

# Предупреждения

Для обеспечения эффективной и безопасной эксплуатации данного бытового электроприбора:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- всегда требуйте установку оригинальных запасных частей

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Сохраните данное техническое руководство для справок в будущем.
- 3 Снимите упаковку и проверьте, чтобы изделие не было повреждено в процессе его перевозки. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. В целях безопасности не допускайте детей к упаковочным материалам изделия (полиэтиленовые пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.).
- 4 Установка изделия должна выполняться квалифицированным техником в соответствии с техническим руководством производителя. Производитель изделия снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям, домашним животным или имуществу, несоблюдением инструкций данного технического руководства.
- 5 Электрическая безопасность данного бытового электроприбора гарантируется только при условии, что оно будет правильно подсоединено к исправной системе заземления, соответствующей действующим нормативам в области электробезопасности. Проверьте, чтобы это основное требование по безопасности всегда соблюдалось. В случае сомнений поручите проверку заземления квалифицированному технику. Производитель изделия снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный неисправным заземлением.
- 6 Перед электрическим подсоединением изделия проверьте, чтобы данные на паспортной табличке изделия соответствовали характеристикам вашей сети электропитания.
- 7 Проверьте, чтобы электропитание и электрические розетки были рассчитаны на общую нагрузку, необходимую для работы изделия, как указано на паспортной табличке с техническими характеристиками изделия. В случае сомнений обращайтесь к квалифицированному технику.
- 8 При монтаже изделия необходимо предусмотреть многополярный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- 9 Если вилка электроприбора не подходит к электророзетке, поручите квалифицированному электрику замену розетки на пригодную. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. Если использование таких устройств неизбежно, используйте только удлинители и одинарные или множественные переходники, соответствующие действующим нормативам по безопасности, никогда не превышайте максимальную мощность, указанную на удлинителе или на одинарном переходнике, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. На период простоя изделия выключите общий выключатель изделия и перекройте газовый кран.
- 11 Категорически запрещается закрывать отверстия и решетки, предназначенные для вентиляции и рассеивания тепла.
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
  - Не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
  - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
  - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
  - Не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
  - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
  - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра.
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 В случае разбивания стеклянной поверхности незамедлительно отсоедините прибор от сети электропитания. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 18 Твердая стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения поверхности варочной панели незамедлительно выньте вилку кухонной плиты из розетки и обратитесь в местный центр технического обслуживания.
- 19 Следует помнить, что поверхность варочной панели остается горячей в течение примерно получаса после ее выключения. Не ставьте хрупкую посуду и не кладите другие предметы на горячую поверхность.
- 20 Не следует ставить какие-либо предметы на стеклянную поверхность варочной панели.
- 21 Не включайте конфорки варочной панели, если на ней лежат листы фольги или пластмассовые предметы.
- 22 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих поверхностей.
- 23 Если вы пользуетесь маленькими бытовыми электроприборами рядом с варочной панелью, проверьте, чтобы их провод электропитания не касался горячих поверхностей.
- 24 Поворачивайте ручки кастрюль и сковород так, чтобы случайно не задеть их и не опрокинуть с варочной панели.
- 25 Включив поверхность варочной панели, всегда сразу же ставьте на нее одну кастрюлю во избежание быстрого перегрева варочной панели и повреждения нагревательных элементов.
- 26 **Перед первым включением варочной панели.** На стекле могут остаться следы герметика, использованного для герметизации варочной панели. Не забудьте удалить остатки герметика обычным неабразивным моющим веществом перед началом эксплуатации изделия. В первые часы работы варочной панели вы можете почувствовать запах жженой резины. Это нормальное явление, которое быстро пропадает.
- 27 **В процессе функционирования гриля или духовки некоторые детали дверцы духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.**
- 28 всегда проверяйте, чтобы ручки находились в положении "о"/"о", когда изделие не используется;
- 29 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

## Установка

Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного установщика для осуществления установки, наладки и технического обслуживания плиты надлежащим образом с соблюдением действующих нормативов.

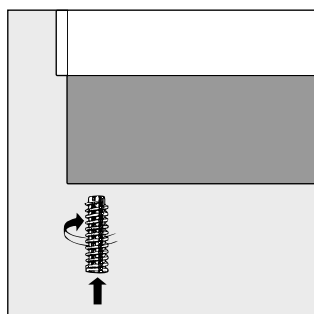
**Важно:** любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

### Расположение

Кухонная плита оснащена системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому рядом с кухонной плитой можно ставить мебельные элементы, высота которых не превышает уровень варочной панели.

