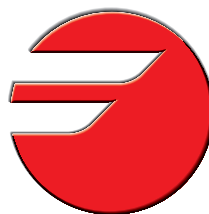
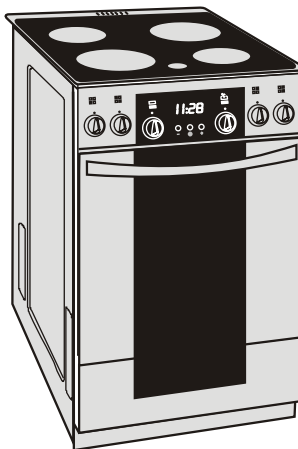


FAGOR



**Инструкция по эксплуатации и техническому
обслуживанию электрических плит**

5CF-4VMC X



05-2005

C60023712

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за выбор одного из наших высококачественных товаров, который может удовлетворить все Ваши потребности. Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации и техническому обслуживанию. В ней содержится важная информация по технике безопасности, а также указания и рекомендации, которые помогут Вам в полной мере воспользоваться преимуществами всех доступных функций.

Для обеспечения соответствия данных приборов уровню технического развития и/или с целью постоянного улучшения их качества производитель сохраняет за собой право вносить изменения в приборы без предварительного уведомления, однако, не причиняя неудобств пользователям.

Наши приборы соответствуют нормам техники безопасности EN 60335-1 и EN 60335-2-6.

Прибор должен быть установлен только квалифицированным наладчиком или техническим специалистом авторизированной станции технического обслуживания и ремонта в соответствии с действующими местными постановлениями.

Производитель не несёт ответственности за повреждение или возможный ущерб, вызванный неправильной установкой или ненадлежащим использованием прибора.

ВНИМАНИЕ!

1. Ремонт прибора должен осуществляться квалифицированным персоналом, обученным производителем. Некачественный ремонт прибора может привести к возникновению опасной ситуации. Не используйте повреждённый предмет до устранения неисправности.
2. Производитель не несёт ответственности за повреждение или возможный ущерб вследствие неправильной установки или ненадлежащего использования прибора.
3. Никогда не поднимайте плиту за дверную ручку духового шкафа.
4. При образовании разлома на варочной поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
5. В ходе эксплуатации прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
6. Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
1.2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
1.3. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА	5
1.4. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ	5
1.5. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
2. УСТАНОВКА	5
2.1. МЕСТО РАСПОЛОЖЕНИЯ	5
2.2. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	6
3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРОК	7
3.1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КЕРАМИЧЕСКИХ ПЛИТ	7
3.2. ВЫБОР ПОСУДЫ	7
3.3. ИНДИКАЦИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН	7
3.4. ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН	8
4. ДУХОВОЙ ШКАФ	8
4.1. УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА	8
4.2. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	9
4.3. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ	9
4.4. РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ	9
4.5. ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММНОЕ УСТРОЙСТВО	10
4.6. ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	10
4.7. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
4.8. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД	12
5. ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММНОЕ УСТРОЙСТВО	14
5.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	14
5.2. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ	15
5.3. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ	15
5.4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	15
5.5. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
5.6. ТАЙМЕР	16
5.7. СБРОС ФУНКЦИЙ СВЯЗАННЫХ С ИЗМЕРЕНИЕМ ВРЕМЕНИ	17
5.8. ФУНКЦИИ АВАРИЙНОЙ БЛОКИРОВКИ	17
5.9. ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ПРОГРАММНЫМ УСТРОЙСТВОМ	18
6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	18
6.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	18
6.2. ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ	18
6.3. ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА	19
6.3.1. РАЗБОРКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА	19
6.3.2. РАЗБОРКА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРОТИВНЕЙ И БОКОВЫХ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ	20
6.3.3. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЗАДНЕЙ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ	20
6.3.4. ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ОТСЕКА ДУХОВОГО ШКАФА	21
7. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

ХАРАКТЕРИСТИКИ			5CF-4VMC X
Габаритные размеры плиты (высота/ширина/глубина) [мм]			850 x 600 x 600
Габаритные размеры духового шкафа (высота/ширина/глубина) [мм]			335 x 405 x 425
Объём духового шкафа [дм ³]			58,0
Быстро нагревающиеся поверхности	Ø 145 мм	1,2 кВт	2 шт
	Ø 180 мм	1,8 кВт	1 шт
	Ø 210 мм	2,3 кВт	1 шт
Оборудование электрического духового шкафа	Верхний нагревательный элемент	0,7 кВт	•
	Нижний нагревательный элемент	1,5 кВт	•
	Нагревательный элемент гриль	2,0 кВт	•
	Циркуляционный нагревательный элемент	2,0 кВт	•
	Вентилятор		•
	Привод для шампурного гриля		•
	Подсветка духового шкафа		•15/25 Вт
Номинальная мощность плиты [кВт]			8,7
Электронное программное устройство			•

1.2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

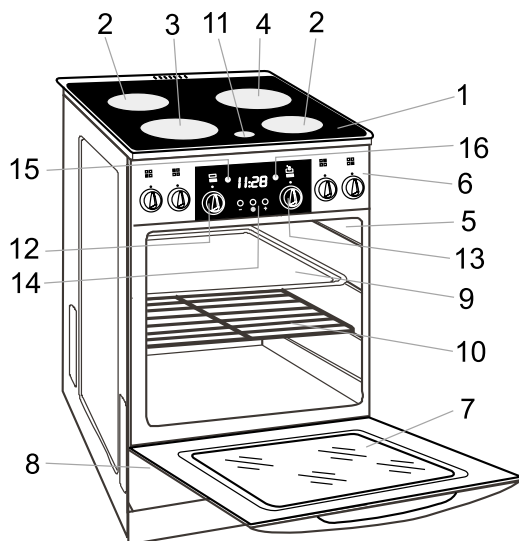


Рис. 1

1. Керамическое покрытие
2. Конфорка Ø 145 мм
3. Конфорка Ø 180 мм
4. Конфорка Ø 210 мм
5. Электрический духовой шкаф
6. Панель управления
7. Дверца плиты
8. Выдвижной ящик
9. Противень для выпекания
10. Решётка
11. Индикатор зоны подогрева
12. Функциональная ручка переключения режимов духового шкафа
13. Ручка регулирования температуры
14. Электронное программное устройство
15. Индикаторная лампа температуры (красная)
16. Индикаторная лампа включенного состояния (жёлтая)

1.3 НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Плита предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях, и не может быть использована в других целях.

