Електрична плита UA

Шановні покупці!

Ми вдячні Вам за покупку та сподіваємося, що Ви зможете самі переконатися в надійності наших приладів.
Дана інструкція для експлуатації допоможе Вам швидко познайомитися з нашою новою плитою. Просимо Вас уважно прочитати інструкцію перед початком роботи.
Застереження щодо безпеки, Ви зможете знайти на сторінці 32. При доставці необхідно перевірити, чи не має Ваш прилад пошкоджень. У випадку виявлення будь-яких ушкоджень, зв'язаних з транспортуванням, просимо Вас проконсультуватися з продавцем, у якого Ви придбали прилад.
Ми сподіваємося, що Ви отримаєте велике задоволення під час користування впродовж багатьох років.

Зміст

Застереження по безпеці 22
Важливі попередження
Використання
Опис приладу 23
Початок роботи 24
Склокерамічна варильна поверхня
Духовка
Таймер, що програмується
Будильник
Збереження електроенергії
Поради щодо покупки посуду
Поради щодо ефективного використання посуду
Поради щодо використання духовки
Конфорки 25
Важливі застереження!
Особливі застереження щодо склокерамічної варильної поверхні
Управління конфорками
Конфорки
Нагрівачі Hi-Light
Духовка 26
Важливі застереження!
Управління
Режими роботи
Рівні приготування
Приладдя духовки
Телескопічні спрямовувачі
Приготування випічки з тіста
Запікання м'ясних страв
Примітки до таблиці приготування:
Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача (барбекю)
Консервування
Розморожування
Технічне обслуговування та чищення 33
Чищення і догляд за склокерамічною варильною поверхнею 33
Духовка
Усунення пошкоджень 35
Важливо!
Заміна запасних частин 35
Інше приладдя
Лампочка духовки
Інструкція для установки та підключення 36
Техніка безпеки при монтажі
Ящик духовки
Вирівнювання плити та додаткова підставка
Електричне підключення
Технічні дані 37
Технічні дані 38
Сервіс 38
Ремонт
Таблиця даних

Застереження по безпеці

- Щоб уникнути небезпеки удару електричним струмом, плиту може підключити до електромережі лише сервісний центр або уповноважений фахівець.
- У випадку, якщо ремонт приладу проводить неспеціаліст, існує небезпека удару електричним струмом або короткого замикання. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, не проводьте ремонт самі. Зверніться в сервісний центр та викличіть фахівця.
- Перегрітий жир легко займається. Тому особливу увагу необхідно приділяти під час приготування страв з великою кількістю жиру та масла.
- Важливо: стежте, щоб маленькі діти не знаходилися поблизу плити, а старші діти користувалися плитою лише під наглядом дорослих.
- Поверхня конфорок нагрівається під час роботи плити. Внутрішній простір духовки, конфорки, отвір, через який виходить гаряче повітря, - це також місця потенційної небезпеки для дітей.
- Небезпека опіку: конфорки, духовка та приладдя плити можуть сильно нагріватися під час роботи. Щоб уникнути опіків, користуйтеся кухонними рукавичками.
- Якщо поруч з плитою знаходиться підключений до електромережі прилад, необхідно стежити, щоб провід не торкався працюючих конфорок та не був затиснутий гарячими дверцятами духовки, оскільки це може стати причиною короткого замикання.
- Ніколи не чистіть духовку за допомогою пристрою, що подає гарячу пару під високим тиском, оскільки це може викликати коротке замикання.
- Під час роботи дверцята духовки можуть сильно нагріватися. Саме тому, деякі моделі мають три скла, щоб зменшити нагрівання поверхні дверцят.
- Ніколи не зберігайте в ящику під духовкою легкозаймисті матеріали (папір, ганчірки для миття посуду, пластмасові мішки, засоби для чищення та аерозолі, тощо), оскільки вони можуть спричинити пожежу. Ящик використовуйте лише для зберігання посуду (деко, жировий фільтр, тощо).
- Якщо Ви виявите будь-які пошкодження на склокерамічній поверхні, ні в якому разі не користуйтеся варильною поверхнею, оскільки є загроза удару електричним струмом. У такому випадку вимкніть усі конфорки та викрутіть запобіжник або вимкніть основний вимикач, щоб від'єднати прилад від електромережі. За допомогою зверніться в сервісний центр.
- Аппарат предназначен для установки непосредственно на пол, без использования любых подставок.
- Прилад виготовлено відповідно до діючих стандартів безпеки. Однак, ми наполегливо рекомендуємо особам, що мають фізичні та психічні вади, або проблеми руху, а також особам, які не мають достатньо досвіду та навичок, не користуватися приладом без належного нагляду. Такі ж рекомендації щодо користування приладом стосуються і дітей.

Важливі попередження

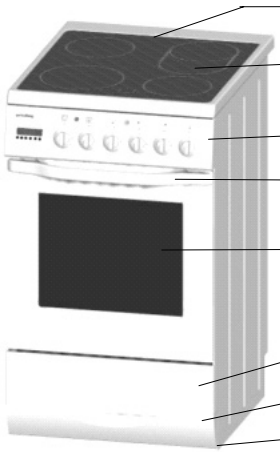
Використовуючи склокерамічну поверхню як робочу, Ви можете пошкодити її та подряпати. Ніколи не розігрівайте продукти в алюмінієвій фользі або в пластмасовій посуді, оскільки Ви можете пошкодити варильну поверхню або посуд може розплавитися та стати причиною вогню. Петлі дверцят духовки можуть пошкодитися при надмірному навантаженні відчинених дверцят. Тому забороняється сидіти на відкритих дверцятах духовки або класти на неї важкі предмети.

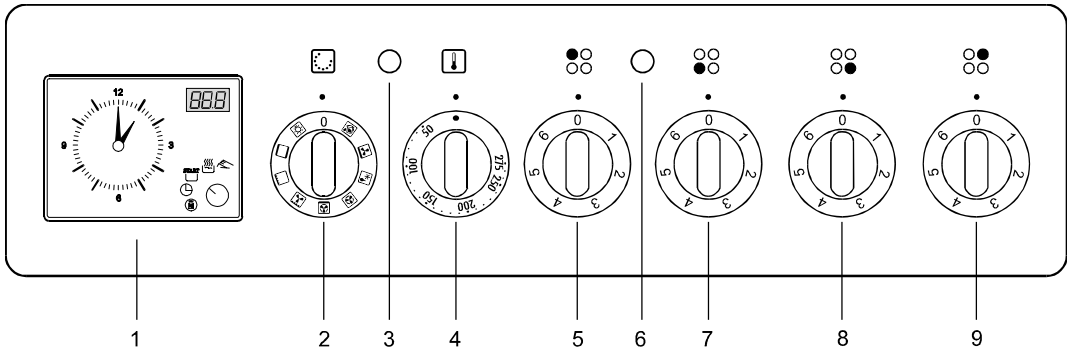
Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

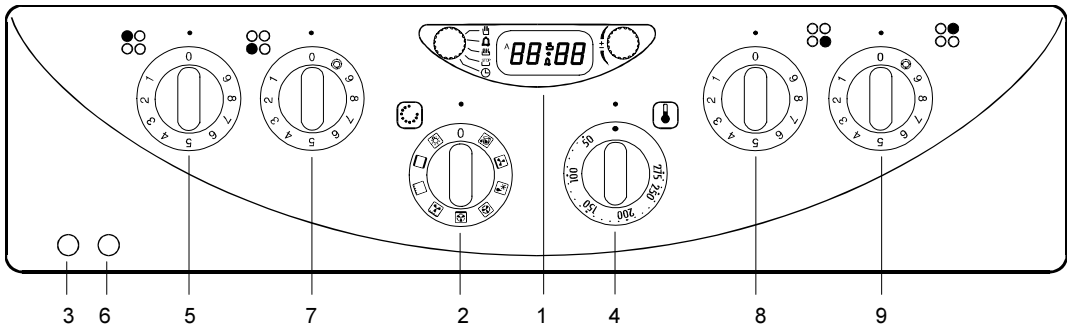
Використання

Цей прилад призначено для використання лише в домашньому господарстві. Ніколи не використовуйте прилад в інших цілях!
В даній інструкції докладно описані можливості використання плити.

Опис приладу







1 Таймер, що програмується (лише в деяких моделях)
2 Ручка вмикання/вимикання та вибір режимів нагріву духовки
3 Сигнальна лампочка показує, що духовка чи конфорка працює
4 Регулятор температури духовки
5 Перемикач лівої задньої конфорки
6 Сигнальна лампочка духовки (світиться під час нагрівання; вимикається при досягненні необхідної температури)
7 Перемикач лівої передньої конфорки
8 Перемикач правої передньої конфорки
9 Перемикач правої задньої конфорки

Початок роботи

Склокерамічна варильна поверхня

Протріть склокерамічну варильну поверхню вогкою ганчіркою та миючим засобом для ручного миття посуду. Ніколи не використовуйте агресивних миючих засобів, наприклад, абразивних, грубих губок, що створюють подряпини, засобів для видалення плям та іржі.

