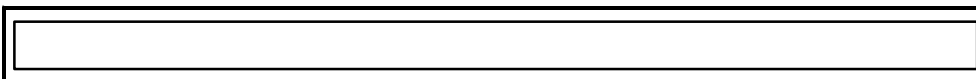


**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
СВОБОДНОСТОЯЩАЯ ПЛИТА
РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**



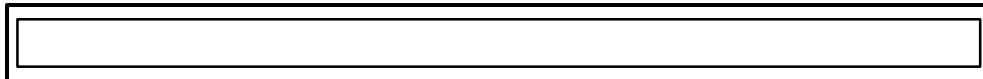
Уважаемый покупатель,

Нашей целью является предложение товаров, которые по качественным критериям превосходили бы Ваши ожидания. Наши изделия производятся на современном оборудовании и проходят тщательный контроль качества.

Данная инструкция по эксплуатации подготовлена для того, чтобы помочь Вам в эксплуатации изделия, произведенного по современной технологии с максимальной эффективностью.

Перед эксплуатацией изделия тщательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации, которая включает основную информацию относительно правильной и безопасной установки, технического обслуживания и эксплуатации. Для установки изделия свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром.

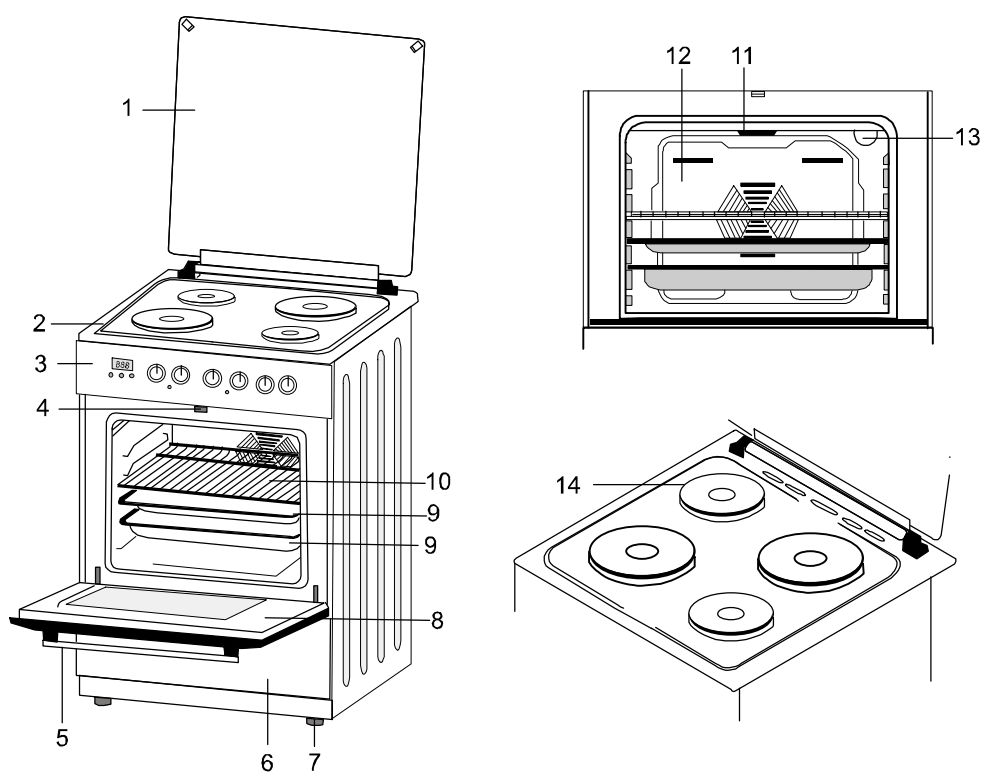




СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ГАБАРИТЫ АППАРАТА
2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
3. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ
5. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
6. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ЧАСТЬ 1: ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ГАБАРИТЫ АППАРАТА



Перечень деталей:

- 1- Крышка плиты
- 2- Верхняя панель плиты
- 3- Панель управления
- 4- Замок от детей
- 5- Ручка дверцы печи
- 6- Выдвижной лоток
- 7- Ножка
- 8- Дверца духовки
- 9- Лоток духовки
- 10- Проволочная решетка
- 11- Передний резистор
- 12- Отсек вентилятора
- 13- Лампа подсветки духовки
- 14- Конфорка

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (см)
FE 56	50*60*85 / 50*60*90

ЧАСТЬ 2: ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПОЖАЛУЙСТА, ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ ПРИМИТЕ ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

* Данный аппарат разработан только для эксплуатации в домашних условиях.

* После удаления упаковки убедитесь, что на аппарате нет повреждений. При наличии повреждений не эксплуатируйте аппарат, а немедленно свяжитесь с авторизованным сервисным центром. Так как упаковочные материалы (нейлон, перфоратор, пенопласт и т.д.) могут представлять опасность для детей, такие материалы должны быть немедленно убраны вне пределов досягаемости детей.

* Установка и ввод плиты в эксплуатацию должны производиться квалифицированным техническим специалистом. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильной установкой плиты.

* Перед подключением Вашей плиты к домашней электрической сети, тщательно проверьте соответствие технических характеристик сети характеристикам плиты, указанным на упаковке и/или этикетке.

* Перед подключением Вашей печи к электрической сети, проверьте соответствие параметров электрической сети технической информации на этикетке.

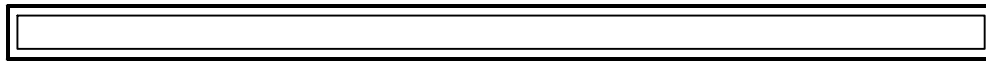
* В случае, если аппарат не будет эксплуатироваться в течение длительного периода времени, отключите его от электрической сети. Выключите основную ручку управления плитой. Также если Вы не используете печь, выключайте все газовые краны.

