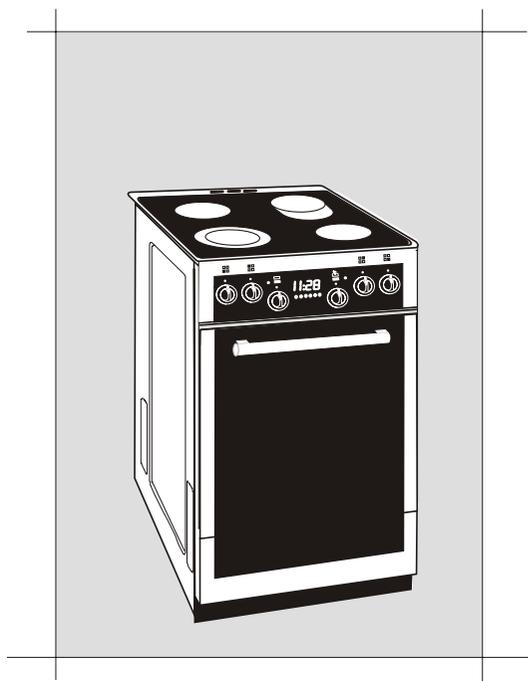


Электрическая плита
5 CF – 56 VDP X



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

FAGOR 

ВНИМАНИЕ!

1. Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте, он может быть опасен для детей.
3. Начинайте установку прибора в кухонном помещении только спустя 8 часов после доставки.
4. Установка и ремонт прибора должны осуществляться только компетентным специалистом или мастером авторизованного сервисного центра в соответствии с действующими нормативными предписаниями.
5. Запрещается эксплуатация поврежденного прибора. Производитель не несет ответственности за травмы и убытки, возникшие в результате ненадлежащей установки или неправильной эксплуатации прибора.
6. Запрещается проводить самостоятельный ремонт прибора, за исключением замены лампочки в духовом шкафу. В противном случае гарантийные обязательства теряют свою силу.
7. Прибор относится к I классу защиты (защита от удара электрическим током) и должен подключаться только к сети с действующим защитным соединением.
8. Прибор можно устанавливать рядом с мебелью, имеющей максимальную высоту 850 мм.
9. Нельзя переносить прибор, удерживая его за ручку двери духового шкафа.
10. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в связи с усовершенствованием модели и повышением качества без предварительного предупреждения покупателя. Эти изменения следует принимать во внимание при эксплуатации прибора.

Приборы соответствуют требованиям следующих предписаний:

73/23/ЕЕС – Низковольтный прибор

89/336/ЕЕС – Электромагнитная совместимость

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	4
1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
1.3. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ	4
1.4. КОНСТРУКЦИЯ ПЛИТЫ	5
1.3.1. ПАНЕЛЬ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ	5
1.3.2. КОНТРОЛЬНЫЕ ЛАМПОЧКИ	6
2. УСТАНОВКА ПРИБОРА	6
3. УСТАНОВКА	7
3.1. ПОДГОТОВКА ПЛИТЫ К ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
4. КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	8
4.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ	8
4.2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРКОВ	8
4.3. ПОКАЗАТЕЛЬ НАГРЕВА КОНФОРКОВ	9
4.4. ВЫБОР ПОСУДЫ	10
5. ДУХОВОЙ ШКАФ	10
5.1. КОНСТРУКЦИЯ	10
5.2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	11
5.2.1. ВРАЩАЮЩАЯСЯ РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИЙ	11
5.2.2. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ	11
5.2.3. ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР	11
5.2.4. ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ	12
5.3. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	12
5.3.1. ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	12
5.4. ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА	12
5.5. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВОМ ШКАФУ	14
6. ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР	17
6.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	17
6.2. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ	18
6.3. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА	18
6.4. СЧЕТЧИК МИНУТ	19
6.5. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ	19
6.6. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ОТКЛЮЧЕНИЯ	19
6.7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ	20
6.8. ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК	21
6.9. СБРОС НАСТРОЕК	21
6.10. РУЧНОЙ РЕЖИМ УПРАВЛЕНИЯ	21
6.11. ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ	21
6.12. ИЗМЕНЕНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ПОДСВЕТКИ УКАЗАТЕЛЯ	22
7. ОЧИСТКА И УХОД	22
7.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	22
7.2. ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ	22
7.3. ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА	23
7.3.1. СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА	23
7.3.2. ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО ПРОСТРАНСТВА ДУХОВОГО ШКАФА	24
8 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Электроплита предназначена для приготовления пищи только в домашних условиях. **Запрещается использование электроприбора в других целях!**

1.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1

		5CF – 56DVP X
Размеры прибора (высота/ширина/длина)		[мм] 850 x 500 x 600
Полезная площадь духового шкафа (высота/ширина/длина)		[мм] 330 x 380 x 425
Объем духового шкафа		[дм ³] 53,0
Номинальное напряжение		400 В 3N ~ 50 Гц
Номинальная мощность духового шкафа		[кВт] 8,1
Конфорки HiLight	Ø 145 мм	1,2 [кВт] 2 шт.
	Ø 180/ Ø 120 мм	1,7 [кВт] 1 шт.
	Ø 140 x 250 мм	2,0 [кВт] 1 шт.
Духовой шкаф	Верхний жар	0,7 [кВт] •
	Нижний жар	1,3 [кВт] •
	Гриль	2,0 [кВт] •
	Круговой жар	2,0 [кВт] •
	Циркулярный обдув	30,0 [кВт] •
	Режим вертела	4,0 [кВт] •
	Освещение	25,0 [кВт] •
Электронный таймер		•
Комплектация духового шкафа	Эмалированный противень	2 шт.
	Решетка для запекания	1 шт.
	Решетка для гриля	1 шт.

1.3. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Во время эксплуатации электроплиты нагревается. Соблюдайте осторожность и избегайте прикосновений к горячим частям духового шкафа. Особое внимание обратите на детей.
- Провода электроприборов, находящихся вблизи электроплиты, должны располагаться на некотором расстоянии от горячих частей плиты. Обратите внимание на то, чтобы провода не пережимались горячей дверцей духового шкафа.
- При снятии блюд с керамической плиты и вытаскивании форм для запекания из духового шкафа всегда пользуйтесь защитными перчатками.
- Не оставляйте пустые кастрюли на включенных конфорках.
- Перегретые масла и жиры могут легко воспламениться, поэтому не оставляйте без присмотра блюда, приготавливаемые с использованием этих веществ.
- При возникновении неполадок отключите плиту от электросети.
- При открытии духового шкафа отступите назад и подождите, пока выйдет скопившийся горячий воздух.
- Не храните в духовом шкафу и в ящике для посуды никаких горячих и чувствительных к повышению температуры предметов.
- Не перегружайте открытую дверцу духового шкафа. Не садитесь и не опирайтесь на нее.
- Использование прибора для обогрева помещения не разрешается.
- Запрещается самостоятельно вносить изменения в электрическую установку прибора.

