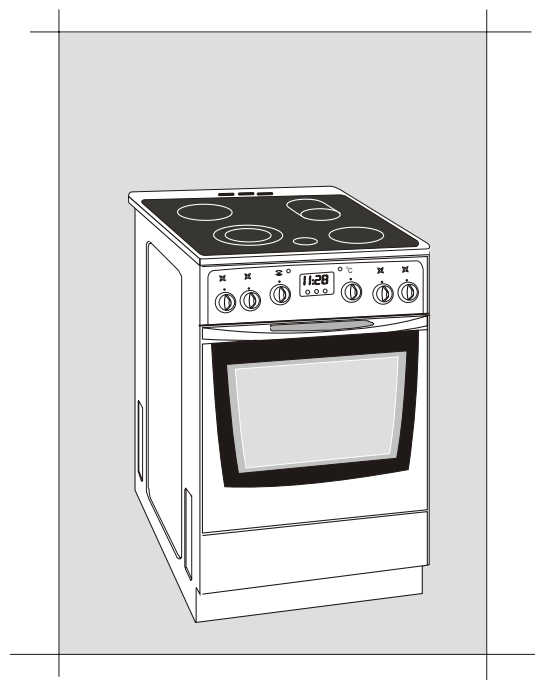


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА 6CF-56VDM B



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

FAGOR 

Прибор подлежит установке в соответствии с действующими предписаниями.

Перед установкой и эксплуатацией прибора необходимо внимательно изучить инструкцию. Все используемые упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.

Перед утилизацией старого прибора его необходимо привести в негодность. Затем его необходимо передать в соответствующий центр вторичной переработки.

1	ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ	4
2	ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ	4
3	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	4
4	РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ	5
	4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	5
5	УСТАНОВКА	6
6	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)	6
7	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	7
8	УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ	7
	8.1 РЕЖИМЫ РАБОТЫ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ	7
	8.2 ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	8
	8.3 ВЫБОР КАСТРЮЛЬ	8
	8.4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК	9
9	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	10
	9.1 УПРАВЛЕНИЕ РЕЖИМАМИ РАБОТЫ ДУХОВКИ	10
	9.1.1 Обозначения переключателя температур	10
	9.1.2 Обозначения переключателя режимов работы	10
	9.1.3 Электронный таймер	11
	9.2 ВОЗМОЖНОСТИ РЕГУЛИРОВАНИЯ РУЧКИ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ПЛИТЫ	11
	9.3 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
10	ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР	15
	10.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	15
	10.2 НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ	15
	10.3 ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ	16
	10.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
	10.5 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
	10.6 ЧАСЫ	17
	10.7 ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ХРОНОМЕТРИРОВАНИЯ	18
	10.8 ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ	18
	10.9 ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ТАЙМЕРА	19
11	ОЧИСТКА И УХОД	19
	11.1 ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ	19
	11.2 КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА	20
	11.3 ДВЕРЦА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА	20
12	НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	20
13	ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА	21

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

1 ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Детям и лицам, не ознакомленным с настоящей инструкцией по эксплуатации, запрещено пользоваться прибором.
- В ходе эксплуатации поверхности нагревательных приборов и электрических плит сильно нагреваются, поэтому нельзя оставлять маленьких детей вблизи таких приборов без присмотра.
- Нельзя оставлять включенную плиту без присмотра.
- Запрещено хранить в отделении для посуды и в камере духового шкафа легковоспламеняющиеся вещества.
- Во время работы нагревательные элементы в камере духового шкафа нагреваются. При выполнении работ в духовом шкафу необходимо соблюдать крайнюю осторожность.
- Не хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся материалы.
- Не сидеть и не стоять на открытой дверце духового шкафа.
- Если вблизи электроплиты к розетке подключены электрические приборы, необходимо обратить внимание на то, чтобы соединительные провода не контактировали с горячими конфорками или не защемлялись в дверце нагретого духового шкафа.
- Не использовать верхний уровень для выпекания.
- Прибор нельзя использовать для обогрева помещения.
- Запрещено самостоятельно производить вмешательство. При обнаружении дефектов и неисправностей плиту необходимо отключить от сети электропитания, и отвезти плиту в сервисный центр для устранения неисправностей.

2 ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

1. Конструкция электроплиты соответствует классу защиты I, электроплита подключается к внешнему защитному контуру.
2. Провод для подключения к сети электропитания должен соответствовать проводке типа H05 RR-F или H05 VV-F, см. стандарт, либо аналогичной проводке.
3. При установке к прибору необходимо подключить многополюсное разъединительное приспособление с размыканием контакта не менее 3 мм (например, предохранители, линейный защитный автомат). В случае использования предохранителей для отключения их необходимо полностью демонтировать.
4. Приготовление пищи на жире или растительном масле (например, картофель фри) должно осуществляться под постоянным наблюдением, поскольку, в частности, старое и загрязнённое растительное масло и жир являются легковоспламеняющимися продуктами.
5. Перед заменой лампочки духового шкафа плиту необходимо отключить от сети электропитания. Для замены рекомендуется использовать лампочки E14, 230В, 25Вт, 300°С.
6. Все нагревательные элементы рассчитаны на питание с напряжением 230В. Параметры электропитания: 400В ~ 3N 50Гц (трёхфазный (переменный) ток 230/400В) или 230В 50Гц (однофазный ток).

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 1

		6CF-56VDM B
Размеры прибора (высота x ширина x глубина) [мм]		850 x 500 x 600
Объём духового шкафа [л]		55,0
Номинальное напряжение		400В 3N ~ 50Гц
Номинальная мощность духового шкафа [кВт]		8,1
Конфорка HiLight Ø 145 мм / 1,2 [кВт]		2 шт.
Конфорка HiLight Ø 180 / Ø 120 мм / 1,7 [кВт]		1 шт.
Конфорка HiLight Ø 140 x 250 мм / 2,0 [кВт]		1 шт.
Духовой шкаф	Нижний нагрев 1,3 [кВт]	•
	Верхний нагрев 0,7 [кВт]	•
	Гриль 2,0 [кВт]	•
	Термостат духового шкафа	•
	Освещение духового шкафа 25Вт	•
Оборудование духового шкафа	Противень	2 шт.
	Решётка для гриля	1 шт.

