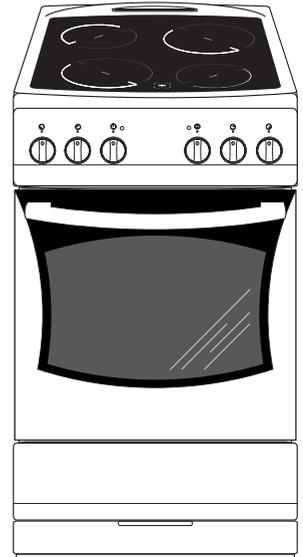


FCCW5*
FCCB5*
FCCX5*



(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....2

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	9
Монтаж	12
Эксплуатация.....	15
Обслуживание и уход	26
Использование духовки – практические рекомендации.....	32
Технические данные.....	38

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание. Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Особое внимание следует обратить на детей около плиты. Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит

добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют экономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.
- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не нанося-

щим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



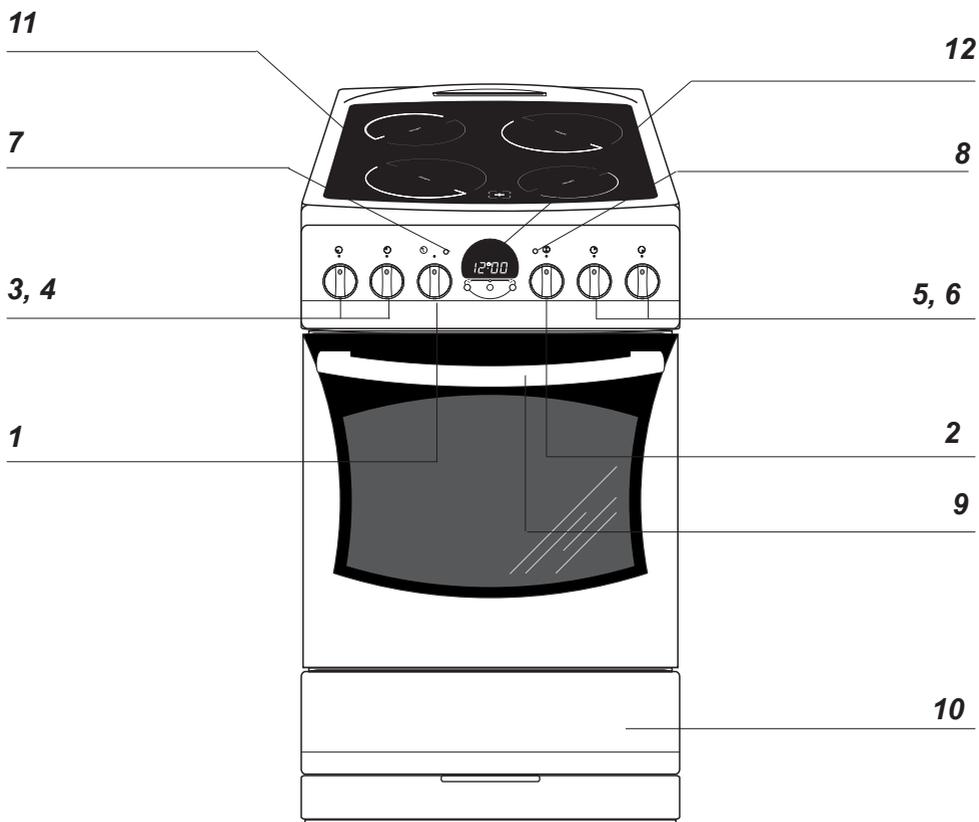
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1 Ручка регулятора температуры духовки

