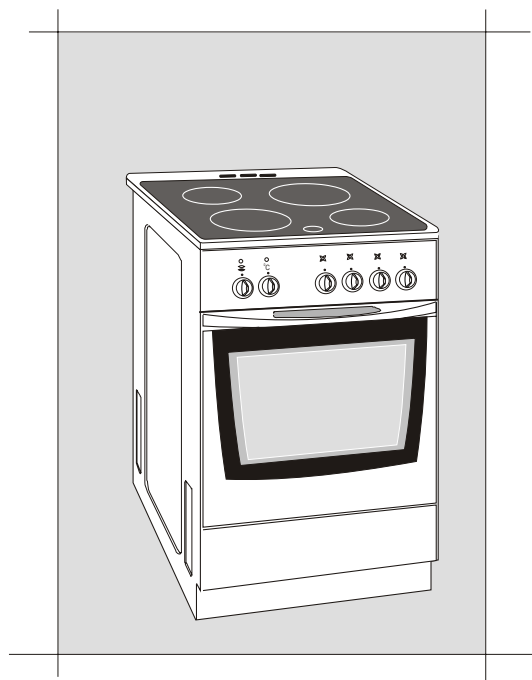


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА 6CF-56VMB



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	5
6	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)	6
7	ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ	7
8	УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ	7
	8.1 РЕЖИМЫ РАБОТЫ КЕРАМИЧЕСКО ПОВЕРХНОСТИ	7
	8.2 ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	7
	8.3 ВЫБОР КАСТРЮЛЬ	8
	8.4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК	8
9	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	9
	9.1 УПРАВЛЕНИЕ	9
	9.1.1 Обозначения переключателя температур	9
	9.1.2 Обозначения переключателя режимов работы	10
	9.1.3 Освещение камеры духового шкафа	10
	9.2 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	11
10	ОЧИСТКА И УХОД	14
	10.1 ЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ	14
	10.2 КАМЕРА ДУХОВОГО ШКАФА	15
	10.3 ДВЕРЦА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА	15
11	НЕИСПРАВНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	16
12	ЗАМЕНА ОСВЕТИТЕЛЬНОЙ ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА	16

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 HO5 RR-F или HO5 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-56VM 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]	7,8	
Конфорка	Ø 145 мм / 1,2 [кВт] STANDARD	2 шт.	
Конфорка	Ø 180 мм / 1,7 [кВт] STANDARD	2 шт.	
Духовой шкаф	Нижний нагрев	1,3 [кВт]	•
	Верхний нагрев	0,7 [кВт]	•
	Гриль	2,0 [кВт]	•
	Горячий воздух	2,0 [кВт]	•
	Термостат духового шкафа		•
	Освещение духового шкафа	25Вт	•
Оборудование духового шкафа	Противень	1 шт.	
	Решётка для гриля	1 шт.	

4 РАСПОЛОЖЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

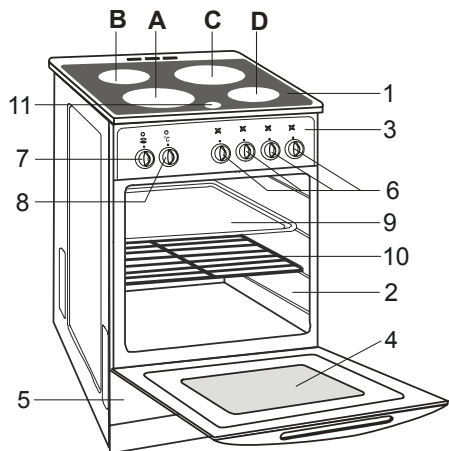


Рисунок 1

- A, C – конфорка Ø 180мм/1,7кВт
- B, D – конфорка Ø 145мм/1,2кВт
- 1 – варочная поверхность из стеклокерамики
- 2 – камера духового шкафа
- 3 – панель переключения
- 4 – дверца духового шкафа
- 5 – отделение для посуды
- 6 – переключатель конфорок
- 7 – переключатель режимов
- 8 – переключатель температуры
- 9 – противень
- 10 – решетка для гриля
- 11 – индикатор остаточного тепла

