

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Плита должна использоваться в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование плиты в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша плита не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также соединительного кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой мощностью оборудования. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и плиты. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице на задней стороне плиты.
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Плита должна устанавливаться только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если плита подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен устанавливаться в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике плиты.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в задней части плиты и под панелью управления не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша плита должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать плиту другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
14. Не касайтесь плиты, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь оборудованием босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте плиту без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, не знакомым с настоящей инструкцией, пользоваться плитой в ваше отсутствие.
17. Запрещается изменение конструкции плиты и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
18. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с плитой следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
19. Отключайте плиту от сети, когда уезжаете надолго.
20. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
21. Стеклокерамическая поверхность термоустойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр.
22. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
23. Не включайте зоны нагрева, если на поверхности находится фольга или предметы из пластмассы.
24. Не ставьте на плиту посуду с неровным или деформированным дном. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
25. **Предупреждение:** никогда не помещайте горячую посуду и воспламеняющиеся материалы в отделение для хранения и подогрева. Никогда не оставляйте включенные зоны нагрева пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательных элементов. Части плиты после выключения долгое время остаются горячими. Будьте осторожны, не прикасайтесь к плите: дождитесь, когда она полностью остынет.
26. **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивного чистящего средства. При первом включении Вы почувствуете неприятный запах: так удаляются смазочные материалы. Не беспокойтесь: это нормальное явление, запах быстро исчезнет.
27. Если плита не используется, проверьте, что рукоятки на панели управления находятся в положении «●»/ «○».
28. При установке плиты на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
29. При возникновении нестандартной ситуации отключите плиту от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
30. Если Вы решили, что плита больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

Внимание! Для обеспечения эффективной и безопасной работы оборудования настоятельно рекомендуем:

- не пользоваться услугами лиц, не уполномоченных Производителем;
- при ремонте требовать использования оригинальных запчастей.

Установка

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию плиты в соответствии с действующими нормами безопасности.

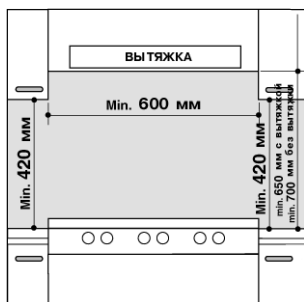
Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите плиту от электрической сети.

Установка плиты

Плита может устанавливаться рядом с кухонной мебелью, которая, однако, не должна быть выше плиты.

При установке плиты необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- Кухонная мебель, превышающая по высоте плиту, должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от края рабочей поверхности плиты.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от рабочей поверхности плиты.
- Стенные шкафы, смежные с вытяжкой, навешиваются на высоте не менее 420 мм от рабочей поверхности плиты (см. рис.).
- При установке плиты под стенными шкафами расстояние между шкафами и рабочей поверхностью плиты должно составлять не менее 700 мм, как показано на рисунке.
- Размеры для встраивания плиты в модуль кухонной мебели указаны на рисунке.



Выравнивание плиты (только для некоторых моделей)

Ваша плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (рис. А).

Установка опор (только для некоторых моделей)

Плита комплектуется надставными опорами, которые устанавливаются нажатием под основанием плиты (рис. В).

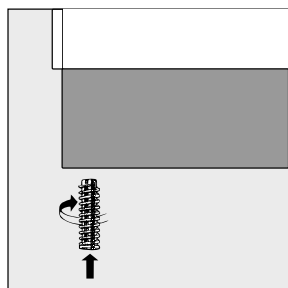


Рис. А

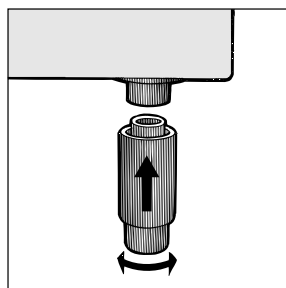


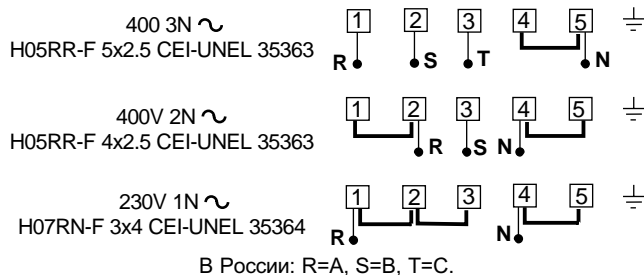
Рис. В

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное

подключение оборудования.

