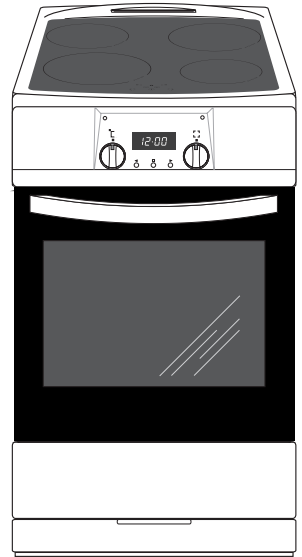




Hansa
Haushaltsgeräte



FCIW5*

(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....	37

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

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж	11
Эксплуатация.....	13
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	28
Обслуживание и уход	30
Использование духовки – практические рекомендации.....	34
Технические данные.....	36

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты!

Внимание! Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 допускать загрязнения варочной поверхности и заливания ее жидкостью при варке. Особенно это касается сахара, который своим воздействием может повредить керамическое покрытие. Возникающие загрязнения удалять немедленно.
- Запрещается ставить на нагретые зоны посуду с мокрым дном, это может привести к появлению на панели несмываемых пятен.
- Использовать только рекомендованную изготовителем посуду, как предназначенную для употребления с керамической плитой.
- Если поверхность панели треснула, выключить плиту, чтобы исключить возможность удара током.
- Не включать варочную панель без поставленной посуды.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Нельзя смотреть на разогревающиеся (не закрытые посудой) конфорочные зоны.
- 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.
- **Люди с имплантированными органами, поддерживающими жизнедеятельные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа, слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных устройств не будет нарушено работой индукционной плиты (диапазон частот работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).**
- Неукоснительно следовать указаниям и руководствам данной инструкции. Не подпускать к эксплуатации лиц, не ознакомленных с ее содержанием.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

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.

● 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 нанося-

щим 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



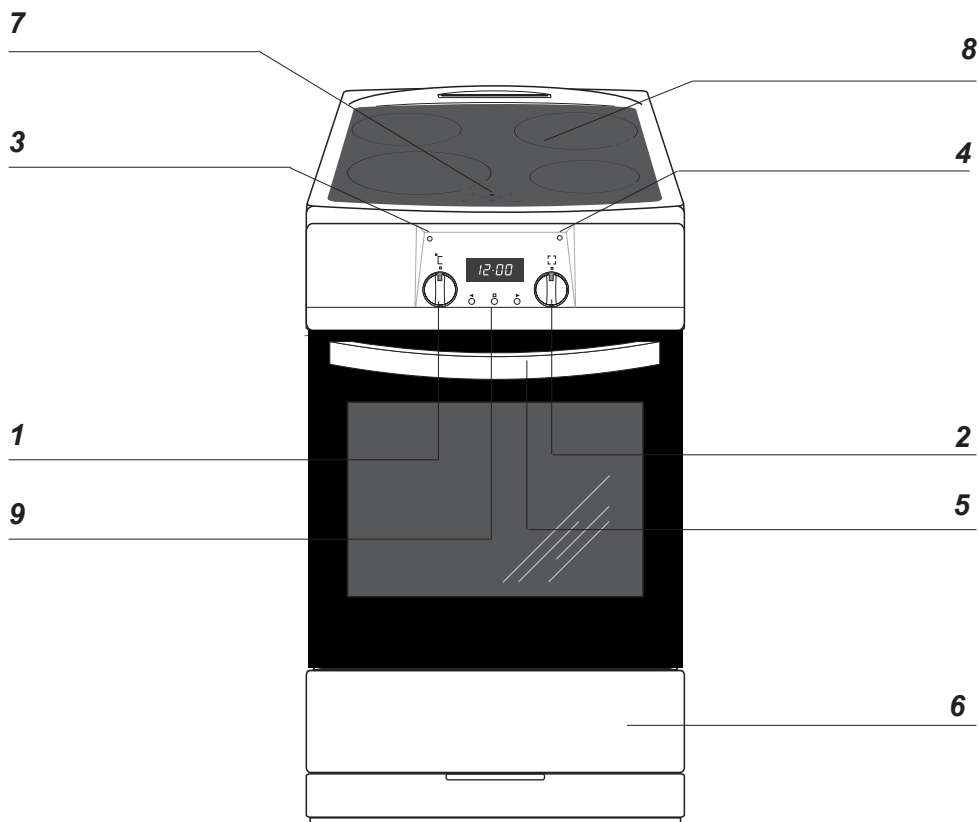
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

