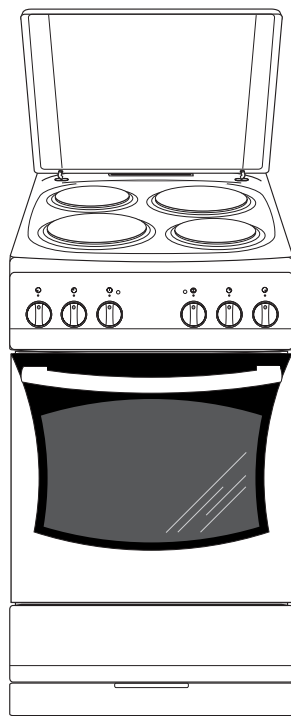


**FCEW5\***  
**FCEB5\***  
**FCEX5\***



## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### **Внимание!**

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Техника безопасности</b> .....                              | 4         |
| Как экономить электроэнергию.....                              | 5         |
| Прекращение эксплуатации.....                                  | 6         |
| <b>Описание устройства</b> .....                               | <b>7</b>  |
| <b>Монтаж</b> .....  | 10        |
| Установка плиты.....   | 10        |
| Подключение плиты к электросети.....                           | 11        |
| <b>Эксплуатация</b> .....                                      | <b>12</b> |
| Перед первым включением плиты.....                             | 12        |
| Таймер.....  | 13        |
| Управление работой конфорок варочной поверхности.....          | 17        |
| Функции духовки и ее обслуживание.....                         | <b>18</b> |
| <b>Обслуживание и уход</b> .....                               | <b>25</b> |
| Варочная поверхность .....                                     | 25        |
| Духовка.....   | 26        |
| <b>Использование духовки – практические рекомендации</b> ..... | 30        |
| Выпечка.....   | 30        |
| Приготовление мяса.....  | 32        |
| <b>Технические данные</b> .....                                | 36        |
| <b>Гарантия, обслуживание после продажи</b> .....              | 37        |

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки.
- Особое внимание следует обратить на детей около плиты.  
Прямой контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- Необходимо следить, чтобы мелкое кухонное оборудование и провода не соприкасались с нагретой духовкой и варочной поверхностью, поскольку изоляция этого оборудования не рассчитана на высокие температуры.
- Нельзя оставлять плиту без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут загореться вследствие выкипания или нагревания.
- Не следует ставить на открытую дверцу духовки посуду весом более 15 кг, на варочную поверхность – более 25 кг.
- Не использовать грубые чистящие средства или острые предметы для чистки стекол дверцы, они могут поцарапать поверхность и привести к появлению трещин на стекле.
- Нельзя ставить горячую посуду и иные вещи (более 75°C), а также легко воспламеняемые материалы в ящик шкафа.
- Нельзя пользоваться технически неисправной плитой. Все изъяны должны устраняться только квалифицированным персоналом.
- В любом случае технической неисправности, немедленно отключить электропитание плиты и сообщить о необходимости ремонта.
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Для чистки плиты нельзя использовать оборудование паровой очистки.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит

добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!

- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне.

Посуда никогда не должна быть меньше нагревательной плитки.

- Следить за чистотой конфорок и днищ кастрюль.

Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.

- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли».

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.

- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.

- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.

- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления.

Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.

- Жарить с конвекцией и при закрытой дверце духовки. Аккуратно закрывать дверцу духовки.

Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.

- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

## РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим

ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

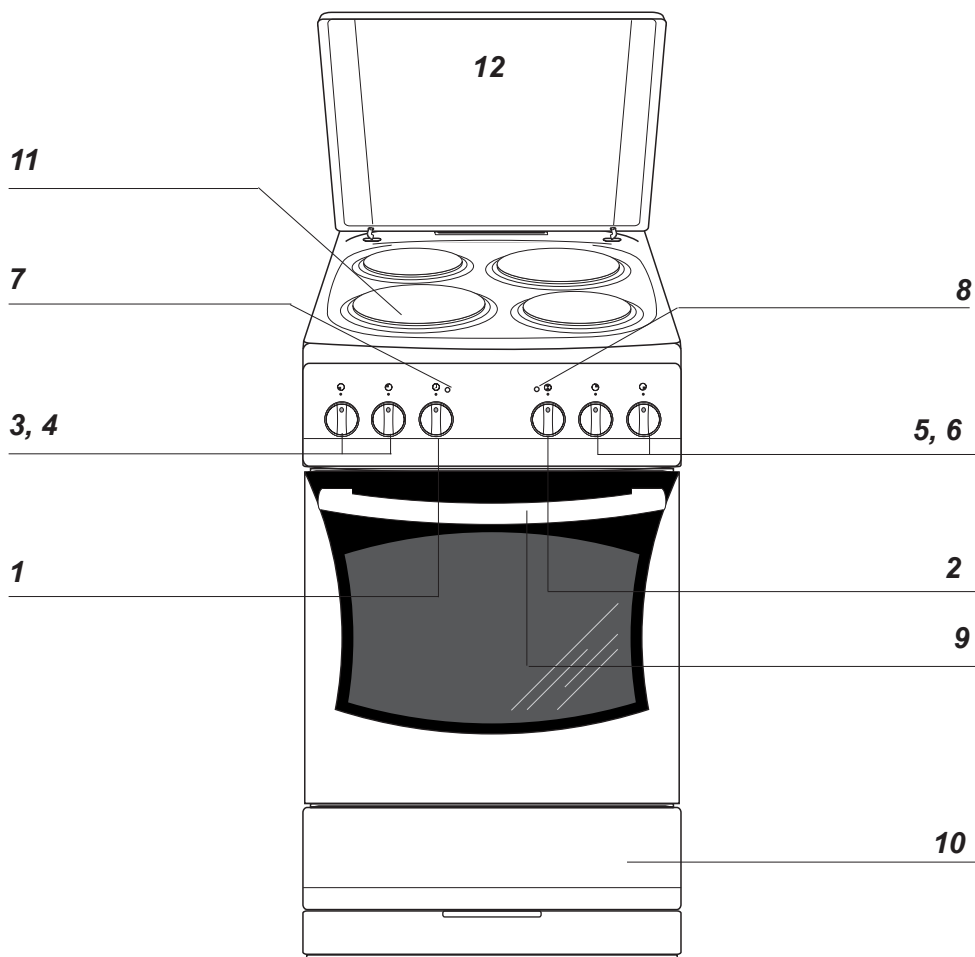


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

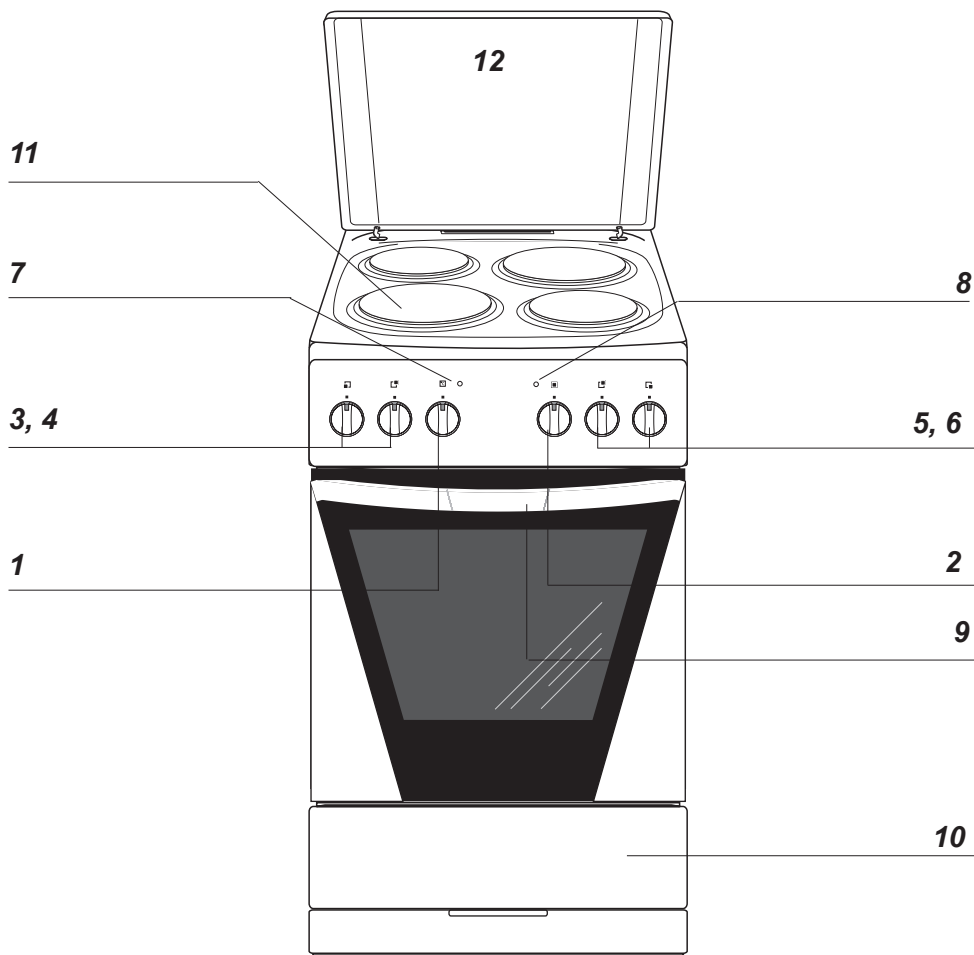
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1 Механический минутный таймер\*
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора красная
- 8 Контрольная лампа работы плиты желтая
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Конфорки варочной поверхности
- 12 Крышка

\*для определенных моделей

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



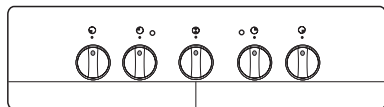
- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора красная
- 8 Контрольная лампа работы плиты желтая
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Конфорки варочной поверхности
- 12 Крышка

\*для определенных моделей

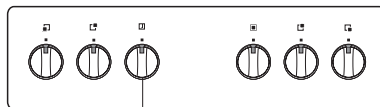


# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

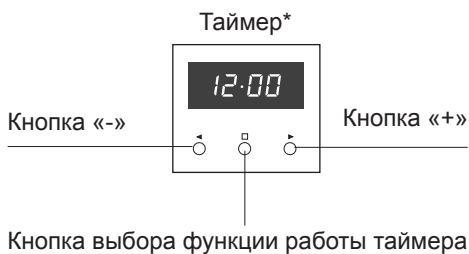
Панели управления плиты FCE\*



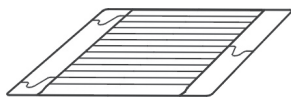
Ручка регулятора температуры и выбора функции духовки



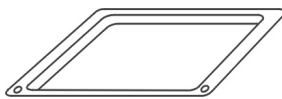
Минутный таймер\*



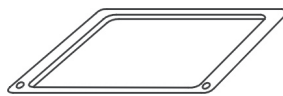
Оснащение плиты - перечень:



Решетка для гриля  
(решетка для сушки)



Поддон для жарки



Поддон для выпечки



Вертел –и вилки\*

\*для определенных моделей

# МОНТАЖ

## Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и проветриваемым, иметь исправную вентиляцию, а расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.