* Замена кабеля подачи электропитания никогда не должна производиться потребителем. В случае повреждения кабеля подачи электропитания, пожалуйста, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

* Перед заменой лампы подсветки плиты, отключите плиту от электрической сети.

* Выключайте плиту также перед проведением очистки и технического обслуживания. Вы можете проводить данные операции после отключения плиты от электрической сети или отключения ручек включения плиты.

* Некоторые детали печи могут сохранять высокую температуру в течение длительного времени. Перед тем, как дотрагиваться до нагреваемых деталей, дождитесь пока они остынут.



- * Не храните легковоспламеняющиеся предметы/жидкости около плиты, когда она работает.
- * При работе других электрических устройств около плиты, обратите внимание, чтобы их кабели не касались нагреваемых частей.
- * Когда конфорка выключена, убедитесь, что выключатель установлен в положение "0".
- * Стеклоплиты, которые могут быть установлены на некоторых моделях, могут треснуть, если будут подвергаться воздействию высоких температур. Не закрывайте стеклянную крышку, не убедившись, что конфорки выключены и полностью остыли.
- * Данное руководство по эксплуатации было подготовлено как перечень общих инструкций для различных моделей плит. Ваша плита может не иметь некоторых функций, указанных в руководстве по эксплуатации. При прочтении данного руководства по эксплуатации, обратите внимание на пояснения с иллюстрациями.
- * Не допускайте детей близко к плите.
- * В случае обнаружения трещин на стеклокерамической поверхности конфорок, немедленно отключите плиту от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током!
- * Во время работы плита нагревается. Обращайте особое внимание на то, чтобы не касаться горячих частей духовки.
- * В режиме жарки на гриле дверца духовки должна быть закрыта.
- * Не используйте парочистители для очистки конфорок и внутренней поверхности духовки..
- * Перед открытием крышек, накрывающих конфорки, обратите внимание, чтобы на крышках не было жидкости. Крышки необходимо накрывать после того, как конфорки остынут..
- * Обратите внимание, чтобы во время работы крышка находилась в правильном положении.
- * В случае установки в качестве элементов конфорок галогенных нагревательных элементов высокого свечения, не смотрите на них длительное время.
- * В случае установки плиты в углубление, необходимо принять меры по недопущению выпадения плиты из углубления.

**В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЛИТЫ,
МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ВАМ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОРИГИНАЛЬНЫЕ
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ. В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ ОКАЗАНИЯ ПОМОЩИ,
ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К СПЕЦИАЛИСТАМ НАШЕГО АВТОРИЗОВАННОГО
СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.**

ЧАСТЬ 3: УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Произведенная с использованием деталей и материалов высокого качества, данная современная, функциональная и практичная плита удовлетворит все Ваши потребности. Обязательно прочтите данное руководство по эксплуатации для получения хороших результатов работы и избежания проблем при эксплуатации плиты в будущем. Приведенная ниже информация содержит правила, которые необходимо соблюдать для правильной установки плиты и проведения ее технического обслуживания. Их необходимо внимательно прочитать, особенно техническому специалисту, который будет производить установку печи.

По вопросам установки плиты свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

3. 1 УСТАНОВКА ПЛИТЫ

* При установке плиты существует несколько моментов, на которые необходимо обратить внимание. Для предотвращения возникновения каких-либо проблем и/или опасных ситуаций, которые могут возникнуть позже, примите во внимание приведенные ниже рекомендации.

* Ваша плита может быть установлена около мебели при условии, что высота мебели не превышает высоты верхней панели плиты.

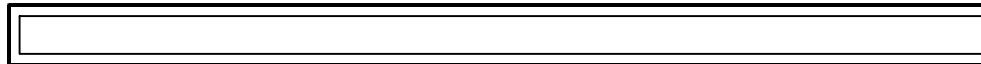
* При выборе места установки плиты необходимо обратить внимание, чтобы в непосредственной близости от плиты не был установлен холодильник, а также не было горючих и легковоспламеняющихся материалов, например, занавесок, клеенки, и т.д., которые могут быстро загореться.

* Для обеспечения вентиляции между задней крышкой плиты и стеной необходимо минимальное расстояние 2 см.

* Мебель, которая находится рядом с плитой, должна быть сделана из материалов, выдерживающих комнатную температуру выше 50 С°.

* Если на кухне имеется мебель большей высоты, чем высота конфорки, она должна находиться на расстоянии минимум 11 см от стороны плиты.

* Минимальные высоты от конфорки до навесных шкафов и вытяжек с вентилятором, указаны ниже. Таким образом, вытяжка должна находиться на высоте минимум 650 мм от конфорки плиты. Если вытяжки нет, то высота должна составлять не менее 700 мм.



3.2 РЕГУЛИРОВКА НОЖЕК

Плита устанавливается на 4 регулируемые ножки. Ножки плиты установлены на минимальное положение. Перед установкой плиты на место необходимо проверить ее устойчивость. Если необходимо, Вы можете отрегулировать ножки, поворачивая их по часовой стрелке. Путем регулировки высоты ножек Вы можете увеличить высоту плиты на 15 мм.

Если ножки правильно отрегулированы, плиту необходимо установить на место, поднимая ее, а не передвигая путем волочения. Перед регулировкой ножек плиты необходимо вынуть выдвижной лоток. При небольшом изменении ножки можно регулировать с внутренней стороны плиты.

3.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И БЕЗОПАСНОСТЬ

При подключении к электрической сети обязательно следуйте инструкциям, указанным ниже.

