

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

Ця духовна шафа є дуже простою у використанні і надзвичайно ефективною. Після ознайомлення з інструкцією з експлуатації, використання духової шафи стане дуже легкою справою.

Перед упакуванням і відправкою із заводу виробника духовна шафа була ретельно перевірена з точки зору її безпеки і функціональності.

Перед використанням приладу, будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Неухильно дотримуючись цих вказівок, Ви зможете уникнути проблем у використанні приладу.

Важливо зберігати цю інструкцію у надійному місці, щоб до неї можна було звернутися у будь-який момент.

Щоб уникнути можливих нещасних випадків, необхідно ретельно дотримуватись вказівок, що їх подано в інструкції.

Увага!

Не починайте користуватися духовою шафою, поки не прочитаєте цю інструкцію.

Духова шафа призначена лише для побутового використання.

Виробник залишає за собою право вносити зміни, які не впливають на роботу приладу.

ЗМІСТ

Правила техніки безпеки4
Опис приладу7
Установлення9
Експлуатація11
Чищення та догляд17
Випікання у духовій шафі – практичні поради21
Технічні характеристики27

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що поблизу є заземлена розетка (за приладом)

Для приладу рекомендується виділити окреме електричне коло, але не обов'язково. Додаткові електричні прилади, підключені до одного електричного кола, можуть перевищувати вимоги щодо номінального струму (сили струму) цього кола. Якщо після встановлення приладу періодично спрацьовує автоматичний вимикач або запобіжник, це свідчить про те, що потрібно виділити окреме електричне коло.

Прилад має право встановлювати лише кваліфікований спеціаліст згідно з наданими інструкціями. Неправильне встановлення може завдати шкоди людям, тваринам або завдати матеріальної шкоди.

Виробник не несе відповідальності за неналежне встановлення, яке може призвести до завдання шкоди людям і тваринам або до матеріальних збитків.

Важливо: Перед здійсненням будь-якого технічного обслуговування, прилад має бути повністю відключений від джерела живлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

При використанні цього продукту слід завжди вживати запобіжні заходи, включаючи такі:

Ця вбудована духовна шафа є класифікованим електроприладом. Як і будь-який електроприлад, а особливо електричні нагрівачі, цей прилад вимагає дотримання необхідних запобіжних заходів для зменшення ризику виникнення пожежі, отримання опіків, ураження електричним струмом та / або інших серйозних травм або смерті.

- ! Під час роботи прилад нагрівається. Не торкайтеся гарячих частин усередині духової шафи
- ! Діти завжди мають знаходитись подалі від кухонної плити.
Прямий контакт з увімкненою плитою може призвести до опіку!
- ! Дрібні предмети побутової техніки, у тому числі з'єднання проводів, не повинні торкатися гарячої духової шафи або варильної панелі, оскільки ізоляційний матеріал таких предметів, як правило, не стійкий до високих температур.
- ! Не залишайте плиту без нагляду під час смаження. Олія і жир можуть загорітись через перегрівання.
Не ставте на відкриті дверцята духової шафи каструлі вагою понад 15 кг і каструлі вагою понад 25 кг на варильну панель.
- ! Не використовуйте агресивні миючі засоби або гострі металеві предмети для чищення дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що потім може призвести до розтріскування скла.
- ! Не користуйтеся плитою у разі її технічної несправності. Будь-які недоліки мають бути виправлені відповідно кваліфікованим та уповноваженим спеціалістом.
- ! У разі будь-якої випадкової відмови приладу, викликаній технічною несправністю, від'єднайте його від джерела живлення і повідомте про несправність у сервісний центр для виконання ремонту.
- ! Правила і положення, що містяться у цій інструкції, мають суворо дотримуватись.
Не дозволяйте будь-кому, хто не знайомий зі змістом цієї інструкції, користуватись плитою.
- ! Плиту не можна чистити за допомогою обладнання для чищення парю.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- ! Панелі, що прилягають до духової шафи мають бути виготовлені з термостійкого матеріалу.
- ! Кухонні шафи, що оббиті фанерою, мають бути склеєні клеєм, який здатний витримувати температуру до 100 °С.
- ! Горючі матеріали, такі як: штори, занавіски, меблі, подушки, одяг, білизна, постільні принадлежності, папір і т.д., мають знаходитись на відстані щонайменше 3 фути (0,9 метра) від передньої і задньої сторони приладу. Прилад не можна використовувати у місцях, де можуть знаходитись бензин, фарба або інші легкозаймисті рідини та пари від них.
- ! Щоб зменшити ризик виникнення пожежі, не розташовуйте прилад у місцях, де можуть бути заблоковані вентиляційні канали.
- ! Кабель живлення приладу має бути підключений до правильно заземленої і захищеної електричної розетки на 220-240 В. Слід завжди використовувати пристрій захисту від замикання на землю, де це вимагається електротехнічними правилами і нормами. Щоб зменшити ризик виникнення пожежі, уникайте прокладення шнура живлення під різними покриттями, наприклад килимами і т.д. Не прокладайте шнур живлення у місцях, де часто ходять люди, оскільки це може становити ризик його відключення.
- ! Не користуйтеся подовжувачами, які можуть перегрітися і спричинити пожежу.
- ! Під час транспортування або зберігання приладу, зберігайте його у сухому місці, де немає пилу, вібрації та інших факторів, які можуть призвести до пошкодження приладу.
- ! Не користуйтеся духовою шафою з пошкодженим шнуром або вилкою або після несправності нагрівача, падіння або будь-якого пошкодження приладу. Відвезіть духову шафу до сервісного центру для перевірки, електричного або механічного налаштування або ремонту.
- ! Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити спеціальним шнуром або комплектом від виробника або його сервісного агента.
- ! Духова шафа має використовуватись лише так, як описано у цій інструкції. Будь-яке інше використання, що не рекомендується виробником, може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або отримання травми.
- ! У жодному разі не додавайте холодну воду у їжу, яка знаходиться на гарячому універсальному деко, або деко для випічки, або у їжу, яка безпосередньо знаходиться у гарячій духовій шафі. Пара, що виникає внаслідок цього, може призвести до отримання серйозних опіків, а раптова зміна температури може призвести до пошкодження емалі.
- ! Не беріться за ручку духової шафи.