4 РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

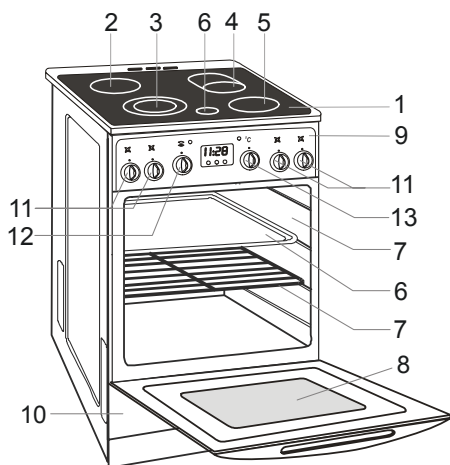


Рисунок 1

- 1 – варочная поверхность из стеклокерамики
- 2 – конфорка Ø 145мм - 1,2кВт
- 3 – конфорка Ø 180/120мм - 1,7кВт
- 4 – конфорка Ø 140 x 250 мм / 2,0 [кВт]
- 5 – конфорка Ø 145мм - 1,2кВт
- 6 – индикатор остаточного тепла
- 7 – камера духового шкафа
- 8 – дверца духового шкафа
- 9 – панель переключения
- 10 – отделение для посуды
- 11 – переключатель конфорок
- 12 – переключатель режимов
- 13 – переключатель температуры
- 14 – противень
- 15 – решетка для гриля

4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи двух переключателей, расположенных с левой стороны панели переключения (Рисунок 2).

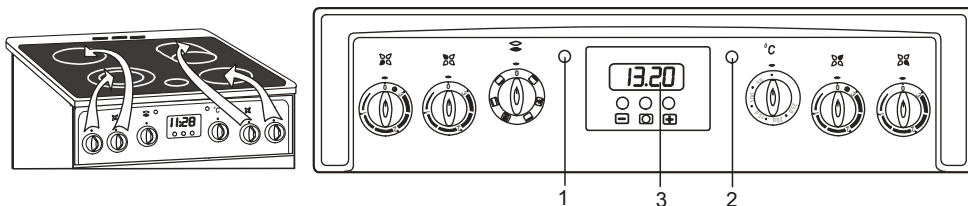


Рисунок 2

- 1 – сигнальная лампочка (желтого цвета) – кухонная плита работает
- 2 - сигнальная лампочка (красного цвета) – духовой шкаф работает
- 3 – электронный таймер

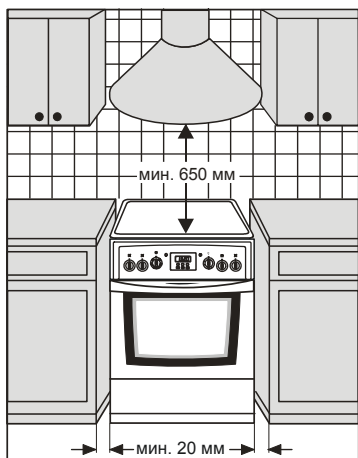
Контрольная лампочка оранжевого цвета сигнализирует о включении одного из нагревательных элементов плиты, т.е. одной конфорки керамической поверхности или горелок духового шкафа.

Контрольная лампочка красного цвета сигнализирует о функции регулировки температуры. Эта контрольная лампочка включается после включения любого температурного режима в духовом шкафу. При достижении духовым шкафом заданного температурного режима контрольная лампочка гаснет, а если температура ниже заданного температурного режима, она снова включается.

Осторожно!

1. В случае обнаружения трещин или разрывов на конфорках керамической поверхности необходимо немедленно выключить плиту и обратиться в сервисную службу.
2. После выключения конфорки остаются горячими еще некоторое время, об этом сигнализирует индикатор нагревания (Поз. 6 на Рис. 1).

5 УСТАНОВКА



- Плиту необходимо распаковать и установить в месте подключения вблизи источника электропитания.
- При установке плиты в ряду кухонной мебели необходимо соблюдать минимальное расстояние между боковыми стенками плиты и стенками нижних шкафчиков не менее 20 мм (Рисунок 3).
- После установки плиты необходимо выполнить выравнивание при помощи регулируемых ножек.
- Для этого необходимо наклонить плиту и отрегулировать ножки вручную или при помощи шестигранного ключа на 8 (Рисунок 4).
- Ножки также можно отрегулировать при помощи отвертки, для этого необходимо открыть отделение для посуды (Рисунок 5).

Рисунок 3

Рисунок 4

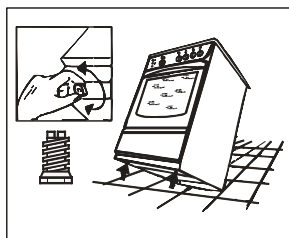
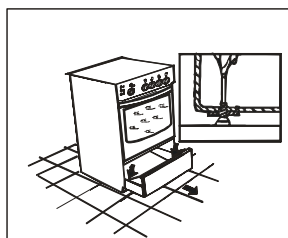


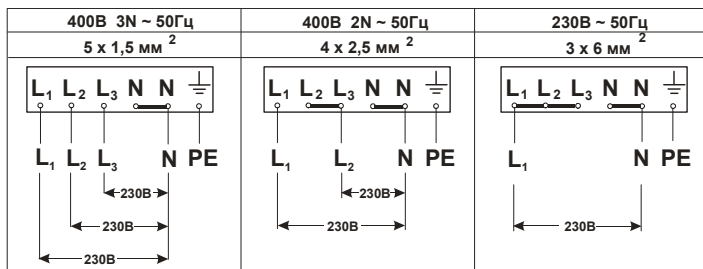
Рисунок 5



6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)

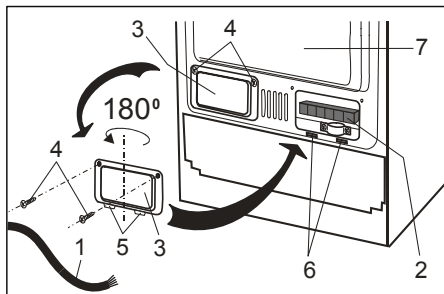
Электроплита предназначена для трехфазного подключения (400В ~ 3N). Посредством установки соответствующей перемычки на соединительной клемме электроплиту можно довольно-таки простым способом переключить на однофазное подключение (230В ~ 1N) или на двухфазное подключение (400В ~ 2N). Схема электрических соединений находится на задней крышке.

