



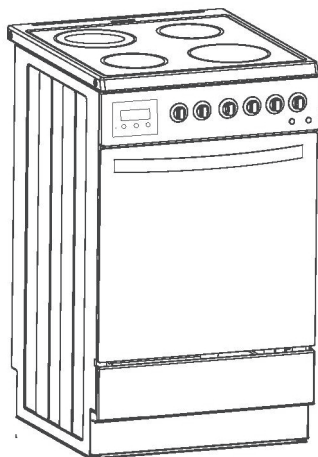
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

HCC56FO2W
HCC56FO2X
HCC56FO2C

Перед использованием устройства внимательно прочтите это руководство по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.

HCC56FO2W
HCC56FO2X
HCC56FO2C



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, прочтите инструкцию перед использованием Вашей новой плиты.

Cod:0040303425

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Плита исключительно проста в использовании и чрезвычайно эффективна. Прочитав инструкцию по эксплуатации, Вы с легкостью будете ею пользоваться.

Перед упаковкой и отправкой со склада производителя плита была тщательно проверена в отношении безопасности и функциональности.

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию перед использованием прибора.

При неукоснительном следовании данным инструкциям Вам удастся избежать любых проблем с его использованием.

Обязательно сохраните инструкцию по эксплуатации и храните ее в надежном месте, чтобы всегда иметь возможность прочесть.

Необходимо неукоснительно следовать инструкциям во избежание возникновения несчастных случаев.

Внимание!

Не пользуйтесь плитой до того, как прочтете инструкцию по эксплуатации.

Плита предназначена для использования исключительно в быту.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию, изделия, не влияющие на эксплуатацию прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по технике безопасности	3
Метод экономии электроэнергии	4
Вскрытие упаковки	5
Утилизация электроприбора	5
Описание электроприбора	6
Установка	7
Эксплуатация	9
Перед первым использованием	9
Регулировка зон подогрева керамической варочной поверхности	9
Выбор кухонной посуды	9
Выбор уровня нагрева	9
Индикатор зон нагрева	10
Электронное программирующее устройство	10
Эксплуатация духовки и ее функции	14
Механический таймер	14
Чистка и уход	17
Действия в экстренных случаях	20
Приготовление блюд в духовке	21
Технические данные	27
Электрическое соединение	28

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор нагревается во время работы. Не касайтесь горячих деталей плиты.
- Никогда не подпускайте детей к плите. Во время работы плиты непосредственный контакт с ней может вызвать ожоги.
- Убедитесь, что мелкие детали бытовых приборов, включая соединительные провода, не касаются горячей духовки или варочной панели, т.к. изоляционный материал такого оборудования обычно не стойкий к высокой температуре.
- Не оставляйте плиту без присмотра во время приготовления пищи. Растительное масло и жир могут послужить причиной пожара при перегревании.
- Не допускайте загрязнения варочной поверхности, а также разливания на нее жидкостей при кипении. Необходимо немедленно вытирать любую пролившуюся жидкость.
- Не ставьте кастрюли с мокрым дном на зоны нагрева, т.к. это может вызвать необратимые изменения варочной поверхности (неустраняемые пятна).
- Не включайте варочную поверхность, пока не поставите на нее кастрюлю.
- Не ставьте кастрюли весом более 15 кг на открытую дверцу духовки и кастрюли весом более 25 кг на варочную поверхность.
- Не используйте агрессивные чистящие средства или острые металлические предметы для чистки дверцы, т.к. они могут поцарапать поверхность, что приведет к возникновению трещин в стекле.
- Не пользуйтесь плитой в случае технической неисправности. Любые неисправности должны быть устранены должным образом уполномоченным и квалифицированным лицом.
- При любом происшествии, вызванном технической неисправностью, отключите питание и сообщите о такой неисправности в сервисный центр для ее устранения.
- Необходимо неукоснительно соблюдать правила и положения, содержащиеся в данной инструкции по эксплуатации. Не позволяйте пользоваться плитой лицам, не ознакомленным с содержанием данной инструкции по эксплуатации.
- Нельзя чистить плиту при помощи оборудования для чистки паром.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные детали могут нагреваться во время эксплуатации плиты. Не подпускайте к плите маленьких детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание случайного опрокидывания прибора, например, если ребенок залезет на открытую дверцу, примите меры по приданию ему устойчивости.
- Необходимо выключать духовку перед заменой лампочки во избежание возможного поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Доступные детали могут нагреваться во время эксплуатации гриля. Не подпускайте маленьких детей.
- Прибор не предназначен для управления при помощи внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта и знаний. Использование прибора указанными лицами возможно только под присмотром и руководством лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- При повреждении кабеля питания, его замену должен осуществлять производитель, сервисный агент или уполномоченное лицо во избежание опасности
- Используйте кастрюли, указанные производителем в качестве разработанных для использования с керамической варочной поверхностью. Если на поверхности возникла трещина, выключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.

МЕТОД ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ



Ответственный подход к использованию электроэнергии не только экономит деньги, но и помогает окружающей среде. Давайте экономить электроэнергию!