1.4. КОНСТРУКЦИЯ ПЛИТЫ

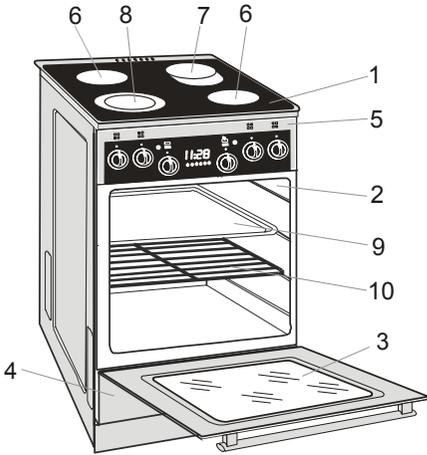
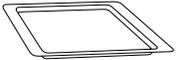


Рисунок 1

- 1 – Плита
- 2 – Духовой шкаф
- 3 – дверца духового шкафа
- 4 – Ящик для посуды
- 5 – Панель переключения
- 6 – Конфорка Ø 145 мм
- 7 – Конфорка Ø 140 x 250 мм
- 8 – Конфорка с двойной зоной нагрева Ø 180 / Ø 120 мм
- 9 – Противень для запекания
- 10 – Решетка для гриля

КОМПЛЕКТАЦИЯ:



Эмалированный противень предназначен для жарки. Может использоваться в качестве поддона для сбора жира и сока от запекаемого на решетке (на верхнем уровне) мяса.



На решетку для жарки ставят используемую в духовом шкафу посуду. На решетку для гриля можно непосредственно выкладывать такие продукты как мясо, рыба и курица.



Рамка для вертела предназначена для закрепления вертела.



Вертел предназначен для обжаривания блюд со всех сторон.

1.3.1. ПАНЕЛЬ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ

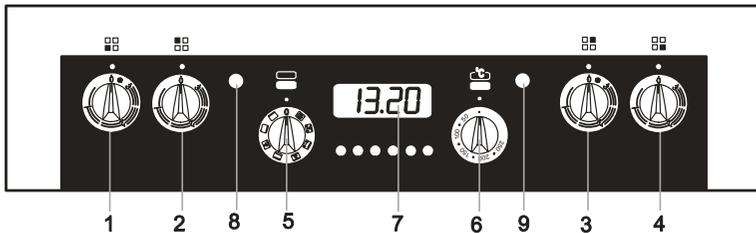


Рисунок 2

- 1 – Переключатель конфорки Ø 180/Ø 120 мм; 2 – Переключатель конфорки Ø 145 мм (задняя левая);
- 3 – Переключатель конфорки Ø 140 x 250 мм; 4 – Переключатель конфорки Ø 145 мм (передняя правая);
- 5 – Переключатель функций духового шкафа; 6 – Переключатель температуры; 7 – Электрический таймер; 8 – Желтая контрольная лампочка; 9 – Красная контрольная лампочка

УСТАНОВКА ПРИБОРА

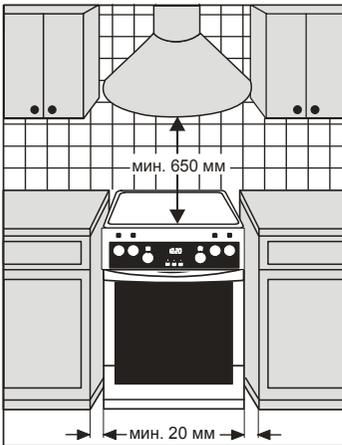
1.3.2. КОНТРОЛЬНЫЕ ЛАМПОЧКИ

Желтая контрольная лампочка отображает состояние конфорки или духового шкафа. Лампочка включается после включения любой из функций духового шкафа или любой конфорки. Выключается после выключения духового шкафа или конфорки.

Красная контрольная лампочка отображает функцию переключателя температуры. Лампочка включается после выбора любой температуры духового шкафа. При достижении выбранной температуры в духовом шкафу происходит отключение нагревательного элемента и лампочка гаснет. Если температура в духовом шкафу становится меньше заданной температуры, нагревательный элемент включается и красная контрольная лампочка загорается.

2 УСТАНОВКА ПРИБОРА

После распаковки установите плиту в месте, где Вы сможете иметь свободный доступ к плите и духовому шкафу. Не устанавливайте плиту на подстилку.



1. Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым.
2. Удалите с плиты все наклейки, смойте остатки клея.
3. При установке плиты рядом с другой мебелью соблюдайте расстояние между плитой и стенками шкафов. Минимальное расстояние должно составлять 20 мм (Рис.3).
4. Над плитой должно находиться свободное пространство для выхода пара во время готовки. Желательно установить также вытяжку для вывода пара. Расстояние между плитой и вытяжкой должно составлять как минимум 650 мм.
5. Основной переключатель плиты должен находиться в легкодоступном месте.
6. Плита имеет ножки, высоту которых можно отрегулировать при установке плиты на неровной поверхности или для того, чтобы подогнать высоту плиты под высоту другой мебели.

Рисунок 3

Установка высоты.

- а) Наклоните плиту в вертикальном направлении для того, чтобы получить доступ к ножкам плиты. Отрегулируйте ножки руками или с помощью шестигранного ключа, при этом номинальное расстояние должно составлять 8 мм. Вставьте ключ в шестигранное основание с нижнего края ножки и закручивайте ее до тех пор, пока не достигнете желаемой высоты. (Рис. 4).
- б) Вытащите ящик для посуды (Рис.5). Через отверстие в ящике введите в паз ножки плоскую отвертку и закрепите ножку.

Рис. 4

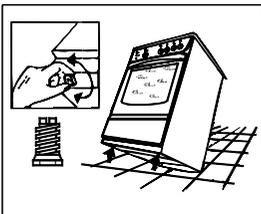
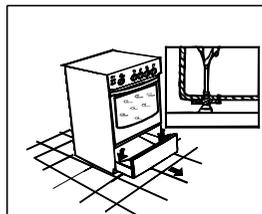


Рис. 5



После окончания установки и настройки подключите плиту к электросети.

3 УСТАНОВКА

Прибор следует подключать к электросети с дозированной мощностью. Запрещается самостоятельное внесение изменений в электрическое устройство плиты.

- Панель для подключения расположена на задней стенке плиты и имеет шесть резьбовых клемм, две из них являются линейными выводами L1 – L2 – L3, а две – клеммами защитного соединения с обозначением N – N (Рис.6), эти клеммы должны быть ненадолго закрыты. К панели для подключения присоединены три крепления. Защитная клемма обозначена символом .
- Плита рассчитана на использование трехфазного переменного тока с напряжением 400 В ~ 50 Гц (Рис. 6а). Плиту можно подключить также и к однофазной сети с напряжением 230 В, 50 Гц (Рис. 6б). При этом питающая электросеть должна выдерживать токовую нагрузку в 42 А.
- Кабель подключения должен соответствовать виду подключения (трехфазный или однофазный) и номинальной мощности плиты.
- Электроустановка для подачи тока должна иметь предохранительный выключатель для выключения тока в экстренных случаях. Расстояние между рабочими контактами предохранительного выключателя должно составлять минимум 3 мм.

а)

б)

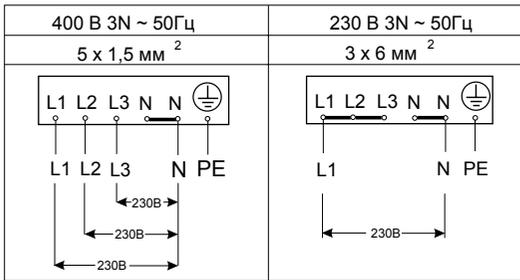


Рисунок 6

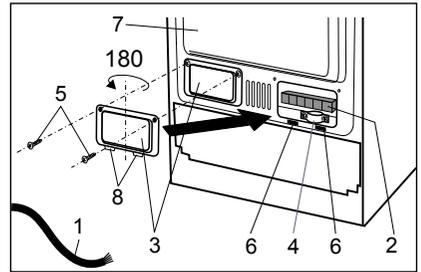


Рисунок 7

- Подключите кабель подключения 1 (Рис. 7) к панели подключения 2 согласно схеме подключения (Рис.6). Закрепите кабель в креплении 4. Доступ к крепежным болтам кабеля 1 в креплении 4 можно получить через щели под отверстием 6.
- После подключения плиты необходимо закрыть панель подключения.
- Для этого освободите крепежные болты 5 на крышке 3 с левой стороны плиты. Крышку 3 поверните на 180° по вертикальной оси, а затем вставьте лапками 8 в отверстие 6, нажмите на стенку плиты 7 и закрутите крепежные болты 5.