* К клемме должен быть подключен заземляющий кабель. При подключении к электрической сети необходимо убедиться, что подключаемый кабель имеет достаточную изоляцию. В случае отсутствия в месте установки плиты заземленной электрической розетки, соответствующей установленным нормам, немедленно обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.

* Заземленная электрическая розетка должна находиться в непосредственной близости от плиты. Никогда не используйте удлинительный кабель.

* Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячей поверхностью плиты.

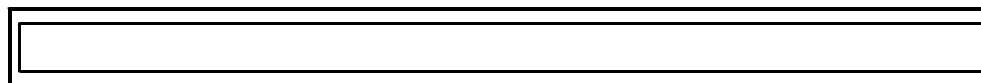
* В случае повреждения кабеля подачи электропитания, обратитесь к квалифицированным специалистам сервисного центра. Замена кабеля подачи электропитания должна проводиться специалистами авторизованного сервисного центра.

* Неправильное подключение к электрической сети может привести к повреждению плиты. Такое повреждение не включается в условия гарантийного ремонта.

* Плита рассчитана на работу от электрической сети напряжением 220-240В и 400В для 3 фазного напряжения. Если технические характеристики отличаются от указанных выше значений, немедленно обратитесь в авторизованный сервисный центр.

* Кабель подачи электропитания не должен контактировать с горячими частями плиты. Кабель подачи электропитания не должен контактировать с задней панелью плиты. Иначе кабель электропитания может быть поврежден. Это может вызвать короткое замыкание. Компания-производитель заявляет, что она не несет ответственности за какое-либо повреждение или ущерб, который является следствием несоблюдения следующих норм безопасности:

* В цепь электрической сети необходимо установить всеполярный выключатель с зазором размыкающего контакта не менее 3 мм, номинальный ток 32 А, тип с задержкой срабатывания.



* Плита рассчитана на постоянное подключение к электрической сети. Подключение плиты к электрической сети должно проводиться квалифицированным техническим специалистом.

3. 4 ОБЩИЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

* Ваша плита произведена в соответствии с действующими стандартами техники безопасности для электрических приборов. Работы по техническому обслуживанию и ремонту должны проводиться только специалистом авторизованного сервисного центра, прошедшим обучение компанией-производителем. Проведение работ по установке и ремонту плиты без ознакомления с соответствующими правилами может представлять опасность для здоровья.

* При работе плиты ее внешняя поверхность нагревается. Внутренняя поверхность духовки, нагревательные элементы и исходящий пар, имеют высокую температуру. Эти детали будут сохранять высокую температуру на протяжении определенного периода времени, даже после отключения плиты. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям. Не допускайте детей к плите.

* Не отходите от плиты при приготовлении пищи на твердом жире или на масле. В случае перегрева может возникнуть возгорание. Никогда не лейте воду в горящее масло. Для того, чтобы погасить возникшее пламя, накройте кастрюлю или сковороду крышкой и немедленно отключите конфорку.

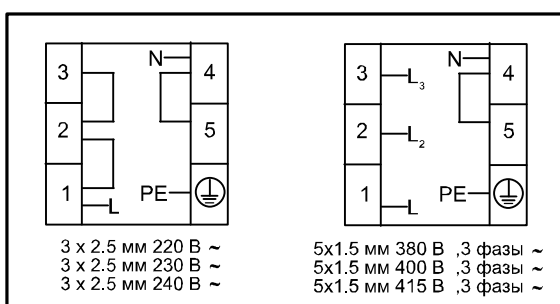
* Для приготовления пищи в Вашей духовке необходимо установить ручки регулировки функций духовки и температуры, а также запрограммировать таймер. Иначе духовка работать не будет.

* Когда дверца духовки открыта или выдвинут выдвижной поддон, не кладите ничего на них. Вы можете нарушить равновесие плиты или сломать дверцу.

* Не кладите в выдвижной ящик каких-либо тяжелых, горючих или легковоспламеняющихся предметов (нейлон, сумки из полиэстера, бумагу, куски материи и т.д.).

* Когда плита не используется, отключайте ее от электрической сети, а также отключайте газовый клапан.

* Обеспечьте защиту плиты от воздействия атмосферных явлений. Не допускайте воздействия лучей солнца, дождя, снега, пыли и т.д.



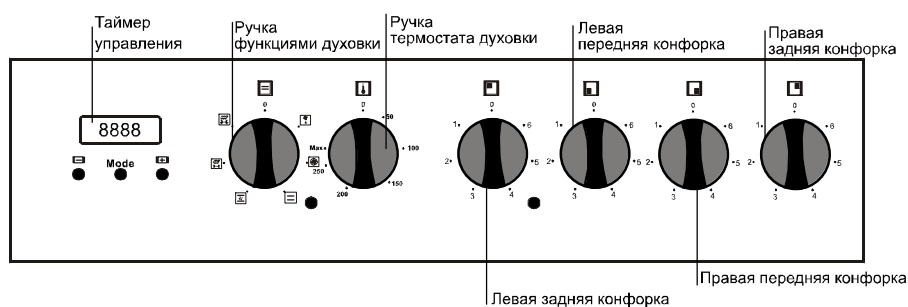
ЧАСТЬ 4: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

4. 1 ОБЩИЙ ВИД И ФУНКЦИИ ВАШЕЙ ПЛИТЫ

ТЕ 56		ТЕ 66	
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 ВАТТ	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1100 ВАТТ
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1000 ВАТТ	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	1200 ВАТТ
ГРИЛЬ	1600 ВАТТ	ГРИЛЬ	2000 ВАТТ
ТУРБО НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2000 ВАТТ	ТУРБО НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	2000 ВАТТ

