

<b>Содержание</b>	<b>Страница</b>
1. Техническая характеристика .....	4
Конструкция .....	4
Технические данные .....	5
Оборудование .....	6
2. Установка электроплиты .....	7
Установка электроплиты .....	7
Присоединение к электросети .....	7
3. Обслуживание .....	8
Условия безопасности .....	8
Пользование духовкой .....	9
Пользование обжаривателем .....	14
Пользование электрогрилем .....	15
Программирование .....	16
Выпечка и жаренье .....	22
4. Очистка и уход .....	28
Повседневные операции .....	28
Поведение в аварийных ситуациях .....	32
5. Встройка плиты .....	33



#### **Устранение изношенных устройств**

По истечении срока эксплуатации нельзя устранять данный продукт вместе с обычными коммунальными отходами, его следует сдать в пункт приема и утилизации электрических и электронных устройств.



Об этом информирует символ, размещенный на продукте, инструкции обслуживания или упаковке.

Использованные в изделии пластмассы пригодны к повторному использованию согласно их обозначению. Благодаря повторному использованию, использованию материалов или другим формам применения изношенных устройств, Вы вносите существенный вклад в защиту окружающей среды.

Информацию о соответствующем пункте устранения изношенных устройств Вам предоставить администрация гмины.

# 1. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Руководство содержит описание и способ пользования всеми моделями духовок. Перечень применяемого оборудования представлен на стр 6 .

## Конструкция

Распределение функциональных узлов (рис. 1).

- 1 - маховик включатель духовки „I/O”
- 2 - маховик режима работы духовки
- 3 - кнопка функции
- 4 - кнопка „+”
- 5 - кнопка „-”
- 6 - программирующее устройство

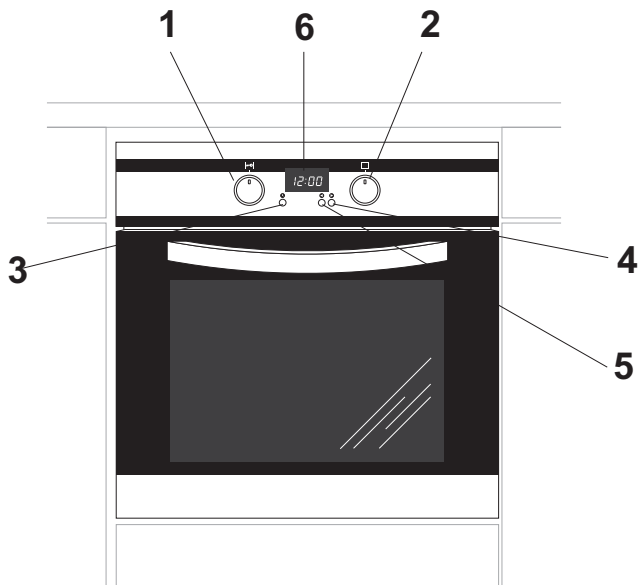
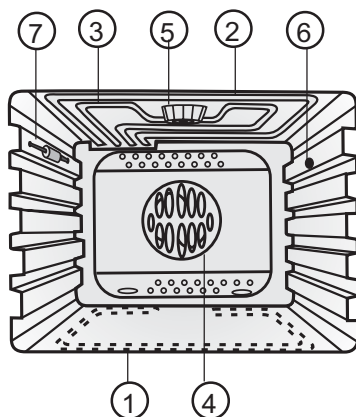


рис. 1

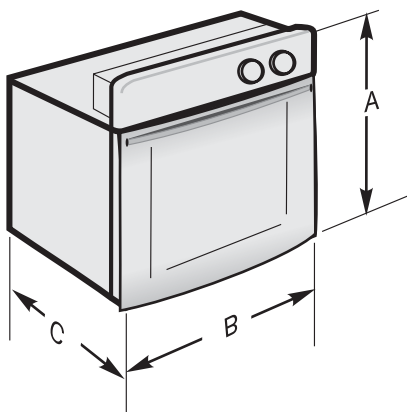
## Духовка рис. 3

- 1 - электронагреватель нижний
- 2 - электронагреватель верхний
- 3 - электронагреватель гриля
- 4 - термовентильатор
- 5 - лампа освещения
- 6 - штепсельная розетка зона термометра
- 7 - датчик температуры



## Технические данные Габаритные размеры (рис. 4)

- А - высота: 595 мм
- В - ширина: 595 мм
- С - глубина: 575 мм



## Оборудование

Перечень оборудования электродуховкой

---

### Название

Решётка для печения	1 шт.
Противень для выпечки изделий	1 шт.*
Противень для жаренья	1 шт.

\* в многофункциональном электродуховке 2 шт.

---

### Электрооборудование - сводка мощности духовки (кВт)

	многофункциональная духовка
Нагреватель верхний	0,9
духовки нижний	1,1
Нагреватель обжаривателя	2,0
Термовентилятор	2,025
Электрогриль	0,004
Лампочка освещения духовки (E14,25Вт)	0,025
Номинальная мощность	3,1

\*если есть (оборудование охватывает: шомпол электрогриля, вилки, рукоятку с крючком)

---

## 2. УСТАНОВКА

Настоящий раздел содержит требования относительно установки духовки в помещении и ее присоединения к электропроводке.