2 Ручка выбора функции духовки

3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками

7 Контрольная лампа терморегулятора красная

8 Контрольная лампа работы плиты желтая

9 Крепление дверцы духовки

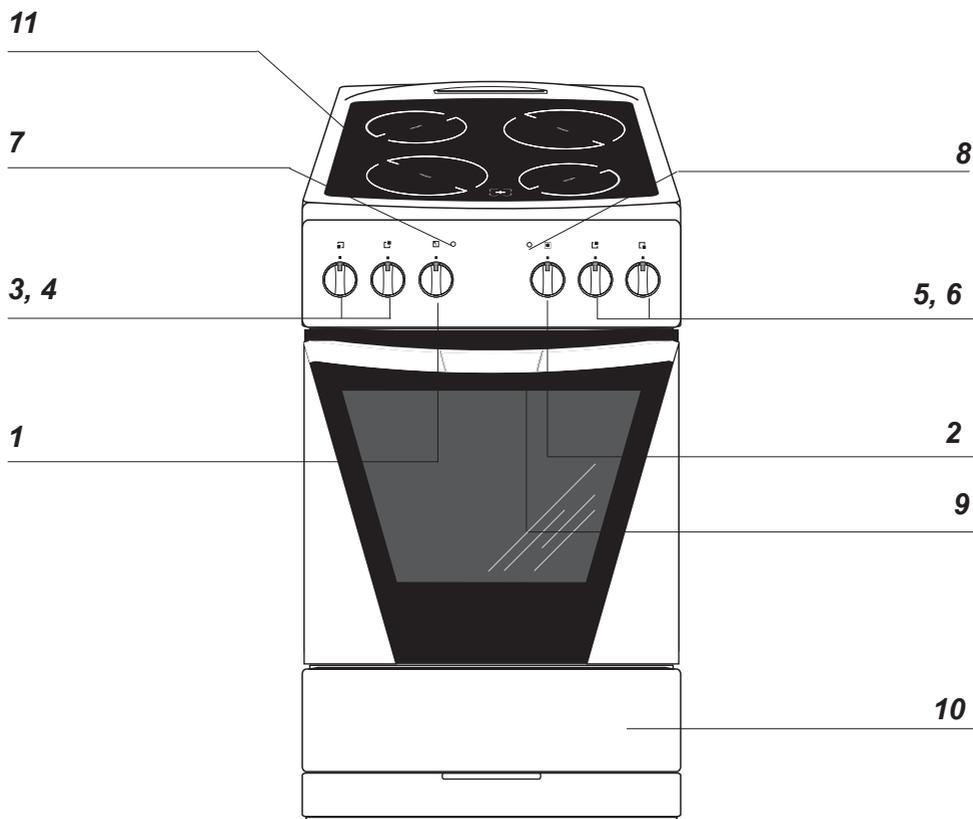
10 Ящик

11 Конфорки керамической панели

12 Таймер*

*для определенных моделей

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

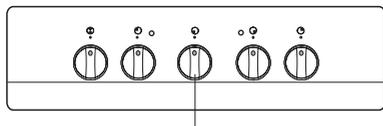


- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора красная
- 8 Контрольная лампа работы плиты желтая
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Конфорки керамической панели

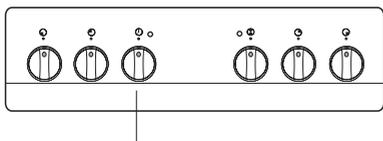
*для определенных моделей

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Панели управления плиты FCC*



Ручка регулятора температуры и выбора функции духовки

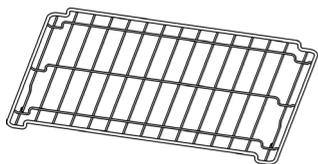


Минутный таймер*

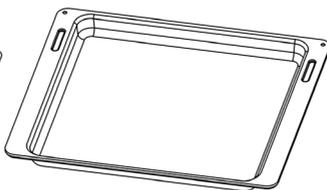
Таймер*



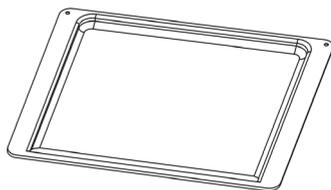
Оснащение плиты - перечень:



Решетка для гриля
(решетка для сушки)