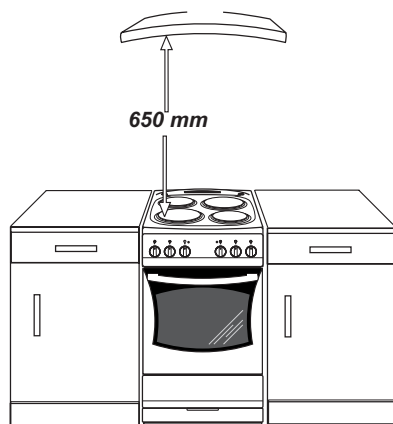
- Плита с одной стороны может соседствовать с высоким предметом или стеной. Фурнитура для встройки должна иметь облицовку и клей для ее присоединения должен обладать термостойкостью 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или облицовки.

- Плита устанавливается на твердом и ровном полу (не устанавливать на подставке).

- Вытяжки следует монтировать в соответствии с эксплуатационными инструкциями.

- Перед началом использования плиту надо выровнять, что имеет особое значение для распределения жира на сковородке.

Для этого предназначены регулируемые ножки, доступ к которым открывается после выемки ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.



# МОНТАЖ

## Подключение плиты к электропроводке

Внимание !

Подключение к проводке может выполнять квалифицированный специалист по монтажу с соответствующим допуском. Запрещается самовольно производить перенастройку или изменения в электропроводке.

Указания для специалиста по монтажу.

Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

Схема соединений находится рядом с распределительным щитком плиты. Доступ к щитку возможен после снятия кожуха, отвинтив крепления отверткой. Нужно помнить о правильном выборе соединительного кабеля, учитывать тип подсоединения и номинальную мощность плиты. Соединительный кабель следует закрепить в оттяжке.

Внимание!

Следует помнить о подключении нулевой цепи к зажиму на распределительном щитке, обозначенного символом  $\oplus$  («заземление»). Электропроводка, питающая плиту, должна иметь выключатель защиты, позволяющий прервать подачу тока при возникновении аварийной ситуации. Расстояние между рабочими контактами выключателя защиты должно составлять минимум 3 мм. Способ подключения, отличающийся от показанного на схеме, может привести к поломке плиты.

| <b>СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ</b><br>Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В)               |   |         | Рекомендуемый тип<br>соединительного<br>кабеля |  |
|--|---|---------|--|--|
|  |   |         |  |  |
| Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом $\oplus$ («заземление») PE |   |         |  |  |
| 1  | В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на $\oplus$ («заземление»).          | 1N~<br> | H05VV-F3G4                                     |  |
| 2  | Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на $\oplus$ («заземление»)                           | 2N~<br> | H05VV-F4G2,5                                   |  |
| 3  | Сеть 400/230 V трехфазное с нейтралью, мост - контакты 4-5, провода фазы 1, 2 и 3, нейтраль 4-5, провод защиты на $\oplus$ («заземление») | 3N~<br> | H05VV-F5G1,5                                   |  |
| Провода фазы - L1 =R, L2=S, L3=T; N - нейтраль; PE – защитный ноль                                       |   |         |  |  |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки, если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

#### Внимание!

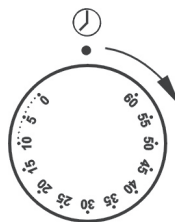
В плитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

**Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.**

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

### Механический Минутный таймер\*

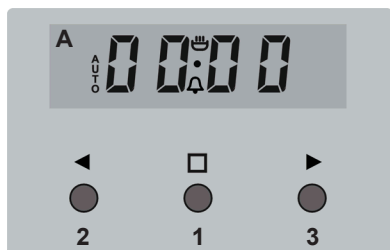


Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

\*для определенных моделей

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Таймер\*



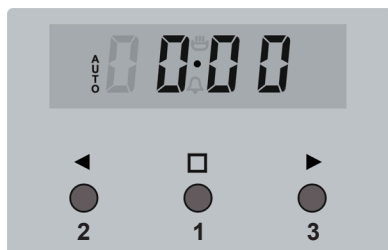
A - дисплей


   обозначения рабочих функций

- 1 - кнопка выбора функций работы программатора
- 2 - кнопка „-“
- 3 - кнопка „+“

## УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

После подключения к сети или повторного включения после пропадания напряжения в сети, дисплей показывает 0.00, и надпись AUTO мерцает,



- нажать на кнопку 1, дисплей показывает 
- установите текущее время, пользуясь кнопками 2 и 3.

По истечении ок. 7 сек. после окончания операции по установке времени, новые данные будут занесены в память. Откорректировать время можно позднее, используя кнопки 2 и 3. После этого можно вносить изменения в текущее время.

### Внимание!

Без установки текущего времени невозможна работа духовки.


