее хорошие результаты

достигаются при выпекании на двух уровнях. Духовку нужно обязательно предварительно нагреть. Используйте для установки противней 2-й и 4-й уровни направляющих (если считать снизу). Температура приготовления будет ниже, чем при классическом режиме нагрева. Помимо прилагаемых к аппарату противней можно использовать имеющиеся у Вас противни или формы для выпечки.



### Нижний нагреватель/ Aqua clean

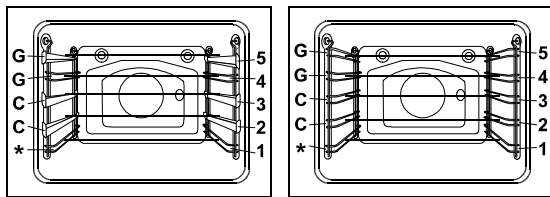
Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру. Нижний нагреватель - Aqua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



## Уровни приготовления

Оборудование (решетка, мелкие и глубокие противни) могут устанавливаться в духовку на 5 уровнях. В таблицах приготовления описаны отдельные уровни. Принимайте во внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!

Духовка может быть оборудована рельефными, решетчатыми или телескопическими направляющими (в зависимости от модели плиты). Может быть 2, 3 или 5 телескопических направляющих. Для решетчатых направляющих решётку и противни необходимо всегда вставлять в направляющие.



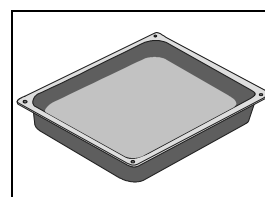
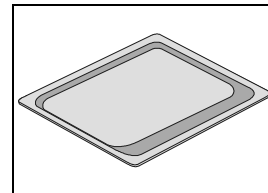
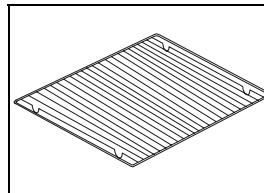
## Оборудование духовки

(в зависимости от модели)

**Решетку** используйте как подставку для посуды, или для запекания продуктов непосредственно на решетке.

**Мелкий противень** предназначен только для приготовления выпечки.

**Глубокий противень** предназначен для приготовления мяса и выпечки из дрожжевого теста, а также как посуда для капающего жира при приготовлении блюд на решетке.

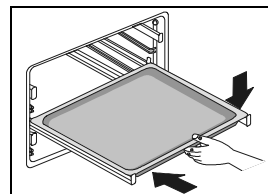
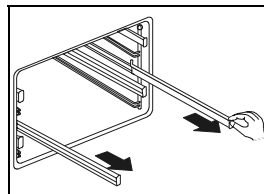


### Телескопические направляющие

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

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

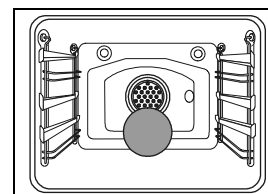
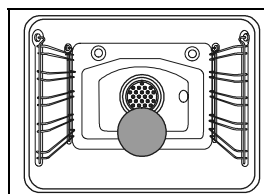
- Перед установкой решетки, противня или жирной сковородки необходимо сначала выдвинуть направляющие одного уровня.
- Решетку или противни установите на извлеченные направляющие рельсы, и затем задвиньте их рукой до конца. Дверцу духовки закрывайте только после этого.



### Жировой фильтр

(в зависимости от модели)

На задней стенке установлен жировой фильтр, который защищает вентилятор, круглый нагреватель и духовку от загрязнений. При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром. Если Вы готовите выпечку из теста, обязательно снимайте его! Запекание блюд из дрожжевого теста с установленным жировым фильтром может дать плохие результаты.



## Приготовление изделий из теста

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

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

Таблица приготовления изделий из теста

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

## 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.
- Знак звездочка \* означает, что духовка может быть предварительно разогрета.

## Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху.

**При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).**

### Советы по использованию посуды

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

### Примечания к таблице приготовления мясных блюд

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

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.

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

Таблица приготовления мясных блюд

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

**Примечания к «Таблице приготовления»**

- Температура указана в интервалах. Вначале установите минимальную температуру, а если выпечка недостаточно подрумянится, в таком случае температуру можно повысить.