Параметры питающего кабеля зависят от типа электрического соединения (см. следующую таблицу, содержащую сведения о различных способах соединения проводов и перемычек для адаптации электроплит к электрической сети, а также требования к типу кабеля).



Установка питающего кабеля

Чтобы открыть коммутационную колодку:

- выверните винт **V** (рис. С);
- снимите крышку колодки, потянув ее на себя.

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом :

- установите перемычки **A-B** согласно требуемой схеме соединения (рис. D).

Примечание: заводская предустановка выполнена для однофазного соединения 230 В (контакты 1-2-3 соединены между собой). Перемычка 4-5 находится в нижней части коммутационной колодки.

- подсоедините провода (**N** и \perp) как показано на рис. D и закрепите их винтами;
- зафиксируйте оставшиеся провода в зажимах 1-2-3;
- зафиксируйте питающий кабель в хомуте и закройте крышку коммутационной колодки, завернув винт **V**.

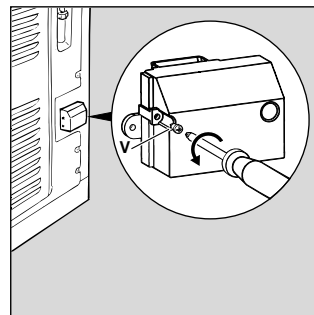


Рис. С

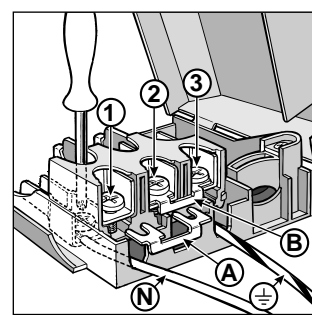


Рис. D

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик) или непосредственно подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают рабочую нагрузку оборудования (см. табличку характеристик);
- заземление соответствует правилам и требованиям, предъявляемым к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Технические характеристики

ДУХОВКА

Размеры (Ширина x Глубина x Высота)

39x41x34 см

Объем

54 л

Мощность духовки (max)

2100 Вт

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

(зоны нагрева)

Передняя левая 1200 Вт

Задняя левая 1800 Вт

Задняя правая 1200 Вт

Передняя правая 1800 Вт

Максимальная мощность 6000 Вт

Напряжение и частота питания

230/400V 3N~ 50/60 Hz

Размеры отделения для хранения и подогрева:

Ширина: 42 см

Глубина: 44 см

Высота: 23 см

Продукция сертифицирована
на соответствие ГОСТам:

Код органа
по сертификации



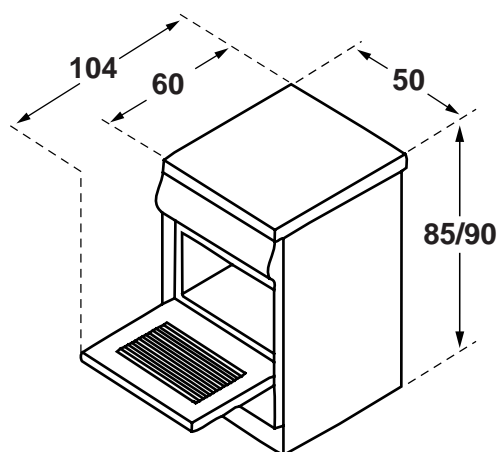
27570.0-87
27570.14-88
23511-79
P 50033-92
P 50696-94

