

Электрическая плита

Уважаемые покупатели

Благодарим Вас за покупку и надеемся, что Вы сможете сами убедиться в надежности наших изделий.

Настоящее руководство по эксплуатации поможет Вам быстрее познакомиться с Вашей новой плитой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

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

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

Содержание

Электрическая плита.....	3	Оборудование духовки	
Уважаемые покупатели		Приготовление изделий из теста	
Содержание		Инструкции	
Важные указания		Приготовление мясных блюд	
Использование		Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя	
Описание аппарата.....	5	Уход и обслуживание.....	18
Перед началом работы.....	6	Стеклокерамическая варочная поверхность	
Стеклокерамическая варочная поверхность		онфорки	
Места приготовления пищи		Духовка	
Духовка		Ящик плиты	
Программируемый таймер		Устранение неисправностей	21
Будильник		Внимание!	
Советы по экономии электроэнергии		Важно	
Советы при покупке посуды		Замена частей аппарата	21
Советы по использованию		Остальное оборудование	
Советы по использованию духовки		Электрическая лампочка духовки	
Конфорки.....	8	Инструкции по установке и подключению	22
Важные предупреждения		Техника безопасности при монтаже	
Стеклокерамическая поверхность		Выравнивание плиты и дополнительная подставка	
Важные замечания		Электрическое подключение	23
Управление двухконтурной конфорки и овальной зоны нагрева		Технические данные	24
Hi-Light нагреватели		Ремонтная мастерская.....	24
Духовка	10	Ремонт	
Важные предупреждения		Табличка	
Управление			
Режимы работы			
Уровни приготовления			

Указания по технике безопасности

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

плита была полностью отключена от электрической сети. Обратитесь в ремонтную службу.

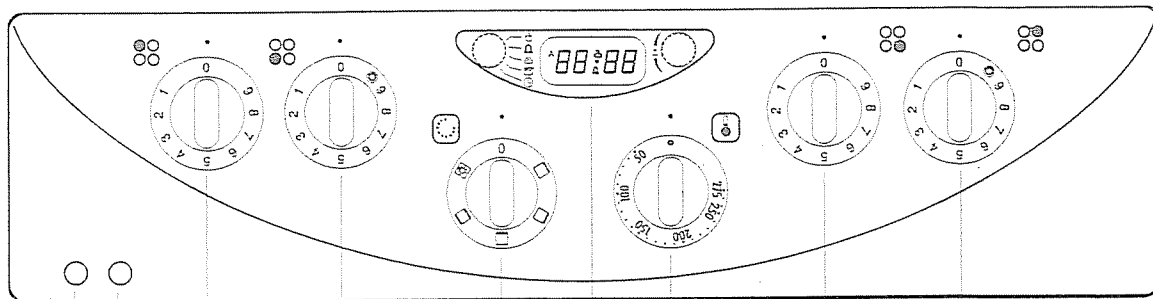
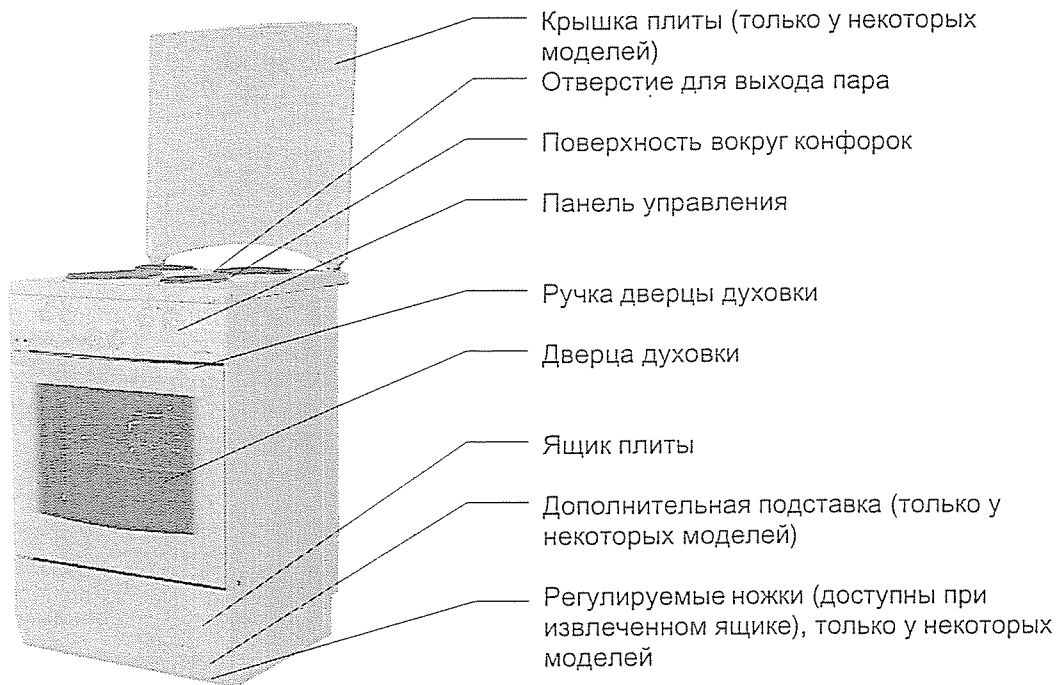
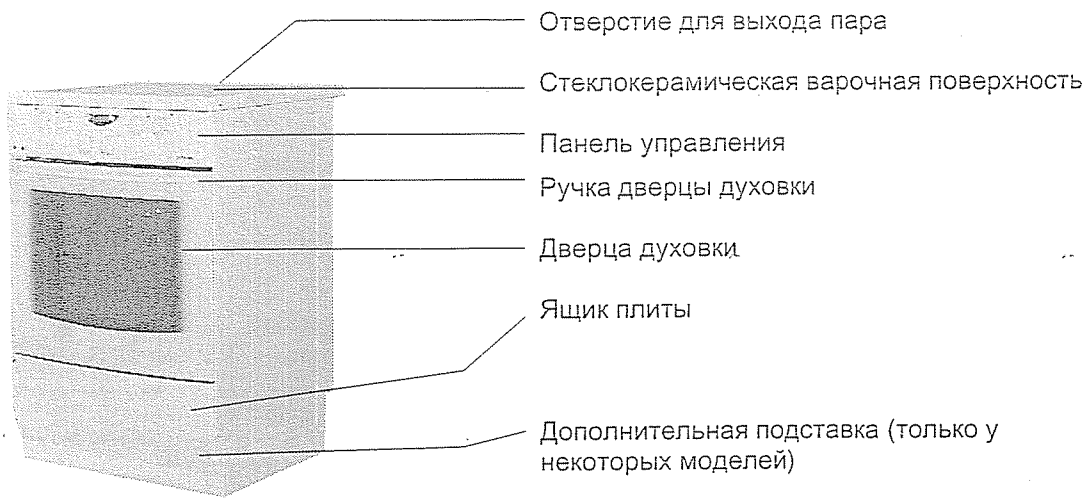
Важные указания

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

Использование

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

Описание аппарата



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

Перед началом работы

Стеклокерамическая варочная поверхность

Стеклокерамическую поверхность очистите с помощью влажной тряпочки и небольшого количества чистящего средства для ручного мытья посуды.

Не используйте агрессивных чистящих средств, как, например, грубые средства, которые вызывают царапины, мочалки для посуды, устранители ржавчины или пятен.

Места приготовления пищи

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

Духовка

Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их тёплой водой и обычным средством для чистки. Не применяйте грубых чистящих средств!

При первом нагревании духовки появляется характерный запах "нового прибора", поэтому после этого необходимо хорошо проветрить помещение.

Программируемый таймер

(только у некоторых моделей)

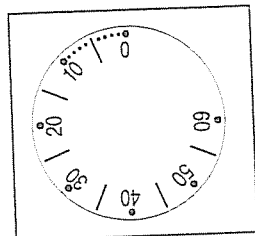
Установите точное время суток в соответствии с руководством по эксплуатации таймера. Установка времени для использования аппарата обязательна, так как духовка сможет работать только после установки текущего времени.

Будильник

(только у некоторых моделей)

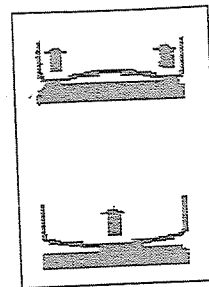
Максимальное время установки 60 минут. По истечении установленного времени активируется звуковой сигнал, который

продолжается приблизительно пять секунд. Время устанавливается вращением ручки в направлении часовой стрелки, а потом вращением в направлении против часовой стрелки достигается точная установка.



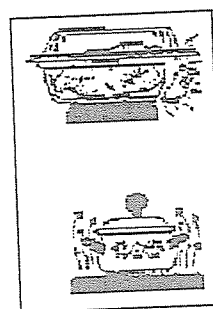
Советы по экономии электроэнергии

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



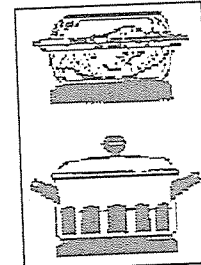
неправильно

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



неправильно

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



оптимально

Важно:

Чем лучше качество посуды, тем меньше расход электроэнергии!

Советы при покупке посуды

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

Советы по использованию духовки

- По возможности используйте тёмные, чёрные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо передают теплоту.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления настоящего руководства.
- При согревании пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию и использовать остаточное тепло.

Советы по использованию

- Тепло лучше всего передается в том случае, когда дно посуды и конфорка имеют одинаковый диаметр, а также, если посуда стоит по середине конфорки.
- Кастрюли и сковородки могут иметь больший диаметр, чем конфорка, но он не должны быть меньше, так как происходят потери энергии и загрязнения, попавшие на конфорку, могут загореться.
- Кастрюли и сковородки по возможности закрывайте соответствующей крышкой.
- Величина посуды должна соответствовать количеству пищи. Для приготовления в большой, частично наполненной посуде потребуется больший расход энергии.
- При приготовлении своевременно уменьшайте степень мощности конфорки и в конце приготовления выключайте конфорку на несколько минут раньше, так как вы сможете таким образом использовать остаточное тепло, сэкономив электроэнергию.
- Всегда следите, чтобы в сковородке было достаточно жидкости, так как при отсутствии жидкости может произойти перегрев и повреждение сковородки и варочной поверхности.
- Посуда из термостойкого стекла, особенно с отшлифованным дном подходит для использования на стеклокерамических конфорках, если ее дно соответствует диаметру конфорки.
- При использовании специальной посуды учитывайте руководство по эксплуатации производителя.

Конфорки

Важные предупреждения

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

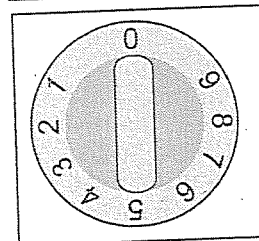
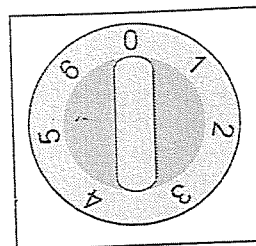
Стеклокерамическая поверхность

Важные замечания

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

Управление конфорками

Конфорки включаются с помощью ручек, размещенных на панели управления. Символы около ручек указывают, какой конфорке соответствует данная ручка. Мощность нагрева конфорок устанавливается бесступенчато (1-9) или ступенчато (1-6). Рекомендуется за 3-5 минут перед окончанием приготовления выключить конфорку и таким образом



использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней мощности.

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

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

Места варки

Управление трехкруговой зоной варки

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

Место варки включите и выключите соответствующей кнопкой.

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

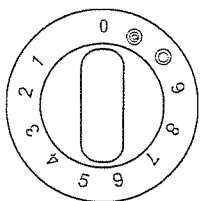
Все нагревательные поля выключите вращением кнопки в положение "0" (выключение).

Управление двухконтурной конфорки и овальной зоны нагрева

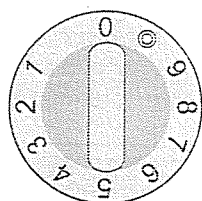
Двухконтурная конфорка и овальная зона нагрева предназначены для приготовления блюд в посуде различного диаметра.

Конфорки включаются и выключаются соответствующей ручкой.

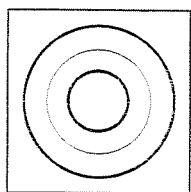
- Большой контур включите, повернув ручку соответствующей конфорки до конца (см. символ ☉ - будет слышен "щелчок"). Затем установите ручку в позицию желаемой степени мощности.
- Все нагревательные контуры отключаются при установке ручки в положение "0" (отключение).



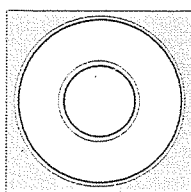
Кнопка конфорки с дополнительными зонами



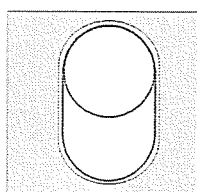
Кнопка рабочей конфорки с дополнительной зоной



Трехкруговая зона варки



Зона варки с двумя кругами



Зона варки для противня

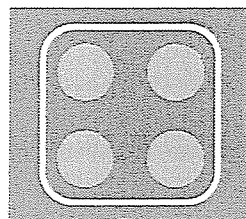
Hi-Light нагреватели

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

Индикатор остаточного тепла

Каждой конфорке соответствует сигнальная лампочка, которая загорается, когда конфорки нагреваются. Лампочка отключается после того, как конфорка остынет.

Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если вы поставите горячую посуду на неработающую конфорку



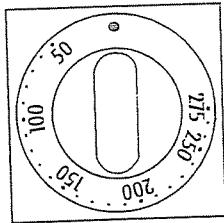
Духовка

Важные предупреждения

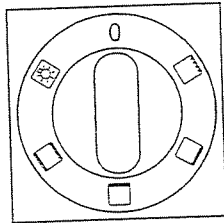
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как эмаль может повредиться из-за перегрева.
- Фруктовые соки, попав на эмаль, могут вызвать неустраняемые пятна.

Управление

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



Ручка для установки температуры



Ручка включения/выключения и выбора режима работы духовки

Режимы работы

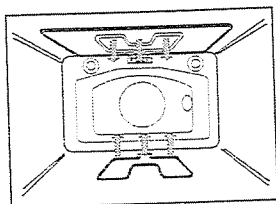
Духовка имеет следующие режимы работы:

Освещение духовки

Вы можете включать освещение духовки отдельно без какой-либо другой функции. Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления. При выборе остальных режимов работы освещение духовки включится автоматически.

Верхний/нижний нагреватель

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

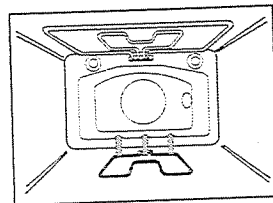


Нижний нагреватель/

Aqua clean

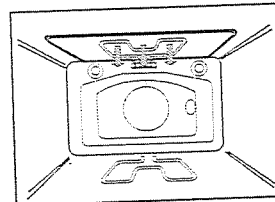
Работает только нагреватель, расположенный внизу духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка сочного мучного изделия с фруктовой начинкой). Но кнопку для регулировки температуры надо установить на желаемую температуру.

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



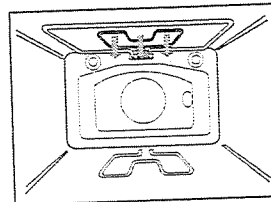
Нагрев сверху

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



Инфракрасный нагрев

Работает инфракрасный нагреватель, который расположен сверху духовки. Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как бифштексы, колбаса, шницели, рёбрышки и т.д.



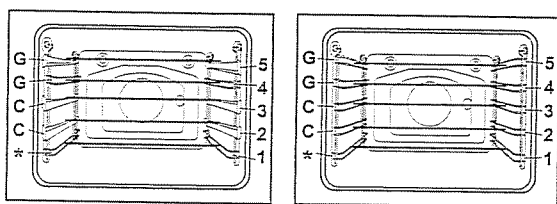
Уровни приготовления

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

В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.

Принимайте во внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!

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

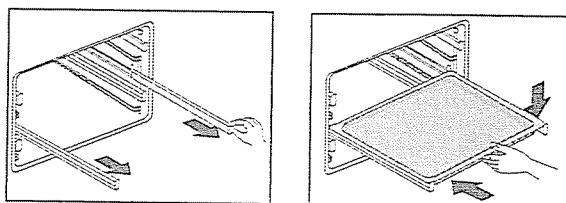


Телескопические направляющие (только при некоторых моделях)

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

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

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



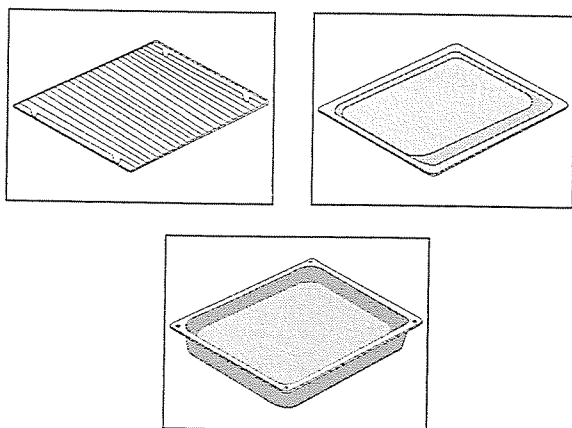
Оборудование духовки

(в зависимости от модели)

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

Мелкий противень предназначен только для приготовления выпечки.

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



Приготовление изделий из теста

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

Инструкции

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

Приготовление выпечки с помощью верхнего/нижнего нагревателя

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

Советы по приготовлению мучных изделий

Как узнать, что выпечка полностью пропеклась?

Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если на палочке не останется теста, выпечка готова. Вы можете выключить духовку и использовать оставшее тепло.

Выпечка осела

Проверьте рецепт. В следующий раз используйте меньше жидкости. Учитывайте время замешивания, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка внизу слишком светлая

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

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


В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Примечания к таблице

приготовления изделий из теста:

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

Таблица приготовления изделий из теста

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

Приготовление мясных блюд

Для запекания мяса используйте режимы нагрева снизу/сверху.

Советы по использованию посуды

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


Примечания к таблице

приготовления мясных блюд

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

- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.
- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем Вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Если Вы готовите мясные блюда на решётке, поставьте под неё глубокий противень для скапливания сока. Решетку и противень установите на телескопические направляющие или вставьте в рельефные или решетчатые направляющие духовки.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке, во избежание конденсации

Таблица приготовления мясных блюд

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

Приготовление с помощью инфракрасного нагревателя

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

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

Советы по приготовлению в режиме инфракрасного нагрева

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

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

Приготовление на вертеле

(только при некоторых моделях)

- Комплект вращающегося вертела составлен из вертела со снимающейся ручкой и двух держателей для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную подставку 4 уровня снизу.
- Приготовленное мясо насадите на вертел и с обеих сторон воткните в мясо приложенные держатели так, чтобы мясо было хорошо закреплено. Затем завинтите винты на держателях.
- Привинтите ручку к передней части вертела. Острый конец вертела вставьте в отверстие на правой стороне задней стенки духовки. Переднюю часть гриля насадите на самую нижнюю часть рамки-носителя.
- На один уровень ниже установите глубокий противень для сбора капающего жира и сока из мяса.
- Вертел включается при установке режима работы "Инфракрасный нагрев".
- Инфракрасный нагреватель работает термостатированно и только при закрытой дверце.
- Прежде чем закрыть дверцу духовки, отвинтите ручку вертела.

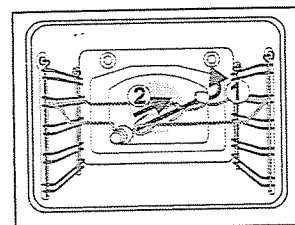


Таблица приготовления в режиме инфракрасного нагрева

Вид мяса	Вес (в г)	Уровень (снизу)	Температура (в °C) 	Время приготовлен ия (в мин.)
Мясо и колбасы				
2 шницеля из говяжьего филе, коровые	400	5	250	7-9
2 шницеля из говяжьего филе, розовые	400	5	250	10-14
2 шницеля из говяжьего филе, пропеченные	400	5	250	16-20
2 шницеля из свиной шейки	350	5	240	18-20
2 куса рёбер	400	5	240	18-20
2 шницеля из телятины	700	5	240	16-20
4 куса рёбер ягнёнка	700	5	240	10-14
4 колбасы для жарки	400	5	240	7-10
Рыба				
Тонкие куски лосося	400	4	240	8-12
Запечённый хлеб				
4 тонких куса белого хлеба	200	5	240	1-2
2 тонких куса хлеба из различных сортов муки	200	5	240	1-2,5
Бутерброды	600	5	240	1,5-3

* по желанию используйте вертел

Уход и обслуживание

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

Фронтальная поверхность корпуса

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

Фронтальная поверхность корпуса из нержавеющей стали (только у некоторых моделей)

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

Эмалированные поверхности и пластмассовые части (только в некоторых моделях)

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

Стеклокерамическая варочная поверхность

Внимание: Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые чистящие средства и губки для посуды, которые оставляют царапины или устранители ржавчины и пятен.

Очистка после приготовления

1 Рекомендуем Вам очищать все загрязненные поверхности после каждого использования.

Используйте для этого мягкую тряпочку и чистящие средства для мытья посуды, затем насухо протрите варочную поверхность чистой и сухой тряпкой.

Еженедельная очистка

2 Один раз в неделю тщательно очистите всю рабочую поверхность обычными чистящими средствами для стеклокерамических поверхностей. Обязательно учитывайте инструкции производителя чистящего средства. Чистящие средства после нанесения образуют защитный слой, который отталкивает воду и загрязнения. Все загрязнения останутся на слое и затем легко удаляются. Затем чистой тряпочкой насухо протрите поверхность. Остатки чистящих средств не должны остаться на поверхности, так как при нагревании они могут агрессивно реагировать и повреждать поверхность.

Трудноудаляемые загрязнения

Затвердевшие загрязнения и пятна (известковый налет, блестящие пятна) легко удалить, если рабочая поверхность ещё не остыла (теплая). Используйте обычные чистящие средства. Действуйте по описанию в пункте 2.

Пригоревшие остатки пищи сначала размягчите влажной тряпочкой, а затем соскребите остатки соответствующим скребком для керамических поверхностей. Очистите поверхность как описано в пункте 2.

Пригоревший сахар и расплавленную пластмассу удаляйте с помощью скребка сразу же, даже в том случае, если зона нагрева ещё горячая. Затем очистите поверхность как описано в пункте 2.

Песчинки, которые при очистке картофеля или салата случайно попадают на рабочую поверхность, при перемещении кастрюль могут вызвать царапины. Следите за тем, чтобы песчинки не оставались на поверхности стеклокерамики.

Цветовые изменения рабочей поверхности не влияют на работу и стабильность стеклокерамической плиты. Это не означает, что рабочая поверхность повреждена, но не были удалены или пригорели остатки загрязнений.

Блестящие места возникают из-за грубого перемещения посуды, особенно при использовании алюминиевой посуды или несоответствующих чистящих средств. Их тяжело удалить обычными чистящими средствами, поэтому необходимо повторить очистку несколько раз. Из-за использования агрессивных чистящих средств и грубого дна посуды декоративное покрытие стеклокерамики постепенно царапается и на поверхности появляются тёмные пятна.

Конфорки

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

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


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

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

Ободки конфорок выполнены из нержавеющей стали и из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это в пределах нормы.

Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя чистить ободки агрессивными чистящими средствами для чистки посуды, так как они повреждают их.

Духовка

Вы можете чистить духовку классическими способами (средствами для чистки, распылителем для духовок). Для регулярной чистки духовки (после каждого применения) рекомендуется следующий поступок: Кнопка для выбора способа работы охлажденной духовки повернется в положение . Кнопка для регулировки температуры установится на 50°C. В противень нальется 0,4 литра воды и помещается в нижнюю направляющую духовки. После тридцать минут остатки пищи на эмали духовки смягчатся и можно их стереть влажной тряпкой.

При затвердевших загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:

- Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.
- Духовку и принадлежности чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется тёплой мыльной водой пока духовка ещё тёплая.
- При затвердевших или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку

хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.

- Никогда не используйте агрессивных чистящих средств, как, например грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, устранители ржавчины и пятен и так далее.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать с аэрозолями для очистки духовок, так как они могут повредить и изменить их цвет. Это также важно для чувствительного элемента термостата (если плита имеет таймер с температурным зондом) и доступные нагреватели сверху.
- При покупке и дозировке чистящих средств не забывайте об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

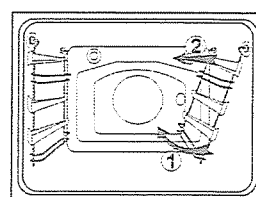
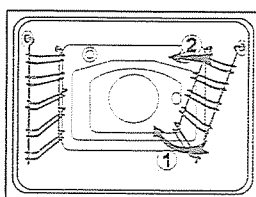
Как снимать решетчатые и телескопические направляющие

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

Боковые решетки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание: Телескопические направляющие нельзя смазывать.



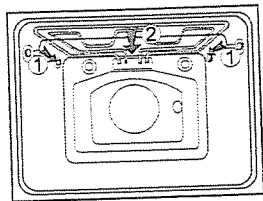
Очистка потолка духовки

(только при некоторых моделях)

- Перед тем как опустить нагреватель, обязательно отключите плиту от электрической сети, отвинтив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагреватель должен быть охлажден во избежание опасности ожогов!
- Нагреватель нельзя включать в опущенном положении!

Для облегчения очистки потолка духовки в некоторые модели встроен откидной верхний или инфракрасный нагреватель.

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

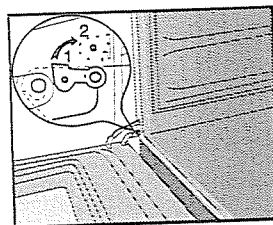


Снятие и установка дверцы духовки

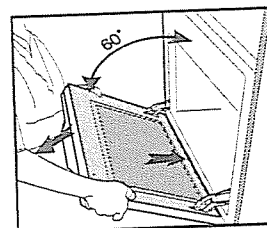
(только в некоторых моделях)

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

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



1 Петля дверцы при нормальном употреблении



2 Петля дверцы при снятии

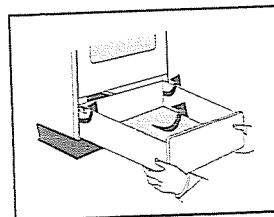
Ящик плиты

Ящик плиты защищен от нежелательного открывания.

Если Вы хотите открыть ящик, немного приподнимите его. В случае, если Вы захотите извлечь его из плиты, прежде всего, выдвиньте его до ограничителя, затем еще раз приподнимите и извлеките.