- В таблице приводится примерное время приготовления, которое может несколько измениться под влиянием конкретных условий.
- Символ\* означает, что предварительно следует нагреть духовку.

**Таблица приготовления с помощью нагрева сверху и снизу + работа вентилятора**

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

\*Требуется предварительный нагрев духовки.

**Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя**

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

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

**Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева**

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.
- В таблице приготовления в режиме инфракрасного нагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, Вы можете отступать от таблицы.
- При приготовлении мяса рекомендуем пользоваться жировым фильтром (в зависимости от модели).
- Инфракрасный нагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если Вы печёте блюдо на решётке, смажьте её растительным маслом, чтобы мясо не пригорало к ней.
- Тонкие куски мяса положите на решётку. Под решётку вставьте противень для сбора капающего жира и сока от мяса. Решетку и противень вместе установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- По истечении половины времени приготовления переверните мясо. Более тонкие куски переверните только один раз, а менее тонкие - несколько раз. При этом

используйте щипцы для мяса, чтобы не вытекло слишком много сока.

- Тёмные виды мяса быстрее и сильнее подрумяниваются, чем свинина или телятина.
- Каждый раз после приготовления очистите духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорели.

#### Приготовление на вертеле

(только при некоторых моделях)

- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку 4 уровень снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем 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.

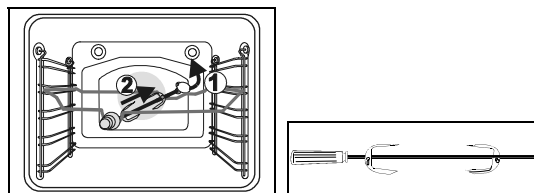


Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

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, кровавые	400	5	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	5	230	-	19-23
2 куса ребер	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 куса ребер ягнёнка	700	5	230	-	15-18
4 колбасы для жарки	400	5	230	-	9-14
1 цыплёнок, разрезанный по полам	1400	3	-	210-220	28-33 (1.сторона) 23-28 (2.сторона)
<b>Рыба</b>					
Тонкие куски лосося	400	4	230	-	19-22
Рыба в алюм. фольге	500	4	-	220	10-13
<b>Хлеб</b>					
4 тонких куса белого хлеба	200	5	230	-	1,5-3
2 тонких куса хлеба из различных сортов муки	200	5	230	-	2-3
Бутерброды	600	5	230	-	4-7
<b>Мясо/птица</b>					
Утка*	2000	1	-	150-170	80-100
Цыплёнок*	1000	3	-	160-170	60-70
Жареная свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Свиная лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиное бедро	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбиф/говяжье филе	1500	3	-	170-180	40-80

\* по желанию используйте вертел

## Уход и обслуживание

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

#### Фронтальная поверхность корпуса

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

#### Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали

(только у некоторых моделей)

Поверхность чистите только неагрессивными чистящими средствами (жидким мылом) и мягкой губкой, которая не повреждает поверхность. Не используйте грубых чистящих

средств или средств, которые содержат кислоту. Если Вы не будете учитывать эти рекомендации, поверхность корпуса может повредиться.

#### Эмалированные поверхности и пластмассовые части (только в некоторых моделях)

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


#### Поверхности с алюминиевым покрытием

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

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

## Духовка

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

Кнопка для выбора способа работы охлажденной духовки повернется в положение . Кнопка для регулировки температуры установится на 50°C. В противень нальется 0,4 литра воды и помещается в нижнюю направляющую духовки. После тридцати минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.

При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплой мыльной водой пока духовка ещё 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, устранители ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

### Каталитическая облицовка духовки

(только в некоторых моделях)

- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не рекомендуется применение грубых чистящих средств и острых предметов.
- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет распад 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.

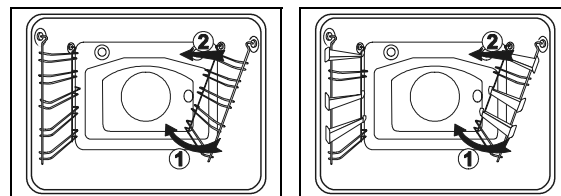
### Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

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.