ЯК ЗАОЩАДИТИ ЕНЕРГІЮ



Відповідальне використання енергії не лише дозволить заощадити гроші, але і допоможе зберегти довкілля. Отже, давайте заощаджувати енергію! Ось як це можна зробити:

! Не відкривайте кришку каструлі занадто часто (Коли чекаєш, час тягнеться дуже довго!)

Не відкривайте дуже часто дверцята духової шафи без необхідності .

! Своєчасно вимикайте духову шафу і використовуйте залишкове тепло.

Якщо страва потребує тривалого приготування, вимикайте зони нагрівання за 5 до 10 хвилин до закінчення приготування, це дозволить заощадити до 20% енергії.

Використовуйте духову шафу лише для приготування великих страв.

М'ясо вагою до 1 кг можна приготувати більш економічно у каструлі на варильній панелі кухонної плити.

! Використовуйте залишкове тепло духової шафи.

Якщо час приготування становить більше 40 хвилин, вимикайте духову шафу за 10 хвилин до закінчення приготування.

Увага! Користуючись таймером, встановлюйте відповідний коротший час приготування, залежно від страви, яка готується.

! Завжди перевіряйте, чи щільно закриті дверцята духової шафи.

Тепло може виходити через розбрикування на ізоляцію дверцят. Негайно очищайте будь-які бризки.

! Не встановлюйте плиту у безпосередній близькості від холодильників / морозильників.

В іншому випадку збільшиться споживання енергії без необхідності на те.

РОЗПАКУВАННЯ



Під час транспортування приладу для його захисту від ушкоджень використовувалась захисне пакування. Після розпакування, будь ласка, утилізуйте усі елементи упаковки таким чином, щоб не шкодити навколишньому середовищу.

Усі матеріали, що використовувалися для упаковки приладу, є екологічно чистими; вони на 100% підлягають вторинній переробці і позначені відповідним символом.

Увага! Під час розпакування, пакувальні матеріали (поліетиленові пакети, пінопласт шматки, і т.д.) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИЛАДУ



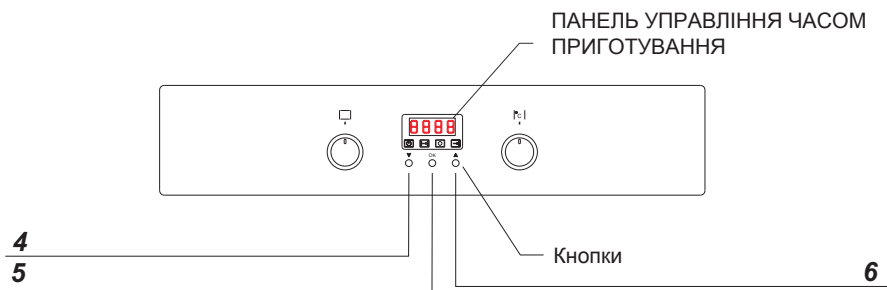
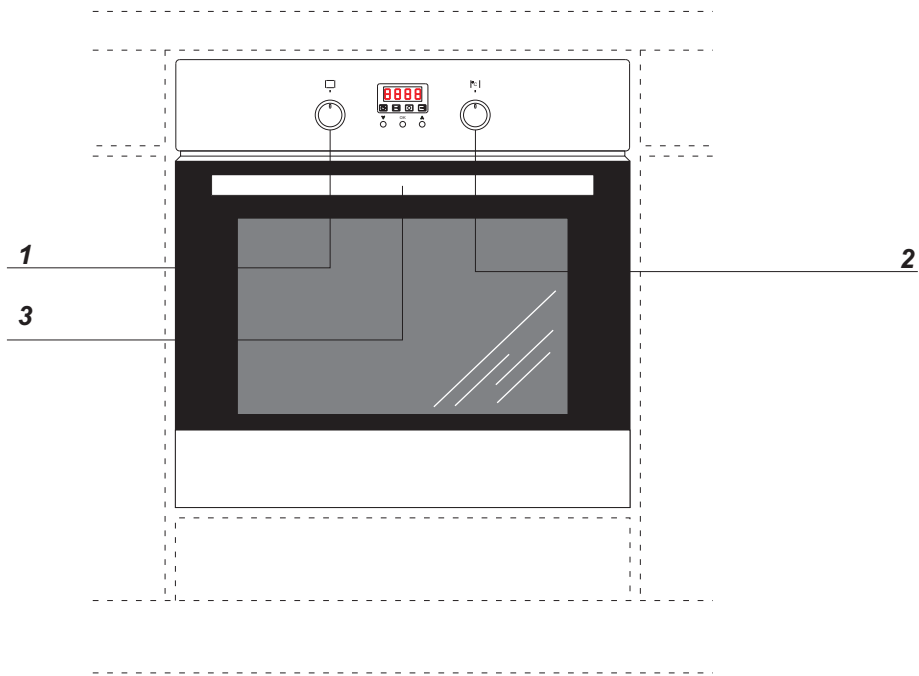
Старі прилади не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами, їх слід відправити у центр збору і переробки електричного та електронного обладнання. Символ на виробі, в інструкції з експлуатації або упаковці означає, що цей прилад підлягає вторинній переробці.