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 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3 Контрольная лампа терморегулятора **L**
- 4 Контрольная лампа работы плиты **R**
- 5 Крепление дверцы духовки
- 6 Ящик
- 7 Панель управления конфорками
- 8 Плита керамической индукционной
- 9 Таймер

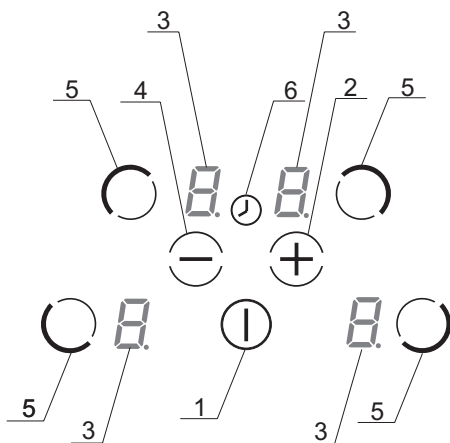
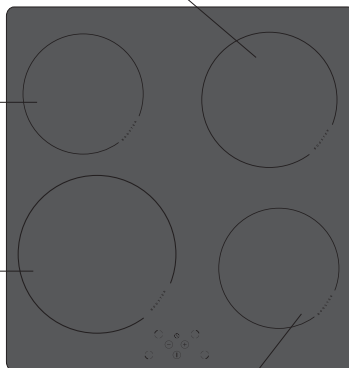
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Индукционное нагревательное
booster (заднее правое) Ø 180

Индукционное нагревательное
booster (заднее левое) Ø 160

Индукционное нагревательное
booster (переднее левое) Ø 210

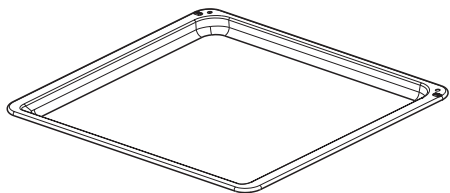
Индукционное нагревательное
booster (переднее правое) Ø 160



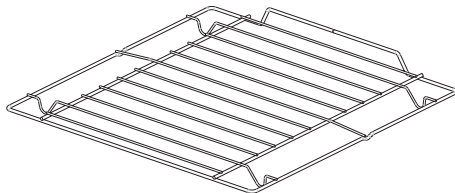
1. Сенсор «включить/ выключить» плиту
2. Сенсор «плюс»
3. Указатель нагревательного поля
4. Сенсор «минус»
5. Сенсор выбора нагревательных полей
6. Указатель часов

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

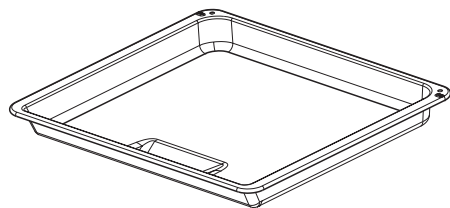
Оснащение плиты - перечень:



*Поддон для выпечки**



*Решетка для гриля
(решетка для сушки)*



*Поддон для жарки**

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 сковороде. 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.

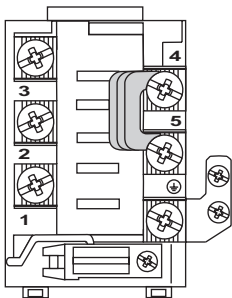
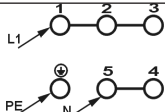
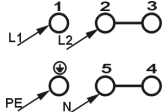
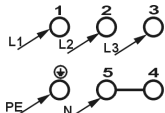
Плита рассчитана на питание переменным трехфазным током (400В 3N ~50Гц). Номинальное напряжение нагревательных элементов составляет 230 В. Переключение плиты для питания однофазным током (230 В) осуществляется установкой мостка на панели подключения в соответствии с прилагающейся схемой соединений.