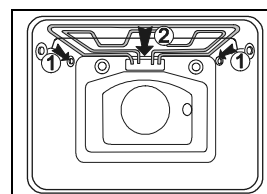
**Внимание:** Телескопические направляющие нельзя смазывать.



### 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 встроен откидной верхний или инфракрасный нагреватель. Перед очисткой духовки извлеките противни, решётку и направляющие, а затем с помощью подходящего инструмента (например, ножом или отвёрткой) освободите поперечную скобу, чтобы она выскочила из креплений, находящихся на левой и правой стороне духовки (смотри рисунок). При том рукой задержите нагреватель, который освобождается на передней стороне и откидывается от потолка духовки. После очистки нагреватель просто подтолкните вверх, чтобы поперечная скоба снова заскочила в крепеж.



### Снятие и установка дверцы духовки

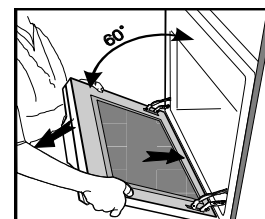
(только в некоторых моделях)

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

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



1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снятии

### Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

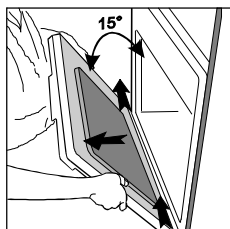
(только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте и откиньте съемные язычки до конца назад (рисунок 1). Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки наскочили на отверстия. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного поднимите и извлеките из обоих отверстий шарниров на корпусе аппарата (рисунок 2). Установку произведите в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в отверстия шарниров на передней стенке аппарата и подтолкните их вперед и вниз, чтобы шарниры вскочили в отверстия (рисунок 3). Проверьте, правильно ли шарниры "сели" в отверстия.

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

#### Внимание:

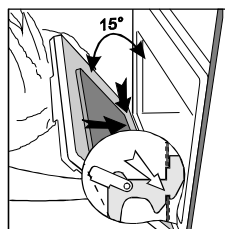
Никогда не позволяйте муфтам шарниров дверцы выскакивать, так как из-за мощных пружин могут возникнуть повреждения.



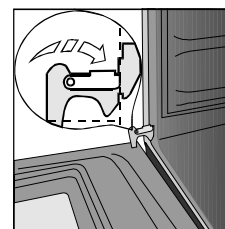
1 рисунок



2 рисунок



3 рисунок



4 рисунок

#### Оборудование

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

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

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

#### Жировой фильтр

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

## Устранение неисправностей

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

#### Внимание!

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

#### Важно

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

#### Таймер показывает неправильные значения или неожиданно включается и отключается.

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

#### Дисплей таймера мерцает

В сети перебой в подаче электроэнергии или плита только что подключена к электрической сети. Все установки времени стерлись.

Для начала работы духовки установите точное время. По окончании режима автоматической работы духовка отключается, дисплей покажет время и появится ограниченный по времени звуковой сигнал. Достаньте блюдо из духовки, установите ручку выбора режима работы и выбора температуры в начальное положение. Выберите функцию "ручной режим", чтобы использовать духовку классическим способом (без программирования).

#### Если контрольная лампочка духовки не светится, проверьте

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

#### Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается...

Вызовите сервисного мастера!

#### Освещение духовки не работает...

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

#### Духовка не нагревается, проверьте

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

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

#### Выпечка плохо пропеклась, проверьте

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

## Замена частей аппарата

**Патрон электрической лампочки духовки находится под напряжением. Существует опасность удара электрического тока!**

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

### Остальное оборудование

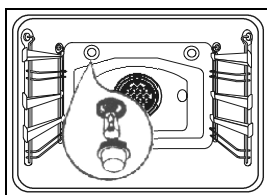
Вы можете заказать Решётки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата.

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

### Лампочка духовки

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

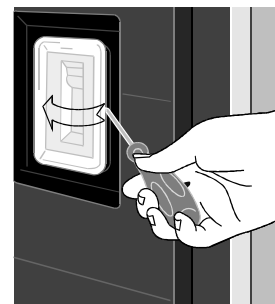
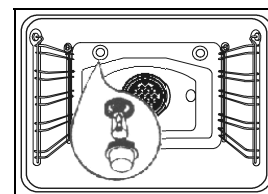
Отвинтите стеклянную крышку по направлению против часовой стрелки, и замените лампочку. Затем вновь



привинтите стеклянную крышку.