3.1. ПОДГОТОВКА ПЛИТЫ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Протрите эмалированные и стеклянные поверхности мягкой влажной тряпкой.
2. Вытащите из духового шкафа комплектующие принадлежности, удалите пленку и помойте комплектующие части теплой водой с добавлением моющего средства.
3. Перед первым употреблением рекомендуется выключить каждую конфорку на 3 минуты. В этом случае на конфорки в виде исключения не следует ставить кастрюли.
4. Закройте дверцу духового шкафа и включите духовой шкаф на 30 минут, выставив при этом температуру на 250 °С. После того как духовой шкаф остынет, помойте его и вытрите досуха.
5. Выставьте на таймере точное время. Настройка таймера описана в следующей главе инструкции.

4. КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

4.1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При использовании плиты следует обратить внимание на соблюдение определенных основных правил для того, чтобы предотвратить возможные повреждения поверхности, продлить срок ее годности и обеспечить исправное функционирование.

1. Старайтесь не допускать падения твердых предметов на стеклокерамическую поверхность, в противном случае на ней могут появиться трещины.
2. Обращайте внимание на то, чтобы острые края посуды или других предметов не царапали стеклокерамическую поверхность.
3. Кастрюли следует ставить в центр отмеченных конфорок. Нельзя передвигать кастрюли, нужно осторожно переставлять их для того, чтобы на плите не появились царапины.
4. Конфорку следует включать только после того, как на нее была поставлена кастрюля с пищей. Нельзя включать конфорку, на которой стоит пустая кастрюля или кастрюля с деформированным дном. Это повышает опасность возникновения повреждений стеклокерамического покрытия.
5. На конфорках нельзя готовить блюда в алюминиевой фольге или в пластиковой посуде. Не оставляйте на конфорках пластиковые предметы.

4.2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОНФОРОК

Стеклокерамическое покрытие имеет конфорки с постоянной и с изменяемой поверхностью нагрева. Степень нагрева конфорок можно регулировать с помощью вращающихся ручек настройки.

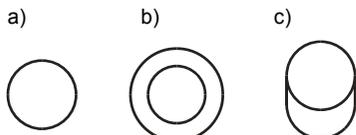


Рисунок 8

- a) конфорки с постоянной поверхностью нагрева
b) и c) конфорки с изменяемой поверхностью нагрева

Перед включением конфорки убедитесь в том, что вращающаяся ручка настройки действительно относится к той конфорке, которая должна быть включена. Расположение вращающихся ручек настройки по отношению к конфоркам отображено на рисунке 11. После включения любой конфорки загорается желтая контрольная лампочка.

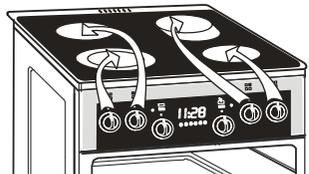


Рисунок 9

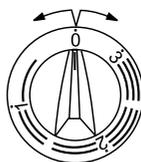


Рисунок 10

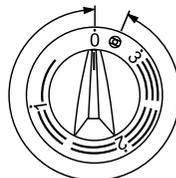


Рисунок 11

Непрерывная настройка конфорок с постоянной поверхностью нагрева

Вращающуюся ручку настройки для настройки конфорки с постоянной поверхностью нагрева можно поворачивать в обе стороны в промежутке от 0 до 360 ° С (Рис. 10).

При повороте ручки настройки по часовой стрелке степень нагрева повышается (согласно увеличению ширины полосок, отображенных на окружности самой ручки настройки). При повороте против часовой стрелки сразу же включается максимальная степень нагрева.

Непрерывная настройка конфорок с изменяемой поверхностью нагрева

На окружности ручки настройки конфорки с изменяемой поверхностью нагрева присутствует дополнительный символ ⊕. Ручку настройки можно повернуть только в промежутке от положения «0» до символа ⊕ (Рис. 11).

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Меньшую поверхность нагрева конфорки (Рис. 12) можно включить, повернув ручку настройки по часовой стрелке. При максимальном повороте (после щелчка) включается максимальная степень нагрева.

Дальнейший поворот ручки настройки к символу  (Рис. 13), при котором ощутимым становится сопротивление, приводит к включению второй поверхности нагрева конфорки. В этом положении вся поверхность нагрева конфорки работает с максимальной степенью нагрева. Степень нагрева можно уменьшить, поворачивая ручку настройки против часовой стрелки до полного выключения в положении «0».

Включение меньшей поверхности нагрева конфорки



Рисунок 12

Включение второй поверхности нагрева конфорки

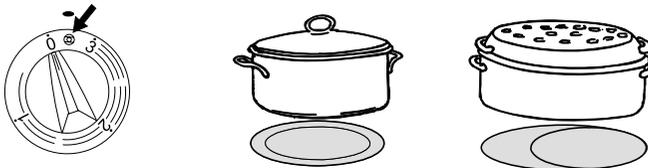


Рисунок 13

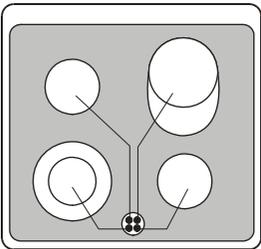
Переключение с большей на меньшую поверхность конфорки



Рисунок 14

1. Поверните ручку настройки против часовой стрелки до положения «0». При этом произойдет выключение все поверхности нагрева конфорки.
2. Включите меньшую поверхность нагрева конфорки.

4.3. ПОКАЗАТЕЛЬ НАГРЕВА КОНФРОК



- Состояние нагрева конфорок отображается с помощью контрольной лампы. На индикаторной панели расположены четыре контрольные лампочки (Рис. 15), которые относятся к соответствующим конфоркам.
- Соответствующая контрольная лампочка загорается, если температура превышает 50 °С.
- После выключения конфорки цвет лампочки изменяется. Однако, это не означает, что конфорка остыла.
- Контрольные лампочки могут перегореть, что будет препятствовать определению нагрева конфорки. В этом случае следует обратиться в сервисный центр обслуживания.

Рисунок 15

4.4. ВЫБОР ПОСУДЫ

- Основным правилом при надлежащем использовании стеклокерамического покрытия является правильный выбор кастрюль.
- Кастрюли должны быть всегда чистыми и сухими, так как только в этом случае тепло будет правильно проводиться и сохраняться.
- Днище кастрюль должно быть плоским, ровным и толстым с таким же или немного большим диаметром, как и диаметр используемой конфорки. Если диаметр днища кастрюли меньше, чем диаметр конфорки, большая часть тепла не будет использована.
- Неровная поверхность днища кастрюли продлевает время приготовления и повышает расход электричества.
- Во время приготовления следует накрывать кастрюли крышками. Края крышки не должны выступать над краями кастрюли для того, чтобы конденсационная вода не капала на поверхность плиты.