\*для определенных моделей

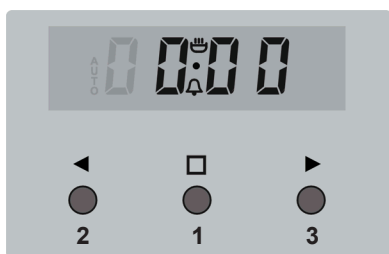
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР


(для определенных моделей)


Минутный таймер можно активизировать в любой момент, несмотря на активное состояние других функций программатора. Время работы выставляется в пределах от 1 минуты до 23 часов 59 минут. Для того, чтобы установить минутный таймер, нужно:

- нажать на кнопку **1**, дисплей показывает 



- установить нужное время работы минутного таймера при помощи кнопок **3** и **2**.

Установленное время минутника показывается на дисплеи, а функция  высвечивается на дисплеи.

По истечении установленного времени, включается звуковой сигнал. Функция  начинает мигать.

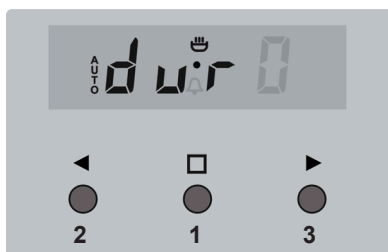
- Для выключения сигнала нажать на кнопку **1,2** или **3**. Значок функции погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.

**Внимание!** Если звуковой сигнал не выключится ручным способом, он включится автоматически приблизительно через 7 минут.

## ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для того, чтобы духовка выключилась в определенное время:

- установите ручку функции духовки и ручку терморегулирования в положение, при которых должна работать духовка
- нажмите и удерживайте кнопку **1**, пока на дисплеи не высветится:



- установите требуемое время работы кнопками **2** и **3** в пределах с 1 минуты до 10 часов.

Установленное время будет запомнено приблизительно через 7 сек, дисплей снова укажет текущее время при высвеченной функции AUTO.

По истечении установленного времени духовка выключится автоматически. Включится звуковой сигнал, а функция AUTO начнет мигать.

- установите ручки функции духовки и терморегулирования в положение «выключено»,
- нажать на кнопку **1,2** или **3** для выключения сигнала; функция AUTO погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.

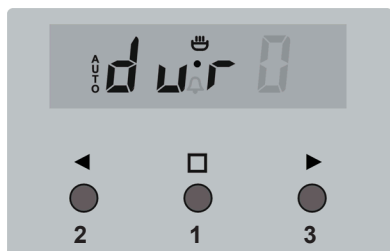
**Внимание!** В духовках, оснащенных одной ручкой управления, ручка функций духовки присоединена к терморегулятору.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Если духовку необходимо включить на определенное рабочее время и в установленное время выключить, нужно установить рабочее время и время окончания работы:

- нажмите и удерживайте кнопку 1, пока на дисплей не появится:



- установите требуемое время работы кнопками 3 и 2, в пределах с 1 минуты до 10 часов,
- нажмите и удерживайте кнопку 1, пока на дисплей не появится:



- установите время выключения (окончания работы) кнопками 3 и 2, которое не превышает 23 часов 59 минут,
- установите ручку функции духовки и ручку терморегулирования в требуемые положения, при которых должна работать духовка.

Функция AUTO высвечивается, работа духовки начнется, учитывая разницу между установленным временем окончания работы и установленным временем работы духовки (например, установленное время работы духовки равняется 1 час, а установленное время окончания работы 14.00. Духовка включится автоматически в 13.00).

По достижении времени окончания работы, духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал, а функция AUTO на дисплее начнет мигать.

- установите ручки функций духовки и терморегулирования в положение «выключено»

- нажать на кнопку 1, 2 или 3 для выключения сигнала; функция AUTO погаснет, а дисплей будет показывать текущее время.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ОТМЕНА НАСТРОЕК

В любой момент можно отменить настройки минутный таймер или функции автоматической работы.

Отмена настроек автоматической работы:

- одновременно нажать кнопки **2** и **3**,

Отмена настроек минутный таймер:

- кнопкой **1** выбрать функции минутный таймер,
- повторно нажать кнопки **2** и **3**,

## ИЗМЕНЕНИЕ ТОНА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Тон звукового сигнала можно изменить следующим образом:

- одновременно нажать кнопки **2** и **3**,
- кнопкой **1** выбрать функцию «тон», значения на дисплее будут мигать:



- кнопкой **2** выбрать соответствующий тон в диапазоне от 1 до 3.

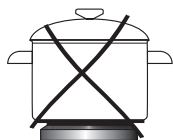


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

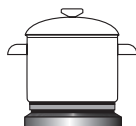
## Управление работой варочной поверхности

### Выбор посуды

Управление работой конфорок производится при помощи четырех ручек, находящихся на панели управления плиты. Графические символы, размещенные над ручками, информируют о том, к какой панели относится ручка. Правильно подобранная посуда должна иметь диаметр дна, приблизительно равный поверхности используемой нагревательной панели. Не следует использовать посуду с большим или выпуклым дном. Рекомендуется применение специальной посуды с толстым литым днищем. Нужно помнить о том, что посуда должна иметь правильно подобранную крышку. Грязные поверхности нагревательных панелей и посуды не позволяют полностью использовать тепло.



**неправильно**



**правильно**



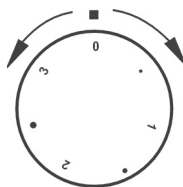
**неправильно**



### Подбор мощности нагрева

Мощность конфорки можно регулировать, плавно вращая ручку вправо и влево. При включении варочной поверхности, на панели управления загорается желтая сигнальная лампочка.