Рисунок 6
Варианты
подключения
плиты



Подключение должно соответствовать действующим предписаниям, в связи с чем оно должно выполняться исключительно квалифицированным электромонтажником.

УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ



Подключите электрический соединительный кабель **1** к клеммам, расположенным на клеммной панели **2**.

После подключения электроплиты открутите болты **4** (Рисунок 7), снимите крышку **3** и поверните её на 180° .

Затем вставьте крышку с креплениями **5** в отверстие **6**, нажмите на заднюю стенку плиты **7** и в конце закрутите болты **4**.

Рисунок 7

7 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Перед первым вводом в эксплуатацию варочную стеклокерамическую поверхность необходимо помыть теплой водой с добавлением средства для мытья посуды, а затем вытереть насухо.

Снимите защитную пленку с противня.

Выньте вспомогательные приспособления из духового шкафа. Затем прибл. на 30 минут духовой шкаф необходимо включить при температуре 250°C . При этом вы сможете почувствовать кратковременное выделение запаха.

На электронном таймере необходимо установить текущее время. Указания по установке текущего времени см. в следующих разделах настоящей инструкции.

8 УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ

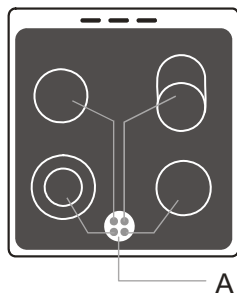
ВНИМАНИЕ!

- 1. Используйте прибор только для предназначенных целей и исключительно для приготовления и подогревания пищи.**
- 2. В случае обнаружения трещин, разломов или разрывов на варочной стеклокерамической поверхности необходимо немедленно выключить плиту и сообщить об этом в сервисную службу.**

8.1 РЕЖИМЫ РАБОТЫ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Избегайте падения твердых предметов (например, баночек с приправами) на варочную поверхность, поскольку стеклянная поверхность очень чувствительна к точечным ударам, которые могут привести к её растрескиванию.
- Кухонную посуду необходимо ставить по центру графически обозначенной зоны конфорки; посуду нельзя двигать по поверхности, её нужно переставлять.
- Сначала необходимо поставить посуду с блюдом на поверхность и только затем можно включать электронагревательную плиту.
- В ходе эксплуатации поверхности нагревательных приборов и электрической плиты сильно нагреваются, поэтому нельзя оставлять маленьких детей вблизи таких приборов без присмотра.
- Возможно повреждение конфорок:
 - при использовании кастрюль с неровной поверхностью
 - если конфорка включена, а на ней не стоит кастрюля
 - если на включенную конфорку поставлена пустая кастрюля
- Необходимо избегать царапанья поверхности в результате использования кастрюль с острыми краями и прочих предметов.
- Рекомендуется выключать плиту за несколько минут до завершения процесса приготовления блюда с целью использования остаточного тепла.
- Не рекомендуется использовать конфорки как место для хранения посуды.
- На конфорках нельзя готовить блюда, запакрованные в алюминиевую фольгу, либо в пластиковой посуде. Не следует класть на варочную поверхность другие предметы, изготовленные из пластиковых материалов, например, пластиковые тарелки, приборы и пр.

8.2 ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА



Индикатор остаточного тепла – если светится одна лампочка, то это означает, что соответствующая варочная зона нагрета. Соответствующая варочная зона сохраняет тепло и может быть использована для сохранения энергии до тех пор, пока отображается оптическая сигнализация после выключения конфорки.

Наряду с этим, по индикатору остаточного тепла можно определить, какая варочная зона включена, что позволит избежать использования конфорки по ошибке.

Лампочка гаснет, как только варочная зона охладится до температуры ниже 50°C.

Рисунок 8

Вне варочных зон плита относительно холодная, поэтому опасность получения ожогов тут незначительная.

8.3 ВЫБОР КАСТРЮЛЬ

На варочной стеклокерамической поверхности, в принципе, можно использовать традиционные кастрюли и сковородки с ровным, твёрдым дном. Используемая кастрюля по своим размерам не должна быть меньше, чем варочная зона, отмеченная на варочной стеклокерамической поверхности. Варочные зоны необходимо содержать в чистоте и в сухом виде. Энергосберегающими характеристиками владеют кастрюли с плоским зашлифованным дном. Следствием неправильного использования являются большие тепловые потери и плохая передача тепла.

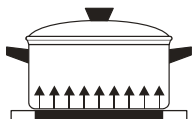


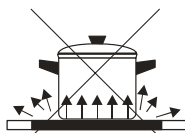
Рисунок 9

Правильно!

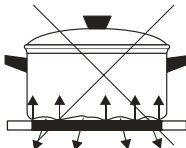
- **незначительный расход энергии**
- **хорошая теплопередача**
 - **плоская кастрюля**
 - **кастрюля немного больше, чем конфорка**
 - **крышка кастрюли плотно закрыта**

Неправильно!

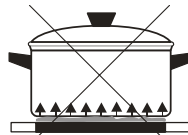
- **большой расход энергии**
- **плохая теплопередача**
- **большая продолжительность приготовления**



Кастрюля слишком мала для выбранной конфорки



Кастрюля с неровным дном



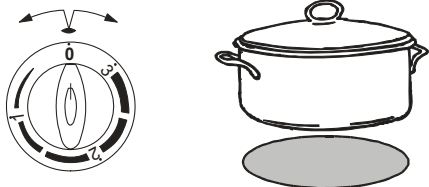
Крышка кастрюли неплотно закрыта

Рисунок 10

8.4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК

а) Обычная конфорка

Переключатель можно поворачивать вправо и влево.



Если переключатель поворачивать по часовой стрелке, то устанавливается равномерное увеличение мощности конфорки (согласно росту графически обозначенной полоски на переключателе) до ощутимого предела.

