

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. Предупреждения, связанные с безопасностью, Вы сможете найти на странице 4.

Содержание

Указания по технике безопасности	3
Важные указания	
Использование	
Описание аппарата	4
Перед началом работы	5
Стеклокерамическая варочная поверхность	
Места приготовления пищи	
Духовка	
Программируемый таймер	
Будильник	
Советы по экономии электроэнергии	
Советы при покупке посуды	
Советы по использованию	
Советы по использованию духовки	
Конфорки	6
Важные предупреждения	
Стеклокерамическая поверхность	
Важные замечания	
Управление конфорками	
Места варки	
Hi-Light нагреватели	
Духовка	7
Важные предупреждения	
Управление	
Режимы работы	
Уровни приготовления	
Оборудование духовки	

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

Приготовление изделий из теста	
Инструкции	
Приготовление мясных блюд	
Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя	
Уход и обслуживание	12
Очистка и повседневный уход за	
стеклокерамической поверхностью	12
Конфорки	
Духовка	
Ящик плиты	
Устранение неисправностей	14
Внимание!	
Важно	
Замена частей аппарата	15
Остальное оборудование	
Электрическая лампочка духовки	
Инструкции по установке и подклю чению	15
Техника безопасности при монтаже	
Выравнивание плиты и дополнительная подставка	
Электрическое подключение	16
Технические данные	17
Ремонтная мастерская	17
Ремонт	
Табличка	

Указания по технике безопасности

- Во избежание опасности удара электрическим током плиту может подключать к электросети только сервисная служба или уполномоченный специалист.
- В случае, если ремонт аппарата производит неспециалист, существует опасность удара электрическим током или короткого замыкания. Ремонт может выполнять только специалист или ремонтная мастерская.
- Перегретый жир легко воспламеняется. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.
- Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи плиты, а старшие дети пользовались плитой только под контролем взрослых.
- Отдельные части плиты нагреваются во время работы аппарата (стекло дверцы, ручка дверцы, отверстие, через которое выходит горячий воздух из духовки, места вокруг конфорок). Во избежание ожогов необходимо позаботиться о том, чтобы дети не находились вблизи работающей плиты.
- Внимание: опасность ожогов. Нагревательные элементы, духовка и части прибора сильно нагреваются во время применения. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками.
- Если рядом с плитой находится подключенный к электросети аппарат, необходимо следить, чтобы провод прибора не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки.
- Нельзя чистить духовку с помощью устройства, подающего горячий пар под высоким давлением, так как оно может вызвать короткое замыкание.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты установлено третье стекло (только у некоторых моделей), вследствие этого снижается поверхностная температура стекла дверцы духовки.
- В ящике плиты не храните горючих, взрывчатых и термостойких предметов (напр. бумагу, тряпки для кастрюль, пластмассовые мешки, распылители и средства для чистки) вследствие опасности возникновения пожара во время работы духовки. Ящик плиты используйте только для хранения оборудования (противней, жирового фильтра и т.д.).
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.
- Аппарат предназначен для установки непосредственно на пол, без использования любых подставок.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными

физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.



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.