В ящике плиты нельзя хранить горючих, взрывчатых и термонеустойчивых предметов. Ящик плиты в некоторых аппаратах устанавливается следующим образом: нижний задний полз ящика вставьте в направляющую на подставке плиты.

Если ящик плиты имеет боковые направляющие с колёсиками, вставьте его таким образом, чтобы колёсики встали в направляющие, и ящик можно было задвинуть.



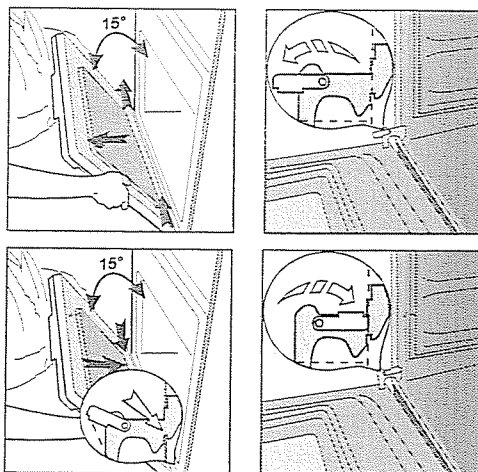
Снятие и установка дверцы духовки с одноосным шарниром (только в некоторых моделях)

Дверцу духовки полностью откройте и откиньте съемные язычки до конца назад (рисунок 1). Затем медленно закрывайте дверцу, чтобы язычки наскочили на отверстия. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного поднимите и извлеките из обоих отверстий шарниров на корпусе аппарата (рисунок 2).

Установку произведите в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в отверстия шарниров на передней стенке аппарата и подтолкните их вперед и вниз, чтобы шарниры вскочили в отверстия (рисунок 3). Проверьте, правильно ли шарниры "сели" в отверстия. Затем полностью откройте дверцу и поверните язычки до конца в начальное положение. Дверцу медленно закрывайте и при этом контролируйте, правильно ли она закрывается (рисунок 4). Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, правильно ли установлены разрезы шарниров в отверстия на корпусе.

Внимание:

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



Оборудование

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

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

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

Устранение неисправностей

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

Внимание!

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

Важно

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

Далее приводятся несколько советов по устранению неисправностей.

Если контрольная лампочка духовки не светится, проверьте

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

Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается...

Вызовите сервисного мастера!

Освещение духовки не работает...

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

Духовка не нагревается, проверьте

- Не отключился ли предохранитель бытовой электропроводки.
- Правильно ли установлена ручка выбора температуры или режима работы духовки.

Выпечка плохо пропеклась, проверьте

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

Замена частей аппарата

Патрон электрической лампочки духовки находится под напряжением. Существует опасность удара электрического тока! Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите плиту, или устранив предохранители или отключив от главного переключателя сети.

Остальное оборудование

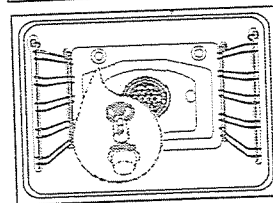
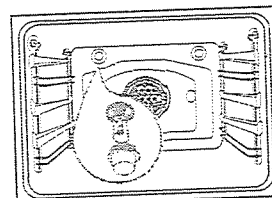
Вы можете заказать Решётки, противни и остальные принадлежности в сервисном центре. При этом указывайте шифр и тип или модель аппарата. Для замены, ручки переключателей снимите, потянув их на себя.

Электрическая лампочка духовки

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

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

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



Инструкции по установке и подключению

Техника безопасности при монтаже

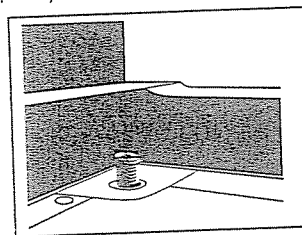
- Аппарат может подключать только специалист.
- В электрической проводке предусмотрена установка, которая на всех полюсах отделяет аппарат от сети и в которой в открытом положении расстояние между контактами не менее 3 мм. Для этого подходят LS-выключатели и предохранители.
- Для подключения плиты Вы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

пенопласт, гвозди и т.д.) и его необходимо выбросить. Дети могут проглотить мелкие части, а пленка может вызвать удушье.

Выравнивание плиты и дополнительная подставка

(только некоторые модели)

Высота нагревательной плиты с подставкой - 90 см, а без подставки 85 см. На подставке помещены сзади лево и право два колёсика, обеспечивающие более легкое движение нагревательной плиты. Спереди слева и справа на подставке помещены два установочных винта, с помощью которых можете выравнивать нагревательную плиту горизонтально и её верхний край приспособить к мебели, находящейся около её. Установочные ножки доступны, когда вытаскиваете ящик нагревательной плиты, по необходимости вертите их выше или ниже, пока аппарат не стоит в горизонтальном положении. Установочные винты можете вертеть слегка, если нагревательную плиту для разгрузки немного наклоните. Дополнительную подставку устранили таким образом, что с нижней стороне отвинтите четыре винта, с помощью которых подставка



прикреплена к стенке нагревательной плиты. В этом случае переставьте установочные винты с подставки и поместите их лево и право на нижний передний носитель нагревательной плиты. Нагревательную плиту горизонтально выравняйте, так как описано сверху.

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

Электрическое подключение



Отключите присоединительную клемму: клемму откройте с помощью отвёртки и осторожно

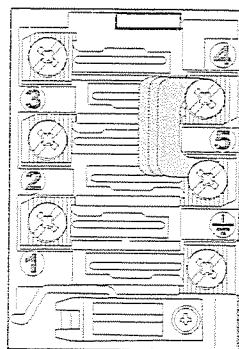
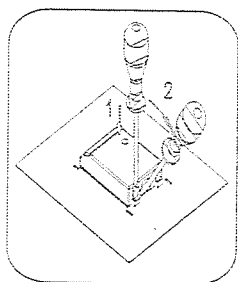
сдвиньте её вниз.

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

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

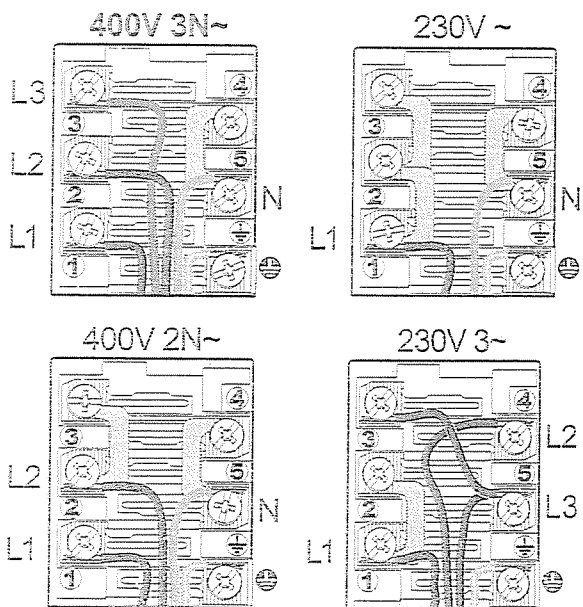
Три мостика должны быть установлены соответственно сетевому включателю.

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



Порядок подключения

- На задней стороне аппарата откройте с помощью отвёртки крышку клеммы. При этом с помощью отвёртки освободите элементы заскока, помещенные лево и право на нижней стороне клеммы.
- Соединительный кабель должны обязательно проложить сквозь разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Подключение потом необходимо сделать в соответствии с одной из возможностей данных на рисунке. При различных напряжениях необходимо соответствующее мостики поставить заново!
- Разгрузочную установку крепко привинтите и закройте крышку.



Цвета проводов

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

N = нейтральный провод

Как правило, цвет провода: синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!



PE = защитный провод

Цвет провода – зелено-жёлтый

Технические данные

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

Ремонтная мастерская

Ремонт

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

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

Важно

Прежде чем позовёте техника, проверьте с помощью этих инструкций по употреблению, можете ли случайно сами устранить причины

неисправностей. В главе "Что сделать, когда возникнут проблемы?" можете найти несколько советов для устранения трудностей. Услуги ремонтной мастерской в течении гарантии **оплачиваются** в том случае, когда аппарат не работает из-за **неправильного обращения с ним**.

Табличка

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

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

Електрична плита

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 26. При доставці необхідно перевірити, чи не має ваш прилад пошкоджень.

Ми сподіваємося, що ви отримаєте велике задоволення під час користування впродовж багатьох років.

Зміст

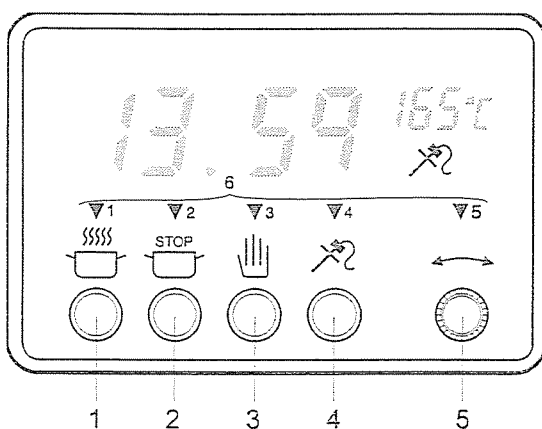
Застереження по безпеці	26	Рівні приготування	
Важливі попередження		Приладдя духовки	
Використання		Телескопічні спрямовувачі	
Кришка плити		Приготування випічки з тіста	
Опис приладу	27	Запікання м'ясних страв	
Початок роботи	28	Приготування за допомогою інфрачервоного нагрівача	
Склокерамічна варильна поверхня	28	Технічне обслуговування та чищення	40
Конфорки		Склокерамічна варильна поверхня	
Духовка		Конфорки	
Таймер, що програмується		Духовка	
Будильник		Ящик плити	
Збереження електроенергії		Усунення пошкоджень	43
Поради щодо покупки посуду		Важливо!	
Поради щодо ефективного використання посуду		Заміна запасних частин	44
Поради щодо використання духовки		Інше приладдя	
Конфорки	30	Лампочка духовки	
Важливі застереження!		Інструкція з установки та підключення .	45
Особливі застереження щодо склокерамічної варильної поверхні		Техніка безпеки при монтажі	
Управління конфорками		Вирівнювання плити та додаткова підставка	
Конфорки		Електричне підключення	46
Нагрівачі Hi-Light		Технічні дані	47
Духовка	32	Сервіс	47
Важливі застереження!		Ремонт	
Управління		Таблиця даних	
Режими нагріву			

Электронные программные часы с зондом

Программными часами с зондом обеспечено программированное действие печки, и тем самым, программированная продолжительность выпечки.

Отличительной особенностью часов является возможность соединения с зондом для измерения температуры сердцевины блюда. Часы оснащены с зеленой и красной частями циферблата.

На зеленой части изображение дневного времени или двух настроек времени - продолжительности и окончания действия. На красной части изображение температур.



1. Кнопка для настройки продолжительности действия
2. Кнопка для настройки окончания действия
3. Кнопка для настройки непрограммированного действия печки
4. Кнопка для настройки температуры
5. Вращающаяся кнопка
6. Стрелки 1-5

Возможность одноручного управления часами

Управление часами можно осуществлять также одноручным способом. Однократным нажатием на любую кнопку 1-4 (которую возможно в последующем освободить), зажигается стрелка над выбранной кнопкой, причем начинает мигать стрелка 5 над вращающейся кнопкой 5, с помощью которой нужно настроить требуемое значение в течение 4 секунд. Если в этом времени не выполните настройки никакого значения с помощью вращающейся кнопки, требуемая функция не активируется (циферблат возвратится обратно в показание дневного времени).

Отрегулирование часов на дневное время

После подключения аппарата к эл. сети на зеленой части циферблата попеременно мигают 0.00 и стрелки 1 и 2. Отрегулирование часов на точное дневное время производится посредством одновременного нажатия на кнопки 1 и 2 (которые в последующем возможно освободить), зажигается значение 12.00 и начинает мигать стрелка 5, затем посредством вращения кнопки 5 выполните настройку дневного времени. После прекращения вращения кнопки и по истечению 4 секунд стираются все стрелки и часы отрегулированы на дневное время. Часы автоматически настраиваются на непрограммированное действие печки! В случае выключения эл. тока нужно повторно выполнить настройку часов!

Непрограммированное действие печки

Для возможности использования печки в непрограммированном режиме стрелка 3 нельзя мигать!

Следовательно, нужно проверить программные часы: если стрелка 3 мигает, нужно нажать на кнопку 3. Только после стирания стрелки, обеспечена возможность непрограммированного действия печки!

Программированное действие печки Программными часами обеспечена возможность программирования печки тремя способами:

- **Полуавтоматически:** непосредственное начало действия печки и после назначенного времени автоматическое прекращение действия;
- **Автоматически:** в назначенное время автоматическое начало и окончание действия печки;
- **С помощью зонда:** автоматическое действие печки с момента достижения отрегулированной температуры сердцевины блюда.

ВАЖНОЕ!

- Если хотите прекратить программированное действие, нужно отменить настройки на 0.00 и нажать на кнопку 3, с целью стирания стрелки 3.
- Нажатием на соответствующие кнопки возможно проверить и соответственно изменить настройки.

- Вращающуюся кнопку 5 можно поворачивать направо или влево.
- В случае выключения эл.тока нужно повторно выполнить настройку часов!

полуавтоматическое действие

В этом режиме программирования нужно назначить время, то есть время действия печки (**продолжительность действия**). Оптимальная возможность настройки составляет 23 часа и 59 минут!