Матеріали, що використані усередині приладу, підлягають переробці і позначені спеціальними мітками з інформацією про це. Віддаючи матеріали або інші деталі від використовуваних приладів на вторинну переробку, Ви робите значний внесок у захист навколишнього середовища.

Інформацію про відповідні центри утилізації для використаних приладів можна отримати в органах місцевої влади.

ОПИС ПРИЛАДУ

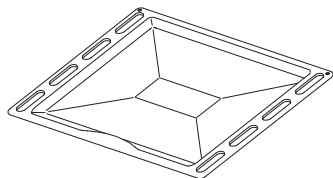
ЕНС x Моделі



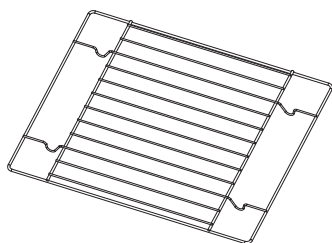
1. Регулятор для вибору режиму духової шафи
2. Регулятор температури
3. Ручка дверцят духової шафи

4. Зменшити
5. Підтвердити
6. Збільшити

ПЕРЕЛІК ОБРАДНАННЯ ПРИЛАДУ



Деко для випічки x



*Гратка
(сушильна рама)*

x За вибором

УСТАНОВЛЕННЯ

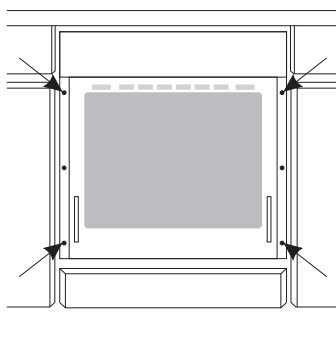
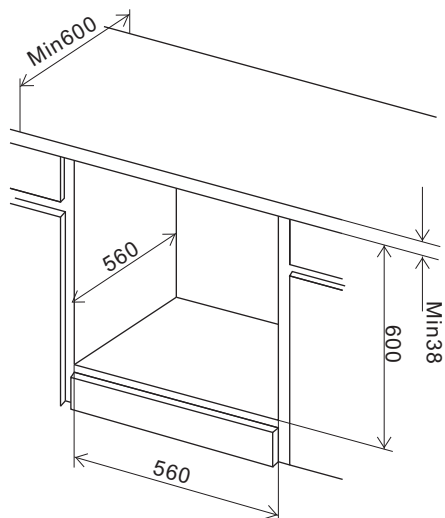
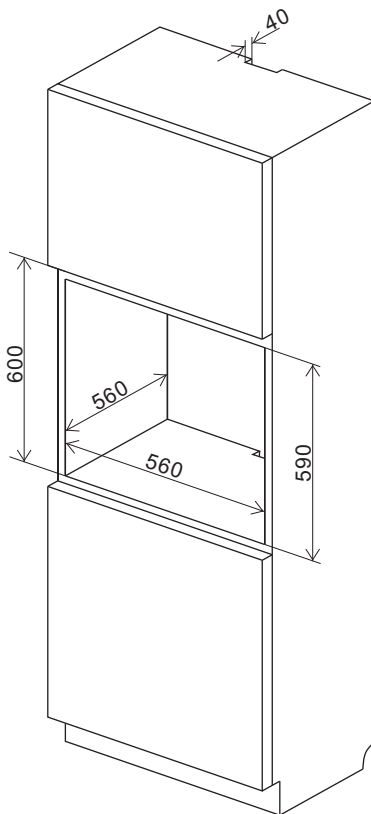
! Кухня має бути сухою, провітрюватись і бути оснащеною ефективною вентиляцією. Під час установа духової шафи необхідно забезпечити безперешкодний доступ до усіх елементів управління.

! Ця духовка шафа є вбудовуванню, тому її задня стінка і одна бічна стінка може бути розміщена поруч з високою стінкою меблів або стіною. Покриття або шпон, що використовується на прилеглих меблях, має бути оброблене термостійким клеєм (100 °C). Це дозволить запобігти деформації або згинанню поверхні покриття.

! Зробіть отвір, згідно з розмірами, зазначеними у схемі для установа духової шафи.

! Переконайтеся, що вилка живлення від мережі відключена, а потім підключіть духову шафу до електромережі.

! Установіть духову шафу повністю в отвір так, щоб чотири гвинти у місцях, показаних на рисунку, не випали.



УСТАНОВЛЕННЯ

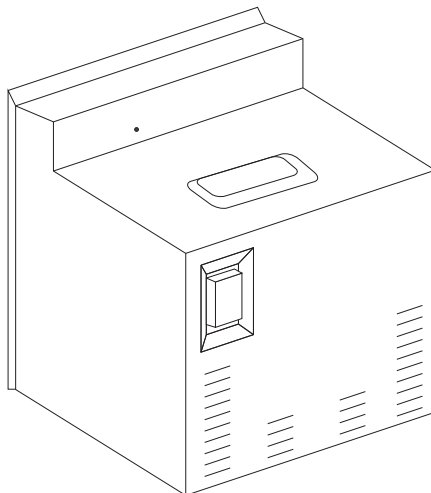
Електричні з'єднання

Увага!

Усі електромонтажні роботи має виконувати кваліфікований і уповноважений на це електрик. Жодних змін або навмисних виправлень у електромережі виконувати не потрібно.

Вказівки щодо встановлення

Духова шафа призначена для роботи з трифазним змінним струмом (220 В - 240 В / 50 Гц). Схема підключення зазначена також на кришці клемної коробки. Пам'ятайте, що з'єднувальний провід має відповідати типу підключення та номінальній потужності духової шафи.