4.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

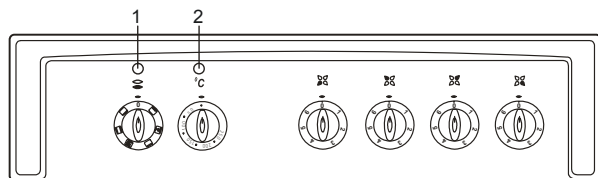


Рисунок 2

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

При помощи переключателя режимов работы можно выбрать один из 6 режимов работы духового шкафа, а при помощи переключателя температуры осуществляется выбор необходимой температуры (в диапазоне от 50 до 250°C) (поворот вправо).

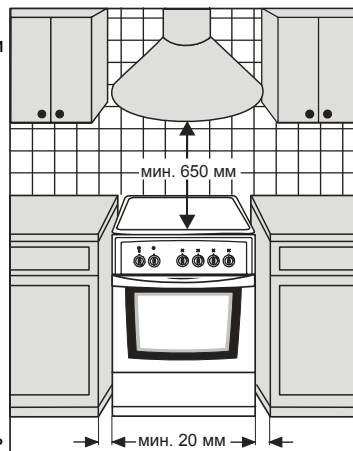


Рисунок 3

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).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)

- Ножки также можно отрегулировать при помощи отвертки, для этого необходимо открыть отделение для посуды (Рисунок 5).

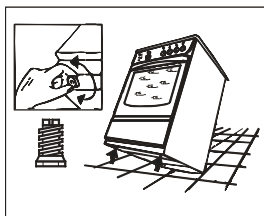


Рисунок 4

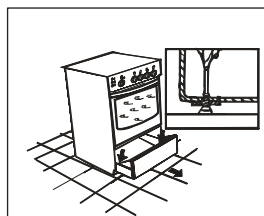


Рисунок 5

6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ)

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

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

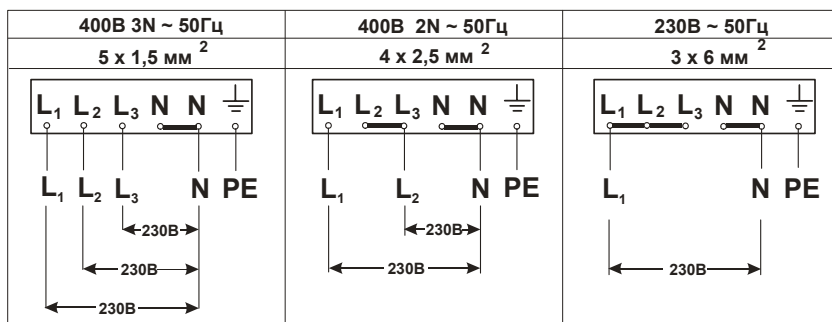


Рисунок 6 Варианты подключения плиты

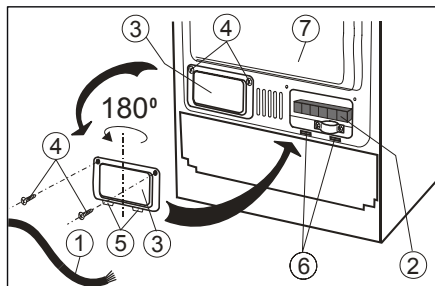


Рисунок 7

Подключите электрический соединительный кабель **1** к клеммам, расположенным на клеммной панели **2** (Рисунок 7).

После подключения электроплиты открутите болты **4**, 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**.

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 прикл. на 30 минут духовой шкаф необходимо включить при температуре 250°C. При этом вы сможете почувствовать кратковременное выделение запаха.

После охлаждения духовой шкаф необходимо помыть теплой водой с добавлением средства для мытья посуды.

