

Brandt

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

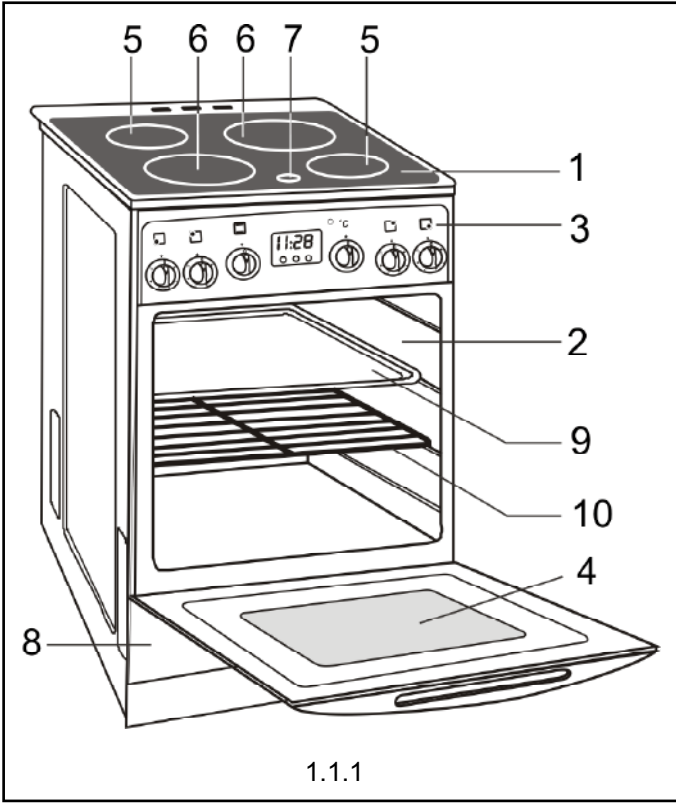
KV 2459BMW

KV 2459XMW

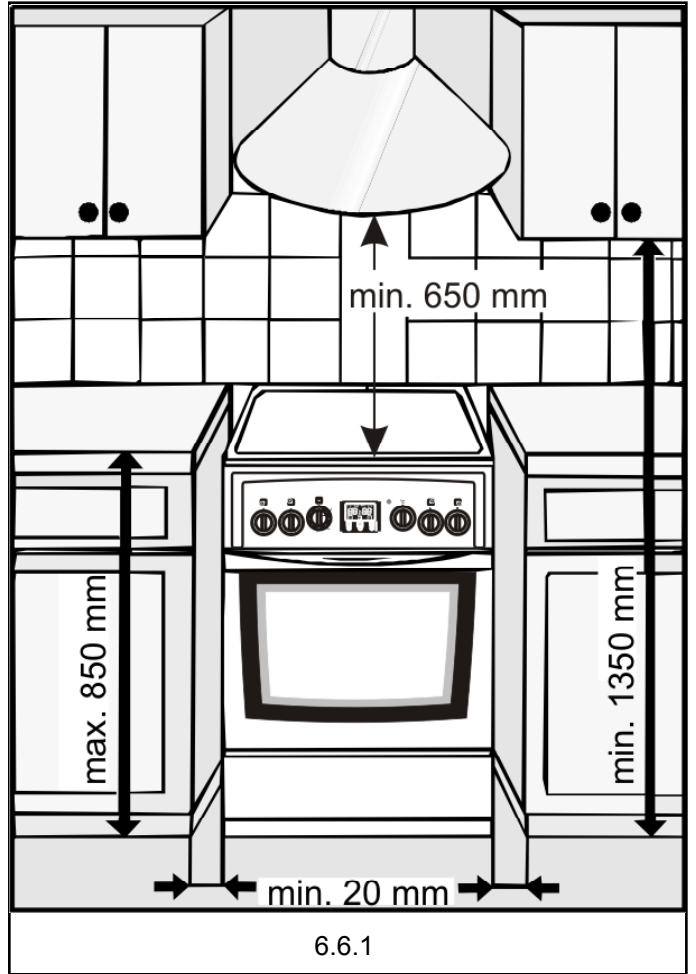




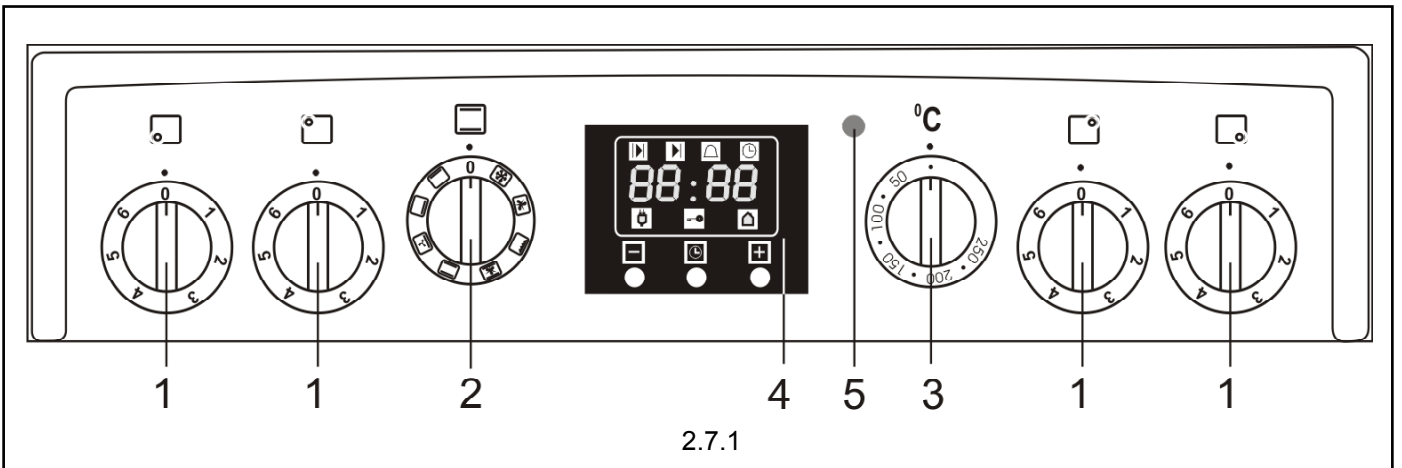
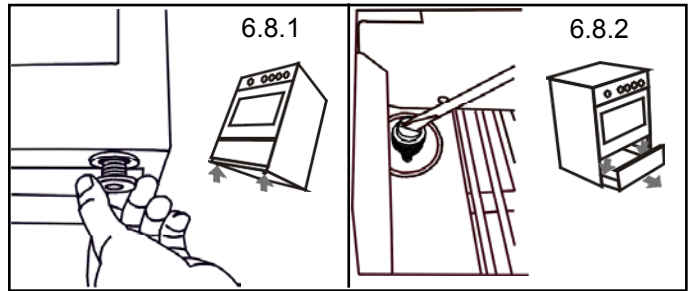
1