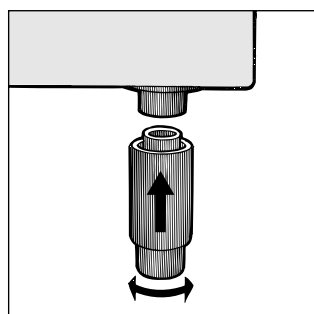
**Нивелировка** (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



**Установка ножек** (имеется только в некоторых моделях)

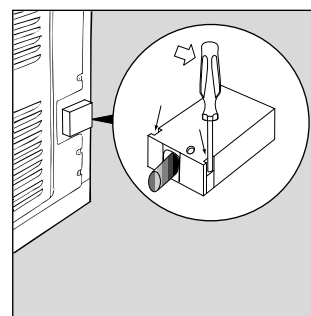
К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



### Подсоединение кабеля электропитания

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнять боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потянуть и открыть крышку зажимной коробки.



Для подсоединения кабеля электропитания выполнить следующие операции:

- отвинтить винт кабельного зажима и винты контактов

**Примечание:** фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (рис. А).

- для осуществления электрических соединений, показанных на рис. С и D, использовать две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (рис. В – ссылка “Р”)
- зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

230V 1N~  
H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

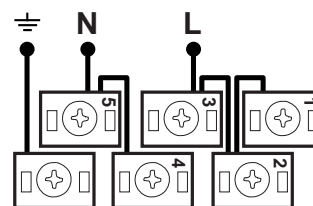


Рис. А

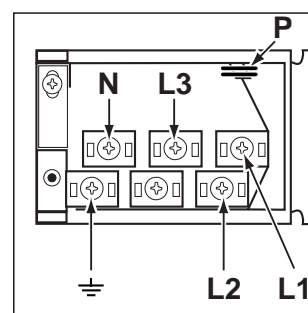


Рис. В

400V 2N~  
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

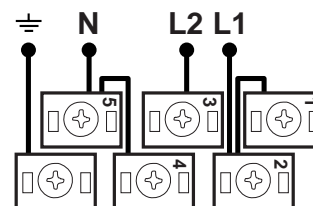


Рис. С

**400V 3N~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**

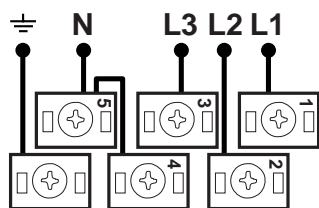


Рис. D

**Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания**

Подсоедините к проводу стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости разбирать электроприбор.