### Установка электроплиты

- Помещение кухни должно быть сухим и проветриваемым, а также должно быть оборудовано исправной вентиляцией, а установка духовки должна гарантировать свободный доступ ко всем органам управления.


### Присоединение к электропроводке

**Примечание.** Присоединение к электропроводке может произвести лишь только квалифицированный монтер, обладающий соответствующими правами. Запрещены самостоятельные переработки или изменения в электропроводке. Номинальное напряжение нагревательных элементов духовки составляет 230 В.

### Указания для монтера

Духовка приспособлена изготовителем к питанию однофазным переменным током. Приспособление электроплиты к питанию однофазным током (230 В) возможно, путем введения соответствующей перемычки (мостика) на контактах в распределительном щитке, согласно приведенной схеме соединений.

Схема соединений приведена также ниже распределительного щитка.

Доступ к щитку возможен после снятия заднего кожуха духовки. Следует помнить о соответствующем подборе присоединительного кабеля, учитывая притом вид соединения и номинальную мощность. Присоединительный кабель следует зафиксировать в оттяжке. Следует помнить о необходимости подключения нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенному символом .

Электропроводка, питающая духовку должна иметь предохранительный выключатель, способствующий отключению тока в случае аварии.

Перед присоединением духовки к электропроводке, следует ознакомиться с информацией, помещенной на щитке и на схеме соединений. **Монтер обязан выдать потребителю „Свидетельства присоединения электроплиты к электропроводке „(приложение к руководству).**

### 3. ОБСЛУЖИВАНИЕ

#### Условия безопасности

- Следует помнить о том что во время пользования электрдуховкой, местному подогреву подвергаются некоторые элементы духовкой как напр. дверцы духовки а особенно ее стекло, и др.
- **Особенное внимание следует обратить на детей, пребывающих в непосредственной близости от духовки. Непосредственный контакт с работающей духовкой может привести к ожогам!**
- Следует обратить внимание на то, чтобы мелкие приборы домашнего хозяйства совместно с кабелями не соприкасались с разогретой духовкой что вызвано нестойкостью в/у приборов к действию высоких температур.
- Не следует оставлять духовку без надзора во время жаренья.
- Не следует ставить на открытых дверцах духовки посуду массой превышающей 15 кг.
- **Запрещается пользование неисправной электрдуховки. Всякие повреждения могут удаляться исключительно лицом, обладающим соответствующими правами.**
- **Всякий раз в случае повреждения электрдуховки следует, отключить электропитание духовки.**
- **Следует, безусловно, соблюдать предписания и рекомендации, содержащиеся в настоящем руководстве. К обслуживанию электрдуховки не следует допускать лиц, не ознакомленных с содержанием настоящего руководства.**

До начала обслуживания духовки пользователь обязан:

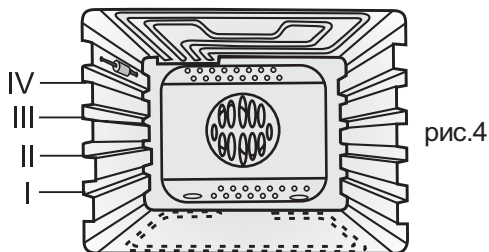
- Ознакомиться с содержанием руководства, условиями безопасности и действием органов управления,
- Удалить элементы упаковки, опорожнить ящик, очистить камеру духовки от консервирующих средств,
- Включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- Прогреть духовку (в темп. 250<sup>0</sup>С в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть.
- Произвести операции обслуживания при соблюдении условий безопасности.

#### **Примечание !**

В кухонных плитах оборудованных в опускаемой нагреватель до начала эксплуатации духовки, следует устранить транспортные предохранения опускаемого нагревателя и проверить посадку зацепов нагревателя в верхней стенке духовки. В случае несоответствующей посадки нагревателя, следует поднять ее вверх и установить зацепы в отверстиях верхней стенки духовки.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

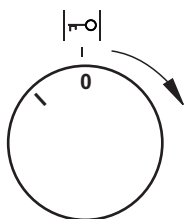
Духовки, установленные в кухонной плите выполняют дифференцированные рабочие функции. В зависимости от выполняемой рабочей функции, возможно пользование оборудованием духовки, напр. решеткой и противнями, устанавливая их на соответствующих рабочих уровнях камеры духовки. Рабочие уровни обозначены очередными цифрами от I до IV.



Примечание ! Освещение, из-за безопасности, остается включенным за все время работы духовки.

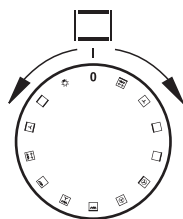
Рабочие уровни духовки. Духовка нагревается при помощи нижнего и верхнего нагревателей и обжаривателя. Управление работой духовки происходит при помощи маховика режимов работы духовки и программатора. Маховик «спрятан» в панели управления. Для выбора рабочей функции, следует :

- деликатно нажать маховик и отпустить,
- установить его в соответствующем положении.