6

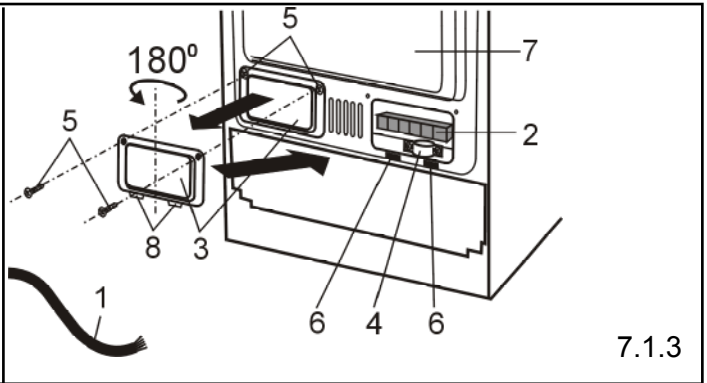
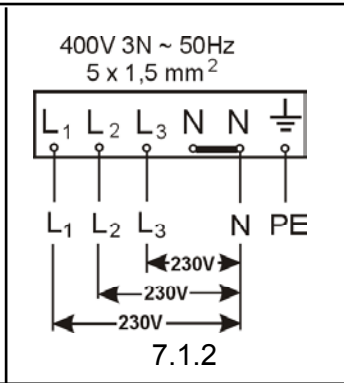
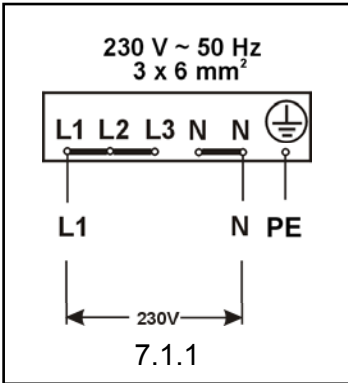


2

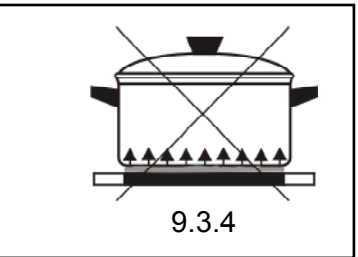
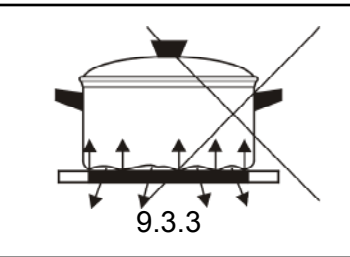
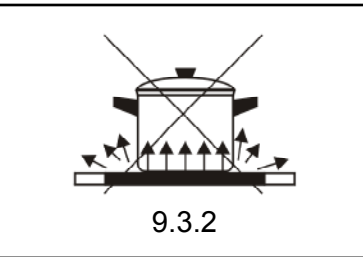
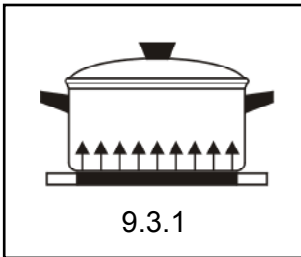
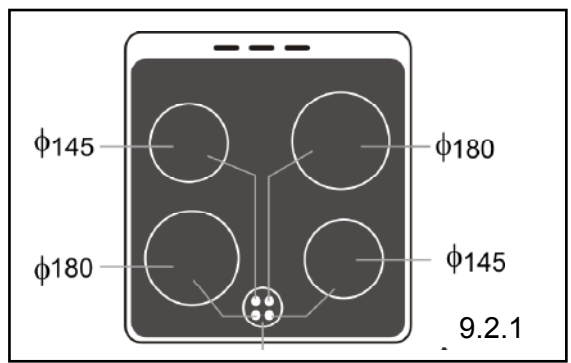
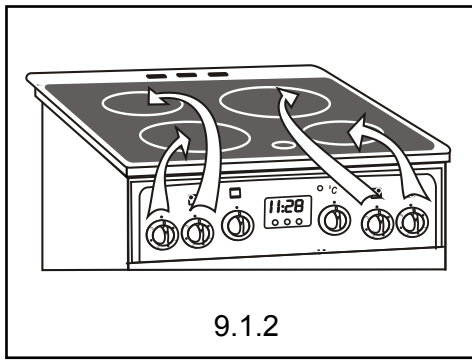
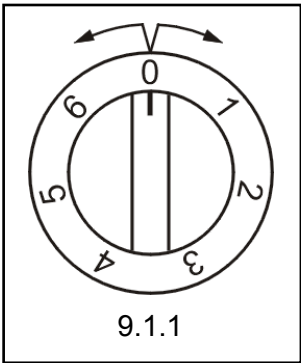




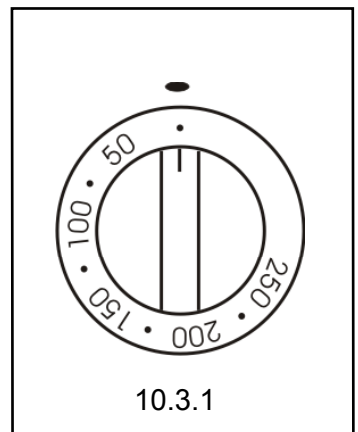
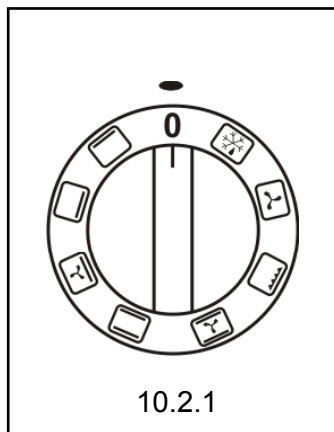
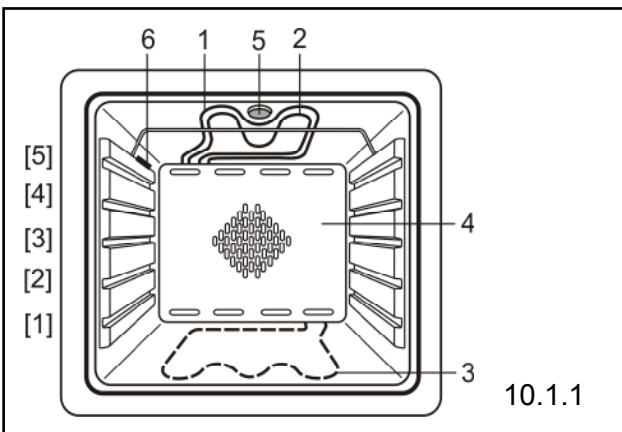
7