Поддон для жарки



Поддон для выпечки*



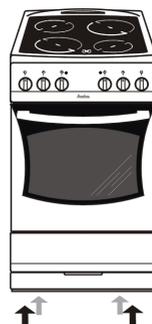
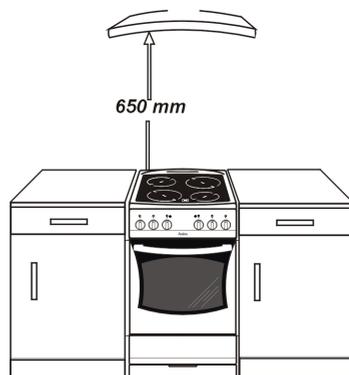
Вилка –и вилки*

*для определенных моделей

МОНТАЖ

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.
- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.
- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковородке. Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

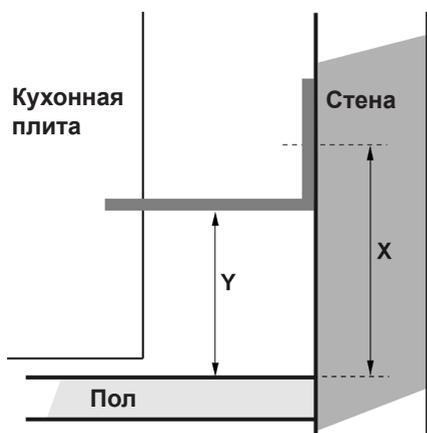


МОНТАЖ

Монтаж и установка

Монтаж блокады, обеспечивающей стабильность кухни.

Блокада монтируется в целях обеспечить стабильность, предотвратить опрокидывание либо смещение кухонной плиты. Благодаря блокаде, обеспечивающей стабильность кухонной плиты и не допускающей её опрокидывание, ребёнок, например, не сможет, опрокинуть кухонную плиту, став на открытые двери духового шкафа.



Кухонная плита шир. 500 мм, выс. 850 мм

X=55мм

Y=25 мм

Кухонная плита шир. 500 мм, выс. 900 мм

X=100 мм

Y=70 мм

X - расстояние до места крепления в стене

Y - расстояние от пола

МОНТАЖ

Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

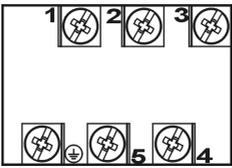
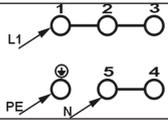
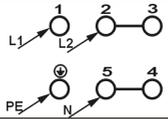
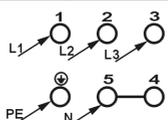
Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в натяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом  («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм. Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)			Рекомендуемый тип соединительного кабеля
 <p>Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом  («заземление») PE</p>			
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на  («заземление»).	1N~ 	H05VV-F3G4
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на  («заземление»)	2N~ 	H05VV-F4G2,5
3	Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на  («заземление»)	3N~ 	H05VV-F5G1,5
Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль			

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

Внимание!

В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

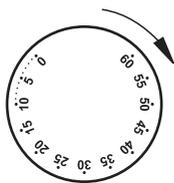
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Механический минутный таймер*

Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.



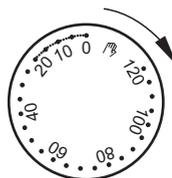
Внимание!

Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер*

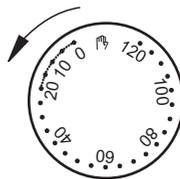
Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.

Программирование – поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.



Когда ручка установлена в положение „0”, духовка не начнет работать.

Если Вы не намерены пользоваться функцией таймера, установите ручку в положение 



*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление работой конфорок керамической панели

Выбор посуды

Правильно подобранная посуда должна иметь величину и форму приблизительно соответствующий поверхности используемой конфорки. Для посуды типа «гусятница» применяется специальная овальная конфорка размерами 170x265. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Нужно помнить, что посуда должна иметь тщательно подобранную крышку. Рекомендуется использовать посуду с толстым литым дном. Загрязненные поверхности конфорок и посуды препятствуют теплообмену.