Духовка

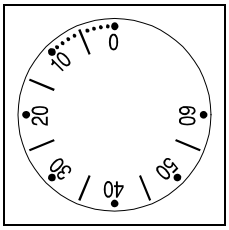
Витягніть усе приладдя з духовки та помийте її теплою водою та звичайним миючим засобом. Ніколи не використовуйте агресивних засобів для чищення, оскільки вони можуть подряпати поверхню!
Під час першого нагрівання духовки виникне характерний запах „нового приладу”. Це нормальне явище, просто провітріть приміщення!

Таймер, що програмується

(лише в деяких моделях)
Установіть точний час доби згідно інструкції для використання таймера, що програмується. Установка часу – обов’язкова для правильного функціювання плити, оскільки робота приладу можлива лише після установки часу.

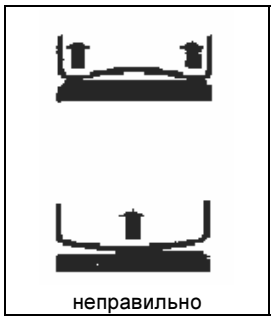
Будильник

(лише в деяких моделях)
Максимальний час установки складає 60 хвилин. Після закінчення встановленого часу активується звуковий сигнал, що триває приблизно п’ять секунд. Час встановлюється, повертаючи ручку за годинниковою стрілкою, а потім повернувши ручку проти годинникової стрілки, досягається точна установка.

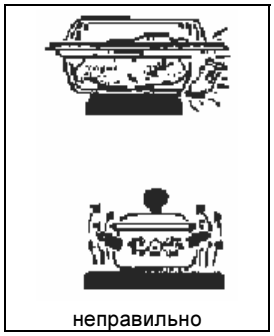


Збереження електроенергії

Дно посуду надто тонке та під час нагрівання вигинається. Результат – високе споживання електроенергії та нерівномірне роз приділення тепла.


неправильно

Посуд надто великий або надто малий. Посуд з термостійкого скла, дно якого виходить за краї конфорки, може тріснути. Посуд з надто малим діаметром дна надмірно споживає електроенергію.


неправильно

Оптимальний розмір посуду. Далі Ви знайдете кілька важливих порад щодо використання Вашої нової плити та її обладнання та як зберегти електроенергію.

правильно

Важливо:
Чим вища якість посуду, тим менше споживання електроенергії!

Поради щодо покупки посуду

- Якісний посуд має рівне та товсте дно. Якщо дно посуду не рівне, то витрачається більше електроенергії та час приготування страв стає довшим.
- При покупці нового посуду ретельно перевіряйте, чи відноситься зазначений діаметр до верхньої частини, чи до дна. Діаметр дна посуду зазвичай менший.
- Використання скороварок додатково заощаджує електроенергію, тому що страви готуються в закритому виді та під тиском. Крім того, коротший час приготування зберігає вміст вітамінів.
- Якщо Ви користуєтеся посудом, що має високий ступінь випромінювання (світла металева поверхня), або з товстим дном, час закипання може збільшитися на декілька хвилин (до 10 хвилин). Якщо Вам необхідно закип’ятити велику кількість рідини, рекомендуємо скористатися посудом з рівним темним дном.

Поради щодо ефективного використання посуду

- Тепло найкраще передається, якщо діаметр дна посуду ідентичний діаманту конфорки, і якщо посуд розміщений точно в центрі конфорки.
- Якщо діаметри відрізняються, краще використовувати посуд з більшим діаметром дна, чим з меншим. Оскільки виникає велика втрата енергії та залишки продуктів, що потрапили на конфорку, можуть зайнятися.
- По можливості накривайте посуд відповідними кришками.
- Розмір посуду повинен відповідати кількості продуктів, що готуються. Для приготування у великому, але частково заповненому посуді, більше витрачається енергії.
- При завершенні процесу приготування зменшуйте степінь потужності конфорки та вимкніть її на кілька хвилин раніше, щоб скористатися залишковим теплом, тим самим Ви зекономите електроенергію.
- Стежте, щоб в скороварці завжди було достатньо води, оскільки при не достатній кількості може пошкодитися посуд та конфорка.
- Посуд з термостійкого скла можна використовувати лише в тому випадку, якщо діаметр дна відповідає діаметру конфорки. Посуд, діаметр дна якого більший за діаметр конфорки, може тріснути в наслідок створення теплової напруги.
- При використанні спеціального посуду завжди враховуйте інструкцію з експлуатації виробника посуду.

Поради щодо використання духовки

- По можливості користуйтеся темними, силіконовими або емальованими деками для випікання, оскільки вони дуже добре передають тепло.
- Попередній розігрів духовки необхідний лише, якщо це вказано в рецептах або в таблицях приготування в даній інструкції.

Конфорки

Важливі застереження!

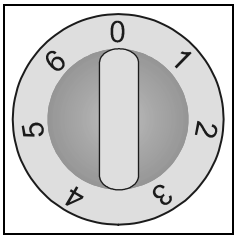
- Ніколи не вмикайте конфорки без посуду та не використовуйте для нагрівання приміщення!
- Стежте, щоб конфорки та посуд завжди були чистими та сухими.
- **Розігрітий жир та олія – легкозаймисті. Тому, уважно стежте за приготуванням страв з використанням великої кількості жиру чи олії.**

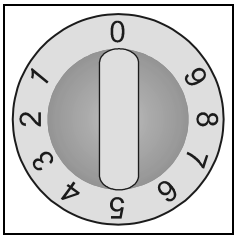
Особливі застереження щодо склокерамічної варильної поверхні

- Склокерамічна варильна поверхня – міцна. Але гострі та важкі предмети, що падають, можуть розбити та пошкодити поверхню.
- Якщо Ви виявите будь-які пошкодження на склокерамічній поверхні, ні в якому разі не користуйтеся варильною поверхнею, оскільки є загроза удару електричним струмом. У такому випадку вимкніть усі конфорки та викрутіть запобіжник або вимкніть основний вимикач, щоб від'єднати прилад від електромережі. За допомогою зверніться в сервісний центр.
- Піщинки або посуд з шорстким чавунним дном можуть подряпати склокерамічну варильну поверхню.
- Використовуючи склокерамічну поверхню як робочу, Ви можете пошкодити її та подряпати. Ніколи не розігрівайте продукти в алюмінієвій фользі або в пластмасовій посуді, оскільки Ви можете пошкодити варильну поверхню або посуд може розплавитися та стати причиною вогню.
- Сильно розігріта конфорка світиться за межами позначеної границі, в залежності від різного кута зору.

Управління конфорками

Конфорки регулюються ручками, що знаходяться на панелі управління. Символи, поряд з ручками, вказують на розміщення конфорок.
Потужність нагрівання регулюється ступінчато.
Рекомендується за 3-5 хвилин до завершення приготування вимкнути конфорку та скористатися залишковим теплом. В таблиці вказані приклади використання окремих ступенів потужності.





Ступінь		Підходить для
E	S	
0	0	Конфорка вимкнена, використання залишкового тепла
1-2	1	Підтримування температури, тривале приготування, приготування невеликої кількості продуктів (мін. потужність)
3	2	Тривале приготування
4-5	3	Тривале приготування великої кількості продуктів, тривале смаження великих кусків
6	4	Смаження, приготування заправок для супів
7-8	5	Смаження
9	6	Закипання, запікання, обсмажування (макс. потужність)

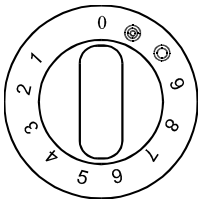
Конфорки

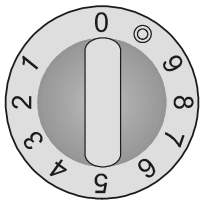
Управління триконтурної конфорки
Трьох контурна конфорка дає змогу пристосувати варильне поле під відповідні розміри та форми посуду.
Конфорку вмикайте та вимикайте відповідним перемикачем.

- Середнє варильне поле вмикається, повернувши перемикач на позначку ◎. Потім встановіть бажаний ступінь потужності нагріву.
- Усі варильні поля вимикаються, повернувши перемикач в положення "0" (вимкнення).

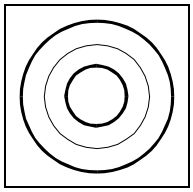
Управління двоконтурної конфорки та овальної зони розширення
Ці типи конфорок призначені для посуду різних розмірів та форм. Конфорки вмикаються та вимикаються відповідними перемикачами на панелі управління.

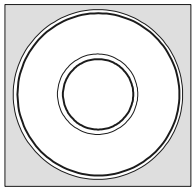
- Для вмикання більшого варильного поля поверніть перемикач до кінця (див. позначку ◎; почуєте звук), а потім встановіть бажаний рівень нагріву.
- Усі варильні поля вимикаються, повернувши перемикач в положення "0" (вимкнення).