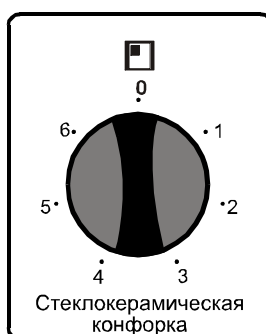
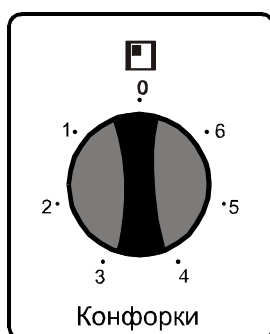
4. 2 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ТЕ 56/66

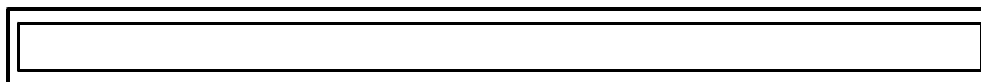


4. 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ КОНФОРОК

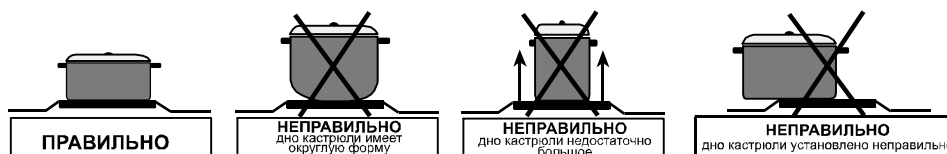
Электрическая конфорка управляется при помощи ручки, имеющей 7 режимов. Положение "0" обозначает выключение плиты. Оставшиеся 6 положений обозначают следующие режимы:



- 1.....Положение поддержания температуры
- 2-3.....Положение нагрева до низких температур
- 4-5-6...Положение для приготовления пищи, жарки и кипения

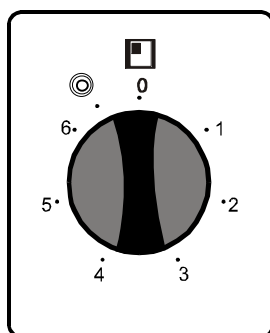


Верхняя часть электрической конфорки покрыта защитным огнеупорным материалом. При первом включении для упрочнения защитного покрытия при высокой температуре, переключите ручку управления режимами электрической плиты в положение “3” и оставьте горелку включенной на 5 минут. При использовании электрических конфорок необходимо, чтобы кастрюли имели ровное и гладкое дно. Вы можете добиться максимальной производительности конфорки при использовании кастрюль соответствующего диаметра с ровным дном. Использование кастрюль меньшего диаметра для горелок большего диаметра не рекомендуется, так как это приведет к перерасходу электроэнергии.



После приготовления пищи обязательно убедитесь, что Ваша плита выключена и ручка управления находится в положении “0”. Не касайтесь плиты после выключения, так как она будет оставаться горячей некоторое время. Не допускайте детей близко к плите.

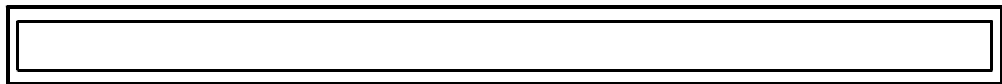
После эксплуатации рекомендуется производить очистку электрических конфорок при помощи смоченного куска ткани. Если конфорки сильно загрязнены, Вы можете провести их полную очистку водой с моющими средствами. Включите плиту на некоторое время, чтобы конфорки высохли после очистки. Если Вы не будете эксплуатировать конфорки какое-то время, их необходимо смазать тонким слоем машинного масла.



Двойная или овальная керамическая конфорка

Двойная или керамическая конфорка может работать в 2 различных положениях. Для включения внешней части большой конфорки поверните ручку управления в положение “0”.

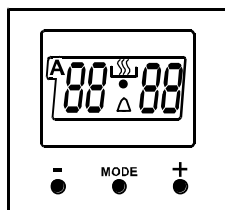
Будут работать большая и маленькая части конфорки. Для включения овальной части овальной конфорки поверните ручку управления в положение “0”. Будут работать овальная и круглая части конфорки.



4.4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

4. 4. 1Использование электронного программируемого таймера Установка времени

После подключения к электрической сети начнет мигать символ “A”. Нажмите одновременно кнопки (+) и (-). Также при помощи данных кнопок можно отрегулировать (увеличить или уменьшить) время.



Установка времени подачи сигнала / времени

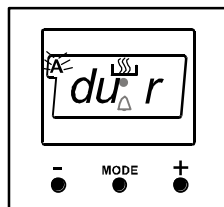
При необходимости функция может использоваться для установки времени подачи сигнала или времени. Необходимо нажать кнопку “mode” (режим), пока не загорится индикатор “Δ”. Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок “+” и “-”. После установки заданное время остается на экране, а значок “Δ”, который ранее мигал, светится непрерывно. Установка времени может быть произведена в диапазоне от 0 до 23.59 часов. В конце времени приготовления пищи подается звуковой сигнал и начинает мигать символ “Δ”. Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.

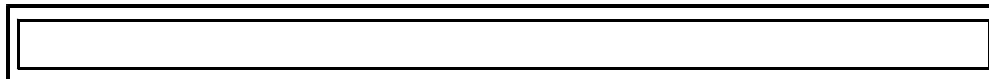
Программирование и определение времени приготовления пищи

Данная функция используется для установки необходимого времени приготовления пищи.

Для установки времени приготовления пищи необходимо нажать кнопку “mode” (режим), пока не загорится индикатор “Dur”. Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок “+” и “-”. После установки времени, оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы “A” и “” перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении времени приготовления пищи подается сигнал и символы “A” и “” начинают мигать. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала и индикатор перестает мигать.