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.

		СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 В) Внимание! В любом соединении защитный провод должен быть соединен с контактом \oplus («заземление») PE		Рекомендуемый тип соединительного кабеля
1	В сети 230 V однофазное подключение с нулевым проводом, мост связывает контакты 1 -2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»).	1N~		
2	Сеть 400/230 V двухфазное подключение с нейтралью, мост - контакты 2-3 и 4-5, защита на \oplus («заземление»)	2N~		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~		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,
- 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.

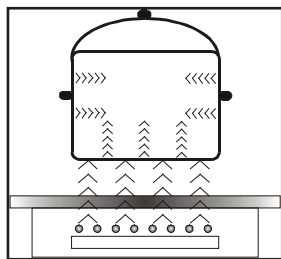
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Перед первым включением плиты

Принципы действия индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создаёт магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюле) проникает индукционный ток.

Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остаётся холодной.

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Магнитная индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло выделяется исключительно с помощью кастрюли и возможно максимальное его использование.
- Отсутствует явление тепловой инерции, потому как приготовление начинается автоматически, от момента размещения кастрюли на плите, и заканчивается в момент снятия её с плиты.

Защитное оборудование:

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

Вентилятор: он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.


Транзистор: температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

Детектирование: детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложечка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу).

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ . Рабочее поле не включится.

Если в течение 10 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.



Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

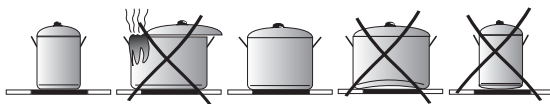
Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).

После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Соответствующее качество кастрюль является основным условием высокой отдачи работы плиты.

Подбор посуды для приготовления в индукционном поле



- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного типа предохраняет от образования пунктов с надмерно высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы подгорать. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками лучше всего обеспечивают необходимое распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли либо во время пользования кастрюлей, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить дно. Необходимо, чтобы её поверхность была совершенно сухой. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле предотвращает испарение тепла и таким образом сокращает время нагревания и экономит электроэнергию.

Энергия лучше всего передаётся тогда, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля.

Наименьшие и наибольшие диаметры приводятся в таблице ниже и зависят от качества посуды.

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления	
	Минимум (мм)	Оптимальное (мм)
Диаметр (мм)		
210	140	210
180	90	180
160	90	160




При использовании кастрюль с меньшим минимальным диаметром дна, чем указано в таблице, индукционное нагревательное поле может не действовать.



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно кастрюли должно быть плоским. Вогнутое дно кастрюли либо дно со слишком выпукло выштампованным торговым знаком производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут стать причиной перегрева посуды. Не следует использовать повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как будет образовываться повышенная температура.

Подбор кастрюль к индукционному полю

Обозначение на кухонной посуде		Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит
		Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)
Нержавеющая сталь		Не определяет присутствия кастрюли
		За исключением кастрюль из ферромагнетической стали
Алюминий		Не определяет присутствия кастрюли
Чугун		Высокая эффективность
		Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту
Эмалированная сталь		Высокая эффективность
		Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном
Стекло		Не определяет присутствия кастрюли
Фарфор		Не определяет присутствия кастрюли
Посуда с медным дном		Не определяет присутствия кастрюли

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

▶ Панель управления

- После подключения плиты к электросети, на секунду загораются все указатели. Нагревательная плита готова к эксплуатации.
- Нагревательная плита оборудована в электронные сенсоры, которые включаются нажатием пальца в течение минимум 1 секунды.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуком.



Запрещается располагать какие-либо предметы на поверхности сенсоров (это может вызвать сигнал опознания повреждения).

Включение нагревательной плиты

Сенсор «включить/выключить» (1) придержать пальцем не менее 1 секунды. Нагревательная плита активна, когда на всех указателях (3) светится цифра «0».



Если в течение 20 секунд не будет дано направление ни одному сенсору, нагревательная плита отключится.