## Технические характеристики

### Духовой шкаф

Габаритные размеры (В x Ш x Г) 32x40,5x39,5 см

Рабочая: 52 литров

Макс. поглощаемая мощность духового шкафа: 2250 Вт

### Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

### Электрическая варочная панель

Сзади справа: 2100 Вт

Спереди справа: 1200 Вт

Спереди слева: 1700 Вт

Сзади слева: 1200 Вт

Макс. поглощаемая мощность электрической варочной панели: 6200 Вт

### Напряжение и частота

230 В / 400 В 3 Н перем. ток 50 Гц

### ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ

Расход электроэнергии при принудительной конвекции

функция нагрева:  Вентилированное

Termíszetes hűbramlósi Osztály nívleges energiafogyasztása

функция нагрева:  Статическое

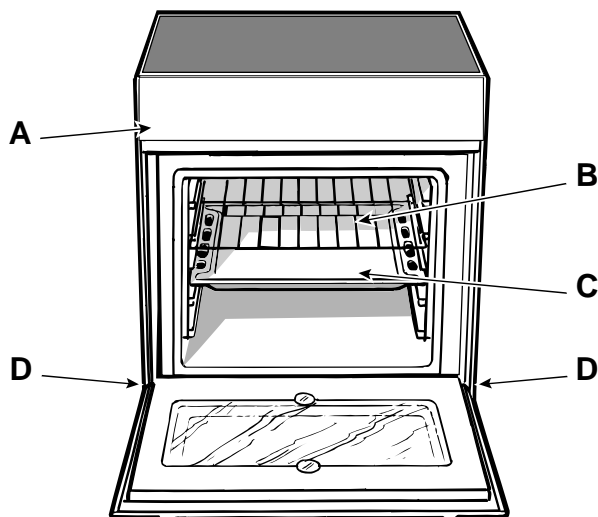
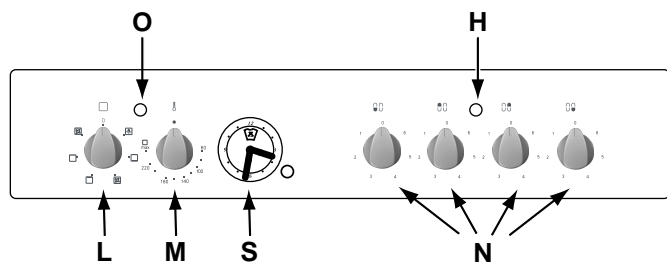


Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям.

## Кухонная плита с многофункциональным духовым шкафом

- A Панель управления
- B Решетка духового шкафа
- C Противень или жарочный лист
- D Регулируемые ножки
- H Световой индикатор функционирования электрических конфорок
- L Рукоятка выбора функций духового шкафа
- M Рукоятка выбора температуры
- N Рукоятки электрических конфорок
- O Световой индикатор термостата духового шкафа
- S Стилизованные часы с таймером




Многофункциональный духовой шкаф сочетает в себе преимущества обычных духовок с натуральной конвекцией: «статических» и современных духовок с принудительной конвекцией: «вентилированных».

Это чрезвычайно универсальное изделие, предоставляющее на выбор 5 имеющихся легких и надежных способов приготовления продуктов. Выбор различных имеющихся функций производится при помощи рукоятки «L» и термостата «M», расположенных на панели управления.

**Внимание:** При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

**Внимание:** Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Статическая духовка 

Положение рукоятки термостата «M»: Между 60°C и Макс.

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и

нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется большой жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Вентилируемая духовка 

Положение рукоятки термостата «M»: Между 60°C и Макс.

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и зажаривание продукта. Кроме того можно одновременно приготовить разные виды продуктов, при условии что для их приготовления требуется одинаковая температура. Можно использовать максимум 2 уровня для одновременного приготовления, следуя специальным инструкциям, приведенным в параграфе «Одновременное приготовление на нескольких уровнях».

Эта функция в особенности рекомендуется для приготовления блюд, требующих подрумянивания или продолжительного приготовления, на пример: лазанья, запеканка из макарон, жареная курица с картошкой и т.д. Значительные преимущества получаются при приготовлении жаркого из мяса, так как оптимальное распределение жара позволяет использовать более низкие температуры, что позволяет сократить потерю мясного сока, сохраняя мясо нежным и сочным с минимальным ужариванием. Вентилируемая функция в особенности подходит для приготовления рыбы, которую готовят с минимальным добавлением приправ, сохраняя таким образом ее естественный вид и вкус.

Десерт: отличные результаты получаются при выпечке кондитерских изделий из теста, замешанного на пивных или химических дрожжах.

Функция «вентилюемый» может также использоваться для быстрой разморозки белого и красного мяса, хлеба, установив температуру 80°C. Для разморозки более деликатных продуктов установить температуру 60°C или включить только циркуляцию холодного воздуха, установив рукоятку термостата на 0°C.

Нагрев сверху 

Положение рукоятки термостата «M»: Между 60°C и Макс.

Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль 

Положение рукоятки термостата «M»: Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент.

Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура:



телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.


### Вентилируемый гриль

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и 200°C.

Включается центральный верхний нагревательный элемент и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Отличные результаты получаются при использовании вентиляруемого гриля для приготовления мяса и овощей на шампурах, колбасок, свиных ребрышек, бараньих отбивных, курицы с острой приправой, перепелок с сальвией, свиной вырезки и т.д.

В особенности функция вентиляруемого гриля подходит для приготовления таких видов рыбы как филе чернии, тунца, рыбы-меч, фаршированных каракатиц и т.д.