З'єднувальний кабель має бути закріплений натяжним затискачем.

Увага!

Не забудьте підключити коло аварійного захисту до клем на клемній колодці, позначеній символом \oplus . Джерело електроживлення духової шафи має бути обладнане аварійним вимикачем, за допомогою якого буде відбуватися відключення живлення у разі надзвичайної ситуації. Відстань між робочими контактами аварійного вимикача має бути не менше 3 мм.

Перед підключенням духової шафи до джерела живлення слід обов'язково прочитати інформацію, зазначену на таблиці технічних даних і схемі підключення.

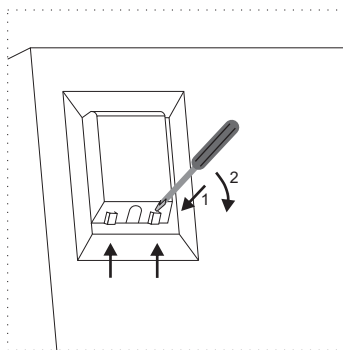
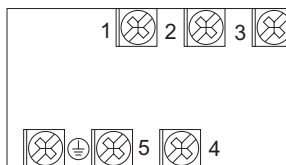


СХЕМА ПІДКЛЮЧЕННЯ

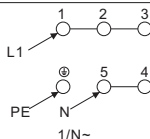
Увага! Напряг нагрівальних елементів 220 В – 240 В

Увага! Під час будь-якого електричного з'єднання слід обов'язково підключати запобіжний провід до клем заземлення, позначеної символом \oplus .



1

Для заземленого однофазного підключення до 220 В ~ 240 В, мости з'єднують клемми 1-2-3 і клєми 4-5, запобіжний провід підключається до клемми, позначеної \oplus .



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим використанням

! Зняти упаковку, очистити внутрішню частину духової шафи і варильної панелі.

! Вийняти і помити приладдя духової шафи теплою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.

Увімкнути у приміщенні вентиляцію або відкрити вікно.

! Нагріти духову шафу (до температури 250 °С, приблизно на 30 хв.), видалити будь-які плями і ретельно промити; зони нагрівання варильної панелі мають прогрітись приблизно 4 хв. без посуду.

Важливо!

Усередині духову шафу потрібно мити лише теплою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функції та експлуатація духової шафи.

Духова шафа з природною конвекцією (Звичайна)







Духова шафа може нагріватись з використанням нижнього і верхнього нагрівачів. Духова шафа регулюється за допомогою одного регулятора, який діє як перемикач типу роботи у поєднанні з регулятором температури.

Вмикання та вимикання духової шафи





Щоб увімкнути духову шафу, необхідно:




! Установити необхідні умови роботи духової шафи, температуру і режим нагрівання.

! Установити регулятор у потрібне положення.





1.  означає «сигнал вмикання / вимикання» для електричного таймера. У будь-який час натисніть «ОК» на 3 секунди, з'явиться символ  , який буде постійно відображатись, а усі інші функції на таймері будуть заблоковані. Після вибору функції приготування і температури, духову шафу починає працювати без таймера. Натисніть «ОК» ще раз, коли увімкнений сигнал  , після цього інші функції таймера стануть доступними. Символ  означає «Тривалість приготування» і використовується для установлення бажаної тривалості часу приготування. Символ  означає «Час завершення приготування» і використовується разом з функцією «Тривалість приготування». Символ  означає «Виконання приготування», і він буде світитися під час нагрівання духової шафи. І навпаки, коли духову шафу не нагрівається, він гасне.

2. За замовчуванням годинник налаштований на 12:00; Тривалість приготування за замовчуванням становить 1 год.; а час завершення приготування за замовчуванням налаштований на 12:00.



3. Підключення до електромережі і налаштування годинника: коли духову шафу буде підключена до електромережі, засвітиться дисплей, а чотири індикатори погаснуть. Зараз можна налаштувати годинник. Після натискання кнопки «ОК» почне блимати індикатор «Години», а натисканням кнопок  і  можна вибрати потрібне число; натисніть кнопку «ОК» ще раз, тепер почне блимати індикатор «Хвилини», і, за допомогою кнопок  і  можна налаштувати хвилини. Натисніть «ОК» ще раз, щоб завершити налаштування годинника.

4. Налаштування часу приготування: Натисніть кнопку «ОК», поки на екрані не з'явиться індикатор «Тривалість приготування», який буде блимати разом з індикатором «Години», натисніть кнопки  і  , щоб установити години для часу приготування; натисніть кнопку «ОК» ще раз і почне блимати індикатор «Хвилини» для налаштування хвилин. Після того, як тривалість приготування буде задана, натисніть кнопку «ОК», щоб підтвердити її. Індикатор «Тривалість приготування» після цього буде світитися постійно, а на дисплеї буде показано заданий час для приготування зі зворотним відліком, якщо необхідна функція приготування і температура задані. Коли установлена тривалість приготування завершиться, почне блимати індикатор  і 10 разів прозвучить звуковий сигнал. Духова шафа виводиться з цього режиму шляхом натискання будь-якої кнопки, після чого усі індикатори на дисплеї погаснуть і він знову буде відображати годинник.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ






5. Установлення відкладеного приготування: функція «Відкладене приготування» буде працювати лише після того, як буде задана функція «Тривалість приготування». Після установлення тривалості приготування натисніть кнопку «ОК», після чого почне блимати індикатор «Відкладене приготування» разом з індикатором «Години». Установіть необхідний час завершення приготування так само, як при установленні «Тривалості приготування». Коли час завершення приготування буде відрегульований, натисніть кнопку «ОК», щоб підтвердити його. Після цього індикатор «Відкладене приготування» буде світитися постійно, а на дисплеї знову почне відображатися годинник. Система автоматично розрахує час запуску приготування і, коли він настане, духова шафа почне нагріватись і засвітяться індикатори , , . Коли настане заданий час завершення приготування, почне блимати індикатор  і 10 разів прозвучить звуковий сигнал. Духова шафа виводиться з цього режиму шляхом натискання будь-якої кнопки, після чого усі індикатори на дисплеї погаснуть і він знову буде відображати годинник.


