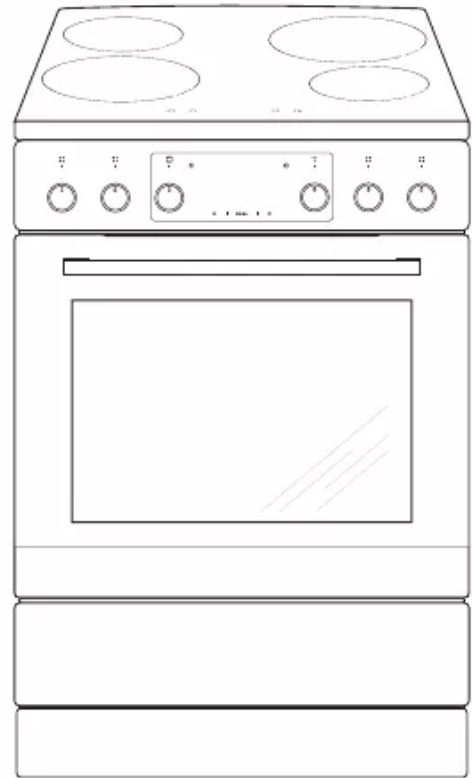


FCIWS69463
FCIXS69463



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
MANUAL DE UTILIZARE / ARAGAZ ELECTRIC

RU
RO

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.....	3
Описание устройства.....	9
Монтаж.....	11
Эксплуатация.....	14
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	26
Тестовые блюда.....	29
Обслуживание и уход.....	31
Использование духовки – практические рекомендации.....	36
Технические данные.....	37

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Внимание Прибор и его открытые детали во время работы нагреваются до высоких температур. Необходимо соблюдать особую осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам. Не допускать нахождения детей младше 8 лет вблизи прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточного опыта и знаний, если это происходит под присмотром или в соответствии с инструкцией по эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством. Уборка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми без присмотра.

Внимание. Подготовка на кухонной плите жира или масла без присмотра может быть опасной и привести к пожару.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Необходимо выключить устройство, а затем накрыть пламя, например, крышкой или негорючим покрывалом.

Внимание. Пожароопасность: не накапливать вещей на поверхности для приготовления пищи.

При использовании устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к горячим деталям внутри духового шкафа.

Открытые детали могут сильно нагреваться при использовании. Рекомендуется не допускать маленьких детей к устройству.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевую фольгу, не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты, поскольку они могут нагреваться.

После использования выключите нагревательный элемент панели с помощью выключателя и не полагайтесь на детектор посуды.

Внимание. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверок, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.

Внимание. Во избежание возможности поражения электрическим током, перед заменой лампочки следует убедиться, что устройство выключено.

Для очистки плиты запрещено пользоваться устройствами для очистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Опасность ожога! При открытии дверцы духовки может выходить горячий пар. В ходе приготовления или после его завершения необходимо осторожно открывать дверцу духовки. В момент открытия не наклоняйтесь над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

Внимание. Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременное приготовление пищи должно контролироваться постоянно.

Внимание. Используйте только крышки для панели, разработанные изготовителем устройства или указанные изготовителем в инструкции по эксплуатации как соответствующие. Использование неподходящих крышек может привести к несчастным случаям.

Устройство может использоваться только для целей, для которых оно предназначено. Любое другое использование (например, обогрев помещения) следует считать нецелевым и опасным.

Люди с имплантированными устройствами жизнеобеспечения (например, кардиостимулятором, инсулиновым насосом или слуховым аппаратом) должны убедиться, что работа этих устройств не будет нарушена индукционной панелью (диапазон рабочей частоты индукционной панели составляет 20-50 кГц).

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- 1 □ Особое внимание следует уделить детям, находящимся вблизи плиты. Непосредственный контакт с работающей плитой может вызвать ожоги!
- 1 □ Следует обратить внимание на то, чтобы мелкая бытовая техника вместе с проводами не касалась непосредственно разогреваемой духовки или варочной панели, так как изоляция этого оборудования не стойкая к высоким температурам.
- 1 □ Не оставляйте плиту без присмотра во время жарки. Масла и жиры могут воспламениться из-за перегрева или закипания.
- 1 □ Не допускайте загрязнения варочной панели и ее заливания кипящей пищей. В частности, это касается сахара, который реагирует с керамической панелью, что может привести к необратимым повреждениям. Появившиеся загрязнения необходимо сразу удалять.
- 1 □ Запрещается ставить на нагревательные поля посуду с мокрым дном, так как это может привести к необратимым изменениям на плите (несмываемые пятна).
- 1 □ Необходимо использовать посуду, указанную производителем как предназначенную для работы с керамической панелью.
- 1 □ Если поверхность панели треснула, отключить питание, чтобы избежать поражения электрическим током.
- 1 □ Не включайте варочную панель, предварительно не поставив на нее посуду.
- 1 □ Запрещается использование посуды с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- 1 □ Не ставьте на открытую дверцу духовки посуду с массой, превышающей 15 кг, а на варочную панель - 25 кг.
- 1 □ Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверок, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.
- 1 □ Запрещается использование технически неисправной плиты. Любые неисправности должны устраняться только квалифицированными специалистами.
- 1 □ В любой ситуации, вызванной технической неисправностью, обязательно необходимо отсоединить электропитание плиты и сообщить о неисправности.
- 1 □ Необходимо обязательно следовать правилам и указаниям, содержащимся в настоящей инструкции. Лица, не знакомые с содержанием инструкции, также не должны допускаться к обслуживанию.