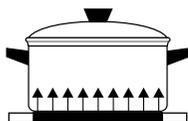


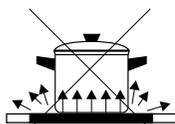
Рисунок 16

Правильно выбранная кастрюля

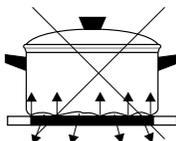
- **меньший расход электричества**
- **хорошая теплопроводность**
 - Кастрюля немного больше конфорки
 - Плоское днище
 - Правильно закрытая крышка

Неправильно выбранная кастрюля

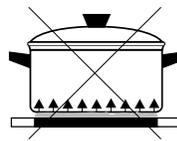
- **повышенный расход электричества**
- **плохая теплопроводность**
- **продолжительное время готовки**



Кастрюля слишком маленькая по отношению к конфорке



Неровное днище



Грязное днище или грязная конфорка

Рисунок 17

5 ДУХОВОЙ ШКАФ

5.1. КОНСТРУКЦИЯ

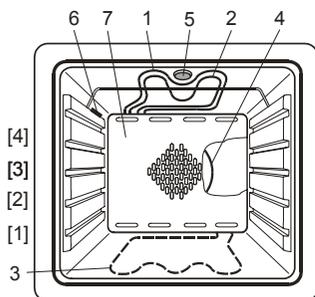


Рисунок 18

- 1 – Верхний нагревательный элемент
- 2 – Нагревательный элемент гриля
- 3 – Нижний нагревательный элемент
- 4 – Круговой нагреватель
- 5 – Лампочка освещения
- 6 – Датчик температуры
- 7 – Защитный экран кругового жара и вентилятора

ДУХОВОЙ ШКАФ

- В верхней части духового шкафа расположен верхний нагревательный элемент 1, нагревательный элемент гриля 2 и лампочка освещения 5, а под днищем духового шкафа встроен нижний нагревательный элемент 3 (Рис. 18).
- В заднюю стенку встроен защитный экран с отверстиями 7, за которым расположены круговой нагреватель 4 и вентилятор. Таким образом, обеспечивается правильная циркуляция горячего воздуха.
- На четырех уровнях [1], [2], [3] и [4] находятся направляющие для поддержки противней или решеток с блюдами. Блюда нельзя ставить на последнюю пятую направляющую.

5.2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Для настройки работы духового шкафа пользуйтесь вращающейся ручкой переключения функций, ручкой переключения температуры и электронным таймером.

5.2.1. ВРАЩАЮЩАЯСЯ РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ФУНКЦИЙ



Рисунок 19 Вращающаяся ручка переключения функций

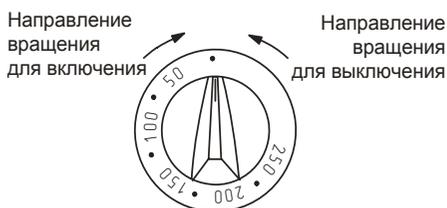


Рисунок 20 Ручка переключения температуры

Ручку переключения функций (Рис. 19) можно поворачивать во всех направлениях в промежутке от 0 до 360°. На ручке в виде символов отмечены соответствующие режимы работы духового шкафа.

Ручка переключения функций имеет следующие позиции:

- | | |
|--|--|
|  – Нижний нагрев |  – Нагревательный элемент гриля, вертела и вентилятор |
|  – Нижний и верхний нагрев |  – Нижний нагрев и вентилятор |
|  – Верхний нагрев |  – Верхний и нижний нагрев, и вентилятор |
|  – Гриль и вертел |  – Горячая циркуляция (круговой нагреватель и вентилятор) |
| 0 – Духовой шкаф выключен | |

5.2.2. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Вращающаяся ручка настройки температуры (Рис.20) позволяет настроить необходимую температуру в духовом шкафу и автоматически сохранить ее.
- На ручке написаны цифры – 50, 100, 150, 200 и 250, которые соответствуют выставляемой температуре в °С.
- Для настройки температуры поверните ручку по часовой стрелке до желаемого показателя. При выключении поверните ручку против часовой стрелки.

5.2.3. ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

С помощью электронного таймера можно управлять функциями духового шкафа. Применение электронного таймера не исключает возможность управления в ручном режиме. Настройка электронного таймера описана в следующем разделе инструкции по эксплуатации.

5.2.4. ОСВЕЩЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Для безопасности и удобства во время эксплуатации духового шкафа в нем включается освещение для наблюдения за процессом готовки.

5.3. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. С помощью переключателя функций выберите режим готовки,
2. С помощью переключателя температуры установите желаемую температуру,
3. С помощью таймера можно задать время готовки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Установите переключатели функций и температуры в нулевую позицию.

5.3.1. ПОСЛЕ ВКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

После выбора любой из функций духового шкафа:

- Включается желтая контрольная лампочка,
- Включается освещение духового шкафа,
- Включается циркулярный вентилятор и/или привод вертела (если была выбрана эта функция),
- На таймере появляется установленное при вводе плиты в эксплуатацию время готовки.

После установки температуры:

- Включаются электрические нагревательные элементы (в зависимости от выбранной функции),
- Зажигается красная контрольная лампочка.

Если блюдо должно готовиться в заранее подогретом духовом шкафу, его можно ставить в духовой шкаф после того как погаснет красная лампочка.

5.4. ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВОГО ШКАФА



Подогрев с помощью нижнего нагревателя

Тепло выделяется находящимся под днищем духового шкафа нижним нагревателем. Этой функцией следует пользоваться, когда необходимо поджарить нижнюю часть приготавливаемого блюда (например, при выпекании сочных, наполненных фруктами пирогов). Рекомендуется применять эту функцию в последние 10-15 минут выпекания.



Подогрев с помощью нижнего нагревателя при включенном вентиляторе

Задействованы одновременно и нижний нагреватель, и вентилятор. Этот подогрев предназначен для выпекания дрожжевых пирогов или консервирования овощей и фруктов. Лучше всего поставить блюдо на первую или вторую направляющую снизу, при этом противни не должны быть слишком высокими.



Подогрев с помощью верхнего и нижнего нагревателей – традиционное выпекание

Оба нагревательных элемента выделяют тепло вовнутрь духового шкафа. Блюда лучше ставить на одном уровне духового шкафа, лучше всего посередине. Этот способ подогрева предназначен для выпекания пирогов, хлеба, пиццы, а также для приготовления мясных и рыбных блюд.



Выпекание в режиме циркуляции горячего воздуха

- В этой функции включаются одновременно верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор или кольцевой нагреватель и вентилятор. Находящийся за экраном с отверстиями вентилятор производит обдув блюда горячим воздухом. При использовании этого метода подогрева следует установить более низкую температуру, чем при традиционном выпекании. Температура не должна превышать 200 ° C.

ДУХОВОЙ ШКАФ

- Этот метод подогрева используется при одновременном приготовлении двух блюд одного вида или двух различных блюд (например, мяса и рыбы), которые расположены в духовом шкафу на разных уровнях. При этом оба эти блюда должны иметь похожую температуру готовки. При приготовлении двух блюд температура должна быть несколько выше рекомендованной температуры, а время приготовления более продолжительным, чем время приготовления одного блюда.
- При использовании функции  форму с выпекаемым продуктом следует поворачивать (спереди назад).
- При жарке и тушении мяса вес порций мяса должен составлять более 1 кг.

При одновременном приготовлении двух блюд:

- Вытащите оба блюда из духового шкафа и проверьте, достаточно ли они прожарились. Если одно из блюд еще не готово, поставьте его обратно в духовой шкаф и продолжите приготовление.

После окончания приготовления выключите духовой шкаф.



Подогрев с помощью верхнего нагревателя

Тепло выделяется верхним нагревательным элементом. Этот метод подогрева применяется, когда запекаемый продукт должен быть сильнее поджарен сверху. Этот метод подогрева может быть также использован при приготовлении гренок, овощей или горячих бутербродов.



Жарка на вертеле

Вертел применяется для приготовления сосисок, курицы, шашлыка и т.д.