1.4. ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

1. Подключение и ввод в эксплуатацию должны осуществляться квалифицированным наладчиком в полном соответствии с инструкциями производителя.
2. В процессе работы поверхности нагревательных приборов и приборов для приготовления пищи нагреваются. Предотвращайте доступ маленьких детей к прибору.
3. Перегретые жиры или масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление продуктов с использованием жиров или масла, например, чипсов, необходимо осуществлять только под присмотром.
4. В случае сбоев в электросети отсоедините прибор от источника питания, например, отключив предохранители в коробке предохранителей в Вашем доме.
5. Во время использования прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
6. Не застилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не кладите противень непосредственно на дно духового шкафа.
7. Не храните в духовом шкафу какие-либо горючие вещества.
8. Не становитесь и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.
9. Если рядом с плитой находятся включенные в розетку электрические приборы, убедитесь, что кабели соединения не соприкасаются с нагретыми поверхностями плиты или не пережимаются дверцей нагретого духового шкафа.
10. Не используйте прибор для обогрева помещения.

ОСТОРОЖНО!

Если вы обнаружили какие-либо трещины или проломы в варочных зонах керамической плиты, немедленно отключите плиту и обратитесь в службу технической поддержки.

1.5. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Очистите эмалевые и стеклянные поверхности мягкой, влажной тканью.
2. Промойте духовой шкаф, решётку, противень и подобные предметы горячей мыльной водой.
3. Прогрейте духовой шкаф при максимальной температуре в течение 1 часа. Любой возникающий дым и запах безвредны, если помещение кухни хорошо проветривается, например, с помощью открытого окна.

2. УСТАНОВКА

2.1. УСТАНОВКА В ЗАДАННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

- Снимите упаковку плиты, включая защитные элементы, применяемые для хромированных поверхностей и деталей из нержавеющей стали.
- Помещение кухни должно быть сухим и хорошо проветриваемым. Плиту необходимо установить таким образом, чтобы обеспечить доступ ко всем её элементам управления.
- При установке плиты в качестве встроенной части кухонной мебели расстояние между боковыми стенками плиты и встроенными шкафами должно быть не менее 30 мм.

- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой должно составлять 650 мм.
- Перед использованием выровняйте плиту. Для этого используйте регулируемые ножки, доступ к которым обеспечивается при выдвижении ящика.

2.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Плита должна быть надлежащим образом подключена к электрической сети квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами техники безопасности. Не допускайте наладки или изменения электрической системы плиты.

Перед подключением устройства убедитесь, что:

- номинальное напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на фирменной табличке плиты.
- мощность подводящей линии для плиты достаточна, для обеспечения максимальной мощности, потребляемой прибором, указанной на фирменной табличке.

Питающая электросеть плиты должна быть оснащена предохранительным выключателем, который позволяет отключить питание в аварийной ситуации. Замыкающие контакты предохранительного выключателя должны быть установлены на расстоянии 3 мм друг от друга.

При подключении кабеля питания к электросети помните:

- жёлто-зелёный провод необходимо соединить с клеммой заземления, обозначенной как  PE,
- синий провод – нейтральный,
- коричневый, чёрный и красный провода необходимо соединить с действующими клеммами.
- Не допускается контакт проводов с поверхностями, температура которых превышает 75°C.
- Если плита поставляется без сетевого кабеля, используйте кабель типа H05RR-F или H05V2V2, как указано ниже.

Ниже приведены возможные схемы электрических соединений.

A – номинальное по фазам; **B** – защитное

A	34,8	26,1	13,0	34,8	22,6
B	40,0	32,0	16,0	40,0	25,0

1N~ 230В 50 Гц
3 x 6 мм²

2N~ 400В 50 Гц
4 x 2,5 мм²

3N~ 400В 50 Гц
5 x 1,5 мм²

2~ 230В 50 Гц
3 x 6 мм²

3~ 230В 50 Гц
4 x 2,5 мм²

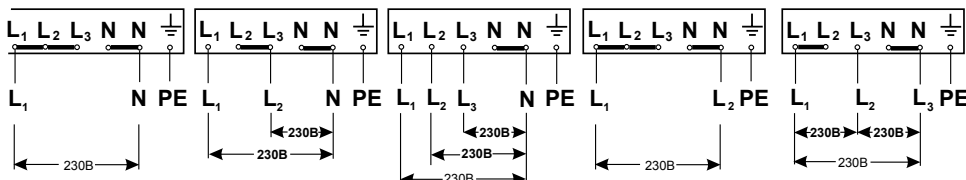


Рис. 2

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРОК

3.1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КЕРАМИЧЕСКИХ ПЛИТ

- Так как плита чувствительна к точечным ударам и может треснуть, будьте осторожны, чтобы не уронить на неё тяжёлые предметы.
- Не царапайте поверхность плиты острыми краями посуды и другими предметами.
- Покрывайте плиты прочное, но его можно легко поцарапать. Поэтому не передвигайте посуду по поверхности плиты, а поднимите и аккуратно поставьте на другое место.
- Ставьте посуду на обозначенный на нагревательной плите центр.
- Нагревательную плиту необходимо включать только после того, как Вы поместите на неё посуду с пищей. Не включайте нагревательную плиту, если Вы поставили пустую посуду, или если дно посуды неровное, так как это может повредить плиту.
- Керамическая плита не предназначена для того, чтобы оставлять на ней посуду.
- Керамическая плита не предназначена для приготовления пищи в алюминиевой фольге или пластмассовой таре; также не следует ставить на неё пластмассовые тарелки, вилки, ножи и т.п.