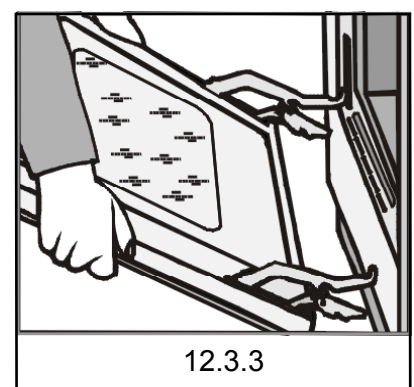
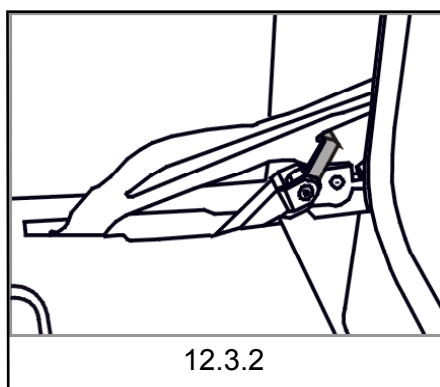
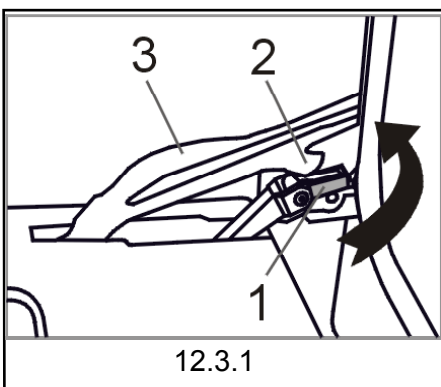
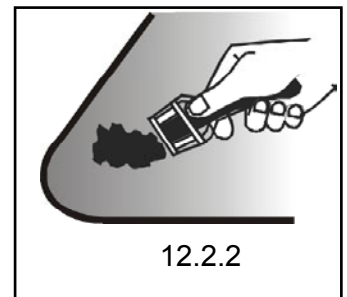
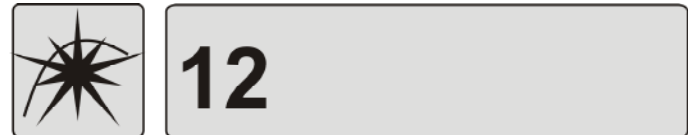
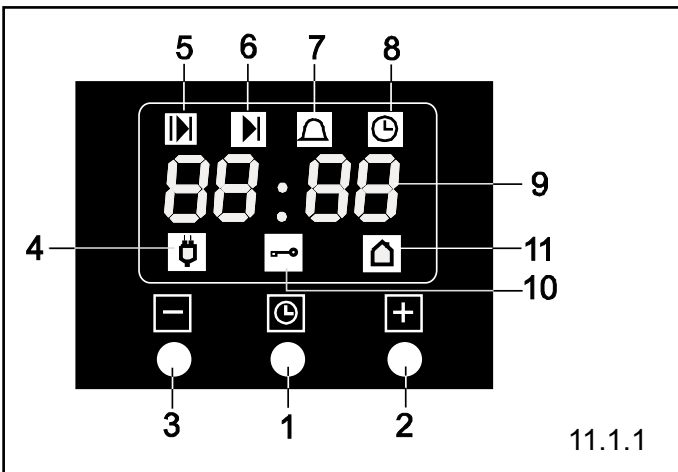
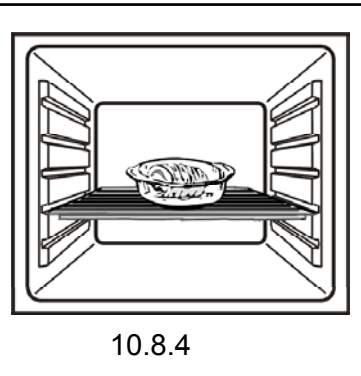
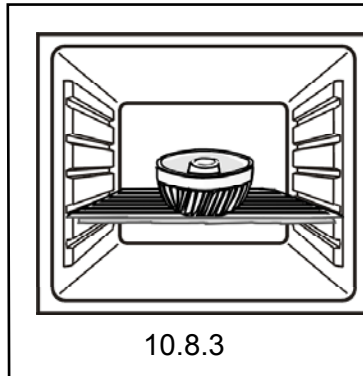
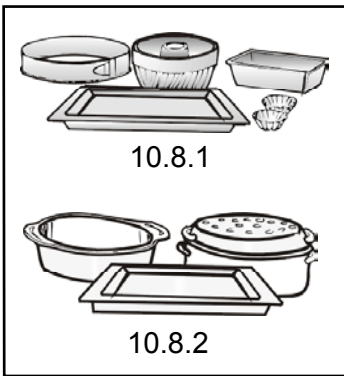
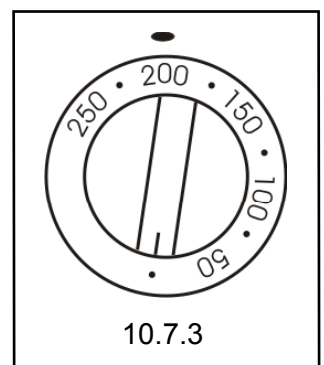
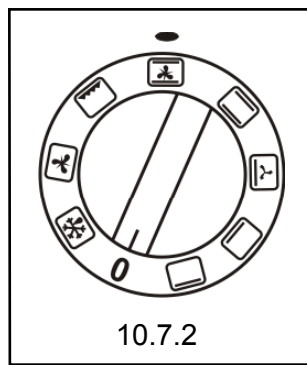
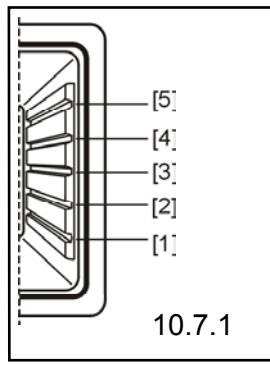
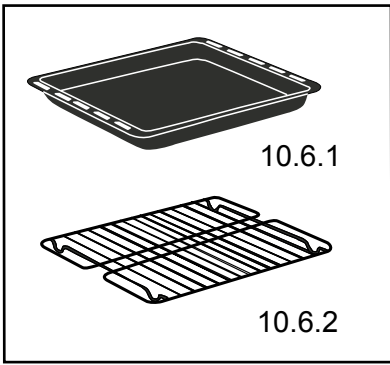


9



10





Кухонные плиты соответствуют требованиям следующих директив:
 2006/95/WE – низковольтные электрические изделия
 2004/108/WE – электромагнитная совместимость



ВАЖНО!

Перед установкой и использованием плиты просим внимательно изучить инструкцию по эксплуатации. Инструкция содержит рисунки, а номера рисунков соответствуют нумерации глав в тексте.



1 Идентификация

Приобретенный Вами прибор указан на рис. 1.1.1.



2 Характеристика изделия

2.1 Предназначение

Кухонная плита предназначена для приготовления блюд исключительно в домашнем хозяйстве. Запрещается применять ее для других целей.

2.2 Класс прибора – 1 (свободностоящее)

2.3 Номинальное питающее напряжение

400 В ~3N 50 Гц

2.4 Номинальная электрическая мощность

7,8 кВт

2.5 Номинальная мощность электрических зон нагрева

Электрическая зона нагрева ϕ 145мм/1200Вт
 Электрическая зона нагрева ϕ 180мм/1700Вт

2.6 Описание кухонной плиты (1.1.1)

- 1 – керамическая варочная поверхность
- 2 – электрический духовой шкаф
- 3 – панель управления
- 4 – дверца духового шкафа
- 5 – электрическая зона нагрева ϕ 145 мм
- 6 – электрическая зона нагрева ϕ 180 мм
- 7 – указатель нагрева конфорок
- 8 – ящик для посуды
- 9 – противень
- 10 – решетка для обжаривания

2.7 Панель управления (2.7.1)

- 1 – ручки электрических зон нагрева
- 2 – ручка выбора функции духового шкафа
- 3 – ручка регулятора температуры
- 4 – электронный программатор
- 5 – индикатор регулятора температуры


2.8 Контрольная лампочка

Лампочка регулятора температуры сигнализирует о действии терморегулятора. Лампочка загорается во время нагрева духовки до требуемой температуры. Если духовка достигает этой температуры, лампочка гаснет. Если температура опускается ниже заданной, лампочка снова загорается.