Приклад 1: Налаштування годинника на 15:15

За замовчуванням годинник налаштований на 12:00, натисніть «ОК» один раз, почне блимати число «12», використовуючи кнопку , налаштуйте його на «15». Натисніть «ОК» ще раз, почне блимати число «00», використовуючи кнопку , налаштуйте його на «15». Натисніть «ОК» ще раз, щоб підтвердити налаштування годинника.

Приклад 2: Налаштування тривалості приготування

На годиннику зараз 15:30, вам потрібно почати приготування у режимі конвекції при температурі 250 градусів протягом 1 год. 15 хвилин.

Натисніть кнопку «ОК», почнуть блимати символи  і «15», за допомогою кнопки  змініть «15» на «16» і натисніть кнопку «ОК» ще раз, почне блимати число «30». За допомогою кнопки  змініть «30» на «45», а потім натисніть кнопку «ОК» ще раз. Тривалість приготування 1 год. 15 хвилин установлена. Виберіть режим конвекції і температуру 250 градусів. Духова шафа почне працювати, на дисплеї почнеться зворотний відлік і засвітяться індикатори  і  (індикатори можуть гаснути час від часу).








Коли 1 год. 15 хвилин завершиться, духова шафа припинить нагрівання, на дисплеї буде відображатися «0:00», почне блимати індикатор  і 10 разів прозвучить звуковий сигнал.

Щоб вийти з цього режиму, натисніть будь-яку клавішу і на дисплеї знову буде відображатися годинник.

Приклад 3: Налаштування відкладеного приготування

На годиннику зараз 8:00, вам потрібно завершити приготування о 16:00, а час приготування має становити 45 хвилин.

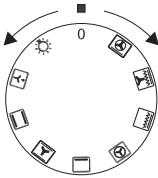
Натисніть «ОК», щоб установити тривалість приготування 45 хвилин, як у прикладі вище.

Натисніть «ОК» ще раз, почнуть блимати індикатори  і «8». Установіть таймер на 16:00 і натисніть кнопку «ОК» для підтвердження. Дисплей знову почне відображати годинник. Потім виберіть необхідний режим приготування і температуру для духової шафи. Духова шафа почне працювати автоматично о 15:15, і засвітяться індикатори ,  і  (індикатор  може гаснути час від часу). О 16:00 духова шафа вимкнеться, почнуть блимати індикатори  і  і десять разів прозвучить звуковий сигнал. Щоб вийти з цього режиму, натисніть будь-яку клавішу і на дисплеї знову буде відображатися годинник.

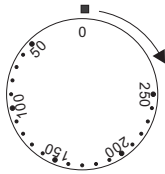
ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Духова шафа з автоматичною циркуляцією повітря (включаючи вентилятор)

Духова шафа може розігріватись за допомогою нижнього і верхнього нагрівачів, а також металевої ґратки. Робота духової шафи контролюється за допомогою регулятора режимів. Щоб установити необхідний режим потрібно повернути регулятор у відповідне положення.



А також регулятора температури. Щоб установити необхідну температуру потрібно повернути регулятор у відповідне положення.



Духова шафа вимикається шляхом установлення цих двох регуляторів у положення ●/○.

Увага!

При виборі будь-якого режиму нагрівання (вмикання нагрівача і т.д.) духовая шафа почне працювати лише після того, як за допомогою регулятора температури буде вибрана необхідна температура.

Можливі налаштування регулятора режимів духової шафи



Окреме освітлення духової печі

Після установлення регулятора у це положення всередині духової шафи увімкнеться світло, наприклад, його можна використовувати під час миття камери духової шафи.

Увага!

Коли регулятор режимів духової шафи знаходиться у цьому положенні, при установленні регулятора температури у положення, відмінне від нуля, може засвітитися червоне світло, незважаючи на те, що духовая шафа не перебуває у режимі нагрівання.



Розморожування

Цей режим дозволяє швидко і обережно розморозити усі заморожені продукти завдяки внутрішньому вентилятору.



Нижній і верхній нагрівачі увімкнені

Після установлення регулятора у це положення духовая шафа нагрівається у звичайному режимі.



Вентилятор, нижній і верхній нагрівачі увімкнені

Якщо установити регулятор у це положення, духовая шафа буде знаходитись у режимі випікання. Звичайна духовая піч з вентилятором.




Нижній нагрівач увімкнений

Коли регулятор установлений у це положення, духовая шафа нагрівається, використовуючи лише нижній нагрівач. Цей режим можна використовувати, наприклад, для остаточного випікання низу.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Увага!

Якщо вибраний режим , але регулятор температури встановлений на нуль, то буде працювати лише вентилятор. У цьому режимі можна охолоджувати страви або камеру духової шафи.



Центральний елемент з увімкненим вентилятором

Цей режим приготування створює однорідне розподілення тепла усередині духової шафи, що дозволяє готувати кілька страв одночасно.



Комбінований гриль (Гриль і верхній нагрівач)

Режим «Комбінований гриль» дозволяє готувати страви за допомогою грилю і верхнього нагрівача одночасно. Цей режим забезпечує більш високу температуру у верхній частині камери, що спричинює інтенсивніше запікання страви і дозволяє запікати більші порції.