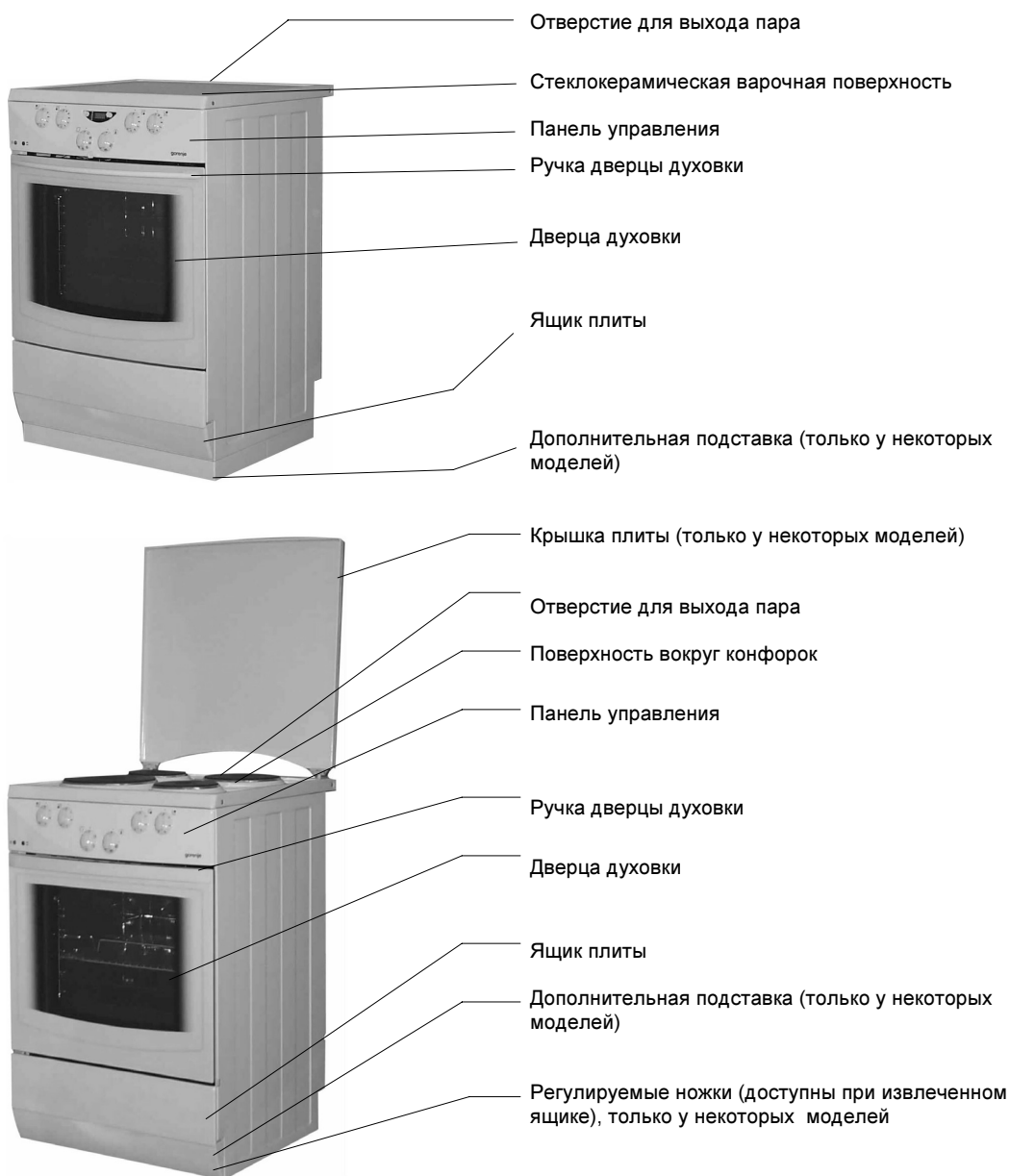
Важные указания

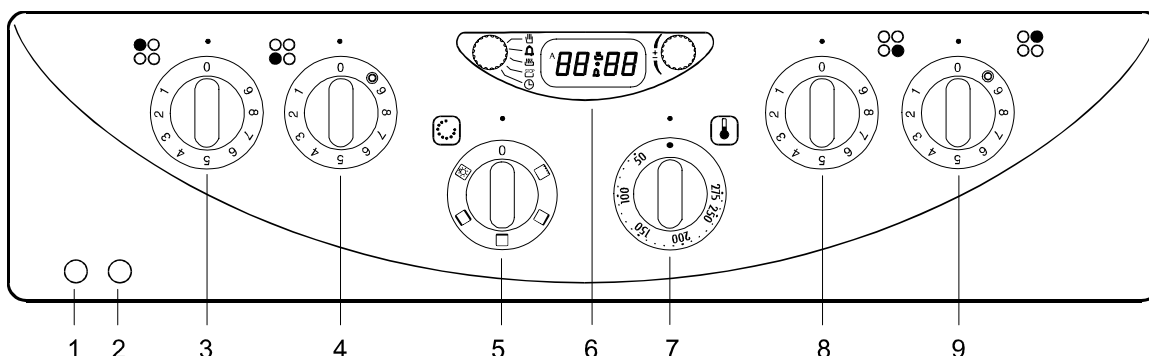
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.
- Петли дверцы духовки могут повредиться, при чрезмерной нагрузке открытой дверцы. Поэтому запрещается сидеть на открытой дверце духовки или класть на неё тяжёлые предметы.

Использование

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

Описание аппарата





- 1 Программируемый таймер (только у некоторых моделей)
- 2 Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки
- 3 Контрольная лампочка духовки: горит в процессе нагревания духовки и гаснет после достижения установленной температуры.
- 4 Ручка установки температуры духовки
- 5 Переключатель левой задней конфорки
- 6 Контрольная лампочка работы показывает, что духовка или конфорки включены.
- 7 Переключатель левой передней конфорки
- 8 Переключатель правой передней конфорки
- 9 Переключатель правой задней конфорки

Перед началом работы

Стеклокерамическая варочная поверхность

Стеклокерамическую поверхность очистите с помощью влажной тряпочки и небольшого количества чистящего средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивных чистящих средств, как, например, грубые средства, которые вызывают царапины, мочалки для посуды, устранители ржавчины или пятен.

Места приготовления пищи

Пистые конфорки включите на 3-5 минут на наивысшую степень, чтобы обгорели. Таким образом защитная облицовка конфорок достигает самую большую прочность.