- МИН. Подогрев
- 1 Тушение овощей, медленная варка
- Варка супов, большого количества еды
- 2 Медленная жарка
- Приготовление на гриле мяса, рыбы
- 3 МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
- 0 Выключение



### Внимание!

Предохраняйте варочную поверхность от коррозии. Выключайте конфорку перед снятием кастрюли.

Не оставляйте на включенной конфорке посуду с блюдами, готовящимися на жирах и масле без присмотра, горячий жир может загореться.

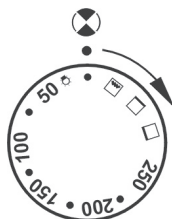
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функции духовки и ее обслуживание.


Сведения об оснащении духовки нагревательными элементами в зависимости от модели.

## Духовка с естественной конвекцией (стандартная)

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, а также грилем (если он есть). Работа такой духовки управляется одной ручкой, обслуживающей переключатель вида работы, соединенный с регулятором температуры



### Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

## Возможные положения ручки



### Автономное освещение духовки

Установив ручку в это положение, мы включаем освещение камеры духовки. Используется, например, при мытье камеры.

## 50-250 (°C) Включены верхний и нижний нагреватели

Термостат позволяет устанавливать температуру в от 50°C до 250°C. Применять для выпечки.



### Включен нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается только нижним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки снизу.



### Включен верхний нагреватель

При этом положении ручки духовка греется исключительно верхним нагревателем. Применять при поджаривании выпечки сверху.



### Включен гриль

Установка ручки в это положение позволяет жарить пищу на гриле или вертеле.

## Включение и выключение духовки

Для того, чтобы включить духовку, нужно

- определить нужные условия работы температуру и способ нагревания,
- установить ручку в нужном положении, поворачивая ее вправо.

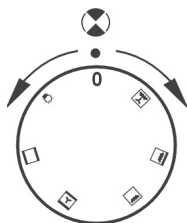
Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). Желтая контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

Выключение духовки – для выключения духовки нужно ручку установить в положение „0”, повернув ее влево. Сигнальная лампочка должна погаснуть.

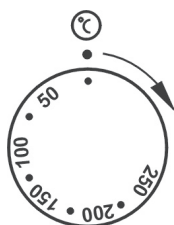
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Духовка с принудительной конвекцией

Духовка может нагреваться верхним и нижним нагревателями, грилем. Управление работой осуществляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки на выбранную функцию.



а также ручки регулирования температуры – установка заключается в повороте ручки на выбранную величину температуры



Выключение осуществляется установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

### Внимание!

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

## Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



### Автономное освещение духовки

Установив ручку в эту позицию, мы включаем освещение камеры духовки. Используется при мытье камеры духовки.

### Внимание!

В этом положении может загореться красная лампочка, несмотря на то, что духовка не будет при этом нагреваться, когда ручки выбора режима работы духовки и выбора температуры духовки, находятся в любом, кроме нулевого, положении.



### Включены верхний и нижний нагреватели


Установка ручки в это положение приведет к нагреванию духовки стандартным способом.



### Включены конвекция, верхний и нижний нагреватели.

В этом положении реализуется операция «пирог». Обычная духовка с вентилятором.

### Внимание!

При выполнении операции  и установке ручки в нулевое положение, работает только конвекция. В этом положении можно охлаждать камеру духовки или продукты питания.



### Включен гриль

Установка ручки - обжаривание на вертеле.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



**Усиленный гриль**  
Включение функции «усиленный гриль» позволяет производить обжаривание при включенном одновременно

верхнем нагревателе. Она позволяет получать повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к подрумяниванию блюда, и также позволяет готовить большие порции.

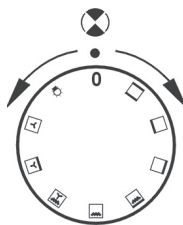


**Турбо гриль и конвекция**

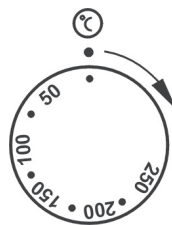
В этом положении ручки духовка выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшение вкусовых качеств готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.

**Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)**

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение,



а также ручки регулирования температуры - установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры



Выключение производится установкой обеих ручек в положение „●” / „0”.

### **Внимание!**

Включение нагревания (нагревателя и т.п.) при включении любой функции духовки произойдет только после установки температуры.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



### Автономное освещение духовки-

Установкой ручки в это положение мы включаем освещение камеры духовки.



### Включена конвекция

Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя и конвекции, расположенного в центре задней стенки духовки.

Использование такого способа нагревания позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке.

Преимущества данного способа нагревания:

- Уменьшение времени нагревания духовки и исключение этапа ее предварительного нагрева,
- Возможность выпекать на двух рабочих уровнях одновременно,
- Уменьшение вытекания жира и соков из мясных блюд, что лучше сохраняет их вкусовые качества
- Уменьшение загрязнения камеры духовки.



### Включена конвекция и нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет теплообмен при включенном нижнем обогревателе, что приводит к усиленному нагреванию блюда снизу.



### Включены конвекция и гриль

В этом положении духовка выполняет функцию гриля с конвекцией. Применение этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества блюда.

Поджаривание производится при закрытой дверце духовки.

### Внимание!

При выполнении операции «конвекция», «конвекция + нижний нагрев», «конвекция и гриль» и установке ручки регулятора температуры в нулевое положение работает только вентилятор. Таким образом можно охладить блюдо или камеру духовки.