маховик включатель духовки „I” / „0”

рис.5а



маховик режимов работы

рис.5

## Обслуживание духовки




















Для включения духовки, следует :

- установить маховик режима работы в избранном положении (рис.5), таблица 3.
- установить требуемую температуру работы духовки и/или режим работы (автоматический, полуавтоматический) при помощи кнопок программатора (см. Раздел «Программирование»).


**Примечание ! Программатор готов к работе лишь только после установки времени на таймере (см. Программирование).**

Духовка отключается путем установки маховика режимов работы в нулевом положении.

Таблица 3

Функции духовки	Активные функции(дисплей программатора)							Температура °С		
								Мин.	Программ.	Макс.
 Освещение	●									
 Полн.Нагр.	●	●	●					30	180	280
 Выпечка	●	●	●	●				30	170	280
 Вертел	●					●	●	30	280	280
 Гриль	●					●		30	280	280
 Усил.гриль	●			●		●		30	200	280
 Супер гриль	●		●			●		30	280	280
 Термоциркул.	●			●	●			30	170	280
 Пица	●	●		●	●			30	220	280
 Подрумянива.	●		●					30	180	230
 Поджариван.	●	●						30	200	240
 Вентилятор	●			●				-	-	-
 Супер вертел	●		●			●	●	30	280	280



Выполнение избранных рабочих режимов духовки происходит при помощи маховика режимов работы, обозначенного на панели управления символом -  Обозначение маховика по его периметру соответствует очередным режимам работы, выполняемым духовкой.



#### **Автономное освещение духовки**

Путем установки маховика в этом положении, включается освещение камеры духовки.



#### **Включение нижнего и верхнего нагревателей**

Установка маховика в этом положении, включает нагрев духовки обычным способом.



#### **Включение вентилятора и нижнего и верхнего нагревателей**

В этой рабочей позиции маховика, духовка выполняет режим – тесто. Обычная духовка с вентилятором (функция рекомендуемая во время жаренья).



#### **Включение обжаривателя и вертела**

Функция вертел – обжаривание продуктов на вертеле.



#### **Включение обжаривателя (рис.6)**

Установка маховика в этом положении, позволяет обжаривать продукты исключительно при включенном нагревателе обжаривателя.

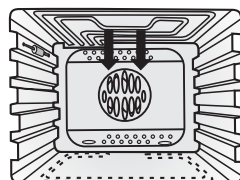


рис.6



#### **Включение вентилятора и обжаривателя (рис.7)**

При этом рабочем положении маховика, духовка выполняет функцию турбогриль. Использование этой функции на практике, позволяет на динамическое обжаривание при закрытой дверце духовки. Следует установить температуру ниже максимальной.

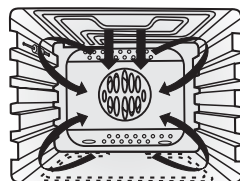


рис.7



### **Обжариватель и верхний нагреватель (супергриль)**

Включение функции позволяет на обжаривание с одновременно включенным верхним нагревателем. Эта функция позволяет на установку повышенной температуры в верхней рабочей зоне духовки, что приводит к более сильному поджариванию продукта, одновременно позволяя на обжаривание его больших порций.



### **Включение термоциркуляции**

Установка маховика в положении «включение термоциркуляции» позволяет нагревать духовку принудительным образом при помощи термовентилятора, установленного на центральном месте задней стенки камеры духовки.

Пользование этим способом нагрева, позволяет на равномерную циркуляцию тепла (рис.8) вокруг продукта установленного в духовке.

Достоинством этого способа является следующее :

- сокращение времени нагрева духовки и устранение операций его предварительного нагрева,
- возможность произведения выпечки на двух рабочих уровнях одновременно,
- уменьшение вытекания жира и соков из мясных продуктов, что приводит к улучшению их вкусовых достоинств,
- уменьшение степени загрязнения камеры духовки.

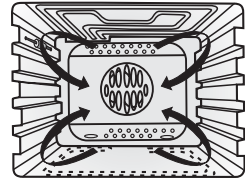


рис.8



### **Включение термоциркуляции и нижнего нагревателя**

В этом рабочем положении маховика, духовка выполняет функцию пицца.

Использование этой функции на практике, позволяет добиться повышенной температуры в нижней части выпекаемого продукта.



### **Включение верхнего нагревателя**

Установка маховика в этом положении, позволяет нагревать духовку исключительно при помощи верхнего нагревателя. Функция обжаривания.



### **Включение нижнего нагревателя**

При этом положении маховика, духовка нагревается исключительно при помощи нижнего нагревателя. Функция подрумянивания.



### **Включение вентилятора**

При этом положении маховика, духовка используется для размораживания кондитерских и хлебобулочных продуктов.




### **Включение обжаривателя и верхнего нагревателя (супергриль) и вертела**

Соединение функции супергриля с функцией вертела.

### **Регуляция температуры**

Операции установки температуры выполняются при помощи кнопок программатора, см. разд. «Программирование». В таблице 3 представлены минимальные, максимальные и установленные значения температуры для данных рабочих функций.