Время приготовления пищи может быть установлено в интервале от 0 до 10 часов.





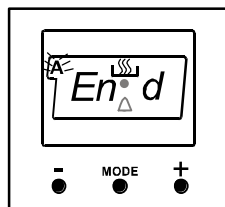
Программирование в соответствии со временем завершения приготовления пищи

Данная функция используется для установки времени завершения приготовления пищи. Для установки времени приготовления пищи необходимо нажать кнопку “mode” (режим), пока не загорится индикатор “End” (конец). Необходимый временной интервал устанавливается при помощи кнопок “+” и “-”. По завершении времени приготовления пищи, подается звуковой сигнал. Для прекращения подачи звукового сигнала Вы можете нажать любую кнопку.

Программирование времени приготовления пищи и времени завершения приготовления пищи

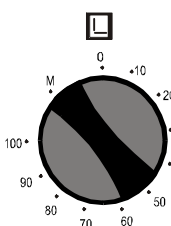
Данная функция используется для установки времени приготовления пищи при помощи функции автоматического приготовления. Для установки времени завершения приготовления пищи необходимо установить как время приготовления пищи, так и время завершения приготовления пищи.

Для установки времени завершения приготовления пищи необходимо нажать и удерживать кнопку “mode” (режим), пока не загорится индикатор “end” (конец). Для установки необходимого времени приготовления пищи используются кнопки “+” и “-”. После установки времени, оно сохраняется автоматически в течение 5 секунд после установки и символы “A” и “ ” перестают мигать. Экран возвращается в режим отображения текущего времени. По завершении установленного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать символ “A”. Нажатие любой кнопки отменяет подачу звукового сигнала, и индикатор перестает мигать.

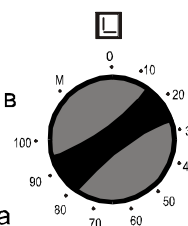


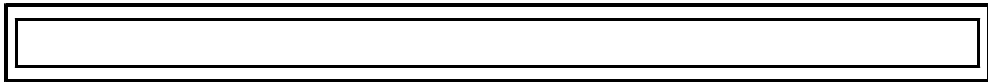
4.4.2 Использование механического таймера

Ручной режим работы
При установке ручки таймера в положение “M”, как показано на рисунке, который находится с левой стороны, духовка может быть включена



Работа с установленным временем
Для установки времени в интервале от 0 до 100 минут, поверните ручку таймера по часовой стрелке, как показано на рисунке.





4. 4. 3 Использование ручки установки функций духовки

Данная ручка позволяет Вам выбрать функции духовки. Функции и соответствующее им положение показаны в следующей таблице. Также на следующих страницах будут приведены детальные инструкции и детальное объяснение использования функций.



Включится лампа подсветки духовки.



Будет включена лампа подсветки духовки, красный индикатор включения, а также вентилятор. Выполняется функция разморозки замороженных продуктов.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, а также нижний и верхний нагревательные элементы.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, а также турбо нагревательный элемент и вентилятор.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, вентилятор, а также верхний и нижний нагревательные элементы.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, нагревательный элемент для жарки на гриле, а также функция жарки курицы.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, верхний нагревательный элемент, нагревательный элемент для жарки на гриле, а также функция жарки курицы.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, верхний нагревательный элемент, нагревательный элемент для жарки на гриле, функция жарки курицы и вентилятор.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, а также нижний нагревательный элемент.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, турбо нагревательный элемент, нижний нагревательный элемент и вентилятор.



Будет включен термостат духовки и индикатор включения, а также нижний нагревательный элемент духовки.

Функция растопки льда (размораживание)

Вы можете начать операцию разморозки, заложив замороженные продукты в духовку и установив ручку на указанную отметку. Это программа, которая не предназначена для приготовления пищи. Она предназначена только для разморозки продуктов за короткое время. Поместите продукты, которые необходимо разморозить, на решетчатый лоток, который необходимо установить на третью снизу опорную рейку. Для сбора воды, стекающей при таянии льда, установите лоток духового шкафа на нижнюю опорную рейку.



Функция включения нижнего и верхнего нагревательных элементов (приготовление пищи при постоянных условиях)

В данном типе приготовления пищи, который описывается как традиционный метод, тепло в духовом шкафу излучается равномерно как от нижнего, так и от верхнего резисторов, обеспечивая равномерное приготовление пищи с верхней и нижней сторон.

Рекомендуется проводить предварительный нагрев духовки в течение 10 минут. Оставьте пищу для приготовления на рекомендуемое время, поместив в подходящую емкость. Функция приготовления с включением нижнего - верхнего нагревательных элементов является наиболее подходящей функцией для приготовления пирогов, бисквитов, выпечки, вареных макарон, лазаньи и пиццы. После приготовления выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата, и отмените программу цифрового таймера. Выньте приготовленное блюдо из духовки, поставьте его и откройте дверцу, чтобы духовка полностью остыла. Так как духовка будет горячей, не подходите к ней близко, а также не допускайте к ней близко детей.



Включение вентилятора, а также верхнего и нижнего нагревательных элементов (приготовление пищи при постоянных условиях с вентилятором)

Это режим, при котором воздух, поступающий от нижнего и верхнего нагревательных элементов, циркулирует внутри духовки под действием вентилятора.

Ручку термостата необходимо повернуть до рекомендуемой в таблице температуры. Поверните ручку, чтобы она указывала на символ данной функции, поверните ручку цифрового таймера духовки до рекомендуемого времени приготовления, а также проведите предварительный нагрев духовки в течение 10 минут. Продукты, которые были помещены в соответствующие емкости, необходимо положить в духовку и включить необходимую функцию. Данное положение соответствует положению, при котором обычно получают хорошие результаты при приготовлении выпечки. В данном положении все части продуктов будут приготавливаться равномерно. Подходит для приготовления на одном лотке.