Вентилятор і комбінований гриль



Якщо регулятор повернутий у це положення, духова шафа вмикає режим комбінований гриль і вентилятор. На практиці цей режим дозволяє прискорити процес запікання і поліпшити смак страви. Функцію гриль слід використовувати лише з зачиненими дверцятами.



Дно + циркуляція + вентилятор

Хрустку основу піци, пироги із варним кремом і кондитерські вироби можна приготувати шляхом активації налаштування інтенсивного гарячого повітря. При використанні цього налаштування немає необхідності у попередньому розігріванні духової шафи, якщо готуються заморожені продукти.

Вмикання духової шафи позначається загоранням двох сигнальних вогнів, жовтого і червоного.

Увімкнене жовте світло означає, що духова шафа працює. Якщо червоне світло гасне, це означає, що духова шафа досягла заданої температури. Якщо згідно з рецептом страву необхідно поміщати у розігріту духову шафу, це слід зробити перед тим, як червоне світло погасне вперше. Під час випікання червоне світло буде періодично з'являтися і зникати (для підтримки температури у духовій шафі). Жовтий світловий сигнал може також увімкнутися, якщо регулятор встановлений у положення «Освітлення камери духової шафи».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Швидке нагрівання духової шафи

У духових шафах з автоматичною циркуляцією повітря, обладнаних вентилятором і вентиляторним нагрівачем, можна використовувати режим швидкого нагрівання. Духова шафа нагрівається до температури 150 °C протягом приблизно 4 хвилин.

Режим роботи:

- ! Установити регулятор режимів у положення вентилятор і нижній нагрівач,
- ! Установити регулятор температури у положення 150 °C,
- ! Духова шафа нагрівається до температури 150 °C (або нижче, якщо встановлено); коли задана температура буде досягнута, про це просигналізує червоне світло регулятора температури, яке погасне,
- ! Тепер у духову шафу потрібно поставити деко з тістом,
- ! Установити регулятор режимів у вибраний режим нагрівання (див. розділ «Випікання у духовці – практичні поради»).


Важливо!

Коли обраний режим швидкого нагрівання, у камері духової шафи не повинно знаходитись деко для випічки з тістом на ньому, або інших елементів, які не є приладам духової шафи. Режим швидкого нагрівання не рекомендується використовувати з налаштованим програмувальним пристроєм.

Використання грилю

Процес запікання виконується за допомогою інфрачервоних променів, що спрямовуються на страву розпеченим нагрівачем грилю.

Щоб увімкнути гриль, потрібно:

- ! Установити регулятор духової шафи у положення з міткою .
- ! Нагріти духову шафу протягом 5 хвилин (дверцями духової шафи мають бути зачинені).
- ! Вставити деко зі стравою на відповідному рівні приготування, а якщо страва запікається на гратці, вставити деко для стікання крапель відразу під граткою.
- ! Закрити дверцями духової шафи.

Для грилю і комбінованого грилю температура має бути встановлена на 250 °C, але для режиму грилю з вентилятором температуру слід встановити на 200 °C.

Увага!

Під час використання грилю дверцята духової шафи мають бути зачинені.

Коли увімкнений режим грилю, доступні частини можуть сильно нагріватися.

Рекомендується утримувати дітей подалі від духової шафи.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Забезпечуючи належне чищення і догляд вашої плити, ви можете розраховувати на тривалу безвідмовну роботу вашого приладу.

Перш ніж приступити до чищення, плиту слід від'єднати від електромережі і установити усі регулятори у положення ● / 0. Не почати чищення, поки плита повністю не охолоне.

Увага! Гостре лезо завжди має бути захищеним шляхом регулювання кришки (просто натисніть великим пальцем). Можливе отримання травми, тому будьте обережні при використанні цього інструменту і тримайте його поза досяжності для дітей.

! Рекомендуються використовувати відповідні легкі засоби для чищення або миття, наприклад, будь-які рідини або емульсії для видалення жиру. Зокрема, рекомендуються використовувати спеціальні засоби для чищення, такі як COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix для миття і чищення та Cera Fix для догляду. Якщо рекомендовані продукти не доступні, рекомендується використовувати розчин теплої води з невеликою кількістю миючого засобу або засоби для чищення раковин з нержавіючої сталі.

x За вибором

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Духова шафа

- ! Духову шафу слід чистити після кожного використання. Під час чищення духової шафи необхідно увімкнути освітлення, щоб можна було краще бачити поверхні.
- ! Камеру духової шафи слід мити лише теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу.
- ! Після чищення камери потрібно її насухо витерти.

Увага!

Не використовуйте миючі засоби, що містять абразивні матеріали, для чищення і догляду передньої скляної панелі.

! Чищення паром *:

- Налити 250 мл води (1 склянка) у миску, розташовану всередині духової шафи на першому рівні знизу,
- закрити дверцята духової шафи,
- встановити регулятор температури на 50 °С, а регулятор режимів у положення для вмикання нижнього нагрівача,
- прогріти камеру духової шафи протягом приблизно 30 хвилин,
- відкрити дверцята духової шафи, протерти камеру зсередини ганчіркою або губкою і промити теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу.

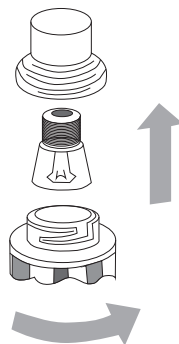
Увага! У разі чищення паром під плитою може утворитися волога і залишки води.

! Після чищення камери потрібно її насухо витерти.

Заміна лампочки духової шафи

Щоб уникнути можливого ураження електричним струмом, перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад повністю відключений від електромережі.