ME 53



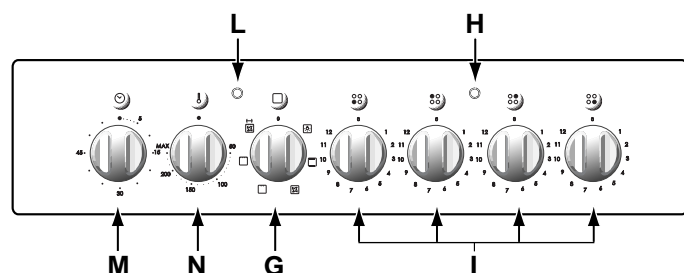
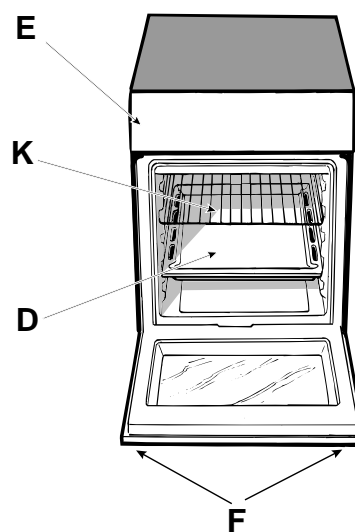
Это оборудование соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 73/23/ЕЕС от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС от 22/07/93 и последующие модификации.



Кухонная плита с многофункциональной духовкой (описание)

- D** Поддон для сбора жира или противень
- E** Панель управления
- F** Регулируемые ножки или опоры
- G** Рукоятка выбора функций духовки
- H** Зеленый индикатор электрических конфорок
- K** Решетчатая полка духовки
- I** Рукоятки управления электрическими конфорками
- L** Индикатор термостата духовки
- N** Рукоятка термостата
- M** Рукоятка таймера



Для выбора различных функций плиты служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Внимание: перед первым использованием духовки мы рекомендуем прокалить пустую духовку, установив термостат в максимальное положение. Затем откройте дверцу духовки и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Предупреждение: использование дна духовки допускается только при работе вертела (при наличии). Во всех других случаях готовьте пищу только на решетке или противне, вставляя их по направляющим. Ни в коем случае не располагайте посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на дне духовки — это может повредить эмалевое покрытие.

Рукоятки управления духовкой (G и N)


Многофункциональная духовка сочетает преимущества традиционных статичных духовок и современных духовок с принудительной вентиляцией. Это универсальное оборудование предлагает 5 различных режимов приготовления, выбор которых осуществляется с помощью двух рукояток:

G — рукоятка выбора функций духовки;


N — рукоятка термостата — символ

(символьные обозначения рукояток нанесены на панель управления).

Когда рукоятка выбора функций духовки **G** находится в любом положении, кроме «0» — выключено, в духовке горит

свет. При установке рукоятки в позицию  свет зажигается без включения нагревательных элементов. Горящая лампочка духовки показывает, что духовка используется. Свет остается гореть в течение всего времени использования а н и я духовки.

1. СТАТИЧНАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**: 


- Положение рукоятки **N**: любое между 50°C и Max

Горит лампа освещения, включены верхний и нижний нагревательные элементы. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная температура поддерживается автоматически. Поток горячего воздуха направлен сверху вниз. Превосходное распределение температуры позволяет готовить в этом режиме многие виды продуктов.

Статичная духовка особенно подходит для приготовления мясных блюд, которые должны готовиться медленно и в процессе приготовления требуют добавления жидкости, или блюд, состоящих из двух (и более) компонентов (например, гуляш, мясные запеканки). Также режим подходит для приготовления сухих бисквитов, печенья, галет, запеченных фруктов.

Для равномерного распределения тепла используйте только один противень (или решетку). Уровень расположения противня выбирайте в зависимости от необходимости большего нагрева блюда сверху или снизу.

2. ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ДУХОВКА

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: любое между 50°C и Max

В духовке горит свет, работают оба нагревательных элемента и вентилятор. Духовка нагревается до температуры, заданной рукояткой термостата; выбранная

температура поддерживается автоматически. Вентилируемая духовка особенно подходит для приготовления блюд из двух и более ингредиентов. Режим вентиляруемой духовки позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно (см. раздел «Приготовление на нескольких уровнях одновременно»).


Режим идеален для блюд, которые требуют длительного приготовления. Также этот режим можно использовать для приготовления жаркого при меньшей температуре. Режим позволяет приготовить мясные продукты более сочными и нежными.

Режим вентиляруемой духовки хорошо подходит для приготовления рыбы с использованием меньшего количества приправ, чем обычно, так как позволяет лучше сохранить вкус и аромат блюда.

Режим вентиляруемой духовки применяется и для приготовления изделий из слоенного теста, например, круасонов, бриошей.

Использовать данный режим можно и для размораживания белого или красного мяса, рыбы и хлеба. При размораживании в этом режиме требуется вдвое меньше времени по сравнению с размораживанием при комнатной температуре. Рукоятка **N** устанавливается в положение от 80 до 100°C. Для размораживания продуктов, которые нельзя нагревать (тортов из мороженого, кремовых или фруктовых тортов и пр.), термостат устанавливается в положение меньше 50°C или положение «0» — циркуляция воздуха при комнатной температуре.


3. ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: Max

В духовке горит свет, пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального. Сильное направленное тепло гриля нагревает поверхность мяса непосредственно (воздух нагревается слабо). На мясе образуется румяная корочка, которая сохраняет мясо сочным и мягким. Гриль идеален для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности, таких как: бифштекс, филе, гамбургеры, ромштекс и т.д.

4. ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ


- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: Max

В духовке горит свет и работает двойной нагревательный элемент гриля, мотор вращает вертел. Этот гриль больше обычного, его мощность на 50% превышает мощность простого гриля. При работе двойного гриля воздействию тепла подвергаются даже углы духовки.

Важно: при пользовании грилем всегда держите дверцу духовки закрытой. Это позволит вам получить превосходные результаты и сэкономит электроэнергию (около 10%). Помещайте решетку на верхние уровни (см. таблицу гл. "Практические советы по приготовлению пищи в духовке"). Под решетку гриля поместите поддон для сбора жира.

5. ВЕНТИЛИРУЕМЫЙ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

- Положение рукоятки **G**: 

- Положение рукоятки **N**: любое между 50°C и 200°C

В духовке горит свет, работают нагревательные элементы гриля и вентилятор. Направленное тепловое излучение сочетается с принудительной циркуляцией воздуха внутри духовки. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

Превосходные результаты достигаются при приготовлении

шашлыков из мяса и овощей, колбасок, ребрышек, отбивных из баранины и свинины, цыплят и т.д. Этот режим идеален также для приготовления стейков из рыбы..

В этом режиме мотор также вращает вертел (при наличии), на котором рекомендуется готовить мясное жаркое, домашнюю птицу и т.д .

Внимание: при использовании гриля (режимы 3, 4, 5) дверца духовки должна быть закрыта.

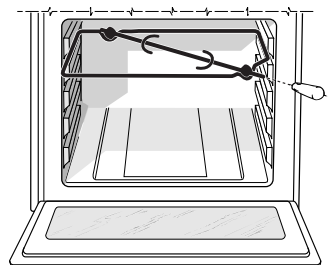
Индикатор термостата духовки (L)

Индикатор горит, когда духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда температура в духовке достигнет значения, заданного рукояткой термостата. С этого момента индикатор начнет мигать, показывая, что термостат работает правильно, поддерживая в духовке постоянную температуру.