Рисунок 11

б) Двухконтурная конфорка

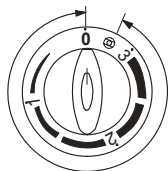


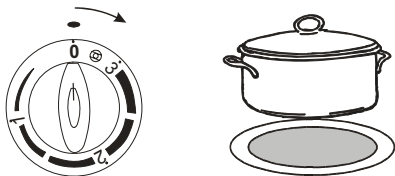
Рисунок 12

По периметру переключателя переключаемой конфорки нанесен дополнительный графический символ (Рисунок 10).

Переключатель можно поворачивать только в диапазоне от положения "0" до данного символа.

- При поворачивании переключателя всегда включается малая зона.
- Большая зона приготовления дополнительно включается при поворачивании переключателя до указанного символа.
 - Проведите повторную настройку.

Включение малой (первой) конфорки



Включение полностью (второй) конфорки

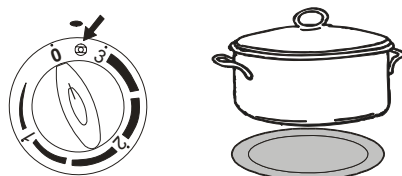


Рисунок 13

Для переключения с большой на малую конфорку необходимо повернуть ручку в положение 0 и отрегулировать повторно.



Рисунок 14

Конфорки необходимо защитить от перегрева. В ходе эксплуатации они включаются и выключаются под воздействием регулятора температуры.

9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Духовой шкаф предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и для приготовления жаркого.
- О включении духового шкафа сигнализирует включение обеих сигнальных лампочек. Сигнальная лампочка желтого цвета горит до тех пор, пока включен духовой шкаф.
- Сигнальная лампочка красного цвета гаснет, когда температура в духовом шкафу достигает заданного значения.
- Если через некоторое время температура в духовом шкафу снижается, то духовой шкаф самостоятельно включается, а сигнальная лампочка красного цвета снова загорается. При необходимости приготовления блюда в предварительно разогретом духовом шкафу, блюдо следует ставить в духовой шкаф после первичного выключения сигнальной лампочки красного цвета.
- Для того чтобы выключить духовой шкаф, переключатель необходимо повернуть влево в положение "0". В целях энергосбережения духовой шкаф рекомендуется выключать за 5... 10 минут до окончательной готовности блюда.

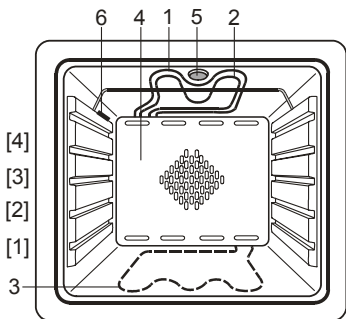


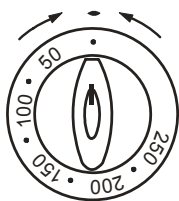
Рисунок 15

- [1], [2], [3], [4] – уровни установки противня;
- 1 – верхний нагрев;
- 2 – нагревательный элемент для гриля;
- 3 – нижний нагрев;
- 4 – экран для циркуляции воздуха;
- 5 – освещение камеры духового шкафа;
- 6 – температурный датчик.

9.1 УПРАВЛЕНИЕ РЕЖИМАМИ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для управления предусмотрены: переключатель режимов работы, регулятор температуры и электронный таймер.

9.1.1 ОБОЗНАЧЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ТЕМПЕРАТУР

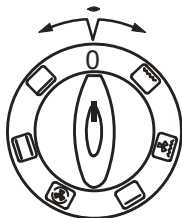


Температура камеры духового шкафа устанавливается бесступенчато в диапазоне от 50 до 250°C, а точки между значениями температуры указывают на промежуточную температуру по 10°C.

Ручка переключателя поворачивается по часовой стрелке. Выключение выполняется в обратную сторону.

Рисунок 16

9.1.2 ОБОЗНАЧЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ РЕЖИМОВ РАБОТЫ



При помощи переключателя режимов работы можно устанавливать различные режимы работы. Ручку переключателя можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.

Рисунок 17

9.1.3 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

Управление плитой может осуществляться при помощи электронного таймера. Но использование таймера не исключает возможность ручного управления плитой.

9.2 ВОЗМОЖНОСТИ РЕГУЛИРОВАНИЯ РУЧКИ НАСТРОЙКИ ДЛЯ ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ПЛИТЫ



НИЖНИЙ НАГРЕВ

При данном режиме работы нижняя часть духового шкафа нагревается сильнее. Данный режим работы используется в последние 10-15 минут выпекания.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

При данном режиме работы выпечка или жаркое нагревается сверху и снизу. Данный режим нагрева подходит исключительно для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания мяса, рыбы, хлеба и пиццы. При этом блюда можно размещать только на одном уровне, преимущественно на втором.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

Данный режим работы предназначен для доведения хлебобулочных и кондитерских изделий до состояния готовности, так чтобы изделие имело более поджаристую корочку сверху.

Данный способ нагрева можно также использовать для быстрого приготовления таких блюд, как тосты, овощи, запеканки, пудинги суфле.



ГРИЛЬ


При поджаривании на гриле при помощи инфракрасного нагревательного элемента произведенное тепло воздействует на приготавливаемый продукт посредством излучения.

Перед посадкой приготавливаемого продукта в духовой шкаф рекомендуется на протяжении 5 минут предварительно разогреть нагревательный элемент гриля, поскольку только в этом случае он достигает максимальной мощности излучения.

Коротковолновые лучи гриля поджаривают мясо или другие блюда таким образом, что сверху образуется румяная корочка и в середине продукт остается сочным.

Длительность поджаривания на гриле может отличаться и зависит от вида и высоты приготавливаемого на гриле продукта.

Технология приготовления на гриле:

- установить переключатель функций в нужное положение 
- предварительно разогреть духовой шкаф до температуры 250°C,
- установить необходимую температуру,
- положить блюдо (например, мясо) на решетку гриля или в соответствующую емкость.

Внимание!