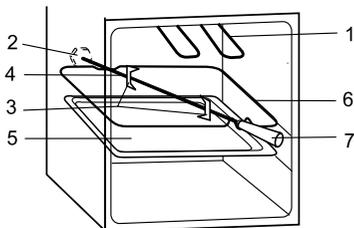


Рисунок 21

- 1 – Нагревательный элемент гриля
- 2 – Привод вертела
- 3 – Вилка
- 4 – Стержень вертела
- 5 – Противень (для сбора жира и сока)
- 6 – Рамки для гриля
- 7 – Ручка вертела

Эксплуатация духового шкафа:

- Вытащите из духового шкафа все лишние предметы,
- Поставьте рамку для гриля на соответствующий уровень высоты,
- Наденьте одну вилку на стержень вертела, наденьте на вертел жарящийся продукт, обратите при этом внимание на то, чтобы продукт расположился симметрично вокруг стержня вертела; после этого наденьте вторую вилку и закрепите ее болтом, чтобы она не съезжала.
- Вставьте острый конец вертела в привод до упора, а второй конец вертела поставьте на рамку,
- Снимите ручку и закройте дверцу духового шкафа,
- Включите духовой шкаф, выставьте необходимую температуру и время приготовления.

ВНИМАНИЕ!

1. Во время приготовления не оставляйте плиту без присмотра.
2. При приготовлении мяса в нижней части духового шкафа должен быть расположен поддон для сбора жира и сока жарящегося мяса, налейте в поддон около 0,5 л воды.
3. Во время готовки на гриле плита сильно нагревается. Обратите особое внимание на детей, не позволяйте им находиться в непосредственной близости к плите.



Традиционный гриль

- При выборе функции  происходит включение нагревательного элемента гриля и привода вертела. Если вертел не применяется, следует положить приготавливаемый продукт на решетку или на противень и поджарить его традиционным методом.
- Для традиционного приготовления на гриле необходимо подготовить небольшие кусочки мяса (сала, сосисок, шашлыка, рыбы, гренок или горячих бутербродов).
- Толщина поджариваемого слоя не должна превышать 2 – 3 см.
- Мясо и рыбу перед жаркой можно смазать небольшим количеством жира.
- Время жарки устанавливается с расчетом 8 – 10 минут на каждый сантиметр толщины.



Гриль на вертеле в режиме циркуляции горячего воздуха

- Задействованы одновременно нагревательный элемент гриля, привод вертела и вентилятор. При применении вертела приготавливаемый продукт наденьте на вертел согласно вышеприведенной инструкции и закрепите, чтобы он не съезжал. Включите духовой шкаф. Эта функция предназначена для приготовления на гриле более крупных кусков мяса.
- В этом режиме блюдо может быть приготовлено также и без использования вертела. При этом не нужно устанавливать вертел, а блюдо можно положить на решетку или противень, расположенный на одной из верхних направляющих. Если блюдо готовится на решетке, расположенной на нижнем уровне, необходимо поставить под решеткой поддон для сбора стекающего жира. Таким образом, можно готовить рулеты, корейку, свинину, курицу и т.д.
- При использовании этого метода подогрев духового шкафа не обязателен. Время приготовления сокращается на 20 % по сравнению со временем приготовления традиционного гриля.



Размораживание

С помощью применения термоциркуляции можно использовать духовой шкаф для разморозки замороженных продуктов. Рекомендуется выкладывать замороженные продукты на противень на втором или третьем уровне духового шкафа. Выбор температуры для разморозки зависит от вида размораживаемого продукта.

- Сладости, фруктовое желе и мясной бульон размораживаются в режиме термоциркуляции без установки температуры,
- Мясо или курицу перед разморозкой следует завернуть в алюминиевую фольгу для того, чтобы защитить их от прямого воздействия горячего воздуха. Затем положите их в среднюю часть духового шкафа, включите духовой шкаф и выставьте температуру на 50 – 70 °С.
- Замороженные продукты быстрого приготовления, например, овощи, можно готовить без предварительной разморозки.

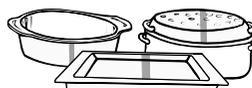
5.5. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Выключение красной контрольной лампочки означает, что желаемая температура в духовом шкафу достигнута.
- Для выпекания теста можно использовать традиционные противни (Рис. 22) или тефлоновые, стеклянные или керамические формы, а также алюминиевые формы. Перед первым применением новую форму необходимо прожарить в сильно нагретом духовом шкафу.

Рисунок 22



Рисунок 23



- Заполните форму тестом на 2/3 в высоту, чтобы осталось достаточно места для поднятия теста. Поставьте форму в центр духового шкафа.

ДУХОВОЙ ШКАФ

- Обратите внимание на рекомендации в отношении предварительного подогрева духового шкафа, так как требования могут быть разными в зависимости от вида теста. Простые пироги выпекаются при температуре 160°-200°С. В процессе выпекания нельзя открывать дверцу духового шкафа, чтобы тесто не опустилось.
- При выборе температуры руководствуйтесь следующими правилами:
 - тонко раскатанное тесто выпекается при высокой температуре на протяжении короткого времени,
 - толстые слои теста и жидкое тесто выпекаются при более низких температурах более продолжительное время.
- При выпекании тесто должно прогреваться равномерно. Этого можно добиться с помощью функций ,  и .
- На практике в зависимости от вида теста использование той или иной функции дает лучшие результаты. Хлеб, пирог с присыпкой и фруктовый штрудель лучше всего выпекать с использованием функции , а пирог, посыпанный крошкой из сливочного масла, творожный пирог, напротив, лучше выпекать с использованием функций термоциркуляции  или .
- Если поверхность теста становится слишком темной, в следующий раз поставьте противень на более низкий уровень духового шкафа, установите более низкую температуру и выпекайте изделие более продолжительное время.
- Если продукт подгорает снизу, в будущем ставьте противень на более высокий уровень духового шкафа и выбирайте более низкую температуру.
- При выпекании рекомендуется избегать слишком высоких температур, так как в противном случае тесто не поднимется. Если тесто передержать в духовом шкафу, оно может сгореть или слишком сильно высохнуть.
- При выборе температуры и времени выпекания учитывайте количество и консистенцию теста.
- Кастрюли с блюдами можно ставить на любой уровень в духовом шкафу в зависимости от выбранной функции. Для выпекания более предпочтительными являются средние уровни. Однако выбор необходимого для приготовления разных блюд уровня предоставляется самому пользователю, который делает его на основании собственного опыта и знаний.
- При первом выпекании лучше всего начинать со средних температур, указанных в рецепте. При необходимости в следующий раз выберите более высокую или низкую температуру. При выборе более низкой температуры удастся достигнуть более равномерного потемнения поверхности выпекаемого продукта.
- Для того чтобы проверить готов ли продукт, необходимо спустя несколько минут после выключения духового шкафа воткнуть в изделие деревянную палочку. Если тесто больше не прилипает к палочке – продукт готов. После окончания выпекания оставьте изделие хотя бы на пять минут в духовом шкафу.
- Для жарки мяса можно использовать керамическую, стеклянную, эмалированную, стальную и чугунную посуду с термоустойчивыми ручками (Рис. 23). Для жарки следует использовать функцию . Температура жарки мяса зависит от вида мяса и размера куска мяса. Как правило, мясо зажаривают при температуре 200 —250°С.