После приготовления выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата. Отмените программу таймера духовки, выньте приготовленное блюдо из духовки и поставьте его в необходимое место. Откройте дверцу духовки, чтобы она остыла. Не подходите близко к духовке, пока она не остынет, а также не допускайте к ней детей.



Функция турбовентилятора:

Функция турбовентилятора равномерно распределяет тепло внутри духовки. При включении данной функции продукты на всех опорных рейках будут приготавливаться равномерно.

В верхней части духовки температура не будет выше, чем в нижней части. Установите ручку термостата в необходимое положение, а также поверните ручку управления функциями таким образом, чтобы она указывала на символ функции "Turbo" (турбо). После предварительного нагрева в течение 10 минут, поместите продукты в духовку, предварительно уложив их в соответствующие емкости. Данная функция подходит для приготовления нескольких блюд. Если Вам необходимо приготовить блюда в духовке на двух лотках, то при установке температуры духовки необходимо устанавливать температуру, которая подходит для обоих блюд. Приготовление пищи на двух лотках занимает больше времени по сравнению с временем приготовления пищи на 1 лотке. Другими словами, блюда на двух лотках не приготавливаются в одно время. Поэтому, когда Вы видите, что блюдо готово, выньте его из духовки и продолжайте приготовление блюда на втором лотке. Так как между лотками во время приготовления будет происходить передача тепла, то качество приготовления пищи на двух лотках будет ниже, чем качество приготовления пищи на одном лотке. Во время приготовления пищи на двух лотках, Вы можете получить лучшие результаты, изменяя место и положение лотков, если это необходимо. Операции, выполняемые в конце приготовления, одинаковы для всех функций. После того, как Вы вытащите блюдо и положите его в необходимое место, откройте дверцу духовки и подождите, пока она остынет.



Функция турбовентилятора и нижний нагревательный элемент

Функция турбовентилятора и включение нижнего нагревательного элемента идеальны для выпекания пиццы. Нижний нагревательный элемент обеспечивает выпечку теста пиццы, а турбовентилятор равномерно распределяет тепло в духовке. Поверните ручку термостата, чтобы он указывал на необходимую температуру. Также поверните ручку управления функциями, чтобы она указывала на значок необходимой функции. Необходимо установить время приготовления на рекомендуемое, а также произвести предварительный нагрев духовки в течение 10 минут. Данная функция подходит для приготовления одного блюда.

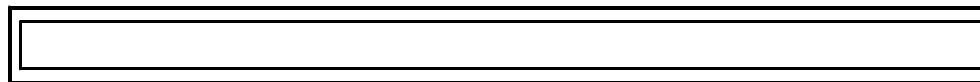
После приготовления выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата. Отмените программу таймера духовки, выньте приготовленное блюдо из духовки и поставьте его в необходимое место. Откройте дверцу духовки, чтобы она остыла. Не подходите близко к духовке, пока она не остынет, а также не допускайте к ней детей.

Внимание: Максимальное значение температуры термостата 190°C.



Функции для жарки мяса на гриле и функция поворота при жарке курицы:

Данная функция используется для жарки на гриле, поворота курицы при жарке, а также для жарки на вертеле. Для включения поворота используйте функцию "turning skewer" (поворот вертела). Для жарки на гриле положите продукты на гриль, а гриль установите в верхние опорные рейки. Вы можете начать жарку после установки лотка в духовку на 3 опорные рейки. Установленный на 3 опорные рейки лоток будет служить для сбора капающего из продуктов жира.



Поверните ручку термостата, чтобы он указывал на значение температуры для данной функции. После предварительного нагрева в течение 5 минут, заложите продукты в духовку.

После приготовления, так же как во время работы других функций, выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата. Отмените программу таймера духовки, выньте приготовленное блюдо из духовки и поставьте его в необходимое место. Не подходите близко к духовке, пока она не остынет, а также не допускайте к ней детей.

Внимание: Максимальное значение температуры термостата 190°C.



Верхний нагревательный элемент, функция жарки на гриле и жарки курицы:

Данная функция используется для быстрой жарки на гриле, жарки курицы, а также для жарки на вертеле. Для жарки используйте функцию "roasting skewer" (жарка на вертеле). Для жарки на гриле положите продукты на гриль, а гриль установите в верхние опорные рейки. Вы можете начать жарку после установки лотка в духовку на 3 опорные рейки. Установленный на 3 опорные рейки лоток будет служить для сбора капающего из продуктов жира.

Поверните ручку термостата, чтобы он указывал на значение температуры для данной функции. После предварительного нагрева в течение 5 минут, заложите продукты в духовку.

После приготовления, так же как во время работы других функций, выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата. Отмените программу таймера духовки, выньте приготовленное блюдо из духовки и поставьте его в необходимое место. Не подходите близко к духовке, пока она не остынет, а также не допускайте к ней детей.

Внимание: Максимальное значение температуры термостата 190°C.



Функция жарки на гриле, а также жарки курицы с включенным вентилятором:

При включении данной функции достигается полное прожаривание при помощи одновременной работы вентилятора, гриля и верхнего нагревающего элемента.

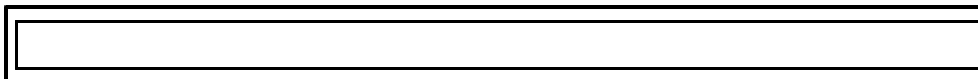
Данная функция используется для жарки на гриле, жарки курицы, а также для жарки на вертеле.