3.2. ВЫБОР ПОСУДЫ

Основным условием надлежащего использования керамической плиты является правильный выбор кухонной посуды.

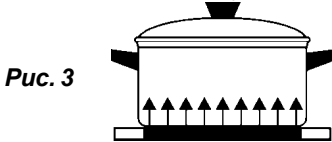


Рис. 3

Правильно!

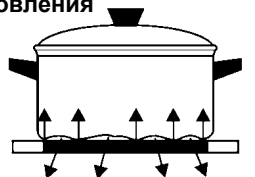
- Малое потребление электроэнергии
- Хорошая теплопередача
 - ровная поверхность дна посуды
 - размер дна посуды больше нагревательной плиты
 - посуда накрыта крышкой

Неправильно!

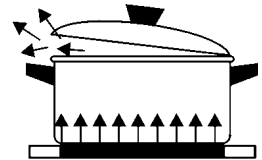
- Большое потребление энергии
- Плохая теплопередача
- Длительное время приготовления



Слишком маленькая посуда!



Неровное дно посуды!



Неплотно закрытая крышка посуды!

Рис. 4

3.3 ИНДИКАЦИЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН

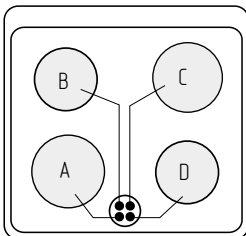


Рис. 5

- Нагревание варочных зон обозначается посредством специального индикатора, расположенного на передней панели варочной поверхности.
- Когда варочные зоны разогреваются, подсвечиваются световые индикаторы соответствующих зон.
- Когда температура варочной поверхности достигает 50°C, загораются световые индикаторы.
- Свет индикатора может затухать и не отображать нагревание соответствующей зоны. В этом случае необходимо обратиться в ближайшую службу технической поддержки.

3.4. ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНЫХ ЗОН

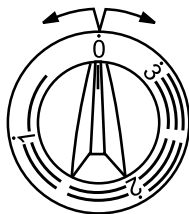


Рис. 6

- Варочные зоны керамических поверхностей включаются и отключаются посредством ручек регулирования (Рис. 6), расположенных на панели управления. Ручки поворачиваются в двух направлениях.
- Перед включением варочной зоны убедитесь, что выбранная Вами ручка соответствует зоне, которую Вы хотите использовать.
- При повороте ручки по часовой стрелке Вы постепенно повышаете мощность, подаваемую к данной зоне, до максимального значения.

4. ДУХОВОЙ ШКАФ

4.1 УСТРОЙСТВО ДУХОВОГО ШКАФА

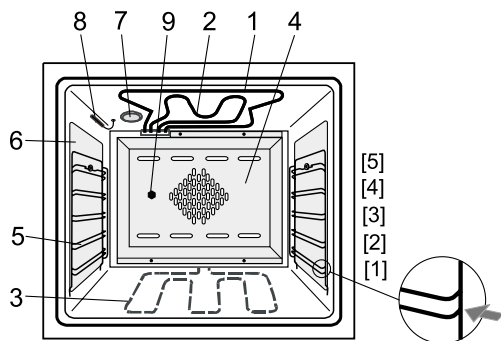
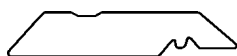


Рис. 7

- 1 - верхний нагревательный элемент;
- 2 - нагревательный элемент гриль;
- 3 - нижний нагревательный элемент;
- 4 - крышка с отверстиями циркуляционного нагревательного элемента и вентилятор;
- 5 - направляющие для установки противней;
- 6 - панели самоочистки;
- 7 - лампа духового шкафа;
- 8 - датчик температуры;
- 9 - привод для шампурного гриля

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Эмалированный противень для выпекания, используется для приготовления мяса, рыбы и блюд в горшочках. Также может использоваться в качестве поддона для сбора капающего жира при жарке на решётчатом противне.

Решётка предназначена для приготовления обычных блюд в духовом шкафу. Также может использоваться без посуды для жарки продуктов, например рыбы.

Форма для вертела используется для установки вертела.

Рис. 8

4.2 ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Управление духовым шкафом во время эксплуатации осуществляется посредством:

- ручки переключения режимов в двух направлениях,
- ручки регулирования температуры,
- электронного программного устройства

4.3. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ

Вы можете выбрать следующие режимы духового шкафа:

0 – духовой шкаф выключен

 – нижний нагревательный элемент

 – традиционный нагрев (нижний и верхний нагревательные элементы)

 – верхний нагревательный элемент

 – гриль и вертел



– нижний нагревательный элемент и вентилятор



– гриль и вертел и вентилятор



– нижний и верхний нагревательный элементы и вентилятор (конвекция)



– принудительная тепловая циркуляция

- При выборе режима загорается соответствующая контрольная лампочка и включается подсветка духового шкафа.
- По завершению использования духового шкафа всегда устанавливайте переключатель режимов в положение 0.

4.4 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

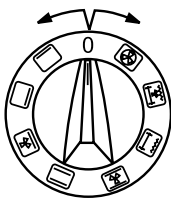


Рис. 9

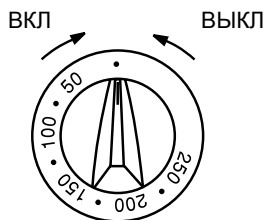


Рис. 10

- Ручка регулирования температуры (Рис. 10) предназначена для установки и автоматического поддержания температуры внутри духового шкафа на заданном уровне.
- На ручке расположены следующие настройки: 50, 100, 150, 200 и 250, которые соответствуют выбранной температуре в °C.
- Для выбора температуры поверните ручку по часовой стрелке, чтобы отключить данный режим, поверните ручку в обратном направлении.
- После выбора температуры загорается контрольная лампочка. При достижении указанной температуры нагревательные элементы автоматически отключаются, и красная индикаторная лампа гаснет. Нагревательные элементы и красная индикаторная лампа включаются и отключаются в результате действия регулятора температуры.