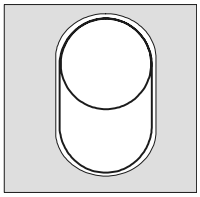


Перемикач конфорки з зонами розширення





Двоконтурна конфорка

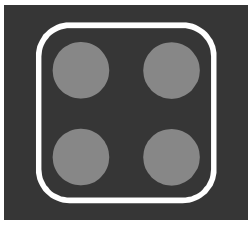


Конфорка з овальною зоною розширення

Нагрівачі Hi-Light

Конфорки з нагрівачами Hi-Light відрізняються від стандартних тим, що нагріваються швидше, тому час приготування прискорюється.

Індикатори залишкового тепла
Кожна конфорка обладнана індикаторними лампочками, котрі світяться, якщо досягнуто бажану температуру. Лампочки вимикаються, коли конфорки охолонуть. Індикатор працюватиме також тоді, коли Ви поставите гарячий посуд на будь-яку конфорку.



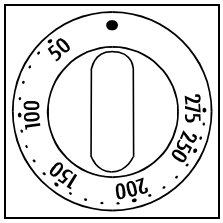
Духовка

Важливі застереження!

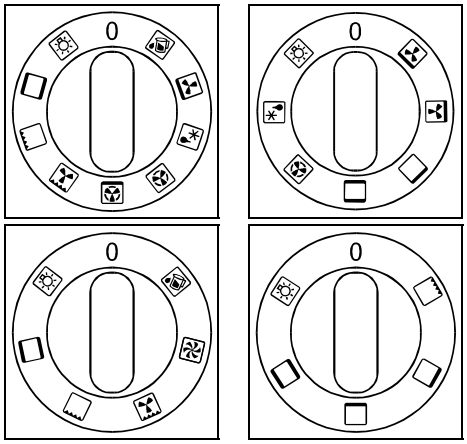
- Ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу, деко та інший посуд на дно духовки. Емаль духовки може пошкодитися через надмірне нагрівання.
- Фруктові соки, що капають с деко для випікання, можуть утворити плями на емалі, які дуже важко усунути.

Управління

Духовка керується за допомогою ручки вибору режимів нагріву та ручки вибору температури.



Ручка вибору температури



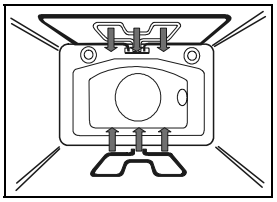
Ручка вибору режимів нагріву (залежить від моделі)

Режими роботи

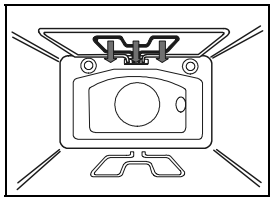
Духовка має наступні режими роботи:

Освітлення духовки
Освітлення духовки можливо ввімкнути незалежно від інших функцій.
Освітлення допоможе при чищенні або при використанні залишкового тепла духовки.
Впродовж роботи інших функцій духовки освітлення вмикається автоматично під час вибору режимів роботи духовки.

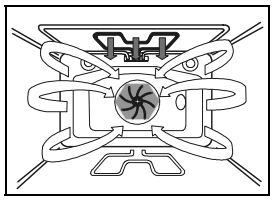
Верхній/нижній нагріви
Нижній та верхній нагрівачі рівномірно розприділяють тепло.
Випікання здоби та запікання м'яса можливе лише на одному рівні.



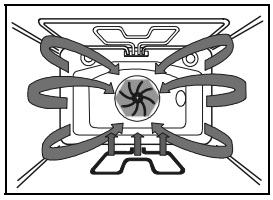
Інфрачервоний нагрів
Тепло надходить безпосередньо з інфрачервоного нагрівача, який розміщено в верхній частині духовки. Цей режим найбільше підходить для запікання невеликих кусків м'яса, наприклад, біфштекс, ковбаса, шніцель, тощо.



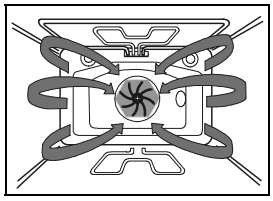
Інфрачервоний нагрів + робота вентилятора
Інфрачервоний нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим найбільше підходить для запікання великих кусків м'яса або домашньої птиці на одному рівні. Цей режим можна також використовувати для утворення хрусткої скоринки.



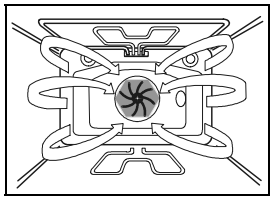
Нижній нагрів + вентиляційний нагрів
У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та нагрівач вентилятора. Цей режим найбільше підходить для випікання піци, а також для випікання соковитого печива на двох рівнях, фруктових тістечок або сирного суфле.



Вентиляційний нагрів
Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що випікаються. Цей режим підходить для запікання м'яса та випікання борошняних виробів на кількох рівнях одночасно.

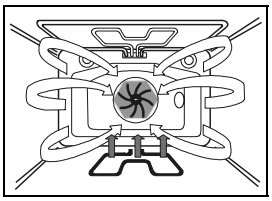


Розморожування
У цьому режимі працює лише вентилятор, усі нагрівачі вимкнені, тому він використовується для поступового розморожування продуктів.



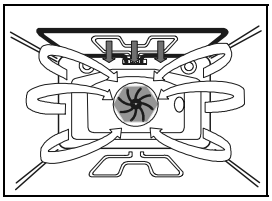
Нагрів знизу + робота вентилятора

У цьому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та вентилятор. Тому його використовують для випікання здобного тіста та консервування овочів та фруктів. Помістіть деко на нижній рівень. Не використовуйте надто високе деко, оскільки нагріте повітря повинно циркулювати в верхній частині продукту, що готується.



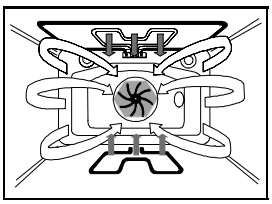
Нагрів зверху+ робота вентилятора

Верхній нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим використовуйте для запікання м'яса та випічки з борошна, крім борошняних виробів з фруктовою начинкою. Основна інформація щодо попереднього нагрівання, вибору рівня, температури та часу випікання зазначена в таблиці випікання за допомогою верхнього/нижнього нагрівачів.



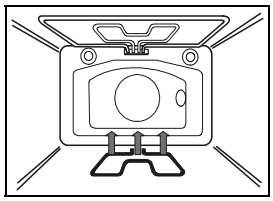
Вентиляційний нагрів + верхній/нижній нагріви

У цьому режимі одночасно працюють нижній, верхній нагрівачі та нагрівач вентилятора. Вентилятор забезпечує рівномірне розподілення тепла всередині духовки. Цей режим найбільше підходить для всіх видів випічки, розморожування продуктів, а також для сушіння фруктів та овочів. Розміщуючи деко зі стравою у розігріту духовку – зачекайте, поки не погасне лампочка. Найкращі результати ви отримаєте при випіканні на одномі рівні. Духовку необхідно завчасно нагріти.
Скористайтеся для установки деко 2-им та 4-им рівнями спрямовувачів (якщо рахувати знизу).
Температура приготування буде нижча, чим при класичному режимі нагріву. Крім деко, що додаються, ви можете скористатися інщими деко та формами для випічки.



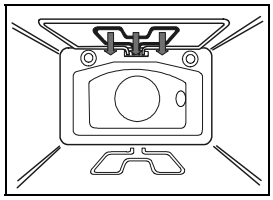
Нагрів знизу/ Програма Aqua clean

Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режим лише, коли необхідно запекти страву знизу (випічка борошняних виробів з фруктовою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + Aqua clean можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування та чищення").



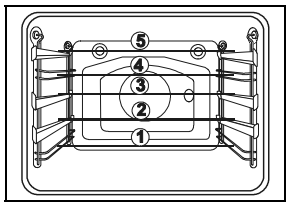
Нагрів зверху

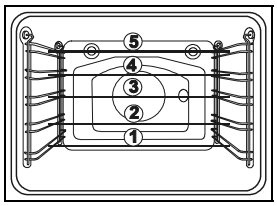
Працює лише верхній нагрівач. Використовуйте цей режим для запікання страв з верхньою скоринкою.



Рівні приготування

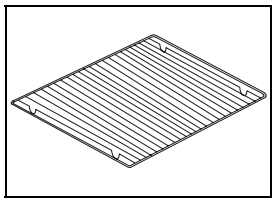
Деко для випікання та інше приладдя (решітка духовки, деко для випікання, тощо) можна помістити на 5 рівнях духовки. Відповідність рівнів вказано в таблицях, що подано нижче. Відлік рівнів проводиться знизу вверх!
В залежності від моделі, духовка може мати три типи спрямовувачів деко. Телескопічні спрямовувачі вставляються в 2ий, 3^{ій} та 5ий рівні. У випадку рельєфних спрямовувачів, решітку та деко для випікання необхідно завжди вставляти в спрямовувачі.