Режим полуавтоматического действия

Для более ясного представления приводим пример:

Продолжительность действия 1 час 20 минут (1.20).

1. Настройки продолжительности действия: Нажать на кнопку 1 (изображается 0.00 и начинает мигать стрелка 5), затем поворачивать вращающуюся кнопку 5 направо, пока не изображается 1.20. После прекращения вращения кнопки и по истечению 4 секунд стрелка 5 перестанет мигать, циферблат переключается на дневное время и светят стрелки 1 и 3.
2. Включите печку:
При помощи соответствующих кнопок печки выполните настройку системы нагрева и температуры выпечки.
3. Печка запускается в действие немедленно после ее включения (начало выпечки); во время выпечки светят стрелки 1 и 3.
4. По истечению настроенного времени – в этом случае через 1 час и 20 минут печка автоматически перестанет действовать (конец выпечки),
 - Услышится прерывающий звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия на любую кнопку, или же, сигнал автоматически выключается по истечению 2 минут,
 - Стирается стрелка 1 и
 - Мигает стрелка 3.
5. Выключите печку и выполните нажатие на кнопку 3 с целью стирания стрелки 3! После стирания стрелки 3, печка готова к непрограммированному действию.

Автоматическое действие

В этом режиме программирования назначите время действия печки (продолжительность действия) и время прекращения действия печки (окончание действия). Оптимальная возможность настройки продолжительности и окончания действия составляет 23 часа и 59 минут (настройка окончания = дневное время + максимально 23 часа и 59 минут).

ВНИМАНИЕ!

Печка не будет действовать автоматически если не включите ее при помощи соответствующих кнопок печки!

Режим автоматического действия

Для более ясного представления приводим пример:

Продолжительность действия 1 час и 20 минут (1.20), окончание действия в 13.52.

1. Нужно проверить если часы отрегулированы на точное дневное время.
2. Настройки продолжительности действия: Нажать на кнопку 1 (изображается 0.00 и начинает мигать стрелка 5) и затем поворачивать вращающуюся кнопку 5 направо, пока не изображается 1.20. После освобождения кнопки, циферблат показывает дневное время и светят стрелки 1 и 3.
3. Выполнить настройку окончания действия: Нажать на кнопку 2. Изображается самый близкий конец действия (дневное время + настроенная продолжительность), стрелка 5 начинает мигать. Вращающуюся кнопку 5 нужно поворачивать направо, пока не изображается 13.52, то есть время прекращения действия печки. После окончания вращения кнопки 5 и по истечению 4 секунд на циферблате показывается дневное время и светят стрелки 1, 2 и 3.

Внимание: если кнопкой 1 выполните настройку продолжительности действия, и в последующем выполните нажатие на кнопку 2 с целью окончания действия, а затем немедленно начнете с вращением кнопки 5 влево, то будете установить конец действия на 0.00, и тем самым, аннулировать продолжительность и конец действия!

4. Включите печку.
При помощи соответствующих кнопок печки выполните настройку системы нагрева и температуры выпечки.
5. Печка своевременно (в этом случае в 12.32) автоматически запускается в действие (начало выпечки, причем стирается стрелка 2), действует 1 час и 20 минут и в 13.52 перестанет действовать. Во время действия светят стрелки 1 и 3.
6. Когда печка перестанет действовать (конец выпечки):
 - Услышится прерывающий звуковой сигнал, который возможно выключить посредством нажатия на любую кнопку, или же, сигнал автоматически выключается по истечению 2 минут,
 - стирается стрелка 1 и
 - мигает стрелка 3.
7. Выключите печку и произведите нажатие на кнопку 3, с целью стирания

стрелки 3!

После стирания стрелки 3, печка готова к непрограммированному действию.

Программированная выпечка с зондом

В этом режиме программирования выполните настройку требуемой температуры сердцевины блюда; обеспечена возможность настройки от 3 до 99°C.

Печка действует до момента достижения отрегулированной температуры сердцевиной блюда. Температура сердцевины блюда измеряется при помощи температурного зонда.

Подключение зонда

Штепсель зонда нужно подключить в розетку, и в последующем, воткнуть зонд в блюдо. Розетка расположена в переднем верхнем углу левой стены печи. В ней находится металлический штырь, который нужно предварительно вытащить и после выпечки снова поместить в розетку.

ВНИМАНИЕ!

Обращать внимание на то, что во время выпечки зонд и подогреватель не соприкасаются!

Для выпечки мяса с использованием зонда примерные большие куски мяса, если возможно без костей, так как последние затрудняют выполнение измерения температуры и показывают неправильные значения температуры. Цыплята и заячина не подходящие для выпечки с использованием зонда.

Рекомендуемые температуры сердцевины мяса:

Жареная свинина	85°C
Жареная говядина	80°C
Жареная телятина	75°C
Жареный филей	40-55°C

Процедура

Пример: температура сердцевины блюда составляет 85°C

1. Подключите зонд:

Штепсель зонда подключите в розетку и установите зонд в блюдо. В момент подключения зонда на программных часах загорается красная часть циферблата: светит символ для зонда, светит предварительно настроенное значение 60°C и мигает красная стрелка 4.

2. Выполните настройку требуемой температуры сердцевины блюда:

Нужно нажать на кнопку 4, так что начинает мигать стрелка 5, затем при помощи

вращающейся кнопки 5 выполнить настройку требуемого значения 85°C. После окончания вращения кнопки и по истечению 4 секунд на циферблате показывается 30 (относительно значение начальной температуры сердцевины блюда, если она более чем 30°C), мигает °C и светит стрелка 4.

Внимание: если по истечению 4 секунд после нажатия на кнопку 4 не производится настройка никакого нового значения при помощи вращающейся кнопки 5, циферблат автоматически переключается в показание 30°C, относительно фактической температуры сердцевины блюда.

3. Включите печку.

При помощи соответствующих кнопок печи выполните настройку системы нагрева и температуры выпечки.

4. Печка запускается в действие немедленно после ее включения (начало выпечки), причем зондом измеряется температура сердцевины блюда, которая нарастает. Во время действия светят красная стрелка 4 и значение температуры, и мигает °C.

5. После достижения настроенной температуры сердцевины блюда (в этом случае 85°C), печка перестанет действовать (конец выпечки):

– Услышится прерывающий звуковой сигнал, который возможно выключить нажатием на любую кнопку, или же, сигнал автоматически выключается по истечению 2 минут.

– Мигает достигнутое значение температуры (85) и

– светят °C и красная стрелка 4.

6. Выключите печку!

7. Вытащите зонд из блюда и розетки. На часах стирается красная часть циферблата.

ВНИМАНИЕ!

Позволено использовать исключительно температурный зонд, который предусмотрен для этой печи.

Уменьшенная освещенность циферблата

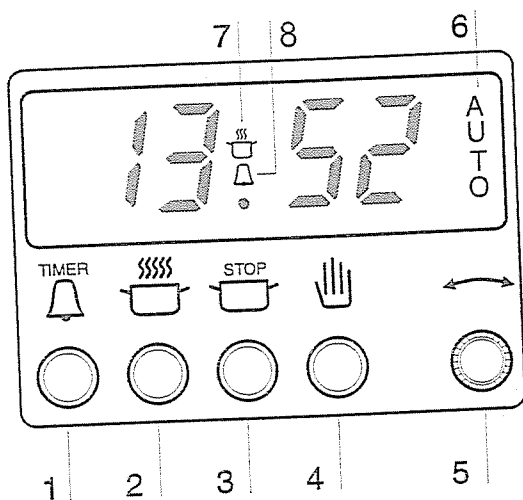
В период с 22.00 и по 5.59 утром автоматически уменьшается освещенность циферблата, при условии неиспользования часов в течение этого времени.

Электронные цифровые часы

Программными часами обеспечена возможность программирования действия печки двумя способами:

Полуавтоматически: непосредственное начало действия печки и после назначенного времени автоматическое прекращение действия.

Автоматически: в назначенное время автоматическое начало и окончание действия печки.



1. Кнопка для настройки предупредительного устройства
2. Кнопка для настройки продолжительности действия
3. Кнопка для настройки окончания действия
4. Кнопка для настройки непрограммированного действия
5. Вращающаяся кнопка
6. - символ светит с начала настройки допрекращения действия печки
- символ мигает когда печка перестанет действовать
7. Символ светит когда печка действует
8. Минутное устройство

Возможность одноручного управления часами

Управление часами можно осуществлять также одноручным способом. Однократным нажатием на любую кнопку 1-4 (которую можно в последующем освободить) и вращением кнопки 5 можете настроить требуемое значение в течение 4 секунд. Если в этом времени не выполните настройки никакого значения с помощью вращающейся кнопки, требуемая функция не активируется (циферблат возвратится обратно в показание дневного времени).

Отрегулирование часов на дневное время

После подключения аппарата к эл.сети на циферблате попеременно мигают символы АУТО и in 0.00. Отрегулирование часов на точное дневное время производится посредством одновременного нажатия на кнопки 1 и 2 (0.00 загорается, мигает только АУТО); в последующем, с помощью кнопки 5 нужно выполнить настройку дневного времени (в этом моменте стирается символ АУТО). После настройки требуемого времени и по истечению 5 секунд часы запускаются в действие.

Непрограммированное действие печки

Для возможности управления печкой в непрограммированном режиме, символ АУТО нельзя мигать! Следовательно, нужно проверить программные часы: если символ АУТО мигает, нужно нажать на кнопку 4! Немедленно после стирания символа АУТО, обеспечена возможность непрограммированного действия печки!

ВАЖНОЕ!

- Нажатием на соответствующие кнопки возможно в любое время проверить настройки и соответственно изменить их.
- Вращающуюся кнопку возможно поворачивать направо или влево.
- Если хотите прекратить программированное действие, должны отменить настройки на 0.00 и затем нажать на кнопку 4, с целью стирания символа АУТО.
- В случае выключения эл.тока нужно повторно выполнить настройку часов.

Полуавтоматическое действие

В этом режиме программирования нужно назначить время, то есть время действия печки (продолжительность действия). Оптимальная возможность настройки составляет 23 часа и 59 минут!

Режим полуавтоматического действия:

Для более ясного представления приводим пример:
Продолжительность действия 1 час 20 минут (1.20).

1. Выполните настройку продолжительности действия:
 - Нажать на кнопку 2 (изображаются 0.00 и символ 7). С помощью кнопки 5 производите настройку времени, пока не изображается 1.20 (с началом вращения кнопки 5, немедленно загорается символ АУТО!). После настройки заданного времени и по истечению примерно 5 секунд на циферблате изображается дневное время, причем светят символы АУТО и 7.
2. Включите печьку:

При помощи соответствующих кнопок печи выполните настройку режима и температуры действия печи.
3. Печка запускается в действие немедленно после ее включения (начало выпечки). Во время действия печи светят символы АУТО и 7.
4. По истечению настроенного времени – в этом случае через 1 час и 20 минут – печька автоматически перестанет действовать (конец выпечки):
 - услышится прерывающий звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия на любую кнопку 1, 2, 3, или 4, или же, сигнал автоматически выключается по истечению 2 минут.
 - стирается символ 7 и
 - мигает символ АУТО.
5. Выключите печьку и выполните нажатие на кнопку 4, чтобы стирался символ АУТО! После стирания символа АУТО, печька готова к непрограммированному действию.
 - Нажать на кнопку 2 (изображаются 0.00 и символ 7). С помощью кнопки 5 производите настройку времени, пока не изображается 1.20 (с началом вращения кнопки 5, немедленно загорается символ АУТО!). После настройки заданного времени и по истечению примерно 5 секунд на циферблате изображается дневное время, причем светят символы АУТО и 7.
3. Настройка окончания действия:

Нажать на кнопку 3 и с помощью кнопки 5 производить настройку времени (изображается самый близкий конец действия = дневное время + отрегулированная продолжительность), пока не изображается 13.52, то есть время прекращения действия печи. После выполнения настройки заданного времени и по истечению примерно секунд, на циферблате изображается дневное время и светит символ 8. Символ 7 стирается (последний снова загорается, когда печька в назначенное время запускается в действие).
4. Включите печьку:

При помощи соответствующих кнопок печи выполните настройку режима и температуры выпечки.
5. Печка одновременно (в этом случае в 12.32) автоматически запускается в действие (начало выпечки), затем действует 1 час и 20 минут, и в 13.52 перестанет действовать (конец выпечки). Во время действия повторно светит символ 7.
6. Когда печька перестанет действовать:
 - услышится прерывающий звуковой сигнал, который можно выключить посредством нажатия на любую кнопку 1, 2, 3, или 4, или же, сигнал автоматически выключается по истечению 2 минут.
 - стирается символ 7 и
 - мигает символ АУТО.
7. Выключите печьку и производите нажатие на кнопку 4, чтобы стирался символ АУТО!

После стирания символа АУТО, печька готова к непрограммированному действию.

Автоматическое действие

В этом режиме программирования назначите время действия печи (**продолжительность действия**) и время прекращения действия печи (**конец действия**).

Оптимальная возможность настройки продолжительности действия и окончания действия составляет 23 часа и 59 минут (настройка окончания действия = дневное время + 23 часа и 59 минут).

ВНИМАНИЕ!

Печка не будет действовать автоматически если не включите ее при помощи соответствующих кнопок печи!

Режим автоматической работы

Для более ясного представления приводим пример:

Продолжительность действия 1 час 20 минут (1.20), окончание действия в 13.52.