Духовка

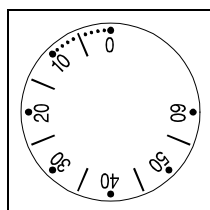
Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их тёплой водой и обычным средством для чистки. Не применяйте грубых чистящих средств! При первом нагревании духовки появляется характерный запах "нового прибора", поэтому после этого необходимо хорошо проветрить помещение.

Программируемый таймер

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

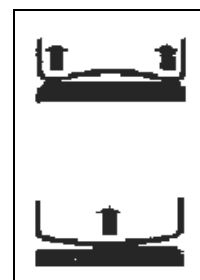
Будильник

(только у некоторых моделей)
Максимальное время установки 60 минут. По истечении установленного времени активируется звуковой сигнал, который продолжается приблизительно пять секунд. Время устанавливается вращением ручки в направлении часовой стрелки, а потом вращением в направлении против часовой стрелки достигается точная установка.



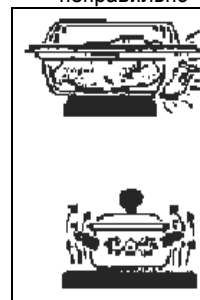
Советы по экономии электроэнергии

Дно кастрюли или сковороды слишком тонкое и при нагревании выгибается. Результатом этого является повышенный расход энергии и неравномерное распределение теплоты.



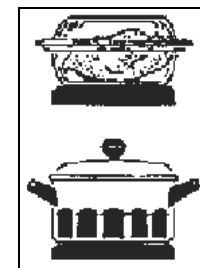
неправильно

Посуда слишком большая или слишком маленькая. Посуда из термостойкого стекла, дно которой выходит за края конфорки, может треснуть. Слишком маленькая кастрюля или крышка кастрюли, расположенная неправильно, неэкономно расходует энергию.



неправильно

Подходящая посуда. Далее Вы найдете несколько полезных советов по экономии электроэнергии и эффективному приготовлению.



оптимальн

Важно:
Чем лучше качество посуды, тем меньше расход электроэнергии!

Советы при покупке посуды

- Хорошую посуду отличает ровное и толстое дно. Если дно посуды неровное, потребляется большее количество энергии и время варки дольше.
- При покупке посуды обращайте внимание на то, указан ли верхний диаметр посуды, который обычно больше диаметра дна.
- Сковородки благодаря герметичности и высокому давлению дают возможность сэкономить время и электроэнергию. Также благодаря непродолжительному времени приготовления сохраняются витамины.
- Когда варите на стеклокерамическом месте варки в посуде с высоко излучающим (светлая металлическая поверхность) или толстым дном, тогда может время кипения увеличиться на несколько минут (до 10 минут). Если желаете вскипеть большое количество жидкости, то рекомендуется употребить посуду ровным темным дном.

Советы по использованию

- Тепло лучше всего передается в том случае, когда дно посуды и конфорка имеют одинаковый диаметр, а также, если посуда стоит по середине конфорки.
- Кастрюли и сковородки могут иметь больший диаметр, чем конфорка, но они не должны быть меньше, так как происходят потери энергии и загрязнения, попавшие на конфорку, могут загореться.
- Кастрюли и сковородки по возможности закрывайте соответствующей крышкой.
- Величина посуды должна соответствовать количеству пищи. Для приготовления в большой, частично наполненной посуде потребуется больший расход энергии.

Конфорки

Важные предупреждения

- Не включайте конфорки без посуды и никогда их не используйте для обогрева помещения!
- Следите, чтобы конфорка и дно посуды были чистыми и сухими. Это необходимо для хорошей теплопередачи, а также для того, чтобы поверхность конфорки не повредилась.
- Попав на разогретую конфорку, перегретый жир и растительное масло могут воспламениться. Поэтому особое внимание необходимо уделять при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла.

Стеклокерамическая поверхность

Важные замечания

- Стеклокерамическая плита очень прочная, но острые и твердые предметы, при падении на поверхность могут повредить ее.
- Если на стеклокерамической поверхности появились трещинки, нельзя пользоваться конфоркой из-за опасности удара током. В таком случае быстро отключите все конфорки и отвинтите предохранитель или выключите главный предохранитель, чтобы плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.
- Песчинки или посуда с шершавым чугунным дном могут вызвать царапины на декоративной поверхности и поверхности стеклокерамической плиты.
- Не используйте стеклокерамическое покрытие плиты в качестве рабочей поверхности. Острые предметы могут оставить царапины на поверхности. Не кладите продукты в упаковке из фольги или в пластиковой посуде на горячее нагревательное поле, т.к. синтетический материал может расплавиться или загореться, а также может повредиться стеклокерамическая поверхность.