- ! Установити усі регулятори у положення ● / 0 і витягнути вилку з розетки,
- ! Відкрити і помити кришку лампочки, а потім насухо її витерти.
- ! Вкрутити лампочку з патрона, замінити її на нову – високотемпературну лампочка (300 °С) з такими параметрами:
 - напруга 230 В
 - потужність 25 Вт
 - різьба Е14.



Лампочка духової шафи

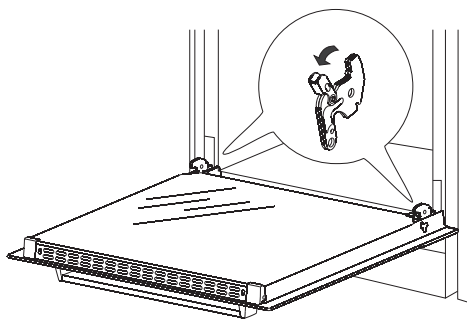
- ! Вкрутити лампочку у патрон і перевірити, що вона надійно встановлена.
- ! Закрутити кришку лампочки.

x За вибором

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Знімання дверцят

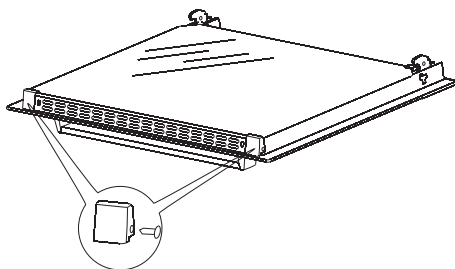
Для того щоб мати більш легкий доступ до камери духової печі під час її чищення, можна зняти дверцята. Для цього слід підняти запобіжну засувку петлі вгору. Обережно закрийте дверцята, підніміть їх і потягніть на себе. Щоб установити дверцята назад на плиту, виконайте ці самі дії у зворотному порядку. Під час установлення, переконайтеся, що паз петлі правильно розташувався на виступі тримача петлі. Після того, як дверцята будуть знову установлені на духову шафу, слід знову обережно опустити запобіжну засувку. Якщо не встановити запобіжну засувку, це може призвести до пошкодження петлі під час закривання дверцят.



Знімання дверцят

Знімання внутрішньої скляної панелі

Відкрутіть і від'єднайте пластикову засувку, що знаходиться у кутку у верхній частині дверцят. Потім звільніть скло від другого фіксуючого механізму і витягніть його. Після чищення, потрібно установити і зафіксувати скляну панель та вкрутити фіксуючий механізм.



Знімання внутрішньої скляної панелі

РОБОТА У РАЗІ АВАРІЙНОЇ СИТУАЦІЇ

У разі виникнення аварійної ситуації, потрібно:

- ! вимкнути усі працюючі пристрої плити
- ! від'єднати плиту від джерела живлення
- ! зателефонувати у сервісний центр
- ! Деякі незначні несправності можуть бути усунуті, якщо виконувати вказівки, наведені у таблиці нижче. Перш ніж звертатися у центр підтримки клієнтів або у сервісний центр, слід розглянути випадки, що зазначені у таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДІЇ ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ
Прилад не працює.	Збій в електроживленні.	Перевірити запобіжник. Якщо він перегорів, замінити його на новий.
Не працює освітлення духової шафи	Перегоріла або пошкодилась лампочка.	Підтягнути або замінити перегорілу лампочку (див. розділ «Чищення та догляд»).

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

▶ Випікання

- ! Ми рекомендуємо використовувати деко для випічки, які входять у комплект разом з плитою;
- ! Також можна випікання можна виконувати у спеціальних формах для випічки пирогів і у лотках, придбаних в іншому місці, які мають ставитись на сушильну раму; **для випікання краще використовувати деко чорного кольору, яке краще проводить тепло і зменшує час випікання;**
- ! Форми і деко з яскравими блискучими поверхнями не рекомендується використовувати у режимі традиційного методу нагрівання (верхній і нижній нагрівачі), використання таких форм може призвести до недопікання пирога;
- ! Перед тим, як виймати пиріг з духової шафи, слід перевірити чи він готовий за допомогою дерев'яної палички (якщо пиріг готовий, паличка має вийти сухою і чистою після того, як була вставлена у пиріг);
- ! Після вимкнення духової шафи бажано залишити пиріг усередині приблизно на 5 хв.;
- ! Параметри випікання, що наведені у таблицях, є приблизними і можуть коригуватися на основі власного досвіду та смаків для приготування їжі;
- ! Якщо інформація, яка подається у куховарських книгах, значно відрізняється від цифр, що зазначені у цій інструкції з експлуатації, слід користуватись вказівками в інструкції з експлуатації.

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 1: Пирогои

Режими духової шафи: нижній + верхній нагрівачі

тепловентилятор

ТИП ПИРОГА	НИЖНІЙ + ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧІ		ВЕНТИЛЯТОР		ЧАС ВИПІКАННЯ [хв]
	РІ-ВЕНЬ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	РІ-ВЕНЬ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	
Випікання у формах для кондитерських виробів					
Бісквіт / мармуровий пиріг	2	170-180	2	150-170	60-80
Бісквіт «Вікторія»	2	160-180	2	150-170	68-80
Основа для листового пирога	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бісквітний листовий пиріг	2	170-180			30-40
Фруктовий пиріг (хрустка основа)			2-3	160-180	60-70
Чізкейк (основа з пісочного тіста)			2	140-150	60-90
Булочка або кекс до чаю	2	160-180	2	150-170	40-60
Хліб (наприклад хліб з цільного зерна)	2	210-220	2	180-200	50-60
Випікання на деко, які входять у комплект разом з плитою					
Фруктовий пиріг (хрустка основа)	3	170-180	2	160-170	35-60
Фруктовий пиріг (на дріжджах) Пиріг з крихтами	3	160-170	2	160-170	30-50
Бісквітний рулет	3	160-170	2	150-170	30-40
Бісквітний рулет	2	180-200			10-15
Піца (тонка основа)	3	200-240			10-15
Піца (товста основа)	2	190-210			30-50
Випікання дрібних виробів					
Булочки	3	160-170	2	150-160	10-30
Листкове тісто	3	180-190	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Тістечка			2	170-190	35-45

