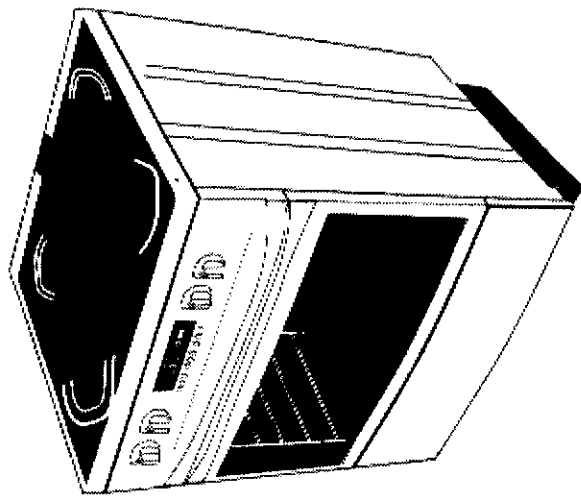


Электрическая Плита




AEG

AUS ERFAHRUNG GUT

325 88-4612 Rev. 1-007

Уважаемый покупатель,

Важно хорошо знать функциональные возможности электрической плиты и особенности её использования, поэтому внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, обращая при этом особое внимание на разделы и абзацы, обозначенные знаком . Под этим знаком помещена информация, предупреждающая Вас, каким образом избежать повреждений и ожогов, а также не причинить ущерб Вашей жилищу и имуществу.

Сохраните инструкцию, поскольку в будущем она поможет Вам принимать правильные решения при возникновении различных вопросов. Наличие инструкции необходимо также в случае перепродажи плиты другому лицу.

В первой части инструкции даётся общее описание плиты, далее следует небольшой раздел, посвящённый Вашим действиям при подготовке плиты к использованию. В разделе "Эксплуатация плиты" описывается порядок её включения и использования. Под рубрикой "Чистка, мойка и уход" Вы найдёте сведения о ежедневном уходе за плитой, а также о капитальной мойке и чистке плиты и входящего в комплект оборудования. При возникновении проблем в эксплуатации плиты обращайтесь к разделу "Возможные неисправности", где Вы найдёте практические советы по самостоятельному устранению целого ряда технических проблем.

Условные обозначения:

1... 2... Шаг за шагом



Сведения о мерах безопасности



Рекомендации и советы



Экологическая информация

СОДЕРЖАНИЕ

Информация по мерам безопасности.....	4
Общее описание	
Электрическая плита	5
Панель управления	5
До начала эксплуатации	
Приведение защелки в рабочее состояние.....	8
Эксплуатация плиты	
Стеклокерамические конфорки.....	10
Переключатели режима нагрева конфорок	11
Выбор кухонной утвари	12
Рекомендации при выборе режима нагрева.....	14
Часы	
Дисплей и кнопки	15
Индикация на дисплее часов	16
Таймер	16
Выбор режима работы духовки	
Выбор температурного режима духовки.....	18
Запекание мяса в автоматическом режиме	19
Режим автоматического включения духовки.....	20
Режим автоматического включения и выключения духовки	20
Духовой шкаф	22
Режим циркуляции горячего воздуха	22
Режим нагрева сверху и снизу	23
Интервальный гриль	23
Таблица температуры и времени для выпечки	26
Таблица температуры и времени приготовления блюд.....	27
Режим запекания.....	28
Таблица температуры и времени для запекания мяса и птицы	30
Режим гриля	31
Таблица температуры и времени для гриля	32
Некоторые рекомендации при пользовании духовкой	33
Вентилятор охлаждения	35
Отделение для кухонной утвари.....	35
Чистка, мойка и уход	
Духовой шкаф	37
Вентилятор нагнетания горячего воздуха	39
Дверца духового шкафа	40
Принадлежности духовки	42
Замена лампы освещения духового шкафа.....	43
Отделение для кухонной утвари	45
Повреждения при транспортировке	46
Упаковка	46
Технические характеристики	47
Монтаж	
Регулировка плиты по высоте	48
Монтаж предохранителя плиты от опрокидывания.....	49
Регулировка устойчивости и горизонтального положения плиты.....	50
Установка	
Подключение плиты к электросети.....	51
Место установки плиты на кухне	51
Возможные неисправности	
Прежде чем вызывать мастера - практические советы	52
Прежде чем вызывать мастера - технические советы.....	54
Обслуживание и запасные части	
Прежде чем обращаться на фирму за помощью	56



ИНФОРМАЦИЯ ПО МЕРАМ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрическая плита предназначена для использования только для приготовления пищи в домашнем хозяйстве. Применение плиты в других целях опасно.

Дети

- Внимательно следите за детьми во время эксплуатации плиты. Конфорки и духовка сильно нагреваются во время приготовления пищи и остаются продолжительное время горячими, даже после выключения плиты.
- Не позволяйте детям поворачивать регуляторы или играть с кнопками, переключателями и дверцей духового шкафа.
- Проследите, чтобы предохранитель опрокидывания плиты, защитные бортики для кастрюль (дополнительное оборудование) были правильно установлены, а защёлка дверцы духового шкафа функционировала.

Эксплуатация

- Никогда не оставляйте плиту без присмотра, если Вы готовите во фритюре, растапливаете жиры или жарите на растительном или другом легко воспламеняющемся масле. В случае пожара установите все переключатели плиты в нулевое положение и выключите кухонный вентилятор (если он включён).
- Погасите огонь с помощью крышки (лотка, поддона), никогда не используйте воду для тушения огня на электрической плите.
- Не кладите бумагу, картон и т.п. непосредственно на конфорки. Включенная по ошибке конфорка может вызвать возгорание бумаги.

Чистка, мойка и уход

- Содержите в чистоте конфорки и духовой шкаф как из соображений гигиены, так и по причине безопасности. Жирные и другие

пятна копчат при нагревании и могут, в конце концов, привести к пожару.

- Следите за тем, чтобы электрический кабель не перегибался и не был зажат при перемещении плиты или во время уборки. Обесточьте плиту, прежде чем заменить лампу в духовом шкафу.

Обслуживание

- Обслуживание и возможный ремонт должны выполняться только квалифицированными специалистами авторизованных изготовителем сервисных центров. Пользуйтесь оригинальными запасными частями, которые предлагают авторизованные изготовителем сервисные центры.

Установка

- Установка, доступ к электрическим разъёмам, ремонт плиты и другие подобные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами. Работа, выполненная лицом без достаточных технических знаний, может ухудшить технические характеристики плиты, а также привести к несчастным случаям. Запрещается устанавливать плиту на дополнительный цоколь (подставку), так как в таком случае предохранитель опрокидывания плиты, который крепится к полу, не будет функционировать. Следите за тем, чтобы электрический кабель не перегибался и не был зажат во время установки плиты.

Утилизация

- Примите меры, чтобы не допустить несчастных случаев при утилизации старой плиты. Отрежьте электрический кабель на выходе из плиты и выведите из строя предохранительное приспособление (защёлку) дверцы духового шкафа.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Прежде чем обращаться на фирму за помощью

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации Вашей плиты и выполните те советы и указания, которые приведены в разделе "Возможные неисправности", чтобы убедиться в том, что самостоятельно Вы не сможете устранить неисправность.

Если Вы обращаетесь в сервисный центр по поводу проблемы, которую Вы могли бы устранить сами, Вам, возможно, придётся оплатить вызов. Это распространяется также на те случаи, когда продукция, в данном случае плита, используется не по назначению.

Список авторизованных изготовителем сервисных центров прилагается отдельно.

При обращении обязательно укажите наименование модели, номер изделия, и номер серии, указанные на табличке на тыльной стороне плиты.

Модель:

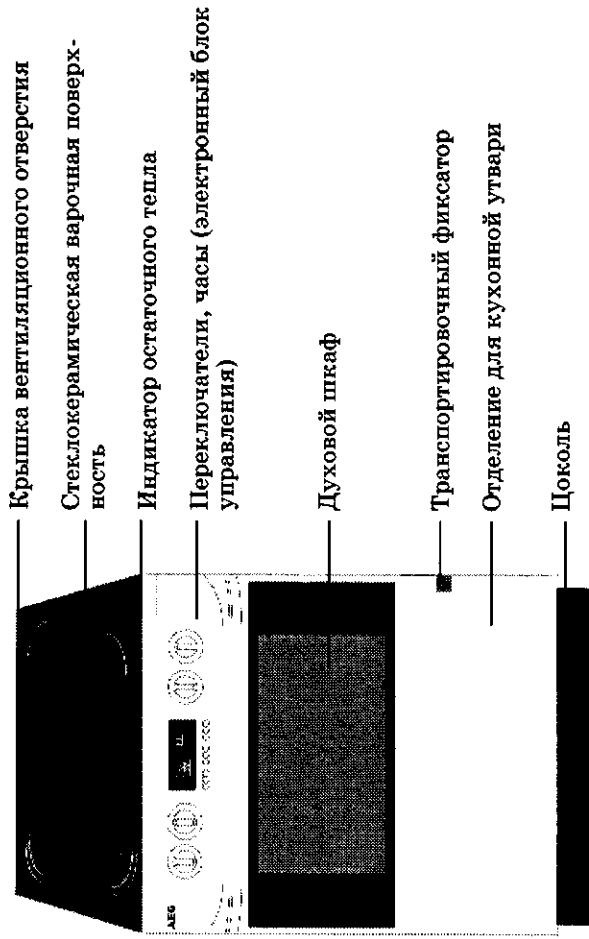
Номер изделия:

Дата приобретения:

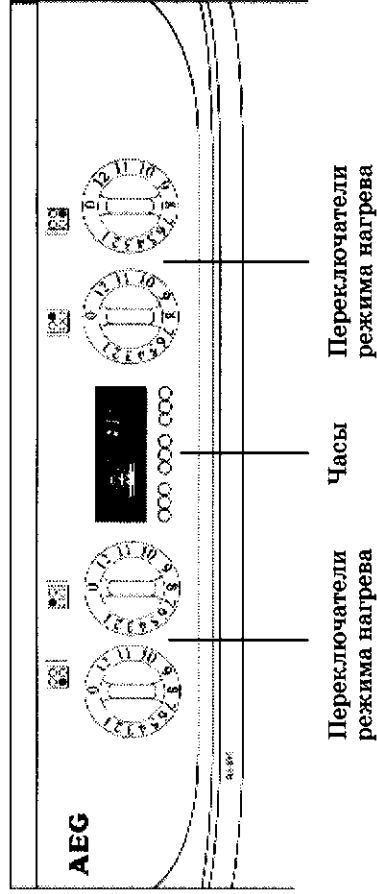
Номер серии:

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Электрическая плита



Панель управления



Стеклокерамическая панель
Стеклокерамическая панель имеет четыре тепловые зоны (конфорки). В зависимости от положения ручки (от выbranного режима нагрева (от переключателя) нагрев конфорки периодически включается и выключается с разными интервалами. Это относится и к максимальной мощности нагрева, когда конфорка тоже на некоторое время выключается во избежание перегрева.
Стеклокерамическое покрытие является прочным и стойким к высоким и низким температурам и их перепаду, но, как и всякое стекло, чувствительно к ударам. Никогда не становитесь ногами на стеклокерамическое покрытие, поскольку оно не выдержит такой аномальной нагрузки.