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

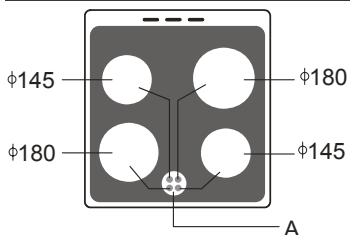


Рисунок 8

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 подогрева 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.

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, твердым 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.

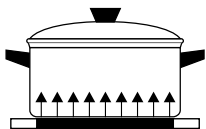


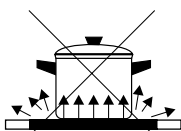
Рисунок 9

Правильно!

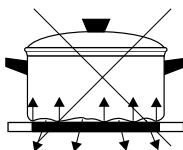
- **незначительный расход энергии**
- **хорошая теплопередача**
- **плоская кастрюля**
- **кастрюля немного больше, чем конфорка**
- **крышка кастрюли плотно закрыта**

Неправильно!

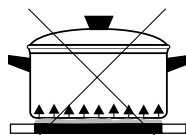
- **большой расход энергии**
- **плохая теплопередача**
- **большая продолжительность приготовления**



Кастрюля слишком мала для выбранной конфорки



Кастрюля с неровным дном



Крышка кастрюли неплотно закрыта

Рисунок 10

8.4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ КОНФОРОК

- Варочные поверхности имеют 6 позиций переключения и одно положение 0. Переключатели можно поворачивать вправо и влево.
- Над ручкой каждого переключателя находятся маркировочные поля, которые указывают на то, какая варочная поверхность используется.
- Желтая контрольная лампочка свидетельствует об использовании одной или нескольких варочных поверхностей.
- При помощи ступенчатого выключателя можно экономно регулировать оптимальное потребление мощности для каждой варочной поверхности (см. Таблицу 2).

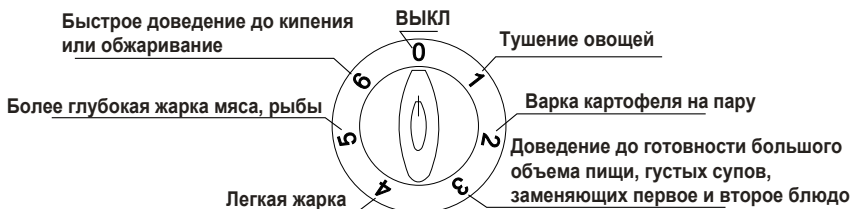


Рисунок 11

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Таблица 2 Потребление мощности конфорками

Положение	Варочная стеклокерамическая поверхность	
	φ 145мм / 1200Вт	φ 180мм / 1700Вт
1	108 – 126	158 – 193
2	198 – 231	270 – 315
3	297 – 346	423 – 493
4	531 – 619	711 – 829
5	828 – 966	1125 – 1312
6	1080 – 1260	1530 – 1780
0	-	-

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.

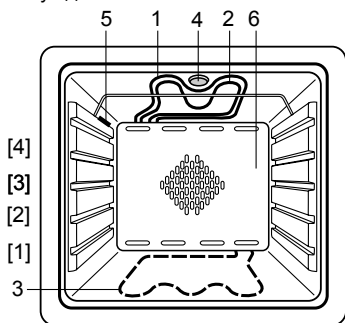


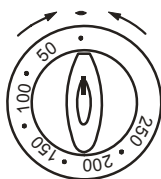
Рисунок 12

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

9.1 УПРАВЛЕНИЕ

Управление духовым шкафом осуществляется при помощи двух поворотных переключателей.

9.1.1 ОБОЗНАЧЕНИЯ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ТЕМПЕРАТУР



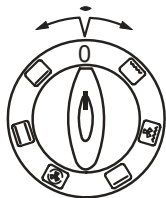
Температура камеры духового шкафа устанавливается бесступенчато в диапазоне от 50 до 250°C, а точки между значениями температуры указывают на промежуточную температуру по 10°C.