Включение нагревательного поля

После включения нагревательной плиты сенсором (1), в течение следующих 20 секунд, следует включить выбранное нагревательное поле (5).

1. После прикосновения к сенсору выбранного нагревательного поля (5), на соответствующем этому полю указателе степени мощности, выразительно светиться цифра «0».
2. Нажимая сенсор «+» (2) либо сенсор «-» (4), устанавливаем желаемую степень нагревания.



Если в течение 20 секунд после включения плиты не будет использован ни один сенсор, тогда нагревательное поле отключится.



Нагревательное поле активно, когда на всех табло светится цифра или буква, что значит – поле готово к выполнению установок нагревательной мощности.

Установка степени мощности нагревания индукционного поля

Во время направления указателя нагревательного поля, ярко светится (3) «0», можем начать устанавливать желаемую степень мощности нагревания с помощью сенсора «+» (2) и «-» (4).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Отключение нагревательных полей

- Нагревательное поле должно быть активным. Указатель степени мощности нагрева светится выразительнее.
- Отключение произойдёт после прикосновения к сенсору плиты «включить/выключить» либо при помощи сенсора «-» (4) уменьшаем степень мощности до «0».

Отключение всей нагревательной плиты

- Нагревательная плита работает, когда включено хотя бы одно нагревательное поле.
- Нажимая сенсор «включить/выключить» (1), отключаем всю нагревательную плиту. Если нагревательное поле горячее, то на указателе нагревательного поля (3) светится буква «Н» - символ частичного нагрева.

Функция Booster „P”

Функция «Booster» основана на увеличении мощности поля Ø 210 – до 2300W на 3000W,
поля Ø 180 – с 1400W на 2000W.
поля Ø 160 – с 1200W на 1400W.

Чтобы подключить функцию «Booster», следует выбрать рабочую зону (зону приготовления), установить уровень приготовления на «9» и повторно нажать сенсор «+» (2), появится сигнал: буква «P» на табло поля.

Функция «Booster» отключится, когда Вы снова нажмёте сенсор «-» (4) при активном индукционном поле, либо снимите кастрюлю с индукционного поля.



Сенсорная панель управления ограничивает продолжительность функции «Booster» для зоны нагрева Ø 210 и Ø 180 до 10 минут. После автоматического отключения функции «Booster», нагревательное поле греет дальше с номинальной мощностью.

Функция «Booster» может быть опять включена, при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность.

Если кастрюля будет снята с нагревательного поля во время действия функции «Booster», функция далее активна и отсчёт времени продолжается.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции «Booster», данная функция автоматически отключится. Нагревательное поле возвращается к номинальной мощности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Управление функцией «Booster»

Два нагревательных поля, установленные вертикально, создают пару.



Если при включении функции «Booster» полная мощность будет слишком велика, нагревательная мощность другого поля в паре будет максимально уменьшена.

Функция блокады

Функция блокады служит для того, чтобы избежать ненамеренного включения нагревательной плиты детьми, а её включение возможно после разблокировки.

Блокировка нагревательной плиты

Включение блокады возможно только тогда, когда сенсорная панель плиты включена, а также ни одно из нагревательных полей неактивно (на табло светятся цифры «0» с мигающей точкой).

После включения панели сенсором (1), следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4), после чего снова нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля. Теперь на всех табло появится «L», что означает включение функции блокады. Если поля горячие, то будет светиться попеременно буква «L» с буквой «H».



Блокировку плиты необходимо выполнить в течение 10 секунд и нельзя прикасаться ни к каким другим сенсорам, кроме названных. В противном случае плита не будет заблокирована.



Плита будет заблокирована до момента её разблокировки, даже если панель будет включена и отключена. Отключение плиты от электросети не приведёт к разблокировке плиты.

Разблокировка плиты на время пользования плитой

После включения панели плиты сенсором (1), на всех табло появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4). Буквы «L» пропадут, а на табло нагревательных полей появятся цифры «0.» с мигающей кнопкой. Затем можно будет начать включение нагревательных полей (так, как описано в разделе «Установка степени мощности нагрева индукционного поля»).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Разблокировка плиты напостоянно

После включения панели плиты сенсором (1), на всех табло появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор (5) переднего левого нагревательного поля с сенсором (4), затем опять нажать сенсор (4). Сенсорная панель плиты остаётся включенной (табло погашены).