Тепловые зоны (конфорки)
Данная модель плиты имеет три двойных и одну одинарную зоны нагрева.

Индикатор остаточного тепла
В углу каждой тепловой зоны имеется контрольная лампа, которая выполняет двойную функцию: она загорается при включении конфорки, а также выполняет роль индикатора горячей конфорки даже после её выключения, пока температура не снизится до 80°C.

Духовой шкаф
Порядок использования духового шкафа изложен в разделе "Эксплуатация плиты".

Имеется возможность выбрать следующие режимы использования духовки: циркуляция горячего воздуха нагрев сверху/снизу гриль нагрев снизу интервальный гриль приготовление пиццы/пирога длительное запекание режим очистки духовки освещение

Боковые панели, потолочная и задняя стенки духового шкафа выполнены из полимерной эмали, которая обладает самоочищающимся эффектом. Донная панель выполнена из гладкой и легко моющейся эмали.

В дверцу духовки вставлено три изолированных друг от друга стекла в целях снижения температуры внешнего стекла. При мойке стёкол их можно отделять друг от друга.

Расчетное время нагрева духового шкафа до 200°C: обычный нагрев - примерно 13 минут режим с циркуляцией горячего воздуха - примерно 7 минут.

Проблемы	Устранение
Конфорки постоянно выключаются и отключаются.	Работой конфорок управляют реле-предохранители, которые не допускают перегрева стеклокерамических конфорок, поэтому постоянно происходит включение и отключение, однако это не влияет на результаты варки или жарки.
В верхнем левом углу дисплея появились символ "Ключ" и цифры 008.	Сработала предохранительная функция, чтобы не допустить перегрева часов. Выключите все конфорки и дайте плите остыть, затем нажмите на кнопку выключения [I], и часы снова заработают.
В верхнем левом углу дисплея появился символ "Ключ" и трехзначный код (001-009 или 00A-00F).	Вам необходимо вызвать мастера.

Прежде чем вызывать мастера - технические советы

Проблемы	Устранение
Плита/духовка не работает.	Проверьте, включили ли Вы плиту. Проверьте целостность предохранителей (пробок) на щитке. Проверьте целостность предохранителей плиты. (ВНИМАНИЕ! Плита имеет три предохранителя.)
Духовка нагревается слишком медленно.	В режиме традиционного нагрева (нагрев сверху и снизу) температура 200°C достигается за 13 минут. В режиме циркуляции горячего воздуха духовка нагревается до 200°C за 7 минут.
Конфорка слишком горячая.	Конфорка нагревается до температуры 80°C, но её температура может быть и выше, если Вы используете кухонную посуду с неровным (выпуклым или вогнутым) дном или если посуда не соответствует диаметру конфорки.
Предохранители срабатывают слишком часто.	Вполне возможно, что Вы включите слишком много электроприборов одновременно. Если плита подключена к сети с предохранителем 10 А, то риск перегрузки очень велик.
Нагрев конфорки недостаточен.	Кухонная посуда должна соответствовать диаметру конфорки. Проверьте, например, на столе, ровное ли дно у Ваших кастрюль и сковород. Вскипятите 1 литр воды в кастрюле с закрытой крышкой, поставив переключатель конфорки в максимальное положение. Время, необходимое для закипания 1 литра воды для конфорки диаметром 12 см составляет около 25 минут. Диаметр 14 см - время 13 минут. Диаметр 18 см - время 10 минут. Диаметр 21 см - время 8 минут.

Отделение для кухонной утвари
Сведения о порядке использования этого отделения Вы найдёте в разделе "Эксплуатация плиты".

Цоколь
С помощью цоколя высоту плиты можно изменять от 85 до 93,5 см.

Предохранитель опрокидывания плиты
Электрическая плата данной модели оснащена специальным креплением, защищающим плиту от опрокидывания при аномальной нагрузке, например, если ребенок сядет на открытую дверь духовки.

Предохранитель срабатывает только в том случае, когда плита окончательно установлена на место и прикреплена с помощью кронштейна к полу.



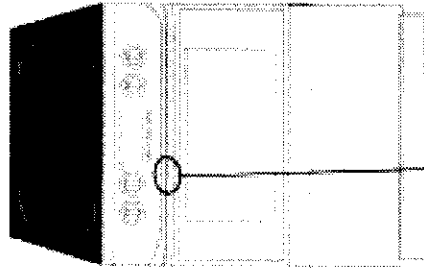
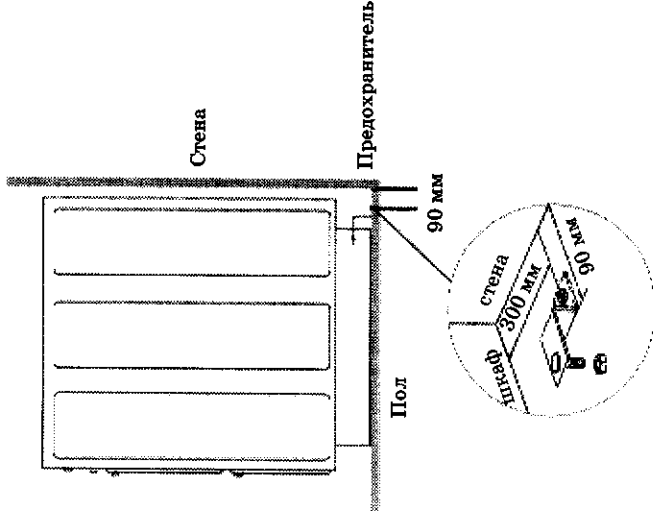
Дверца духового шкафа оснащена специальной защёлкой, затрудняющей детям ее открывание.



Защёлка срабатывает только тогда, когда она находится в рабочем состоянии (подключена).

При поставке плиты защёлка отключена. Порядок подключения защёлки Вы найдёте в разделе "До начала эксплуатации".

Стандартное оборудование
Лотки для выпечки - 2 шт.
Противень - 1 шт.
Решётка для духовки - 1 шт.
Предохранитель опрокидывания плиты.




Защёлка дверцы

ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Приведение защёлки в рабочее состояние

Защёлка приводится в рабочее состояние путём поворота винтика с внутренней стороны дверцы. Для поворота винтика используйте монету. Для открытия дверцы теперь Вам необходимо отвести защёлку влево и потянуть дверцу на себя.

 Электрическая плита предназначена для использования только по назначению, то есть для приготовления пищи.

Уход за стеклокерамическими конфорками


Перед включением конфорки протрите их специальным защитным средством для стеклокерамических варочных поверхностей. Это средство предохраняет конфорки от подгорания выкипающей жидкости, а также облегчает дальнейший уход за конфорками.

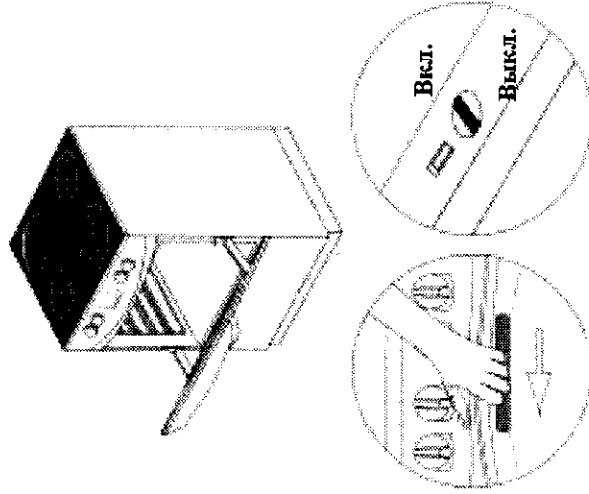
Очистку конфорок осуществляют следующим образом:

- 1 Налейте несколько капель прилагемого моющего средства на бумажную салфетку и нанесите его на всю площадь конфорки.
- 2 Насухо отполируйте конфорки чистой ветошью до полного высыхания.

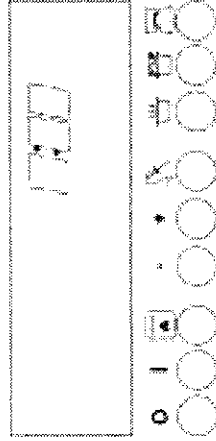
Установка времени

Например: Текущее время 17:00.

Нажмите одновременно на вторую и третью кнопки справа и . Отпустите обе кнопки. Для установки требуемого времени в часах и минутах нажимайте на кнопки + и -. Через 5 секунд после установки времени мигание цифр прекращается и цифровой шкал готов к использованию. Точность хода встроенных в прибор электронных часов зависит от стабильности частоты электросети



Проблемы	Устранение
Выпечка или приготавливаемые блюда получаются светлыми, неподрумяненными.	Слишком низкая температура. Выпечка или блюда уже готовы до процесса подрумянивания. Повысьте температуру. Слишком низкое расположение противня в духовке, поэтому выпечка/блюда не получили достаточное количество тепла от верхнего нагревательного элемента. Поставьте противень выше на другую направляющую. Вы поставили продукт в алюминиевой форме на решётку. Оставьте её на противень/выпечной лоток.
Низ выпечки или блюд получается подгорелым.	При слишком высокой температуре в духовке выпечка/блюда становятся тёмными ещё до их готовности. Выпечка/блюда расположены слишком низко в духовке. Поставьте выпечку/блюда на одну направляющую выше. Выпечка помещена в духовку до её нагрева до нужной температуры. В период нагрева духовки от нижнего нагревательного элемента исходило слишком много тепла. Духовка должна нагреваться примерно 20 минут, только после этого в неё можно помещать выпечку.






ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Прежде чем вызывать мастера - практические советы

Проблемы	Устранение
Пшеничный хлеб, булочки, различная выпечка получаются низкими, плоскими.	Слишком низкая температура. Выпечка сначала поднимается, а затем оседает. Повысьте температуру. В тесто положили мало дрожжей или соды Тесто для выпечки хлебулочных изделий подошло неправильно. К такому результату приводят слишком длительное брожение теста или длительное время выпечки. Температура опары была слишком высокой. Для свежих дрожжей температура должна быть 37°C, а для сухих - 45-50°C.
Пшеничный хлеб, булочки, различная выпечка получаются сухими.	Слишком низкая температура. Выпечка неоправданно долго стояла в духовке. Повысьте температуру. Мало жидкости, слишком много муки или неподходящий тип муки могут быть причиной сухой выпечки. Не высыпайте сразу всю муку из пакета, посколую количество муки, требуемое для одной или другой выпечки, может быть различным.

Прогрев духовки

- 1 Нажмите кнопку включения духового шкафа .
- 2 Нажимайте кнопку выбора режима работы духового шкафа , пока на дисплее не появится обозначение режима нагрева сверху/снизу (см. рис.)
- 3 Оставьте плиту с указанными установками примерно на 1 час. Обеспечьте хорошую вентиляцию, для чего включите кухонный вентилятор или откройте окно.
- 4 Нажмите кнопку выключения духового шкафа . Плита выключится.
- 5 Оставьте дверцу духовки открытой примерно на 2 часа и проветрите кухню.
- 6 Промойте тёплой водой с моющим средством духовку, дверцу и направляющие в духовке. Протрите духовку насухо.