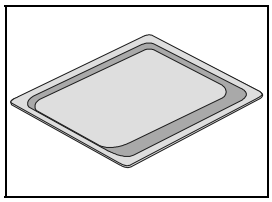


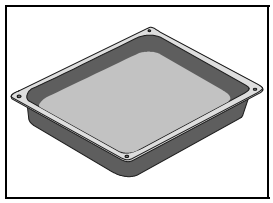


Приладдя духовки

(в залежності від моделі)
Решітка духовки використовується як підставка для посуду, або для запікання продуктів безпосередньо на решітці. Неглибоке деко використовується для випікання печива та бісквітів. Глибоке деко використовується для запікання м'яса та випічки з дріжджового тіста, а також як посуд для жиру/олії, що капає, під час запікання на решітці.





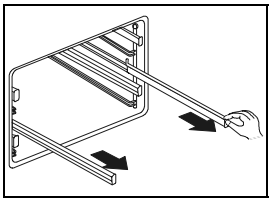
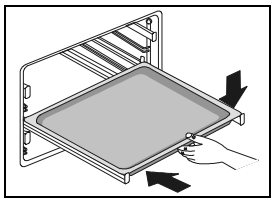


Телескопічні спрямовувачі

(лише в деяких моделях)
Примітка! Телескопічні спрямовувачі та інше приладдя духовки нагріваються під час процесу приготування! Користуйтеся кухонними рукавичками або іншими матеріалами під час діставання приладдя з духовки!
Телескопічні спрямовувачі розміщені зліва та справа духовки на трьох різних рівнях.

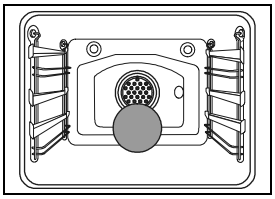
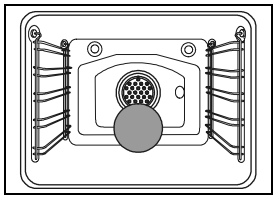
- Щоб встановити деко чи решітку, спочатку витягніть спрямовувачі одного рівня.
- Помістіть деко чи решітку на спрямовувачі та засуньте їх до кінця духовки.

Лише після цього зачиніть дверцята духовки.

Жировий фільтр

(лише в деяких моделях)
Жировий фільтр на задній стінці приладу захищає вентилятор, нагрівач і внутрішні деталі приладу від випадкового забруднення жиром. При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр. Не ставте фільтр під час готування випічки - це може призвести неякісне випікання тіста (напр., булочки з горіхами).

Приготування випічки з тіста

Для випічки борошняних виробів Ви можете використовувати верхній/нижній нагрів або вентиляційний нагрів.
Примітка! **Не забудьте зняти жировий фільтр!**

Застереження

- Під час випікання борошняних виробів враховуйте рекомендації щодо рівня приготування, температури та часу випікання, але не покладайтеся на свій попередній досвід, оскільки значення, що вказані в таблиці, встановлені та перевірені саме для цього типу духовки.
- Якщо Ви не знайдете рекомендації щодо бажаної страви в таблиці, скористуйтеся інформацією для подібної страви.

Випікання за допомогою верхнього та нижнього нагріву

- Користуйтеся лише одним рівнем розміщення деко.
- Режим „верхній/нижній нагрів" найбільше підходить для випікання сухого печива, хліба та кексів. Користуйтеся деко темного кольору. Деко світлого кольору відбиває тепло і випічка не підрум'янюється.
- Завжди розміщуйте форми для випікання на решітку. Якщо Ви використовуєте деко, що додається до духовки, решітку витягніть.
- Попередній розігрів зменшує час приготування. Випічку розміщуйте в духовку лише тоді, коли досягнеться необхідна температура. Тобто, коли червона сигнальна лампочка не погасне вперше.

Випікання за допомогою вентиляційного нагріву

- Цей режим найбільше підходить для випікання тістечок та тортів з фруктовою начинкою на кількох рівнях одночасно.
- У цьому режимі Ви можете користуватися формами для випічки світлих кольорів.
- Зазвичай температура при цьому режимі нижча, чим при верхньому/нижньому нагріві. (див. «Таблиця випікання»).
- Випічку з соковитою начинкою (наприклад, фруктовий торт) можна випікати максимум на двох рівнях одночасно.
- Ви можете готовити різні види випічок одночасно, якщо температура для їх випікання майже однакова.
- Час випікання для різних видів продуктів відрізняється. Тому, необхідно діставати з духовки одне деко раніше, чим інше.
- Випічка, така як пиріжки, тістечка, повинна бути одного розміру та однакової товщини. Випічка різних розмірів може пропектися не однаково.
- Якщо Ви печете велику кількість випічки одночасно, в духовці виникає велика кількість пари та створюється конденсат на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи пропеклась випічка?
Проткніть випічку дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо на паличці не залишиться тіста, випічка готова. Ви можете вимкнути духовку та використати залишкове тепло.

Випічка осіла
Перевірте рецепт. Наступного разу використовуйте менше рідини. Стежте за часом змішування, особливо при використанні кухонних міксерів.

Випічка надто світла знизу
Користуйтеся деко темного кольору, або помістіть деко на один рівень нижче, або увімкніть нижній нагрів наприкінці випікання.
Сирний пиріг не зовсім готовий
Необхідно зменшити температуру випікання та збільшити час випікання.

Примітки до таблиці випікання:

- Температура в таблиці вказана по інтервалам. Спочатку виберіть низьку температуру. Ви завжди можете збільшити температуру, якщо необхідно.
- **Час випікання – орієнтовний і може змінюватися в залежності від індивідуальних характеристик.**
- Позначка зірочка * означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

Таблиця випікання

Тип випічки	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час випікання (в хвил.)
Солодка випічка					
Пиріг з родзинками	**2**	**160-170**	2	150-160	55-70
Рулет	**2**	**160-170**	2	150-160	60-70
Пиріг з відкритою фруктовою начинкою	2	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Ватрушка	**2**	**170-180**	3	150-160	60-80
Фруктовий пиріг	2	180-190	**3**	**160-170**	50-70
Фруктовий пиріг з глазур'ю	2	170-180	**3**	**160-170**	60-70
Бісквіт*	**2**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пісочний пиріг	3	180-190	**3**	**160-170**	25-35
Фруктовий пиріг, мішане тісто	3	170-180	**3**	**150-160**	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	**3**	**150-160**	30-50
Рулет з варенням*	3	180-190	**3**	**160-170**	15-25
Відкритий пиріг з фруктами	3	160-170	**3**	**150-160**	25-35
Здобна булочка	2	180-200	**3**	**160-170**	35-50
Різдвяний пиріг	2	170-180	**3**	**150-160**	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	**3**	**170-180**	40-60
Випічка з листового тіста	2	170-180	**3**	**150-160**	40-60
Пікантна випічка					
Беконів рулет	2	180-190	**3**	**170-180**	45-60
Піца*	2	210-230	**3**	**190-210**	30-45
Хліб	**2**	**190-210**	3	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	3	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Булочки з кмином	3	170-180	**3**	**150-160**	15-25
Сухе печення	3	170-180	**3**	**150-160**	20-30
Датське печення	3	180-200	**3**	**170-180**	20-35
Печення з листового тіста	3	190-200	**3**	**170-180**	20-30
Тістечка зі збитими вершками	3	180-200	**3**	**180-190**	25-45
Заморожена випічка					
Яблучний пиріг, сирний пиріг	2	180-200	**3**	**170-180**	50-70
Сирний торт	2	180-190	**3**	**160-170**	65-85
Піца	2	200-220	**3**	**170-180**	20-30
Крокети, запечені в духовці*	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35
Картопля, запечена в духовці	2	200-220	**3**	**170-180**	20-35

Запікання м'ясних страв

Для запікання м'яса використовуйте верхній/нижній нагрів або вентиляційний нагрів.
Найбільш підходящий режим нагріву для кожного виду посуду зазначено в таблиці „Запікання м'ясних страв" виділеним шрифтом.
При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).

Поради щодо використання посуду

- Використовуйте емальовані, скляні термостійкі деко, глиняний або чавунний посуд.
- Ми не рекомендуємо використовувати посуд з нержавіючої сталі, оскільки він відбиває тепло.
- Закривайте кришкою посуд під час запікання, або обмотуйте м'ясо у фольгу. М'ясо буде соковитішим та духовка не сильно забрудниться.
- У відкритій посуді м'ясо запечеться швидше. Дуже великі куски м'яса запікайте безпосередньо на решітці, а під нею помістіть глибоке деко, щоб капав жир.

Примітки до таблиці запікання м'ясних страв!