### Включен гриль

Установив ручку в это положение, производим поджаривание блюд только при включенном нагревателе печи.



### Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель)

Включение функции «усиленный гриль» позволяет поджаривать продукты питания при одновременном включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к большему подрумяниванию блюда, и позволяет готовить большие порции.



### Включен верхний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается исключительно верхним нагревателем. Применяется при дожаривании верхней части выпечки.



### Включен нижний нагреватель

При таком положении ручки духовка греется только нижним нагревателем. Применяется при поджаривании снизу.



### Включены верхний и нижний нагреватели.

Установка ручки в это положение позволяет нагревать духовку обычным способом.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ


---

## Быстрое разогревание духовки

---

В духовках с конвекцией и кольцевым нагревателем, можно воспользоваться функцией быстрого разогрева – температура в духовке в течение 4 минут достигнет 150°C.

Последовательность операций:

- Ручку выбора режима работы духовки установить в положение «конвекция + нижний нагреватель»  ,
- Ручку регулирования температуры установить на 150°C,
- Духовка нагревается до температуры 150°C (или до установленной на более низкий уровень), достижение которой сигнализируется горячей красной контрольной лампочкой регулятора температуры,
- Теперь можно ставить в духовку поднос с пирогом,
- Ручку выбора режима работы духовки установить на выбранный способ нагревания, (см. раздел Приготовление в духовке – практические советы).

### Важно!




При выполнении быстрого нагревания в камере духовки не должны находиться ни поддон с пирогом, ни другие элементы, не являющиеся частями оборудования духовки. Не рекомендуется пользоваться функцией быстрого нагревания при включенном таймере.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Использование печи




Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом  или  , 
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.




### Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Для функции  («гриль») и  («усиленный гриль») температуру нужно установить на 250°C, а для функции «конвекция и гриль»  максимум на 200°C.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Использование вертела\*

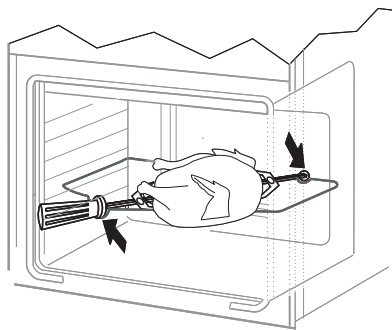
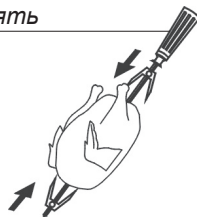
Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - , , .

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

### Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

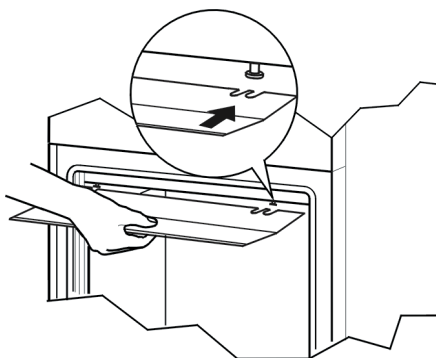
рукоятка



Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- зафиксировать защитный экран панели ручек и прикрыть дверцу духовки.



Установка защитной панели ручек

\*для определенных моделей



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Аккуратность пользователя и поддержание плиты в чистоте и ее правильное содержание в значительной мере продлевают срок ее безаварийной работы.

Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•” / „0”. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

### ▶ Варочная поверхность

Загрязнения, например, пригоревшие остатки продуктов питания, удаляются с поверхности панелей мягкой тряпкой (черную поверхность конфорки нельзя мыть и чистить). При этом никелированные обода моются с использованием жидкости для мытья посуды или мягких жидких чистящих средств. Поверхность конфорки время от времени протирается вазелиновой или силиконовой смазкой. Для этой цели нельзя использовать животные и растительные жиры.

Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющей панелью необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- **Паровая чистка:**
  - в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
  - закрыть дверцу духовки,
  - ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
  - нагревать камеру духовки около 30 минут,
  - открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.
- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

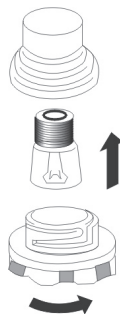
### Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

### Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
  - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
    - напряжение 230
    - мощность 25 W -резьба E14.



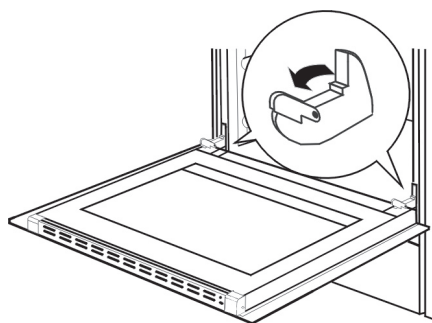
Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

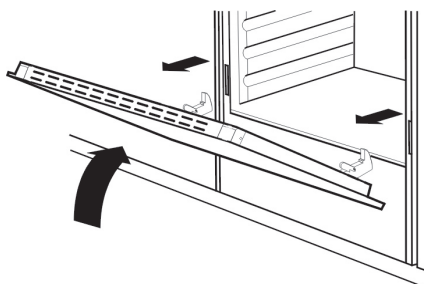
## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли



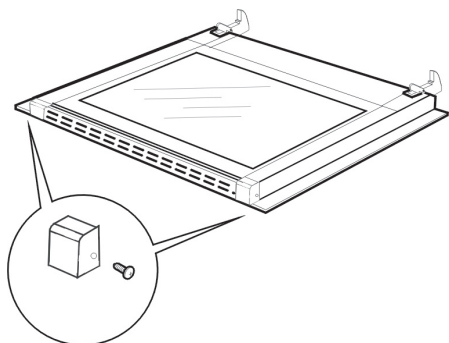
*Отодвинуть предохранители петель*



*Снять дверцу*

### Снятие внутренней рамы

Для этого нужно вывинтить винт и выдвинуть пластиковый фиксатор, находящийся в наличнике в верхней части дверцы. Затем снять раму со второго предохранителя и вынуть. После очистки вставить раму и заблокировать, завинтив предохранитель.