4.5 ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММНОЕ УСТРОЙСТВО

Электронное программное устройство позволяет Вам управлять работой духового шкафа в автоматическом и полуавтоматическом цикле.

После завершения действия каждой программы электронный таймер издаёт слышимый звук, и духовой шкаф автоматически отключается.

Электронный таймер не исключает возможности ручного управления духовым шкафом. Алгоритм действия программ описывается в последующих разделах инструкции.

4.6 ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

4.6.1 ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. С помощью переключателя установите режим приготовления.
2. С помощью регулятора установите температуру.
3. Запрограммируйте время работы духового шкафа

4.6.2. ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

После завершения работы духового шкафа не забывайте установить переключатели режима и температуры в положение 0.

4.7 СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ВКЛЮЧЕН НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Этот режим обеспечивает дополнительный подогрев нижней части коржа. Функция включается на последние 10-15 минут пребывания блюда в духовом шкафу.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ (включены нижний и верхний нагревательные элементы)

С помощью этой функции блюда нагреваются снизу и сверху. Этот режим приготовления идеально подходит для приготовления выпечки, мяса, рыбы, пиццы и хлеба. Блюда следует размещать на нижнем или среднем уровне духового шкафа.



ВКЛЮЧЕН ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Данная функция предназначена для конечного запекания. С помощью этого режима можно создать румяную корочку. Данный способ нагревания используется также для быстрого приготовления пищи (тосты, запеканки).



ВКЛЮЧЕН ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ И ВЕНТИЛЯТОР

Верхний нагревательный элемент и вентилятор работают одновременно. Данный способ нагревания позволяет выпекать дрожжевое тесто и консервировать фрукты и овощи. Лучшее расположение пищи при таком режиме - на первом или втором уровне снизу, противни для запекания следует размещать ниже.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

После выбора данной функции включаются нагревательный элемент гриль и вертел. Если Вы не намереваетесь использовать вертел, расположите блюдо на решётке или непосредственно под нагревательным элементом гриль и обжаривайте обычным способом.

ОБЫЧНЫЙ ГРИЛЬ

- Обычный гриль используется для приготовления небольших порций мяса (стейков, хот-догов, сосисок гриль), шашлыков, рыбы, а также тостов или ломтиков хлеба.
- Толщина запекаемых блюд не должна превышать 2-3 см. Блюда можно разместить на листе или решётке.
- Перед обжариванием смажьте мясо или рыбу небольшим количеством жира.
- Время обжаривания на гриле составляет приблизительно 5-12 мин на каждый сантиметр толщины готовящегося блюда.

ОСТОРОЖНО!

Во время жарки на гриле прибор не должен оставаться без присмотра. Доступные элементы плиты очень горячие! Не допускайте к прибору детей.

Как пользоваться электрическим грилем

- предварительно нагрейте духовой шкаф до максимальной температуры (250 °C),
 - поместите блюдо в духовой шкаф,
 - поместите блюда на самый высокий уровень,
 - поместите поддон для стекания жира на нижний уровень,
 - установите функциональную ручку переключения режимов в положение .
 - установите оптимальную температуру,
 - в середине времени обжаривания переверните порции.
- По окончании обжаривания выключите духовой шкаф.

ОБЖАРИВАНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕРТЕЛА

Вертел используется для обжаривания с вращением таких блюд как дичь, сосиски, шашлыки и прочее.

Для этого необходимо:

- удалите все ненужные компоненты духового шкафа и задвиньте решётку вертела;
- наденьте одну вилку на штырь и насадите мясо, обратите внимание, что вилки симметричны по всей длине штыря; затем насадите мясо на вторую вилку и закрепите её в этом положении, затянув фиксирующий винт;
- вставьте штырь заострённым концом в отверстие для вертела, закрепите, а второй конец штыря поместите на форму для вертела;
- открутите рукоятку;
- включите духовой шкаф, отрегулируйте температуру и, если нужно, выставьте время приготовления.

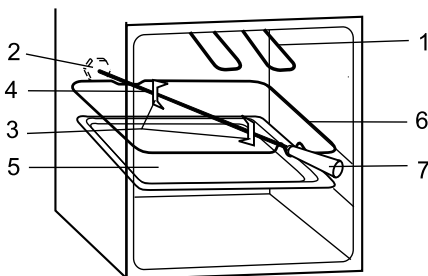


Рис. 11

1. нагревательный элемент гриль
2. привод вертела
3. вилки
4. штырь
5. противень
6. форма для вертела
7. рукоятка

**ЖАРКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ ТЕПЛОВОЙ ЦИРКУЛЯЦИЕЙ**

- Данная функция предназначена для жарки больших порций мяса (свиной корейки, курицы и т.п.). В этом случае нет необходимости предварительно нагревать духовой шкаф.
- Продукты, в соответствии с их размерами, необходимо расположить на третьем или четвёртом уровне духового шкафа.
- Данная функция позволяет усовершенствовать вкус продуктов; а также способствует образованию так называемой «хрустящей корочки».

Порядок действий:

- поместите мясо в духовой шкаф,
- установите функциональную ручку переключения режимов в положение ,
- установите необходимую температуру и, если нужно, выставьте время приготовления.



ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ ЦИРКУЛЯЦИЯ

- Такой режим приготовления обеспечивает постоянную циркуляцию тепла вокруг продуктов. При использовании этой функции температура должна быть немного ниже, чем при традиционном приготовлении пищи. Температура не должна превышать 200 °C.
- Функция принудительной тепловой циркуляции идеально подходит для одновременного приготовления различных или одинаковых видов продуктов (например, мясо и рыба) в разных блюдах, размещённых на двух разных уровнях духового шкафа; однако, температура приготовления таких блюд должна быть одинаковой.
- На завершающей стадии приготовления рекомендуется перевернуть противень.
- При приготовлении двух блюд следует установить температуру немного выше рекомендуемой и продлить время приготовления. По истечении установленного времени извлеките оба блюда из духового шкафа и убедитесь, что они действительно приготовлены. Если одно из блюд требует еще времени для приготовления, оставьте его в духовом шкафу до полного приготовления.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Благодаря функции принудительной тепловой циркуляции духовой шкаф идеально подходит для размораживания пищевых продуктов глубокой заморозки. Обычно, мы советуем помещать замороженные продукты на противень на втором или третьем уровне духового шкафа. Выбранная для размораживания температура зависит от вида замороженных продуктов.