3 Важная информация

1. Данное оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с физическими либо психическими дефектами или лицами без опыта и знания оборудования, за исключением, если это происходит под наблюдением либо согласно инструкции эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Следует обращать внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием.
2. Подключение плиты и ее ремонт должны производиться исключительно специалистом, имеющим соответствующие права или техником авторизованного сервиса, в соответствии с обязывающими правилами.
3. Поврежденной плитой нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована. Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы или убытки вызваны неправильной установкой устройства или неправильным использованием плитой.
4. Запрещается самостоятельно ремонтировать плиту, за исключением замены лампочки освещения духовки, под угрозой потери права на гарантию.
5. Плита изготовлена в I классе защиты от поражения электрическим током и требует

- подключения к установке с исправной внешней защитной цепью.
6. Плита изготовлена по X классу защиты от перегрева соседних поверхностей и ее надо устанавливать в мебельной колонке высотой не больше чем 850 мм.
 7. Элементы упаковки просим хранить вне досягаемости детей, поскольку они несут опасность для детей.
 8. Устройство следует устанавливать после 8 часового содержания в помещении кухни.
 9. Запрещается поднимать кухонную плиту за  ручку дверцы духового шкафа.
 10. Изготовитель имеет право на введение изменений с целью модернизации изделия и постоянного повышения его качества без извещения. Однако эти изменения не вызовут затруднений при обслуживании устройства.

- На кухонной плите не следует применять посуду, которая выходит за ее пределы.
- Запрещается использовать прибор для обогрева помещений.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если на поверхности керамической части плиты появились трещины, плиту необходимо выключить, чтобы избежать поражения электрическим током.



5 Указания по эксплуатации

- При использовании плиты необходимо придерживаться указанных правил, что предотвратит повреждения керамической части плиты и обеспечит ее долговую и надежную работу.
- Не допускайте падения на плиту твердых предметов, это может привести к поломке.
- Следите за тем, чтобы не поцарапать керамическую часть плиты краями посуды либо других предметов.
- Посуду необходимо ставить посередине графически выделенной горелки. Посуду следует не передвигать, а аккуратно переставлять, чтобы не поцарапать плиту.
- Горелку можно включить сразу после того, как на нее поставлена посуда с пищей. Нельзя включать горелку, на которой стоит пустая посуда либо посуда с деформированным дном, в противном случае возможно повреждение горелки
- На плите нельзя готовить блюда в алюминиевой фольге либо в посуде из искусственных материалов. Нельзя ставить на плиту пластиковые предметы.



4 Правила безопасности

- Кухонная плита нагревается во время пользования. Рекомендуется соблюдать осторожность и не прикасаться к горячим элементам внутри духовой камеры. Особенное внимание следует обратить на детей.
- Присоединительные кабели приборов домашней техники, употребляемых вблизи от плиты в ходе ее работы, следует держать подальше от ее горячих элементов. Следует обратить внимание, чтобы не прищемить этих проводов горячей дверцей духовки.
- При снятии блюд с варочной панели и извлечении форм из духовки следует пользоваться сухими защитными рукавицами.
- Не следует класть легковоспламеняющиеся или чувствительные к высокой температуре предметы в духовой шкаф или в емкость для посуды.
- Не перегружайте открытую дверцу духового шкафа. Не следует на нее садиться или становиться.
- Прежде чем открыть дверцу духового шкафа, следует отойти в сторону, чтобы накопленный горячий воздух мог развеяться.



6 Установка плиты

- 6.1 Распакуйте прибор и проверьте, нет ли на нем заметных повреждений. Запрещается подключать плиту, если она была повреждена во время транспорта.
- 6.2 С плиты следует удалить все возможные наклейки и тщательно отмыть остатки клея от наклеек.
- 6.3 Кухонное помещение должно быть сухим и обладать хорошей вентиляцией.

- 6.4 Установка прибора должна обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления. Не рекомендуется устанавливать плиту на цоколь.
- 6.5 Следует установить прибор далеко от легковоспламеняющихся материалов. Стена помещения, которая прилегает к плите, должна быть выполнена из несгораемых материалов.
- 6.6 Над плитой следует обеспечить свободное пространство для отвода кухонных испарений. Лучше всего установить вытяжку для поглощения или отвода таких испарений. Минимальное расстояние между вытяжкой и кухонной плитой должно составлять 650 мм (6.6.1).
- 6.7 Плиту можете установить в мебельную линию высотой 850 мм как максимум. Запрещается вешать кухонные шкафчики непосредственно над плитой.
- 6.8 Плита оснащена регулируемыми ножками для ее выравнивания по высоте. Доступ к этим ножкам получается после наклона плиты (6.8.1) или извлечения емкости для посуды (6.8.2). Поворачивайте ножками влево или вправо, в зависимости от Вашего желания.




7 Подключение плиты к электросети

Перед подключением плиты к электросети следует проверить, что:

- Напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на щитке прибора.
- Мощность электросети, к которой Вы собираетесь подключить плиту, достаточна по сравнению с максимальной мощностью кухонной плиты, указанной на щитке прибора.
- *Эти плиты следует подключать к электросети с предохранительным выключателем, предоставляющим возможность отключить плиту в аварийной ситуации. Расстояние между разведенными контактами выключателя должно составлять 3 мм как минимум.*
- *Если плита оснащена проводом питания без вилки либо она оснащена присоединительной рейкой, тогда подключение к электросети должно проводиться квалифицированным установщиком, в соответствии с действующими стандартами по безопасности. Запрещается переделывать либо проводить изменения электропроводки плиты.*

Подключая провод питания к электросети следует помнить о том, что:

- Зелено-желтый (защитный) провод следует присоединить к защитному зажиму ,
- Синий провод нейтрален (нуль).
- Коричневый, черный и красный провода являются фазными (линия).
- Провод не должен соприкасаться с горячими поверхностями, нагретыми до температуры превышающей 75°C.
- Если плиту поставили без провода питания, следует применить кабель типа H05RR-F или H05V2V2 с соответствующим сечением.

Возможные схемы подключений указаны на рис. 7.1.1, 7.1.2.

- Если плита оснащена присоединительной рейкой, подключите провод питания **1** к зажимам рейки **2** в соответствии со схемой, указанной на внутренней стороне обшивки **3** (7.1.3). Для этого следует отвинтить шурупы **5**, крепящие обшивку **3** к задней стенке плиты.
- Присоединительная рейка находится на задней стенке **7** плиты и имеет шесть нарезных зажимов, в том числе три фазных зажима, обозначенных символами L1-L2-L3 и два зажима нулевого провода N-N (7.1.2). Зажимы должны быть соединены. **3** якоря прилагаются к присоединительной рейке. Защитный зажим обозначен символом.
- Присоединительный провод **1** поместите в обойму с помощью **4** шурупов. Доступ к шурупам возможен благодаря зазорам, находящимся под отверстиями **6** (7.1.3).
- После подключения плиты, поверните обшивку **3** на 180° вокруг вертикальной оси, чтобы прикрыть отверстие выпуклой стороной, а затем крючками **8** поместить ее в отверстия **6**, прижать к задней стенке плиты и повторно прикрутить шурупами **5**.



8 Подготовка плиты к эксплуатации

1. Ознакомьтесь с инструкцией по обслуживанию и рекомендациями по безопасности,
2. Керамическую рабочую поверхность тщательно вымыть и вытереть досуха мягкой тряпкой, можно также прогреть по очереди все греющие поля в течение 3 минут без установки на них кастрюль, благодаря чему устранился запах устройства,
3. Вытянуть оборудование духовки и вымыть его в теплой воде с добавкой средства для

- мытья посуды,
4. Закрывать дверь духовки и включить её на 20 - 30 минут, установив температуру около 250°C, с целью устранения предохранительных смазочных средств; после остывания камеру духовки вымыть доступными средствами для мытья посуды и вытереть досуха,
 5. При помощи программирующего устройства установить текущее время; способ обслуживания программирующего устройства приведен в дальнейшей части настоящей инструкции.