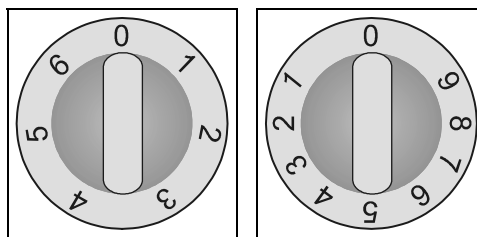
- При приготовлении своевременно уменьшайте степень мощности конфорки и в конце приготовления выключайте конфорку на несколько минут раньше, так как вы сможете таким образом использовать остаточное тепло, сэкономив электроэнергию.
- Всегда следите, чтобы в скороварке было достаточно жидкости, так как при отсутствии жидкости может произойти перегрев и повреждение скороварки и варочной поверхности.
- Посуда из термостойкого стекла, особенно с отшлифованным дном подходит для использования на стеклокерамических конфорках, если ее дно соответствует диаметру конфорки.
- При использовании специальной посуды учитывайте руководство по эксплуатации производителя.

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 прогревании пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

- Сильно разогретая поверхность, в зависимости от угла зрения светится также вокруг обозначенной границы конфорки.

Управление конфорками



Конфорки включаются с помощью ручек, размещенных на панели управления. Символы около ручек указывают, какой конфорке соответствует данная ручка. Мощность нагревания конфорок устанавливается бесступенчато (1-9) или ступенчато (1-6). Рекомендуется за 3-5 минут перед окончанием приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней мощности.

Места быстро приготовления пищи отличаются от нормальных мест приготовления пищи большой мощностью, так как они быстрее нагреваются. Они обозначены красной точкой в середине, которая через некоторое время может исчезнуть вследствие многократного нагревания и чистки.

Степень		Соответствующая для
E	S	
0	0	положение ВЫКЛЮЧЕНИЕ, использование остаточного тепла
1-2	1	поддержание нагрева, продолжение приготовления меньшего количества пищи (мин. мощность)
3	2	продолжение приготовления
4-5	3	продолжение приготовления большого количества пищи, продолжение запекания больших кусков
6	4	жарка, подготовка заправок для блюд
7-8	5	приготовление
9	6	режим закипания, запекания, обжаривания (макс. мощность)

Места варки

Управление трехкруговой зоной варки

При трехкруговой месте варки может нагревательная поверхность при способиться к определённой величине и форме посуды.

Место варки включите и выключите соответствующей кнопкой.

- Среднее нагревательное поле включите вращением кнопки соответствующего места варки на символ для двухкругового нагревателя ☉. Затем установите желаемую степень мощности.
- Большой, третий нагреватель включите вращением кнопки соответствующего места варки до конца (см. символ ☉); услышится "клик"). Затем установите желаемую степень мощности.

Все нагревательные поля выключите вращением кнопки в положение "0" (выключение).

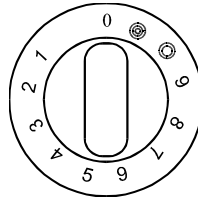
Управление двухконтурной конфорки и овальной зоны нагрева

Двухконтурная конфорка и овальная зона нагрева предназначены для приготовления блюд в посуде различного диаметра.

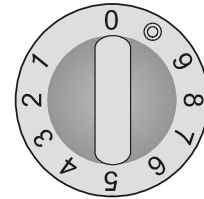
Конфорки включаются и выключаются соответствующей ручкой.

- Большой контур включите, повернув ручку соответствующей конфорки до конца (см. символ ☉) - будет слышен "щелчок"). Затем установите ручку в позицию желаемой степени мощности.

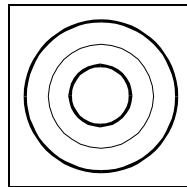
- Все нагревательные контуры отключаются при установке ручки в положение "0" (отключение).



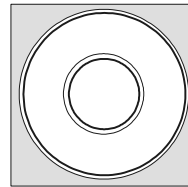
Кнопка конфорки с дополнительными зонами



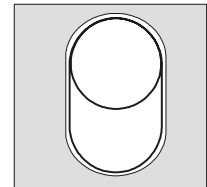
Кнопка рабочей конфорки с дополнительной зоной



Трехкруговая зона варки



Зона варки с двумя кругами



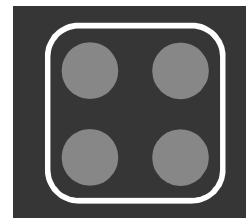
Зона варки для противня

Hi-Light нагреватели

Конфорки с Hi-Light нагревателями (см. "Технические данные") отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

Индикатор остаточного тепла

Каждой конфорке соответствует сигнальная лампочка, которая загорается, когда конфорки нагреваются. Лампочка отключается после того, как конфорка остынет. Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если вы поставите горячую посуду на неработающую конфорку



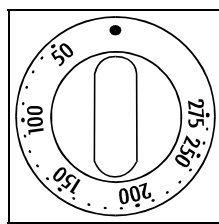
Духовка

Важные предупреждения

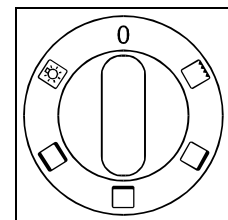
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

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:



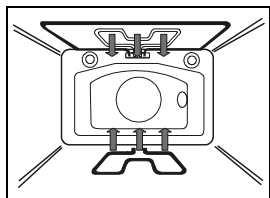
Освещение духовки

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.