Кто использует электроэнергию ответственно, экономит не только семейный бюджет, но и действует сознательно на пользу природной среды.

Давайте поможем эко-

номить электроэнергию! А делается это следующим образом:

- Использование подходящей посуды для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном экономят до 1/3 электроэнергии. Не забывайте о крышке, иначе энергопотребление возрастет четырехкратно!

- Выбор посуды для приготовления пищи для поверхности нагревательного поля.

Посуда для приготовления пищи не должна быть меньшего диаметра, чем диаметр варочной панели.

- Забота о чистоте нагревательных полей и дна кастрюль.

Загрязнения нарушают теплопередачу – сильно подгорелые загрязнения обычно можно устранить только с помощью средств, очень вредных для окружающей среды.

- Избегать ненужного "заглядывания в кастрюли".

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

Выключать вовремя и использовать остаточное тепло.

В случае продолжительного времени приготовления выключать нагревательные поля за 5-10 минут до окончания приготовления. Таким образом экономится до 20% электроэнергии.

Использовать духовку только в случае больших количеств блюд.

Мясо весом до 1 кг можно более экономно приготовить в кастрюле на кухонной панели.

- Использование остаточного тепла духовки.

В случае если приготовление пищи длится более 40 минут, рекомендуется выключать духовку за 10 минут до окончания приготовления.

Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время приготовления блюд.

- Жарка с термоциркуляцией и закрытыми дверцами духовки.

- Тщательное закрытие дверцы духовки. Тепло уходит через находящиеся на дверных уплотнителях загрязнения. Лучше всего сразу же удалять их.

- Нельзя встраивать плиту непосредственно возле холодильных и морозильных камер. Потребление электроэнергии из-за них излишне увеличивается.