### **Примечание !**

После завершения работы духовки, следует установить маховик рабочих режимов в положение  на 10-15 минут.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЖАРИВАТЕЛЕМ

Процесс обжаривания происходит в результате воздействия на блюдо инфракрасных лучей, эмитируемых накалившимся нагревателем обжаривателя. Обжаривание следует производить при приоткрытой дверце духовки.

**Для включения обжаривателя, следует :**

- установить маховик режима работы духовки в положении обозначенном символом  или   
- нагревать духовку в течение ок. 5 минут (при закрытой дверце).



**Примечание ! Установить максимальную температуру в духовке (см. таблица ).**

- Установить в духовке противень с блюдом на соответствующем уровне, а в случае обжаривания на решетке, следует установить на непосредственно низшем уровне (ниже решетки) противень для стекающего жира.
- прикрыть дверцу духовки.


**Примечание ! Рабочие функции и продолжительность обжаривания следует установить согласно руководству по обслуживанию программатора.**

**Рекомендуется :**

- чтобы толщина обжариваемой порции мяса не превышала 2-3 см,
- до начала обжаривания, смазка мясных блюд и рыбы небольшим количеством растительного масла или другого жира.
- соление больших порций на коротко до обжаривания. Меньшие порции солить непосредственно после обжаривания.
- повернуть порцию на другой бок после истечения половины времени предназначенного для обжаривания.

Вертел способствует вращательному обжариванию блюд в духовке. Главным образом он предназначен для обжаривания птицы, шашлыков, колбасок и пр. продуктов. Включение и выключение привода вертела происходит одновременно с включением и выключением функций  или  .

**Примечание ! Вертел не имеет отдельного маховика управления.**

В случае пользования функцией  , во время обжаривания, может временно задерживаться двигатель вертела или может переменяться направление оборотов. Вышеуказанное не влияет на функциональность и качество обжаривания.

## ПОДГОТОВКА К ОБЖАРИВАНИЮ ПРОДУКТОВ НА ВЕРТЕЛЕ (рис.9).

Для этой цели следует :

- надеть продукт на стержень вертела **1** и зафиксировать его при помощи вилок **2**,
- рамку вертела **7** установить в духовке на уровне III,
- наконечник стержня **1** всунуть в муфту привода **6**, обращая внимание на то, чтобы паз рукоятки вертела упирался в рамку,
- вывернуть рукоятку **3**,
- установить противень **5** на самом низком уровне камеры духовки и прикрыть ее дверцу.

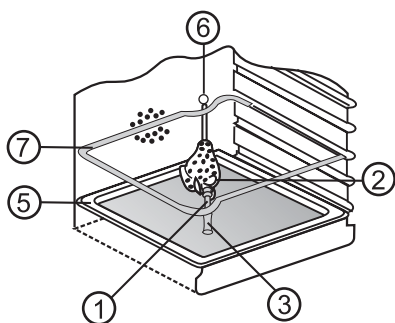
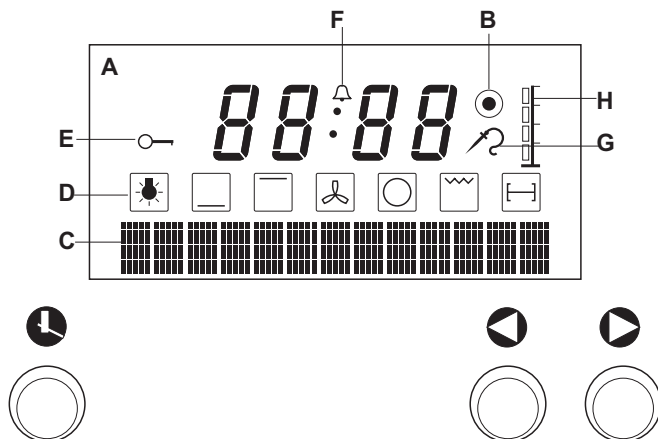


рис.9

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Нижеуказанная глава содержит описание способа обслуживания программатора.



- A – дисплей программатора,
- B – контрольная лампочка духовки,
- C – поле текстового дисплея (показывает режимы (функции) работы духовки), (показывает режимы работы духовки), температуру в духовке, температуру термозонда, остаточное тепло, команды),
- D – поле дисплея графических обозначений режимов работы духовки,
- E – контрольная лампочка блокировки,
- F – контрольная лампочка минутника,
- G – контрольная лампочка зонда температуры.

### 1. Включение духовки.

Примечание ! Программатор готов к работе только лишь после установки времени на таймере.





В случае первоначального пуска духовки или отключения от электросети и после вторичного его включения, следует :

- в течение 5 секунд набрать соответствующий языковой вариант при помощи кнопок ◀ ▶ (по выбору : по русски , polski, deutsch, english, česky, srbski, lietuviškai, Eesti, latviski языковые варианты). На дисплее будет мигать «00 : 00»,
- установить актуальное время при помощи кнопок ◀ , ▶

## 2. Блокировка

Программатор имеет функции блокировки перед детей.  
Маховик режимы (функции) работы следует установить в положение «0».