неправильно

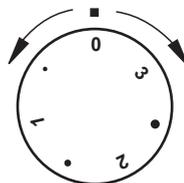
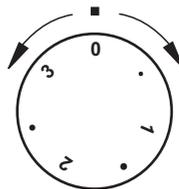
правильно

неправильно

Подбор мощности нагрева

Конфорки имеют различную мощность нагрева. Ее можно регулировать, поворачивая ручку вправо и влево.

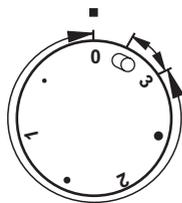
- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Важно!

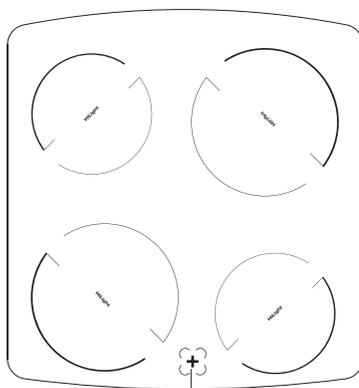
Разрешается включение конфорки поворотом ручки строго по часовой стрелке. Включение в противоположном направлении может повредить выключатель.*



В диапазоне „0 • 1 • 2 • 3” ручки работает внутреннее поле нагрева и можно плавно регулировать количество подаваемого на посуду тепла. Временный перевод ручки в положение -☉ («гусьтница»), включает внешнее поле. С этого момента можно плавно регулировать количество тепла обоих нагревательных полей (внешнее и внутреннее) поскольку внутренний переключатель выключит оба поля только после установки положения ручки на 0.

Указатель нагрева поля

Когда температура конфорки превысит 50°C, начинает светиться соответствующее поле. Свечение указателя нагрева поля предохраняет от случайного прикосновения к горячей конфорке. После выключения поля нагревания в нем, еще примерно 5 – 10 мин., сохраняется накопленная энергия, которую можно использовать, например, для подогрева или поддержания в теплом состоянии приготовленных блюд, не включая конфорку.



Указатель нагрева поля

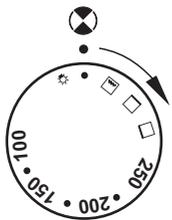
*в некоторых моделях

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры



Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

Возможные положения ручки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.

100-250 Включены верхний и нижний (°C) нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 100°C до 250°C. Применять для выпечки.



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.

Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

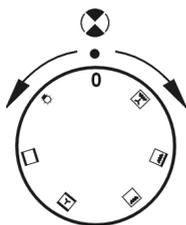
Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). Желтая контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

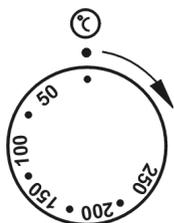
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с принудительной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.



а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



Автономное освещение духовки

Установив ручку в эту позицию, мы включаем освещение камеры духовки. Используется при мытье камеры духовки.

Внимание!

В этом положении может загореться красная лампочка, несмотря на то, что духовка не будет при этом нагреваться, когда ручки выбора режима работы духовки и выбора температуры духовки, находятся в любом, кроме нулевого, положении.



Включены верхний и нижний нагреватели

Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.

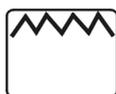


Включены конвекция, верхний и нижний нагреватели.

В этом положении реализуется операция «пирог». Обычная духовка с вентилятором.

Внимание!

При выполнении операции  и установке ручки в нулевое положение, работает только конвекция. В этом положении можно охлаждать камеру духовки или продукты питания.



Включен гриль

Установка ручки - обжаривание на вертеле.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Усиленный гриль
Включение функции «усиленный гриль» позволяет производить обжаривание при включенном одновременно

верхнем нагревателе. Она позволяет получать повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к подрумяниванию блюда, и также позволяет готовить большие порции.