Некоторое время от включённой духовки всё же будет исходить запах, но со временем он исчезнет.

Уход за противнями, решёткой

Промойте принадлежности духового шкафа (лотки для выпечки, противень и решётку) тёплой водой с моющим средством. Сполосните их чистой водой и вытрите насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЛИТЫ

Стеклокерамические конфорки

 Никогда не эксплуатируйте треснувшую стеклокерамическую варочную панель. Во время мойки или в случае выплескивания кипящей пищи из кастрюли, жидкость может проникнуть на детали, находящиеся под нагреванием. При возникновении таких ситуаций немедленно отключите подачу электричества к плите и вызовите мастера. Никогда не кладите алюминиевую фольгу, бумагу, пластиковые предметы и т.д. на стеклокерамические конфорки, поскольку эти предметы могут легко воспламениться (расплавиться).

Никогда не оставляйте плиту без присмотра, если Вы готовите во фритюре, растапливаете жиры или жарите на растительном или другом легко воспламеняющемся масле. В случае пожара установите ручку переключателя плиты в нулевое положение и выключите кухонный вентилятор. Нейтрализуйте огонь с помощью крышки (лотка, поддона), никогда не используйте воду для тушения огня на электрической плите. Сразу же удалите остатки пищи, выплеснувшиеся на горячую конфорку, с помощью лезвия скребка. Конфорку можно повредить, если на неё выплеснется расплавленный сахар или продукты с высоким содержанием сахара (соки, джемы и т.п.), а также, если оставить на горячей конфорке алюминиевую фольгу или пластмассовые предметы.

Никогда не ставьте мокрую кухонную посуду на стеклокерамическую конфорку. Следите, чтобы на посуде не было песка, сахара или соли. Песок может поцарапать конфорку, а сахар и соль разрушить её. Всегда насухо вытирайте кухонную утварь (сковородки, кастрюли), прежде чем поставить их на стеклокерамическую конфорку. Цветной декоративный рисунок на стеклокерамических конфорках может со временем стираться или на нём образуются царапины. Не используйте стеклокерамические конфорки для хранения или временного размещения кухонной посуды.

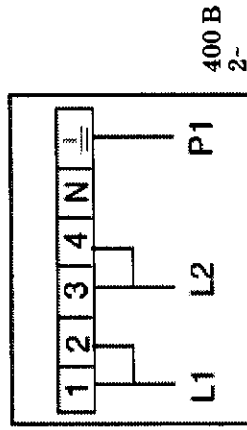
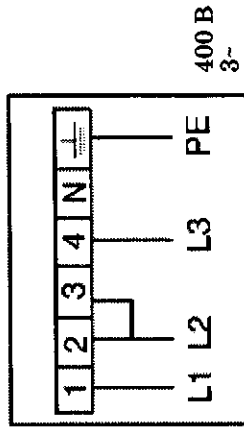
УСТАНОВКА

Подключение плиты к электросети



Подключение к электросети и другие подобные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами. Работа, выполненная лицом без достаточных технических знаний, может ухудшить технические характеристики плиты, а также привести к несчастным случаям.

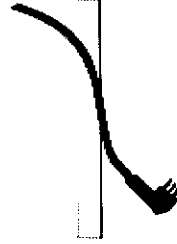
Все работы по подключению плиты к сети должны выполняться в соответствии с действующими предписаниями. Варианты подключения плиты, её мощность и напряжение указаны на специальной табличке на задней стенке плиты.



Место установки плиты на кухне

Плиту можно установить непосредственно к стене или между шкафом с одной стороны и столом с другой.

Тип соединительного кабеля:
Минимально 1,5 мм² H05VV-F.

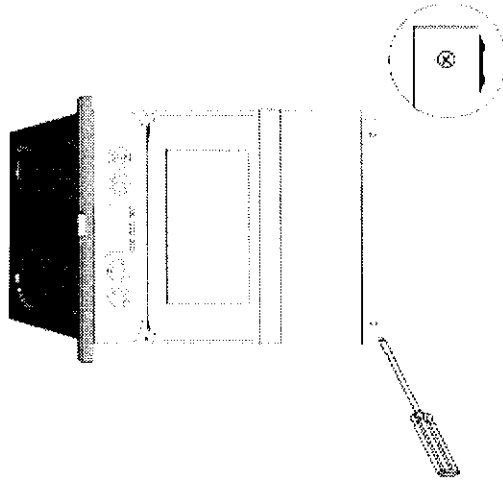


Регулировка устойчивости и горизонтального положения плиты

Горизонтальное и вертикальное положение плиты определяется с помощью уровня.

Прикладывайте уровень к верхней панели плиты, боковым панелям и задней стенке. Регулировка осуществляется с помощью колёс плиты и передних ножек.

Колёса плиты закреплены сзади по углам цоколя, и регулировка по высоте выполняется отвёрткой через отверстия в передней части цоколя. Регулировка ножек осуществляется путём их вращения рукой.



Переключатели режима нагрева конфорок

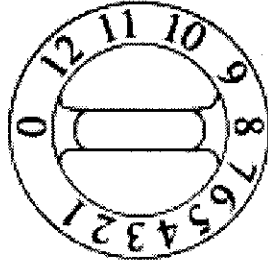
Переключение режима нагрева конфорок осуществляется плавным вращением ручки в диапазоне шкалы от 1 до 12, где 12 - наивысший режим нагрева. Начните с цифры 12 и снижайте уровень нагрева в процессе приготовления пищи. Смотрите рекомендации по установке режима нагрева, приводимые ниже.

Эксплуатация двойных зон нагрева
Установка малой зоны: Поверните переключатель на желаемое положение. Смотрите рекомендации по установке режима.

Установка большой зоны нагрева:
Поверните переключатель за цифру 12 до отказа, а затем вернитесь назад на желаемую позицию. Смотрите рекомендации по установке режима.

Переход с большой зоны на малую:
Выключите конфорку, то есть установите переключатель в положение "0", а затем поверните его на желаемую позицию. Смотрите рекомендации по установке режима.

Рекомендации по установке режима нагрева



Положение переключателя	Предназначение
0	Выключенное положение
1-2	Подогрев/варка малых порций
3-4	Варка средних порций
5-6	Варка больших порций
7-8	Поджаривание
9-10-11	Поджаривание/запекание
12	Кипячение/запекание/фригюр

Данные, приведённые в таблице, являются усреднёнными. Точная установка зависит от посуды, количества и типа продукта. Со временем вы сами научитесь правильно устанавливать режим нагрева. Прочтите также раздел "Рекомендации при выборе режима нагрева".

Конфорки диаметром 14 и 18 см рекомендуются для подогрева, кипячения и приготовления пищи. Конфорка диаметром 21 см обычно используется для поджаривания или приготовления больших порций.

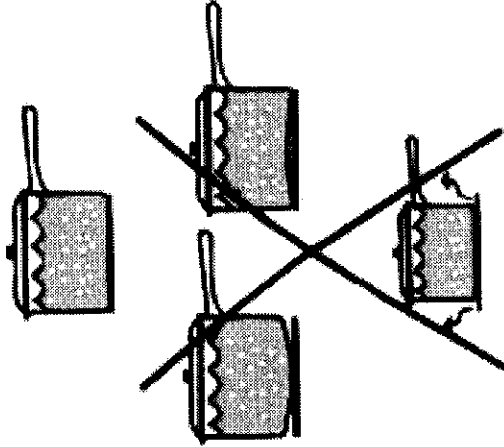
Конфорка диаметром 12 см не предназначена для кипячения, но её можно использовать для расплавления сливочного масла, приготовления соусов и т. п.

Выбор кухонной утвари

Стеклокерамические конфорки предъявляют повышенные требования к качеству используемой кухонной посуды по сравнению с обычными конфорками. Обращайте внимание на следующее:

- Алюминий обладает превосходной теплопроводностью, но может оставлять следы (пятна) серебристого цвета на конфорках. Пятна обычно удаляют моющим веществом, входящим в комплект поставки плиты, после чего плиту насухо вытирают бумажной салфеткой.

- Кастрюли и сковородки из стекла или с эмальеванным дном грубой фактуры оказывают более негативное воздействие на стеклокерамику, чем кухонная посуда из других материалов.
- Не пользуйтесь кастрюлями с лакированным дном. Лак может отслоиться и плотно пригореть к конфорке.



- 2 Выверните четыре шурупа, по два на каждой стороне цоколя.
- 3 Потяните за цоколь и совместите отверстие внутреннего цоколя с внешним на выбранном уровне.
- 4 Вверните 4 шурупа в эти новые отверстия и поставьте плиту в нормальное вертикальное положение.

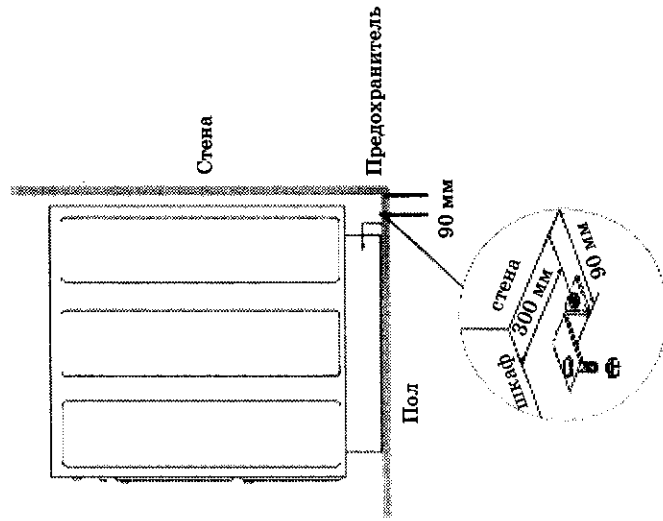
Монтаж предохранителя плиты от опрокидывания

Предохранитель препятствует опрокидыванию плиты.

Для установки данного устройства выполните следующие операции:

- 1 Прикрепите придаваемый уголвой кронштейн к полу, как показано на рисунке.
- 2 Выньте ящик для кухонной утвари и поставьте плиту на закрепленный кронштейн.
- 3 С помощью придаваемого винта прикрепите плиту к кронштейну через растяжки, на которых передвигается ящик для кухонной утвари.
- 4 Вставьте ящик для кухонной утвари на место.

Обязательно смонтируйте предохранитель плиты от опрокидывания, так как он функционирует только в смонтированном положении, когда плита окончательно установлена.



МОНТАЖ

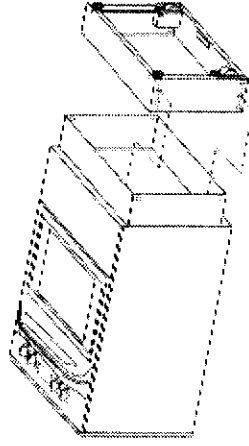
Регулировка плиты по высоте

Электрические плиты поставляются с установкой докола на минимальную высоту 85 см, но её можно регулировать в пределах от 85 до 93,5 см.