В таблиці для запікання м'ясних страв зазначено температуру, рівень встановлення деко та час запікання. Час запікання зазвичай залежить від типу м'яса, його розміру та кількості, тому можливі деякі варіації.

- При запіканні великих кусків м'яса створюється надмірна пара у духовці та утворюється конденсат на дверцятах духовки. Це нормальне явище та не впливає на роботу духовки. Але, після завершення запікання, ретельно протріть дверцята та скло духовки.
- Раціонально запікати м'ясо, птицю та рибу, якщо їх вага більше 1 кг.
- Додавайте рідину під час запікання м'яса, щоб не горів сік, що капає з м'яса. Це означає, що необхідно стежити за процесом запікання м'яса та доливати рідину по необхідності.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо, особливо, якщо Ви запікаєте його в глибокому деко.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, помістіть її на глибоке деко та вставте в спрямовувачі. У деко буде скапувати жир.
- Ніколи не залишайте м'ясо остигати в духовці. Оскільки може утворитися конденсат, що може бути причиною корозії духовки.

Таблиця запікання м'ясних страв

Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Час запікання (в хвил.)	Температура (°C)	Час запікання (в хвил.)
Яловичина						
Філе яловичини	1000	**2**	**200 -220**	2	180-190	100-120
Філе яловичини	1500	**2**	**200-220**	2	170-180	120-150
Ростбіф, з кров'ю	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Ростбіф, добре пропечений	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	40-50
Свинина						
Запечена свинина зі скоринкою	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Грудинка	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Грудинка	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Філе свинини	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Рулет	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Відбивна котлета	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Рубаний біфштекс	1500	**2**	**210-220**	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Теляча голяшка	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Баранина						
Грудинка ягняти	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Лопатка баранини	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичина						
Грудинка зайця	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Лопатка зайця	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Стегно кабана	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	100-120
Птиця						
Курча, цілком	1200	2	200-210	**2**	**180-190**	60-70
Курка	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Качка	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Гусак	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Індик	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Риба						
Риба, цілком	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Примітки до таблиці приготування:

- Температура в таблиці вказана по інтервалам. Спочатку виберіть низьку температуру. Ви завжди можете збільшити температуру, якщо необхідно.
- **Час випікання – орієнтовний і може змінюватися в залежності від індивідуальних характеристик.**
- Позначка зірочка * означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

Таблица приготовления с помощью нагрева сверху и снизу + работа вентилятора

Вид випічки	Рівень (знизу)	Температура (в °C) верхній/нижній нагрів + вентилятор	Час приготування (в хвил.)
Кондитерські вироби			
Мармурова баба, кулич	2	150-160	50-60
Пиріг в чотирикутному деко	2	150-160	55-65
Пиріг у формі	2	150-160	45-55
Сирковий пиріг у формі	2	150-160	65-75
Фруктовий пиріг (пісочне тісто)	2	150-160	45-65
Фруктовий торт (з начинкою)	2	160-170	55-65
Бісквіт	2	150-160	25-35
Пиріг з глазур'ю	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг (здоба)	3	150-160	50-60
Сливовий пиріг	3	150-160	30-40
Бісквітний рулет*	3	160-170	15-23
Пиріг здобний	3	150-160	25-35
Плетена булка із дріжджового тіста	2	160-170	35-45
Різдвяний пиріг (штрудель)	2	150-160	45-65
Яблучний рулет	2	160-170	50-60
Булочки	2	150-160	35-45
Пікантна випічка			
Лотарингська запіканка (пиріг зі шкварками)	2	170-180	45-55
Піца*	2	190-200	20-25
Хліб	2	170-180	50-60
Булки*	3	180-190	15-20
Дрібна випічка (печиво)			
Пісочне печиво	3	150-160	15-25
Печиво з глазур'ю	3	150-160	15-25
Дрібна дріжджова випічка	3	160-170	18-23
Печиво із листового тіста	3	170-180	20-30
Пиріжки зі збитими вершками/випічка з кремом	3	170-180	25-45
Заморожена випічка			
Яблучний рулет	2	170-180	50-70
Сирний торт	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для приготування в духовці	2	170-180	20-35
Крокети, запечені в духовці	2	170-180	20-35

* необхідно попередньо нагріти духовку

Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача (барбекю)

- **Будьте особливо уважні під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача. Через високу температуру духовка та приладдя сильно нагріваються. Тому користуйтеся кухонними рукавичками та спеціальними щипцями для м'яса!**
- **При запіканні пористого м'яса може бризнути гарячий жир (наприклад, проколена ковбаса). Щоб уникнути опіків шкіри та попадання жиру в очі, користуйтеся довгими щипцями для м'яса.**
- **Під час використання інфрачервоного нагрівача постійно стежте за процесом запікання. Через високу температуру м'ясо може підгоріти та спровокувати пожежу!**
- **Не дозволяйте дітям наближуватися до духовки під час роботи інфрачервоного нагрівача.**

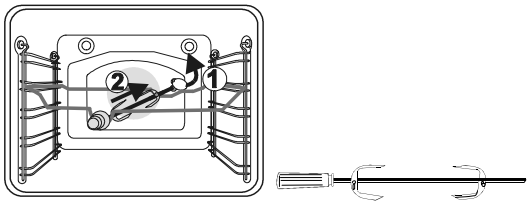
Інфрачервоний нагрів особливо підходить для приготування нежирних ковбас (сосисок), м'яса, філе риби та біфштексів та для утворення хрумкої, золотавої скоринки.

Поради щодо приготування в режимі інфрачервоного нагріву

- **Під час приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.**
- У таблиці для приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача зазначено рекомендована температура, рівень приготування та час приготування, який може змінюватися в залежності від ваги та кількості м'яса.
- **При готуванні м'яса в духовці ми рекомендуємо використовувати жировий фільтр (в залежності від моделі приладу).**
- Інфрачервоний нагрівач необхідно попередньо розігріти впродовж 3 хвилин.
- Якщо Ви запікаєте м'ясо на решітці, змажте її рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало.
- Помістіть м'ясо на решітку, потім помістіть решітку на глибоке деко та все це помістіть на спрямовувачі.
- Коли пройде половина часу приготування, переверніть м'ясо. Тонкі шматки м'яса перевертайте один раз, а товстіші – декілька. Завжди користуйтеся щипцями, щоб уникнути надмірного витікання соку з м'яса.
- Темне м'ясо яловичини готовиться швидше, чим м'ясо свинини та телятини.
- Після завершення приготування почистіть інфрачервоний нагрівач, духовку та приладдя.

Приготування за допомогою рожна
(лише в деяких моделях)

- У комплект входить рожен зі зйомною ручкою та два тримача з гвинтами для підтримання м'яса.
- Для використання рожна, вставте спочатку спеціальний тримач в четвертий рівень знизу.
- Насадіть приготовлене м'ясо на рожен та закріпіть м'ясо з обох боків тримачами, що додаються.
- Прикрутіть ручку до передньої частини рожна. Гострий кінець рожна вставте в отвір на задній стороні духовки, який захищений клапаном. Помістіть передню частину рожна на спрямовувач та зафіксуйте в цьому положенні.
- Помістіть на один рівень нижче глибоке деко для скапування жиру.
- Рожен працює в режимі „Інфрачервоний нагрів".
- Інфрачервоний нагрівач керується за допомогою терморегулятора та почне працювати лише при зачинених дверцятах духовки.
- Перед тим, як зачинити дверцята духовки та увімкнути нагрівач, зніміть ручку з рожна.



Таблиця приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача

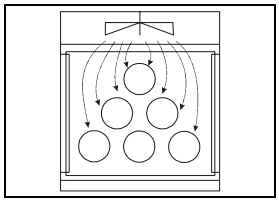
Вид м'яса	Вага (в грамах)	Рівень (знизу)	Температура (°C)	Температура (°C)	Час приготування (в хвил.)
М'ясо та ковбаси					
2 біфштекса, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 біфштекса	400	5	230	-	16-20
2 біфштекса, пропечене	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля зі свинної шийки	350	5	230	-	19-23
2 відбивні свинні котлети	400	5	230	-	20-23
2 котлети з яловичини	700	5	230	-	19-22
4 відбивні котлети з баранини	700	5	230	-	15-18
4 ковбаси для жарення	400	5	230	-	9-14
2 м'ясних рулети з сиром	400	5	230	-	9-13
1 курча, поділене	1400	3	-	210-220	28-33 (1сторона) 23-28 (2-га сторона)
Риба					
Філе лосося	400	4	230		19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	-	220	10-13
Тости					
4 кусочки білого хлібу	200	5	230	-	1,5-3
2 кусочки хліба	200	5	230	-	2-3
Тости для бутербродів	600	5	230	-	4-7
М'ясо /птиця					
Качка*	2000	1	-	150-170	80-100
Курча*	1000	3	-	160-170	60-70
Жарена свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Шніцель зі свинної шийки	1500	3	-	140-160	100-180
Ніжка свинини	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбіф	1500	3	-	170-180	40-80

*можна готовити за допомогою рожна

Консервування

Для консервування використовуйте режим „нагрів знизу + робота вентилятора" .