РАСПАКОВКА



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

Индукционная варочная панель

Контрольная лампочка терморегулятора L

Контрольная лампочка работы плиты R

Ручки управления нагревательными полями

Ручки управления нагревательными полями

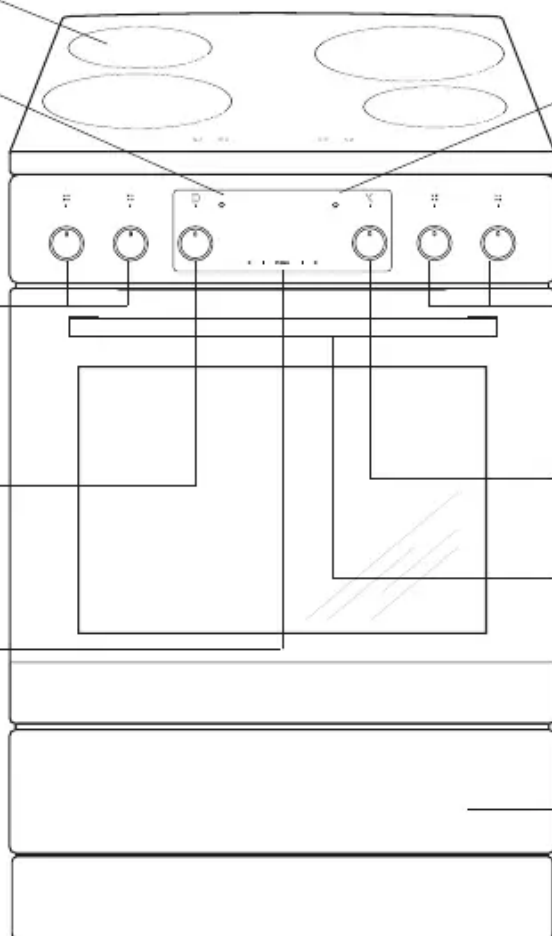
Регулятор выбора функции духовки

Ручка регулятора температуры

Электронный программатор

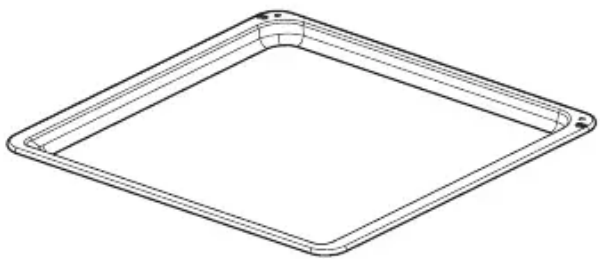
Ручка дверцы духового шкафа

Выдвижной ящик

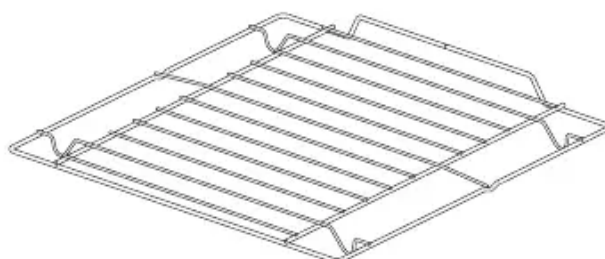


ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

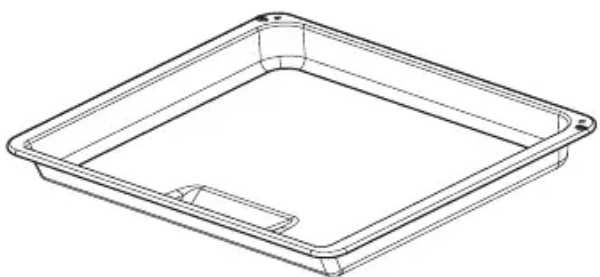
Принадлежности



*Противень для выпечки**

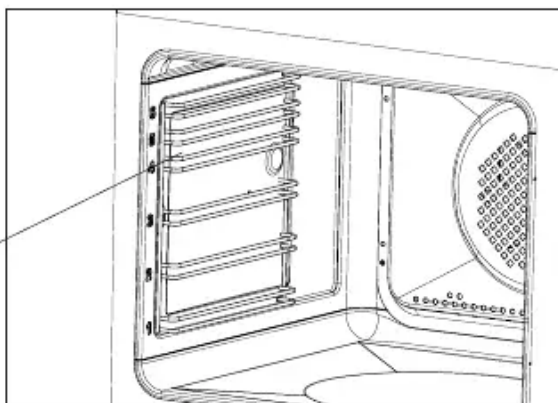


*Решетка для гриля
(решетка для духовки)*



*Противень для жарки**

Направляющие проволочные



* по izbor

МОНТАЖ

Установка плиты

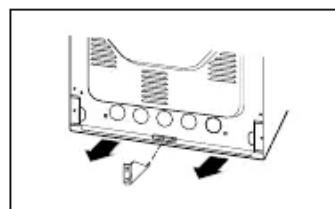
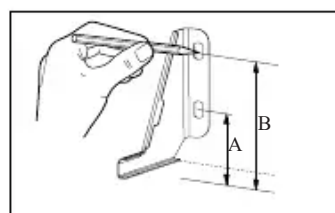
- Помещение кухни должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь эффективную вентиляцию, а обстановка кухни должна гарантировать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Плита отвечает классу Y, т.е. она может быть одной стороной встроена в высокую мебель или стену. Кухонная мебель, в которую встраивается плита, должна быть отделана облицовочным материалом, который, как и клей, которым материал приклеивается, должен выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или отклеиванию облицовки.
- Плита должна устанавливаться на ровном твердом полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки необходимо устанавливать согласно прилагаемым к ним инструкциям по эксплуатации.
- Перед использованием плиту необходимо нивелировать, что особенно важно для равномерного растекания жира на сковородке.

Для этого служат регулировочные ножки, к которым имеется доступ после выдвижения ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

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, выс. 850 мм

A=60 мм

B=103 мм

Кухонная, выс. 900 мм

A=104 мм

B=147 мм

* по izbor

МОНТАЖ

Подключение плиты к электросети


Внимание!

Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением. Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения.

Указания для монтажника

Плита рассчитана на питание трехфазным переменным током (400 В 3N ~ 50 Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов плиты составляет 230 В. Адаптация плиты к питанию однофазным током (230 В) возможна путем соответствующего переключения на присоединительной колодке клемм в соответствии со схемой подключения. Схема подключения также помещена вблизи присоединения плиты. Доступ к колодке возможен после удаления крышки присоединения путем разблокировки зацепов с помощью плоской отвертки. Нужно помнить о правильном подборе присоединительного кабеля, учитывая тип подключения и номинальную мощность плиты. Присоединительный кабель должен быть закреплен в креплении ввода плиты.

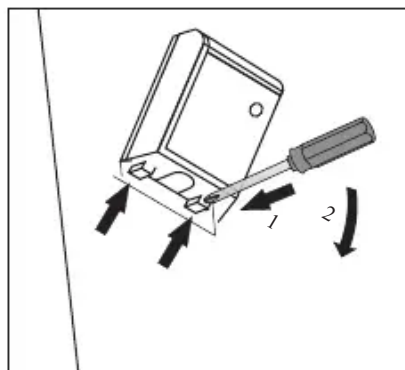
Внимание!

Следует помнить о необходимости подключить защитную цепь к клемме подключения плиты, отмеченной знаком . Электросистема, питающая кухню, должна иметь выключатель безопасности, позволяющий отключить подачу питания в аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя безопасности должно составлять не менее 3 мм.

Перед подключением плиты к электросети необходимо ознакомиться с информацией, указанной на заводской табличке и схеме подключения.

Внимание! Монтажник обязан выдать пользователю „свидетельство подключения плиты к электросети” (находится в гарантийном талоне).

Другой способ подключения плиты, кроме показанного на схеме, может привести к ее повреждению.





УСТАНОВКА

		СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ		
		Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В.		
		Внимание! Независимо от типа подключения защитный провод должен быть подключен к клемме PE		
				Рекомендуемый тип присоединительного кабеля
1	Для сети 230 В однофазное подключение с нейтральным проводом, мосты соединяют клеммы 1-2-3, а также 4-5, защитный провод на PE	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 мм ²
2	Для сети 400/230 В двухфазное подключение с нейтральным проводом, мосты соединяют клеммы 2-3, а также 4-5, защитный провод на PE	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 мм ²
3	Для сети 400/230 В трехфазное подключение с нейтральным проводом, мосты соединяют клеммы 4-5, фазовые провода подключены к 1, 2 и 3, нейтральный провод к 4-5, защитный провод на PE	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 мм ²
Фазовые провода - L1, L2, L3; N - нейтральный провод; PE - защитный провод				

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

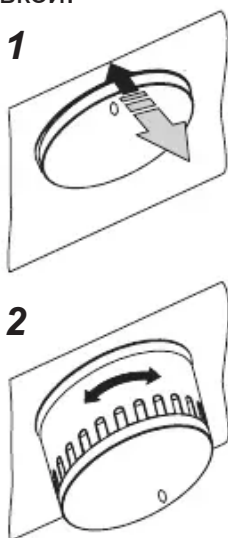
Перед первым включением духового шкафа

- удалите элементы упаковки, очистите камеру духовки от средств заводской консервации,
- выньте элементы оснащения духового шкафа и промойте их в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- повернуть ручку функции духовки в положение  или  (см. раздел: *Работа программатора и управление духовым шкафом*),
- прогрейте духовку (при темп. 250°C, примерно в течение 30 мин.), удалите загрязнения и тщательно промойте,

Внимание! Снимите защитную пленку с телескопических направляющих перед включением духовки.