Верхний/нижний нагреватель

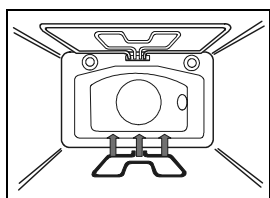
Нагреватели на верхней и нижней стороне духовки равномерно излучают теплоту во внутренность духовки. Печенье мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне.



Нижний нагреватель/Aqua clean

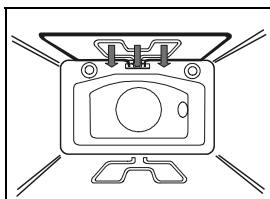
Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру.

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



Нагрев сверху

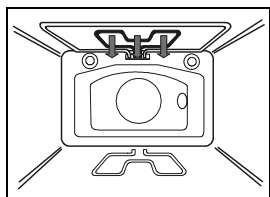
Работает только нагреватель сверху. Этот режим используйте в том случае, когда Вы хотите запечь блюдо сверху (напр. для дополнительного поджаривания).



Инфракрасный нагрев

Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки.

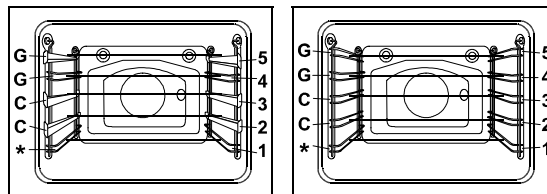
Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, рёбрышки и т.д.



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.



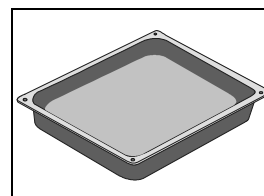
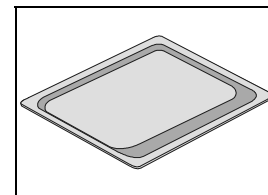
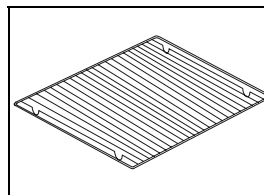
Оборудование духовки

(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.



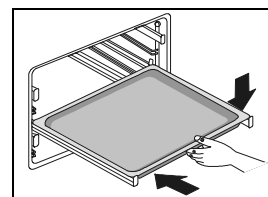
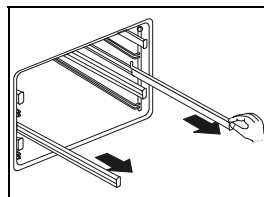
Телескопические направляющие

(только при некоторых моделях)

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.



Приготовление изделий из теста

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

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 тёмные 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.

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 тёмную форму, ставьте выпечку на уровень ниже или включите нижний нагреватель в конце приготовления.


Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Примечания к таблице приготовления изделий из теста:

- Температура указана в интервалах. Сначала установите нижнюю температуру, если выпечка не подрумянится достаточно, в следующий раз температуру увеличьте.
- Время приготовления дано ориентировочно и может различаться в различных условиях.
- Данные, выделенные жирным шрифтом, подскажут Вам наиболее подходящий режим приготовления для отдельного вида выпечки.
- Знак звездочка * означает, что духовка может быть предварительно разогрета.

Таблица приготовления изделий из теста

Тип выпечки	Уровень (снизу)	Температура (в °C) 	Время приготовления (в мин.)
Сладкая выпечка			
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
Плетёнка, 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
Пикантная выпечка			
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
Мелкая выпечка			
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
Замороженная выпечка			
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

Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху.

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.)
Говядина				
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
Свинина				
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
Телятина				
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Телячье бедро	1700	2	180-200	120-130
Баранина				
Спинка ягнёнка	1500	2	190-200	100-120
Бедро барана	1500	2	190-200	120-130
Дичь				
Спинка зайца	1500	2	190-210	100-120
Бедро косули	1500	2	190-210	100-120
Бедро кабана	1500	2	190-210	100-120
Птица				
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
Рыба				
Рыба целиком	1000	2	200-210	50-60
Запеканка из рыбы	1500	2	180-200	50-70

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя

- Будьте особенно внимательны при приготовлении с помощью инфракрасного нагревателя. Из-за высокой температуры решётка и остальные части в духовке очень сильно нагреваются, поэтому используйте защитные 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.
- 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 поджариваются, 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.