Турбо гриль и конвекция

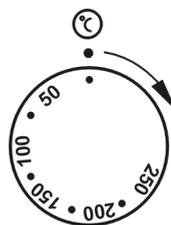
В этом положении ручки духовка выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшение вкусовых качеств готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение,



а также ручки регулирования температуры - установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры



Выключение производится установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) при включении любой функции духовки произойдет только после установки температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



Автономное освещение духовки-

Установкой ручки в это положение мы включаем освещение камеры духовки.



Включена конвекция

Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя и конвекции, расположенного в центре задней стенки духовки. Использование такого способа нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке.

Преимущества данного способа нагревания:

- Уменьшение времени нагревания духовки и исключение этапа ее предварительного нагрева,
- Возможность выпекать на двух рабочих уровнях одновременно,
- Уменьшение вытекания жира и соков из мясных блюд, что лучше сохраняет их вкусовые качества
- Уменьшение загрязнения камеры духовки.



Включена конвекция и нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет теплообмен при включенном нижнем обогревателе, что приводит к усиленному нагреванию блюда снизу.



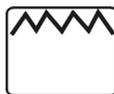
Включены конвекция и гриль

В этом положении духовка выполняет функцию гриля с конвекцией. Применение этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества блюда.

Поджаривание производится при закрытой дверце духовки.

Внимание!

При выполнении операции «конвекция» и установке ручки регулятора температуры в нулевое положение работает только вентилятор. Таким образом можно охладить блюдо или камеру духовки.



Включен гриль

Установив ручку в это положение, производим поджаривание блюд только при включенном нагревателе печки.



Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель)

Включение функции «усиленный гриль» позволяет поджаривать продукты питания при одновременно включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к большему подрумяниванию блюда, и позволяет готовить большие порции.



Включен верхний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается исключительно верхним нагревателем. Применяется при дожаривании верхней части выпечки.



Включен нижний нагреватель

При таком положении ручки духовка греется только нижним нагревателем. Применяется при поджаривании снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели.

Установка ручки в это положение позволяет нагревать духовку обычным способом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Быстрое разогревание духовки

В духовках с конвекцией и кольцевым нагревателем, можно воспользоваться функцией быстрого разогрева – температура в духовке в течение 4 минут достигнет 150°C.

Последовательность операций:

- Ручку выбора режима работы духовки установить в положение «конвекция + нижний нагреватель»  ,
- Ручку регулирования температуры установить на 150°C,
- Духовка нагревается до температуры 150°C (или до установленной на более низкий уровень), достижение которой сигнализируется горячей красной контрольной лампочкой регулятора температуры,
- Теперь можно ставить в духовку поднос с пирогом,
- Ручку выбора режима работы духовки установить на выбранный способ нагревания, (см. раздел Приготовление в духовке – практические советы).

Важно!

При выполнении быстрого нагревания в камере духовки не должны находиться ни поддон с пирогом, ни другие элементы, не являющиеся частями оборудования духовки. Не рекомендуется пользоваться функцией быстрого нагревания при включенном таймере.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»**,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- **Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень**, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 200°C.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - «гриль».

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

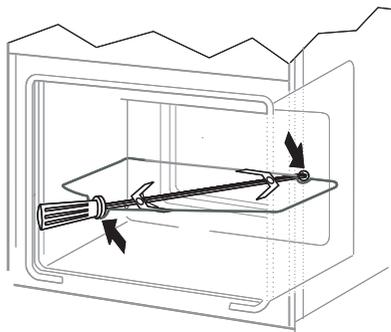
Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.



*для определенных моделей

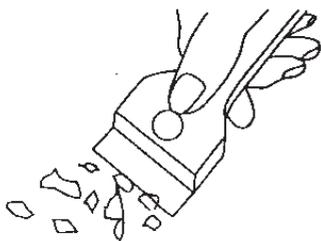
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•” / „0”. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.
- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения.
Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.
- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

• Паровая чистка:

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),

- закрыть дверцу духовки,

- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,

- нагревать камеру духовки около 30 минут,

- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●“ / „0“ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.