Разблокировку плиты следует выполнять в течение 10 секунд и нельзя нажимать никаких других сенсоров, кроме названных выше. В противном случае плита не будет разблокирована напостоянно.

Если сенсорная панель плиты была правильно разблокирована, то после нажатия сенсора (1), на всех табло появится цифра «0» с мигающей кнопкой. Если поля горячие, будет светиться попеременно цифра «0» с буквой «H».

Указатель остаточного нагрева

В момент отключения горячего нагревательного поля, показывается «H», сигнализирующее «Горячее поле!».



В это время нельзя дотрагиваться до нагревательного поля, так как можно обжечься. Также нельзя ставить на него предметы, восприимчивые к теплу!

Когда этот указатель погаснет, можно дотронуться до нагревательного поля, но надо помнить, что оно ещё не остыло до уровня комнатной температуры.



При отсутствии напряжения, указатель остаточного нагрева не светиться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Ограничение времени работы

С целью повышения надёжности работы, индукционная плита оборудована в ограничитель времени работы, для каждого из нагревательных полей. Максимальное время работы устанавливается соответственно с последней выбранной степенью нагревательной мощности. Если не изменяем степени нагревательной мощности в течение продолжительного времени (см. таблицу), тогда соответствующее нагревательное поле будет автоматически отключено и активизируется указатель остаточного нагревания. Можем, однако, в любой момент включать и обслуживать отдельные нагревательные поля согласно с инструкцией пользования.

Степень мощности нагревания	Максимальное время работы в часах
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 180	0,08
P - Ø 210	0,08



В целях экономии электроэнергии нагревательный уровень «9» по истечении 30 минут будет автоматически уменьшен на уровень «8», но время работы не изменится.

Функция часов

Программирующие часы упрощают процесс приготовления, благодаря возможности программирования времени действия нагревательных полей. Может также служить в качестве таймера.

Включение часов

Программирующие часы упрощают процесс приготовления, благодаря возможности программирования времени действия нагревательных полей. Могут также выполнять функцию таймера.

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра «0» светиться ярче.
- С помощью сенсоров «+» (2) или «-» (4) программируем желаемый уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.
- Затем, в течении 10 секунд включаем часы одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4).
- С помощью сенсора «+» (2) или «-» (4) программируем желаемое время приготовления (от 01 до 99 минут). На управляемом часами нагревательном поле светиться десятичная кнопка.



Все нагревательные поля могут работать одновременно в системе программирования времени с помощью часов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Изменение запрограммированного времени работы

В любой момент можно изменить запрограммированное время

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра нагревательной мощности будет светиться ярче.
- На верхнем указателе появятся цифры уже запрограммированных часов.
- С помощью сенсора «+» (2) либо сенсора «-» (4), устанавливаем новое время на часах.

Контроль времени приготовления

Оставшееся до конца время можно проверить в любой момент, прикасаясь к сенсору выбора нагревательного поля (5), а затем одновременно нажимая сенсор «+» (2) и «-» (4)

Выключение часов

По истечении запрограммированного времени приготовления, включится звуковой сигнал, который можно отключить, прикасаясь к любому сенсору, либо сигнал выключится автоматически через 2 минуты.

Если возникает потребность выключить часы раньше установленной программы, то:

- Сенсором (5) активируем нагревательное поле. Цифра нагревательной мощности начинает светиться ярче.
- Затем сенсором «+» (2) и сенсором «-» (4) активируем часы.
- Сенсором «-» (4) уменьшаем время приготовления до позиции «00». Функция часов отключится, а нагревательное поле действует дальше, пока не отключим его ручным способом.

Часы в функции таймера

Часы, программирующие время приготовления, могут применяться, как дополнительный сигнал, если нагревательные поля не запрограммированы на функцию времени.