9 Пользование плитой

9.1 Ручка переключателя мощности

- Нагревательная мощность зоны нагрева регулируется скачкообразно с помощью 7-позиционной ручки. Ручку можно поворачивать в обоих направлениях. На ручке находятся цифры от 1 до 6 (9.1.1). Положение ручки соответствует определенной мощности зоны. Принадлежность зон нагрева к ручкам указано на рисунке (9.1.2).
- Для включения на минимальную мощность нужно повернуть ручку против часовой стрелки и установить ее в положение „1”. Чтобы быстро разогреть или довести до кипения блюдо, рекомендуется сначала установить ручку в положение „6”, а затем уменьшить мощность.

ВНИМАНИЕ !

Электрические зоны нагрева, после выключения еще через некоторое время остаются горячими. Не прикасайтесь к ним и не ставьте на них никакой посуды или предметов. Обратите особое внимание на детей.

9.2 Указатель нагрева конфорок

- Рядом с указателем нагрева находятся четыре лампочки, соответствующие отдельным конфоркам.
- Если температура конфорки превысит 50°C, горит соответствующая ей лампочка указателя.
- По выключении конфорки изменяется ее цвет. Это однако, не означает, что конфорка так быстро охлаждается. Уровень нагрева сигнализируется указателем нагрева (9.2.1).
- Лампочки указателя могут перегореть и тогда сигнал, что конфорка горячая, отсутствует.

В таком случае следует обратиться к авторизованному сервису.

9.3 Подбор посуды

- Основным условием правильной эксплуатации стеклокерамической варочной панели является подбор соответствующей посуды.
- Посуда должна быть чистой и сухой, так как тогда она хорошо проводит и задерживает тепло.
- Дно посуды должно быть плоским, ровным и толстым, диаметр которой должен соответствовать диаметру используемых конфорок или немного его превышать. Если диаметр посуды меньше диаметра конфорки, тогда значительное количество тепла не используется.
- Неровное дно посуды увеличивает время приготовления блюда и потребление электроэнергии.
- Во время варки посуда должна быть прикрыта плотно прилегающими крышками. При этом следует обратить внимание, чтобы крышки не высовывались за посуду, а конденсированная вода не капала на варочную панель.

Рис. 9.3.1

Правильно подобранная посуда

- *Малое потребление тока*
- *Хорошая проводимость тепла*
 - *посуда немного больше конфорки*
 - *ровное дно посуды*
 - *правильно прилегающая крышка*

Рис. 9.3.2 - 9.3.4

Неправильно подобранная посуда

- *Большое потребление тока*
- *Плохая проводимость тепла*
- *Длительное время приготовления*



10 Пользование духовкой

10.1 Компоненты духового шкафа (10.1.1)

[1], [2], [3], [4], [5] – уровни направляющих

- 1 – верхняя спираль
- 2 – спираль гриля
- 3 – нижняя спираль
- 4 – перфорированная крышка
- 5 – лампочка подсветки камеры
- 6 – датчик температуры

10.2 Ручка выбора функций (10.2.1)

Ручка выбора функций позволяет выбрать самую подходящую функцию для данного блюда. Ее можно поворачивать в обоих направлениях. Ниже описаны функции для духового шкафа.

Нижний подогрев

Тепло отдает нижняя спираль, установленная под полом камеры духового шкафа. Эта функция используется, когда необходимо дожарить блюдо снизу. Рекомендуется использовать в течение последних 10-15 минут запекания.

Верхний подогрев

Функция предназначена для более интенсивного запекания блюд сверху.

Нижний подогрев с вентилятором

Вентилятор равномерно распределяет тепло, формируемое в нижней части духового шкафа.

Конвекционная система

При этой функции тепло поступает и сверху и снизу. Блюда следует помещать на одном уровне, лучше в центральном месте духового шкафа. Идеально подходит для запекания пирогов, мяса, рыбы, хлеба, пиццы и т.п.

Традиционное запекание с вентилятором

Вентилятор вызывает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда. При этом методе следует выбрать температуру более низкую, чем при традиционном методе запекания.

Традиционное запекание

Функция предназначена для запекания блюд малых размеров (стейки, шашлыки, сосиски, рыбы, тосты, гренки, запеканки и др.).

Блюдо следует поместить на подносе или решетке на середине.

Время запекания принимается в пределах 8-10 минут на каждый сантиметр толщины. Духовой шкаф предварительно следует разогреть при максимальной температуре. Запекаемые порции, по истечении половины времени следует перевернуть на другую сторону.

Во время запекания мяса на решетке рекомендуется установить на нижнем уровне поднос для сбора стекающего жира и влить в него приблизительно 0,5 л воды.

Запекание с вентилятором

Функция позволяет жарить при одновременном равномерном распределении тепла с помощью вентилятора.



Разморозка

При использовании этой функции включен вентилятор, который равномерно распределяет тепло вокруг блюда. Таким образом, одерживается однородное размораживание пищевых продуктов.

10.3 Ручка регулировки температуры (10.3.1)

Регулятор температуры дает возможность устанавливать и автоматически поддерживать температуру в духовом шкафу на требуемом уровне.

На ручку нанесены значки, которые соответствуют уровням температуры в духовом шкафу (после разогрева).

Установка температуры

– повернуть ручку вправо и установить на желаемой позиции из диапазона 50-250°C.

После окончания запекания – повернуть ручку влево и установить ее на „*” позиции.

10.4 Электронный программатор

Программатор позволяет управлять работой духового шкафа в автоматическом или полуавтоматическом режиме.

Использование программатора не исключает возможности ручного управления духовым шкафом.

10.5 Лампочка подсветки духового шкафа

В целях Вашей безопасности и удобства, в камере духового шкафа во время запекания включена подсветка. Лампочка подсветки загорается после выбора произвольной функции духового шкафа. После выключения духового шкафа, подсветка гаснет.


10.6 Дополнительное оборудование

Кухонные плиты стандартно оснащены одним противнем (10.6.1) и решеткой для обжаривания (10.6.2).

Решетка предназначена для установки на ней различной посуды с блюдами, предназначенной для жарки или запекания. На нее также можно класть некоторые блюда, например мясо, сосиски, рыбу. В таких случаях под решеткой следует установить поддон для стекающего жира и влить в него приблизительно 0,5 л воды, в таком случае духовой шкаф останется чистым.

10.7 Функционирование духового шкафа

1. Разогреть духовой шкаф, а затем поместить блюдо в посуде на соответствующем уровне духового шкафа (10.7.1).
2. Ручкой выбора функции выбрать способ



нагревания духового шкафа, например  (10.7.2)

3. Ручкой регулировки температуры установить температуру, соответствующую блюду, например 200°C (10.7.3).
4. В кухонных плитах можно запрограммировать работу духового шкафа.
5. После завершения запекания, ручки выбора функции и регулировки температуры установить в позициях „0”.

Внимание!

Во время использования духового шкафа, не следует оставлять его без присмотра. Доступные элементы кухонной плиты становятся горячими. Не допускать к ним детей!