Для установки блокировки, следует :

- нажать кнопку  пока не появится на поле дисплея текст «блокировка»,
- функцию можно включить при помощи кнопки 
- в левом поле дисплея загорится контрольная лампочка 
- функцию можно отключить при помощи кнопки 

## 3. Таймер

### 3.1. Перемена установленного времени

Для перемены установленного времени на таймере, следует :





- нажать кнопку  пока не появится на поле дисплея текст «Таймер +\-«,
- при помощи кнопок  ,  переменить время.




### 3.2. Установка минутника


Минутник не управляет работой кухонной плиты. Он является звуковым сигнализатором, напоминающим о необходимости произведения кулинарных операций.

Диапазон регуляции : от 1 секунды до 99 минут 99 секунд.

Для установки минутника, следует :

- нажать кнопку  до появления в поле текстового дисплея «Минутник 00:00»,
- при помощи кнопок  ,  установить время, в поле дисплея графических знаков загорится контрольная лампочка .

После истечения установленного времени, погаснет контрольная лампочка  и включается звуковой сигнал, который выключается при помощи кнопок  или 

Возможно аннулирование оставшегося времени при помощи кнопки  после выполнения операций, как при установке времени.





## 4. Установка температуры

### 4.1. Установка температуры духовки.

Примечание ! В поле текстового дисплея, высвечивается актуальная температура внутри духовки. В таблице 3 приведены температуры – минимальная, максимальная и температура после выключения избранного режима работы.

Диапазон регуляции : от 31<sup>0</sup>С до 280<sup>0</sup>С, каждые 5<sup>0</sup>С.






Для установки рабочей температуры духовки, следует :

- включить рабочий режим при помощи маховика а в поле дисплея графических знаков загорится соответствующий знак, в поле же текстового дисплея – высвечиваются описание режима и температура в духовке. (Таблица 3).
- при помощи кнопок  ,  следует установить требуемую температуру. После того, в поле дисплея графических знаков загорится контрольная лампочка  Разогрев духовки до требуемой температуры сигнализируется коротким звуковым сигналом и погашением контрольной лампочки 

### 4.2. Установка температуры внутри блюда (пищевого продукта)


Диапазон регуляции : от 30<sup>0</sup>С до 99<sup>0</sup>С, каждые 1<sup>0</sup>С.

Следует произвести следующие операции :

- вставить вилку зонда температуры в штепсельную розетку внутри духовки (и вколоть зонд в продукт) в поле дисплея графических знаков загорится контрольная лампочка 
- включить рабочий режим при помощи маховика. В поле текстового дисплея высвечивается надпись «Зонд 60<sup>0</sup>С»,
- установить температуру при помощи кнопок  , . После установки, поле текстового дисплея показывает актуально установленную температуру зонда и актуальную температуру в духовке. После достижения установленной температуры, сразу включаются все рабочие режимы духовки и звуковой сигнал, который следует выключить при помощи кнопок  или  .



### **Примечание !**

Зонд температуры выполняет вышестоящую роль, что обозначает, что после достижения установленной температуры, происходит автоматическое отключение всех элементов внутри духовки, которое сигнализируется погашением контрольной лампочки  и звуковым сигналом, который можно отключить при помощи кнопки.

В поле текстового дисплея высвечиваются : температура зонда актуальная\установленная и актуальная температура в духовке.

В случае не использования зонда температуры, следует его изъять из штепсельной розетки и установить вне камеры духовки.

Пользование функцией установки температуры внутри продукта, препятствует одновременной установке автоматического и полуавтоматического режимов работы духовки.

Рекомендуем пользование зондом температуры в случае жаренья больших порций мяса (1 кг и более).

Не рекомендуется применение зонда температуры для жаренья мяса с костью и птицы.

**Примечание ! Следует исключительно применять зонд температуры входящий в комплект оборудования кухонной плиты.**

## **5. Управление**

### **5.1. Ручное управление.**




Ручное управление заключается в ручном пуске рабочих режимов, установке температуры и ручном выключении (путем поворота маховика на ноль) после истечения любого времени.



### **5.2. Полуавтоматическое управление.**

Эта функция заключается в установке при помощи маховика, рабочих режимов, установке температуры и в автоматическом отключении духовки после истечения установленного времени.

Диапазон регуляции : от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки времени нагрева духовки, следует :

- нажать кнопку  до появления в поле текстового дисплея надписи «Время 00:00»,
- при помощи кнопок  ,  установить время.

После установки, в поле текстового дисплея высвечивается установленное время и актуальная температура. После истечения установленного времени, сразу выключаются все рабочие режимы духовки и включается звуковой сигнал, который следует выключить при помощи кнопок  или  .

### **5.3. Автоматическое управление.**

Работа в автоматическом режиме заключается в автоматическом включении духовки и в ее отключении после истечения программируемого времени. В случае подготовки блюда с временем нагрева 1 часа 30 минут, у нас 12:50 а блюдо должно подаваться в 17:50, следует тогда :

- установить блюдо (продукт) в духовке в 12:50,
- установить время нагрева на 1 час 30 минут (см. Полуавтоматическое управление),
- установить время завершения нагрева на 17:50 (см. Установка завершения времени нагрева),
- выбрать соответствующий рабочий режим и температуру духовки (см. Установка температуры).