Ручки "спрятаны" в панели управления. Чтобы выбрать функцию, необходимо:

1. осторожно нажать на ручку и отпустить,
 2. установить на выбранную функцию.
- Знаки на окружности ручки соответствует последовательным функциям, поддерживаемым духовкой.



Внимание!

В духовках, оснащенных электронным программатором, после включения в сеть в поле дисплея появится циклически пульсирующее время "0.00".

Необходимо установить текущее время программатора. Отсутствие настройки текущего времени не позволит духовке работать.

Важно!

Электронный программатор оснащен сенсорами, управляемыми касанием пальцем отмеченных поверхностей.

Каждое касание сенсора подтверждается звуковым сигналом.

Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

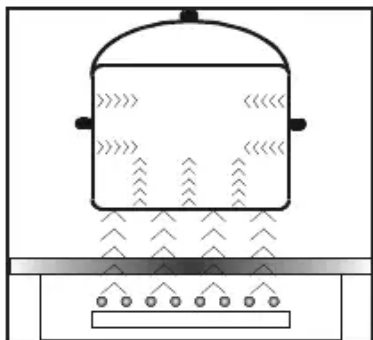
Важно!

Камеру духовки следует мыть только с использованием теплой воды с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Индукционная варочная панель.

Принцип работы индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри устройства. Эта катушка создает магнитное поле, поэтому, когда на панель помещается кастрюля, в нее проникают индукционные токи.

Эти токи делают из кастрюли настоящие генераторы тепла, в то время как стеклянная поверхность панели остается холодной.

Эта система предусматривает использование посуды, дно которой подвержено воздействию магнитного поля.

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при помощи посуды, использование тепла максимально возможное,
- отсутствует явление тепловой инерции, потому что приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на панели и заканчивается в момент снятия ее с панели.

Во время обычного использования индукционной панели могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу панели.

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить блюдо.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в посуде, изготовленной из нескольких слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагревания. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются два или больше нагревательных полей с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивным после снижения мощности.
- Скрипение. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Жужжание. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего системы электроники.

Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, возникают в результате работы охлаждающего вентилятора, из-за размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности. Эти звуки являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправности индукционной панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Защитные устройства:

Если панель правильно установлена и правильно используется, защитные устройства нужны редко.

Вентилятор: служит для защиты и охлаждения элементов управления и питания. Он может работать на двух разных скоростях, работает автоматически. Вентилятор работает, когда нагревательные поля выключены, и работает до тех пор, пока электронная система не станет достаточно холодной.

Транзистор: Температура электронных элементов постоянно измеряется с помощью зонда. Если температура опасно возрастает, эта система автоматически отключает нагревательные поля, находящиеся наиболее близко к нагретым электронным элементам.

Детекция: детектор наличия кастрюли обеспечивает работу панели и, следовательно, нагревание. Небольшие предметы, помещенные в нагревательную зону (например, ложечки, нож, кольцо), не будут считаться кастрюлями, и панель не включится.

Детектор наличия кастрюли в индукционном поле

Детектор наличия кастрюли установлен в панелях с индукционными полями. Во время работы панели детектор наличия кастрюли автоматически запускает или останавливает тепловыделение в поле приготовления, когда кастрюля ставится на панель или снимается с панели. Это обеспечивает энергоэкономия.

- Если поле для приготовления пищи используется вместе с подходящей кастрюлей, на дисплее отображается уровень нагрева.
- Для индукции требуются специальные кастрюли, оснащенные дном из магнитного материала - см. таблицу.

Если на варочном поле не установлена кастрюля или установлена несоответствующая кастрюля, на дисплее будет пульсировать величина мощности нагрева. Поле не включается.

Если в течение 1 минуты посуда не будет обнаружена, процесс включения панели будет отменен.

Для отключения варочного поля необходимо выключить его с помощью ручки, а не только путем снятия посуды.

Внимание!

В случае сбоя сетевого питания все настройки пропадают. После возобновления сетевого питания рекомендуется соблюдать осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет отображаться индикатор остаточного нагрева "H".

По окончании использования выключите нагревательное поле с помощью регулятора и не полагайтесь на показания детектора посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

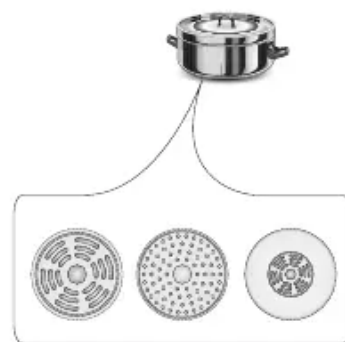
Соответствующее качество кастрюль является главным условием для получения хорошей производительности работы панели.

Выбор посуды для приготовления в индукционном поле



Характеристика посуды.