Освещение духового шкафа

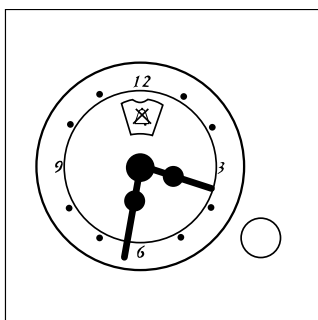
Включается, повернув рукоятку “L” на символ .

Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

### Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

## Часы со стилизованным секундомером



### Для возврата к текущему времени

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети электропитания.

**Потяните** рукоятку и поверните ее против часовой стрелки вплоть до установки точного времени.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Часы являются электрическими, следовательно в случае отключения электричества часы останавливаются вплоть до его включения. После этого необходимо вновь установить текущее время в описанном выше порядке.


### Функция таймера

Таймер служит для установки отрезка времени и его обратного отсчета. Эта функция не влияет на включение и выключение духового шкафа, а только подает звуковой сигнал по истечении заданного времени.

### Порядок программирования таймера

Поверните рукоятку против часовой стрелки вплоть до установки индикатора на нужное время (внутренняя шкала, которую видно через стекло).

Отсчет времени начинается мгновенно.

Для отключения звукового сигнала или для возврата к функции только часы поверните индикатор на символ .


Духовка дает возможность использования широкой гаммы функций, позволяющих приготовить любые блюда оптимальным образом. Со временем вы научитесь оптимально использовать это многофункциональное изделие, поэтому приведенные ниже советы являются только общими указаниями, которые вы можете дополнить вашим собственным опытом.

### Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию  “**вентилизованное**”, которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок с сокращенным расходом электроэнергии.

Поместив выпечку в духовой шкаф, можно переключить его на более подходящий режим приготовления.


### Одновременное приготовление на нескольких уровнях

При необходимости приготовления на двух уровнях следует использовать только режим  “**вентилизированный**” - единственный, дающий такую возможность.

- В духовом шкафу имеется 5 уровней. При приготовлении в вентилированном режиме используйте два из трех центральных уровней. Первый снизу и последний сверху подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, которое может привести к обгоранию деликатных блюд.
- Обычно используются 2-ой и 4-ый уровни снизу, помещая на 2-ой уровень продукты, приготовление которых требует более сильного жара. Например, в случае приготовления мясного жаркого одновременно с другими блюдами следует поместить жаркое на 2-ой уровень, оставив 4-ый уровень для более деликатных блюд.
- В случае одновременного приготовления блюд, требующих разного времени и температур приготовления, следует выбрать среднее значение между двумя температурами, поместить наиболее деликатный продукт на 4-ый уровень и в первую очередь вынуть из духовки блюдо, требующее более короткого приготовления.
- Устанавливайте противень на нижний уровень, а решетку на верхний.

### Функция гриль


Многофункциональный духовой шкаф дает вам возможность использования **2 различных функций гриля только и исключительно с закрытой дверцей духовки.**

Используйте функцию  “**гриль**”, поместив продукт в центр решетки (установленной на 3-ий или на 4-ый уровень снизу), так как включена только центральная часть верхнего электрического сопротивления.

Установить на первый уровень снизу прилагающийся противень для сбора соков и/или жира.

При использовании этой функции рекомендуется установить на термостате максимальную температуру.

Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

Функция  “**Вентилированный гриль**” является чрезвычайно удобной для быстрого жарения, распределяет выделяемый грилем жар, позволяя одновременно обжаривать поверхность продукта и осуществлять приготовления блюд также в нижней части духового шкафа.

Вы можете использовать эту функцию также в конце приготовления блюд, требующих поверхностного подрумянивания, например, идеально подходит для завершающего подрумянивания запеканки из макарон. При использовании этой функции установить решетку на 2-ой или 3-ий уровень снизу (смотреть таблицу приготовления), после чего установить противень на 1-ый уровень снизу для сбора жира и во избежание образования дыма.