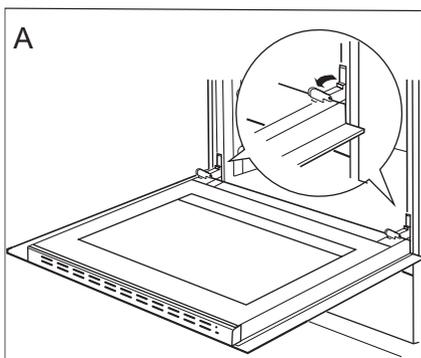


Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Снятие дверцы

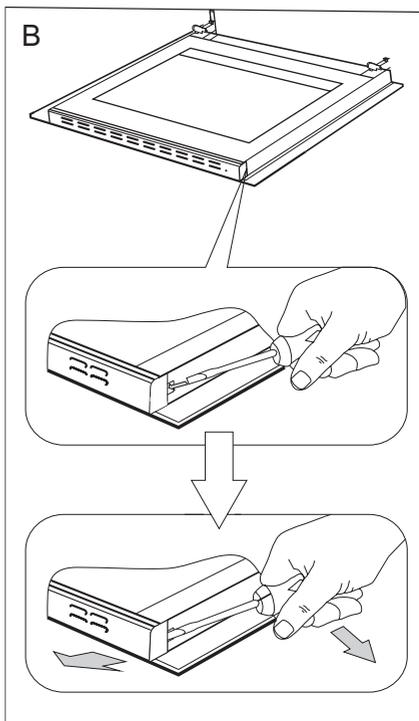
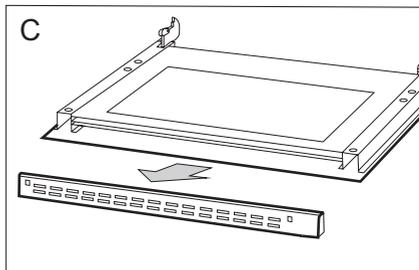
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли



Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



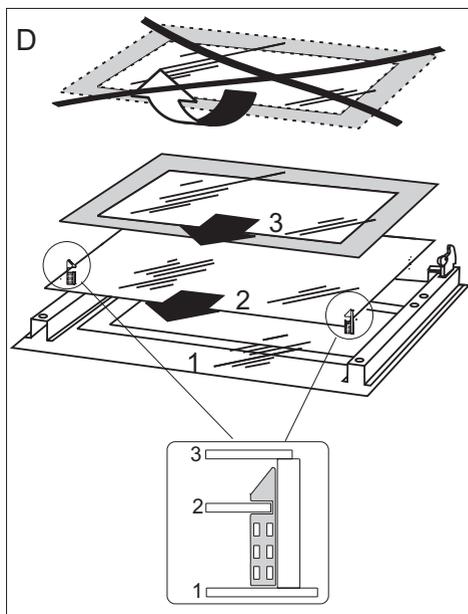
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). Вынуть среднее стекло. (рис. D).

4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

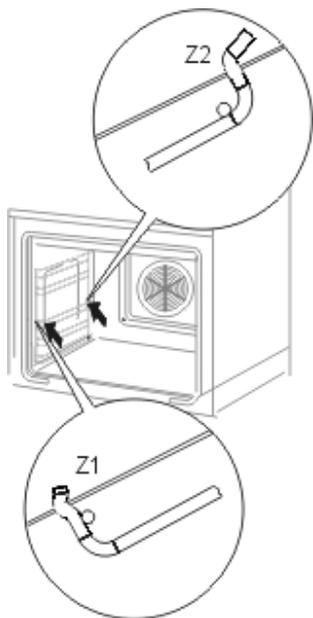
Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки оборудованы легко вынимаемыми проволочными направляющими (лестницами) вкладышей духовки*.