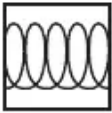
- Обязательно необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновению точек с очень высокой температурой, где пища может пригорать во время приготовления. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дно кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, необходимо перед установкой ее на панель проверить, сухое ли дно кастрюли. Это позволит предотвратить загрязнение поверхности панели.
- Крышка на кастрюле не допускает излишней потери тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.
- Для того чтобы определить, подходит ли посуда, необходимо проверить, притягивает ли ее дно магнит.
- **Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно посуды должно быть плоским.**
- **Вогнутое дно кастрюли или глубокая штамповка логотипа производителя негативно влияют на контроль температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.**
- **Не следует использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от чрезмерной температуры дна.**
- При использовании большой посуды с ферромагнитным дном, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно по посуде. Ферромагнитная зона меньше в дне посуды из-за наличия в ней алюминиевых элементов, поэтому может подаваться меньше тепла. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитной части посуды должен быть подобран по размеру нагревательной зоны для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на нагревательной зоне, рекомендуется ее поставить на нагревательную зону меньшего диаметра.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

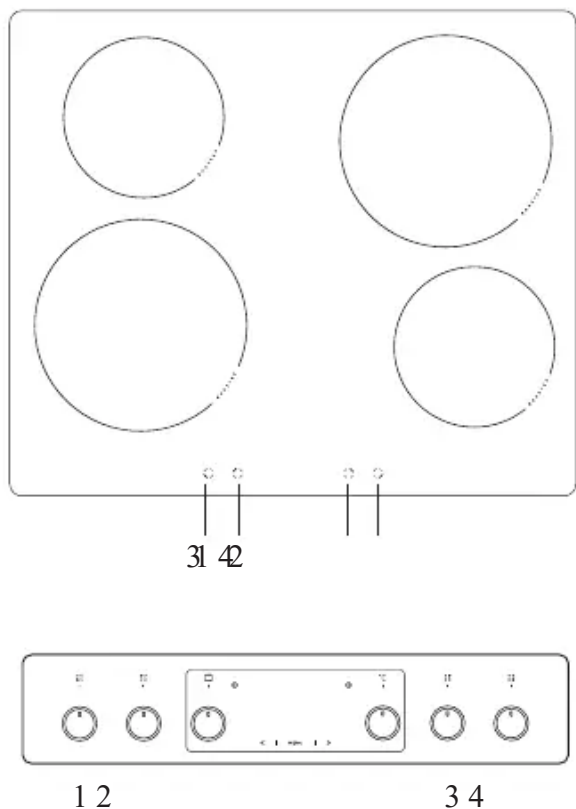
- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

Маркировка кухонной посуды		Проверьте, есть ли отметка на этикетке, что кастрюля подходит для индукционных панелей
	Используйте магнитные кастрюли (из эмалированного листового металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, приложив магнит ко дну кастрюли (должен притягиваться)	
Нержавеющая сталь	Не обнаруживает наличия кастрюли	За исключением кастрюль из ферромагнитной стали
Алюминий	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Чугун	Высокая эффективность	Примечание: кастрюли могут поцарапать панель
Эмалированная сталь	Высокая эффективность	Рекомендуется, чтобы посуда имела плоское, толстое и гладкое дно
Стекло	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Фарфор	Не обнаруживает наличия кастрюли	
Посуда с медным дном	Не обнаруживает наличия кастрюли	

Размеры посуды.

- Энергия передается наилучшим образом, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля. Наименьшие и наибольшие возможные диаметры указаны в следующей таблице и зависят от качества посуды.
- **При использовании кастрюль меньше минимального диаметра, индукционное нагревательное поле может не работать.**

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления пищи	
	Диаметр (мм) Минимальный (мм)	Оптимальный (мм)
210 140 210		
160 90 160		



- [1] Переднее левое нагревательное поле
- [2] Заднее левое нагревательное поле
- [3] Заднее правое нагревательное поле
- [4] Переднее правое нагревательное поле

Если варочная панель выключена, все нагревательные поля отключены, а индикаторы не светятся.



Нагревательные поля имеют разную мощность нагрева. Мощность нагрева можно регулировать постепенно, поворачивая ручку вправо или влево.

Мощность нагрева	Использование
0	Выключена. Использование остаточного тепла
1-2	Подогрев горячих блюд. Медленная готовка небольших порций
3	Медленная готовка при низкой мощности
4-5	Длительная готовка больших порций и жарка больших порций
6	Жарка, подрумянивание
7-8	Жарка
9	Начальный этап приготовления блюд, жарка
A	Автоматическая настройка запуска
P	Дополнительная мощность нагрева

Включение варочной панели

- Включить нагревательное поле при помощи ручки, расположенной на панели управления.
- Символы на ручках указывают, какая ручка управляет данным нагревательным полем.
- Необходимая мощность нагрева может быть установлена сразу (1-9).
- Установленная мощность нагрева также отображается на дисплее нагревательной панели.

Дисплей гаснет через 10 секунд после выключения всех нагревательных полей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция блокировки

Вы можете запретить любое использование нагревательных полей, активировав защиту от детей. Таким образом защита бережет ваших детей.

Активация функции блокировки.

- Защита может быть активирована, когда все ручки находятся в положении «0».
- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] влево и удерживайте в течение 3 секунд. На всех дисплеях будет отображаться символ "L". Защита от детей была активирована.
- При повороте любой из ручек варочной панели на всех дисплеях будет отображаться символ "L".



Выключение функции блокировки.

- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] вправо в положение "P" на 1 секунду, а затем поверните в положение "0". Символ „L” на дисплее исчезнет.



Внимание!