1. Нужно проверить если часы настроены на точное дневное время.
2. Выполните настройку продолжительности действия:

Программные часы в функции предупредительного устройства

Часы можно употреблять самостоятельно (независимо от действия печи) как предупредительное устройство, которое предупреждает вас об истечению отрегулированного времени.

Процедура действия

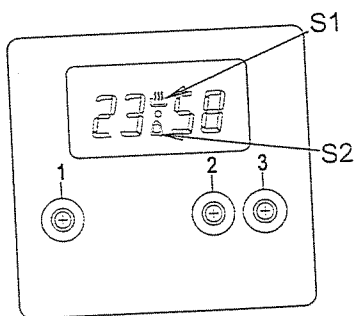
Нужно нажать на кнопку 1 (изображается 0.00 и символ 8) и с помощью кнопки 5 настроить время, в котором вы хотите быть

едупреждены. Оптимальная возможность
стройки составляет 23.59.
о истечению настроенного времени
ышится прерывающий звуковой сигнал,
торый можно выключить посредством
жатия на любую кнопку 1, 2, 3, или 4, или
е, сигнал автоматически выключается по
стечению 2 минут.

Уменьшенная освещенность циферблата

В период с 22.00 и по 5.59 утром
автоматически уменьшается освещенность
циферблата, при условии неиспользования
часов в течение этого времени.

Электронные выключающие часы (P51A1- 4VT, P41B1-15VT)



- 1 клавиша установки времени дня и также
программированной (ручной) работы
- 2 (-) минус
- 3 (+) плюс

Установка часов на время дня

После подключения аппарата к электрической
сети появляется на циферблате 0 00.
Нажмите на кнопку 1. С помощью клавиш 2 и
3 можете установить на часах точное время
дня. Через 7 секунд после последнего нажатия
любой клавиши часы начнут работать.
Засветиться также символ S1, который
показывает, что часы установлены на
непрограммированную (ручную) работу.
Нажатием клавиши 1 можете время дня в
любое время корректировать (но не в случае
если символ S2 активный), а с помощью
клавиш 2 и 3 можете менять время. После
последнего нажатия клавиши 2 или 3
необходимо обязательно подождать 7 секунд,
чтобы часы перешли на новое время
Примечание: Если удерживаете клавишу 2
или 3 в нажатом положении большее время,
то цифры на циферблате меняются быстрее.

Изменение летнего/зимнего времени

Если удерживаете клавишу 1 в нажатом
положении прибл. 4 секунды, то начнет
мерцать циферблат, показывающий часовое
время. С помощью клавиш 2 и 3 можете

менять только часовое время. Это не
влияет на минуты и невидимые секунды!
Подождите 7 секунд, чтобы циферблат
перестал мерцать и показание времени на
часах перешло в новое положение.

Минутник

Нажатием кнопки 3 на циферблате появляется
0 00 и включается символ S1, если он не был
уже включен. Этот символ показывает, что
часы установлены так, что возможно
использовать духовку. Вторичным нажатием
клавиши 3 на циферблате появляется 0 10.
Одновременно активируется символ S2,
который показывает минутник. С помощью
клавиши 3 можете установить желаемое
время работы с интервалом в 10 секунд.
Максимально возможное время составляет 10
часов.

Если удерживаете клавишу 3 в нажатом
положении непрерывно, на левой стороне
циферблата меняются минуты, и это до 99 50
(что значит 99 минут и 50 секунд). Если с
помощью клавиши 3 меняете время дальше,
время на циферблате устанавливается в
положение 1 40. Это значит, что время
устанавливается в формате 1 час 40 минут.
Из этого следует, что при установке времени
меньше 1 часа 40 минут, на левой стороне
циферблата появляются минуты, а на правой
секунды. Если установленное время большее,
то на левой стороне появляются часы, а на
правой минуты.

После установки желаемого времени работы
начнется через 7 секунд отчисление времени.
Если установленное время меньше или равно
99 минут 50 секунд, то время на циферблате
отчисляется с интервалом в 1 секунду, а если
время большее, то с интервалом в 1 минуту.
Если хотите установить время на нуль в то
время когда уже отчисляется, удерживайте
клавишу 2 в нажатом положении так долго,
пока циферблат не в положении 0 00, а
символ S1 выключен. Если хотите установить
часы на непрограммированную (ручную)

работу, то нажмите любую клавишу и символ **S1** снова активируется.

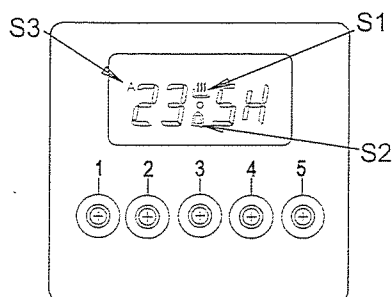
По истечении установленного времени появится звуковой сигнал, который сам выключится через 7 минут, если не был прерван нажатием любой клавиши.

Когда звуковой сигнал появится, на циферблате показывается время дня, а символы **S1** и **S2** угаснут. Если прервете звуковой сигнал нажатием любой клавиши, то символ **S1** снова включится.

Громкость звукового сигнала

Если ни одна функция активна (символ **S2** выключен), то можете нажатием клавиши **2** выбирать между 3 разными громкостями звукового сигнала. Нажатием клавиши **2** и удерживанием её в нажатом положении появится первая громкость звукового сигнала. Если её отпустите и снова нажмете, то появится следующая громкость. Сохранится та громкость звукового сигнала, которую вы определили последней. Громкость можете снова установить всякий раз когда желаете.

Электронные программные часы



- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1 минутник | 4 (-) минус |
| 2 длительность работы | 5 (+) плюс |
| 3 окончание работы | |

Установка часов на время дня

После подключения аппарата к электрической сети появляется на циферблате пульсирующий **0 00** и начнет мерцать символ **S3**. Одновременно нажмите клавиши **2** и **3** и с помощью клавиши **4** или **5** установите на часах точное время дня. Через 7 секунд после последнего нажатия любой клавиши часы начнут работать. Засветится также символ **S1**, который показывает, что часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Примечание: Если удерживаете клавишу **4** или **5** в нажатом положении большее время, то цифры на циферблате меняются быстрее.

Установка непрограммированной (ручной) работы

Одновременно нажмите клавиши **2** и **3**. Каждая из прежде установленных программ отменена (в случае если символ **S3** был активным он стирается) Активируется символ **S1** (если он не был раньше активным), это значит, что установлена непрограммированная (ручная) работа.

Полуавтоматическая работа с установкой длительности работы

Нажмите клавишу **2**. На циферблате появляется **0 00** и символ **S1**. С помощью клавиши **4** или **5** установите желаемое время. Появляется символ **S3**. Время можете устанавливать с интервалом в 1 минуту. Максимально возможное время составляет 10 часов.

После установки желаемого времени оно начнет через 7 секунд отчисляться. На циферблате показывается время дня. Нажатием клавиши **2** можете проверить остальное время и его с помощью клавиши **4** или **5** по желанию корректировать. По истечении установленного времени появляется звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не был прерван нажатием клавиши **1**, **2** или **3**. Символ **S1** угаснет, а символ **S3** мерцает. В этот момент духовка выключится. Одновременным нажатием клавиш **2** и **3** символ **S3** угаснет. Засветится символ **S1** и часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Если хотите закончить печение, требуется выключить также духовку!

Полуавтоматическая работа с установкой окончания работы

Нажмите клавишу **3** и удерживайте её в нажатом положении. На циферблате появляется время дня. С помощью клавиши **4** или **5** установите желаемое время окончания работы (оно должно быть больше времени дня). Появляется символ **S3**. Через 7 секунд после установки желаемого времени на циферблате появляется время дня.

Когда время дня достигнет установленно конечное время печения, появится звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не был прерван нажатием клавиши 1, 2 или 3. Символ S1 угаснет, а символ S3 мерцает. В этот момент духовка выключится.

Одновременным нажатием клавиш 2 и 3 символ S3 угаснет. Засветится символ S1 и часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Если хотите закончить печение, требуется выключить также духовку!

Автоматическая работа с установкой длительности и окончания работы

Нажмите клавишу 2 и с помощью клавиш 4 и 5 установите длительность работы. Потом нажмите клавишу 3 и на циферблате появляется ближайшее конечное время работы. С помощью клавиш 4 и 5 установите окончание работы. Символ S1 угаснет тогда, когда конечное время больше суммы времени дня и длительности работы. Духовка начнет автоматически работать относительно установленного времени.

Пример

Время дня = 12:00, длительность работы установлена на 1:30, а конец на 14:00. Это означает, что духовка начнет работать в 12:30.

Ошибки при установке времени

В случае, если конечное время работы установлено так, что меньше суммы времени дня и длительности работы, то появится звуковой сигнал и символ S3 мерцает. Для правильной работы необходимо скорректировать установленное время (рекомендуется одновременным нажатием клавиш 2 и 3 установить на непрограммированную (ручную) работу и всю процедуру повторить).

Минутник

Нажатием клавиши 1 можете активировать минутник, который имеет только функцию предупреждения, но не выключает духовку. С помощью клавиш 4 и 5 установите желаемое время. Засветится символ S2. После установки желаемого времени оно через 7 секунд начнет отсчитываться. На циферблате появляется время дня.

Нажатием клавиши 1 можете проверить остальное время и его с помощью клавиши 4 или 5 по желанию корректировать. По истечении установленного времени появляется звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не прерван нажатием клавиши 1, 2 или 3. Символ S2 угаснет.

Громкость звукового сигнала

Если ни одна функция не активна (появляется только время дня), то можете нажатием клавиши 4 выбирать между 3 разными громкостями звукового сигнала. Нажатием клавиши 4 и удерживанием её в нажатом положении, появится первая громкость звукового сигнала. Если её отпустите и снова нажмете, то появится следующая громкость. Сохранится та громкость звукового сигнала, которую вы определили в конце. Громкость можете снова установить всякий раз когда желаете.

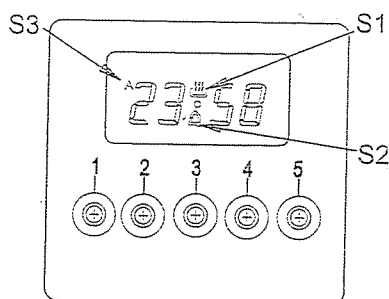
Отмена любой временной программы

Все установки времени кроме минутника можете в любое время отменить одновременным нажатием клавиш 2 и 3. Установленные программы автоматически прервутся и часы перейдут в положение непрограммированной (ручной) работы.

Применение часов в комбинации с духовкой

При применении часов в комбинации с духовкой необходимо вначале включить духовку и установить желаемую систему печения и температуру, а потом установить функции на часах. После окончания печения выключите духовку.

Электронные программные часы с датчиком мяса



- | | |
|-----------------------|-------------|
| 1 минутник | 4 (-) минус |
| 2 длительность работы | 5 (+) плюс |
| 3 окончание работы | |

Установка часов на время дня

После подключения аппарата к электрической сети появляется на циферблате пульсирующий 0 00 и начнет мерцать символ S3. Одновременно нажмите клавиши 2 и 3 и с помощью клавиши 4 или 5 установите на часах точное время дня. Через 7 секунд после последнего нажатия любой клавиши часы начнут работать. Засветится также символ S1, который показывает, что часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Примечание: Если удерживаете клавишу 4 или 5 в нажатом положении большее время, то цифры на циферблате меняются быстрее.

Установка непрограммированной (ручной) работы

Одновременно нажмите клавиши 2 и 3. Каждая из прежде установленных программ отменена (в случае если символ S3 был активным он стирается) Активируется символ S1 (если он не был раньше активным), это значит, что установлена непрограммированная (ручная) работа.

Полуавтоматическая работа с установкой длительности работы

Нажмите клавишу 2. На циферблате появляется 0 00 и символ S1. С помощью клавиши 4 или 5 установите желаемое время. Появляется символ S3. Время можете устанавливать с интервалом в 1 минуту. Максимально возможное время составляет 10 часов.

После установки желаемого времени оно начнет через 7 секунд отчисляться. На циферблате показывается время дня. Нажатием клавиши 2 можете проверить остальное время и его с помощью клавиши 4 или 5 по желанию корректировать. По истечении установленного времени появляется звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не был прерван нажатием клавиши 1, 2 или 3. Символ S1 угаснет, а символ S3 мерцает. В этот момент духовка выключится. Одновременным нажатием клавиш 2 и 3 символ S3 угаснет. Засветится символ S1 и часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Если хотите закончить печение, требуется выключить также духовку!

Полуавтоматическая работа с установкой окончания работы

Нажмите клавишу 3 и удерживайте её в нажатом положении. На циферблате появляется время дня. С помощью клавиши 4 или 5 установите желаемое время окончания работы (оно должно быть больше времени дня). Появляется символ S3. Через 7 секунд после установки желаемого времени на циферблате появляется время дня. Когда время дня достигнет установленно конечное время печения, появится звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не был прерван нажатием клавиши 1, 2 или 3. Символ S1 угаснет, а символ S3 мерцает. В этот момент духовка выключится.

Одновременным нажатием клавиш 2 и 3 символ S3 угаснет. Засветится символ S1 и часы установлены на непрограммированную (ручную) работу.

Если хотите закончить печение, требуется выключить также духовку!

Автоматическая работа с установкой длительности и окончания работы

Нажмите клавишу 2 и с помощью клавиш 4 и 5 установите длительность работы. Потом нажмите клавишу 3 и на циферблате появляется ближайшее конечное время работы. С помощью клавиш 4 и 5 установите окончание работы. Символ S1 угаснет тогда,

да конечное время больше суммы времени и длительности работы. Печка начнет автоматически работать по истечению установленного времени.