Включение таймера

Если кухонная плита выключена:

- Прикосновением к сенсору «включить/выключить» нагревательной плиты (1), включаем плиту.
- Затем одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4), включаем таймер
- С помощью сенсора «+» (2) и «-» (4) устанавливаем время таймера.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция подогрева

Функция подогрева блюда удерживает тепло готовой пищи на нагревательном поле. Выбранное нагревательное поле включено на низкую мощность нагревания. Мощность нагревательного поля управляется функцией «Подогрев блюда», так как температура блюда выносит около 65 гр. С. Поэтому тёплое, готовое к употреблению блюдо, не изменяет вкусовые качества и не пригорает ко дну кастрюли. Данную функцию можно также использовать для растапливания масла, шоколада, и т.п.

Условием правильного пользования функцией является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы температура кастрюли точно измерялась датчиком, размещенным в нагревательном поле.

Функцию «Подогрев блюда» можно включить на каждом нагревательном поле.

Принимая во внимание микробиологию, не рекомендуется очень долго удерживать блюда в тепле, поэтому сенсорная панель в этой функции отключится через 2 часа.

Функция подогрева блюда установлена, как дополнительная мощность нагревания между позицией «0,1» и появляется на табло, как символ „**L**”

Включение функции подогрева выполняется также, как описано в пункте «**Включение нагревательного поля**».

Отключение функции подогрева выполняется также, как изложено в пункте «**Отключение нагревательных полей**».

Отключение таймера

По истечении запрограммированного времени, включится продолжительный звуковой сигнал, который можно выключить, дотрагиваясь до любого сенсора или подождать, пока он автоматически выключится по истечении 2 минут.

Если есть надобность отключить сигнал таймера раньше времени:

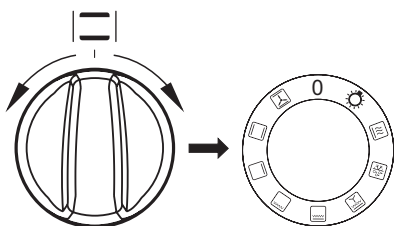
- Одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4) отключить таймер.
- Затем, с помощью сенсора «-» (4) уменьшаем время таймера до уровня «00».
- Функция «Таймер» отключится.
- Если часы запрограммированы, как таймер, то не могут работать, как часы, программирующие время приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

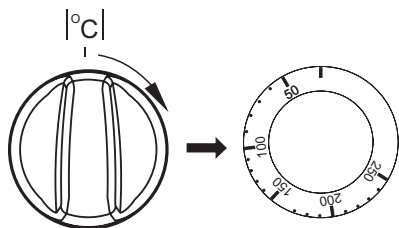
Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с естественной 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 нагрева (нагревателя и т.п.) после включения какой-либо функции духовки произойдет только после выбора температуры.

0 нулевая установка



независимое освещение духовки

С помощью установки поворотной ручки в данной позиции загорается свет в духовом шкафу.



Быстрый разогрев

Включен верхний нагреватель, функция запекания и вентилятор. Применяется для предварительного нагревания духовки.



Размораживание

Включен только вентилятор, без использования каких-либо нагревателей.



Турбо гриль и конвекция

В этом положении ручка духовки выполняет функцию усиленного нагрева с конвекцией. На практике это позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества готовящегося блюда. Поджаривание необходимо производить при закрытой дверце духовки.



функция «Усиленный «ГРИЛЬ» («Суппер-Гриль»)

Включение функции «Усиленный «ГРИЛЬ»» позволяет на запекание при одновременно включенном верхнем нагревателе. Данная функция позволит применять более высокую температуру в верхней рабочей части духовки, в результате чего блюда больше зарумяниваются, данная функция позволяет также на запекание больших порций.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



включена функция «ГРИЛЬ»

Запекание «ГРИЛЬ» до румяности блюда, применяется для запекания маленьких порций мяса: стейков, шницелей, рыбы, тостов, колбасок, запеканок (запекаемое блюдо не может быть толще 2-3 см, в процессе запекания блюдо надо перевернуть на другую сторону).