- Приготуйте продукти та тару для консервування. Користуйтеся звичайними банками зі скляними кришками та гумовими прокладками. Ніколи не використовуйте банки з металевими кришками або тими, що закручуються, чи металевими банками. Банки повинні бути одного розміру та заповнені однаковими продуктами та добре закритими. В духовку можна помістити одночасно до 6 однолітрових банок.
- Використовуйте лише свіжі продукти.
- Налийте в глибоке деко 1 літр води, щоб створити необхідну вологу. Помістіть банки в духовку так, щоб вони не торкалися стінок (див. малюнок). Накрийте банки вологим папером, щоб захистити гумові прокладки.
- Вставте деко з банками на другий рівень знизу. Установіть ручку вибору температури на 180°C. Не потрібно попередньо розігрівати духовку.
- Постійно стежте за процесом консервування, поки рідина в банках не почне кипіти. Враховуйте час консервування, який зазначено в таблиці.



Таблиця для консервування

Фрукти та овочі	Кількість	„Нагрів знизу + робота вентилятора”, 180°C, до закипання	Після закипання	Час охолодження
Фрукти				
Ягоди	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	15 хвил.
Фрукти з кісточками	6x1 літр	приблизно 30 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Фруктове варення	6x1 літр	приблизно 40 хвил.	вимкнути	35 хвил.
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	вимкнути	30 хвил.
Квасоля, морква	6x1 літр	від 30 до 40 хвил.	зменшити до 130°C, 60 - 90 хвил.	30 хвил.

Розморожування

Розморожування продуктів можна прискорити за допомогою циркуляції повітря всередині духовки. Для цього встановіть режим „Розморожування”.
Примітка! При випадковому увімкненні ручки регулювання температури, засвітиться червона індикаторна лампочка, але нагрівачі не увімкнуться.

- Ви можете розморожувати торти з вершками та з начинкою з масла, бісквіти та випічку, хліб та булочки та заморожені фрукти.
- М’ясо та птицю не рекомендується розморожувати в духовці.
- По можливості, перевертайте або перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розморожувалися.

Технічне обслуговування та чищення

Ніколи не чистіть прилад за допомогою пристрою з гарячою парою, що подається під тиском!
Перед очищенням вимкніть плиту та дайте їй охолонути.

Передня частина корпусу
Для чищення передньої частини плити використовуйте звичайні миючі засоби та звертайте увагу на інструкцію виробника посуду.
Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби та гострі предмети, які можуть подряпати поверхню.

Передня частина корпусу з нержавіючої сталі
(лише в деяких моделях)
Чистіть поверхню неагресивними миючими засобами (рідким милом) і м’якою ганчіркою, щоб не було подряпин.
Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або розчини з кислотою, бо Ви можете пошкодити поверхню.

Емальовані поверхні та пластмасові частини
(лише в деяких моделях)
Протріть кнопки та ручки м’якою ганчіркою та рідким миючим засобом, який призначений для догляду за гладкими емальованими поверхнями.

Чищення і догляд за склокерамічною варильною поверхнею

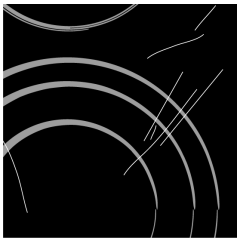


схема 1

схема 2

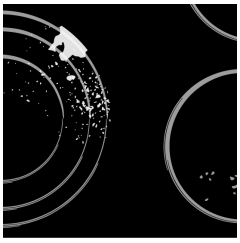


схема 3

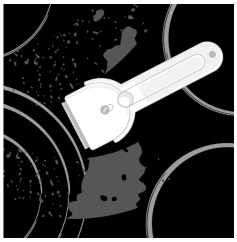


схема 4

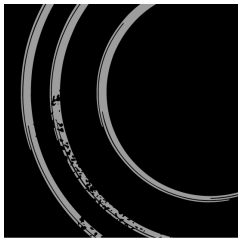


схема 5

Склокерамічну поверхню можна чистити тільки якщо вона повністю холодна, інакше навіть незначні плями від їжі можуть в’їдатись в поверхню з кожним її використанням.
Для регулярного чищення склокерамічної поверхні використовуйте тільки спеціальні миючі засоби, розроблені таким чином, що створюють захисну плівку на поверхні.
Перед кожним використанням, витирайте пил та інший бруд з поверхні – це може залишити подряпини (схема 1).

Застереження: використання металевих щіток, жорстких губок і абразивних детергентів може призвести до подряпин поверхні. Ушкодження поверхні може також спричинити використання агресивних спреїв та засобів для чищення (схеми 1 і 2).
Лінії конфорок можуть стиратись при використанні агресивних миючих засобів або від посуду з нерівним та ушкодженим дном (схема 2).
Маленькі плями можна усунути вологою м'якою ганчіркою, потім поверхню слід витерти насухо (схема 3).
Плями від води видаляються слабким розчином оцту, але ним не можна чистити рамку поверхні (тільки окремі моделі) – вона може втратити блиск. В жодному разі не використовуйте агресивні спреї або декальцинуючі засоби (схема 3).
Великі плями видаляються спеціальними засобами для чищення склокераміки. Дотримуйтесь інструкцій виробника засобу.
Будьте уважними: не залишайте частинок миючих засобів на поверхні, інакше вони нагріються під час готування і можуть ушкодити поверхню (схема 3).
„Складні" плями видаляються спеціальним скребком для склокераміки. Пильнуйте, щоб ручка скребка не торкалась конфорок (схема 4).
Поводьтесь із скребком обережно, щоб не поранитись!
Цукор і солодка їжа становить загрозу для склокерамічної поверхні (схема 5), отже залишки цукру або плями від солодкої їжі слід відразу видаляти, коли конфорки все ще теплі (схема 4).
Обезбарвлення склокерамічної поверхні не впливає на якість її функціонування. В більшості випадків це є наслідком пригорання частинок їжі або результатом пересування посуду (особливо з алюмінієвим або мідним дном) по поверхні. Таке обезбарвлення тяжко усунути.
Примітка: Всі зазначені вище ушкодження стосуються естетичного вигляду поверхні і не впливають на її функціонування. Такі ушкодження не підлягають гарантійному обслуговуванню.

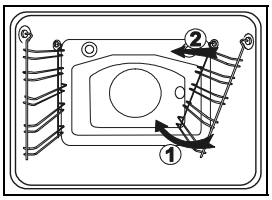
Духовка

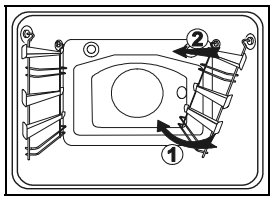
Духовку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне (після кожного використання):
Поверніть ручку вибору режимів в положення ⊡.
Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води в глибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачі духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів розм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можете легко протерти вологою ганчіркою.
Інші поради щодо очищення духовки:

- Духовка повинна бути охолодженою перед очищенням.
- Духовку та приладдя необхідно чистити після кожного використання, щоб залишки продуктів не пригорали.
- Стінки духовки найлегше очищувати від жиру теплою водою та миючим засобом поки духовка тепла.
- Затверділі залишки продуктів та сильно забруднену духовку можна почистити спеціальним миючим засобом для духовки. Духовку добре помийте водою та витріть від залишків миючих засобів.
- Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби, такі як поліруючі засоби, засоби для усунення іржі та плям і т.п.
- Лаковані, оцинковані поверхні та поверхні з нержавіючої сталі, а також алюмінієві частини не повинні торкатися з аерозолями для очистки духовки, оскільки може пошкодитися або обезбарвитися поверхня. Це також стосується температурного зонду (якщо плита обладнана ним) та відкритих нагрівачів у верхній частині духовки.
- При використанні миючих засобів не забувайте про навколишнє середовище, та дотримуйтеся інструкцій виробників миючих засобів.

Знімання дротяних та телескопічних спрямовувачів

Для полегшення очищення стінок духовки Ви можете зняти телескопічні або дротяні спрямовувачі. Щоб зняти бокові спрямовувачі, підніміть нижній край спрямовувачів всередину та зніміть їх з верхніх отворів.
Дротяні та телескопічні спрямовувачі чистіть звичайними миючими засобами.
Телескопічні спрямовувачі не можна мити в посудомийній машині.
Примітка! Ніколи не змащуйте телескопічні спрямовувачі!
Для установки спрямовувачів встановіть їх у відповідні отвори та опустіть вниз.

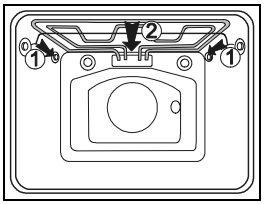




Верхня внутрішня частина духовки

- Перед тим як опустити інфрачервоний нагрівач, вимкніть прилад з електромережі, відкрутивши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач повинен охолонути, щоб уникнути опіків!
- Нагрівач не можна користуватися в опущеному положенні!