- Кондитерские изделия, фрукты и примороженное мясо размораживаются посредством принудительной тепловой циркуляции без выставления температуры.
- При размораживании мяса или дичи, заверните продукт в алюминиевую фольгу в целях предотвращения прямого воздействия на него горячего воздуха, затем поместите посередине или в нижней части камеры духового шкафа, включите духовой шкаф и установите температуру приблизительно на 50-70°C.
- Готовые к употреблению замороженные продукты, например замороженные овощи (обёрнутые в алюминиевую фольгу) можно готовить без предварительного размораживания.

4.8 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

- При выпекании хлебобулочных изделий используются обычные противни, например противень с тефлоновым покрытием, и формы из керамики, стекла и алюминиевой фольги.
- Если помимо поддона для выпекания, поставляемого с плитой, используются другие противни, разместите их на средних направляющих.
- При выборе температуры выпекания следуйте следующим рекомендациям:
 - Тонкое тесто – высокая тепловая мощность, непродолжительное выпекание.
 - Толстые листы теста и жидкое тесто – низкая тепловая мощность, длительное время выпекания.
- Противни для выпекания необходимо заполнять на 2/3 от их высоты, так чтобы осталось место для поднятия изделия.
- Для приготовления мяса можно использовать керамическую, стеклянную или эмалированную стальную или металлическую посуду с устойчивыми к воздействию высоких температур ручками.
- Необходимо строго следовать указаниям в отношении предварительного нагрева духового шкафа, так как для различных видов кондитерских изделий приводятся разные рекомендации.
- В ходе выпекания изделие должно равномерно прогреваться. Эти условия обеспечиваются выбором соответствующей функции  или , или .
- Если верх выпекаемого изделия подгорает, в следующий раз ставьте противень на более низкий уровень духового шкафа и выбирайте более низкую температуру, увеличивая при этом время выпекания.

- Если низ выпекаемого изделия подгорает, в следующий раз ставьте противень на более высокий уровень духового шкафа и выбирайте более низкую температуру.
- При выборе температуры и продолжительности приготовления необходимо учитывать массу и консистенцию теста.
- При выпекании следует избегать слишком высоких температур, так как изделие не поднимется и останется тонким. С другой стороны, при продолжительном пребывании изделия в духовом шкафу оно подгорает или становится сухим.
- Противни с блюдами могут располагаться на любом уровне духового шкафа, однако наиболее оптимальным является второй уровень. Пользователь, полагаясь на свои наблюдения и опыт, должен сам выбрать наиболее подходящий уровень для приготовления каждого блюда.
- При выпекании изделия в первый раз лучше всего выбрать среднюю из предложенных в рецепте температуру, а в следующий раз при необходимости установить более высокую температуру. При низкой температуре блюда подрумяниваются более равномерно.
- Чтобы проверить готовность выпекаемого изделия, за несколько минут до выключения духового шкафа проткните изделие деревянной палочкой; если тесто не налипает на палочку - выпечка готова. После отключения шкафа изделие желательно оставить в духовом шкафу приблизительно на 5 минут.
- В таблицах ниже приведены приблизительная температура и продолжительность приготовления различных кондитерских изделий. Но и здесь могут быть несоответствия, поэтому пользователь может отступать от них, полагаясь на свой собственный опыт. Чтобы определить оптимальную температуру и продолжительность приготовления, необходимо приготовить блюдо несколько раз.

Таблица 2 Кондитерские изделия 

Изделие	Температура [°C]	Время [мин]
Круглый пирог, булка	180-190	45-60
Кекс из дрожжевого теста	180-200	45-60
Рассыпчатый пирог	200-220	20-30
Фруктовый пирог	200-210	30-40
Бисквитный торт	180-200	20-30
Песочное печенье	210-220	10-20
Слоеный пирог	220-240	30-40

Таблица 3 Кондитерские изделия 

Изделие	Температура [°C]	Время [мин]
Безе	100	1:00-1:10
Песочный рулет	160	1:05-1:10
Дрожжевой рулет	160	1:00-1:10
Круглый открытый пирог	160	0:25-0:35
Шарлотка	175	0:20-0:30
Фруктовые дольки	175	0:40-0:55
Бисквит	160	0:30-0:40

Таблица 4 Мясные блюда 

Блюдо	Температура [°C]	Время [мин]
Мясо – быстрое обжаривание	225 - 250	12-15 в зависимости от толщины мяса
Мясо – длительное обжаривание	190 - 210	
Курица	225 -250	50 - 60
Гусь, утка, индейка	200 - 210	до 3 часов в зависимости от размера
Дичь	190 - 210	
Рыба - обжарка, до 2 кг - тушение, до 2 кг	225 - 250	20 - 30
	180 - 200	30 - 50

5. ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММНОЕ УСТРОЙСТВО

Электронное цифровое программное устройство обеспечивает управление работой духового шкафа. Программное устройство отображает текущее время с точностью в одну минуту. По завершении программы устройство издаёт звук и автоматически отключает духовой шкаф.