Пример
Время дня = 12:00, длительность работы установлена на 1:30, а конец на 14:00. Это означает, что духовка начнет работать в 12:30.

Ошибки при установке времени

В случае, если конечное время работы установлено так, что меньше суммы времени дня и длительности работы, то появится звуковой сигнал и символ **S3** мерцает. Для правильной работы необходимо скорректировать установленное время (рекомендуется одновременным нажатием клавиш **2** и **3** установить на непрограммированную (ручную) работу и всю процедуру повторить).

Минутник

Нажатием клавиши **1** можете активировать минутник, который имеет только функцию предупреждения, но не выключает духовку. С помощью клавиш **4** и **5** установите желаемое время. Засветится символ **S2**. После установки желаемого времени оно через 7 секунд начнет отсчитываться. На циферблате появляется время дня. Нажатием клавиши **1** можете проверить остальное время и его с помощью клавиш **4** или **5** по желанию корректировать. По истечении установленного времени появляется звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если он не прерван нажатием клавиш **1**, **2** или **3**. Символ **S2** угаснет.

Программированное печение с датчиком мяса

При этом способе можете установить желаемую температуру ядра (внутренности) блюда. Температуру возможно установить между 30 и 99 гр.С. Температуру ядра измеряет температурный датчик.

Подключение датчика

Штепсель датчика вставьте в штепсельную розетку и вонзите датчик в блюдо. Штепсельная розетка находится на переднем верхнем углу левой стенки духовки. У неё имеется металлическая пробка, которую необходимо предварительно вытащить и после печения снова вставить.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Берегитесь, чтобы датчик во время печения мяса не прикасался к нагревателю! Для печения мяса посредством датчика подходят большие куски мяса, по возможности без костей, потому что они затрудняют измерение температуры и дают неправильные значения температуры. Цыплёнки и кролики не подходят для печения с датчиком.

Рекомендуемые температуры

Ядра мяса

Жареная свинина 85 гр.С
Жаркое из говядины 80 гр.С
Жареная телятина 75 гр.С
Жаркое из говяжьего филе 40-50 гр.С

Процедура

- Подключите датчик и его вонзите в блюдо. На левой части циферблата появляется действительная температура блюда, а на правой желаемая, предварительно установленная на 80 гр.С. С помощью клавиш **4** или **5** можете менять желаемую температуру. Если например установили желаемую температуру на 75 гр.С, а действительная температура 30 гр.С, на циферблате покажется **30 75**.
- Включите духовку: с помощью соответствующих кнопок духовки установите систему нагрева и температуру печения.
- Духовка начнет работать сразу после включения (печение начнется) и датчик измеряет температуру ядра блюда, которая повышается.
- Когда достигнется установленная температура ядра блюда, духовка перестает работать и появится звуковой сигнал, который можете выключить нажатием любой клавиши.
- Выключите духовку. Если духовку не выключили, то она снова включится через определённое время (тогда, когда действительная температура блюда снизится под желаемую температуру). Таким способом поддерживается действительная температура блюда.
- Вытащите датчик из блюда и из штепсельной розетки. Циферблат на часах начнет показывать время дня.

Использование датчика в комбинации с функциями времени (для более опытных пользователей)

Использованием датчика можете также установить длительность, окончание или автоматическую работу вышеуказанным

способом, но при этом необходимо принимать во внимание следующее:

- Если применяете функцию установки длительности работы и установите желаемое время, духовка выключится по истечении этого времени, несмотря на то, что действительная температура блюда ещё не достигла установленную. Поэтому должно быть это время всегда больше времени, необходимого для достижения желаемой температуры.
- То же самое значит для функции установки окончания работы и для автоматической работы.

Такую комбинацию можете успешно использовать тогда, когда уже имеете определённый опыт относительно установки времени, необходимого для хорошей выпечки определённых сортов и количества блюда при установленной желаемой температуре блюда. При такой усвоенной информации можете установить несколько большее время длительности работы чем действительно необходимое время и можете успешно использовать также функцию автоматической работы.

Примечание: После включения датчика на циферблате появляются действительная и желаемая температура. Если установите время длительности печения, то через 7 секунд на циферблате покажется температура.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

использовать можете только температурный датчик, предусмотренный для этой духовки.

Громкость звукового сигнала

Если ни одна функция не активна (появляется только время дня), то можете нажатием клавиши 4 выбирать между 3 разными громкостями звукового сигнала. Нажатием клавиши 4 и удерживанием её в нажатом положении, появится первая громкость звукового сигнала. Если её отпустите и снова нажмете, то появится следующая громкость. Сохранится та громкость звукового сигнала, которую вы определили в конце. Громкость можете снова установить всякий раз когда желаете.

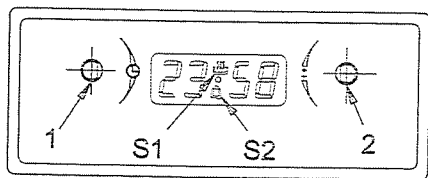
Отмена любой временной программы

Все установки времени кроме минутника можете в любое время отменить одновременным нажатием клавиш 2 и 3. Установленные программы автоматически прервутся и часы перейдут в положение непрограммированной (ручной) работы.

Применение часов в комбинации с духовкой

При применении часов в комбинации с духовкой необходимо вначале включить духовку и установить желаемую систему печения и температуру, а потом установить функции на часах. После окончания печения выключите духовку.

Электронные выключающие часы



- 1 кнопка установки времени дня и также запрограммированной (ручной) работы
- 2 кнопка установки (+) и (-)

Установка часов на время дня

После подключения аппарата к электрической сети появляется на циферблате пульсирующий 0 00. Поверните кнопку 1 налево или направо и её отпустите (тогда засветится символ S1, который показывает, что часы установлены на непрограммированную – ручную – работу) и

поворотом кнопки 2 в направлении '+' или '-' установите время дня. Время дня можете в любое время корректировать (кроме случая если символ S2 активный) следующим образом: кнопку 1 поверните налево или направо и её отпустите, а кнопку 2 поверните в направлении '+' или '-'. Когда время установили, тогда необходимо обязательно подождать 7 секунд, чтобы часы перешли на новое время.

Примечание: Если удерживаете кнопку 2 в положении '+' или '-' большее время, то цифры на циферблате меняются быстрее.

Изменение летнего/зимнего времени

Если повернете кнопку 1 налево или направо и держите её в этом положении прилб. 4 секунды, то начнет мерцать циферблат,

показывающий часовое время. Вращением кнопки **2** в направлении '+' или '-', можете менять только часовое время. Это не влияет на минуты и невидимые секунды! Подождите 7 секунд, чтобы циферблат перестал мерцать и показание времени на часах перешло в новое положение.

Установка длительности работы

Поверните кнопку **2** в направлении '+' и её отпустите, чтобы она перешла в нейтральное положение. На циферблате появляется **0 00** и включается символ **S1** если он ещё не был включен.

Кнопку **2** снова поверните в направлении '+' и её удерживайте в этом положении. На циферблате появляется **0 10** и одновременно активируется символ **S2**, который показывает длительность работы.

Если удерживаете кнопку **2** в этом положении непрерывно, на левой стороне циферблата изменяются минуты с интервалом в 10 секунд, и это до **99 50** (что значит 99 минут и 50 секунд). Максимально возможное время составляет 10 часов. Если кнопку **2** держите дальше, время на циферблате устанавливается в положение **1 40**. Это значит, что время устанавливается в формате 1 час 40 минут.

Из этого следует, что при установке времени меньше 1 часа 40 минут, на левой стороне циферблата появляются минуты, а на правой секунды. Если установленное время больше, то на левой стороне появляются часы, а на правой минуты.

После установки желаемого времени работы начнется через 7 секунд отчисление времени. Если установленное время меньше или равно 99 минут 50 секунд, то время на циферблате отчисляется с интервалом в 1 секунду, а если время больше, то с интервалом в 1 минуту. Если хотите установить время на нуль в то время когда оно уже отчисляется, поверните кнопку **2** в положение '-' и удерживайте в этом положении так долго, пока циферблат не в положении **0 00**, а символы **S1** и **S2** выключены. Если хотите установить часы на непрограммированную (ручную) работу, поверните кнопку **2** в положение '-' и её отпустите.

По истечении установленного времени появится звуковой сигнал, который через 7 минут сам выключится, если не был прерван нажатием любой кнопки.

Когда звуковой сигнал появится, циферблат показывает время дня, а символы **S1** и **S2** угаснут. В этот момент духовка выключится. Если прервете звуковой сигнал вращением

кнопки **1** или **2** в любом направлении, то символ **S1** снова засветится. Если хотите закончить печение, требуется выключить также духовку!

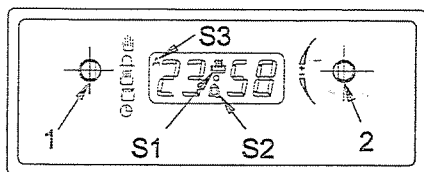
Громкость звукового сигнала

Если ни одна функция не активна (символ **S2** выключен), то можете вращением кнопки **2** в направлении '-' выбирать между 3 разными громкостями звукового сигнала. Вращением кнопки **2** в направлении '-' и удерживанием её в этом положении появится первая громкость звукового сигнала. Если кнопку **2** отпустите, потом снова повернете в направлении '-' и удерживаете в этом положении, то появится следующая громкость. Сохранится та громкость звукового сигнала, которую вы определили в конце. Громкость можете снова установить всякий раз когда желаете.

Применение часов в комбинации с духовкой

При применении часов в комбинации с духовкой необходимо вначале включить духовку и установить желаемую систему печения и температуру, а потом установить функции на часах. После окончания печения выключите духовку.

Электронные программные часы



- 1 кнопка выбора отдельных функций
- 2 кнопка установки (+) и (-)

Описание символов:

- «ручной режим»
- «будильник»
- «продолжительность приготовления»
- «завершение приготовления»
- «текущее время».

Установка индикации текущего времени суток

После подключения аппарата к электрической сети на дисплее высветится мигающее значение 0 00, а также начнет мигать символ **S3**. Поверните ручку 1 в положение «ручной режим», и, вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», установите точное время суток. Символ **S3** погаснет. Через 7 секунд после последней активации любой из ручек начнется отсчет текущего времени суток.

Загорится также символ **S1**, который показывает, что программатор установлен в «ручной режим».

Примечание: Если Вы будете удерживать кнопку 2 в положении «+» или «-» в течение более длительного времени, то цифры на дисплее будут изменяться быстрее.

Внимание: если через 7 секунд после подключения аппарата к электросети Вы не установите текущее время суток, отсчет времени суток начнет производиться самостоятельно. Если Вы затем повернете ручку 2 в направлении «+», значение времени суток прекратит мигать, а символ **S3** продолжит мигать. Установку текущего времени можно произвести затем дополнительно следующим образом:

- поверните ручку 1 в режим «текущее время», а затем в «ручной режим».
- С помощью ручки 2 установите точное текущее время суток (символ **S3** погаснет, и загорится символ **S1**).

Аналогичные действия следует произвести также в случае отключения электроэнергии, или с целью корректировки установленного времени суток!

Ручка 1 в положении «текущее время» служит только для индикации текущего времени суток, а не для изменений!

Установка ручного режима работы

Поверните кнопку 1 в положение «ручной режим». Каждая из прежде установленных программ отменяется (в том случае, если символ **S3** был активирован, он стирается). Активируется символ **S1** (если он не был активирован прежде) - это значит, что установлен непрограммируемый (ручной) режим работы.

Полуавтоматический режим работы с установкой продолжительности работы

Поверните ручку 1 в положение «продолжительность приготовления».

На дисплее высветится 0 00 и символ **S1**.

Вращая ручку 2 в направлении «+» или «-» установите желаемое время. Появится символ **S3**.

Время можно устанавливать с интервалом в 1 минуту. Максимально возможное время составляет 10 часов.

После установки желаемого времени, через 7 секунд начнется отсчет. Если ручка 1 осталась в положении «продолжительность приготовления», то на дисплее будет высвечиваться отсчет установленного времени.

С помощью ручки 2 можно корректировать остальное время по желанию, при этом ручка 1 должна быть в положении «продолжительность приготовления».

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который через 7 минут самостоятельно отключится, если не прервать его, повернув ручку 1 в любое другое положение. Символ **S1** погаснет, а символ **S3** начнет мигать. В этот момент духовка выключится.

После того, как Вы повернете ручку 1 в положение «ручной режим», символ **S3** погаснет, и загорится символ **S1**.

Программатор установлен в ручной режим работы. **Если Вы хотите завершить приготовление, выключите также духовку!**

Полуавтоматический режим работы с установкой завершения приготовления

Поверните ручку 1 в положение «завершение приготовления». На дисплее высветится текущее время. Повернув ручку 2 в направлении «+» или «-», установите

желаемое время завершения работы (оно должно превышать текущее время суток). Появляется символ **S3**. Через 7 секунд после остановки желаемого времени на дисплее высветится текущее время суток. Когда текущее время совпадет с установленным временем завершения приготовления, раздастся звуковой сигнал, который через 7 минут выключится самостоятельно, если не прервать его, повернув ручку 1 в любое другое положение. Символ **S1** погаснет, а символ **S3** продолжит мигать. В этот момент духовка выключится. После того, как Вы повернете ручку 1 в положение «ручной режим», символ **S3** погаснет. Начнет светиться символ **S1**; программатор установлен в ручной режим работы. Если Вы хотите завершить приготовление, выключите также духовку!