Во внутреннем поколе плиты имеется 5 отверстий, которые позволяют устанавливать высоту плиты в 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 и 91 см. Высоту в 93,5 см можно установить путём регулирования колёс и опорных ножек плиты.

Для установки выбранной высоты сделайте следующее:

- 1 Положите на пол ковёр, картон, линолеум или другой аналогичный материал в качестве прокладки между полом и плитой. Положите плиту на подготовленное место её тыльной стороной.

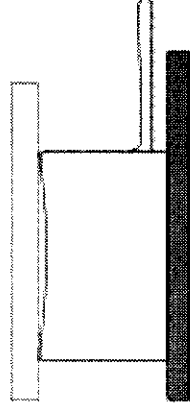


Кухонная утварь, применяемая для стеклокерамических конфорок, должна:

- полностью закрывать конфорку, её диаметр может быть даже несколько больше конфорки.
- иметь плоское или слабо вогнутое дно (не более 1 мм), так как при нагревании дно немного выгибается.
- иметь толстое дно:
- алюминиевые кастрюли - не менее 3,5 мм
- стальные кастрюли - не менее 5 мм
- сковородки - не менее 5-7 мм.
- иметь гладкое или слегка рифленое дно.

Проверьте, чтобы дно сковородок и кастрюль было абсолютно ровным. Для проверки переверните кастрюлю вверх дном, поставьте её на стол и приложите линейку к дну кастрюли. Выпуклое или вогнутое дно удлинит время приготовления блюда и приводит к излишнему потреблению электроэнергии. Если диаметр кастрюли меньше диаметра конфорки, то возрастает потребление энергии, а жидкость, которая выплёскивается из кастрюли при кипении, попадает на поверхность конфорки и пригорает на ней.

Посуда с блестящим дном требует больше времени на приготовление блюда, чем посуда с матовым или тёмным дном.



Рекомендации при выборе режима нагрева

При выполнении нижеуказанных рекомендаций и советов Вы сможете существенно снизить потребление электроэнергии и облегчить уход за плитой.



Правильно выбирайте режим нагрева
Устанавливайте переключатели режима нагрева конфорки в максимальное положение (позиция 12) до начала закипания блюда. Затем уменьшайте режим нагрева до положения, когда разогреваемое или приготавливаемое блюдо поддерживается в режиме кипения.

С помощью термостата установите температуру, которая Вам необходима для приготовления блюда. Термостат сам будет следить за поддержанием заданной температуры.

Используйте кастрюли с ровной, плоской поверхностью. Кастрюли с вогнутым или выпуклым дном увеличивают расход электроэнергии до 50 %.

Диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки или быть несколько больше её, при этом в большую кастрюлю можно положить много пищи и она быстро будет готова.

Закрывайте кастрюли плотно подогнанными крышками, на нагрев кастрюли без крышки требуется больше электроэнергии.

Не лейте много воды. Варите картофель и овощи, используя 1, 2 или 3 дл воды.

Для конфорки диаметром 14 см достаточно 1 дл воды.
Для конфорки диаметром 18 см достаточно 2 дл воды.

Для конфорки диаметром 21 см достаточно 3 дл воды.

Закрывайте кастрюли плотно подогнанными крышками, доведите до кипения в режиме максимального нагрева, а затем уменьшайте степень нагрева, но поддерживайте режим кипения. Рассчитайте время, необходимое для доведения блюда (картофель, овощи) до готовности с момента снижения степени нагрева и контролируйте готовность блюда только по истечении этого времени.

1-8 яиц варите в 1/2 дл воды. Налейте воду в кастрюлю и положите яйца. Накройте кастрюлю плотно прилегающей крышкой. Включите конфорку в режим максимального нагрева и выключите её сразу же после закипания воды. Рассчитайте время варки яиц с момента выключения плиты, и они сварятся на остаточном тепле от конфорки. Этот метод подходит для конфорки диаметром 12 и 14 см.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель 5120V-ma

Габариты:

Ширина60 см
Глубина60 см
Высота85-93,5 см
Вес60 кг
Максимальная потребляемая мощность11,0 кВт

Конфорки:

Диаметр/мощность:
Передняя левая14/21 см - 2200 Вт
Задняя левая14/18 см - 1700 Вт
Задняя правая17/26 см - 2200 Вт
Передняя правая14 см - 1200 Вт

Духовой шкаф:

Объём57 л/брутто

Мощность:

Нагрев сверху и снизу2000 Вт
Циркуляция горячего воздуха3650 Вт
Интервальный гриль2300 Вт
Гриль2300 Вт
Приготовление пиццы/пирога1850 Вт
Режим длительного запекания2000 Вт
Нагрев снизу1300 Вт
Очистка духовки3600 Вт

Лампочки духовки:

Потолочная и боковая лампы:

Лампы накаливания230-240 В, 25 Вт, 300°C, цоколь E14
Номер детали305 172 402/3

Отделение для кухонной утвари:

Объём45 л

Изготовитель сохраняет за собой право вносить изменения в технические характеристики.

Повреждения при транспортировке

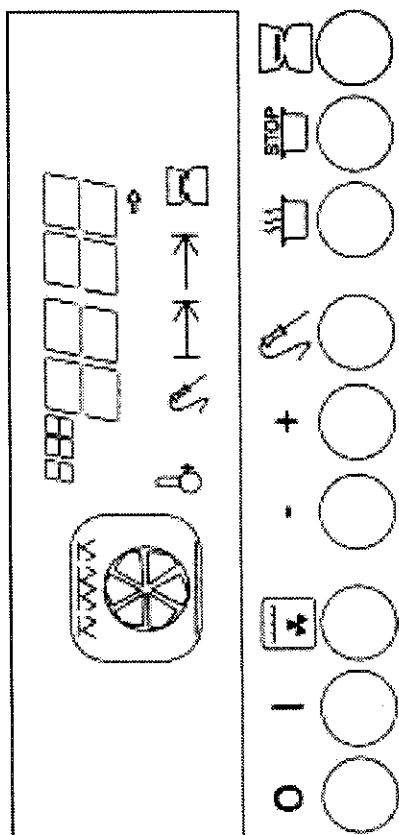
При распаковке убедитесь в том, что плита не получила повреждений при транспортировке. При наличии таковых немедленно обратитесь в организацию продавца.










Упаковка

▲ Весь упаковочный материал можно подвергать вторичной переработке. Деревянная упаковка изготавливается из обрезной доски, изделия из пластмассы и пенопласта промаркированы.

Если Вы не знаете, куда можно сдать упаковочный материал, обратитесь к местным властям.

Дисплей и кнопки



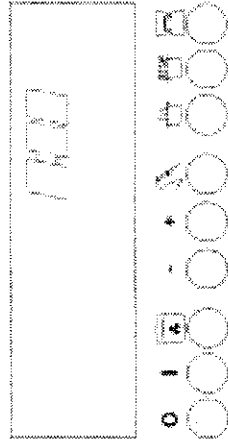
- | | |
|---|--|
|  | Кнопка выключения |
|  | Кнопка включения |
|  | Выбор режима приготовления |
|  | Уменьшение значений |
|  | Увеличение значений |
|  | Термометр для запекания (датчик температуры) |
|  | Время приготовления блюда |
|  | Время отключения |
|  | Таймер |

Индикация на дисплее часов

Установка/изменение показания часов

Пример: Текущее время 17:00.

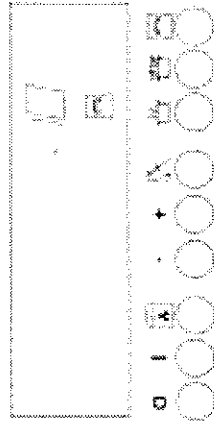
- 1 Нажмите одновременно на вторую и третью кнопки справа, ^{10с} и ^{10с}, затем отпустите их.
- 2 Нажимая на кнопки "+" или "-", установите точное время (часы и минуты) на дисплее. Через 5 секунд часы перестанут мигать.
- 3 Духовой шкаф готов к использованию.



Таймер

Пример: Необходимо установить таймер на 10 минут.

Нажмите и затем отпустите первую кнопку справа ^{10с}. Установите указанное время (10 минут) с помощью кнопок "+" и "-". Когда заданное время установлено и начинается его отсчет, Вы услышите три коротких звуковых сигнала. По истечении заданного времени будут раздаваться одиночные звуковые сигналы.



Отделение для кухонной утвари

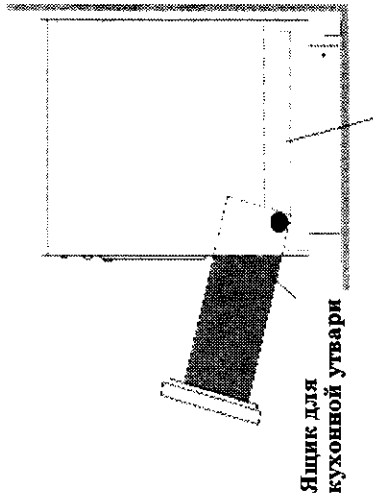
Прежде чем мыть ящик, выньте его полностью из плиты. Это делается следующим образом:

- 1 Откройте ящик.
- 2 Выньте его до упора.
- 3 Приподнимите ящик наклонно вверх и выньте его из плиты.

Мыть ящик следует тряпкой, смоченной в тёплом мыльном растворе. Ящик должен быть абсолютно сухим перед установкой его на место.

Установка ящика на место осуществляется следующим образом:

- 1 Наклоните ящик под углом, как показано на рисунке.
- 2 Вставьте колесики ящика в направляющие и задвиньте ящик до упора.



Направляющая

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ

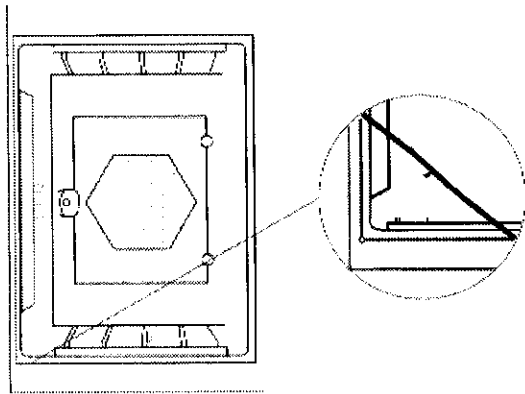
Чистка уплотнения


Уплотнительная лента между духовкой и дверцей духовки закреплена на четырёх углах. Для того чтобы снять уплотнение, необходимо вынуть крепёжные крючки на углах из отверстий. Промойте уплотнение тряпкой в мыльном растворе. Вытрите насухо.

Перед установкой на место уплотнительная лента должна быть абсолютно сухой. Наложите уплотнение на корпус плиты и вставьте крючки в отверстия.

Контрольные лампы

При возникновении проблем с контрольной индикацией обращайтесь в авторизованные изготовителем сервисные центры.



Нажимая на третью кнопку слева , Вы можете выбрать режим работы духового шкафа.