Вертел (только для некоторых моделей)

При использовании вертела, действуйте следующим образом:

- а) поместите поддон для сбора жира на 1-й уровень;
- б) вставьте рамку вертела на 4-й уровень и поместите на нее вертел, вставив его в специальное отверстие в задней стенке духовки;
- в) включите вертел, установив рукоятку **L** в положение



Рукоятка таймера (M)

Чтобы завести таймер, поверните рукоятку **M** почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем обратным вращением  рукоятки **M** установите желаемое время приготовления, совместив риску рукоятки с меткой, соответствующей выбранному времени (в мин.).

Внимание: дверца духовки в процессе приготовления сильно нагревается, не позволяйте детям прикасаться к ней.

Широкий диапазон функций духовки позволяет приготовить пищу наилучшим способом. Со временем Вы приобретете собственный опыт, который позволит наиболее полно использовать возможности оборудования. Кроме того, Вам помогут следующие рекомендации:

Выпечка пирогов

Перед выпечкой пирогов всегда прогревайте духовку (около 10-15 мин.). Обычно температура приготовления 160/200°C. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Тесто не должно быть слишком жидким, иначе время приготовления может затянуться.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой:
в следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой:
в следующий раз понизьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная:
поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой:
сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


Если пирог пригорает к форме:
хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно:
уменьшите температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления.

Приготовление рыбы и мяса


Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 килограмма. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150–175°C). При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200–220°C, а затем установите прежнее значение. В основном чем больше жаркое, тем ниже температура и дольше время приготовления. Положите мясо на середину решетки, а под нее поместите поддон для сбора жира. Поставьте решетку на средний (центральный) уровень духовки. Если Вы хотите увеличить количество тепла снизу, используйте нижний уровень духовки. Для получения вкусной корочки поливайте мясо растопленным жиром или обложите кусочками бекона, решетку поместите в верхнюю часть духовки.


Приготовление на нескольких уровнях одновременно

Только режим 2  — «Вентилируемая духовка» позволяет готовить одновременно на двух решетках.

- В духовке имеется 5 уровней. При работе в режиме вентиляруемой духовки используйте только два центральных уровня; верхний и нижний уровни находятся в непосредственном контакте с горячим воздухом, поэтому «деликатные» блюда на них могут пригореть.
- Как правило используются 2-й и 4-й уровень (считая со дна), причем 2-й уровень — для блюд, требующих более высокой температуры приготовления. Например, если Вы готовите мясное жаркое одновременно с другими блюдами, поместите жаркое на 2-й уровень, оставляя 4-й уровень для более деликатных блюд.
- Если Вы одновременно готовите блюда с различными температурой и временем приготовления, установите среднюю температуру, «деликатные» блюда разместите на 4-м уровне и вынимайте первым блюдо с более коротким сроком приготовления.
- Поддон для сбора жира (глубокий противень) располагайте снизу, а решетку сверху.
- Когда Вы готовите пиццу на двух уровнях, используйте 2-й и 4-й уровни при температуре 220°C. Перед помещением пиццы в духовку, предварительно прогрейте ее (не менее 15 минут). Обычно на 4-м уровне приготовление идет медленнее, поэтому сначала выньте пиццу со 2-го уровня, оставив другую в духовке еще на несколько минут.

Использование гриля


Духовка имеет три различных режима работы гриля. Для приготовления малых порций пиццы используйте режим 3  — «Гриль». При этом потребление энергии будет всего 1200 Ватт, но для малых порций пиццы, таких как тосты, сэндвичи и т.п., этого достаточно. Располагайте пищу в центре решетки, т.к. работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. Пицца, помещенная по углам решетки, останется не-приготовленной.

Режим 4  — «Двойной гриль» позволяет жарить пищу на всей поверхности решетки. Используйте этот режим для равномерно распределенной пищи, которая должна быть однородно прожарена.

Важно: для получения превосходных результатов и экономии электроэнергии (около 10%) при пользовании грилем держите дверцу духовки закрытой.