1. В процессе приготовления на гриле плиту нельзя оставлять без присмотра.
2. В процессе эксплуатации внутренние поверхности камеры духового шкафа и нагревательные элементы сильно нагреваются. При выполнении работ в духовом шкафу необходимо соблюдать крайнюю осторожность. Не оставлять маленьких детей без присмотра вблизи духового шкафа!



ГРИЛЬ С ЦИРКУЛЯЦИЕЙ

Данный режим работы предназначен для запекания больших порций мяса (рулеты, филейная часть, спинная часть свинины, целая курица, гусь, утка и пр.). В этом случае предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

Эти блюда, в зависимости от их размера, устанавливаются на третьем или четвертом уровне духового шкафа. Данная функция позволяет улучшить вкусовые качества блюд; в результате получается так называемой «хрустящей корочки».

**НОРМАЛЬНЫЙ ЖАР С ВЕНТИЛЯТОРОМ**

Тепло подается сверху и снизу, и через вентилятор равномерно распределяется по блюду. При выборе данной функции необходимо использовать более низкую рабочую температуру по сравнению с обычным процессом приготовления. Данная функция, в частности, подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**





Благодаря горячему воздуху духовой шкаф прекрасно подходит для размораживания продуктов глубокой заморозки. Замороженные продукты питания необходимо разместить на противне на первом, втором или третьем уровне. Выбор температуры, при которой будет происходить размораживание, зависит от вида блюда.

Кондитерские изделия, овощи и мясное заливное размораживаются в режиме горячего воздуха, без установки температуры.

При размораживании мяса или птицы продукты необходимо завернуть в алюминиевую фольгу во избежание прямого воздействия горячего воздуха, затем замороженный продукт размещают на среднем уровне в духовом шкафу, включают духовой шкаф и устанавливают температуру приблизительно 50 - 70°C.

Замороженные полуфабрикаты, например овощи (запакованные в алюминиевую фольгу), можно готовить без предварительного размораживания.

9.3 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий можно использовать традиционные формы из листового металла или с покрытием PTFE (тефлон), а также из керамики, стекла и алюминиевой фольги.
- Перед первым применением новую металлическую форму необходимо обработать в сильно разогретом духовом шкафу для того, чтобы убрать характерный запах.
- Форму заполняют тестом на 2/3 так, чтобы осталось достаточно места для роста.
- Для приготовления мясных блюд подходит посуда из керамики, эмалированной стали и чугунная посуда с ручками, стойкими к воздействию высокой температуры.
- Необходимо соблюдать указания относительно предварительного разогрева духового шкафа, поскольку они отличаются в зависимости от вида хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Во время выпекания хлебобулочные и кондитерские изделия должны нагреваться равномерно. Данное требование можно выполнить благодаря выбору режима работы  или .
- На практике, в зависимости от вида выпекания, первый или второй режим работы дают лучший результат. Хлеб, тесто для кекса или овощные штрудели необходимо выпекать в предусмотренном режиме; а кондитерские изделия из сдобного песочного теста, пироги с творогом и листовое тесто необходимо выпекать при включенном режиме горячего воздуха  или .
- Если хлебобулочное и кондитерское изделие подгорает сверху, то при следующем выпекании форму необходимо поставить на уровень ниже, выбрать более низкий температурный режим и увеличить время выпекания.
- Если хлебобулочное и кондитерское изделие подгорает снизу, то в будущем такие блюда необходимо ставить на уровень выше и устанавливать более низкий температурный режим.
- При выпекании не рекомендуется устанавливать слишком высокую температуру, поскольку тесто может не подняться. Но если хлебобулочное или кондитерское изделие пребывает в теплом духовом шкафу слишком долго, то это может привести к подгоранию или засыханию.
- При выборе температурного режима и времени выпекания необходимо учитывать массу и консистенцию теста.
- Посуду с блюдом можно ставить на любой уровень в духовом шкафу; рекомендуется, в основном, второй уровень. Но пользователь должен самостоятельно на основании практического опыта определить для себя оптимальный уровень для приготовления разных блюд.
- При выпекании в первый раз рекомендуется начинать со средней температуры. При необходимости, в следующий раз установите более высокий температурный режим. При низкой температуре продукт для выпекания равномерно покрывается коричневой корочкой.
- Если вы хотите проверить, готов ли выпекаемый продукт то за несколько минут до выключения духового шкафа необходимо деревянной палочкой проткнуть выпечку, если тесто не прилипает к палочке, то блюдо готово. После выпекания выпечку необходимо оставить в духовом шкафу на пять минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- В ходе использования духового шкафа необходимо соблюдать следующие указания:
 - не хранить в камере духового шкафа ненужные предметы,
 - ставить формы для выпекания и форму для запеканки, а также посуду для жаркого по центру духового шкафа (Рисунок 18 и 19),
 - при выборе параметров необходимо учитывать вид посуды; в зависимости от вида используемого материала, толщины стенок и цвета посуда имеет разный коэффициент теплопроводности.

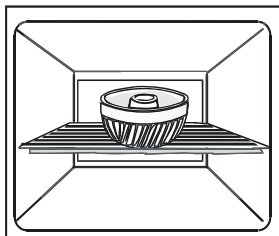


Рисунок 18

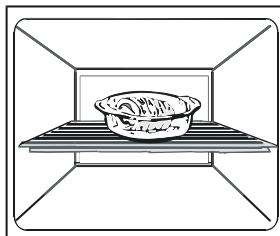


Рисунок 19

- Приготовление мяса в собственном соку наиболее хорошо удается в режиме в частности, это касается нежирного мяса. Все прочие сорта мяса, в т.ч. сырое рубленое мясо, фарш и курица рекомендуется готовить в режиме .
- В нижеприведенной таблице указаны ориентировочные данные для установки температурных режимов и длительности приготовления различных блюд. На практике возможны отличия, которые вы должны откорректировать с учетом собственного практического опыта. Лучше всего выполнить несколько проб для отдельного блюда, а затем записать оптимальный для приготовления температурный режим.