Для жарки используйте функцию "roasting skewer" (жарка на вертеле). Для жарки на гриле положите продукты на гриль, а гриль установите в верхние опорные рейки. Вы можете начать жарку после установки лотка в духовку на 3 опорные рейки. Установленный на 3 опорные рейки лоток будет служить для сбора капающего из продуктов жира.

Поверните ручку термостата, чтобы он указывал на значение температуры для данной функции. После предварительного нагрева в течение 5 минут, заложите продукты в духовку.

После приготовления, так же как во время работы других функций, выключите кнопку управления функциями духовки, а также ручку термостата. Отмените программу таймера духовки, выньте приготовленное блюдо из духовки и поставьте его в необходимое место. Не подходите близко к духовке, пока она не остынет, а также не допускайте к ней детей.

Внимание: Максимальное значение температуры термостата 190°C.



Функция приготовления пищи при включении нижнего нагревательного элемента

При включении данной функции тепло распределяется от нижнего нагревательного элемента. Функция приготовления пищи при включении нижнего нагревательного элемента больше подходит для подогрева продуктов, чем для приготовления.



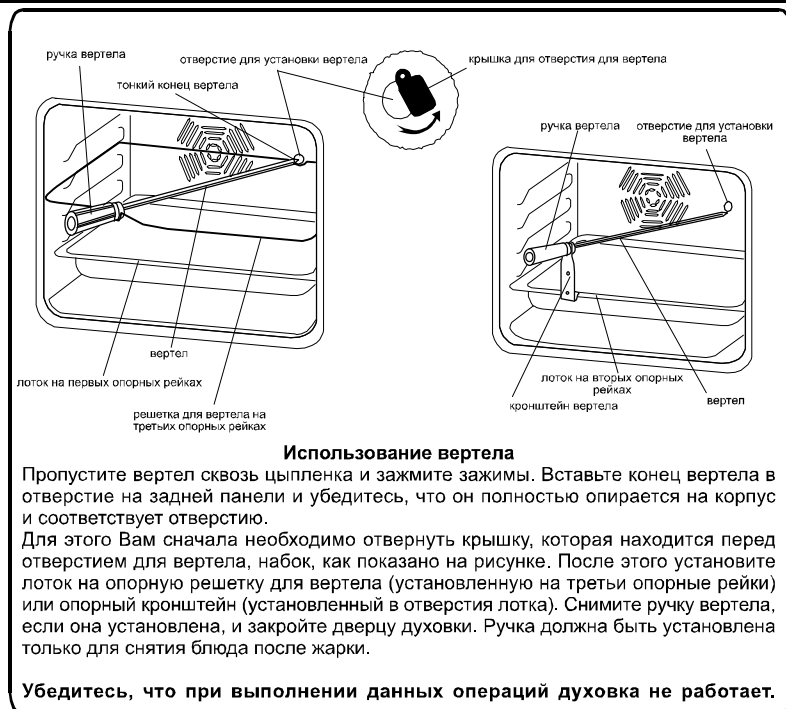
Функция приготовления пищи при включении нижнего нагревательного элемента и вентилятора

При включении данной функции тепло распределяется от нижнего нагревательного элемента при помощи вентилятора. Данная функция может использоваться для равномерного подогрева продуктов за короткое время.

4. 4. 4 Дополнительное оборудование, используемое в плите

Кроме лотков духовки и вертела для жарки курицы на гриле, поставляемых вместе с Вашей духовкой, Вы также можете использовать стеклянные емкости, формы для пирожных, специальные лотки, подходящие для установки в духовку, которые можно приобрести дополнительно. Уделяйте внимание информации, которая предоставляется компанией-производителем по данному вопросу. Если используются контейнеры небольших размеров, установите данный контейнер на решетке гриля таким образом, чтобы он был точно в центре решетки. Приведенная ниже информация применима к эмалированным емкостям. Если продукты, которые необходимо приготовить, не полностью покрывают лоток духовки, если продукты только достали из морозильной камеры или для сбора капавшей жидкости продуктов на гриле используется лоток, может возникнуть деформация лотка вследствие высоких температур, которые образуются во время приготовления или жарки пищи.

Лоток восстановит первоначальную форму после того, как остынет. Это нормальное физическое состояние, которое изменяется при передаче тепла. Не оставляйте стеклянный лоток или емкость в холодной среде сразу после приготовления в них пищи. Не кладите их на холодные и мокрые поверхности. Положите емкость на сухую материю или сетку для посуды для медленного остывания. Иначе стеклянный лоток или контейнер могут быть повреждены. Если Вы собираетесь жарить продукты на гриле в Вашей духовке, мы рекомендуем Вам использовать установленную на лотке решетку-гриль, которая входит в комплект поставки плиты (если она входит в комплект поставки). Таким образом, жир, который брызгает и стекает с продуктов, не загрязнит внутреннюю поверхность духовки. Если Вы собираетесь жарить продукты на большом гриле в Вашей духовке, установите лоток на нижние опорные рейки для сбора жира. Также добавьте немного воды в лоток для того, чтобы его было легче очищать. При жарке на гриле используйте 4 или 5 опорные рейки, а также смазывайте жиром решетку, чтобы прожариваемые на гриле продукты не прилипали к ней.



ЧАСТЬ 5: ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

5. 1 ОЧИСТКА

Перед проведением очистки убедитесь, что все ручки управления отключены и Ваша плита остыла. Отключите печь от электрической сети. Перед использованием чистящих средств для очистки Вашей плиты, проверьте подходят ли они для этого и рекомендованы ли они компанией-производителем. Не используйте едких чистящих средств в виде кремов, абразивных чистящих порошков, грубых проволочных сеток или твердых инструментов, так как они могут повредить поверхность. В случае возгорания пролитого на Вашу духовку чрезмерного количества жидкости, эмалированные детали могут быть повреждены. Немедленно вытрите пролитую жидкость.