**Важно: использовать функцию гриль с закрытой дверцей духовки** для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

При использовании этой функции рекомендуется установить рукоятку термостата на 200°C, так как эта оптимальная температура, обеспечивающая наибольшую отдачу на основе инфракрасного излучения. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

**Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотрите таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установите прилагающийся противень на самый нижний уровень.**

### Кондитерская выпечка

При выпечке кондитерских изделий всегда следует помещать их в разогретую духовку, дождавшись окончания предварительного нагрева, сигнализируемого выключением красной лампочки “**О**”. Не открывайте дверцу духовки в процессе выпечки во избежание оседания изделия. Общие рекомендации:

#### Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### Выпечка не вынимается из формы

Обильно протрите форму маслом, а также слегка посыпьте ее мукой или используйте пергаментную бумагу для духовки

**Если пирог слишком сухой**

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

**Если пирог слишком сырой**

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

**Если поверхность пирога слишком темная**

Поместите форму с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

**При одновременном использовании нескольких уровней духовки (в режиме "вентилярованный") размещенные на них продукты имели разную степень готовности.**

Выбрать более низкую температуру. Противени, помещенные в духовку в одно и то же время, могут быть вынуты в разное время.

**Выпечка пиццы**

Для оптимальной выпечки пиццы следует использовать функцию  "вентилярованное":

- Разогреть духовку по крайней мере в течение 10 минут.

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- Не следует часто открывать духовку в процессе выпечки.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой (каприччоза, четыре сезона) рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.
- При выпечке пиццы на двух уровнях следует использовать 2-ой и 4-ый уровни с температурой 220°C и поместить пиццу в духовку, разогрев ее перед этим примерно в течение 10 минут.

**Приготовление рыбы и мяса**

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C-220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить больший нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

## Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

**Рукоятки включения электрических конфорок варочной панели (N)**

Кухонные плиты могут быть оснащены нормальными и быстро нагревающимися электрическими конфорками и конфорками в разных комбинациях (конфорки быстрого нагрева отличаются от других наличием красного кружка в центре). Во избежание дисперсии тепла и повреждения конфорок следует использовать емкости с плоским дном диаметром, не меньше диаметра конфорки. В таблице указаны соответствия между положениями, промаркированными на рукоятках, и рекомендуемое назначение конфорок.

**Индикатор функционирования электрических конфорок (H)**

Загорается, когда включается любой электрический нагревательный элемент на варочной панели, оснащенной электрическими конфорками.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение



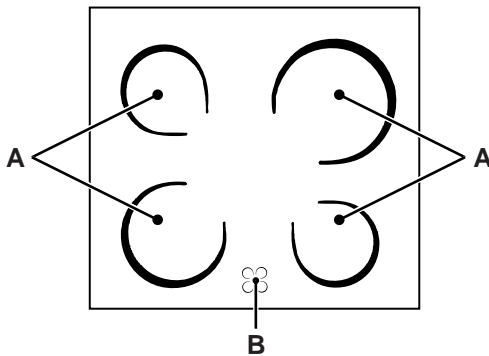
# Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

## Описание

На варочной панели расположены 4 спиральный нагревательных элемента. Эти нагревательные элементы встроены под поверхность варочной панели (зоны, накаливающиеся до красна в процессе функционирования):

**A.** Спиральные нагревательные элементы

**B.** Световые индикаторы, показывающие, что температура соответствующих нагревательных элементов превышает 60°C, даже если данная зона на варочной панели была выключена.



## Описание нагревательных элементов

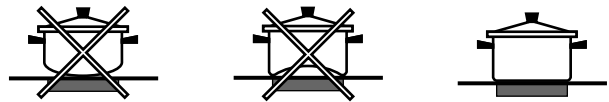
**Спиральные нагревательные элементы** состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за 10 – 20 секунд после их включения.

## Инструкции по эксплуатации

### стеклокерамической варочной панели

Для оптимального использования варочной панели необходимо следовать некоторым основным правилам по разделке или по приготовлению продуктов.

- На стеклокерамические варочные панели можно ставить все виды кастрюль и сковород. Тем не менее днище используемой посуды всегда должно быть идеально плоским. Разумеется, что чем толще дно кастрюли или сковороды, тем более однородно происходит распределение тепла.



- Проверьте, чтобы основание посуды полностью закрывало конфорку: это позволит вам оптимально использовать выделяемое тепло.



- Проверьте, чтобы дно посуды было всегда сухим и чистым: это не только способствует оптимальному контакту с конфоркой, но также продлевает срок службы вашей посуды и варочной панели.
- Не используйте ту же посуду, которой вы пользуетесь для приготовления пищи на газовых конфорках, так как сила тепла газовых конфорок может деформировать дно посуды и не гарантирует те же результаты, если эта посуда потом будет использоваться на стеклокерамической варочной панели.