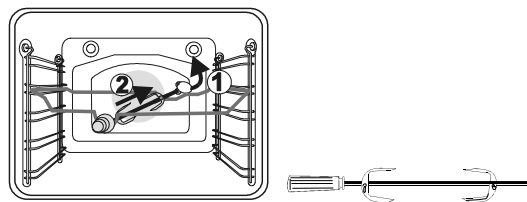



Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C) 	Время приготовления (в мин.)
Мясо и колбасы				
2 шницеля из говяжьего филе, кровавые	400	5	230	12-14
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	230	16-18
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	230	20-22
2 шницеля из свиной шейки	350	5	230	19-22
2 куска рёбер	400	5	230	20-22
2 шницеля из телятины	700	5	230	19-22
4 куска рёбер ягнёнка	700	5	230	14-17
4 колбасы для жарки	400	5	230	9-13
Рыба				
Тонкие куски лосося	400	4	230	18-20
Запечённый хлеб				
4 тонких куска белого хлеба	200	5	230	1,5-2,5
2 тонких куска хлеба из различных сортов муки	200	5	230	2-2,5
Бутерброды	600	5	230	4-6

* 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 остыть.

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.

Очистка и повседневный уход за стеклокерамической поверхностью

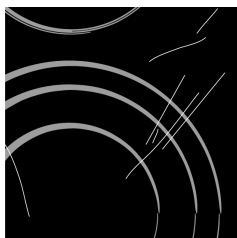


рис. 1



рис. 2

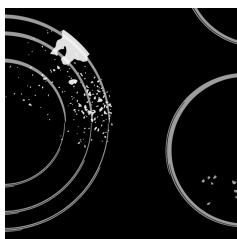


рис. 3

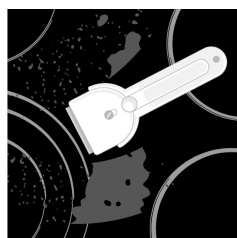


рис. 4

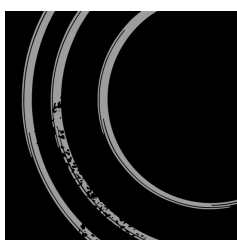


рис. 5

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (**дождитесь, пока она остынет**). В противном случае даже малейшие загрязнения будут пригорать к нагретой поверхности.

Используйте для регулярного ухода за стеклокерамическими поверхностями специальные средства, создающие на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от загрязнений.

Каждый раз перед использованием сотрите пыль со стеклокерамической поверхности и дна посуды, уберите возможные инородные предметы, которые могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 1).

Внимание: металлические губки, абразивные чистящие средства царапают стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать для очистки стеклокерамики агрессивные чистящие спреи и не предназначенные для стеклокерамики жидкие очистители (рис. 1 и рис.2).

Нанесенные обозначения могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с повреждениями дна (рис.2)

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой увлажненной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку аппарата (в некоторых моделях), т.к. она потеряет блеск. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства и очистители, содержащие известь (рис. 3).

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств, предназначенных для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Обязательно следуйте инструкциям производителя этих чистящих средств.

Обязательно тщательно протирайте поверхность, т.к. в противном случае остатки чистящих средств во время нагрева конфорок могут повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка не касалась горячей зоны нагрева (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!

Сахар и жидкости, содержащие сахар, могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому сразу же удаляйте просыпавшийся сахар или пролившееся сладкое блюдо со стеклокерамической поверхности, даже если конфорки еще не остыли (рис. 4).

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на ее функциональность и стабильность.

Чаще всего это результат пригорания остатков пищи, или использования алюминиевой или медной посуды. Такого рода воздействия сложно устранить полностью.

Внимание: вышеуказанные случаи носят т.н. «эстетический» характер, и не влияют на работу аппарата. На повреждении такого рода гарантия не распространяется.

Конфорки

Поверхность вокруг конфорок очищайте тёплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнения перед тем размягчите с помощью губки.

Каждый раз, когда появляются загрязнения конфорки необходимо хорошо очищать. Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпочкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении используйте смоченную в детергенте металлическую губку. Затем конфорки необходимо протереть насухо.

Соленые жидкости, пригоревшие остатки пищи или влага вредят конфоркам. Поэтому необходимо, чтобы конфорки постоянно были чистыми и сухими.


Для ухода за конфорками Вы можете использовать небольшое количество машинного масла или обычные чистящие средства, которые можно купить в магазинах. Никогда не используйте масло, сало и т.п. (опасность коррозии). Если конфорки теплые, чистящее средство быстрее очищает поры.

Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла.

Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как они повреждают их.

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 тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой. При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется тёплой мыльной водой пока духовка ещё тёплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранили ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

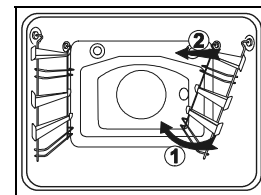
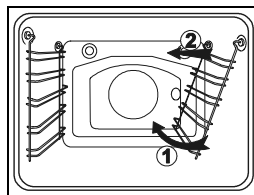
Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

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

Боковые решётки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.