10.8 Эксплуатация духового шкафа

- Для запекания пирогов можно использовать традиционные жестяные формы, а также с тефлоновым покрытием, керамические, стеклянные и из алюминиевой фольги (10.8.1). Если брать во внимание разнообразие формы и возможности применения, самыми универсальными являются жестяные формы. Перед первым использованием, новую жестяную форму следует запечь в сильно нагретом духовом шкафу, чтобы она потеряла свой запах.
- Формы следует наполнять тестом до 2/3 высоты, оставляя необходимое для роста место.
- Для запекания можно использовать посуду керамическую, стеклянную, стальную эмалированную и чугунную, с температуростойкими ручками (10.8.2). Блюда должны помещаться в разогретый духовой шкаф.
- Блюда должны помещаться в разогретый духовой шкаф.
- Во время запекания, пирог должен обогреться равномерно. Это условие выполняется при выборе функции  или .
- Если верх пирога слишком темный, то в следующий раз форму с пирогом следует поместить на низший уровень духового шкафа и выбрать низшую температуру, но в тоже время дольше печь.
- Если низ пирога слишком темный, то в следующий раз форму поместить выше и выбрать низшую температуру.
- Во время запекания, следует избегать слишком высокой температуры, поскольку тогда тесто

не вырастит и может образоваться закат. В то же время слишком долгое держание теста в нагретом духовом шкафу может вызвать его пригорание и высыхание.

- При выборе температуры и времени запекания необходимо учитывать массу и консистенцию запекаемого теста.
- Посуду с блюдами можно помещать на соответствующем уровне духового шкафа.
- Пользователь, руководясь своими личными наблюдениями и опытом должен сам подобрать самый оптимальный уровень расположения блюд, а также температуру и режим работы духового шкафа.
- При первом запекании лучше всего начать со средних значений температур, представленных рецептах, а в случае необходимости в следующий раз установить высшую или низшую температуру. Низшая температура вызывает более равномерную окраску теста.
- Для того, чтобы проверить, готов ли пирог, необходимо несколько минут перед выключением духового шкафа воткнуть в тесто деревянную палочку. Если тесто не приклеивается к палочке – пирог готов. После запекания, пирог следует оставить в духовом шкафу еще на протяжении около 5 минут.
- Во время эксплуатации духового шкафа необходимо соблюдать следующие рекомендации:
 - не держать в духовом шкафу ненужного дополнительного оборудования
 - формы для пирогов и запеканок, а также посуду для запекания мяса класть на решетку, а не на поднос, в центральном месте духового шкафа (10.8.3 и 10.8.4),
 - во время выбора параметром запекания необходимо учесть вид посуды; посуда в зависимости от материала, толщины стенок и окраски имеет различную теплопроводность.

В случае, если наблюдается сильное паробразование во время запекания сильно влажных блюд, рекомендуется накрыть посуду крышкой и снять крышку на завершающем этапе в целях подрумянивания блюда.

Запекание мяса в собственном соку лучше всего получается при использовании функции , в особенности для постного мяса. Другие виды мяса, в том числе фарш и птицу можно запекать при функции .

Важная информация !

В таблицах приведены приблизительные температуры и время приготовления для различных блюд. Фактически, могут проявляться разбежности, которые пользователь должен корректировать на основании собственного опыта. Лучше всего провести несколько экспериментов для отдельных блюд, а далее отметить оптимальные время и температуру.

Выпечка традиционным методом

Таблица 1

Вид теста	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Песочное тесто	160 - 175	1:15 - 1:20
Дрожжевое тесто	175 - 190	0:50 - 1:00
Бисквит	170 - 180	0:30 - 0:40
Низ под овощи на хрустом тесте	разогретый духовой шкаф 210 - 220	0:10 - 0:25
Булка дрожжевая	190 - 200	0:30 - 0:40
Рулет (яблочный)	220	0:40 - 0:50
Пирог с овощами	200 - 210	0:25 - 0:50
Пирог с обсыпкой	200 - 220	0;20 - 0;30

Запекание мяса традиционным методом

Таблица 2

Вид мяса	Количество [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Говядина	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Свинина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Телятина	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Баранина	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Дичь (заяц)	2	разогретый духовой шкаф 210 - 230	1:00 - 1:50
Курица	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Рыба	1	210 - 225	0:45 - 1:00

Запекание и тушение мяса с использованием конвекции

Таблица 3

Вид мяса	Количество [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Цыплята	1	180	0:50 – 1:00
Дичь	1 - 1,5	160	2:00 – 2:20
Телятина	1	160	1:40 – 2:20
Свинина	1	175	1:50 – 2:00
Говядина	1	160	2:00 – 2:30
Гусь, утка	-	175	В зависимости от массы

Вид теста	Температура [°C]	Время приготовления [час. : мин.]
Бизэ	100	1:00 – 1:10
Песочное тесто	160	1:05 – 1:10
Дрожжевое тесто	160	1:00 – 1:10
Дрожжевой пирог	175	0:40 – 0:45
Пирог с обсыпкой	175	0:20 – 0:30
Пирог с овощами	175	0:40 – 0:55
Бисквит	160	0:30 – 0:40

Блюдо	Время приготовления [час. : мин.]	
	1 сторона	2 сторона
Котлета и отбивная свиная	8 – 10	6 – 10
Порция свинины	10 – 12	6 – 8
Сосиски (колбаски)	8 – 10	6 – 8
Шашлык	7 – 8	5 – 6
Стейк говяжий	6 – 7	5 – 6
Порция говядины	10 – 12	10 – 12
Отбивная телячья	6 – 8	6 – 8
Стейк телячий	6 – 7	5 – 6
Цыпленок (половина)	10 – 15 (внутр. сторона)	10 – 12 (внешн. сторона)
Филе из рыбы	6 – 7	4 – 5
Форель	4 – 7	6
Гренки	2 – 3	2 – 3
Тосты	3 – 5	2 – 3



11 Электронный программатор

11.1 Общие сведения

Электронический нумерический программатор даёт возможность управлять работой духовки. Программатор указывает текущее время точно до 1 минуты. После каждой осуществлённой им программы подаётся звуковой сигнал и происходит автоматическое отключение духовки.




Программатором осуществляется:



- функции связанные с указанием времени:
 - наладка текущего времени,

- программирование продолжительности печ-ки,
- программирование времени окончания печи,
- наладка таймера,

2. функции безопасности:

- автоматическое отключение,
- блокировка защищающая от изменения наладок, особенно что касается детей.


Программирование заключается в нажатии кнопки функций  затем в течение нескольких секунд необходимо установить требуемую продолжительность с помощью кнопки . Кнопкой  это время возможно изменить.


Кратковременное нажатие кнопок  и  вызывает изменение продолжительности на 1 минуту, а удерживание их через некоторое

время вызовет включение режима быстрого перемещения.

Электронный программатор (Рис. 11.1.1)

- 1 – кнопка выбора функций программатора
- 2 – кнопка „+” наладки времени
- 3 – кнопка „-” наладки времени
- 4 – указатель автоматического отключения
- 5 – указатель продолжения печки (жарки)
- 6 – указатель времени окончания печки
- 7 – указатель таймера
- 8 – указатель регулировки текущего времени
- 9 – время на индикаторе
- 10 – указатель блокировки
- 11 – функция недоступная


После подключения плиты к сети питания или в случае исчезновения сетевого напряжения, на программаторе пульсирует указатель . Первая операция требующая выполнения это наладка текущего времени.

Если при пользовании духовки произошло исчезновение сетевого напряжения, тогда мерцает указатель .

11.2 Установка текущего времени

Вороток выбора функций духовки должен быть в положении „0”.

- нажать кнопку ; на индикаторе показано 12.00 часов
- Кнопками  и/или  наладить желаемое время.

После истечения нескольких секунд гаснет указатель , время запоминается.

11.3 Звуковой сигнал






ВНИМАНИЕ!