Таблица 2 Выпечка

Емкость	Вид хлебобулочного или кондитерского изделия	Температура [°C]	Длительность приготовления в духовом шкафу часов : минут
Форма для выпечки	Кекс	175 – 190	1:00 – 1:10
	Песочное пирожное	160 – 175	1:15 – 1:20
	Пирог из дрожжевого теста	175 – 190	0:50 – 1:00
	Торт	175 – 190	0:30 – 1:00
	Бисквит	170 – 180	0:30 – 0:40
	Основа для фруктов на листовом тесте	разогретый духовой шкаф 210 - 230	0:10 – 0:25
Противень	Хала из дрожжевого теста	190 – 200	0:30 – 0:40
	Плетёнка (сдобная булочка с яблоками)	225 – 230	0:40 – 0:50
	Фруктовый пирог	200 – 210	0:25 – 0:50
	Пирог с посыпкой	200 – 225	0:20 – 0:30

Таблица 3 Запекание мяса

Вид мяса	Количество	Уровень снизу	Температура [°C]	Длительность часов : минут
Говядина	1 кг	2	220 - 250	2:00 - 2:30
Свинина	1 кг	2	210 - 225	1:30 - 2:30
Телятина	1 кг	2	210 - 225	1:45 - 2:00
Баранина	1 кг	2	210 - 225	1:30 - 2:00
Мясо дичи (заяц)	2 кг		210 - 230	1:00 - 1:50
Птица (курица)	1 кг	2	225 - 250	0:45 - 1:00
Рыба	1 кг	2	210 - 225	0:45 - 1:00

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Таблица 4 Ориентировочные значения для установки температуры при выпекании в режиме горячего воздуха (конвекции)



Вид выпечки	Температура [°C]	Длительность часов : минут
Белковое печенье	100	1:00 - 1:10
Песочная баба	160	1:05 - 1:10
Дрожжевая баба	160	1:00 - 1:10
Дрожжевое тесто	175	0:40 - 0:45
Пирог с посыпкой	175	0:20 - 0:30
Овощной пирог	175	0:40 - 0:55
Бисквит	160	0:30 - 0:40

Таблица 5 Поджаривание и тушение мяса в режиме горячего воздуха (конвекции)



Вид мяса	Температура [°C]	Длительность часов : минут
Курица	180	0:50 - 1:00
Дичь	160	2:00 - 2:20
Телятина	160	1:40 - 2:20
Свинина	175	1:50 - 2:00
Говядина	160	2:00 - 2:30
Гусь, утка	175	¹⁾

¹⁾ длительность приготовления выбирается индивидуально, в зависимости от веса

Таблица 6 Жарка на решетке



Блюдо	Уровень установки решетки снизу	Время приготовления [мин.]	
		1 сторона	2 сторона
Мясо			
Котлета из свинины и шницель	3	8 – 10	6 – 10
Кусок свинины	3	10 – 12	6 – 8
Сосиски	3	8 – 10	6 – 8
Шашлыки	3	7 – 8	5 – 6
Стейк из говядины	3	6 – 7	5 – 6
Кусок говядины	3	10 – 12	10 – 12
Котлета из телятины	3	6 – 8	6 – 8
Стейк из телятины	3	6 – 7	5 – 6
Котлета из баранины	2	8 – 10	6 – 8
Курица - половина курицы	3	10 – 15	10 – 12
Рыба			
Филе		6 – 7	4 – 5
Форель		4 – 7	6
Хлеб			
Поджаренные ломти хлеба		2 – 3	2 – 3
Тосты		3 – 5	2 – 3




10 ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР



Цифровой электронный таймер предназначен для управления духовым шкафом. Таймер показывает текущее время с точностью до одной минуты. После каждого выбора программы звучит сигнал, и духовой шкаф автоматически выключается.


Таймер выполняет следующие функции:


1. Функция измерения времени:
 - установка текущего времени
 - программирование длительности приготовления
 - программирование времени окончания приготовления
 - настройка часов
2. Функции безопасности:
 - автоматическое выключение
 - блокировка переключения для защиты от несанкционированного изменения настроек, в особенности, от детей

10.1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Программирование осуществляется посредством нажатия на функциональную кнопку . На протяжении нескольких секунд необходимо установить желаемое время при помощи кнопки . При помощи кнопки  можно откорректировать время.

При помощи короткого нажатия кнопок  и  можно увеличить либо сократить продолжительность на одну минуту. Посредством длительного нажатия кнопки данный процесс ускоряется.

После подключения плиты к сети электропитания либо после отключения электроэнергии на таймере появляется мигающий индикатор . В первую очередь необходимо установить текущее время.

При отключении электропитания во время использования духового шкафа мигает индикатор . Для выбора функции ручку настройки необходимо переключить на 0, а на таймере необходимо установить текущее время.

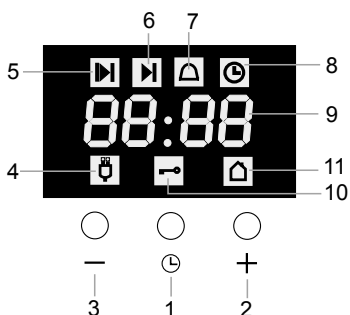






Рисунок 20

- 1 – Кнопка выбора функций таймера
- 2 – Кнопка настройки времени “+”
- 3 – Кнопка настройки времени “-“
- 4 – Индикатор для автоматического выключения
- 5 – Индикатор длительности приготовления
- 6 – Индикатор времени окончания приготовления
- 7 – Индикатор часов
- 8 – Индикатор настройки текущего времени
- 9 – Индикатор времени
- 10 – Индикатор блокировки
- 11 – Функция недоступна

10.2 НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Переключить ручку настройки для выбора функций духового шкафа (Рис. 1, поз. 12) на **0**.

Для этого необходимо:

- Нажать кнопку . На дисплее отобразится время “12:00”.
- Нажимая кнопки  и/или , установите желаемое время.
- Через несколько секунд индикатор  исчезнет с дисплея. Настройки времени сохранены в памяти.

10.3 ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ






После завершения каждой программы таймер выдает звуковой сигнал, а индикатор выбранной функции мигает.

Через 60 секунд звуковой сигнал автоматически выключается. Но при этом индикатор выбранной функции продолжает мигать. Для выключения индикатора необходимо нажать любую кнопку.