Духовка может работать в следующих режимах:



Циркуляция горячего воздуха



Нагрев сверху/снизу - включены верхний и нижний нагревательные элементы



Нагрев снизу



Интервальный гриль (гриль и циркуляция горячего воздуха)



Гриль



Приготовление пиццы/пирога



Длительное запекание (с использованием термометра готовности мяса, вентилятор на 1/2 скорости)




Режим очистки духовки



Освещение (включено только освещение)

Выбор температурного режима духовки

1. Нажмите на кнопку включения . На дисплее появляется установка температуры духового шкафа 175°C (заранее установленное на заводе-изготовителе значение температуры).
2. Нажимая на кнопки "+" или "-", Вы можете изменить температурный режим по Вашему усмотрению.

Сразу же после включения духового шкафа дисплей показывает 40°C. По мере повышения температуры в духовке можно считывать реальную температуру на дисплее. Когда температура в духовке достигнет заданной величины, раздастся один звуковой сигнал. Если Вы решили снизить температуру уже горячей духовки, на дисплее Вы не увидите снижения показаний. Дисплей покажет самую низкую температуру, на которую Вы окончательно установили.

Термометр определения готовности мяса

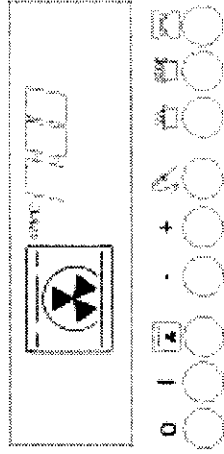
При использовании термометра можно устанавливать температуру в диапазоне от 30 до 99°C.

Пластмассовые части термометра следует располагать на расстоянии не ближе 4 см от верхнего нагревательного элемента.

После подключения термометра к гнезду духового шкафа Вы лишаетесь возможности устанавливать время приготовления пищи или время подключения плиты. Термометр не работает в режиме "гриль".

Игла-датчик термометра

Иглой термометра прокалывают самую толстую часть запекаемого куска мяса. Следует избегать прикасания иглы термометра к жиру или кости. Жир и кости могут исказить истинную температуру запекаемого куска.



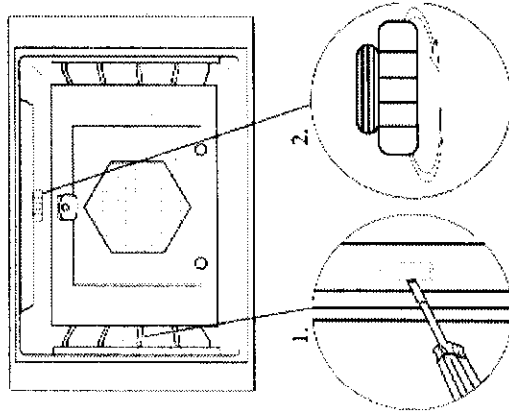
Замена лампы освещения духового шкафа



В соответствии с правилами техники безопасности, прежде чем приступить к замене лампы, обесточьте плиту, вывернув вилку из розетки или вывернув пробки на плитке. Проверьте, не горячая ли духовка.

Замена лампы в боковой панели духовки

- 1 Сначала снимите направляющие.
- 2 Осторожно отсоедините стекло, закрывающее лампочку, вставив, например, нож или отвертку между стеклом и боковой стеной (см. рис.1).
- 3 Выверните перегоревшую лампочку.
- 4 Вставьте новую лампу, её параметры: напряжение - 230-240В, мощность - 25 Вт, размер цоколя - E14, рабочая температура - 300°C.
- 5 Промойте стекло, закрывающее лампочку, насухо протрите и вставьте его на место.

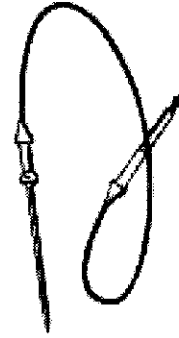


Замена лампочки в потолке духовки

- 1 Выверните стекло (см. рис.2).
- 2 Выверните перегоревшую лампочку.
- 3 Вставьте новую лампу, её параметры: напряжение - 230-240 В, мощность - 25 Вт, размер цоколя - E14, рабочая температура - 300°C.
- 4 Промойте стекло, закрывающее лампочку, насухо протрите и закрутите его на место.



Заменяйте обе лампочки одновременно.



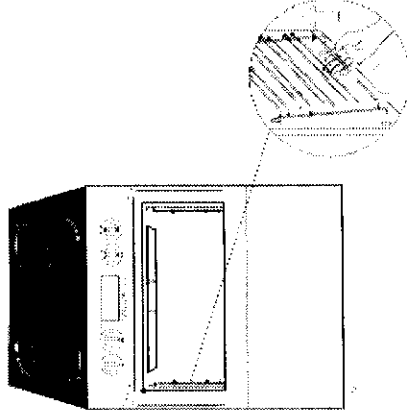
Принадлежности духовки

Чтобы вынуть направляющие из духовки, необходимо сначала потянуть их на себя, а затем вверх. Мыть направляющие можно вручную или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении их нужно замочить на некоторое время в тёплой воде, а затем очистить грязные места стальной мочалкой.

Для установки направляющих на место необходимо вставить направляющие в верхние отверстия, а затем слегка нажать на нижнюю часть.

Эмалированные лотки и противни следует протирать после каждого использования салфеткой, иногда пользуются скребком. Их можно мыть вручную или в посудомоечной машине.



Решётку также можно мыть в посудомоечной машине, но при сильном загрязнении их нужно замочить в тёплой воде, а затем очистить грязные места стальной мочалкой.



Запекание мяса в автоматическом режиме


Пример: Вы намерены запечь кусок мяса в духовке в режиме циркуляции горячего воздуха при температуре 175°C, при этом температура в середине запекаемого куска должна достигнуть 65°C.

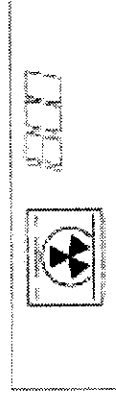
Поступите следующим образом:

- 1 Проткните иглой термометра самую толстую часть куска и введите иглу в центр куска.
- 2 Вставьте обратный конец термометра в гнездо в правой части духовки.
- 3 Включите духовку, нажав кнопку включения .
- 4 Нажмите кнопку выбора режимов  и выберите режим работы духовки. Температуру в духовке установите с помощью кнопок "+" и "-".
- 5 Нажмите и опустите четвёртую кнопку справа (термометр).
- 6 С помощью кнопок "+" и "-" установите температуру внутри запекаемого куска мяса.



При включении духовки дисплей показывает температуру внутри запекаемого куска 30°C. По мере повышения температуры в центре запекаемого куска дисплей будет показывать истинную температуру мяса. При достижении заданной температуры Вы услышите три коротких звуковых сигнала, после чего духовка отключится. Через определённые временные промежутки будут раздаваться одиночные звуковые сигналы, уведомляющие Вас о готовности блюда (мяса).




После отключения духовки на дисплее начнёт мигать символ режима работы духовки. Символ исчезнет только после нажатия на кнопку включения .




Режим автоматического выключения духовки

Пример: Вы готовите блюдо в режиме циркуляции горячего воздуха при температуре 175°C в течение 30 минут. Исходное время 17:00.

Ваши действия:

- 1 Нажмите на кнопку , и духовка включится.
- 2 Нажмите на кнопку  для выбора режима работы духовки.
- 3 Установите требуемую температуру в духовке с помощью кнопок "+" и "-".
- 4 Нажмите на кнопку установки времени автоматического отключения .
- 5 С помощью кнопок "+" и "-" установите продолжительность приготовления блюда (в данном случае 30 минут).

При достижении заданной продолжительности приготовления блюда (30 минут) Вы услышите три коротких звуковых сигнала, после чего духовка отключится.

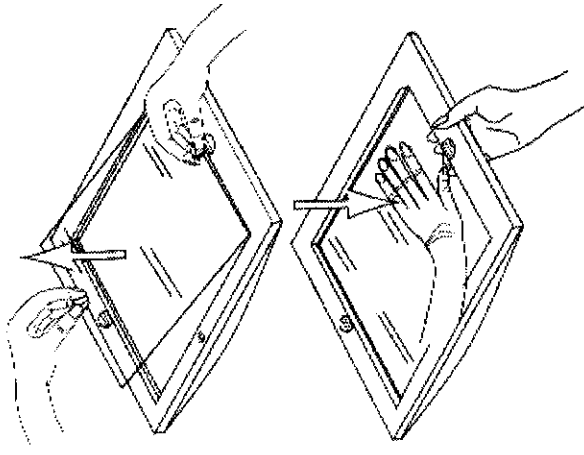
Через определённые временные промежутки будут раздаваться одиночные звуковые сигналы, уведомляющие Вас о готовности блюда. После отключения духовки начнёт мигать символ режима работы духовки. Символ исчезнет только после нажатия на кнопку  (выключение плиты).

Режим автоматического включения и выключения духовки

Пример:

Исходное время 17:00.

Необходимо, чтобы духовка включилась автоматически для подогрева блюда. Блюдо надо разогреть в режиме циркуляции горячего воздуха при температуре 175°C в течение 30 минут. Блюдо должно быть готово к 18:00.



Среднее стекло дверцы

- 1 Оттяните пружинные крепления на каждой стороне стекла.
- 2 Выньте стекло.

Наружное стекло дверцы

- 1 Положите дверцу на стол.
- 2 Возьмитесь за рамку дверцы и осторожно выдавите стекло из рамы.

Уход за стёклами дверцы
Мойте стекла влажной тряпкой с моющим средством для мытья посуды, затем вытирайте стекла насухо. При необходимости можно отполировать стекло средством для мытья окон.

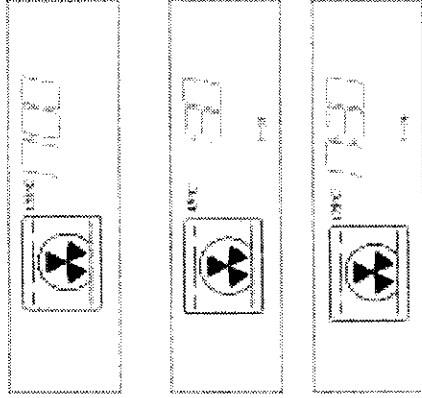
При сильном загрязнении:

- 1 Положите мокрую тряпку, смоченную в мощном растворе, на стекло примерно на 1 час.
- 2 Пятна, которые не отмоются, можно попробовать удалить с помощью скребка.

После мытья стёкол дверца собирается в обратном порядке.



До полной установки стёкол на место и монтажа дверцы эксплуатация духовки запрещена.



Дверца духового шкафа

Эмалированные поверхности промойте тёплой водой с добавлением моющего средства для посуды.

Демонтаж дверцы духового шкафа осуществляется следующим образом:

- 1 Зафиксируйте дверцу в приоткрытом положении как для проветривания.
- 2 Аккуратно потяните её вверх и на себя.
- 3 Положите дверцу на устойчивую опору, например, на стол.