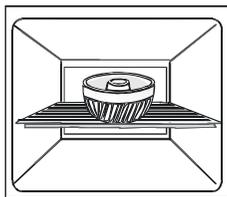


Рисунок 24

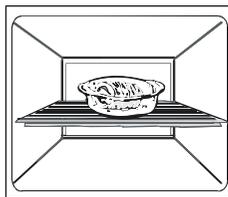


Рисунок 25

- При эксплуатации духового шкафа обратите внимание на следующие рекомендации:
 - не храните в духовом шкафу ненужные принадлежности,
 - формы для выпекания пирогов и посуду с мясом ставьте не на противень, а на решетку в центре духового шкафа (Рис. 24 и 25),
 - при выборе параметров выпекания принимайте во внимание качества используемой посуды, посуда имеет разную степень теплопроводности, которая зависит от материала, из которого она изготовлена, от толщины стенок и цвета покрытия.
- В следующих таблицах содержатся возможные параметры для запекания и жарки мяса. На практике могут присутствовать отличия, которые пользователь должен регулировать в соответствии со

ДУХОВОЙ ШКАФ

своим опытом. Лучше всего попробовать приготовить каждое отдельное блюдо и затем записать самую оптимальную температуру и время приготовления.

Выпечка 

Таблица 2

Вид выпечки	Время выпекания [часы : минуты]	Температура [°C]
Песочный пирог	1:15 – 1:20	160 – 175
Дрожжевой пирог	0:50 – 1:00	175 – 190
Бисквит	0:30 – 0:40	170 – 180
Пирог с масляной стружкой	0:10 – 0:25	210 – 220
Дрожжевая плетенка	0:30 – 0:40	190 – 200
Яблочный штрудель	0:40 – 0:50	220
Фруктовый штрудель	0:25 – 0:50	200 – 210
Пирог с крошкой	0:20 – 0:30	200 – 220

Мясные блюда 

Таблица 3

Блюдо	Температура [°C]	Время приготовления [мин.]
Мясо - быстрая прожарка	225 – 250	12 – 15 на каждый см толщины
Мясо - долгая прожарка	190 - 210	
Курица	225 - 250	50 – 60
Гусь, утка, индюк	200 - 210	до 3-х часов в зависимости от размера
Дичь	190 - 210	
Рыба - жарка до 2 кг	225 – 250	20 – 30
- тушение до 2 кг	180 - 200	30 - 50

Выпечка  

Таблица 4

Вид выпечки	Температура [°C]	Время выпекания [часов : минут]
Безе	100	1:00 – 1:10
Песочный пирог	160	1:05 – 1:10
Ромовая баба	160	1:00 – 1:10
Дрожжевой пирог	175	0:40 – 0:45
Пирог с крошкой	175	0:20 – 0:30
Фруктовый пирог	175	0:40 – 0:55
Бисквит	160	0:30 – 0:40

Жарка и тушение мяса в режиме термоциркуляции  

Таблица 5

Вид мяса	Вес [кг]	Температура [°C]	Время приготовления [часов : минут]
Курица	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	¹⁾

1) Время приготовления выбирается индивидуально в зависимости от веса

Вид блюда	Время приготовления на гриле [мин.]	
	1 сторона	2 сторона
Котлета из свинины	8 – 10	6 – 10
Кусок свинины	10 – 12	6 – 8
Сосиски	8 – 10	6 – 8
Шашлыки	7 – 8	5 – 6
Стейк из говядины	6 – 7	5 – 6
Кусок говядины	10 – 12	10 – 12
Котлета из телятины	6 – 8	6 – 8
Стейк из телятины	6 – 7	5 – 6
Котлета из баранины	8 – 10	6 – 8
Курица – половина курицы	10 – 15 (с внутренней стороны)	10 – 12 (с внутренней стороны)
Филе	6 – 7	4 - 5
Форель	4 - 7	6
Гренки	2 – 3	1 – 2
Тосты	3 - 5	2 - 3

6 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

Электронный таймер – это современное устройство для управления функциями духового шкафа. Таймер показывает время с точностью до 1 минуты. После окончания выполнения программы раздается звуковой сигнал, и духовой шкаф самостоятельно выключается.

С помощью таймера можно выполнять следующие функции:

- настройку времени,
- настройку времени выпекания,
- настройку времени выключения духового шкафа,
- настройку времени выпекания и выключения духового шкафа в 24-х часовом рабочем режиме,
- настройку счетчика минут.

Управление функциями духового шкафа без использования таймера осуществляется с помощью кнопки .

Если программа автоматического регулирования закончена, а блюдо нуждается в дальнейшем приготовлении, существует возможность повторной настройки функций духового шкафа или нажатия кнопки  и управления дальнейшим приготовлением в ручном режиме.

Таймер может работать в режиме счетчика минут, при этом счетчик минут работает независимо от выполняемой программы.

6.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настройка осуществляется с помощью нажатия кнопки выбора функций (например, ) и установки желаемого времени с помощью кнопок «+». С помощью кнопки «-» можно внести изменения в заданные показатели времени.

При коротком нажатии кнопка «+» и «-» время изменяется на одну минуту. При длительном нажатии этих кнопок время изменяется быстро.

Установка программы:

- Нажмите и отпустите кнопку выбранной функции,
- В течение 5 секунд после задействования кнопки с помощью кнопок «+» и, при необходимости, «-» настройте желаемое время приготовления. Если настройка времени не будет проведена в течение 5 секунд после нажатия кнопки функции, выбранная функция становится неактивной.
- Через 5 секунд после окончания установки времени на таймере отобразится время и начнется выполнение программы.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

На дисплее могут появиться следующие графические символы:

„AUTO“ – символ автоматического режима

При продолжительном отображении запускается эта функция. Мигание символа означает, что функция закончена (программа ожидает новой установки функции или переключения в ручной режим управления).



- Символ блокировки

С помощью блокировки можно защитить духовой шкаф от внесения изменений в заданную функцию или от случайного включения (особенно детьми).



- Символ работы духового шкафа

Постоянное отображение означает, что духовой шкаф находится в работе (если он включен).



- Символ счетчика минут

Счетчик минут был настроен.

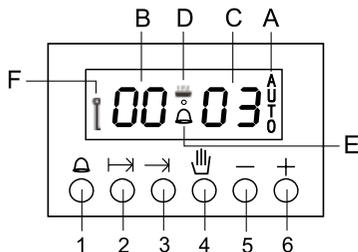


Рисунок 26. Электронный таймер

A – Автоматический режим

B – Часы

C – Минуты

D – Символ работы духового шкафа

E – Символ счетчика минут

F – Символ блокировки

1 – Кнопка счетчика минут, 2 – Кнопка установки продолжительности готовки, 3 – Кнопка установки времени выключения, 4 – Кнопка ручного режима, 5 – Кнопка установки времени «-», 6 – Кнопка установки времени «+».

1. После подключения плиты к электросети на дисплее будет отображено время «0.00» и режим „AUTO“.
2. После подключения плиты к электросети следует, прежде всего, установить точное время.
3. Установку времени нужно будет провести также и после отключения электричества более чем на 5 секунд.
4. Точность показаний таймера зависит от параметров сети питания, поэтому необходимо периодически перенастраивать таймер при переводе времени.

6.2. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

- нажмите одновременно кнопки  и ,
- с помощью кнопки «+» (а при необходимости и кнопки «-») настройте желаемое время, например, 11.38,
- после установки времени снимите с кнопок блокировку.

В течение 5 секунд после снятия блокировки с кнопок параметры времени будут сохранены. На дисплее будет отображаться установленное время. После установки времени плита будет работать в ручном режиме управления.

6.3. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

- После окончания выполнения любой функции духовой шкаф автоматически выключается и раздается звуковой сигнал.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

- По истечении определенного времени звуковой сигнал отключается.
- Пользователь может отключить звуковой сигнал и раньше, нажав любую кнопку управления на таймере.