В поле текстового дисплея можно прочитать час начала нагрева : «Старт 16:20».




Процесс нагрева начинается в автоматическом режиме в 16:20 и завершается в 17:50 а в поле текстового дисплея, можно прочитать промежуток времени оставшегося до завершения нагрева.



**Примечание !**

В случае установки времени завершения нагрева с упущением времени (продолжительности) нагрева, тогда процесс нагрева начинается сразу же и завершается в период установленного времени завершения нагрева.

#### 5.4. Установка времени завершения нагрева.

Диапазон регуляции : начиная с актуального времени на таймере, плюс продолжительность нагрева, до актуального времени на таймере, минус 1 минута

- нажимать кнопку  пока не появится в поле текстового дисплея надпись «Завершение 00:00»,
- при помощи кнопок  ,  установить часы завершения нагрева.

После истечения установленного времени, сразу отключаются все рабочие режимы духовки и включается звуковой сигнал, который можно отключить при помощи кнопки  или .

#### **Примечание !**

После завершения нагрева и отключения духовки в поле текстового дисплея появляется информация об актуальной температуре в духовке «Остаточное тепло духовки....°С».

## **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И ВЫПЕЧКА**

### **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

#### **Практические указания**

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- Выпечка возможна также в формах и жестянках, которые следует устанавливать на решетке сушилки. В этом случае, рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют горячей духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста с большой массой всада и слабо растущих. Тесто быстро растущее следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой). Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжении 5 минут.
- Примерные параметры выпечки приведены в таблице 4, 5.

## КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Параметры выпечки с использованием конвенционального нагрева

Таблица 4

Род теста	Уровень снизу	Температура °С	Продолжительность выпечки мин
Выпечка в формах			
Безе	2-3	80-100	60-70
Песочная баба	1-2	160-180	40-70
Дрожжевая баба	1-2	170-180	50-60
Торт	1-2	160-180	30-50
Бисквит	1-2	160-180	10-25
Нижний пласт под фрукты-песочное тесто	1-2	разогрет. духовка 200-220	
Выпечка на противнях из комплекта оборудования плиты			
Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Эклеры	2-3	200-225	30-40
Сладкий пирог с фрукт.	2-3	170-190	30-50
Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев камеры духовки. Рекомендуемые температуры и продолжительность выпечки приведены в таблице 5.

## Параметры выпечки с использованием термоциркуляции

Таблица 5

Род теста	Температура °С	Продолжительность выпечки мин
Выпечка в формах		
Безе	80	60-70
Песочная баба	150	65-70
Дрожжевая баба	150	60-70
Торт	150	25-35
Выпечка на противнях из комплекта оборудования плиты		
Дрожжевое тесто	150	40-45
Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Сладкий пирог с фрукт.	150	40-55
Бисквит	150	30-40

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на III уровне снизу духовки а в случае одновременной выпечки - на двух уровнях - рекомендуются уровни III.

## Жаренье и тушение мяса

Рекомендуется следующие:

- жаренье и тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует приготовить на поверхностных горелках,
- в случае жаренья мяса на решетке, рекомендуется его установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня для жаренья мяса, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жаренья блюд, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,
- практические примеры подбора условий жаренья и тушения блюд приведены в таблицах 6, 7 и 8А.
- параметры касающиеся выпечки приведенные в настоящей главе, следует корректировать на основании собственного опыта,
- не рекомендуется применение термозонда в случае жаренья мяса с костью и птицы.

**Рекомендуемая температура и продолжительность жаренья мяса с костью и птицы**

**Таблица 6**

Род мяса	Рекомендации	Рабочий уровень	Продолжительность, мин	Температура °С
Тушеная говядина		2	120-150	225-250
Ростбиф кровавый	горячая духовка	3	5-6	225-250
„ сочный	горячая духовка	3	6-8	225-250
„ подрумянен.	горячая духовка	3	10-11	225-250
Свинина		2	30-120	150-170
Телятина		2	45-120	150-170
Баранина		2	90-120	150-170
Дичь	горячая духовка	2	60-110	170-190
Птица, цыплята		2	45-60	160-180
Утки	горячая духовка	2	60-90	200-220
Гуси		2	150-360	160-180
Тушеные		2	45-60	210-225

**Примечание!** Приведенные в таблице 6 кулинарные замечания, касаются порций массой 1 кг. В случае работы духовки с использованием термоциркуляции, следует воспользоваться примечаниями по таблице 7.