Демонтаж стекла дверцы

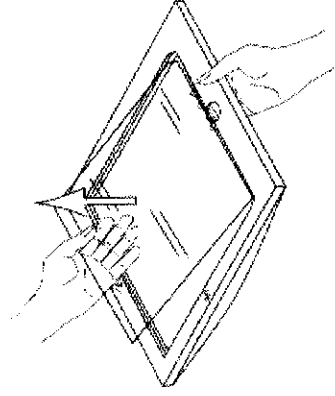
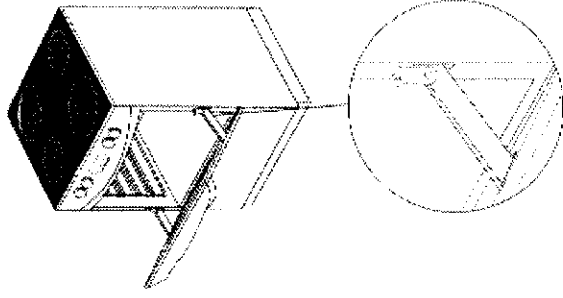


Аккуратно обращайтесь со стеклами. Хотя они и закалённые, но не выдерживают ударов, толчков, а также использования абразивных чистящих средств.





Вышеуказанные воздействия могут привести к немедленной поломке стекла, или оно может выйти из строя позже.

Внутреннее стекло дверцы

- 1 С помощью монеты поверните два латунных винта до положения, при котором кант винта не будет удерживать стекло.
- 2 Выньте стекло.




Ваши действия:

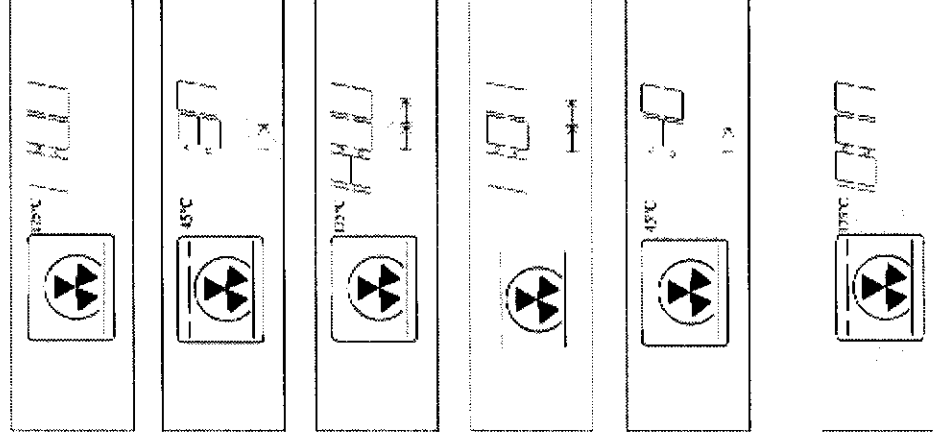
1. Нажмите кнопку  и плита включится.
 2. Нажмите на кнопку  для выбора режима работы духовки.
 3. Установите требуемую температуру в духовке с помощью кнопок "+" и "-".
 4. Нажмите на кнопку  и отпустите её. Установите время приготовления блюда с помощью кнопок "+" и "-".
 5. Нажмите на кнопку  и с помощью кнопок "+" и "-" установите время выключения духовки.
- Духовка, таким образом, установлена на автоматическое включение и выключение в заданное время.

Ровно в 17:30 духовка включится автоматически и будет работать в режиме циркуляции горячего воздуха при температуре 175°C.

При достижении заданной продолжительности приготовления блюда (30 минут) Вы услышите три коротких звуковых сигнала, после чего духовка отключится.


Через определённые временные промежутки будут раздаваться одиночные звуковые сигналы, уведомляющие Вас о готовности блюда. После окончания духовки начнёт мигать символ режима работы духовки. Символ исчезнет только после нажатия на кнопку  (выключение духовки).

Не забывайте учитывать время, необходимое для разогревания духовки, при установке продолжительности подогрева блюда.



Духовой шкаф

Никогда не кладите алюминиевую фольгу, лотки или противни непосредственно на дно духовки, так как из-за перегрева можно повредить эмаль дна.

 В рабочем состоянии духовка сильно нагревается, не допускайте детей близко к духовому шкафу.

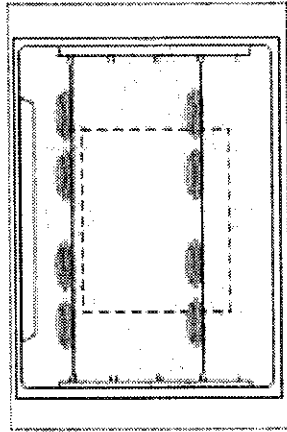
Режим циркуляции горячего воздуха

Духовка нагревается с помощью двух нагревательных элементов (верхнего и нижнего) и кольцеобразного элемента вокруг вентилятора в задней стенке, при этом горячий воздух постоянно циркулирует в духовке. Разогрев пищи или выпечка будут более экономичными, если в духовке разместить два противня одновременно.

Между противнями всегда оставляйте пространство для циркуляции воздуха, а также для подъема выпечки из дрожжевого теста или тортов.

В режиме циркуляции горячего воздуха температура должна быть на 15-20 % ниже, чем в режиме традиционного нагрева (нагрев снизу и сверху). Для приготовления выпечки духовку необходимо предварительно нагреть, а для разогревания или приготовления других блюд предварительный нагрев не обязателен.


ВНИМАНИЕ! Для подрумянивания выпечки, когда требуется высокая температура в течение короткого периода, режим циркуляции горячего воздуха не подходит. Слишком высокая температура не обеспечивает равномерного подрумянивания (см. раздел "Некоторые рекомендации при использовании духовки").



Вентилятор нагнетания горячего воздуха

Вентилятор нужно периодически очищать от жира и нагара, которые образуются при запекании блюд в духовке.

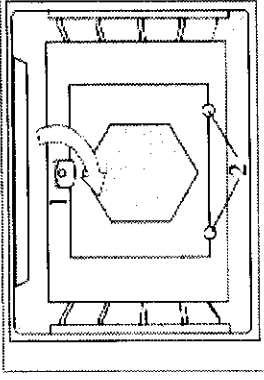
Контролируйте состояние вентилятора 1 раз в 4 месяца и при необходимости очищайте его.

 В соответствии с мерами безопасности, прежде чем приступить к мойке вентилятора, плиты необходимо обесточить. Выньте из розетки вилку подключения плиты или выверните предохранители в щитке.

Демонтаж вентилятора из духовки осуществляется следующим образом:

- 1 Откройте дверь духовки.
- 2 Поверните расположенную сверху пружинную защёлку (1), чтобы экран отошёл от задней стенки.
- 3 Выньте экран из двух нижних держателей (2).
- 4 Гайка, которая удерживает вентилятор, имеет левую резьбу.
- 5 Придерживайте вентилятор рукой.
- 6 Отверните гайку, поворачивая её по часовой стрелке (вправо).

Промойте вентилятор в тёплой воде с добавлением моющего средства для посуды.



Крупные пятна жира и остатки убежавшей пиццы необходимо удалить, прежде чем Вы включите программу очистки духовки.

Выполните следующее:

- 1 Удалите с помощью деревянной лопатки, насколько это возможно, крупные пятна жира.
- 2 Нанесите концентрированный раствор моющего средства с водой на боковые поверхности и заднюю стенку духовки. Тщательно и энергично вотрите раствор мягкой губкой или щёткой.
- 3 Оставьте раствор "поработать" примерно на 1 час.
- 4 Включите программу очистки духовки.

После завершения программы на нижней панели духовки может остаться налёт от сгоревших остатков, который легко снимается влажной тряпкой.

i Никогда не используйте абразивные чистящие вещества и острые предметы для очистки панелей из самоочищающейся (каталитической) эмали.

Дно духовки

Дно духовки покрыто эмалью, которая легко поддается мойке. Протрите дно влажной тряпкой, смоченной в слабом растворе моющего средства, после каждого использования духового шкафа.

В случае загрязнения дна духовки поступайте следующим образом:

- 1 Осторожно очистите загрязнённые участки с помощью деревянной лопатки.
- 2 Губкой нанесите жидкое мыло на поверхность дна духовки.
- 3 Закройте дверцу и включите духовку на 10 минут при температуре 100°C.
- 4 Протрите духовку смоченной в воде тряпкой, когда духовка осты-

Режим нагрева сверху и снизу

Данный режим, когда включены верхний и нижний нагревательные элементы, в принципе подходит для любого вида приготовления/разогревания блюд и выпечки. Результат зависит от выбранной температуры, типа, цвета и материала кухонной утвари. При запекании в светлых алюминиевых формах низ продукта лучше прожаривается, если формы поставить не на решётку, а на противень.

В этом режиме температура духовки предварительно запрограммирована на 200°C.

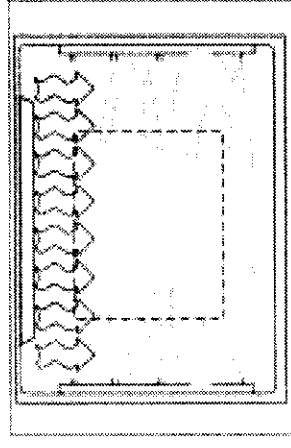
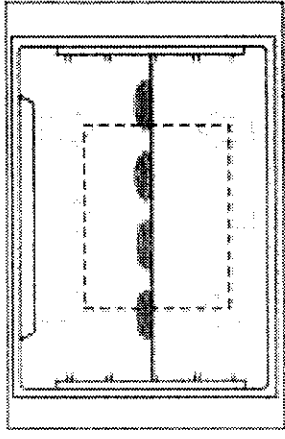
Интервальный гриль

Режим интервального гриля является комбинацией гриля и циркуляции горячего воздуха. Нагревательный элемент гриля задействуется для нагревания духовки и подсушивания продукта, а вентилятор обеспечивает принудительную циркуляцию горячего воздуха внутри духовки.

При приготовлении блюд в режиме интервального гриля температура в духовом шкафу должна быть на 15-20 % ниже, чем традиционном нагреве (нагрев сверху и снизу). Для приготовления блюд в режиме интервального гриля пользуйтесь противнем.

Режим интервального гриля используется для запекания и других видов приготовления блюд, когда верх блюда должен быть подрумяненным, например, для жаркого по-домашнему, для запекания сырого фарша, для запекания сырого картофеля и т.д. Этот режим пригоден также и для более изысканных блюд, например, для запекания ветчины, которая будет иметь приятную корочку.

Данный режим не пригоден для выпечки хлебобулочных изделий.



Приготовление пиццы/пироза

В этом режиме верхний нагревательный элемент нагревается слабее нижнего. Более интенсивный нагрев нижнего элемента необходим для гарантированной готовности (пропечённости) нижнего слоя пиццы или пирога. При выпечке изделий из жирного теста совсем не обязательно смазывать его элементом, способствует образованию нежного, мягкого верхнего слоя пиццы или пирога. Для приготовления блюд в режиме пицца/пирог духовку необходимо предварительно подогреть. Для повышения температуры в духовке до 200°C требуется примерно 20 минут. Выбрав режим температурный режим и продолжительность приготовления блюд согласно предписаниям, указанным в рецепте. Поместите выпечку или блюдо, предназначенное для подогрева, на противень и поставьте его на третью направляющую духовки. В режиме пицца/пирог термометр определения готовности блюда не работает. В этом режиме температура духовки заранее установлена на 200°C, но её можно изменить с помощью кнопок "+" и "-".