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 1А: Пирогои

Режими духової шафи: пиріг (нижній і верхній нагрівачі + вентилятор)

ТИП ВИПІКАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ЧАС ВИПІКАННЯ [хв]
Випікання у формах для кондитерських виробів		
Безе	80	60-70
Бісквіт «Вікторія»	150	65-70
Булочка або кекс до чаю	150	60-70
Листковий пиріг	150	25-35
Випікання на деко, які входять у комплект разом з плитою		
Дріжджовий пиріг	150	40-45
Пиріг з крихтами	150	30-45
Фруктовий пиріг	150	40-55
Бісквітний пиріг	150	30-40

Увага!

У разі використання режиму випікання пирогів, духову шафу потрібно спочатку розігріти. Для випікання рекомендується використовувати третій рівень низу.

Смаження м'яса

- ! у духовій шафі рекомендується готувати м'ясо вагою понад 1 кг, а дрібніші шматки слід готувати на газових пальниках;
- ! для смаження потрібно використовувати жаростійкий посуд з ручками, які також є стійкими до високих температур;
- ! під час смаження на ґратці, на нижньому рівні духової шафи рекомендується розмістити деко для випічки з невеликою кількістю води;
- ! бажано перевертати м'ясо хоча б один раз за час смаження, а також під час смаження слід поливати його власними соками або гарячою підсоленою водою. Не поливайте м'ясо холодною водою.

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 2: Смаження м'яса

Режими духової шафи: нижній і верхній нагрівачі

тепловентилятор

ВИД М'ЯСА	РІВЕНЬ ЗНИЗУ		ТЕМПЕРАТУРА [°C]		ЧАС * У ХВИЛИНАХ
	ТЕПЛОВЕНТИ- ЛЯТОР	НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧІ	ТЕПЛОВЕНТИ- ЛЯТОР	НИЖНІЙ І ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧІ	
ЯЛОВИЧИНА Ростбїф або фїле з кров'ю духова шафа розігріта Соковитість («середня») духова шафа розігріта «повністю просмаже- ний» духова шафа розігріта Смажений окїст		3 3 3		250 250 210-230	На 1 см 12-15 15-25 25-30 120-140
СВИНИНА Смажений окїст Шинка Фїле	2 2	2 2 3	160-180 160-180	200-210 200-210 210-230	90-140 60-90 25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-170	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ОЛЕНИНА	2	2	175-180	200-220	100-120
ПТИЦЯ Курка Гуска (прибл. 2 кг)	2 2	2 2	170-180 160-180	220-250 190-200	50-80 150-180
РИБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* Цифри, що зазначені у таблиці, стосуються порції вагою 1 кг. Якщо порція більша, тоді необхідно додати ще 30-40 хвилин для кожного додаткового кілограма.

Увага!

Посередині часу смаження м'ясо потрібно перевернути.
Смажити м'ясо рекомендується у жаростійкому посуді.

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 3: Гриль + рожен *

Режими духової шафи: гриль + верхній нагрівач
(комбінований гриль)

ВИД М'ЯСА	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
Курка (близько 1,5 кг)	250	90-100
Курка (близько 1,5 кг)	250	110-130
Шашлик (близько 1,0 кг)	250	60-70

ТАБЛИЦЯ 4: Гриль

Режими духової шафи: гриль

ВИД СТРАВИ	РІВЕНЬ ЗНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ [ХВ]	
			СТОРОНА 1	СТОРОНА 2
Відбивна зі свинини	4	250	8-10	6-8
Шніцель зі свинини	3	250	10-12	6-8
Шашлик	4	250	7-8	6-7
Ковбаси	4	250	8-10	8-10
Ростбіф (близько 1кг)	3	250	12-15	10-12
Котлети з телятини	4	250	8-10	6-8
Стейк з телятини	4	250	6-8	5-6
Відбивна з баранини	4	250	8-10	6-8
Відбивна з ягняти	4	250	10-12	8-10
Половина курки (500 г)	3	250	25-30	20-25
Рибне філе	4	250	6-7	5-6
Форель (на прибіл. 200-250г)	3	250	5-8	5-7
Хліб (тост)	4	250	2-3	2-3

* За вибором

ВИПІКАННЯ У ДУХОВІЙ ШАФІ – ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ТАБЛИЦЯ 5: Вентилятор з грилем

Режими духової шафи: комбінований гриль + вентилятор
гриль + вентилятор

ВИД М'ЯСА	ВАГА [кг]	РІВЕНЬ ЗНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ЧАС ПРИ-ГОТУВАННЯ [ХВ]
Печеня зі свинини	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога ягняти	2,0	2	170-190	90-110
Ростбіф	1,0	2	180-200	30-40
Курка	1,0	2	180-200	50-60
Качка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гуска	3,0	2	140-160	110-130
Індичка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Під час смаження м'ясо слід періодично перевертати на іншій бік, а також поливати його власними соками або гарячою підсоленою водою.

Увага!

Цифри, що наведені у таблицях, є приблизними і можуть коригуватися на основі власного досвіду та смаків для приготування їжі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга	220 В ~ 240 В 50Гц
Потужність	макс. 3,1 кВт
Розміри плити В/Ш/Г	59, 5/59,5/57,5
Корисна місткість духової шафи *	56 літрів
Споживання енергії	на енергетичній етикетці
Вага	прибл. 32 кг