При использовании режимов гриля рекомендуется рукоятку термостата устанавливать в максимальное положение — это наиболее эффективный способ применения гриля, использующего инфракрасные лучи. Однако, при необходимости, термостат можно установить на более низкую температуру простым поворотом рукоятки к желаемой позиции.

При пользовании грилем помещайте решетку на верхние уровни (4-й), на первый снизу уровень поместите поддон для сбора жира

Режим 5  «Вентилируемый двойной гриль» удобен для быстрого приготовления, распределение температуры позволяет не только запечь поверхность блюда, но и приготовить его изнутри. Режим подходит для приготовления больших кусков мяса или птицы. Кроме того, режим может использоваться для подрумянивания поверхности блюда в конце приготовления. Готовя в этом режиме, размещайте решетки на 2 или 3, считая от дна уровнях духовки (см. табл. "Практические советы по приготовлению пищи в духовке", а на 1-й уровень поместите поддон для сбора жира.

При использовании данного режима с вертелом (только для некоторых моделей) Вы также можете готовить некоторые блюда на поддоне для сбора жира, помещенном на 1-й уровень, например, картофель и пр.

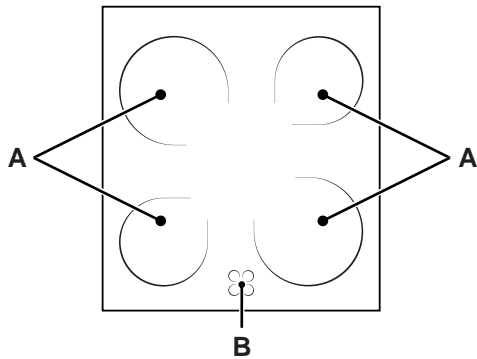
Использование стеклокерамической поверхности

Описание

Рабочая поверхность оборудована радиальными конфорками, встроенными под поверхность как зоны нагрева, которые становятся красными во время использования.

А. Области для готовки (**А**).

В. Индикаторы остаточного тепла — показывают, что температура соответствующей зоны нагрева (конфорки) выше 60°C, даже если нагревательный элемент уже выключен.



Описание нагревательных элементов

Радиальные конфорки представляют собой круглые нагревательные элементы, которые нагреваются до красна через 10–20 секунд после включения.

Рукоятки управления

Каждая зона нагрева имеет переключатель, регулирующий ее температуру от минимальных (1) до максимальных (12) значений. Следующая таблица показывает соответствие между позицией рукоятки управления зоной нагрева и видом приготовления.

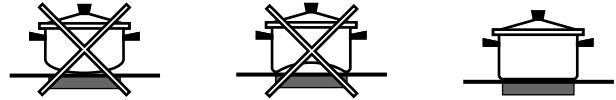
Индикатор конфорок (Q)

Индикатор горит, когда включен хотя бы один нагревательный элемент.

Использование посуды на стеклокерамической поверхности

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности соблюдайте следующие правила:

- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.








- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой горелки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Позиция	Приготовление
0	Выключено
1	Для размораживания масла и плавления шоколада
2	Для разогрева жидкостей
3	
4	Для кремов и соусов
5	
6	Для кипячения
7	
8	Для поджаривания
9	
10	Для кипячения больших объемов
11	
12	Для жарки