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

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



## Инструкция по монтажу и подключению

### Техника безопасности при монтаже

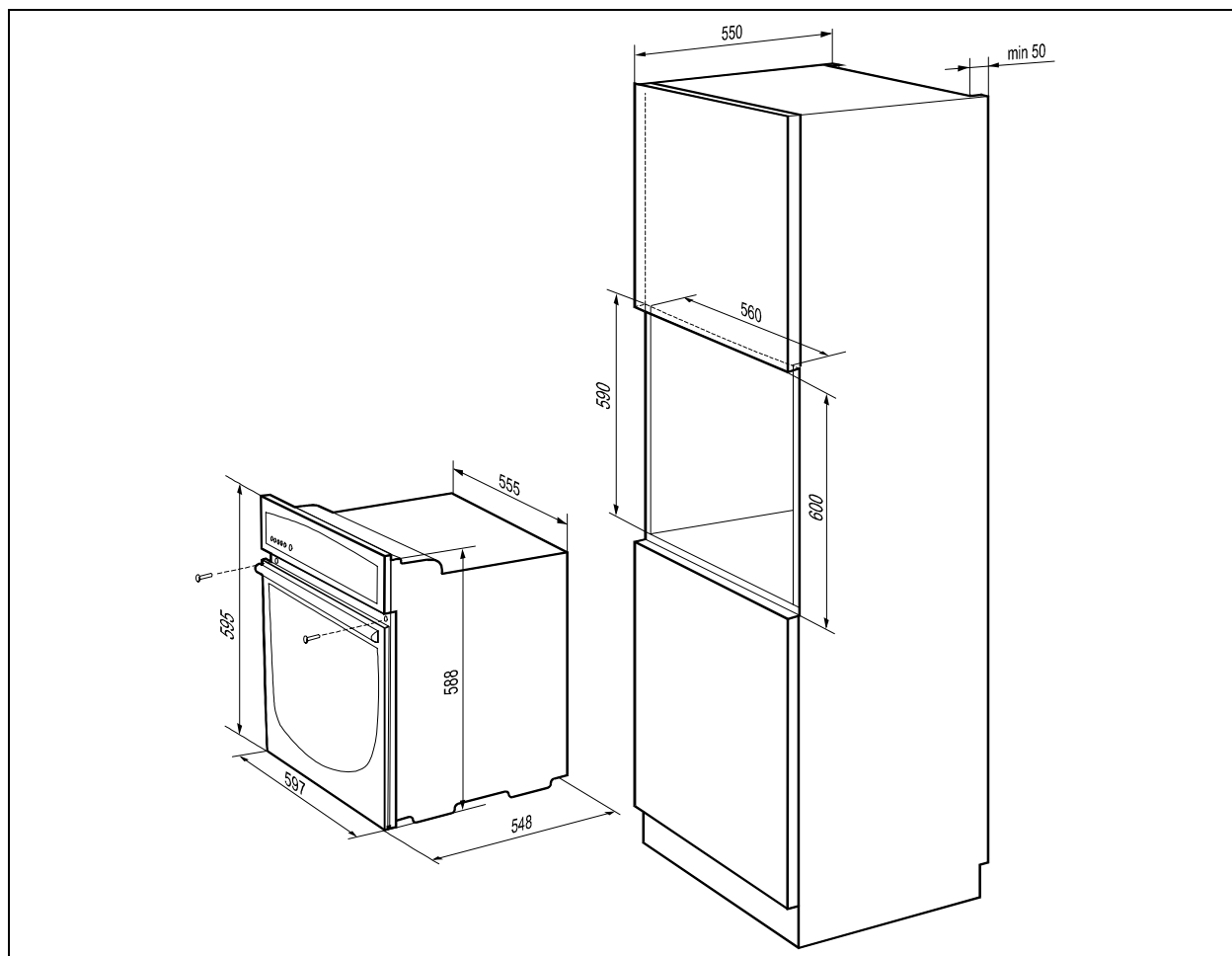
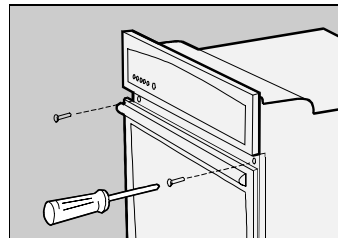
- Монтаж может производить только квалифицированный специалист!
- В электрической проводке предусмотрено устройство, которое на всех полюсах отделяет аппарат от сети, и в котором в открытом положении расстояние между контактами составляет не менее 3 мм. Для этого подходят LS-переключатели и/или предохранители.
- Для подключения аппарата Вы можете использовать резиновые соединительные кабели (тип HO5RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-F с зелено-желтым защитным проводом) или другие кабели подобного либо лучшего качества.
- Фанера, клей или пластмассовые панели мебели, рядом с которой находится аппарат, должны быть термостойкими (>90°С), в противном случае они могут деформироваться.
- Уберите за пределы досягаемости детей все упаковочные материалы (пластмассовая пленка, пенопласт, гвозди...), т. к. упаковочный материал представляет собой опасность для детей. Мелкие части ребенок может проглотить, а пленка может вызвать удушье у ребенка.