Автоматический режим работы с установкой продолжительности приготовления и завершения приготовления

Поверните ручку 1 в положение «продолжительность приготовления», и вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», установите продолжительность приготовления.

Потом поверните ручку 1 в положение «завершение приготовления», и на дисплее высветится ближайшее возможное время завершения работы. Вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», установите время завершения приготовления. Символ **S1** погаснет тогда, когда время завершения приготовления превысит сумму текущего времени суток и продолжительности приготовления.

Духовка начнет автоматически работать в зависимости с установленными значениями.

Пример:

Текущее время суток = 12:00, продолжительность приготовления - 1:30, а завершение приготовления установлено на 14:00. Это означает, что духовка начнет работать в 12:30.

Ошибки при установке времени

В случае, если время завершения приготовления установлено таким образом, что оно меньше суммы текущего времени и продолжительности приготовления, раздастся звуковой сигнал и символ **S3** будет мигать. Для правильной работы необходимо исправить установленное время (повернуть ручку 1 в «ручной режим» и затем повторить всю процедуру установки).

«Будильник»

Повернув ручку 1 в положение «будильник», можно активировать функцию «будильник», которая служит только в качестве предупредительной функции, и не выключает духовку.

Вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», установите желаемое время. Начнет светиться символ **S2**.

После установки желаемого времени, отсчет времени начнется через 7 секунд. Если ручка 1 осталась в положении «будильник», на дисплее будет высвечиваться отсчет установленного времени.

С помощью кнопки 2 можете по желанию корректировать оставшееся время, при этом ручка 1 должна быть в положении «продолжительность приготовления».

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который через 7 минут выключится самостоятельно, если не прервать его, повернув ручку 1 в любое другое положение. Символ **S2** погаснет.

Ручка (1) в положении «текущее время»

Это положение нейтральное и показывает текущее время суток.

Оно используется в том случае, когда Вы хотите, чтобы на дисплее постоянно было показано текущее время суток.

Например:

Программатор установлен в автоматический режим работы. Если ручка 1 в положении «завершение приготовления», то на дисплее высветится время завершения приготовления. Если Вы повернете ручку 1 в положение «текущее время», то на дисплее высветится текущее время суток.

Громкость звукового сигнала

Если ни одна функция не активирована (на дисплее появляется только текущее время суток), то Вы можете выбрать какой-либо из 3 различных уровней громкости звукового сигнала следующим образом: поверните ручку 1 в положение «ручной режим», и подождите 7 секунд. Если до истечения этого времени Вы повернете кнопку 2, то Вы измените установленное текущее время суток! После того, как Вы повернете ручку 2 в направлении «-», и будете удерживать ее в этом положении, установится первый уровень громкости звукового сигнала. Если Вы отпустите ручку 2, а затем снова повернете ее в направлении «-», и будете удерживать в этом положении, установится следующий уровень громкости звукового сигнала.

Сохранится в качестве установленного тот уровень громкости звукового сигнала, который был определен самым последним. Громкость звукового сигнала можно установить заново, по желанию в любое время.

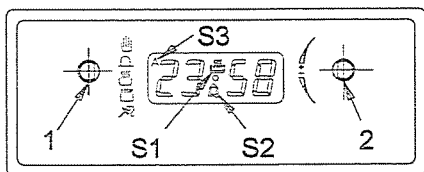
Отмена любого установленного временного значения

Все установки времени, кроме «будильника», в любое время можно отменить, повернув ручку 1 в положение «ручной режим». Установленные программы автоматически прервутся, и программатор перейдет в «ручной режим».

Использование программатора в комбинации с духовкой

При использовании программатора в комбинации с духовкой, Вы должны прежде всего включить духовку и установить желаемый режим нагрева и температуру приготовления. Только затем можно устанавливать различные функции на программаторе. После завершения приготовления следует отключить духовку.

Электронные программные часы с датчиком мяса



- 1 ручка выбора отдельных функций
- 2 ручка установки (+) и (-)

Описание символов:

- «ручной режим»
- «будильник»
- «продолжительность приготовления»
- «завершение приготовления»
- «температурный зонд»

Управление с помощью ручки 1

С помощью ручки 1 Вы можете выбрать отдельные функции следующим образом: поверните ручку 1 в желаемое положение, и немного прижмите к поверхности аппарата. Таким образом активируется эта функция. Затем дисплей переключается обратно в положение индикации текущего времени (кроме случаев использования температурного зонда, когда все время будет высвечиваться фактическая температура блюда и установленная температура блюда). Выбранную функцию можно отменить, повторно нажав на ручку 1.

Установка текущего времени

После подключения аппарата к электрической сети на дисплее высветится мигающий символ 0 00, и также начнет мигать символ S3. Установите ручку 1 в положение «ручной режим», и вращая ручку 2 в направлении «+»

или «-», установите точное текущее время суток. Символ S3 погаснет. Через 7 секунд после последней активации любой ручки начнется отсчет времени. Также загорится символ S1, который показывает, что программатор установлен в непрограммируемый, т.е. ручной режим работы.

Примечание: Если Вы будете удерживать ручку 2 в положении «+» или «-» в течение более длительного времени, то цифры на дисплее будут быстрее изменяться.

Внимание: если через 7 секунд после подключения аппарата к электросети Вы не установите текущее время суток, отсчет текущего времени начнется автоматически. Если затем Вы повернете ручку 2 в направлении «+», значение текущего времени суток перестанет мигать, а символ S3 будет продолжать мигать. Текущее время суток можно **дополнительно** установить следующим образом:

- поверните ручку 1 в положение «текущее время суток», и нажмите на нее; затем поверните эту ручку назад в положение «ручной режим».
- С помощью ручки 2 установите точное текущее время суток (символ S3 погаснет, и загорится символ S1).

Аналогичные действия следует предпринять также в случае отключения электроэнергии или в случае изменения установленного текущего времени!

Установка непрограммируемого (ручного) режима работы

Нажмите на ручку 1 и поверните ее в положение «ручной режим». Каждая из прежде установленных программ

отменяется (в том случае, если символ **S3** был активирован, он стирается). Активируется символ **S1** (если он не был активирован прежде). Это означает, что установлен непрограммируемый (ручной) режим работы.

Полуавтоматический режим работы с установкой продолжительности приготовления.

Поверните кнопку **1** в положение «продолжительность приготовления». На дисплее высветится **0 00** и символ **S1**. Вращая ручку **2** в направлении «+» или «-», установите желаемую продолжительность приготовления. Появляется символ **S3**. Продолжительность приготовления можно устанавливать с интервалом в 1 минуту. Максимально возможное время составляет 10 часов. Через 7 секунд после установки желаемой продолжительности приготовления, начнется отсчет времени, и дисплей переключится на индикацию текущего времени. С помощью ручки **2** можно по желанию изменять оставшееся время, при этом ручка **1** должна быть в положении «продолжительность приготовления». По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который через 7 минут самостоятельно отключится, если не прервать его, повернув и установив ручку **1** в любое другое положение. Символ **S1** погаснет, а символ **S3** будет мигать. В этот момент духовка выключится. После нажатия на ручку **1** и установки ее в положение «ручной режим», символ **S3** погаснет, и загорится символ **S1**, программатор установлен в непрограммируемый (ручной) режим работы. Если Вы хотите завершить приготовление, следует выключить также духовку!

Полуавтоматический режим работы с установкой времени завершения приготовления

Поверните ручку **1** в положение «завершение приготовления». На дисплее высветится текущее время суток. Вращая ручку **2** в направлении «+» или «-», установите желаемое время завершения приготовления (оно должно превышать текущее время суток). Высветится символ **S3**. Через 7 секунд после установки желаемого времени на дисплее высветится текущее время суток. После того, как текущее время суток совпадет с установленным временем завершения приготовления, раздастся звуковой сигнал, который через 7 минут отключится

самостоятельно, если его не прервать, повернув ручку **1** в любое другое положение. Символ **S1** погаснет, а символ **S3** будет мигать.

В этот момент духовка выключится. После нажатия на ручку **1** и установки этой ручки в положение «ручной режим», символ **S3** погаснет, и загорится символ **S1**, программатор будет установлен в непрограммируемый (ручной) режим работы. Если Вы хотите завершить приготовления, следует выключить также духовку!

Автоматический режим работы с установкой продолжительности и завершения приготовления

Поверните ручку **1** в положение «продолжительность приготовления», и, вращая ручку **2** в направлении «+» или «-», установите продолжительность приготовления. Потом поверните ручку **1** в положение «завершение приготовления», и на дисплее высветится ближайшее возможное время завершения приготовления. Вращая ручку **2** в направлении «+» или «-», установите время завершения приготовления. Символ **S1** погаснет тогда, когда время завершения приготовления превысит сумму текущего времени суток и продолжительности работы. Духовка начнет автоматически работать в соответствии с установками времени.

Пример:

Текущее время = 12:00, продолжительность работы установлена 1:30, а завершение приготовления установлено на 14:00. Это означает, что духовка начнет работать в 12:30.

Ошибки при установке времени

Если время завершения приготовления будет установлено таким образом, что оно будет меньше суммы текущего времени суток и продолжительности приготовления, - в таком случае раздастся звуковой сигнал, и символ **S3** начнет мигать. Для правильной работы необходимо изменить установленное время (наиболее оптимальный вариант: нажмите на ручку **1**, и поверните эту ручку в положение «ручной режим», а затем повторите всю процедуру).

«Будильник»

С помощью нажатия на ручку **1**, и установки этой ручки в положение «будильник», можно активировать «будильник», который имеет только функцию предупреждения и не выключает духовку.

Вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», установите желаемое время. Символ S2 начнет светиться.

Через 7 секунд после установки желаемого времени начнется отсчет времени, и на дисплее высветится текущее время суток. С помощью кнопки 2 можно по желанию изменять оставшееся время с помощью нажатия на ручку 1 в положении «продолжительность приготовления».

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который через 7 минут самостоятельно отключится, если не прервать его, повернув ручку 1 в любое другое положение. Символ S2 погаснет.

Программируемое приготовление с использованием температурного зонда для мяса

В данном режиме можно установить желаемую температуру внутри запекаемого мясного блюда. Температуру можно установить в границах от 30 до 99°C. Температуру внутри куска мяса измеряет температурный зонд.

Подключение зонда

Вставьте вилку зонда в соответствующую розетку и воткните шуп зонда в блюдо. Розетка для термозонда находится в переднем верхнем углу левой стенки духовки. Розетка снабжена металлической заглушкой, которую необходимо предварительно вытащить, а после завершения приготовления установить обратно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следите, чтобы во время приготовления мяса температурный зонд не касался нагревательного элемента!

Рекомендуем использовать температурный зонд для приготовления больших кусков мяса, по возможности без костей, потому что кости затрудняют измерение температуры и могут дать в итоге неправильные значения температуры. Мы не рекомендуем запекать с использованием термозонда курятину и крольчатину.

Рекомендуемые температуры внутри запекаемого мяса

Жаркое из свинины:	85°C
Жаркое из говядины:	80°C
Жаркое из телятины:	75°C
Жаркое из говяжьего филе:	40-55°C

Процедура:

- Подключите датчик и воткните его в блюдо. На левой части дисплея высветится

фактическая температура внутри блюда, а на правой - желаемая, предварительно установленная на 80°C. Поверните ручку 1 в положение «температурный зонд», и вращая ручку 2 в направлении «+» или «-», можно изменять желаемую температуру. Если, например, Вы установили желаемую температуру на 75°C, а фактическая температура составляет 30°C, на дисплее высветится: **30 75**.

- Включите духовку: с помощью соответствующих ручек управления духовки установите режим нагрева и температуру запекания.
- Духовка начнет работать сразу после включения (начнет запекать блюдо), а термозонд будет измерять температуру внутри блюда, которая постоянно будет расти.
- Когда будет достигнута установленная температура внутри блюда, духовка перестанет работать, и раздастся звуковой сигнал, который отключается нажатием любой кнопки.
- Выключите духовку. Если духовку не отключить, она снова включится через определенное время (тогда, когда фактическая температура блюда снизится до желаемой температуры блюда). Таким образом поддерживается фактическая температура блюда.
- Выньте зонд из блюда и из розетки. На дисплее программатора начнется индикация текущего времени суток.

Использование температурного зонда в комбинации с функциями времени (для более опытных пользователей)

Во время использования зонда Вы также сможете установить продолжительность приготовления, время завершения приготовления, или же автоматический режим работы таким же образом, который приводится выше. Однако следует учитывать нижеуказанное:

- Если Вы используете функцию установки продолжительности приготовления и устанавливаете желаемое время, духовка отключится по истечении данного времени, хотя, возможно, фактическая температура внутри блюда еще не достигнет установленной температуры. Поэтому устанавливайте несколько более длительную продолжительность приготовления, чтобы обеспечить достижение желаемой температуры внутри блюда.
- Аналогично – для функции установки времени завершения приготовления, и для автоматического режима работы.

Такую комбинацию можно успешно использовать в том случае, если у Вас уже имеется определённый опыт установки времени, необходимого для достижения отличных результатов приготовления определенных количеств и видов продуктов, при установленной желаемой температуре внутри блюда.

При наличии подобного опыта Вы можете устанавливать несколько более длительную продолжительность приготовления, чем это фактически требуется, и также успешно использовать функцию автоматической работы.