Перед началом какой-либо операции отсоедините кухонную плиту от сети электропитания. Для длительного срока службы кухонной плиты важно регулярно производить ее тщательную общую чистку, учитывая следующее:

- не используйте паровые агрегаты для чистки
- эмалированные части и самоочищающиеся панели, если последние имеются, должны мыться теплой водой без использования абразивных порошков и коррозионных моющих средств, которые могут повредить такие поверхности;
- внутри духовой шкаф следует мыть регулярно, когда он еще теплый, при помощи горячей воды и моющего средства, которое затем удалить влажной тряпкой и высушить.
- на деталях из нержавеющей стали могут образоваться пятна, если они остаются в течение длительного времени в контакте с водой повышенной жесткости или с агрессивными моющими средствами (содержащими фосфор). После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить. Кроме того следует незамедлительно удалять возможные утечки воды.

## Чистка поверхности варочной панели

Перед началом приготовления всегда следует протирать поверхность варочной панели влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи. Следует регулярно мыть поверхность варочной панели раствором теплой воды с нейтральным моющим средством. Время от времени может понадобиться применение специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей. Прежде всего необходимо удалить все остатки пищи и жира при помощи скребка для стекла, по возможности с тонким лезвием **CERA** (не прилагается) или в его отсутствие, с тонким фиксированным лезвием (см. Рис. А). Протирайте варочную панель, пока она еще теплая, бумажной салфеткой и пригодным моющим средством.

Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Если к вашей варочной панели случайно приварился кусок пластмассы или алюминиевой фольги, незамедлительно удалите их с горячей варочной зоны при помощи скребка во избежание повреждения поверхности. Выполните те же операции, если вы просыпали сахар или другие продукты с высоким содержанием сахара.

Не используйте никаких абразивных губок или металлических мочалок. Не следует также использовать для чистки варочной панели коррозионные моющие средства такие как спрей для чистки духовых шкафов или пятновыводители (смотри рис. В).

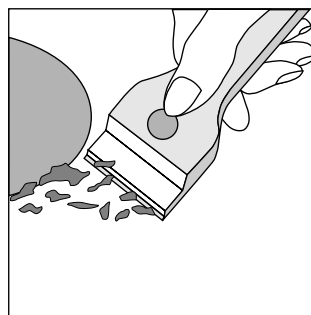


Рис. А

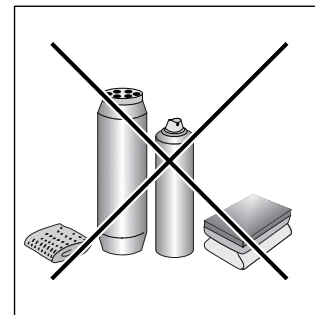
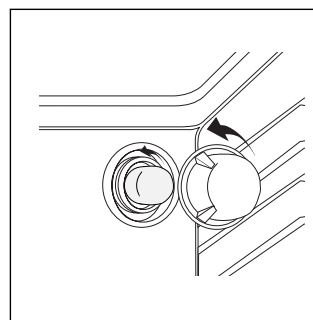


Рис. В

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 лампочки освещения духовки

- Отключить электропитание духовки при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения духовки к сети электропитания, или вынуть вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
  - Напряжение 230 В
  - Мощность 25 Вт
  - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



## Практические советы по приготовлению блюд

Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)
<b>1 Statico</b> <b>(Статический)</b> <input type="checkbox"/>	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35
<b>2 Ventilato</b> <b>(Вентилированный)</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Баранина	1	2	10	180	50-60
	Курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Кекс	1	2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Несладкие пироги	1.5	3	15	200	25-30
<b>3 Forno Sopra</b> <b>(Нагрев сверху)</b> <input type="checkbox"/>	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-
<b>4 Grill (Гриль)</b> <input type="checkbox"/>	Камбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20
	Горячие бутерброды	n.° 4	4	5	Макс.	2-3
<b>5 Grill ventilato</b> <b>(Вентилированный гриль)</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Курица-гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Каракатицы	1.5	3	5	200	30-35

**ПРИМЕЧАНИЕ:** указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами.

При использовании функций grill или grill ventilato (гриля или вентилярованного гриля) противень всегда устанавливается на 1-ый уровень духовки снизу.