Очистка потолка духовки

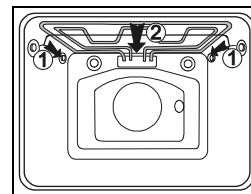
(только при некоторых моделях)

- 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, 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

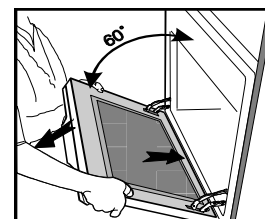
(только в некоторых моделях)

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 не наскочили на нижнюю стенку духовки. После того как дверца полностью откроется, снимите петли с язычков верхних носителей шарниров и возвратите их в горизонтальное положение.



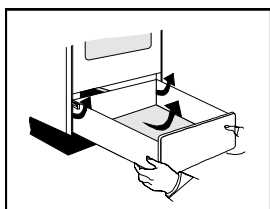
1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снятии

Ящик плиты

Ящик плиты защищен от нежелательного открывания. Если Вы хотите открыть ящик, немного приподнимите его. В случае, если Вы захотите извлечь его из плиты, прежде всего, выдвиньте его до ограничителя, затем еще раз приподнимите и извлеките. В ящике плиты нельзя хранить горючих, взрывчатых и термонеустойчивых предметов. Ящик плиты в некоторых аппаратах устанавливается следующим образом: нижний задний полз ящика вставьте в направляющую на подставке плиты. Если ящик плиты имеет боковые направляющие с колёсиками, вставьте его таким образом, чтобы колёсики встали в направляющие, и ящик можно было задвинуть.



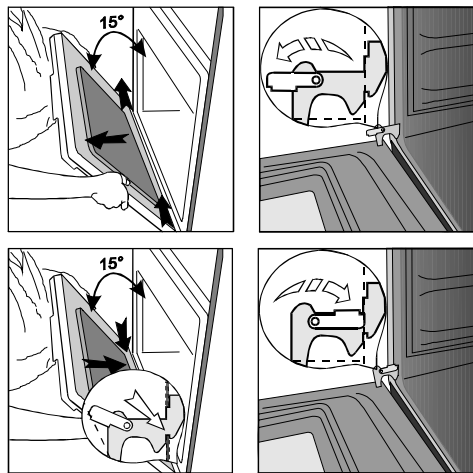
Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром

(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.



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.

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.

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.

Выпечка плохо пропеклась, проверьте

- 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.

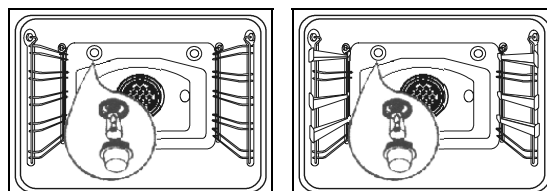
Для замены, ручки переключателей снимите, потянув их на себя.

Электрическая лампочка духовки

Для замены вам нужна электрическая лампочка духовки со следующими характеристиками: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки и замените электрическую лампочку духовки. Потом снова привинтите стеклянную крышку.

Электрическая лампочка является расходным материалом и на нее гарантия не распространяется!



Инструкции по установке и подключению

Техника безопасности при монтаже

- Аппарат может подключать только специалист.
- В электрической проводке предусмотрена установка, которая на всех полюсах отделяет аппарат от сети и в которой в открытом положении расстояние между контактами не менее 3 мм. Для этого подходят LS-выключатели и предохранители.
- Для подключения плиты Вы можете использовать резиновые соединительные кабели (тип HO5RR-F с зелено - жёлтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-F с зелено - жёлтым защитным проводом) или другие кабели подобного или лучшего качества.
- Расстояние между конфорками и вытяжкой не должно быть меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.
- Фанера, клей или пластмассовая облицовка мебели, рядом с которой находится аппарат, должны быть термостойкими (>75°С). В противном случае они могут деформироваться.
- В течение работы задняя стенка сильно нагревается. Присоединительный кабель соло плиты должен быть проложен таким образом, чтобы он не прикасался к задней стенке плиты.
- Упаковочный материал представляет собой опасность для детей (пластмассовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) и его необходимо выбросить. Дети могут проглотить мелкие части, а пленка может вызвать удушье.

Выравнивание плиты и дополнительная подставка

(только некоторые модели)

Высота нагревательной плиты с подставкой - 90 см, а без подставки 85 см. На подставке помещены сзади лево и право два колёсика, обеспечивающие более легкое движение нагревательной плиты. Спереди слева и справа на подставке помещены два установочных винта, с помощью которых можете выравнивать нагревательную плиту горизонтально и её верхний край приспособить к мебели, находящейся около её.

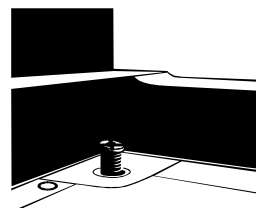
Установочные ножки доступны, когда вытаскиваете ящик нагревательной плиты, по необходимости вертите их выше или ниже, пока аппарат не стоит в горизонтальном положении. Установочные винты можете вертеть слегка, если нагревательную плиту для разгрузки немного наклоните.