включен нижний нагреватель

В данном положении поворотной ручки духовка нагревается исключительно с помощью нижнего нагревателя. Запекание теста снизу (например, «влажная» выпечка и выпечка с фруктовой начинкой)




включен верхний и нижний нагреватель

Установка поворотной ручки в данной позиции позволяет нагревать духовку конвенциональным способом. Прекрасно подходит для печения блюд из теста, рыбы, мяса, хлеба, пиццы (обязательным является предварительное разогревание духовки, а так же применение темных противней), процесс печения на одном уровне.



выключен вентилятор, а также верхний и нижний нагреватель.

В данной рабочей позиции поворотной ручки духовка работает в режиме «ТЕСТО». Конвенциональная духовка с вентилятором (функция  рекомендуется во время процесса печения).

Контрольная лампа



Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **R** и **L**. Горение контрольной лампочки **R** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **L** 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 **L** контрольной лампочки. В процессе приготовления **L** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **R** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

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 **«гриль»**,
- 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.

Для функции «гриль» и «усиленный гриль» температуру нужно установить на 210°C, а для функции «конвекция и гриль» максимум на 190°C.

Внимание!

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

Выпечка































- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской комплектацией 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 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.

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 ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с естественной конвекцией

Вид выпечки продукт	Функции духовки 	Температура °C	Уровень ($\frac{4}{1}$)	Время [мин.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Внимание!

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

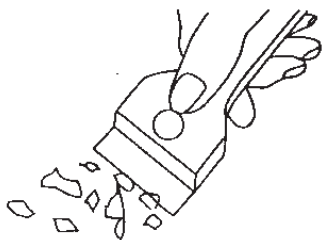
Перед чисткой плиту нужно выключить, обратив особое внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•“ / „0“. Чистку можно производить только после того, как плита остынет.

Керамическая панель

- Панель чистится регулярно, после каждого использования. По мере возможности рекомендуется мыть плиту теплой водой (после того, как погаснет указатель нагрева поля). Не следует допускать сильного загрязнения варочной поверхности, особенно пригорания и накипи.

- Не следует применять чистящие средства с сильным абразивным свойством – например, порошки, содержащие абразивы, абразивные пасты, пемзу, металлические мочалки и т.п. Они могут поцарапать поверхность панели, нанося непоправимые повреждения. Не следует при чистке применять «активные, быстрочистящие» средства.

- Сильные загрязнения на панели можно отскоблить специальным скребком. При этом нужно следить за тем, чтобы не повредить раму керамической панели.



Скребок для очистки плит

Внимание! Острую грань необходимо закрыть путем перемещения корпуса скребка (достаточно движения пальца). При применении соблюдать осторожность, существует опасность пореза, и не допускать попадания скребка в руки детей.

- Рекомендуется применение чистящих или моющих средств мягкого действия, сходного назначения, например, всякого рода жидкости и эмульсии для удаления жира. При отсутствии нужных средств, советуем применить теплую воду с добавлением жидкости для мытья посуды или средств для чистки нержавеющей раковин.

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.

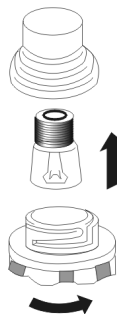
Внимание!

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.