**Рекомендуемые температура и продолжительность за жаривания при термоциркуляции**

**Таблица 7**

Вид мяса	Порция	Температура, °С	Продолжительность, мин
Цыплята	1	180	50-60
Дичь	1-1,5	160	120-140
Телятина	1	160	100-140
Свинина	1	175	110-120
Говядина	1	160	120-150
Гусь, утка	1	175	соответ. массе

**Примечание!** Приведенные параметры касаются жаренья на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200°С.

**Рекомендуемые параметры жаренья при использовании зонда для измерения температуры внутри блюда** **Таблица 8А**

Вид блюда	Рекоменд. температура внутри блюда, °С	Рабочий уровень	Режим работы духовки			
			конвенциональный		приток+нижн.нагрев.	
			Температура внутри духовки °С	Приблизит. продолжит. мин	Температура внутри духовки °С	Приблизит. продолжит. мин
Свинина рубленая котлета,	80-90	2	210-230	90-120	160-168	90-145
грудинка	80-85	2	210-220	100-120	160-175	100-120
Говядина	80-95	2	210-230	100-150	160-180	120-160
Телячье жаркое	85-90	2	210-230	90-140	160-175	90-140
Дичь	80-85	2	220-250	90-110	160-175	90-110
Рыба	80-85	2	210-220	45-60	160-175	45-60

- более выгодным является зажаривание больших порций мяса,
- при определении параметров содержащихся в таблице 8А, учитывалось мясо с начальной температурой 10°С.

Рекомендуется, после зажарения, оставить мясо в отключенной духовке еще на протяжении 10-15 минут.



## Зажаривание на решетке

Напоминаем о том, что жаривание порций мяса или рыбы, следует переворачивать на другой бок после истечения половины времени предназначенного для жаривания. Рекомендуемые параметры жаривания приведены в табл.8 В.

### Параметры жаривания

Таблица 8В

Вид блюда	Уровень	Продолжительность жаривания мин	
		одна сторона	другая сторона
Свиная котлета	4	8-10	6-8
Свиной шницель	3	8-10	6-8
Отварное говяжье мясо	3	10-12	6-8
Колбаски	4	8-10	6-8
Шашлыки	4	7-8	5-6
Говяжье жаркое	4	6-7	5-6
Отварное говяжье мясо	3	10-12	10-12
Телячья котлета	4	8-10	6-8
Телячье жаркое	4	6-7	5-6
Баранья котлета	4	8-10	6-8
Цыплята - половина	2-3	25-30	25-30
Рыба	4	6-7	4-5
Филе	4	4-7	6
Форель	4	4-7	6
Тосты	4	2-3	2-3
Тосты обложенные	3	6-8	

## 4. ОЧИСТКА И УХОД

Забота со стороны пользователя по текущему содержанию духовки в чистоте а также соответствующий уход за нею, имеют большое влияние на продление периода безотказной эксплуатации.

### ТЕКУЩИЕ ОПЕРАЦИИ

**К обязанностям пользователя принадлежит следующее:**

Соблюдение общей чистоты электродуховки и ее окружения. Очистка кожуха, внешних элементов управления и пр.

**Примечание! До начала очистки, следует духовку отключить.**

- В случае значительного загрязнения колпачка лампочки освещения, следует:
  - отключить освещение духовки и изъять из штепсельной розетки провод питания,
  - вывернуть и помыть колпачек лампочки 1, вытирая его досуха,
  - вывернуть лампочку накаливания 2 из патрона 3. Очистить ее и вытереть "на сухо". В случае необходимости, лампочку следует поменять.
  - ввернуть лампочку накаливания, не забывая о точной установке колпачка в керамическом патроне (см. рис. 24).

### ОСТАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ОБОРУДОВАНИЯ

- Эмалированные элементы оборудования духовки, следует помыть при помощи раствора теплой воды с добавкой жидкости для мойки посуды.
- Не следует употреблять жидкости, содержащие органические кислоты (напр. лимонная кислота), при-водящие к образованию длитель-ных пятен или потускнению эмали.
- Для лучшего доступа к камере духовки и для очистки, возможно изъятие дверцы духовки 3 (см. рис. 25). Для этой цели, следует установить предохранительный элемент 2, установленный в петле 1 - в положение "I". Дверцу слегка приподнять и изъять по направлению вперед на угол 45° от горизонтали.

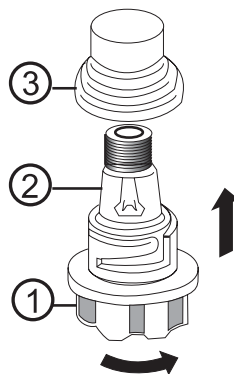


рис.24

Чтобы очистить внутреннее стекло дверцы духовки и пространство между двойным застеклением, выполните следующие операции (рис. 26) :

- Выверните винт с помощью отвертки с крестовой насадкой.
- Поднесите немножко стекло, чтобы вынуть угольник.
- Затем выньте стекло из поддерживающей планки (внизу в дверце) и очистите.
- Во время вкладывания стекла сначала наложите угольник, потом опустите стекло и закрепите его винтом.

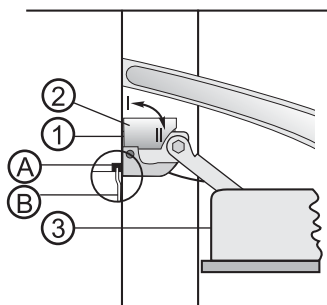


рис.25

**Примечание! Для очистки и ухода за стеклянными фронтальными частями, не следует употреблять абразивные очищающие средства.**

**Примечание !** Кухонные плиты оборудованы опускаемым верхним нагревателем духовки. В случае очистки верхней стенки духовки, следует :

- осторожно приподнять нагреватель,
  - отклонить назад два зацепа,
  - отцепить и опустить нагреватель.
- После завершения очистки, следует нагреватель повторно поднять и установить зацепы в отверстиях в верхней стенке духовки.