Звуковой сигнал может быть ранее отключен нажатием любой кнопки. Нажатие кнопки вызовет всё таки переход из режима автоматической работы на работу вручную. Нагревательные элементы духовки включаются повторно на неопределённое время, а потребитель должен контролировать дальнейшую печку. После окончания печки оба воротки управления духовки установить в нулевое положение.



После окончания каждой программы, программатором подаётся звуковой сигнал и мерцает указатель выбранной функции.

После истечения 60с звуковой сигнал отключается автоматически, а указатель выбранной функции продолжает пульсацию. Указатель возможно отключить нажатием любой кнопки.





11.4 Программирование времени работы

- Выбрать метод нагрева духовки, напр  и установить температуру печки,
- Нажимать кнопку , пока не начнётся пульсация указателя ,
- Кнопками  и  отрегулировать продолжительность печки, напр. 45 минут.

После истечение нескольких секунд указатель  горит. Программатор вычисляет время. На индикаторе указано время, которое осталось до окончания печки.

После программирования работы духовки возможно проверить текущее время. Для этого нажимается кнопка  пока не начнётся пульсация указателя . Программатор указывает несколько секунд текущее время, затем снова покажет время, которое осталось до окончания печки.

Изменение продолжительности печки:





- нажать кнопку , мерцает ,
- кнопками  и/или  изменить настройку.


Сброс настройки:

- нажать кнопку , мерцает ,
- нажимать кнопку  пока на индикаторе будет видно 0:00. После истечения нескольких секунд погасает указатель , а индикатор показывает текущее время




11.5 Программирование времени выключения

Эта функция главным образом применяется вместе с функцией программирование продолжительности печки (жарки).





- Выбрать воротком режим нагрева духовки напр.  и отрегулировать температуру в духовке,
- Программировать продолжительность печки, напр. 45 минут, как описано выше,
- Нажимать кнопку , пока не начнётся пульсация указателя  и кнопками  и/или

 отрегулировать требуемое время отключения духовки, напр. 14.30.

После истечения нескольких секунд настройки запоминаются. На индикаторе программатора показано время начала печки (жарки).

Светит указатель . В 13:45 часов духовка автоматически включается, на индикаторе показано время, которое осталось до окончания печки, светит указатель . В 14:30 часов духовка автоматически отключается, включается звуковой сигнал, мерцает указатель .

Изменение времени окончания печки:



- Нажимать кнопку , пока не начнётся пульсация указателя , индикатор показывает ранее настроенное время окончания печки,
- Кнопками  и/или  изменить время.

Сброс настройки:

- Нажимать кнопку , пока не начнётся пульсация указателя ,
- Нажать кнопку  пока показано время на индикаторе не задержится (не будет уменьшаться).

Функция настройки времени окончания печки (жарки) аннулирована и духовка выключится немедленно, согласно настройке продолжительности печки (жарки).

Внимание!

В течение выполнения любой программы возможно проверить текущее время. Для этого нажать кнопку , пока не начнётся пульсация индикатора  программатор в течение нескольких секунд будет показывать текущее время, затем снова покажет время оставшееся до окончания печки.




11.6 Таймер

Таймер предназначен для звуковой сигнализации после истечения отрегулированного времени. Он действует независимо от программы. Его возможно применять, когда духовка включена или отключена. Таймер не отключает духовки.

Настройка таймера:

- Нажать кнопку , пока не начнётся пульсация




указателя ; индикатор показывает 0:00.


- Кнопками  и/или  отрегулировать требуемое время, напр. 25 минут; после истечения нескольких секунд функция становится активной; указатель  светит непрерывно; на индикаторе показано текущее время.
- После истечения отрегулированного времени включается звуковой сигнал и мерцает .

Изменение настройки таймера:

- Выполнить операции как в случае настройки таймера.

Сброс настройки таймера:

- Нажать несколько раз кнопку , пока не начнётся пульсация указателя .
- Нажать кнопку  и удерживать её пока на индикаторе не будет 0:00.


После истечения нескольких секунд указатель  гаснёт. На индикаторе видно текущее время или время оставшееся до окончания печки (если ранее была установлена программа).

Внимание!

Если потребитель воспользуется таймером при осуществлении программы, необходимо помнить о том, что после выключения таймера программатор продолжает осуществлять программу и не отключает духовки.

11.7 Сброс функции связанной с измерением времени

Все предварительно запрограммированные функции могут аннулироваться двумя методами:

- Нажать и удерживать несколько секунд кнопку . Указатели выбранных функций будут отключаться и это обозначает, что происходит их отключение
- Вороток выбора функций духовки отрегулировать в нулевое положение.

Внимание!



После отрегулирования воротка выбора функций духовки в нулевое положение происходит отключение духовки. Таймер не выключается, если ранее он был налажен.

Если функции будут аннулированы в течение работы духовки, она становится на режим работы вручную и потребитель должен наблюдать за

дальнейшей работой духовки. Для выключения его, оба воротка управления духовки необходимо установить в нулевое положение.




11.8 Функция блокировки

1. Функция автоматического отключения

Если духовка работает в ручном режиме постоянно, тогда после истечения 3 часов она отключится автоматически. Включается короткий сигнал и пульсация указателя . Чтобы отключить указатель  необходимо вороток выбора функций духовки установить в положение „0”.




2. Функция блокировки предохраняющая от изменения наладок, особенно детьми

Блокировка программатора

– Нажать одновременно кнопки  и  и удерживать их несколько секунд пока на индикаторе не включится указатель .

Если в момент блокировки духовка отключена, то после такой блокировки её включить не возможно. Если духовка работает, тогда возможно изменить метод нагрева и температуру, но не возможно изменить наладок на программаторе.

Разблокирование программатора

– Нажать одновременно кнопки  и  и придержать их несколько секунд пока не погаснет указатель .



Внимание!

Установка воротка выбора функций в нулевом положении не сбрасывает защиты.



11.9 Звуковые сигналы подаваемые программатором

Существует возможность отключить звуковые сигналы подаваемые программатором.

1. Отключение звуковых сигналов:

– нажать и удерживать кнопку , одновременно нажать и придержать кнопку .

2. Включение звуковых сигналов:

– нажать и удерживать кнопку , одновременно нажать и придержать кнопку .



12 Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как приступить к очистке, отключить электронную плиту от электросети.

12.1 Общие замечания

- Кухонную плиту необходимо чистить периодически. Для чистки не следует использовать грубозернистых средств, царапающих поверхности, проволочных губок, агрессивных химических средств и острых предметов.
- Элементы из нержавеющей жести, рукоятки и контрольное табло чистить слабо концентрированными жидкостями, не содержащими абразивных компонентов.
- Не использовать жестких моющих средств или металлических предметов для очистки стеклянных поверхностей, поскольку они могут их поцарапать, что может вызвать лопанье стекла.
- При чистке плиты не следует пользоваться крупнозернистыми средствами, царапающими поверхность, проволочными терками, агрессивными химическими средствами и острыми предметами.
- Элементы из нержавеющей жести, а также ручки и панель управления чистить мягкими жидкими средствами, не содержащими абразивов, так как они могут повредить информационные надписи.
- Противни и формы для теста, а также противни для жаренья мяса после употребления надо вымочить в теплой воде с жидкостью для мытья посуды, тщательно помыть и вытереть досуха.
- Следить за чистотой прокладки дверцы духовки.

12.2 Очистка стеклокерамической варочной панели

ВНИМАНИЕ!