*Снятие внутренней рамы*

### Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

**Внимание!** Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

| ПРОБЛЕМА                             | ПРИЧИНА   | ДЕЙСТВИЯ   |
|--------------------------------------|---|--|
| 1. Электрика не работает             | Отсутствие питания  | Проверить предохранитель, перегоревший заменить                      |
| 2. Дисплей таймера показывает „0.00” | Прибор был отключен от сети или временно пропало напряжение | Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)    |
| 3. Не работает освещение духовки     | Лампа вывернута или перегорела                              | Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты) |

### Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. **Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,**
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах 1 и 1а справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний 

конвекция 

| Вид выпечки                                  |  |                     |  |                     | время<br>выпечки |
|--|---|---------------------|---|---------------------|------------------|
|  | уровень   | Температура<br>[°C] | уровень   | температура<br>[°C] |                  |
| <b>Выпечка в формах</b>                      |   |                     |   |                     |                  |
| Бабка обычная/мраморная                      | 2   | 170-180             | 2   | 150-170             | 60-80            |
| Бабка песочная                               | 2   | 160-180             | 2   | 150-170             | 65-80            |
| Основа для торта                             | 2-3   | 170-180             | 2-3   | 160-170             | 20-30            |
| Бисквитный торт                              | 2   | 170-180             |   |                     | 30-40            |
| Фруктовый пирог (песочный)                   |   |                     | 2-3   | 160-180             | 60-70            |
| Творожник (песочный)                         |   |                     | 2   | 140-150             | 60-90            |
| Дрожжевая бабка                              | 2   | 160-180             | 2   | 150-170             | 40-60            |
| Хлеб (например,<br>крупнозернистый)          | 2   | 210-220             | 2   | 180-200             | 50-60            |
| <b>Выпечка на подносах из оснастки плиты</b> |   |                     |   |                     |                  |
| Пирог с фруктами (песочный)                  | 3   | 170-180             | 2   | 160-170             | 35-60            |
| Пирог с фруктами (дрожжевой)                 |   |                     | 2   | 160-170             | 30-50            |
| Пирог с крошкой                              | 3   | 160-170             | 2   | 150-170             | 30-40            |
| Бисквитный рулет                             | 2   | 180-200             |   |                     | 10-15            |
| Пицца (на тонкой основе)                     | 3   | 220-240             |   |                     | 10-15            |
| Пицца (на толстой основе)                    | 2   | 190-210             |   |                     | 30-50            |
| <b>Мелкая выпечка</b>                        |   |                     |   |                     |                  |
| Маленькое печенье                            | 3   | 160-170             | 2   | 150-160             | 10-30            |
| Французское пирожное                         | 3   | 180-190             | 2   | 170-190             | 18-25            |
| Безе   | 3   | 90-110              |   |                     | 80-90            |
| Пирожное со взбитыми<br>сливками             |   |                     | 2   | 170-190             | 35-45            |

# ВЫПЕЧКА В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1А: Пироги

Функции духовки Пирог: (верхний и нижний нагреватели + конвекция)



| ВИД ВЫПЕЧКИ                                  | ТЕМПЕРАТУРА<br>[°C] | ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ<br>( мин] |
|--|---------------------|-------------------------|
| <b>Выпечка в формах</b>                      |                     |                         |
| Безе   | 80                  | 60-70                   |
| Бабка песочная                               | 150                 | 65-70                   |
| Бабка дрожжевая                              | 150                 | 60-70                   |
| Торт   | 150                 | 25-35                   |
| <b>Выпечка на подносах из оснастки плиты</b> |                     |                         |
| Пирог дрожжевой                              | 150                 | 40-45                   |
| Пирог с крошкой                              | 150                 | 30-45                   |
| Лепешка с фруктами                           | 150                 | 40-55                   |
| Бисквит                                      | 150                 | 30-40                   |

## Внимание!

В духовке, при использовании функции «пирог», необходим предварительный нагрев камеры рекомендуется готовить на газовых конфорках плиты.

## Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.







# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

термооборот 

| МЯСО  | Уровень снизу   |   | Температура [°C]  |   | Время*<br>в мин. |
|---|---|---|---|---|------------------|
|   |  |  |  |  |                  |
| <b>ГОВЯДИНА</b><br>Ростбиф или филе<br>С кровью<br>Разогретая духовка |   | 3   |   | 250   | на 1 см<br>12-15 |
| Сочный<br>Разогретая духовка  |   | 3   |   | 250   | 15-25            |
| Поджаренный<br>Разогретая духовка                                     |   | 3   |   | 210-230   | 25-30            |
| Жаркое  | 2   | 2   | 160-180   | 200-220   | 120-140          |
| <b>СВИНИНА</b>  |   |   |   |   |                  |
| Жаркое  | 2   | 2   | 160-180   | 200-210   | 90-140           |
| Шинка   | 2   | 2   | 160-180   | 200-210   | 60-90            |
| Филе  |   | 3   |   | 210-230   | 25-30            |
| <b>ТЕЛЯТИНА</b>   | 2   | 2   | 160-170   | 200-210   | 90-120           |
| <b>БАРАНИНА</b>   | 2   | 2   | 160-180   | 200-220   | 100-120          |
| <b>ДИЧЬ</b>   | 2   | 2   | 175-180   | 200-220   | 100-120          |
| <b>ДОМАШНЯЯ ПТИЦА</b>   |   |   |   |   |                  |
| Цыпленок  | 2   | 2   | 170-180   | 220-250   | 50-80            |
| Гусь (примерно.2кг)   | 2   | 2   | 160-180   | 190-200   | 150-180          |
| <b>РЫБА</b>   | 2   | 2   | 175-180   | 210-220   | 40-55            |

\* указанные в таблице значения относятся к продуктам весом 1 кг, в случае если порция больше, на каждый следующий килограмм нужно прибавить еще 30 - 40 минут.


## Внимание!

На этапе полуготовности мясо перевернуть. Мясо хорошо готовить в жаропрочной посуде.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

**ТАБЛИЦА 3: Усиленный гриль**

Функции духовки:

гриль + верхний нагреватели   
(усиленный гриль)

| МЯСО               | Температура [°C] | Время приготовления |
|--------------------|------------------|---------------------|
| Цыпленок ( 1,5 кг) | 250              | 90-100              |
| Цыпленок (2,0 кг)  | 250              | 110-130             |
| Шашлык (1,0 кг)    | 250              | 60-70               |

**ТАБЛИЦА 4: Гриль**

Функции духовки:

Гриль 

| ПРОДУКТ                     | УРОВЕНЬ СНИЗУ | Температура [°C] | Время [мин.] |           |
|-----------------------------|---------------|------------------|--------------|-----------|
|                             |               |                  | Сторона 1    | Сторона 2 |
| Свиной бок                  | 4             | 250              | 8-10         | 6-8       |
| Свиной шницель              | 3             | 250              | 10-12        | 6-8       |
| Шашлык                      | 4             | 250              | 7-8          | 6-7       |
| Колбаски                    | 4             | 250              | 8-10         | 8-10      |
| Ростбиф, (стейк 1kg)        | 3             | 250              | 12-15        | 10-12     |
| Телячий бифштекс            | 4             | 250              | 8-10         | 6-8       |
| Телячий стейк               | 4             | 250              | 6-8          | 5-6       |
| Бараний бок                 | 4             | 250              | 8-10         | 6-8       |
| Ягнячий бок                 | 4             | 250              | 10-12        | 8-10      |
| Половина цыпленка (по 500г) | 3             | 250              | 25-30        | 20-25     |
| Рыбное филе                 | 4             | 250              | 6-7          | 5-6       |
| Форель (на 200 – 250г)      | 3             | 250              | 5-8          | 5-7       |
| Хлеб (тосты)                | 4             | 250              | 2-3          | 2-3       |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 5: Вентилятор с печкой

Функции духовки:

Усиленный гриль+конвекция



### Внимание!

Выпечку для данной функции рекомендуется производить при закрытой двери духовки. Рекомендуется для больших порций мяса

| МЯСО          | Вес(кг) | УРОВЕНЬ<br>снизу | температура<br>[°C] | Время<br>[мин.] |
|---------------|---------|------------------|---------------------|-----------------|
| Свиное жаркое | 1,0     | 2                | 170-190             | 80-100          |
|               | 1,5     | 2                | 170-190             | 100-120         |
|               | 2,0     | 2                | 170-190             | 120-140         |
| Нога баранья  | 2,0     | 2                | 170-190             | 90-110          |
| Ростбиф       | 1,0     | 2                | 180-200             | 30-40           |
| Цыпленок      | 1,0     | 2                | 180-200             | 50-60           |
| Утка          | 2,0     | 1-2              | 170-190             | 85-90           |
| Гусь          | 3,0     | 2                | 140-160             | 110-130         |
|               | 2,0     | 2                | 180-200             | 110-130         |
| Индейка       | 3,0     | 1-2              | 160-180             | 150-180         |

В процессе выпечки переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

### Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

|  |                 |
|--|-----------------|
| Номинальное напряжение:                            | 230V/400V~50 Гц |
| Номинальная мощность:                              | макс. 9,3 кВт   |
| Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)          | 50 / 60 / 85 см |
| Полезный объем духовки*                            | 54 -58 литров   |
| Энергетическая категория                           | на этикетке     |
| Вес  | ок. 40 кг       |
| Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6. |                 |

\* согласно EN 50304

объем зависит от оснащения духовки – указан в технической характеристике и на этикетке энергетической эффективности.

## ГАРАНТИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

---

### Гарантия

---

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном

-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

### Обслуживание после продажи

---

В случае возникновения проблем, связанных с использованием оборудования Hansa, авторизованный сервисный центр окажет Вам профессиональную помощь. Список сервисных центров можно посмотреть на нашем сайте [www.hansa.org.ru](http://www.hansa.org.ru)

*Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве*

Тип ..... Заводской номер .....





**Amica Wronki S.A.**  
**Польша, 64-510**  
**Ул. Мицкевича, 52**  
**тел. + 48 67 25 46 100**  
**факс + 48 61 85 53 101**

---