Очистка внутренней части духовки

Обязательно отключите духовку от сети перед проведением ее очистки.

Результат очистки внутренней эмалированной поверхности духовки будет лучше, если Вы будете проводить очистку, когда она теплая. После каждого использования протирайте духовку мягким куском ткани, смоченным мыльной водой. Затем протрите еще раз, на этот раз влажной тканью, после чего вытрите поверхность насухо. Время от времени может быть необходима полная очистка с использованием жидких чистящих средств. Не проводите очистку при помощи сухих и порошковых чистящих средств

Очистка дверцы духовки

Для очистки дверцы Вашей духовки с внутренней и внешней сторон, используйте чистящее средство для стекла. Затем промойте ее и вытрите сухой тканью. Дверцу можно вынуть для очистки, как показано на следующем рисунке.

- * Полностью откройте дверцу.
- * Установите металлический конец в отверстия, как показано на рисунке.
- * Проделайте это для обоих шарниров.
- * Немного приподнимите дверцу и слегка потяните наружу. Дверца полностью выйдет из крепления.

* При установке крышки на место снова установите шарниры в соответствующие отверстия. Не производите очистку дверцы духовки, пока стеклянные панели горячие. При пренебрежении данной рекомендацией стеклянная панель может быть повреждена. При возникновении каких-либо затруднений, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Очистка стеклокерамической конфорки

Перед началом проведения очистки подождите, пока стеклокерамические части полностью не остынут. Убедитесь, что используемые чистящие средства не содержат твердых частиц, которые могут повредить стекло. Используйте чистящие средства в виде кремов или жидкостей. Стеклокерамическую поверхность необходимо вымыть холодной водой и вытереть насухо куском мягкой ткани, пока все остатки чистящих средств не будут удалены с поверхности. Для очистки остатков продуктов Вы можете использовать чистящий шпатель, поставляемый вместе с плитой. Десерт необходимо очищать немедленно после попадания на поверхность, не дожидаясь, пока стеклокерамические детали остынут. Очистка при помощи стальных чистящих инструментов может повредить поверхность из стеклокерамики. Образовавшийся осадок на поверхности необходимо очищать при помощи смоченной ткани. Изменения цвета, которые могут возникнуть на поверхности стеклокерамических деталей, не влияют на функциональные качества, структуру или устойчивость стеклокерамики. Причиной изменения цвета являются не изменения, произошедшие с материалом, а, возможно, на поверхности не очищены сгоревшие остатки пищи, или используемые кастрюли износили стеклянную поверхность, а также как следствие использования неподходящих чистящих средств. Перед применением химических чистящих средств, необходимо сначала воспользоваться чистящим шпателем. При помощи данного шпателя Вы можете очистить наименьшее загрязнение на стеклокерамической поверхности. Трудноудаляемые загрязнения, такие как расплавленная пластмасса, густые жиры, сладкие жидкости, могут легко быть удалены при помощи шпателя. Так как шпатель включает в себя лезвие, он является опасным для детей и должен храниться вне пределов их досягаемости. Во время очистки со шпателем уделяйте внимание тому, чтобы не соскоблить силиконовое склеивающее вещество с боковых сторон стеклокерамических частей.

5.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена лампы духовки

Замена лампы подсветки духовки должна производиться техническим специалистом авторизованного сервисного центра. Номинальные характеристики лампы: 230 В, 25 Вт, тип E14. Перед заменой лампы, духовку необходимо отключить от электрической сети и охладить.

ЧАСТЬ 6: СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

6.1 Требования, которые необходимо выполнить перед обращением в центр сервисного обслуживания

Если печь не работает:

Печь может быть отключена от сети или, возможно, произошло аварийное отключение электроэнергии. На моделях, оборудованных таймером, может не устанавливаться время.

Если печь не нагревает:

Нагрев может быть не установлен ручкой управления нагревом плиты.

Если не горит лампа освещения духовки:

Необходимо проверить подаваемое электричество.

Необходимо проверить, не имеет ли лампа дефектов? Если лампа имеет дефект, Вы можете заменить ее, следуя приведенным рекомендациям.

Приготовление пищи (если верхняя часть не нагревает равномерно с нижней):

Проверьте расположение лотков, время приготовления пищи и значения температуры нагрева в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по эксплуатации.

Если проблема все еще остается, обратитесь в авторизованный центр сервисной поддержки.

6.2 Информация относительно транспортировки плиты:

Если Вам необходима транспортировка:

Сохраняйте оригинальную упаковку товара и осуществляйте транспортировку в оригинальной упаковке, если печь необходимо транспортировать. Следуйте указаниям значков относительно транспортировки, указанным на коробке. Прикрепите скотчем верхние части кухонной плиты, крышки, головки и опоры для кастрюлей к панелям плиты.

Вставьте бумагу между верхней крышкой и верхней панелью плиты, а затем закройте верхнюю крышку и прикрепите ее скотчем к боковым сторонам плиты.

Для предотвращения повреждения дверцы плиты лотками и решеткой-гриль во время транспортировки, прикрепите скотчем картон или бумагу к внутренней стороне стекла дверцы плиты, установив картон напротив лотков. Также прикрепите скотчем крышки плиты по бокам.

Если отсутствует оригинальная упаковка:

Примите необходимые меры против возможных повреждений внешних поверхностей (стеклянных и окрашенных поверхностей) печи.



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

10.2006/R000

52008739