Режим длительного запекания

Этот режим используется для запекания крупных кусков мяса, ветчины, дичи и птицы. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы и медленно вращается вентилятор (со скоростью в два раза меньшей максимальной), что позволяет равномерно распределить горячий воздух вокруг продуктов. В этом режиме температура духовки заранее установлена на 125°C и её нельзя изменить. При включении духовки она сначала разогревается до 200°C, а затем температура автоматически снижается до 125°C. В этом режиме запекать можно без предварительного нагрева духовки. Данный режим в сочетании с использованием термометра определения готовности блюда позволяет получать прекрасные ре-

зультаты по запеканию различной мясной продукции.

Режим очистки духовки

В этом режиме включаются нижний нагревательный элемент и элемент гриля. Температура духовки в этом режиме заранее установлена на 300°C и её нельзя изменить. Помните, что до включения программ очистки духовки необходимо удалить остатки пиццы и крупные жирные пятна. Смотрите также раздел "Чистка, мойка и уход".

Выбор режима для выпечки/приготовления блюд

При резких перепадах температур и/или неравномерном размещении продуктов на противнях последние могут частично деформироваться. Это относится, в первую очередь, к приготовлению пиццы из состояния глубокой заморозки, а также к картофельным чипсам.





Проверяйте готовность булок, пирожных, тортов с помощью деревянной зубочистки. Проткните ею выпечку за 5 минут до истечения времени приготовления, и Вы будете иметь возможность сократить или удлинить время приготовления продукта. На продолжительность времени выпечки влияет материал формы, в которой готовится продукт, её цвет, размеры и конфигурация.

Духовой шкаф

Прежде чем мыть духовой шкаф, выньте из него решётки, противни и направляющие.

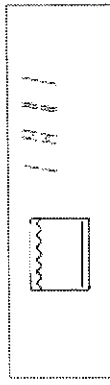
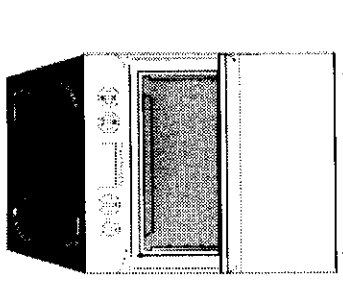
Задняя стенка, верхняя и боковые панели духовки покрыты специальной эмалью, которая обладает способностью частично самоочищаться при температуре выше 200°C.

После нескольких приготовлений пиццы в духовке с использованием выскоких температур, а также когда капли жира разбрызгивались на поверхности духовки, необходимо включить программу очистки духовки. Делается это следующим образом:

- 1 Включите духовку, нажмите на вторую кнопку слева.
- 2 Нажмите 6 раз на кнопку выбора режимов работы духовки , пока не появится условный символ режима очистки духовки . В этом режиме температура в духовке автоматически устанавливается на 300°C и её нельзя изменить вручную. Программу очистки необходимо выключить через 1,5-2 часа вручную или автоматически согласно предписаниям, указанным в разделе "Режим автоматического выключения духовки".



Не позволяйте детям находиться около плиты, когда включена программа очистки духовки, так как в этом режиме передняя панель плиты нагревается сильнее, чем при обычной её эксплуатации.



Предохранитель плиты от опрокидывания должен быть смонтирован (то есть плита должна быть прикреплена к полу с помощью кронштейна), в противном случае предохранитель не функционирует. Всегда помните об этом, когда Вы сдвигаете плиту, чтобы убрать пространство за плитой.

В целях соблюдения мер безопасности при обращении с плитой, а также по соображениям гигиены конфорки и духовку следует содержать в чистоте. Жирные пятна и убежавшая из кастрюль пища копчат при нагревании и в худшем случае могут явиться причиной пожара.

Металлические поверхности

Протирайте металлические поверхности с помощью влажной, но хорошо отжатой чистой тряпки. При сильном загрязнении пользуйтесь мягкой губкой, смоченной в мыльном растворе.

Никогда не используйте для ухода за металлическими поверхностями металлические мочалки и жёсткие пластмассовые губки, абразивные и другие царапающие средства.

Со временем металлические поверхности тускнеют. Смазывайте их обычным растительным маслом и они опять будут блестеть. Также можно использовать специальные средства для металлических поверхностей, имеющиеся в продаже.

Крышка вентиляционного отверстия

Снимите крышку вентиляционного отверстия и промойте ее в тёплой воде с добавлением моющего средства для мытья посуды.

Стеклокерамические конфорки

Немедленно удаляйте убежавшую пищу, сахар и сахаросодержащие продукты (мармелад, соки и т.п.), расплавленные пластмассы и алю-

миниевую фольгу с горячих конфорок. Если конфорка успеет остыть, она может получить повреждение. Кроме того, загрязнённая поверхность конфорки препятствует нормальному теплообмену с кухонной посудой.

После приготовления пищи протирайте конфорки влажной тряпкой, смоченной в моющем растворе.

В случае загрязнения плиты postupайте следующим образом:

- 1 Удалите пятна, пригоревшую пищу и т.п. с помощью скребка.
- 2 Воспользуйтесь специальным средством для чистки стеклокерамики, но только после остывания плиты. Хорошо выболтайте содержимое бутылки и нанесите две-три узкие полоски на поверхность плиты. Тщательно втирайте средство с помощью влажной тряпки или мягкой бумаги.
- 3 Протрите конфорки влажной тряпкой или бумажной салфеткой. Трудноудаляемые пятна нужно тщательно и интенсивно протирать бумажной салфеткой.
- 4 Аккуратно удалите влажной тряпкой остатки моющего средства, иначе его будет трудно удалить, когда поверхность нагреется.
- 5 Насухо протрите конфорки сухой тряпкой.

Прежде чем включать конфорку, проверьте, не влажная ли она. Если поверхность стеклокерамического покрытия чистая и сухая, на ней не образуются радужные разводы.

Если вы готовите выпечку в формах из светлого материала, керамики или огнеупорного стекла, то помойте эти формы на противень. Если же Вы используете формы из тёмных металлов - ставьте их на решётку.

При использовании режима традиционного нагрева (нагрев снизу и сверху) вся поверхность запекаемого продукта получается обычно одинакового подрумяненного цвета.

При использовании режима циркуляции горячего воздуха процесс выпечки или приготовления блюд происходит более рационально, но цвет запекаемого продукта получается неоднородным. Для получения хороших результатов необходимо так размещать выпечку/продукты в духовке, чтобы они не перекрывали свободную циркуляцию воздуха, то есть, например, булки надо размещать на противне строгими рядами. Батоны хлеба, удлиненные пирожные необходимо размещать торцами к задней стенке духовки и её дверце.

Режим циркуляции горячего воздуха не очень подходит для выпечки изделий с высоким содержанием сахара (калорийных булок, сдоб), поэтому их лучше выпекать традиционным способом (нагрев снизу и сверху).









В режиме циркуляции горячего воздуха можно готовить различные блюда одновременно, например, закуску, второе блюдо и десерт. Необходимо только выбирать те блюда, которые готовятся при одинаковой температуре.

Интервальный гриль предназначен для приготовления различного рода запеканок и других блюд, поверхность которых должна быть подрумяненной, например, картофельной запеканки, запечённого в интервального гриля не пригоден для выпечки.

Для снижения температуры, как на поверхности плиты, так и ее электронного оборудования, электрическая плита оснащена вентилятором охлаждения. В случае если включены только конфорки, термостат автоматически включает вентилятор при повышении температуры выше заданного уровня. Таким образом, процесс охлаждения плиты может происходить даже после выключения конфорок. Также вентилятор, обеспечивающий охлаждение плиты, включается одновременно с включением духового шкафа.

Для снижения температуры, как на поверхности плиты, так и ее электронного оборудования, электрическая плита оснащена вентилятором охлаждения. В случае если включены только конфорки, термостат автоматически включает вентилятор при повышении температуры выше заданного уровня. Таким образом, процесс охлаждения плиты может происходить даже после выключения конфорок. Также вентилятор, обеспечивающий охлаждение плиты, включается одновременно с включением духового шкафа.

Таблица температуры и времени для выпечки

Тип выпечки	Нагрев сверху и снизу	Циркуляция горячего воздуха
Хлеб к столу (грубой выпечки) Чёрный порционный хлеб Светлый порционный хлеб Батоны, французский хлеб Ватрушки Ржан.	 3 200 3 225 1 190-200 1 175-200 2-3 200-225	 2+5 170-190 2+5 190-200 1+4 175-185 1+4 160-185 2+5 170-190
Белый пышечный хлеб Булки Французские батоны, плетёнки	 3 210-225 2 190-200	 2+5 180-190 2 180-190
Торты Песочные Рулеты Торты с небольшим количеством крема** Торты с большим количеством крема**	 3 200 3 225 1-2 175-190 1-2 150-175	 2+5 175-190 Не используется 2 165-180 1 150-160
Пирожные и пряники Пирожные на желтках Безе Пряники	 3 175-200 3 100 3 175	 2+5 165-185 2+5 100 2+5 165

При использовании глубоких форм их надо располагать на высшей из рекомендованных направляющих, поскольку они глубже стандартных противней.
 ** При использовании форм из тёмного металла, разместите их на решётке на направляющей № 2 и установите температуру 160-180°C.

Порядок нумерации направляющих в духовке - снизу, то есть:

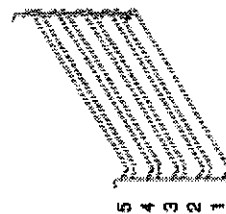





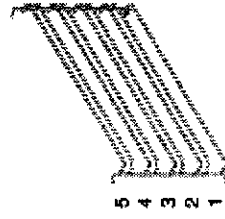
Таблица температуры и времени приготовления блюд

Наименование продукта			
Рыба отварная	1-2	170-180	**
Рыба жареная	1-2	190-210	**
Мясной фарш	3-4	190-210	50-65
Запеканка	2-3	190-210	55-65
Печёночный паштет	2-3	190-210	55-65
Пицца	3-4	210-235	30-40
Пирог	3-4	210-235	35-45
Лазанья	3-4	200-225	50-60
Картофельная запеканка	3-4	200-225	65-70

Если блюда готовятся сразу на двух прогневях, их размещают на 1 и 4 или на 2 и 5 направляющих.

** При жарке или отваривании рыбы в духовке время приготовления зависит от толщины рыбы. Чем она толще, тем дольше её надо варить или жарить. Рыба считается готовой, когда её мясо становится белым и непрозрачным. Воткните вилку вблизи хребтовой косточки, если мясо легко отделяется, то рыба готова.

Данные, представленные в таблице, являются рекомендательными и усреднёнными. Смотрите также раздел "Рекомендации при выборе режима нагрева".