6.4. СЧЕТЧИК МИНУТ

Счетчик минут предназначен для воспроизведения звукового сигнала по истечении установленного времени. Его можно применять и при выполнении кратковременных процессов готовки (например, при варке яиц). С помощью счетчика минут нельзя выключить духовой шкаф.

- а) Во время работы счетчика минут можно запустить функцию духового шкафа,
- б) Настройку счетчика минут можно производить в ходе выполнения любой функции.

Настройка счетчика минут:

- Нажмите кнопку ,
- С помощью кнопок «+» и «-» задайте необходимое время (например, 3 минуты)

Через 5 секунд на дисплее отобразится актуальное время и символ . По истечении желаемого промежутка времени (т.е. 3-х минут) прозвучит звуковой сигнал. Звуковой сигнал можно отключить с помощью нажатия любой кнопки.

Сброс настроек счетчика минут:

- Нажмите кнопку ,
- Нажмите и удерживайте кнопку «-» до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «0.00».

ВНИМАНИЕ!

Для того, чтобы проверить, сколько минут осталось еще на счетчике минут следует нажать кнопку . Нажатие этой кнопки не остановит отсчет времени.

6.5. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После установки времени готовки в духовом шкафу и выбора функции духового шкафа происходит немедленное включение духового шкафа.

Настройка времени готовки:

- Нажмите кнопку ,
- С помощью кнопок «+», а при необходимости «-», выберите желаемое время готовки, например, 35 минут.

По истечении установленного времени произойдет:

- Автоматическое выключение духового шкафа,
- Включение звукового сигнала,
- На дисплее появится символ „AUTO“, а символ  исчезнет.

Если необходимо продолжить работу духового шкафа (например, для допекания выпечки), следует заново установить время готовки или нажать кнопку ручного режима работы  и контролировать дальнейшую работу духового шкафа в ручном режиме.

По окончании процесса выпечки поставьте переключатель функций в нулевую позицию.

6.6. НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

После установки времени выключения и выбора функции духового шкафа происходит немедленное включение духового шкафа.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

Настройка времени выключения:

- Нажмите кнопку ,
- С помощью кнопок «+», а при необходимости «-», выберите желаемое время выключения, например, 11.50.

По истечении заданного времени:

- Произойдет автоматическое выключение духового шкафа,
- Прозвучит звуковой сигнал,
- На дисплее электронного таймера появится символ „AUTO“.

Если блюдо не готово, можно заново установить время приготовления или время выключения духового шкафа, руководствуясь представленной выше инструкцией или используя кнопку ручного режима управления  для того, чтобы проконтролировать дальнейшую работу духового шкафа.

После окончания эксплуатации духового шкафа поставьте переключатель функций в нулевую позицию.

6.7. АВТОМАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

В автоматическом режиме работы продолжительность приготовления и время выключения духового шкафа устанавливаются согласно инструкциям пункта 6.5. и 6.6.

Духовой шкаф включается самостоятельно в определенное время и по истечении заданного времени приготовления автоматически выключается.

Пример: Приготовление говядины:

- Время – 13:00
 - Необходимое время готовки 2 часа
 - Температура приготовления 220 °С
 - Блюдо должно быть готово в 17:00
- Положите мясо в сковороду, добавьте примерно 10 ложек воды и закройте сковороду крышкой. Поставьте сковороду в духовку на решетку, расположенную на желаемом уровне, и закройте дверцу духового шкафа.
 - С помощью переключателя функций выберите функцию , а с помощью переключателя температуры установите температуру 220 °С.
 - Нажмите кнопку , а затем с помощью кнопок «+» и, при необходимости, «-» задайте время приготовления 2 часа,
 - Нажмите кнопку , а затем с помощью кнопок «+» и, при необходимости, «-» задайте время выключения духового шкафа 17:00 (время окончания приготовления).

ВНИМАНИЕ!

- 1. При нажатии кнопки  в процессе приготовления отобразится время выключения духового шкафа.**
- 2. При нажатии кнопки  отобразится заданное время приготовления. В процессе будет отображаться оставшееся время до окончания приготовления.**
- 3. Установка показателей, которые являются нелогичными, невозможна, например, актуальное время 12.00, время приготовления – 1:30. Время окончания приготовления не может быть установлено ранее, чем на 13:30.**

1. Процесс работы духового шкафа был запущен и будет протекать автоматически.
2. В 15:00 духовой шкаф автоматически включится и будет работать на протяжении двух часов. В 17:00 устройство автоматически выключится, при этом прозвучит звуковой сигнал. В это время на дисплее появится символ „AUTO“, а символ  исчезнет.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

3. Если блюдо не готово, можно настроить работу духового шкафа заново или нажать кнопку ручного режима управления  и контролировать дальнейшую работу духового шкафа в ручном режиме.

6.8. ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

Внести изменения в сделанные настройки можно в течение 5 секунд после начала настройки или после сброса настройки.

- Нажмите кнопку соответствующей функции, например,  или ,
- С помощью кнопок «+» и «-» задайте новое время.

6.9. СБРОС НАСТРОЕК

- Нажмите кнопку соответствующей функции, например,  или ,
- Нажмите кнопку «-» и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «0.00».

После сброса настроек работу духового шкафа можно настроить заново.

6.10. РУЧНОЙ РЕЖИМ УПРАВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ!

После нажатия кнопки  включается режим ручного управления. Это означает, что нагревательные элементы духового шкафа включаются на неопределенное время и пользователь должен самостоятельно осуществлять их контроль. Для того чтобы выключить нагревательные элементы необходимо поставить переключатель функций в нулевую позицию.

1. Если в процессе автоматического режима работы требуется переключение в ручной режим работы, нужно сбросить настройки и нажать кнопку .
2. При нажатии кнопки  функция электронного таймера выключается. Управление духовым шкафом осуществляется в этом случае только с помощью переключателя функций и переключателя температуры.
3. В режиме ручного управления можно пользоваться счетчиком минут.

6.11. ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Эта функция предназначена для установки защиты от вмешательства детей. Это означает, что ребенок может сделать на электронном таймере любые настройки, но эти настройки не будут выполнены. Перед началом установки переведите электронный таймер в ручной режим управления.

Блокировка духового шкафа:

- Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в течение 8 секунд до тех пор, пока на дисплее не появится надпись „ON“,
- Нажмите кнопку «+»,
- На дисплее появится надпись „OFF“ и символ блокировки ,
- Через 5 секунд рядом с символом блокировки  отобразится время. Духовой шкаф находится в режиме защиты.

Снятие блокировки:

- Электронный таймер должен находиться в ручном режиме работы,
- Нажмите одновременно кнопки  и  и удерживайте их в течение 8 секунд до тех пор, пока на дисплее не появится надпись „OFF“,
- Нажмите кнопку «+»,
- На дисплее появится надпись „ON“, а символ блокировки  исчезнет,
- Через 5 секунд на дисплее снова отобразится время. Защита духового шкафа снята.

6.12. ИЗМЕНЕНИЕ ИНТЕНСИВНОСТИ ПОДСВЕТКИ УКАЗАТЕЛЯ

В период времени с 22.00 до 5.59 интенсивность подсветки указателя изменяется самостоятельно. В этот период времени подсветка становится ярче при:

- Активации счетчика минут,
- При выполнении функции,
- При нажатии любой кнопки.

7 ОЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!

Перед началом очистки следует отключить плиту от электросети.

7.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Для обеспечения безупречного технического состояния и чистоты прибора прибор необходимо систематически очищать.