Элементы управления устройством:

1. Функции, связанные с измерением времени:
 - установка текущего времени,
 - программирование времени приготовления
 - программирование времени завершения приготовления
 - установка таймера
2. Функции аварийной блокировки
 - автоматическое отключение
 - блокировка доступа детей

5.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

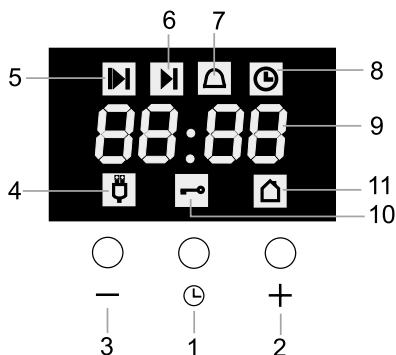


Рис. 12

1. кнопка для выбора функции программного устройства
2. кнопка для установки времени «+»
3. кнопка для установки времени «-»
4. индикатор автоматического отключения
5. индикатор времени приготовления
6. индикатор времени окончания приготовления
7. индикатор таймера
8. индикатор регулировки текущего времени
9. отображаемое время
10. индикатор блокировки
11. функция не доступна

Чтобы запрограммировать данные, Вам необходимо нажать функциональную кнопку  и через несколько секунд установить необходимое время, используя кнопку . Вы можете откорректировать время с помощью кнопки .

Нажатие кнопок  и  изменяет время с шагом в одну минуту, тогда как при продолжительном их нажатии активируется функция быстрой перемотки вперед.

После подключения плиты к питающей электросети или после отключения источника питания, на экране отображается индикатор . Первое, что нужно сделать, это установить текущее время.

При сбоях в подаче питания в процессе эксплуатации духового шкафа на дисплее отображается индикатор .

Установите функциональную ручку в положение «0». Установите текущее время.

5.2 УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Функциональная ручка духового шкафа (пункт 12 на рис. 2) должна быть установлена в положение «0».

- Нажмите кнопку ; на дисплее отобразится время 12:00
- С помощью кнопок  и/или  установите необходимое время
- По истечении нескольких секунд индикатор  отключится, время установлено.

5.3. ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

По завершении программы программное устройство издаёт звук, и мигает индикатор активной функции.

По истечении 60 секунд звуковой сигнал автоматически отключается, а индикатор функции продолжает мигать.

Индикатор отключается при нажатии любой кнопки.

ВНИМАНИЕ!

Звуковой сигнал может отключиться раньше, чем вы нажмёте какую-либо кнопку. Однако нажатие кнопки приведёт к изменению режима работы с автоматического на ручной. Нагревательные элементы духового шкафа отключаются, а дальнейшим процессом приготовления управляет пользователь. После окончания процесса приготовления обе регулировочные кнопки необходимо установить в положение «0».

5.4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- выберите режим нагревания духового шкафа, например , и установите необходимую температуру

- нажмите кнопку , пока не начнёт мигать индикатор 

- установите время приготовления посредством кнопок  и/или , например 45 минут

Через несколько секунд индикатор  будет светиться непрерывно. Программное устройство через отмеряет время. На экране отображается остаток времени.

После программирования режима духового шкафа Вы можете проверить текущее время. Для этого нажмите кнопку , пока не начнёт мигать индикатор . Программное устройство отобразит текущее время через несколько секунд, а затем на экране появится время до окончания процесса приготовления.

Изменение времени приготовления:

- нажмите кнопку , индикатор  начинает мигать
- с помощью кнопок  и/или  измените настройки

Сброс настройки

- нажмите кнопку , индикатор  начинает мигать.
- нажмите кнопку , пока на экране не отобразится значение 0:00. Через несколько секунд индикатор  перестанет гореть, и на экране отобразится текущее время.

5.5 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция наиболее часто используется вместе с функцией продолжительности приготовления.

- выберите способ нагревания, например , и установите температуру духового шкафа,
- Запрограммируйте время приготовления, например 45 минут, как описано выше,
- нажмите кнопку , пока индикатор  не начнёт мигать, и с помощью кнопок  и/или  установите время отключения духового шкафа (например, 14:30)

Через несколько секунд настройки сохранятся. На экране отображается время начала процесса приготовления. Светится индикатор . В 13:45 духовой шкаф автоматически включается, на экране отображается время до окончания процесса приготовления, светится индикатор . В 14:30 духовой шкаф автоматически отключается, устройство издает звуковой сигнал и мигает индикатор .

Изменение времени окончания процесса приготовления

- Нажмите кнопку , пока не начнёт мигать индикатор , на экране отображается ранее установленное значение времени окончания процесса приготовления.
- С помощью кнопок  и/или  измените время

Сброс настройки

- Нажмите кнопку , индикатор  начинает мигать.
- Нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится полное время (текущее время и время процесса приготовления)

Функция настройки времени удаляется, и духовой шкаф мгновенно включается в соответствии с настройками времени процесса приготовления.

Внимание!

Вы можете проверить текущее время в ходе выполнения любой из программ. Для этого нажмите кнопку , пока не начнёт мигать индикатор , программное устройство отобразит текущее время через несколько секунд, а затем на экране появится время до окончания процесса приготовления.

5.6. ТАЙМЕР

Таймер сигнализирует об истечении установленного промежутка времени с помощью звукового сигнала. Это происходит независимо от программы. Вы можете использовать его, когда духовой шкаф включен или выключен. Таймер не отключает духовой шкаф.

Настройка таймера

- Нажимайте кнопку , пока не начнёт мигать индикатор ; на экране отображается значение 0:00.

- С помощью кнопок  и/или  установите необходимое время, например 25 минут; функция активируется в течение нескольких секунд, индикатор  светится постоянно; на экране отображается текущее время.
- По истечении установленного времени включается звуковой сигнал (смотрите пункт 5.3) и начинает мигать индикатор .

Изменение настройки таймера

Выполните те же действия, что и при настройке таймера.

Сброс настроек таймера

- Удерживайте кнопку , пока не начнёт мигать индикатор .
- Нажмите кнопку  и удерживайте её, пока на экране не отобразится значение 0:00. Индикатор  перестанет гореть через несколько секунд. На экране появятся текущее время и время до окончания процесса приготовления (если таковое было запрограммировано).

Внимание!

Если во время выполнения программы используется таймер, необходимо помнить, что после отключения таймера духовой шкаф не отключается автоматически.

5.7 СБРОС ФУНКЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ИЗМЕРЕНИЕМ ВРЕМЕНИ

Все ранее установленные функции можно сбросить двумя способами:

1. Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку . Функции неактивны, когда индикаторы выбранных функций отключаются.
2. Установите функциональную ручку в положение «0».