Запекание
Легко, удобно и практично запекать мясные продукты в духовке, используя верхний и нижний нагревательные элементы, а также циркуляцию горячего воздуха. Выберите жаростойкую форму (сковороду) с низкими бортами, чтобы кусок мяса поместился в ней полностью. При запекании рождевенского окорока или приготовления ветчины, как правило, образуется большое количество мясного сока, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься при вынимании готового блюда из духовки. При использовании пакета для запекания сделайте отверстие в одном из его углов, тем самым вы обезопасите себя от ожога горячим паром в момент вскрытия пакета.

Размораживание в режиме циркуляции горячего воздуха
Установите режим циркуляции горячего воздуха. При размораживании мяса, рыбы, выпечки с начинкой, например, рулетов, переключатель температуры необходимо установить в нулевое положение. Если у Вас большой набор продуктов для размораживания, продукты можно разместить в духовке на нескольких противнях/решётках. Время, необходимое для размораживания, не устанавливается, поэтому пробуйте готовность с помощью острой зубочистки.

Размораживание/подогрев
Установите режим циркуляции горячего воздуха и выберите температурный режим 200°C. Пиццу нужно размораживать в посуде, прикрытой крышкой. Если Вы используете пластмассовые формы, убедитесь в том, что они выдерживают температуру 200°C. Формы можно размещать на решётках на разных уровнях. Время размораживания зависит от количества и вида продуктов. Когда продукты разморозятся, Вы можете подключить термометр определения готовности блюда и подогреть блюдо до нужной температуры, чтобы подать его на стол.

Режим запекания

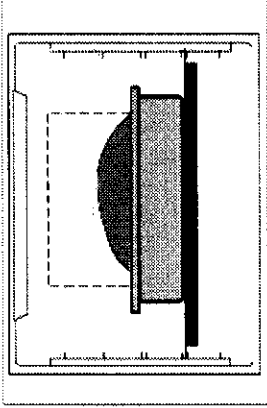
Духовка имеет хорошую герметичность, поэтому во время приготовления блюд в ней поддерживается высокая влажность, именно по этой причине не добавляйте воду в противень или форму при запекании.

Если Вам необходима жидкость для соуса, положите мясо в форму и налейте не более 5 дл воды. В процессе запекания воду добавлять не следует. Если Вы нальёте слишком много воды, в духовке образуется конденсат и вода вытечет на дно духовки, кроме того, это приведёт к излишнему расходу электроэнергии.

Режимы традиционного нагрева, циркуляции горячего воздуха и интервального гриля хорошо подходят для запекания. Интервальный гриль особо хорош для запекания продуктов, которые должны иметь подрумяненную корочку, таких как дышленок, стейк из баранины, стейк из свинины и т.п.

При использовании режима циркуляции горячего воздуха и интенсивной циркуляции воздуха стенки духовки быстро и обильно загрязняются, так как жир разбрызгивается во все стороны.

Если Вы решили запечь мясо в специальном пакете, необходимо отрезать один угол пакета до помещения его в духовку, тем самым Вы не обожжёте горячим паром при открывании пакета.



Максимально 5 дл воды

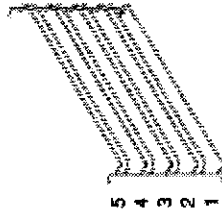
Некоторые рекомендации при пользовании духовкой

- Общие сведения о режиме выпечки**
Не забывайте контролировать продолжительность процесса приготовления блюда при работе с новой плитой. Во многих старых рецептах часто указывается слишком высокая температура в духовке. В современных духовках запекание продукта происходит при более низких температурах. Уменьшите температуру, если время запекания указано в рецепте слишком коротким. Слишком высокая температура даёт неровные результаты.
- Циркуляция горячего воздуха**
Грамотно используйте вместительный объём духового шкафа и готовьте блюда на нескольких противнях/решётках одновременно. Вы можете объединять при готовке различные блюда, например, закуску, второе блюдо и десерт, но при условии, что их можно готовить при одинаковой температуре. В то же время продолжительность приготовления этих блюд может быть различной.
- Помещайте блюда на решётки/противни в холодную духовку. Выключайте духовку на 10-15 минут раньше расчётного времени, используя фактор остаточного тепла.
- Выпечка в режиме циркуляции горячего воздуха**
Подрумянивание запекаемого продукта происходит в период повышения температуры верхней части продукта и снижения его влажности практически до нуля.
- * При режиме циркуляции горячего воздуха подрумянивание осуществляется несколькими способами. Горячий воздух циркулирует в духовке и воздействует больше на боковые стороны продукта, чем на его верх. Именно поэтому при подрумянивании булок их боковые стороны румянятся сильнее, чем верхушки.
- * При выпечке булок или батонов они должны хорошо подняться, иначе они ползучаются неправильной формы и неравномерно подрумяниваются.
- * Не размещайте булки слишком близко друг к другу и не допускайте их слияния, поскольку это препятствует нормальной циркуляции воздуха вокруг булок.
- * Следите за продолжительностью запекания и не вынимайте противни из духовки слишком рано, так как процесс подрумянивания в начале запекания идёт очень неравномерно, но к концу он выравнивается.
- * Слишком высокая температура в духовке приводит к неравномерному подрумяниванию, подгоранию внешних частей запекаемого продукта, плохому "подъёму" булок и батонов и растрескиванию тортов.
- * Размещайте батоны, торты вдоль потока горячего воздуха, то есть концами по направлению к дверце духовки.
- Общие сведения о противнях и сковородах**
Противни, выпечные формы, сковороды могут деформироваться, если они подвергаются резким перепадам температур и/или даже при неравномерном размещении выпечки. Часто эти искривления исчезают после остывания утвари.
- * Не ставьте горячую сковороду (противень) на, например, холодную раковину/мойку.
- * Не выливайте холодное тесто для блинов на раскалённую сковороду.
- * Лучше, например, испечь два батона хлеба на противне, чем разместить тесто для этих батонов среди противня и выпечь один большой батон.
- * Не кладите пиццу глубокой заморозки, взятую непосредственно из морозилки, на горячий противень, поскольку он может деформироваться.

Таблица температуры и времени для гриля

Наименование продукта	1-я сторона		2-я сторона	
	Время	Температура (°C)	Время	Температура (°C)
Свиная отбивная	3-4	250	7-9	4-6
Отбивная из баранины	3-4	250	7-10	5-6
Стейк с косточкой (2-4 см)	2-3	250	7-10	6-8
Цыплёнок, разделанный	2-3	250	20-25	15-20
Сосиски для гриля	3-4	250	3-4	1-2
Грудинка (отваренная 20 мин.)	2-3	250	15-20	15-20
Рыба (нарезанные пластины трески или семги)	3	250	10	5
Гренки	3-4	250	2-3	1-2

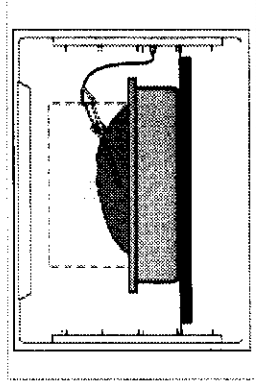
* Можно получить более нежный продукт в режиме гриля, если разместить его на одну направляющую ниже, чем указано в таблице, при этом время его приготовления увеличится.



Как пользоваться термометром для определения готовности запекаемого продукта

Для достижения наилучших результатов надо проколоть иглой термометра самую толстую часть запекаемого куска. Следует избегать проникновения иглы термометра к жиру или кости. Жир и кости могут исказить истинную температуру запекаемого куска. Наконечник термометра должен полностью войти в кусок, так как тепло самой духовки воздействует на показания термометра. После достижения необходимой температуры внутри запекаемого куска его вынимают из духовки, заворачивают в алюминиевую фольгу и оставляют на 20 минут. Эта процедура позволяет сохранить в куске мясной сок, кроме того, его легче будет резать на куски.

Помните, что пластмассовые части термометра должны находиться на расстоянии не менее 4 см от верхнего нагревательного элемента.



Максимально 5 дл воды

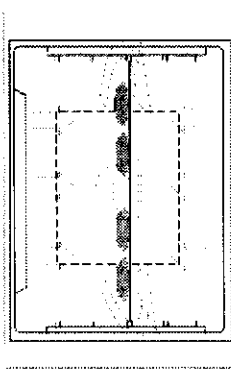







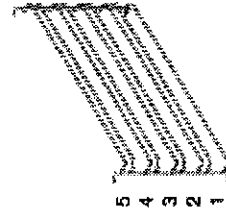


Таблица температуры и времени для запекания мяса и птицы

Наименование продукта				Традиционный нагрев		Циркуляция горячего воздуха	
							
Ростбиф	2	55-60	70-85	125	120		
Стейк из говядины с кровью	2	65	85-100	125	120		
Стейк из говядины полной готовности	2	70-75	100-110	125	120		
Стейк из ветчины	1-2	80	90-105	170	160		
Свинина с косточкой	1-2	85	105	170	160		
Грудинка, толстая	2	-	90	175	165		
Присоленная ветчина в фольге	2	73-75	60-70	170	160		
Баранина/телятина запечённая с кровью	2	70	90	170	160		
Баранина/телятина полной готовности	1-2	75	105	170	160		
Цыплёнок разделанный	3	-	45	200	175		
Индейка целиком	1-2	-	50	160	150		
Грудка индейки	3	62	60	200	175		

Пользуйтесь огнеупорной посудой, которая подошла бы по размеру к куску мяса или рыбы, чтобы не пригорал противень или дно духовки. С помощью датчика определите готовности мяса. Вы получите именно тот стейк, который Вы хотите. Следите, чтобы наконецник термометра находился в центре самой толстой части куска мяса и не касался жира и кости.



Режим гриля

Установите переключатель на режим гриля и термостат на 275°C. Если Вы хотите получить нежное и мягкое мясо на гриле, можете установить более низкую температуру.

⚠ В режиме гриля дверца духовки всегда должна быть закрытой. Не оставляйте духовку в этом режиме без присмотра.

Размер запекаемого на гриле продукта, его форма, количество продукта и выбранная температура влияют на продолжительность готовки и на результат. Наилучшие результаты получают тогда, когда продукт для гриля берут из холодильника не в последний момент. Оботрите запекаемый кусок мяса или цыплёнка и положите его на решётку. Под решётку обязательно поставьте противень, покрытый фольгой, для собирания жира. Противень обычно ставят на первую или вторую направляющую. Если перед запеканием смазать продукт маслом или тереть прианостями, цвет блюда будет лучше, но возрастает риск подгорания верхней оболочки продукта.

Прокालите духовку в течение 5 минут, а затем начинайте запекание на гриле. Нагревательные элементы должны быть абсолютно красными. Следите за процессом и переверните мясо хотя бы один раз. Слишком продолжительное время запекания может привести к получению сухого некусусного, а в худшем случае и подгорелого блюда.

Продолжительность процедуры запекания зависит от размера, жирности, количества, формы продукта и температуры в духовке.
Рыба, светлое мясо (птица), телятина и свинина подрумяниваются не так легко, как говядина или дичь.
Масло для гриля и специальные пряности улучшают цвет запекаемого продукта, но возрастает риск его подгорания, особенно верхней части. Не забывайте заблаговременно вынуть продукты для гриля из холодильника.