УКАЗАНИЕ:

Звуковой сигнал можно преждевременно выключить, нажав любую кнопку. Но при нажатии кнопки инициализируется переход из автоматического режима работы в ручной режим работы. Нагревательные элементы духового шкафа снова включаются на неопределенное время, и пользователь должен контролировать дальнейший процесс приготовления. После окончания процесса приготовления обе ручки настройки управления духовым шкафом необходимо переключить в начальное положение (на 0).





10.4 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Выберите функцию духового шкафа, например, , и установите температуру приготовления.
- Нажмите кнопку , пока не начнет мигать индикатор .
- Нажимая кнопки  и/или , установите длительность приготовления, например, 45 минут.





Через несколько секунд индикатор перестает мигать и будет гореть постоянно. Таймер работает. На дисплее будет отображаться оставшееся время до окончания приготовления.

После программирования духового шкафа можно проверить текущее время. Для этого необходимо нажать кнопку , пока не начнет мигать индикатор . На протяжении некоторого времени на таймере отображается текущее время. После этого снова появляется индикатор оставшегося времени приготовления.

Изменение длительности приготовления:


- Нажмите кнопку . Индикатор  начнет мигать.
- Нажимая кнопки  и/или , измените настройки.

Изменение настроек:





- Нажмите кнопку . Индикатор  начнет мигать.
- Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится "0:00". Через несколько минут индикатор  погаснет, а на дисплее отобразится текущее время.



10.5 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция, в большинстве случаев, используется в комбинации с функцией программирования длительности приготовления.





- При помощи ручки настройки выберите функцию духового шкафа, например,  и установите температуру духового шкафа.
- Запрограммируйте длительность приготовления, как описано выше, например, 45 минут.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР




- Нажмите и удерживайте кнопку , пока не начнет мигать индикатор , нажимая кнопки  и/или , установите необходимое время выключения духового шкафа, например, "14:30".

Через несколько секунд установки будут сохранены. На дисплее таймера отобразится время начала приготовления. Индикатор  светится. В 13:45 духовой шкаф автоматически включается, а на дисплее отображается время, оставшееся до завершения процесса приготовления. Индикатор светится. В 14:30 духовой шкаф автоматически выключается, звучит звуковой сигнал, индикатор  мигает.

Изменение времени окончания приготовления



- Нажмите и удерживайте кнопку , пока не начнет мигать индикатор . На дисплее отобразится предварительно установленное время окончания процесса приготовления.
- Нажимая кнопки  и/или , можно изменить время.

Отмена настройки:

- Нажмите и удерживайте кнопку , пока не начнет мигать индикатор .
- Нажмите удерживайте кнопку , пока на дисплее не перестанет меняться отображенное время.

Происходит отмена функции настройки времени окончания процесса приготовления, а духовой шкаф выключается согласно установленной длительности приготовления.







Указание:

Во время выполнения любой программы можно проверить текущее время. Для этого необходимо нажать кнопку , пока не начнет мигать индикатор . На таймере на протяжении нескольких секунд будет отображаться текущее время. Затем на таймере снова появится время, оставшееся до окончания процесса приготовления.

10.6 ЧАСЫ

После окончания установленного времени часы выдают звуковой сигнал. Часы функционируют независимо от программы. Они также работают при выключенной и выключенном духовом шкафу. Часы не могут выключать духовой шкаф.




Настройка времени:


- Нажмите кнопку , пока не начнет мигать индикатор . На дисплее отображается время "0:00".
- Нажимая кнопки  и/или , установите необходимое время, например, 25 минут. Функция активируется через несколько секунд, а индикатор  светится постоянно. На дисплее отображается текущее время.
- По завершении установленного времени включается звуковой сигнал (см. пункт 4.3), а индикатор  мигает.

Изменение настроек времени:

Повторите последовательность действий для настройки времени.

Отмена настроек времени:

- Несколько раз нажмите кнопку , пока не начнет мигать индикатор .
- Нажмите удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится время "0:00".


Через несколько секунд индикатор  гаснет, на дисплее отображается текущее время или время до окончания процесса приготовления (если предварительно была установлена программа).

Указание:

В ходе использования часов во время выполнения программы необходимо обратить внимание на то, что программа выполняется таймером, а духовой шкаф продолжает работать и после выключения часов.

10.7 ОТМЕНА ФУНКЦИЙ ХРОНОМЕТРИРОВАНИЯ

Все предварительно установленные функции можно аннулировать двумя способами:

1. Нажмите и удерживайте кнопку  на протяжении нескольких секунд. Индикаторы выбранных функций выключаются. Таким образом, они деактивируются.
2. Ручку настройки для выбора функций духового шкафа необходимо переключить в начальное положение (на 0).



Указание:

После переключения ручки настройки для выбора функций духового шкафа в начальное положение (на 0) духовой шкаф выключается. Часы не выключаются, если они были предварительно установлены.

При осуществлении отмены функций во время использования духового шкафа духовой шкаф переключается в ручной режим, в результате чего пользователь должен контролировать работу духового шкафа. Для выключения духового шкафа обе ручки настройки для управления духовым шкафом необходимо переключить в начальное положение (на 0).




10.8 ФУНКЦИИ БЛОКИРОВКИ

1. ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

При непрерывной работе духового шкафа в ручном режиме он автоматически выключается через 3 секунды. Звучит короткий предупредительный сигнал, и на дисплее мигает индикатор . Для того чтобы выключить индикатор  ручку настройки для выбора функций духового шкафа необходимо переключить в положение 0.




2. БЛОКИРОВКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОГО ИЗМЕНЕНИЯ НАСТРОЕК, В ОСОБЕННОСТИ, ОТ ДЕТЕЙ

Блокирование таймера

- Одновременно нажмите кнопки  и/или  и не отпускайте на протяжении нескольких секунд, пока на дисплее не появится индикатор .

Если при активации функции блокировки духовой шкаф выключен, то впоследствии он не включится. Если духовой шкаф работает, то можно изменить функцию духового шкафа и температуру. Но при этом нельзя регулировать настройки на таймере.