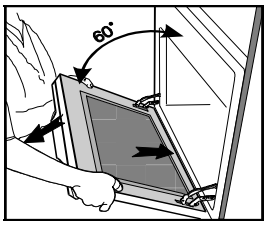
Для полегшення чищення верхньої частини духовки в деяких моделях плит інфрачервоний нагрівач – відкидний. Перед очищенням витягніть усі деко, решітки та спрямовувачі. За допомогою будь-якого інструменту (наприклад, ніж) звільніть поперечну скобу, щоб вона вискочила з кріплень з обох боків (див. малюнок). Іншою рукою притримуйте нагрівач та опустіть його вниз.
Після очищення нагрівач проштовхніть вверх, щоб скоба стала на своє попереднє місце.



Знімання дверцят

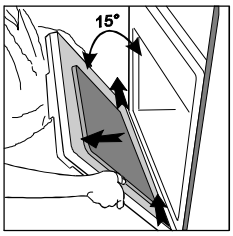
(лише в деяких моделях)
Повністю відчиніть дверцята духовки. Петлі нижніх шарнірів підніміть вертикально та установіть їх на язички верхніх шарнірів. Прикрийте дверцята духовки наполовину (див. мал.) та зніміть їх.
Для встановлення помістіть дверцята під кутом 60° в отвори шарнірів. Стежте, щоб отвори на нижніх шарнірах наскочили на нижню частину дверцят. Тепер повністю відчиніть дверцята, зніміть петлі з язичків верхніх шарнірів та встановіть їх в горизонтальне положення.

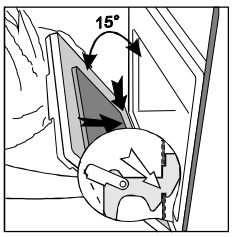
1 шарнір дверцят в робочому положенні

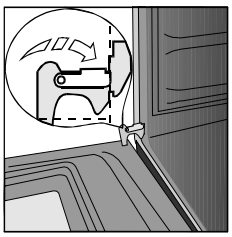


2 шарнір дверцят при зніманні

Знімання дверцят з одноосьовим шарніром
(лише в деяких моделях)
Повністю відчиніть дверцята та відкиньте язички, що знімаються, до кінця назад (див. малюнок). Потім повільно зачиніть дверцята, щоб язички попали в отвори. Приблизно при 15° дверцята злегка підніміть та зніміть з шарнірів (мал. 2).
Для встановлення помістіть дверцята під кутом 15° в отвори шарнірів та підштовхніть їх вперед та вниз, щоб шарніри заскочили в отвори (мал. 3). Перевірте, чи правильно шарніри „сіли" у отвори.
Тепер повністю відчиніть дверцята та поверніть язички до кінця в початкове положення. Повільно зачиніть дверцята та перевірте, чи щільно вона зачиняється (мал. 4). Якщо виникли труднощі при зачиненні дверцят, перевірте, чи правильно „сіли" шарніри в отвори.
Увага! Не допускайте, щоб язички шарнірів виплигували, оскільки міцна пружина може спричинити пошкодження.







Приладдя
Приладдя, наприклад, деко, решітка і т.п. очищуйте гарячою водою та звичайним миючим засобом.

Спеціальна емаль
Духовка, внутрішня частина дверцят, деко покриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Це спеціальне покриття можна чистити при кімнатній температурі.

Жировий фільтр
Жировий фільтр необхідно чистити після кожного використання за допомогою м'якої щітки в гарячій воді з миючим засобом, або ж в посудомийній машині. Перед миттям в посудомийній машині жировий фільтр рекомендується замочити на деякий час у воді.

Усунення пошкоджень

Непрофесійне втручання та ремонт приладу – небезпечні, оскільки можуть привести до удару струмом та короткого замикання. Тому ремонт повинен проводити лише кваліфікований фахівець сервісного центру.
Але інколи виникають пошкодження, які Ви можете усунути самостійно, дотримуючись нижченаведеної інструкції.

Важливо!

Якщо пошкодження приладу викликано як наслідок неправильного користування під час гарантійного терміну, обслуговування в сервісному центрі оплачується користувачем.
Далі наводиться декілька порад щодо усунення пошкоджень:

Таймер показує неправильні значення або зненацька вмикається та вимикається
Вимкніть плиту з електромережі на кілька хвилин (викрутіть запобіжник або вимкніть основний вимикач), потім знову підключіть плиту до основного живлення та встановіть точний час дня.

Дисплей таймера мерехтить
У мережі перебій передачі електроенергії або прилад щойно було підключено до електромережі. Усі установки стерлися. Встановіть правильний час дня для початку роботи духовки. Після закінчення роботи автоматичного режиму, духовка вимкнеться дисплей покаже час та Ви почуєте звуковий сигнал. Витягніть продукти з духовки, установіть ручку вибору температури та режимів нагріву в початкове положення. Виберіть функцію "Ручний режим", щоб користуватися духовкою в класичному режимі (без програмування).

Сигнальна лампочка не світиться
- Чи увімкнено усі необхідні вмикачі?
- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?

Запобіжник постійно вимикається
- Зверніться в сервісний центр!

Не працює освітлення духовки
- Заміну електричної лампочки дивіться в розділі "Заміна запасних частин".

Духовка не нагрівається
- Чи не вимкнено запобіжник?
- Чи правильно встановлено температуру?
- Чи не забули Ви переключити духовку в класичний режим роботи після використання таймера (автоматичне приготування)? Переключіть ручку вибору режимів в положення „Ручний режим".

Випічка погано пропеклася
- Чи зняли Ви жировий фільтр?
- Чи дотримувалися Ви інструкцій та застережень, що вказано в розділі „Випікання"?
- Чи дотримувалися Ви вказівок, які зазначені в таблиці для випікання?

Заміна запасних частин

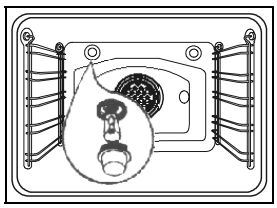
Патрон електричної лампочки духовки знаходиться під напругою. Є небезпека удару електричним струмом!
Перед заміною лампочки вимкніть плиту з електромережі (витягнувши запобіжник або вимкнувши основний вмикач). Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.

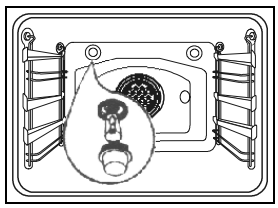
Інше приладдя

Деко, решітку та інше приладдя духовки Ви можете замовити у сервісному центрі. При замовленні вкажіть шифр чи тип та модель приладу.
Ручки управління конфорками можна зняти, потягнувши їх на себе.

Лампочка духовки

У духовці використовуються лампочки з такими характеристиками:
E 14, 230 В, 15 Вт, 300°C.
Відкрутіть скляну кришку проти годинникової стрілки та замініть лампочку. Потім знову закрутіть скляну кришку. Лампочка – це видатковий матеріал, тому гарантія на неї не поширюється.





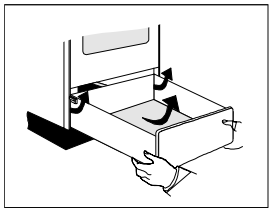
Інструкція для установки та підключення

Техніка безпеки при монтажі

- Установку приладу може виконати лише кваліфікований фахівець.
- Електрична установка повинна бути обладнана безпечним пристроєм, який може від'єднати прилад від електромережі з відстанню між контактами не менше, ніж 3 мм у відкритому положенні. Відповідний захист забезпечується LS-вимикачами та/чи запобіжниками.
- Для підключення плити можна використати гумові з'єднувальні кабелі (тип HO5RR-F з зеленим/жовтим захисним проводом), PVC ізольовані кабелі (тип HO5VV-F з зеленим/жовтим захисним проводом) або інші кабелі відповідної якості.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою не повинна бути меншою, ніж зазначено в інструкції для монтажу витяжки.
- Декоративні панелі, клей та облицювання меблів, поряд з якими знаходиться плита, повинні бути термостійкими (>75°C), оскільки вони можуть деформуватися.
- Кабель, що знаходиться позаду плити, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.
- Викиньте пакувальний матеріал (фольгу, пінопласт, цвяхи, тощо), оскільки він становить небезпеку для дітей. Діти можуть проковтнути дрібні частини, а фольгою можуть задушитися.

Ящик духовки

- Ящик духовки захищений від небажаного відчинення.
- Щоб відкрити ящик, трохи підніміть його. Щоб витягнути його з плити, спочатку витягніть його повністю, трохи підніміть та витягніть.
- Ніколи не зберігайте в ящику вогненебезпечні та вибухові предмети.
- Ящик обладнаний боковими спрямовувачами на коліщатах. Щоб поставити на місце ящик, поставте коліщата на направляючі та засуньте ящик.