- Для очистки прибора не рекомендуется использовать крупнозернистые моющие средства, которые могут поцарапать поверхность, а также металлические губки, агрессивные химические средства и острые предметы.
- Части из нержавеющей стали и переключатели на панели управления очищайте с использованием мягких моющих средств без шлифующих добавок для того, чтобы не повредить надписи.
- Противни для жарки мяса, формы для выпекания и сковородки замочите после использования в теплой воде с добавлением моющего средства, очистите и высушите.
- Контролируйте чистоту дверцы духового шкафа.

7.2. ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Регулярно после каждого использования очищайте поверхность стеклокерамического покрытия, так как малейшие загрязнения при следующем использовании пригорят и прилипнут к поверхности.
- Керамическое покрытие следует очищать с использованием специальных моющих средств. Не применяйте для очистки металлические губки, чистящий порошок и жидкость на основе чистящего порошка.
- Легкие загрязнения устранили с помощью влажной тряпки или губки (Рис. 27а), пропитанной теплой водой с добавлением моющих средств, а затем протрите насухо.

а)

б)



- Для устранения сильных загрязнений используйте специальные моющие средства, предназначенные для очистки стеклокерамического покрытия.

Рисунок 27

ОЧИСТКА И УХОД

- Остатки пищи лучше всего удалять со стеклокерамического покрытия с помощью деревянной лопатки или специального скребка (Рис. 27b), обращая при этом внимание на то, чтобы не сдирать царапины на поверхности.

ВНИМАНИЕ!

Для очистки стеклокерамического покрытия не рекомендуется применять средства для очистки духового шкафа, так как они бывают очень агрессивными и могут повредить покрытие.

- Предметы, которые могут расплавиться, такие как алюминиевая фольга и пластиковые материалы, лучше держать в отдалении от конфорок. Если эти предметы все же расплавились, их нужно немедленно (еще в горячем состоянии) удалить с поверхности. То же самое правило действует и для сбежавшего продукта с большим содержанием сахара. Сахар может быстро растаять на горячей поверхности конфорки и образовать стойкие пятна. Изменение цвета конфорки не оказывает никакого влияния на ее функционирование.
- После очищения стеклокерамического покрытия можно обработать с помощью консервирующих средств, таких как CERA FIX.
- Кастрюли, предназначенные для готовки на стеклокерамическом покрытии, всегда должны быть чистыми и сухими. Особое внимание следует обратить на днище кастрюль, так как прилипшие остатки пищи могут пригореть к днищу во время следующей готовки.

7.3. ОЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

ВНИМАНИЕ!

1. Перед тем как начать очистку подождите до тех пор, пока духовой шкаф остынет. Горячие детали могут привести к ожогам.
2. Запрещено очищать духовой шкаф с помощью устройств, производящих пар или давление.
3. Дно духового шкафа лучше всего очищать после каждого использования для того, чтобы избежать пригорания остатков пищи и капель жира.

Для удобства очистки духового шкафа необходимо снять дверцу духового шкафа.

7.3.1. СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

ВНИМАНИЕ!

1. Шарнирная скоба находится в натянутом состоянии, поэтому нужно обратить внимание на то, чтобы при снятии дверцы духового шкафа не прищемить пальцы.
2. При очистке верхней стенки обратите внимание на находящиеся на ней нагревательные элементы, температурный датчик и лампочку освещения. Постарайтесь не изменить положение температурного датчика.
3. Не лейте на дно духового шкафа воду, так как она может проникнуть в устройство нижнего нагревателя через неплотные соединения.

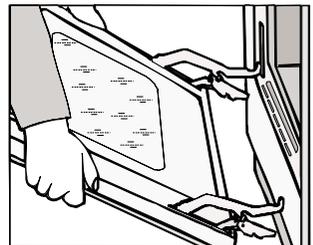
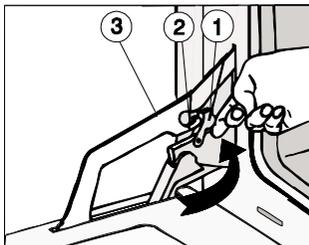


Рисунок 28
Снятие дверцы
духового шкафа

ОЧИСТКА И УХОД

- Полностью откройте дверцу,
- Освободите шарниры с двух сторон дверцы, закрепив скобу **1** на крючке **2** шарнирной скобы **3** (Рис. 28),
- Придерживайте дверь двумя руками и наклоните ее в направлении закрытия на 45° так, чтобы шарниры вышли из пазов.

Загрязненное стекло, закрывающее лампочку освещения, необходимо снять, помыть и высушить.

7.3.2. ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО ПРОСТРАНСТВА ДУХОВОГО ШКАФА

- После снятия дверцы духового шкафа очистите внутреннее пространство духового шкафа.
- Эмалированные поверхности протрите с использованием моющего средства для плиты.
- Для устранения устойчивых пригоревших загрязнений можно использовать специальные моющие средства для очистки духового шкафа. Эти средства являются, однако, едкими и должны применяться с осторожностью и соблюдением инструкций производителя.

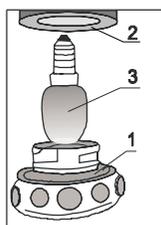
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

Перед началом поиска неисправности плиту следует отключить от электросети для того, чтобы предотвратить опасность поражения электрическим током.

- В период действия гарантии все ремонтные работы за исключением нижеуказанных работ должны проводиться компетентным сервисным центром.
- По истечении гарантии пользователь должен периодически проводить проверку состояния плиты в сервисном центре.
- Если при использовании прибора возникают неисправности, следует, руководствуясь следующими указаниями, проверить возможность устранения неполадок своими силами.

Отсутствие освещения в духовом шкафу



Подождите, пока духовой шкаф остынет.

- Лампочка закручена не плотно – вытащите стекло 1, закрывающее лампочку, из оправы 2 и закрутите лампочку 3 (Рис. 29)
- Лампочка перегорела - вытащите стекло 1, закрывающее лампочку, и вкрутите новую лампочку типа **E14, 230В, 25 Ватт, 300 °С**.

Рисунок 29

В духовом шкафу образуется большое количество дыма

- Образование дыма в режиме гриль считается нормальным явлением. Количество дыма можно уменьшить с помощью снижения температуры или уменьшения количества жира и воды в сковороде.
- Вертел загрязнен. Вертел, на котором остались остатки жира после предыдущего использования, подгорает и образует, таким образом, дым. Необходимо позаботиться о том, чтобы после каждого использования вертел был тщательно очищен.

На дисплее мигает надпись «0.00»

- Моментальное снижение или пропадание напряжения. Вытащите шнур из розетки, вставьте его снова в розетку и выставьте время.

ИНФОРМАЦИЯ О БЛАГОПРИЯТНОЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ, ВЫШЕДШИХ ИЗ УПОТРЕБЛЕНИЯ



Электронный или электрический прибор, вышедший из употребления, нельзя утилизировать вместе с остальным хозяйственным мусором.

Если вы хотите предотвратить возникновение дополнительных расходов, Вы можете сдать прибор в специальных местах, организованных для этого местными властями, или производителю, предлагающему услуги утилизации.

Благодаря раздельной утилизации старых устройств мы имеем возможность предотвратить их возможное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье, возникающие в результате неправильной утилизации. Отдельные части утилизируемого прибора могут быть использованы вторично или переработаны, таким образом, способствуя экономии энергии и материалов.



Этот символ, находящийся на приборе или на прилагающейся к нему инструкции, обозначает, что этот прибор нельзя выбрасывать в обычный контейнер для бытового мусора.

Для получения дальнейшей информации обращайтесь в органы Вашего местного управления или к продавцу, у которого Вы приобрели прибор.