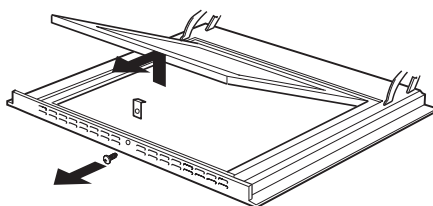


рис.26

**ВНИМАНИЕ!** Плиты (некоторые типы) оборудованы легко извлекаемыми проволочными направляющими вкладышами духовки. Чтобы их разобрать и мыть, отвертите винт на боковой стене духовки и выньте направляющую. После мойки направляющих поместите их в осаживающие отверстия духовки и закрутите их предварительно отверченными винтами.

**ВНИМАНИЕ!** Плиты (некоторые типы) имеют нержавеющие выдвижные направляющие вкладыши, прикрепленные к проволочным направляющим. Вынимайте и мойте направляющие вместе с проволочными направляющими. Прежде чем поставите на их формы, высушите их (если духовка нагрета, высушите направляющие зацепляя задним краем форм за упоры, находящиеся в передней части выдвижных направляющих), а затем всуньте вместе с формой. Рекомендуется вручную мыть выдвижные направляющие в теплой воде с общедоступными моющими средствами – мытье в посудомойке может привести к полосканию смазки, обеспечивающей правильное действие выдвижных направляющих.

**ВНИМАНИЕ:** Плиты (некоторые типы) оборудованы вкладками, покрытыми специальной эмалью. Благодаря этой эмали загрязнения от жира или остатков пищи могут быть автоматически удалены при условии, что они не засушены или не пригорели.

Чтобы совершить самоочищение духовки, включите ее на 1 час устанавливая температуру 250°C. Если остатки пищи малы, процесс можно сократить. Внимание! Поэтому, что процесс самоочищения связывается с использованием энергии, перед каждой чисткой проверьте величину загрязнения. После подтверждения понижения самоочищающих свойств вкладок можно их изменить новыми. Вкладки можно купить в сервисных пунктах или в торговле. В случае избрания традиционного способа очистки помните о том, что эмаль чувствительна к стиранию и для очистки не следует пользоваться едкими средствами для очистки ни твердыми тряпками.

**ВНИМАНИЕ!** Плиты типа «мульти» с вкладками, покрытыми самоочищающей эмалью, оборудованы сетчатым фильтром, ограничивающим переход крошек жира на воздушный винт вентилятора. После каждого интенсивного печения выньте фильтр и помойте в горячей воде с детергентами. Выньте фильтр хватая видимую ручку и унесите ввысь. Крепление фильтра состоит во вложении зацепов во вырезы в направляющую воздуха.

## ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ОСМОТРЫ

**Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:**

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты. После истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру произведение технического осмотра плиты,
- устранить обнаруженные неисправности,
- произвести периодическую консервацию рабочих узлов плиты.

**Примечание! Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром (список в приложении) или газомонтажником, обладающим соответствующими квалификациями.**

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В период эксплуатации электрической плиты появляются иногда проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно, господа, прочтите и выполните все приведенные в таблице процедуры.

Наименование проблемы	Причина	Ход действий
1. Устройство не работает	Обрыв электроцепи	Проверить срабатывание предохранителя бытовой электропроводки; перегоревший предохранитель заменить новым.
2. В окне диалога дисплея заданных режимов приведен язык диалога	Перерыв в подаче тока к устройству в результате, к примеру - пропадания напряжения	Подобрать вновь соответственный язык диалога и, одновременно, отрегулировать актуальное время суток (см. Раздел <i>Программирование</i> ).
3. При регулировании величины температуры внутри продукта отличающейся от 60°C – на дисплее заданных режимов, вместо требуемого значения, появляется проекция: “Зонд 60°C”.	Помехи в электросети	Повернуть вороток функции электродуховки в положение «0» и вновь отрегулировать требуемую величину температуры (см. Раздел <i>Программирование</i> ).
4. Отсутствие освещения электродуховки	Ослаблено фиксирование лампочки либо же она перегорела	Затянуть болты крепления либо обменять лампочку (см. Раздел <i>Очистка и уход</i> ).

## 5. ВСТРОЙКА ДУХОВКИ

---

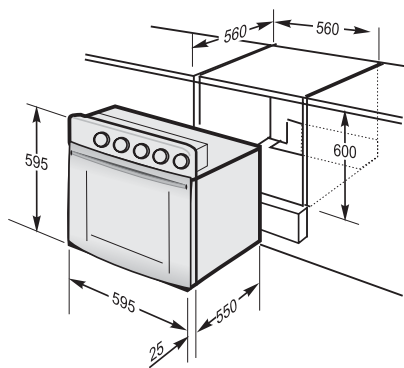


рис.27

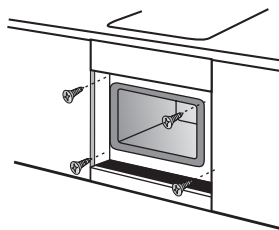


рис.28