Практические советы по приготовлению пищи в духовке

Позиция рукоятки выбора функций духовки	Блюдо	Вес, кг	Уровень противня снизу	Время предварительного разогрева духовки, мин	Позиция рукоятки термостата, С°	Время приготовления, мин	
1. Статичная духовка 	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Бисквиты	-	3	15	180	15-20	
	Торты	1	3	15	180	30-35	
2. Вентилируемая духовка 	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	20-35	
	Лазанья	1	3	10	200	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Курица с картофелем	1	2-4	10	180	60-75	
	Скумбрия	1	2	10	180	50-55	
	Буженина	1,5	2	10	180	55-60	
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50	
	Слойки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	190	25-35	
	Бисквиты (на 2-х уровнях)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Воздушный пирог (бисквит) (на 1-м уровне)	0,5	3	10	165	25-30	
	—'— (на 2-х уровнях)	1,0	2-4	10	165	25-30	
Несладкие пироги	1,5	3	15	200	25-30		
3. Гриль 	Рыба целая и кусками	1	4	5	Max	8	
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	4	
	Филе трески	1	4	5	Max	10	
	Запеченные овощи	1	3-4	5	Max	8-10	
4. Двойной гриль 	Бифштексы из телятины	1	4	5	Max	15-20	
	Котлеты	1,5	4	5	Max	20	
	Гамбургеры	1	3	5	Max	7	
	Скумбрия	1	4	5	Max	20-25	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,0	-	5	Max	70-8-	
	Курица	2,0	-	5	Max	70-80	
5. Вентилируемый двойной гриль 	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60	
	Каракатица	1,5	2	5	200	30-35	
	Курица (на вертеле) + картофель (на поддоне для сбора жира)	1,5	-	5	200	70-75	
	-	-	2	5	200	70-75	
	Блюда на вертеле						
	Телятина	1,5	-	5	200	70-80	
	Курица	1,5	-	5	200	70-80	
	Баранина	1,5	-	5	200	70-80	
	Блюда на многошампурном вертеле (только для некоторых моделей)						
	Шашлыки из мяса	1,0	-	5	Max	40-45	
Шашлыки из овощей	0,8	-	5	Max	25-30		

Примечание: время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.
При использовании режимов гриля на нижний уровень духовки поместите поддон для сбора жира.

Обслуживание и уход

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте духовку и рабочую поверхность от электрической сети.

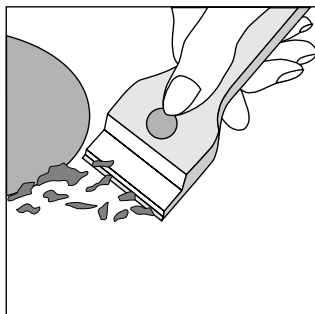
Духовка

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Изнутри духовку промывайте пока она еще не остыла теплой водой с моющим средством, затем тщательно ополосните и вытрите.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.
- Регулярно очищайте панель управления от грязи и жира неабразивной губкой или мягкой тканью, стараясь не поцарапать эмалированные или блестящие металлические части.

Уход за рабочей поверхностью

Перед использованием рабочей поверхности ее необходимо очистить влажной тряпочкой от грязи и остатков пищи. Очищайте поверхность регулярно раствором теплой воды и мягкого моющего средства. Периодически необходимо использовать средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки пищи и жира оконным скребком, предпочтительно с бритвенным лезвием **CERA** (не входит в комплект поставки) или лезвием подобного типа.

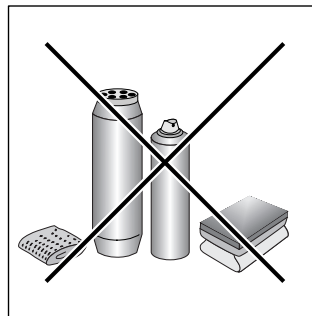


Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью.

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на рабочей поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны применяться химически активные чистящие средства, предназначенные для очистки духовок и удаления ржавчины.

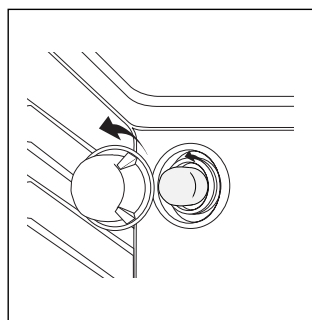


Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите духовку от сети, выключив многополярный выключатель или (при наличии) выньте вилку из розетки.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис.) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 25 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите духовку к сети.



Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет

со дня изготовления

 **ARISTON**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования.

Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