После выключения из сети блокировка остается активной.

Индикатор остаточного нагрева **H**

Варочная панель также оснащена индикатором остаточного тепла "H". Даже если нагревательное поле не нагревается непосредственно, она получает тепло от основания посуды. Пока на дисплее отображается символ "H", остаточное тепло можно использовать для нагрева посуды или расплавления жира. Когда этот индикатор погаснет, можно прикоснуться к нагревательному полю, не забывая, что оно еще не остыло до комнатной температуры.

Внимание!

При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева не светится.

Автоматическое уменьшение мощности

Все четыре нагревательных поля оснащены специальным механизмом, который позволяет начинать работу каждого поля с максимальной мощностью нагрева независимо от установленной в данный момент мощности. Через некоторое время тепловая мощность вернется к установленной мощности (от 1 до 8). Чтобы использовать эту функцию, достаточно выбрать уровень, на котором должно быть приготовлено блюдо, или к которому нагревательное поле должно вернуться.

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- блюда холодные в начале их приготовления, и их необходимо сильно подогреть, чтобы в дальнейшем они нагревались с небольшой мощностью нагрева так, чтобы не нужно было постоянно присматривать за ними (например, рагу из говядины).

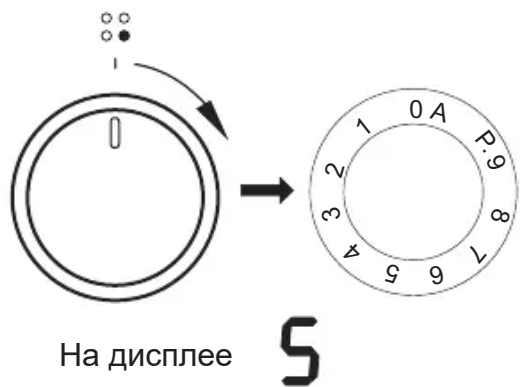
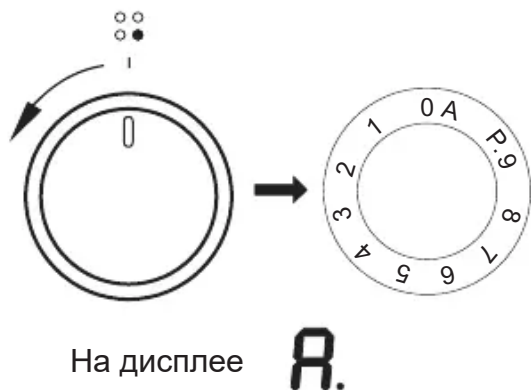
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- мы поджариваем или тушим блюда, которые следует переворачивать, перемешивать или добавлять в них воду;
- мы варим клецки или макароны в большом количестве воды;
- мы готовим блюда, требующие длительного приготовления в скороварке.

Включение автоматического снижения мощности:

- Поверните ручку в положение "А", а затем верните ее к необходимому значению мощности. На дисплее попеременно будет отображаться символ "А" и выбранный уровень мощности. По истечении времени нагрева с увеличенной мощностью (например, 5) нагревательное поле вернется к выбранной мощности нагрева, которая постоянно отображается на дисплее.



Указания:

- Если ручка находится в положении "0" сразу после выбора автоматического снижения мощности (т. е. не выбрана мощность нагрева), функция автоматического снижения мощности отключится через три секунды.
- Снятие кастрюли с нагревательного поля и возврат ее на то же поле в течение десяти минут не отменяет установленную функцию снижения мощности.

Нагревательное поле включено на полную мощность на время, которое зависит от выбранного уровня мощности нагрева, а затем переключается на этот уровень мощности нагрева.

Уровень мощности нагрева	Время автоматического снижения мощности (сек)
1 48	
2 72	
3 136	
4 208	
5 264	
6 432	
7 120	
8 192	
9 -	

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Booster "P"

Функция Booster заключается в увеличении мощности поля Ø 210 - с 2300 Вт до 3000 Вт, поля Ø 160 - с 1200 Вт до 1400 Вт. Чтобы включить функцию Booster, необходимо повернуть ручку в положение "P" и удерживать ее в течение 3 сек. О ее включении будет свидетельствовать появление буквы "P" на дисплее поля.

Выключение функции Booster происходит при повороте ручки в другое положение при активном индуктивном поле, или снятии кастрюли с индуктивного поля.

Для поля Ø220 время работы функции Booster ограничивается 5 минутами. После автоматического выключения функции Booster, нагревательное поле продолжает нагревать на номинальной мощности.

Функция Booster может быть повторно включена при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность. Если кастрюля будет снята с нагревательного поля во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Нагревательное поле возвращается к номинальной мощности.

Два нагревательных поля, установленных вертикально, образуют пару.

Если при включении функции Booster полная мощность оказывается слишком большой, мощность нагрева второго поля из пары, будет автоматически снижена.

Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы варочная панель оснащена ограничителем времени работы каждого из нагревательных полей. Максимальное рабочее время определяется применительно к последнему выбранному уровню мощности нагрева. Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то соответствующее нагревательное поле автоматически выключается и активируется индикатор остаточного нагрева. Однако, в любое время можно включать и использовать отдельные нагревательные поля согласно инструкции по эксплуатации.