## Монтаж электрической независимой духовки

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

в отверстия рамки духовки, опирались на боковые стенки элемента.

- Во время закрепления следите, чтобы винты не были прикручены слишком туго, так как можно повредить стенки элемента мебели либо эмаль аппарата.



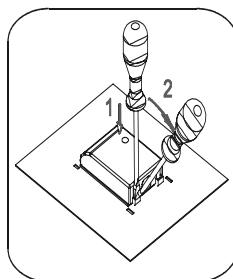
## Электрическое подключение



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

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

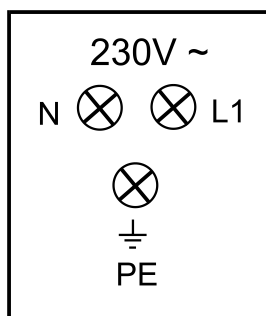
Присоединительное напряжение (230 В на N) должен проверять специалист с помощью измерительной установки!



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

### Порядок подключения

- На задней стороне аппарата откройте с помощью отвёртки крышку клеммы. При этом с помощью отвёртки освободите элементы заскока, помещенные лево и право на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель должны обязательно проложить сквозь разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Разгрузочную установку крепко привинтите и закройте крышку.



### Цвета проводов

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

N = нейтральный провод

Как правило, цвет провода: синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!



PE = защитный провод

Цвет провода – зелено-жёлтый

## Технические данные

Электрическа независа духовка	EVP431-444M EVP431-544M EVP433-124M EVP434-444M EVP434-524M EVP434-544M EVP433-444M EVP434-424M EVP433-444M
<b>Размеры</b> высота/ширина/глубина в см	588x555x548
<b>Монтажные размеры</b> высота/ширина/глубина (мм)	600/560/550
<b>Духовка</b>	
<b>Напряжение сети</b>	3N AC 400 V
<b>Номинальное напряжение нагревателей</b>	230 V, 50 Hz
<b>Макс. температура</b>	275 °C
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1
<b>Уровни приготовления</b> - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1
Инфракрасный/ нагреватель вентилятора (кВт)	2,0/-
Освещение духовки задней/боковой (Вт)	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
Мотор вентилятора при нагревателе (Вт)	35
Мотор вертела* (Вт)	4
Мотор охлаждающего вентилятора* (Вт)	11
<b>Общая присоединительная мощность (кВт)</b>	2,1
<b>Духовка вместе (кВт)</b>	2,1

\* в зависимости от оборудования аппарата

## Ремонтная мастерская

### Ремонт

Если у вас какие-нибудь технические проблемы с нагревательной плитой или вы требуете ремонт, уведомите нашу ремонтную мастерскую и укажите шифр и тип или модель аппарата.

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

#### Важно

Прежде чем позовёте техника, проверьте с помощью этих инструкций по употреблению, можете ли случайно сами устранить причины неисправностей. В главе "Что сделать, когда возникнут проблемы?" можете найти несколько советов для устранения трудностей.

Услуги ремонтной мастерской в течении гарантии **оплачиваются** в том случае, когда аппарат не работает из-за **неправильного обращения с ним**.

### Табличка

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

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