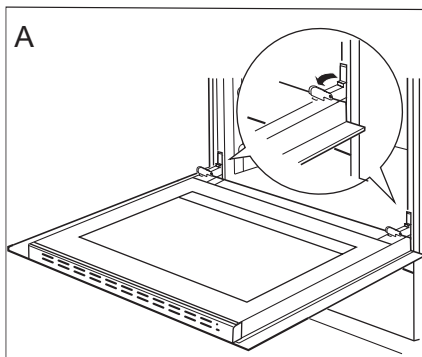


Лампочка духовки

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

Снятие дверцы

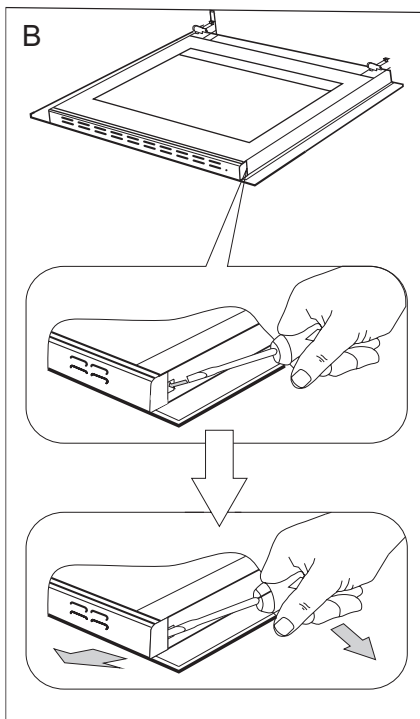
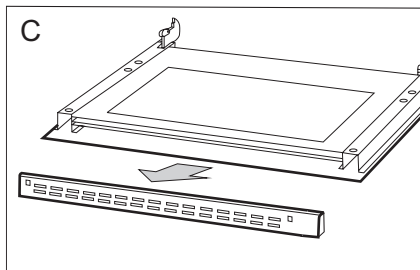
Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке 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

Снятие внутреннего стекла

1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам (рис. В)
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. В и С)



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

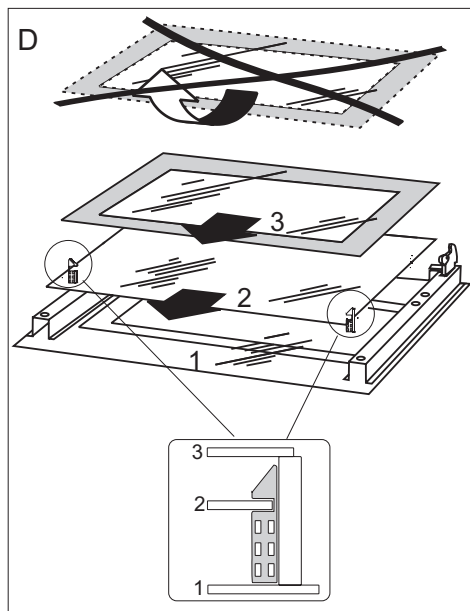
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).

Рис. D,D1.

4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

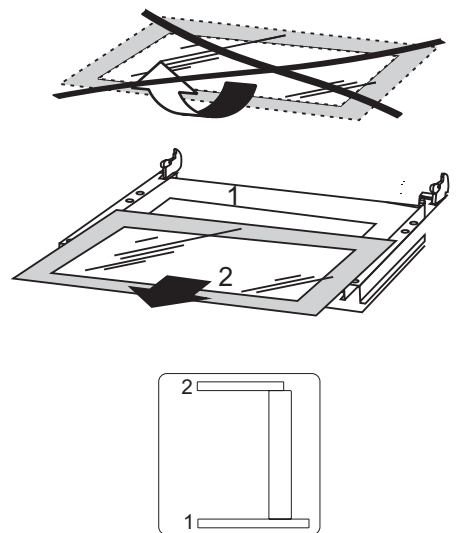
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый её конец размастить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».



Снятие внутреннего стекла.
3 стеклянные.

D1



Снятие внутреннего стекла.
2 стеклянные.

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)
4. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- Ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
5. Оборудование не реагирует и воспроизводит короткий акустический сигнал	- включена блокада охраны плиты от детей	- выключить охрану плиты от детей (блокаду)
6. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- неправильное обслуживание (нажато несоответствующие сенсоры либо нажали их очень быстро)	- включить плиту ещё раз
7. Всё оборудование выключается	- после включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
	- сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- открыть либо очистить сенсоры

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
8. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
9. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасности! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
10. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. Важно! Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
11. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электроннй системы.	
12. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
13. Символ E2	Перегрев индукционных катушек	- недостаточное охлаждение, - проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель. - проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 15/16 данной инструкции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:	230V/400V~50 Гц
Номинальная мощность:	макс.10,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 50 / 85 см
Полезный объем духовки*	65-72 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	ок. 39 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.

**Амика Вронки С.А
Ул. Мицкевича, 52
64-510 Вронки, Польша
тел. + 48 67 25 46 100
факс + 48 67 25 40 320**