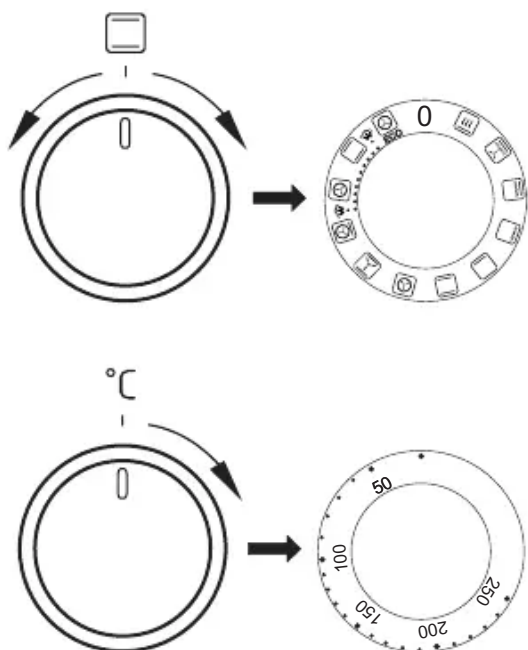
Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы (мин)
1 360	
2 360	
3 300	
4 300	
5 240	
6 90	
7 90	
8 90	
9 90	
P - Ø 160 90	
P - Ø 210 5	

С целью экономии электроэнергии уровень мощности нагрева "9" через 30 минут автоматически будет снижен до уровня "8", но время работы не изменится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха и функцией Soft Steam

Духовка нагревается с помощью нижнего и верхнего нагревателя, нагревателя термоциркуляции, гриля и нагревателя функции Soft Steam. Управление работой этой духовки происходит с помощью ручки выбора типа работы духовки и ручки регулировки температуры. Настройка заключается в повороте ручки в выбранное положение.



Выключение осуществляется путем установки обеих ручек в положение "●" / „0”.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) при включении какой-либо из функций духовки происходит только после установки температуры.

0 Нулевая установка



Быстрый разогрев

Включены термоциркуляция и гриль. Использование для предварительного нагрева духовки.



Включен вентилятор, гриль и нижний нагреватель

Использование этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжарки и улучшить вкусовые качества блюд.



Усиленный гриль (Supergrill)

Включение функции "усиленного гриля" позволяет проводить обжарку при включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхнем рабочем пространстве духовки, что позволяет сильнее подрумянить блюда, справляясь с большими порциями по сравнению с обычным грилем.



Включен гриль

Поверхностное "грилевание" используется для обжарки небольших порций мяса: стейки, шпигели, рыба, гренки, колбаски, запеканки (толщина обжариваемого блюда не должна быть больше 2-3 см, во время печения его необходимо перевернуть на другую сторону).



Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет нагревание исключительно с использованием нижнего нагревателя. Допекание выпечки снизу (например, влажная выпечка и выпечка с фруктовой начинкой).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Включен нижний и верхний нагреватель

Установка ручки в это положение позволяет разогреть духовой шкаф обычным способом. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба, пиццы (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень) выпекание на одном уровне.



Включена термоциркуляция

Установка ручки в положение "включена термоциркуляция" позволяет выполнить нагрев духового шкафа принудительным способом при помощи термовентилятора, размещенного на задней стенке камеры духовки, в центре. По сравнению с обычной духовкой используются более низкие температуры выпекания.

Применение такого способа нагрева способствует равномерной циркуляции тепла вокруг блюда, расположенного в духовке.



Включен вентилятор, нижний нагреватель и верхний нагреватель

В этом положении ручки духовой шкаф работает в режиме "выпечка". Обычная духовка с вентилятором (функция рекомендуется во время выпекания).



Включена термоциркуляция и нижний нагреватель

В этом положении ручки переключателя духовой шкаф реализует функцию термоциркуляции и включенного нижнего нагревателя, что приводит к повышению температуры в нижней части выпечки. Большое количество тепла подается на выпечку снизу, на мокрую выпечку, пиццу.



Функция Soft Steam

Духовка оснащена дополнительным нагревательным элементом, позволяющим производить пар в начале процесса выпекания. Наличие пара положительно влияет на рост теста и облегчает приготовление нежных блюд с хрустящей корочкой.

Включение функции:

1. Открыть дверцу духовки.
2. Заполнить профилированное дно камеры водопроводной водой, не более 150 мл.

Примечание: Воду следует заливать, когда духовка холодная.

3. На регуляторе установить соответствующую функцию Soft Steam.
4. Повернуть ручку регулятора с целью установки соответствующей температуры.
5. После предварительного разогрева духовки в течение 5-10 минут поместить блюдо в духовку и закрыть дверцу.
6. Чтобы выключить духовку, повернуть ручку функционального регулятора и температуры в положение "выключено".
7. Удалить воду из профилированного дна камеры.

Примечание: Перед удалением воды убедитесь, что духовка остыла.



Функция нагрева ECO

Данная функция запускает оптимизированный способ нагрева с целью экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Контрольные индикаторы

Загорание двух контрольных индикаторов, контрольного индикатора работы (включения) плиты **R** и контрольного индикатора терморегулятора **L** говорит о том, что духовка включена. Загорание контрольного индикатора **R** говорит о том, что духовка работает. Если контрольный индикатор **L** гаснет, это говорит о том, что достигнута заданная температура духовки. Поскольку кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в разогретую духовку, это следует делать только после того как первый раз погас контрольный индикатор **L**. Во время выпекания индикатор **L** будет периодически включаться и выключаться (поддержание температуры внутри камеры духовки).

Важно!