Плиты имеют нержавеющие выдвижные направляющие вкладышей, прикреплённые к проволочным направляющим. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Перед размещением на них противней следует их высунуть (если духовка горячая, направляющие следует высунуть, зацепляя задний край противня за упоры, находящиеся в передней части высунутых направляющих) и затем всунуть вместе с эмалированным противнем*.

Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание! Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

*для определенных моделей

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
2. Дисплей таймера показывает „0.00”	Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
3. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. **Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,**
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах 1 и 1а справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний 

конвекция 

Вид выпечки					время выпечки
	уровень	Температура [°C]	уровень	температура [°C]	
Выпечка в формах					
Бабка обычная/мраморная	2	170-180	2	150-170	60-80
Бабка песочная	2	160-180	2	150-170	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бисквитный торт	2	170-180			30-40
Фруктовый пирог (песочный)			2-3	160-180	60-70
Творожник (песочный)			2	140-150	60-90
Дрожжевая бабка	2	160-180	2	150-170	40-60
Хлеб (например, крупнозернистый)	2	210-220	2	180-200	50-60
Выпечка на подносах из оснастки плиты					
Пирог с фруктами (песочный)	3	170-180	2	160-170	35-60
Пирог с фруктами (дрожжевой)			2	160-170	30-50
Пирог с крошкой	3	160-170	2	150-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200			10-15
Пицца (на тонкой основе)	3	220-240			10-15
Пицца (на толстой основе)	2	190-210			30-50
Мелкая выпечка					
Маленькое печенье	3	160-170	2	150-160	10-30
Французское пирожное	3	180-190	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Пирожное со взбитыми сливками			2	170-190	35-45

ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1А: Пироги

Функции духовк Пирог: (верхний и нижний нагреватели + конвекция)



ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ (мин]
Выпечка в формах		
Безе	80	60-70
Бабка песочная	150	65-70
Бабка дрожжевая	150	60-70
Торт	150	25-35
Выпечка на подносах из оснастки плиты		
Пирог дрожжевой	150	40-45
Пирог с крошкой	150	30-45
Лепешка с фруктами	150	40-55
Бисквит	150	30-40

Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

термооборот 

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время* в мин.
					
ГОВЯДИНА Ростбиф или филе С кровью Разогретая духовка		3		250	на 1 см 12-15
Сочный Разогретая духовка		3		250	15-25
Поджаренный Разогретая духовка		3		210-230	25-30
Жаркое	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНИНА					
Жаркое	2	2	160-180	200-210	90-140
Шинка	2	2	160-180	200-210	60-90
Филе		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-170	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	2	175-180	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА					
Цыпленок	2	2	170-180	220-250	50-80
Гусь (примерно.2кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
РЫБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* указанные в таблице значения относятся к продуктам весом 1 кг, в случае если порция больше, на каждый следующий килограмм нужно прибавить еще 30 - 40 минут.

Внимание!

На этапе полуготовности мясо перевернуть. Мясо хорошо готовить в жаропрочной посуде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 3: Усиленный гриль

Функции духовки:

гриль + верхний нагреватели 
(усиленный гриль)

МЯСО	Температура [°C]	Время приготовления
Цыпленок (1,5 кг)	250	90-100
Цыпленок (2,0 кг)	250	110-130
Шашлык (1,0 кг)	250	60-70

ТАБЛИЦА 4: Гриль

Функции духовки:

Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 5: Вентилятор с печкой

Функции духовки:

Усиленный гриль+конвекция  

МЯСО	Вес(кг)	УРОВЕНЬ снизу	температура [°C]	Время [мин.]
Свиное жаркое	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога баранья	2,0	2	170-190	90-110
Ростбиф	1,0	2	180-200	30-40
Цыпленок	1,0	2	180-200	50-60
Утка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гусь	3,0	2	140-160	110-130
	3,0	1-2	160-180	110-130
Индейка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

В процессе выпечки переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс. 9,4 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	50 / 60 / 85 см

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.