Вирівнювання плити та додаткова підставка

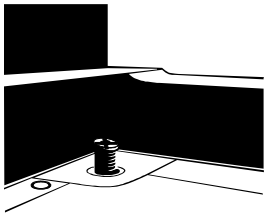
(лише в деяких моделях)

Висота плити з підставкою - 90 см, а без неї - 85 см. З правої та лівої сторони підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючих гвинта, за допомогою яких можете вирівнювати плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти відповідно до меблів, що знаходяться поруч.

Регулюючі ніжки доступні при витягнутому ящику плити. Регулюйте плиту, повертаючи ніжки вправо чи вліво. Регулюючі ніжки легше повертати, якщо плита трохи нахилити.

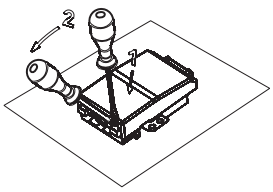
Додаткову підставку можна зняти, викрутивши чотири гвинта в нижній частині плити. В такому випадку переставте регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити.

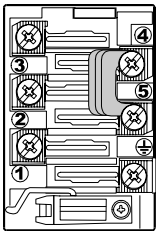
Деякі плити обладнані чотирма регулюючими гвинтами (по два в передній та задній частинах приладу) для вирівнювання плити по висоті.



Електричне підключення

Відкрийте електричну колодку за допомогою викрутки, як показано на схемі кришки.
Електричне підключення має право здійснювати тільки фахівець авторизованого сервісного центру або кваліфікований фахівець!
Некоректне підключення може призвести до пошкодження частин приладу та зробити Вашу гарантію недійсною! Вольтаж (230 V) необхідно перевірити перед підключенням за допомогою спеціального тестеру.
Шунти конектора необхідно розташувати відповідно до схеми підключення!





- Перед підключенням приладу перевірте, чи відповідає напруга, вказана у таблиці даних, напрузі локальної електромережі.

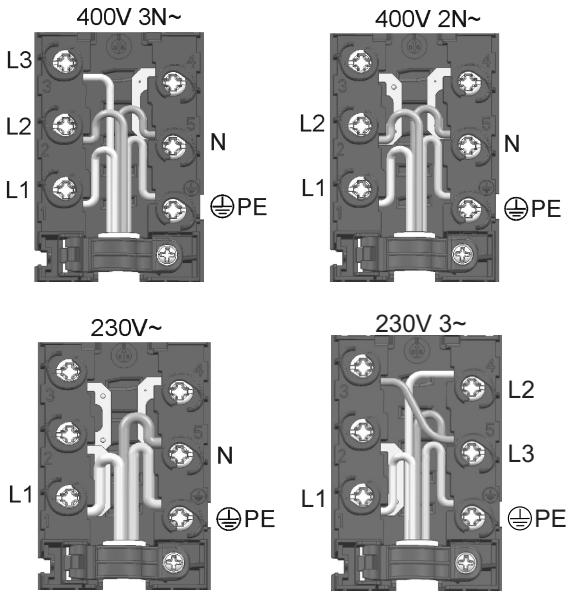
- Довжина під'єднувального кабелю повинна бути не менше 1.5 м, щоб прилад можна було підключити до електропостачання перед тим, як підсунути його до стіни.
- Кабель заземлення повинен бути довшим за інші, щоб у разі поломки колодки цей кабель був останнім, що відключиться від енергопостачання.

Процес

- За допомогою викрутки відкрийте кришку електричної колодки, що знаходиться у задній частині приладу. Для цього натисніть на два фіксатори, як показано на кришці колодки.
- Приєднувальний кабель слід пропустити через рельєфний зажим, щоб він не випадав. Якщо зажим не зафіксований, зробіть це таким чином, щоб притиснути „гачком" кабель до пристрою.
- Тепер підключіть кабель згідно до **однієї** з опцій, показаних на схемі. У випадку інакшого вольтажу для підключення, розташувати шунти конектора слід відповідно!
- Зафіксуйте зажим і закрийте кришку колодки.

ПРИМІТКА:

- В деяких колодках шунти конектора розташовані між контактами 4 і 5, а в інших вони знаходяться в призначених місцях всередині колодки. Фіксуючі шурупи колодки знаходяться у відкритій позиції, тому їх не треба відкручувати. Під час процесу фіксації Ви почуєте характерний "клацаючий" звук..



Марковані кабелі

L1, L2, L3 = зовнішні проводи під напругою. Стандартні кольори чорний, чорний, коричневий.
N = нейтральний провід
Стандартний колір - блакитний.
Прослідкуйте за правильним підключенням кабелю N!

PE = заземлення (захисний кабель)

Колір кабелю жовто-зелений.

Технічні дані

Тип/Модель	E54Q2-E3	E53X1-E3	E53T1-E2	E53U2-E3
Розміри (висота/ширина/глибина) в см	85/50/60 та 90/85-50/60			
Конфорки (Ш см/кВт)	**HL** = нагрівач HI-Light			
Ліва задня	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Ліва передня	100/160/195/2,1/HL	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL
Права передня	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Права задня	140x250/2,0/HL	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL	180/1,8/HL
Духовка				
Регулятор температури/ Ручка вибору режимів нагріву	1/1			
Рівні приготування (телескопічні спрямовувачі на 3 рівнях - лише в деяких моделях)	5			
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0/2,2	-	-	-
Освітлення духовки (Вт)	25	25	25	25
Режими нагріву				
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	2,0	2,0	2,0	2,0
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0	-	-	-
Інфрачервоний нагрівач з вентилятором (кВт)	2,0	-	-	-
Вентиляційний нагрів/нижній нагрівач (кВт)	3,4	-	-	-
Вентиляційний нагрів (кВт)	2,2	2,2	2,2	2,2
Розморожування (Вт)	50	50	50	50
Нижній нагрівач/вентилятор (кВт)	1,1	1,1	1,1	1,1
Верхній нагрівач/вентилятор (кВт)	-	-	0,9	-
Нижній нагрівач (кВт)	1,1	0,9	-	1,1
Верхній нагрівач (кВт)	-	-	0,9	0,9
Максимальна температура	275 °C			
Напруга електромережі	400 V 3N~, 50 Hz			
Номінальна напруга нагрівачів	230 V			
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	9,9	9,2	8,3	7,5
Духовка, загальна потужність (кВт)	3,4	3,4	3,4	2,0
Конфорки, загальна потужність (кВт)	6,5	5,8	6,0	5,9

Технічні дані

Тип/Модель	E51W2-E1	E51U1-E1 E51U2-E1 E51U1-E3	E51T2-E4 E51T1-E2	E51Y1-E2 E51Y1-E4
Розміри (висота/ширина/глибина в см)	85/50/60 - 90/85-50/60			
Конфорки (ш см/кВт)	**HL** = нагрівач HI-Light			
Ліва задня	170/265/2,4/HL	-	-	-
Rear middle	-	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Ліва передня	180/1,8/HL	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL	180/1,87HL
Права передня	-	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Права задня	145/1,2/HL	180/1,8/HL	180/1,8/HL	-
Духовка				
Ручка вибору температури/режимів нагріву	1/1			
Рівні приготування (телескопічні спрямовувачі на 3 рівнях – лише в деяких моделях)	5			
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1	0,9/1,1
Освітлення духовки (Вт)	15	15	15	15
Режими нагріву				
Верхній/нижній нагрівач (кВт)	2,0	2,0	2,0	2,0
Інфрачервоний нагрівач (кВт)	2,0	2,0	2,0	2,0
Нижній нагрівач (кВт)	1,1	1,1	1,1	1,1
Верхній нагрівач (кВт)	0,9	0,9	0,9	0,9
Максимальна температура (°C)	275 °C			
Напруга електромережі	400 V 3N~, 50 Hz			
Номінальна напруга нагрівачів	230 V			
Загальна приєднувальна потужність (кВт)	7,7	8,2	8,3	6,8
Духовка, загальна потужність (кВт)	2,3	2,3	2,3	2,3
Конфорки, загальна потужність (кВт)	5,4	5,9	6,0	4,5

Сервіс

Ремонт

Якщо у Вас виникли технічні проблеми з плитою та необхідно провести ремонт, зверніться в найближчий сервісний центр. При цьому вкажіть тип та модель приладу.
Адреси та номера телефонів сервісних центрів Ви можете знайти у списку, що додається.

Важливо!
Перед тим, як звернутися до сервісного центру, перевірте, чи Ви не можете самостійно усунути пошкодження, які подано в розділі „Усунення пошкоджень”.
Якщо пошкодження приладу викликано як наслідок неправильного користування під час гарантійного терміну, обслуговування в сервісному центрі оплачується користувачем.
Зберігайте дану інструкцію.

Таблиця даних

Таблиця основних даних знаходиться в нижній боковій частині при відчиненні дверцят духовки.

МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЩО НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІЮВАННЯ ПРИЛАДУ.