Внимание!

После установки функциональной ручки в положение «0» духовочный шкаф отключается независимо от таймера.

Если функции удаляются во время работы духового шкафа, духовой шкаф переводится в режим ручной настройки, и контроль дальнейшего процесса приготовления должен осуществляться пользователем. Для отключения духового шкафа обе регулировочные ручки необходимо установить в положение «0».

5.8 ФУНКЦИИ АВАРИЙНОЙ БЛОКИРОВКИ

1. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Если духовой шкаф постоянно работает в ручном режиме, он отключается автоматически после 3 часов. Включается звуковой сигнал и начинает мигать индикатор . Для отключения индикатора  функциональную ручку духового шкафа необходимо установить в положение «0».

2. ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ДОСТУПА ДЕТЕЙ

Блокировка программного устройства

- Одновременно нажмите кнопки  и  и удерживайте несколько секунд пока на экране не появится индикатор .

Если во время установки блокировки духовой шкаф отключен, его невозможно будет включить. Если духовой шкаф включен, то можно будет изменить режим работы и температуру, но не программные настройки.

Разблокировка программного устройства

- Одновременно нажмите кнопки  и , и удерживайте, пока индикатор  не исчезнет с экрана.

Внимание!

При установке функциональной ручки в положение «0» настройки безопасности не отключаются.

5.9.ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ, ИЗДАВАЕМЫЕ ПРОГРАММНЫМ УСТРОЙСТВОМ

Вы можете отключить звуковые сигналы, издаваемые программным устройством.

1. Отключение звуковых сигналов:

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

2. Включение звуковых сигналов:

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Осторожно!

Перед чисткой отключите плиту от источника питания и подождите, пока она охладится.

6.1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Не используйте крупнозернистые абразивные порошки, абразивные губки, агрессивные химические вещества и острые предметы для очистки плиты.
- Детали плиты из нержавеющей стали, ручки и панель управления необходимо чистить с помощью мягких чистящих жидкостей без абразивных порошков, которые могут повредить надписи.
- Противни и формы, решётки и противни для жарки после использования следует замочить в тёплой воде с добавлением моющего средства, после чего вымыть и тщательно высушить.
- Проверьте чистоту уплотнения дверцы духового шкафа.

6.2.ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ

- Регулярно протирайте поверхность керамической плиты после использования, так как при следующем использовании даже незначительная грязь припекается.
- Плиту необходимо чистить специальным чистящим средством, предназначенным конкретно для этой цели.
- Избегайте использования абразивных губок, порошков и эмульсий.
- Небольшие пятна удалите с помощью влажной ткани или губки (Рис. 13 а), смоченных в тёплой воде с мягким чистящим средством, затем вытрите плиту насухо.
- Въевшиеся пятна удалите с помощью специальных средств для очистки керамических плит.
- С целью удаления остатков пищи, въевшихся в керамическую плиту, мы советуем использовать деревянную лопатку или специальный скребок (рис. 13b), постарайтесь не поцарапать стеклянное покрытие плиты.

ОСТОРОЖНО!

Не используйте чистящие средства для духового шкафа для очистки керамической плиты, так как они очень агрессивные и могут безвозвратно испортить поверхность керамической плиты.

- Не допускайте контакта плит варочных зон с такими материалами как пластмасса, алюминиевая фольга, так как они могут расплавиться. Если такие предметы расплавились на поверхности плиты, немедленно удалите их (пока они ещё теплые). Это также применимо для продуктов с высоким содержанием сахара; сахар очень быстро тает на горячей поверхности плиты, образуя стойкие пятна. Изменение цвета поверхности плиты не влияет на ее надлежащее функционирование.

- a)  b) 
- Используемая для керамической плиты посуда всегда должна быть чистой и сухой. Обратите особое внимание, что остатки пищи на днище посуды запекаются при следующем использовании плиты.

Рис. 13

6.3 ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

ВНИМАНИЕ!

- Перед чисткой подождите, пока не остынет духовка. Горячие нагревательные элементы могут привести к ожогам.
- Не допускается чистка духового шкафа с использованием устройств, генерирующих пар под давлением.
- Лучше всего чистить дно духового шкафа после каждого использования. Не допускайте повторной обжарки остатков пищи и пятен от масла.

- Отсек духового шкафа покрыт керамической эмалью, боковые стороны и задняя панель покрыты каталитической эмалью.
- При нормальном использовании отсек духового шкафа нагревается до высоких температур, которые способствуют поглощению паров каталитической эмалью.
- Периодически, особенно после приготовления очень жирных блюд, необходимо выполнять цикл самоочистки. Это можно осуществить, включив духовой шкаф на максимальную температуру (250°C) в течение одного часа. В течение этого времени дверца духового шкафа должна быть закрыта. Во время цикла самоочистки грязь на стенках духового шкафа окисляется и испаряется.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте для чистки панелей, покрытых каталитической эмалью, моющие средства и мыло, это может повредить эмаль.

- Со временем каталитические панели теряют свои свойства самоочистки, если их поверхность становится глянцевой, панели следует заменить.
- Для замены каталитических панелей необходимо снять дверцу духового шкафа и осуществить сборку.

6.3.1 РАЗБОРКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

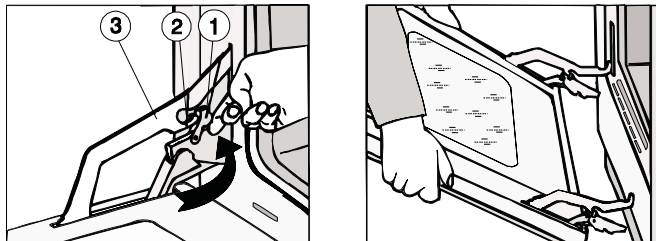


Рис.14 Извлечение дверцы духового шкафа

- Полностью откройте дверцу
- Закрепите шарниры с двух сторон дверцы посредством установки стопорного кольца **1** в захват **2** на дуге петли **3**. (Рис 14)
- Затем обхватите дверцу двумя руками, поднимите как при закрытии под углом 45° и снимите с петель.