Ручка переключателя поворачивается по часовой стрелке.

Выключение выполняется в обратную сторону.

Рисунок 13

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 14

9.1.3 ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Освещение камеры духового шкафа включается и остаётся включенным во время следующих установок переключателя.



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, устанавливают на третьем или четвертом уровне духового шкафа. Данная функция позволяет улучшить вкусовые качества блюд; в результате получается так называемой «хрустящей корочки».



ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Тепло подается сверху и снизу, и при помощи вентилятора равномерно распределяется по блюду. При данном методе нагрева температура должна быть ниже, чем при традиционном запекании, поэтому рекомендуется устанавливать температуру 200°C.

Функция горячего воздуха прекрасно подходит для равномерного запекания двух блюд одного либо разных видов (например, мясо и рыба), которые располагают на разных уровнях в духовом шкафу, причем эти блюда должны готовиться при одинаковом температурном режиме.

При запекании двух блюд температура должна быть чуть выше, а длительность приготовления чуть дольше, чем при запекании одного блюда.

В конце процесса выпекания хлебобулочное или кондитерское изделие необходимо повернуть тыльной стороной вперед.

Рекомендуется при запекании и тушении готовить более 1 кг мяса.







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.

9.2 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 .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

- Если хлебулочное 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 хлебулочное 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 хлебулочное 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.
- 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 15 и 16),
 - при выборе параметров необходимо учитывать вид посуды; в зависимости от вида используемого материала, толщины стенок и цвета посуда имеет разный коэффициент теплопроводности.

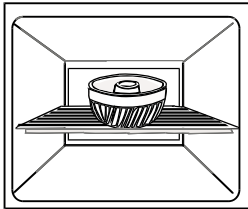


Рисунок 15

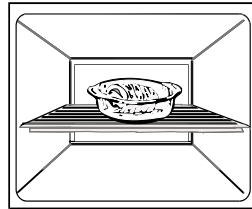




Рисунок 16

- 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Таблица 3 Выпечка

Емкость	Вид хлебобулочного или кондитерского изделия	Температура [°C]	Длит-ть 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 4 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

Таблица 5 Ориентировочные значения для установки температуры при выпекании в режиме горячего воздуха

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 6 Поджаривание и тушение мяса в режиме горячего воздуха

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 7 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 ОЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!

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

- Для того чтобы плита сохранила 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.

10.1 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.

ОЧИСТКА И УХОД

- 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.

10.2 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.

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

10.3 ДВЕРЦА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

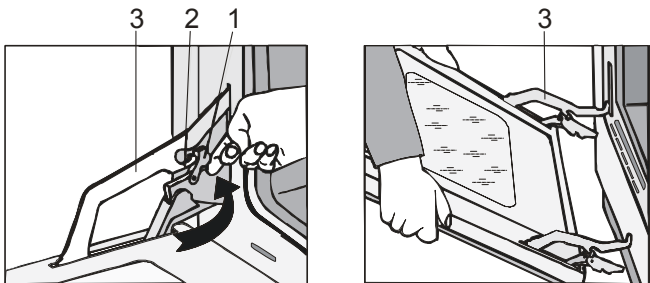


Рисунок 17 Демонтаж дверцы духового шкафа

Последовательность демонтажа

- полностью открыть камеру духового шкафа,
- зафиксировать оба шарнира, потянув за зажим **1** на упоре **2** шарнирной скобы **3** (Рисунок 17),
- 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.

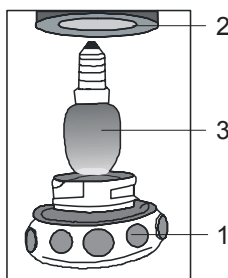
Монтаж дверцы осуществляется в обратной последовательности. При наличии загрязнений защитный колпак лампочки духового шкафа необходимо открутить, помыть и вытереть насухо.

11 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.

12 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 18 Замена лампочки