Дополнительную подставку устранили таким образом, что с нижней стороны отвинтите четыре винта, с помощью

которых подставка прикреплена к стенке нагревательной плиты. В этом случае переставьте установочные винты с подставки и поместите их лево и право на нижний передний носитель нагревательной плиты.

Нагревательную плиту горизонтально выравнивайте, так как описано сверху.

Некоторые нагревательные плиты имеют четыре установочных винта (по два спереди и сзади), предназначенные для уравнивания при неровном поле или для приспособления высоты нагревательной плиты к уровню соседней мебели кухни.

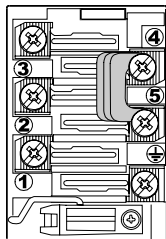
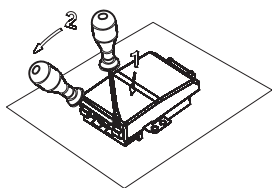


Электрическое подключение



Откройте с помощью отвертки крышку клеммной колодки, как это показано на картинке крышки.

Подключение к электросети может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист-электрик! Вследствие неправильного подключения детали аппарата могут повредиться, в этом случае вы теряете право на обслуживание по гарантии! Присоединительное напряжение в сети (230 В на N), куда подключается аппарат, специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
Переключки должны быть установлены в соответствии с подключением к электросети!

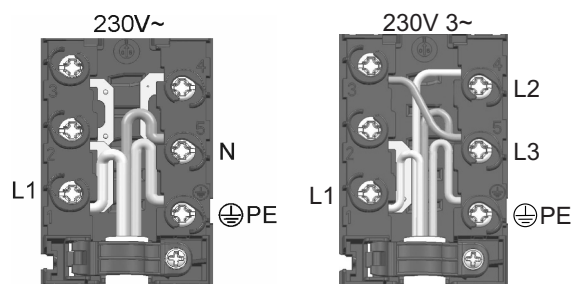
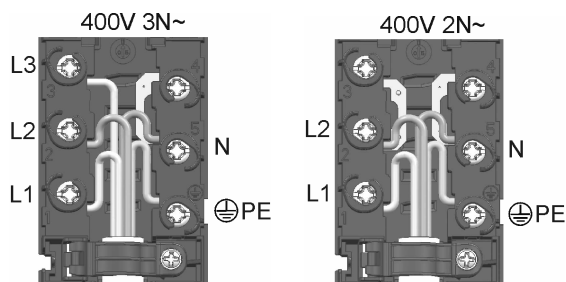


- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке данных, с фактическим напряжением в сети.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы аппарат можно было без труда подключить, прежде чем вы придвинете его к стене.
- Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае обрыва кабеля он отсоединился позднее, чем провода под напряжением.

Порядок подключения

- На задней стенке аппарата откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крышке колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно **одной** из приведенных на иллюстрации схем. В зависимости от напряжения в сети переключите переключки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

ПРИМЕЧАНИЕ! В некоторых типах клеммных колодок переключки установлены между клеммами 4 и 5, на других вложены в отдельный карман, расположенный на колодке. Винты клемм на данных колодках уже откручены. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.



Цвета проводов

L1, L2, L3 = внешние провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.

N = нейтральный провод. Цвет провода, как правило, синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!



PE = защитный провод заземления.

Цвет провода – желто-зеленый.

Технические данные

Электрическая плита	E41U2-E34 E41U1-E44 E41U2-E14	E41T1-E44
Размеры высота/ширина/глубина в см	85/6/60 или 90/85-6/60	
Конфорки (ш см/кВт)	HL= HI-Light нагреватель B = быстонагревательная конфорка N = нормальная конфорка	
Левая задняя	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Левая передняя	210/120/2,2/HL	210/2,1/HL
Правая задняя	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Правая передняя	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Духовка		
Ручка выбора температуры/ручка выбора режима работы	1/1	1/1
Уровни приготовления - телескопические направляющие на 3 уровнях (только некоторые модели)	5	5
Верхний /нижний нагреватель (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0	2,0
Освещение духовки (Вт)	25	25
Режимы работы		
Верхний/нижний нагреватель (кВт)	2,0	2,0
Инфракрасный нагреватель (кВт)	2,0	2,0
Нижний нагреватель (кВт)	1,1	1,1
Верхний нагреватель (кВт)	0,9	0,9
Макс.температура	275 °C	
Напряжение сети	400 V 3N~, 50 Hz	
Номинальное напряжение нагревателей	230 V	
Общая присоединительная мощность (кВт)	8,7	8,6
Духовка вместе (кВт)	2,3	2,3
Конфорки вместе (кВт)	6,4	6,3

Ремонтная мастерская

Ремонт

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

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

Важно

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

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

Табличка

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

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