Вот как это можно делать:

- Используйте подходящие кастрюли. Кастрюли с толстым плоским дном экономят до 1/3 электроэнергии. Не забывайте по возможности накрывать кастрюли, в противном случае, вы используете в четыре раза больше электроэнергии!
- Подбирайте размер кастрюль к размеру поверхности конфорки. Кастрюля не должна быть меньше конфорки.
- Обеспечьте чистоту конфорок и днищ кастрюль. Грязь препятствует теплопередаче, а выкипающие жидкости после прилипания возможно удалить только при помощи средств, вредных для окружающей среды.
- Не снимайте крышку слишком часто! Не открывайте дверцу духовки слишком часто.
- Своевременно выключайте плиту и используйте остаточное тепло.

При длительном времени приготовления блюд, выключайте зоны нагрева за 5-10 минут до готовности. Это экономит до 20% энергии.

- Используйте духовку только для приготовления объемных блюд.

Мясо весом до 1 кг более экономно готовить в кастрюле на варочной поверхности.

- Используйте остаточное тепло.

Если время приготовления превышает 40 минут, рекомендуем выключать духовку за 10 минут до готовности

Внимание!

При использовании таймера устанавливайте более короткое время приготовления блюд.

- Следите, чтобы дверца духовки была тщательно закрыта. Возможна утечка тепла вследствие выплескивания блюд на уплотнитель дверцы. Очищайте уплотнитель незамедлительно.
- Не устанавливайте плиту в непосредственной близости от холодильников/морозильных камер. В противном случае повышается потребление электроэнергии.

ВСКРЫТИЕ УПАКОВКИ



Во время транспортировки использовалась защитная упаковка для защиты от повреждений.

После вскрытия упаковки, пожалуйста, утилизируйте все элементы упаковки, чтобы они не нанесли вред окружающей среде.

Все материалы, использованные для упаковки, являются безвредными для окружающей среды; они на 100% подлежат вторичной переработке и промаркированы соответствующим символом.

Внимание!

Во время вскрытия упаковки упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, полистирол упаковочные материалы и т.п.) должны находиться вне пределов досягаемости детей.

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



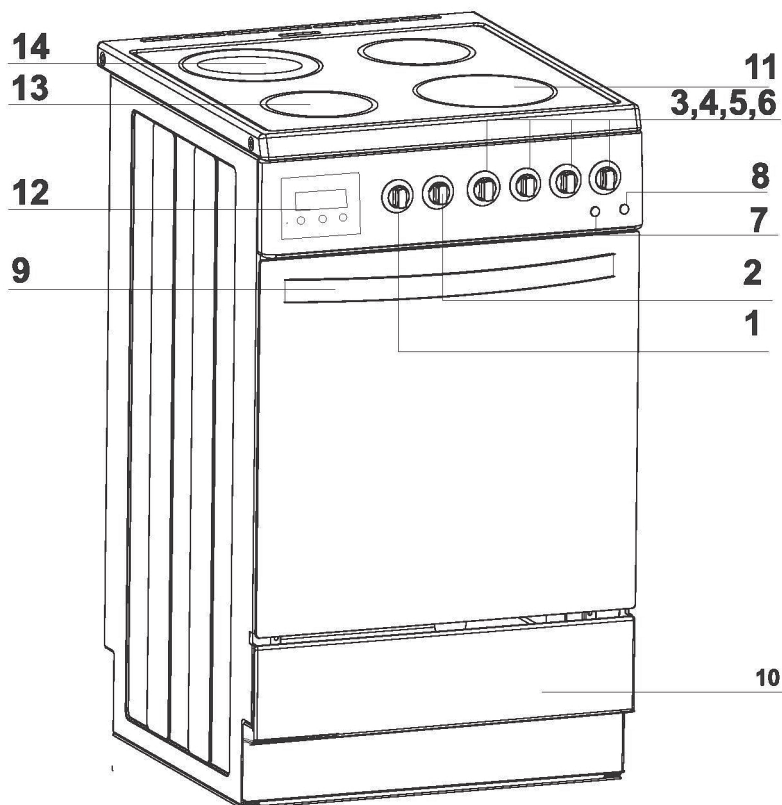
Старые электроприборы нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы, а необходимо доставлять в центр вторичной переработки отходов для электрического и электронного оборудования.

Символ на продукции, инструкции по эксплуатации и упаковке указывает, пригодна ли продукция для вторичной переработки.

Материалы, использованные внутри прибора, подлежат вторичной переработке, что указано на этикетке. Перерабатывая материалы и другие детали старых приборов, вы вносите существенный вклад в защиту окружающей среды.