- Во время выполнения быстрого разогрева в камере духовки не должен находиться противень с выпечкой или другие элементы, не являющиеся частью оснащения духовки. Не рекомендуется использовать функцию быстрого разогрева при запрограммированном программаторе.
- Из-за присутствия пара в камере во время выпекания на внутренней стороне дверцы и стенках духовки может конденсироваться вода. По окончании выпекания следует обязательно вытереть излишек воды.
- При открывании дверцы во время выпекания необходимо соблюдать особую осторожность и отодвинуться от устройства, так как пар, выходящий из камеры, может представлять опасность.

Использование гриля

Процесс готовки на гриле происходит в результате действия на блюдо ИК-излучения, испускаемого раскаленным нагревателем гриля.

Для включения гриля необходимо:

- установить ручку духовки в положение, отмеченное символом ,
- нагревать духовку примерно 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- вставить в духовку противень с блюдом на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжарки на решетке поместить противень для сбора жира на уровень ниже (ниже решетки),
- закройте дверцу духовки.

Для реализации функции готовки на гриле и усиленном гриле температуру следует установить на 220°C, а для функции готовки на гриле с вентилятором - на 190°C.

Внимание. Готовку на гриле выполнять при закрытой дверце духовки.

Когда используется гриль, открытые части могут быть горячими.

Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- рекомендуется выпекать выпечку на противнях из фабричной комплектации плиты,
- выпечку можно осуществлять в формах и на противнях других производителей, которые необходимо устанавливать на решетки для гриля. **Для выпечки рекомендуется использовать противни черного цвета, которые лучше проводят тепло и сокращают время выпекания,**
- не рекомендуется применять формы и противни со светлой и блестящей поверхностью в случае использования обычного нагрева (верхний + нижний нагреватели), их применение может привести к тому, что тесто не пропечется,
- при использовании функции термоциркуляция не обязателен предварительный разогрев камеры духовки, для остальных типов нагрева, перед тем, как поставить выпечку, камеру духовки следует разогреть.
- перед извлечением выпечки из духовки необходимо проверить качество выпечки при помощи деревянной палочки (при правильном выпекании при протыкании теста она должна быть сухой и чистой),
- желательно, чтобы выпечка оставалась в духовке после ее выключения еще в течение примерно 5 мин.,
- температура выпекания при использовании функции термоциркуляции, как правило, примерно на 20-30 градусов ниже чем при традиционном выпекании (с использованием верхнего и нижнего нагревателей),
- параметры выпечки, приведенные в таблице, ориентировочные и могут корректироваться в зависимости от собственного опыта и кулинарных предпочтений,
- если информация, подаваемая в поваренных книгах, значительно отличается от значений, содержащихся в информации по эксплуатации, пожалуйста, руководствуйтесь положениями информации.

Запекание мяса

- в духовке должны готовиться порции мяса весом более 1 кг, более мелкие куски рекомендуется готовить на варочной панели.
- для запекания рекомендуется использовать жаропрочную посуду с ручками, стойкими к воздействию высоких температур,
- при запекании на решетке для гриля рекомендуется на самом низком уровне поставить противень для выпечки с небольшим количеством воды,
- не менее чем один раз за половину времени запекания рекомендуется перевернуть мясо; во время запекания необходимо периодически поливать мясо возникающим при запекании соком или горячей соленой водой; не поливать мясо холодной водой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Функция нагрева термоциркуляция ЭКО


















- при использовании функции термоциркуляция ЭКО включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,
- нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,
- не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

Рекомендуемые параметры при использовании функции термоциркуляция ЭКО

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин]
Бисквит		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		180 - 200	2 50	- 70
Рыба		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говядина		200 - 220	2 90	- 120
Свинина		200 - 220	2 90	- 160
Курица		180 - 200	2 80	- 100

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Вид выпечки продукт	Функции духовки	Температура (°C)	Уровень	Время [мин.]
Бисквит 160	200 2 -  30 - 50			
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Бисквитный торт/ фунтовый кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца 200	230 	¹⁾	2 - 3	15 - 25
Рыба 210	220 2 45 			
Рыба 160	180 2 - 3 45 			
Рыба 190	2 - 3 60 			
Колбаски 200	220 4 14 			
Говядина 225	250 2 120 			
Говядина 160	180 2 120 			
Свинина 160	230 2 90 			
Свинина 160	190 2 90 			
Курица 180	190 2 70 			
Курица 160	180 2 45 			
Курица 175	190 2 60 			
Овощи 190	210 2 40 			
Овощи 170	190 3 40 			

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.











¹⁾ Разогреть пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция	нагрева	Температура (°C)	Время выпекания ²⁾ (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	4	160		1)	28 - 32 ²⁾
	Противень для выпечки	3	155		1)	23 - 26 ²⁾
	Противень для выпечки	3	150		1)	26 - 30 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4	2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3	150 - 160		1)	30 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3	150 - 170		1)	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки	3	150 - 170		1)	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жаркого	2 + 4	2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бисквит с низким содержанием жира	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø 26 см	2	170 - 180		1)	38 - 46 ²⁾
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2	формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Разогреть пустую духовку 5 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.



²⁾ Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры.

Внимание!

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

ТЕСТОВЫЕ БЛЮДА В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция	нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4	220		1)	3 - 7
Говяжьи бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки			220 ¹⁾	1 сторона 13 - 18 2 сторона 10 - 15

¹⁾Разогреть пустую духовку, включая на 8 минут, не использовать функцию быстрого разогрева.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция	нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки			180 - 190	70 - 90
	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки			180 - 190	80 - 100

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.