Для очистки стеклокерамической варочной панели не употребляйте средств для чистки духовок, поскольку они очень агрессивны и могут вызвать неустраняемые повреждения поверхности панели.

- Поверхность стеклокерамической варочной

панели надо чистить регулярно после каждого пользования, поскольку наименьшие даже загрязнения пригорают во время очередного пользования панелью.

- Варочную панель мойте специальными средствами для этой цели. Для очистки не применяйте проволочных терок и порошков.
- Незначительные загрязнения устраняйте при помощи влажной тряпочки или губки (рис. 12.2.1), намоченной в теплой воде с мягким чистящим средством, а затем вытрите досуха.
- Сильно загрязненную панель следует чистить специальными средствами для чистки стеклокерамических рабочих поверхностей.
- Для устранения остатков блюд из стеклокерамической панели пользуйтесь лучше всего деревянной лопаткой или специальной скребкой (рис. 12.2.2), обращая внимание, чтобы не царапать стеклокерамическую поверхность.
- Предметы, которые могут расплавиться, такие как алюминиевая фольга или пластмассы держите подальше от нагретых конфорок. В случае, если они все-таки расплавились, сразу же (еще в горячем состоянии) устраните их из поверхности варочной панели. Подобным же образом действуйте в случае, когда на панели разольется блюдо, содержащее значительное количество сахара: на разогретой поверхности сахар быстро расплавляется, вследствие чего на стеклокерамической поверхности могут образоваться неустраняемые пятна. Изменение цвета поверхнос-ти панели не влияет на ее правильную работу.
- После мытья можете применить консервирующее средство, напр. CERA FIX.
- Кухонная посуда, используемая для приготовления блюд на стеклокерамической варочной панели всегда должна быть чистой и сухой. Обратите особенное внимание на дно посуды, поскольку приклеенные к нему остатки блюд во время работы панели пригорают.

12.3 Очистка духового шкафа

- Прежде чем приступить к очистке духового шкафа, подождите, пока духовка не остынет.
- Запрещается чистить духовую камеру устройства создающими пар под давлением.
- Лучше всего если дно духовки почистите после каждого употребления.
- Во время мытья верхней стенки духовки обратите внимание на находящиеся там электрические нагревательные элементы, индикатор температуры и лампочку освещения духовки. Не нарушайте позиции установки индикатора.

- На дно духовки нельзя вливать воду, так как может она вытекать через возможные щели и залить нижний нагревательный элемент.
- Вам будет удобнее чистить духовую камеру, если вы снимите дверцу духовки.

Демонтаж дверцы:

- полностью ее открыть,
- заблокировать петли по обеим сторонам дверцы, наложив обойму 1 на прицеп 2 дуги петли 3 (рис. 12.3.1 и 12.3.2),
- удерживая дверцу обеими руками повернуть ее примерно на 45° (в направлении закрытия) и снять ее из гнезд петель (рис. 12.3.3).

ВНИМАНИЕ!

1. *Дуга петли натянута большим усилием, и для этого во время снятия двери духового шкафа соблюдать осторожность, чтобы не прижать пальцы.*
2. *Запрещается мыть духовой шкаф устройствами, образующими пар под давлением.*

После демонтажа дверцу духовки можно вымыть внутренность камеры духового шкафа.

- Духовые шкафы покрыты керамической эмалью.
- Духовой шкаф чистить средствами для очистки плиты.
- Для очистки плохо удаляемых загрязнений, можно использовать специальные средства, предназначенные для очистки духовых шкафов. Однако эти препараты агрессивные и поэтому их следует применять в малых количествах и очень осторожно, соблюдая рекомендации производителя этих средств.
- В случае загрязнения плафона лампочки духового шкафа, следует его вынуть, помыть и вытереть досуха.



13 Устранение неполадок



ВНИМАНИЕ!

Перед тем, как приступить к устранению поломки, во избежание возможности удара током, отсоединить кухонную плиту от электросети.

- В гарантийный период все возможные ремонты, кроме перечисленных ниже, должен выполнять

авторизированный сервисный пункт.

- Если во время эксплуатации устройства возникнут помехи, следует убедиться, основываясь на ниже представленных рекомендациях, можете ли Вы самостоятельно устранить поломку.

Проблема	Решение
<p>На деталях из нержавеющей стали (inox) образуются пятна, которые невозможно удалить с помощью стандартных средств</p>	<p>– Поверхности из нержавеющей стали <u>чистите после каждого загрязнения, используя исключительно средства, предназначенные для очистки нержавеющей стали.</u></p>
<p>На стеклокерамической варочной панели теряется цвет</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Не используйте посуду с алюминиевым или медным дном (лишь стальную с плоским дном). – Стеклокерамическую варочную панель чистите после каждого применения специальным средством для очистки стеклокерамических варочных панелей. – Пригорелые блюда удаляйте немедленно деревянной лопаткой или специальным скребком, а затем мойте средством для стеклокерамических варочных панелей. Блюда, содержащие сахар, удаляйте немедленно, пользуясь скребком.
<p>В духовке образуется дым</p> 	<ul style="list-style-type: none"> – Откройте окно, чтобы проветрить помещение – После охлаждения духовки очистите камеру внутри, прежде всего вертел. – При обжаривании блюд используйте поддон для капающего жира.
<p>Не работает подсветка духовки</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что плита подключена к электросети. 2. Не довинчена или перегорела лампочка <p>⚠ ВНИМАНИЕ! <i>Перед удалением дефектов отключите плиту от электросети.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Отвинтите стеклянный колпак 1 лампочки из патрона 2 и докрутите лампочку 3 или замените ее новой (тип лампочки: E14 230В 25Вт теплостойкость 300⁰С).
<p>На табло программатора мигают нули „0.00“</p>	<p>Падение либо короткое выключение напряжения в сети. Отсоединить кухонную плиту от электросети, подождать несколько секунд, повторно подсоединить к сети, а на программаторе установить текущее время.</p>
<p>Блюдо не получается</p>	<p>Параметры приготовления блюда, указанные в руководстве по обслуживанию, являются приблизительными. На практике эти параметры зависят от массы блюда, консистенции теста, уровня, на котором размещено блюдо и т.п. Поэтому советуем сделать несколько попыток для излюбленных блюд, а затем записать оптимальное время и температуру.</p>
<p>ПРИМЕЧАНИЕ ! Если после выполнения этих действий прибор попрежнему не работает, обратитесь в сервис-центр.</p>	



14 Внешняя среда



Данное устройство обозначено в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС знаком перечеркнутого мусорного контейнера.

Такой знак информирует, что данное оборудование после завершения его эксплуатации не может быть помещено вместе с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан сдать устройство специальным органам, занимающимся сбором отработанного электрического и электронного оборудования.

Надлежащее обращение с отработанным электрическим и электронным оборудованием способствует избежанию опасных для здоровья людей и внешней среды последствий, возникающих вследствие неправильного хранения и переработки такого оборудования.

Технические параметры духового шкафа

	KV 2459B MV KV 2459X MV
Класс энергетической эффективности ¹⁾	A
Потребление электроэнергии – традиционное запекание [кВт] ²⁾	0,79
Потребление электроэнергии – конвекционное запекание [кВт] ²⁾	0,87
Полезный объем духового шкафа [л]	55
Размер камеры духового шкафа	средний
Время необходимое на прогревание стандартной выпечки [мин]	45
Полезная поверхность самого большого подноса для запекания [см ²]	1080

¹⁾ В диапазоне от А (наиболее эффективный) до G (наименее эффективный)

²⁾ Для стандартной выпечки