Примечание: После включения температурного зонда, на дисплее всегда будут высвечиваться фактическая и желаемая температура. Если Вы, например, установите конкретную продолжительность приготовления, то через 7 секунд после установки на дисплее вновь высветится значение температуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Можно использовать только тот температурный зонд, который предусмотрен для данной духовки!

Отмена любой установки времени

Все установки времени, кроме «будильника», можно отменить в любое время следующим образом: нажмите на ручку 1 и поверните ее в положение «ручной режим». Установленные значения автоматически будут отменены, и программатор будет установлен в режим непрограммируемой (ручной) работы.

Использование программатора в комбинации с духовкой

При использовании программатора в комбинации с духовкой необходимо вначале включить духовку и установить желаемый режим нагрева и температуру приготовления, а затем установить функции на часах. После завершения приготовления выключите духовку.

Громкость звукового сигнала

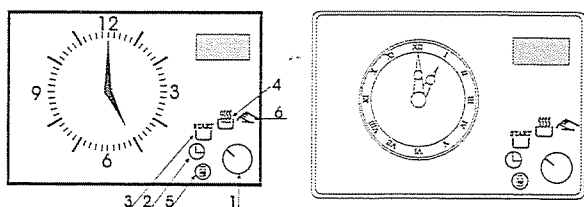
Если ни одна из функций не активирована (высвечивается только текущее время суток), в таком случае можно выбрать любой из 3-х уровней громкости звукового сигнала следующим образом: нажать на ручку 1 и повернуть эту ручку в положение «ручной режим», и подождать в течение 7 секунд. Если до истечения этого времени Вы повернете кнопку 2, то измените установленное текущее время суток! По истечении 7 секунд поверните ручку 2 в направлении «-» и удерживайте ее в






этом положении. Будет установлен первый уровень громкости звукового сигнала. Если Вы затем отпустите ручку 2, и потом снова повернете ее в направлении «-», удерживая в этом положении, то, соответственно, будет установлен следующий уровень громкости звукового сигнала.

Сохранится тот уровень громкости звукового сигнала, который Вы установите последним. Уровень громкости можно будет устанавливать заново, в любое время, по желанию.

Аналоговые программные часы

Показывают время дня и дают возможность программированной работе духовки. Особенность часов - автоматическая жарка.



- 1 кнопка управления
- 2  символ установки времени дня
- 3  символ начала работы духовки
- 4  символ установки длительности работы духовки
- 5  символ автоматической жарки
- 6  символ ручного управления духовки

Применение

Кнопку управления 1 поверните на соответствующий символ и нажатием на него активируйте желаемую функцию.

Установка часов на время дня

Кнопку управления 1 поверните на символ 2 и нажатием кнопки 1 установите время дня поворотом часовых стрелок.

Время дня можете в любое время посмотреть, также во время программированной работы духовки. Кнопку управления 1 поверните на символ 2 и стрелки установятся на время дня.

Установка начала работы духовки

Начало работы духовки можно установить до 11 часов 59 минут вперед. Кнопку управления 1 поверните в положение символа 3 и нажатием кнопки 1 установите часовые стрелки на желаемое время начала жаренья. Установленное начало работы духовки можно изменить. Кнопку 1 в положении символа 3 нажимайте так долго, пока не достигнется желаемое время. Когда время дня "уловит" установленное время начала работы духовки, она включится.

Время дня можете вызвать поворотом кнопки 1 в положение символа 2. Часовые стрелки возвратятся на время дня.

Установка длительности работы духовки

Кнопку 1 поверните на символ 4 и нажатием на него настройте желаемое время работы духовки. Установленное время видно в окошке.

Наивысшее возможное время установленной работы – 180 минут. По истечении установленного времени духовка выключится. Появится звуковой сигнал, который можете прервать нажатием кнопки 1.

Установленное время можно изменить. Кнопку 1, находящуюся в положении 4, нажимайте, пока не достигнется желаемое время настройки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовка не будет работать программировано, если не включите её температурной или выбирающей кнопками духовки.

Всегда проверьте, правильно ли установлено время дня.

Программирование начала работы и длительности работы духовки

Соответствующим описанием можете установить желаемое время начала (включение духовки) и длительности работы духовки (длительность работы).

Когда время дня "уловит" установленное время, духовка включится, а по истечении установленного времени она автоматически выключится. Появится звуковой сигнал, который можете прервать нажатием кнопки 1. Возможны изменения времени начала работы и времени работы духовки. Кнопку 1 нажимайте в положении символа 3 или 4, пока не достигнется желаемое установленное время.

Звуковой сигнал

Появится по истечении установленного времени или законченной работе духовки. Его выключите нажатием кнопки 1 или он выключается сам через несколько минут.

Ручное управление духовки

Кнопку 1 поверните в положение символа 6. После поворота кнопки 1 в это положение стираются также все запрограммированные установки, а часовые стрелки возвратятся в положение времени дня.

Автоматическая жарка

Работает на принципе зависимости времени работы духовки от веса мяса. Температуру жаренья установите относительно сорта мяса. Кнопку 1 поверните на символ 5 и нажатием кнопки 1 устанавливайте вес мяса от 0,5 до 2 кг, постепенно по 10 дг, что показано в окошке. Выбором веса уже установлено время работы духовки.

Вес можно изменять. Кнопку 1, находящуюся в положении символа 5, нажимайте, пока не достигнется желаемая настройка.

Если повернёте кнопку 1 на символ 4, то в окошке покажется время жаренья, которое соответствует установленному весу. По истечении времени духовка выключится. Для правильной работы автоматики жаренья необходимо кнопку для температуры духовки установить на рекомендуемую температуру относительно сорта мяса:



Телятина	185°C	175°C
Свинина	200°C	185°C
Говядина	225°C	195°C



Выбирающую кнопку для духовки поверните в положение  или . Способ жаренья с автоматикой жаренья не соответствует для жаренья глубокозамороженного мяса или мяса жареного по английски, которое должно остаться в середине розовое или красное.

Таблица автоматического жаренья

Сорт мяса	Направляющие (снизу)	Жидкость в противне (см)	Темп. гр.С		Предупреждение
					
Жаркое из тушёной говядины	2	½- 1	225	195	покрытый противень
Жареная свинина	2	½- 1	200	185	
Мясной рулет	без	½- 1	200	185	
Жареная баранина	2	½- 1	185	175	
Молодая баранина	2	½- 1	185	175	
Телятина	2	½- 1	200	185	покрытый противень
Дичь	2	без	200	185	установить ½ веса
Цыплёнок	2	½- 1	225	195	установить ½ веса
Утка	2	½- 1	225	195	установить ½ веса
Гусь	2	½- 1	200	185	установить ½ веса
Индюк	2	½- 1	200	185	установить ½ веса

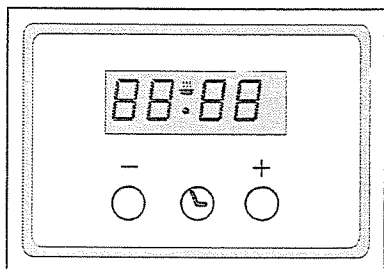
Автоматическое жаренье можете также программировать по времени. Кнопку в положении символа 5 нажимайте так долго, пока не установлен соответствующий вес. Потом поверните кнопку 1 на символ 3 и нажатием кнопки 1 установите часовые стрелки на желаемое время начала жаренья.

Электронные часы выключения

Электронными часами выключения программируется время работы духовки от 0 до 24 часов.

Использование часов

- Показание суточного времени
- По времени программируемое выключение духовки
- Предупредительный сигнал времени



Регулировка суточного времени

- Когда аппарат присоединится к электросети или в случае отказа питания, то в окошке переменного мерцают »0.00« и »AUTO«.
- Одновременно нажмите на кнопки »+« и »-«. В окошке покажется время »0.00« и символ »AUTO« мерцает.
- Нажиманием на кнопки »+« или »-« отрегулируйте точное время (после первого нажатия на кнопку »+« или »-« время автоматически становится на »12.00«).
- Несколько секунд после последнего нажатия на кнопки »+« или »-« начинается течение установленного суточного времени.

Исправление суточного времени

- Исправление суточного времени возможно только тогда, когда по времени программируемое выключение духовки неактивно.
- Одновременно нажмите на кнопки »+« и »-«. Нажиманием на кнопки »+« или »-« изменяется время на часах.
- Несколько секунд после последнего нажатия на кнопки »+« или »-« начинается течение установленного суточного времени.

Регулировка времени выключения духовки

- Кнопкой для управления духовкой выбираются способ и температура её работы.

- Нажмите на кнопку »+« или »-« и в окошке покажется время »0.00« и засветит символ горшка.
- Нажиманием на кнопки »+« или »-« отрегулируйте желаемое время работы духовки. Одновременно с настройкой времени засветит также символ »AUTO«.

Несколько секунд после последнего нажатия на кнопки »+« или »-« в окошке покажется суточное время и засветят символы »горшок« и »AUTO«. Часами начинается вычитание установленного времени. В течение программируемой работы духовки время её выключения можно изменять, как Вам угодно.

- После истечения установленного времени переключателем часов работа духовки прекращается. Об этом предупредит Вас звуковой сигнал, символ »горшок« погаснет, а символ »AUTO« начинает мерцать. Звуковой сигнал после двух минут сам выключится или его можно прекратить нажатием на кнопки »+« или »-«.
- Примечание: Символ »AUTO« всё ещё мерцает - это значит, что духовка ещё выключена. Повторным нажатием на кнопки »+« или »-« переключатель часов опять включится.
- Кнопку духовки поверните в начальное положение.

Предупредительный сигнал времени

Часы выключения можно применять также в качестве предупредительного сигнала времени. Процесс регулировки одинаковый чем регулировка времени выключения духовки, только что в настоящем случае духовка не включена.

ОСТАВЛЯЕМ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ АППАРАТА.

Електронний таймер з температурним зондом

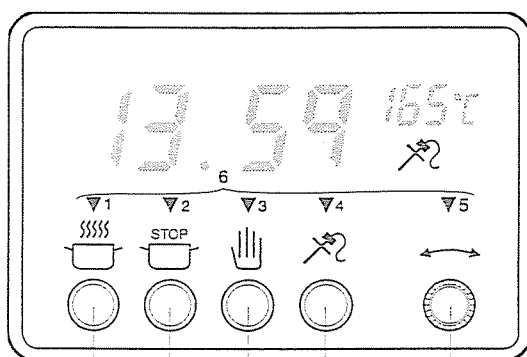
Електронний таймер з температурним зондом забезпечує програмування роботи духовки та час приготування страв.

Особливість такого таймера – зонд для вимірювання температури всередині куска м'яса, що готується.

Циферблат таймера поділено на зелений та червоний сектори.

Зелений сектор показує поточний час, або встановлення часу – тривалість та завершення приготування.

Червоний сектор показує температуру.



1. Кнопка програмування тривалості приготування
2. Кнопка завершення процесу приготування
3. Кнопка ручного управління духовки
4. Кнопка програмування температури
5. Ручка повертання
6. Стрілки 1-5

Управління таймером

Таймером можна управляти одним дотиком. Натиснувши на будь-яку кнопку з 1 до 4, ввімкнеться показчик над вибраною кнопкою, та почне мигати показчик 5 над ручкою повертання, за допомогою якої можна вибрати бажану установку впродовж 4 секунд. Якщо за цей час ви нічого не вибрали, функція не буде активована (на дисплеї висвітиться поточний денний час).

Установка поточного часу

Після підключення приладу до електромережі на зеленому секторі дисплея поперемінно мигатимуть 0.00 та стрілки 1 та 2. Для встановлення поточного часу натисніть одночасно кнопки 1 та 2. На дисплеї висвітиться 12.00 та почне мигати стрілка 5. Відрегулюйте правильний час за допомогою ручки повертання. Усі стрілки зникнуть та

годинник почне відлік через 4 секунди після установки. Часи автоматично встановлюються на ручне управління. У випадку вимкнення електроенергії, таймер необхідно встановити знову

Установка ручного управління

Для установки ручного управління духовки стрілка 3 не повинна мигати. Тому, стежте за таймером: якщо стрілка 3 мигає, натисніть на кнопку 3. Якщо стрілка зникла, духовка – встановлена на ручне управління!

Програмування роботи духовки

За допомогою таймера роботу духовки можна встановити на три різні режими:

- **Напівавтоматичний:** безпосередній початок роботи духовки та встановлення автоматичного вимкнення;
- **Автоматичний:** повністю автоматичне управління духовки – програмування початку та кінця роботи духовки;
- **Автоматичний з температурним зондом:** автоматичне управління духовки та вимкнення таймеру за допомогою температурного зонду, коли досягнута необхідна температура всередині куска м'яса, що готується.

ВАЖЛИВО!

- Якщо ви хочете перервати запрограмовану роботу духовки, необхідно відмінити усі настройки, повернувшись до 0.00, та натиснути кнопку 3, щоб зникла стрілка 3.
- Натиснувши відповідні кнопки, ви можете в будь-який час перевірити чи встановити нові параметри.
- Ручку 5 можна повертати вправо або вліво.
- У випадку вимкнення електроенергії, необхідно знову запрограмувати таймер!

Напівавтоматичний режим

У цьому режимі програмується тривалість роботи духовки. Максимальна тривалість складає 23 години і 59 хвилин!

Програмування:

Приклад для програмування:

Тривалість роботи духовки складає 1 годину і 20 хвилин (1.20)!