ВНИМАНИЕ!

1. Дуга петли сильно натянута, поэтому будьте осторожны при снятии дверцы, чтобы не повредить пальцы.
2. При чистке верхней стенки духового шкафа обратите внимание на электрические нагревательные элементы, датчик температуры и лампу освещения духового шкафа; не изменяйте положение установки датчика.
3. Не наливайте воду в нижнюю часть духового шкафа, так как она может попасть на нижний нагревательный элемент через возможные отверстия.

После снятия дверцы духового шкафа Вы можете убрать две пары направляющих для установки противней. При загрязнении направляющие и нижнюю часть духового шкафа необходимо тщательно очищать.

6.3.2. РАЗБОРКА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРОТИВНЕЙ И БОКОВЫХ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ

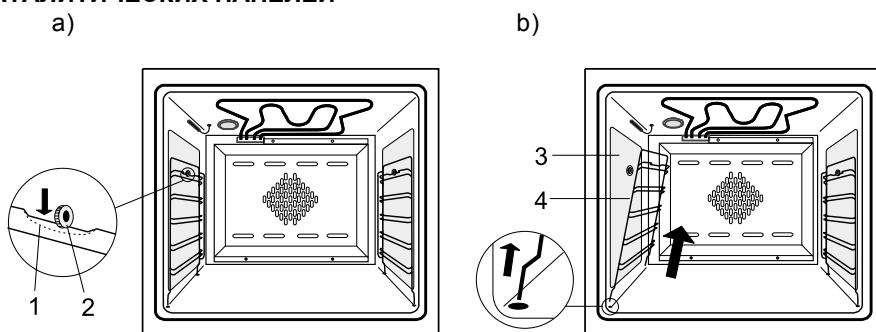


Рис. 15

Чтобы отсоединить боковые каталитические панели необходимо снять направляющие.

Разборка направляющих

- Аккуратно надавите на горизонтальную полоску **1** и достаньте из-под неё блокирующую насадку **2**, (рис. 15a),
 - Отведите в сторону направляющие **4**, поднимите и извлеките их из отверстий духового шкафа (рис 15b),
- Снимите каталитические панели **3**.

6.3.3 ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЗАДНЕЙ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ПАНЕЛИ

- открутите отмеченные стрелками четыре болта **1**, (рис 16)
- отсоедините панель **2** от задней стенки духового шкафа **3**.

ВНИМАНИЕ!

Отключите духовой шкаф перед извлечением устройства.

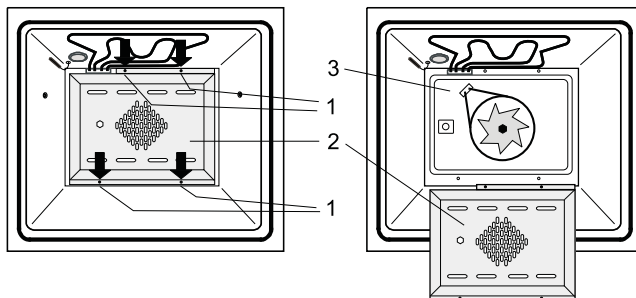


Рис. 16

6.3.4 ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ОТСЕКА ДУХОВОГО ШКАФА

- После извлечения направляющих и каталитических панелей очистите внутреннюю часть отсека духового шкафа.
- Очистите эмалированные поверхности с помощью кухонных чистящих средств.
- Для очистки въевшихся устойчивых пятен используйте специальные средства для очистки духового шкафа. Однако, такие химические средства едкие и требуют аккуратного использования в минимальных дозах, ознакомьтесь с рекомендациями изготовителя относительно использования таких средств.
- После чистки внутренней части духового шкафа, сначала закрепите переднюю каталитическую панель **2** болтами **1** (Рис. 16).
- Затем установите боковые каталитические панели и направляющие по бокам духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!

Специальные средства для чистки духового шкафа используются только для эмалированных поверхностей. Не допускается использование таких средств для чистки панелей, покрытых каталитической эмалью. Во время сборки убедитесь, чтобы направляющие были закреплены на правой стороне духового шкафа. Насадка, предотвращающая засовывание противня или решетки в камеру духового шкафа, должна быть установлена за задним креплением направляющих.

7 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

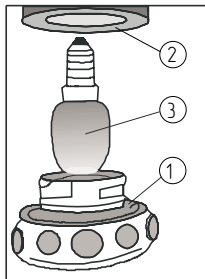
ОСТОРОЖНО!

Перед устранением неисправностей отключите плиту от источника питания.

В случае неполадок в работе плиты следуйте приведенным ниже указаниям, чтобы убедиться, сможете ли вы устранить неполадки самостоятельно.

Духовой шкаф не включается

- Перегорели предохранители – замените их.
- Если предохранители перегорают снова, это означает, что к электрической сети одновременно подключено много устройств

Не функционирует подсветка духового шкафа

Если духовой шкаф работал и ещё горячий, подождите, пока он остынет.

- Лампа не ввинчена до упора – открутите стеклянную колбу **1** от цоколя лампы **2** и полностью открутите лампу **3** (рис 17).
- При перегорании лампы – открутите стеклянную колбу **1** и установите новую лампу согласно следующим характеристикам: тип E14; 230В, 25 Вт; термостойкость 300°C.

Рис. 17

В духовом шкафу слишком много дыма

- При жарке выделение дыма является нормальным действием. Количество дыма можно уменьшить, если снизить температуру или удалить излишки жира и воды в блюде.
- Загрязнение вертела. Оставшийся после предыдущего использования жир обгорает и способствует возникновению дыма. Необходимо очищать вертел после каждого использования.

Мигающее сообщение «0:00» на экране таймера

- Перепад напряжения или кратковременное отсутствие электричества. Отключите плиту от источника питания, выдержите паузу, затем снова подключите и установите текущее время.