Разблокирование таймера

- Одновременно нажмите кнопки  и/или  и не отпускайте на протяжении нескольких секунд, пока с дисплея не исчезнет индикатор .


Указание:

После переключения ручки настройки для выбора функций духового шкафа в начальное положение (на 0) блокировка не отменяется.



10.9 ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ ТАЙМЕРА

Звуковые сигналы таймера можно отключить.

1. Отключение звуковых сигналов:

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

2. Включение звуковых сигналов:

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и .

11 ОЧИСТКА И УХОД**ВНИМАНИЕ!**

- 1. Плита не предназначена для очистки при помощи пароструйного аппарата.**
- 2. Плита должна остыть перед очисткой.**

- Для того чтобы плита сохраняла надлежащее техническое и эстетическое состояние, её необходимо регулярно чистить.
- Для очистки нельзя использовать пароструйные аппараты и аппараты для очистки под высоким давлением.
- Для мытья плиты нельзя использовать крупнозернистые средства, которые могут поцарапать поверхность (порошок для чистки, агрессивные химические средства и острые предметы).
- Для очистки элементов плиты, изготовленных из нержавеющей листового металла, поворотных переключателей и панели переключения необходимо использовать мягкие средства для мытья посуды без содержания твердых частиц, которые при надавливании могут повредить поверхность.
- Противни, формы для выпечки, листы для мясного жаркого и глубокие сковородки после использования необходимо тщательно помыть в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды и высушить.
- Необходимо периодически проверять зону уплотнителя дверцы духового шкафа на наличие загрязнений.

11.1 ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования керамическая поверхность требует ухода, поскольку в противном случае наименьшие загрязнения могут загореться во время следующего использования.
- Керамическую поверхность необходимо чистить специальными средствами для чистки, поскольку в противном случае она может быть повреждена или же может утратить свой блеск.
- Для очистки нельзя использовать чистящий порошок или эмульсию для очистки.
- Небольшие загрязнения удаляют влажной тряпкой или губкой, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. После этого керамическую поверхность необходимо вытереть насухо чистой тряпкой.
- Большие загрязнения необходимо удалять при помощи специального средства для мытья керамических поверхностей. Неудаленные остатки средства для очистки при последующем нагреве могут привести к повреждению поверхности плиты.
- Остатки продуктов питания рекомендуют удалять с поверхности плиты при помощи деревянной лопатки или скребка. При этом необходимо быть предельно осторожным, чтобы не повредить стеклянную поверхность плиты.

ВНИМАНИЕ!

Для очистки керамической поверхности нельзя использовать чистящие средства, не предназначенные для ухода за духовым шкафом, поскольку они могут быть очень агрессивными и в результате могут привести к значительному повреждению поверхности.

- Легкоплавкие предметы, например, алюминиевая фольга или пластик, необходимо хранить вдали от конфорок. В том случае, если все-таки образуются следы плавления, то их нужно немедленно (в горячем состоянии) удалить с конфорки.

- Таким же способом следует поступить, если на конфорку пролилось или выкипело блюдо с большим содержанием сахара. Сахар очень быстро растворяется на нагретой конфорке и оставляет стойкие пятна на поверхности.
- После очистки поверхности можно использовать средство для ухода и защиты, например, CERA FIX.

11.2 КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА

Камеру духового шкафа и стеклянную дверцу моют теплой водой с добавлением небольшого количества моющего средства или при помощи традиционного средства для ухода за камерой духового шкафа. Затем поверхность протирают сухой мягкой тряпочкой.

Стекланные части плиты можно чистить и мыть только в охлажденном состоянии.

11.3 ДВЕРЦА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В целях очистки дверцу духового шкафа можно снять. Процедура демонтажа и установки дверцы чрезвычайно проста, если следовать нижеописанным правилам.

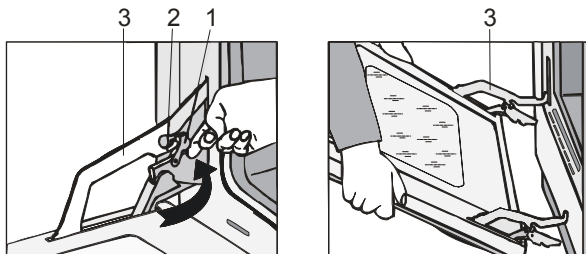


Рисунок 21 Демонтаж дверцы духового шкафа

Последовательность демонтажа

- полностью открыть камеру духового шкафа,
- зафиксировать оба шарнира, потянув за зажим **1** на упоре **2** шарнирной скобы **3** (Рисунок 21),
- медленно повернуть дверцу в направлении закрывания и вытянуть из шарнирных замков.

В ходе очистки и мытья дверцы духового шкафа необходимо быть предельно осторожным. Обязательно оставить шарниры в прежнем положении.

ВНИМАНИЕ!

Шарнирные скобы натянуты с большой силой, поэтому в процессе демонтажа дверцы необходимо соблюдать крайнюю осторожность.

При небрежном или неосторожном поведении в зоне дверных шарниров существует опасность повреждения.

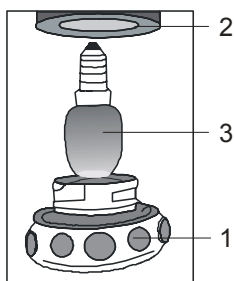
Монтаж дверцы осуществляется в обратной последовательности. При наличии загрязнений защитный колпак лампочки духового шкафа необходимо открутить, помыть и вытереть насухо.

12 НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

В случае если керамическая поверхность или нагревательные элементы духового шкафа не нагреваются или если в электропроводке возникает короткое замыкание, которое приводит к срабатыванию предохранителей, то для устранения неисправностей необходимо вызвать специалиста.

Все ремонтные работы (кроме замены лампы накаливания) должны осуществляться специалистом, в противном случае гарантия не действует.

13 ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА



Отключить плиту от сети электропитания. Выкрутить предохранители.

Для замены лампочки необходимо открутить колпак **1** из оправы **2**, а затем выкрутить лампочку **3** и вкрутить новую.

Тип лампочки: E14 25Вт 3000С ~230В

Рисунок 22 Замена лампочки

2469 DYNAMIC
09.2007
C60055012