Информация о соответствующих центрах захоронения отходов может быть предоставлена местными органами власти

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



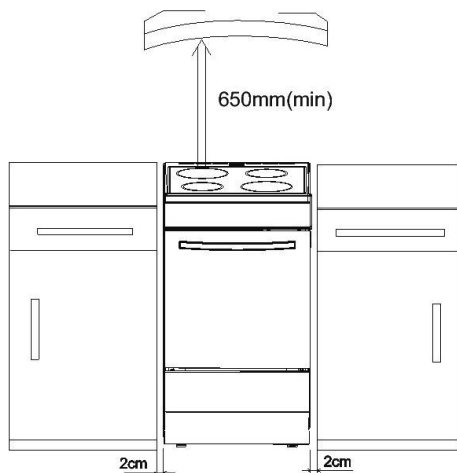
- 1 Ручка регулировки температуры
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3,4,5,6 Ручки регулировки зоны нагрева
- 7 **Оранжевая** индикаторная лампочка температуры духовки
- 8 **Красная** индикаторная лампочка работы плиты
- 9 Ручка дверцы духовки
- 10 Ящик
- 11 Нагреватель 180мм
- 12 Электронное программирующее устройство
- 13 Нагреватель 145мм
- 14 Нагреватель 180мм/120мм

УСТАНОВКА

Установка плиты

- Кухня должна быть сухой и проветренной, а также иметь эффективную вентиляцию в соответствии с существующими техническими положениями.
- Помещение должно быть оборудовано системой вентиляции, которая выводит обработанные газы, появившиеся в процессе сгорания, пар. Эта система должна состоять из вентиляционной решётки или вытяжного колпака. Вытяжные колпаки необходимо устанавливать в соответствии с инструкциями производителя. Плиту необходимо располагать так, чтобы обеспечить свободный доступ к регулирующим элементам.
- Покрытие или фанерная обшивка, использованные для встроенной мебели, должны быть приклеены термостойким клеем (100°C). Это предотвратит деформацию поверхности или отслоение покрытия. Если вы не уверены в жаростойкости своей мебели, необходимо оставить минимум 2 см свободного пространства вокруг плиты. Стена за плитой должна быть устойчива к высоким температурам. Во время работы плиты задняя часть может нагреваться до температуры, на 50°C выше температуры воздуха.

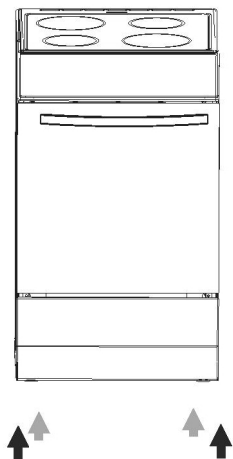
Закрепите плиту к задней стене при помощи 2 цепей



- Плита должна стоять на твердом ровном полу (не используйте основание).

УСТАНОВКА

- Плиту необходимо выровнять перед использованием. Это особенно важно для распределения продуктов на сковороде. Для этой цели используйте регулируемые опоры, доступ к которым открывается при выдвижении ящика. Диапазон регулирования ± 5 мм



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием

- Снимите упаковку и очистите ящик. Вымойте внутреннюю поверхность духовки теплой мыльной водой и начисто протрите влажным кусочком ткани или губкой. Протрите верхнюю часть кухонной плиты.
- Выньте и вымойте детали духовки теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Включите вентиляцию помещения или откройте окно.
- Прогрейте духовку (при температуре 250 в течение около 30 минут), удалите любые пятна, и тщательно вымойте. Плиту необходимо прогреть в течение около 4 минут без сковородок и кастрюль на ней.
- При первом нагревании духовки возможно выделение копоти и производственных запахов. Они исчезнут приблизительно через 30 минут.

Регулировка зон подогрева керамической варочной поверхности

Выбор кухонной посуды

Выбирайте кастрюли диаметром как минимум большим, чем зона подогрева. Не используйте кастрюли с вогнутым или выпуклым дном. Не забывайте накрывать кастрюли соответствующей крышкой. Рекомендуем использовать кастрюли с толстым и ровным дном.

Если зоны подогрева и кастрюли загрязнены, невозможно использовать тепло в полной мере.

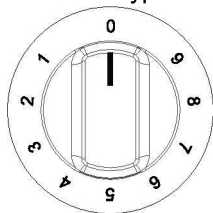


Выбор уровня нагрева

Зоны подогрева имеют разные уровни нагрева. Уровень нагрева можно регулировать постепенно путем поворачивания соответствующей ручки справа налево. Ручки находятся на контрольной панели. Чтобы выбрать уровень нагрева необходимо:

- выбрать ручку и повернуть ее;
- установить ее нужной позиции.

Отметки на ручках показывают различные уровни нагрева зон подогрева.



Уровень	Подходит для
0	выключение электроплиты, использование остаточного тепла
1-2	поддержание температуры, медленное приготовление, небольшое количество пищи (минимальная мощность)
3	медленное приготовление
4-5	медленное приготовление больших количеств, медленная жарка крупных кусков
6	жарка, подготовка основы для супа
7-8	жарка
9	варка, обжаривание, жарка (максимальная мощность)

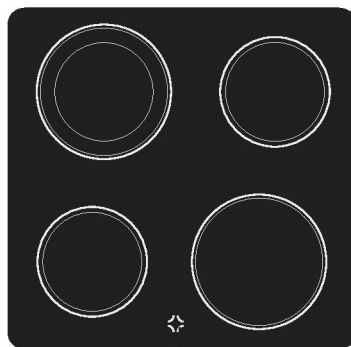
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Индикатор зон нагрева

Если температура зоны нагрева превышает 65 градусов, об этом сигнализирует индикатор, который загорается для этой зоны.

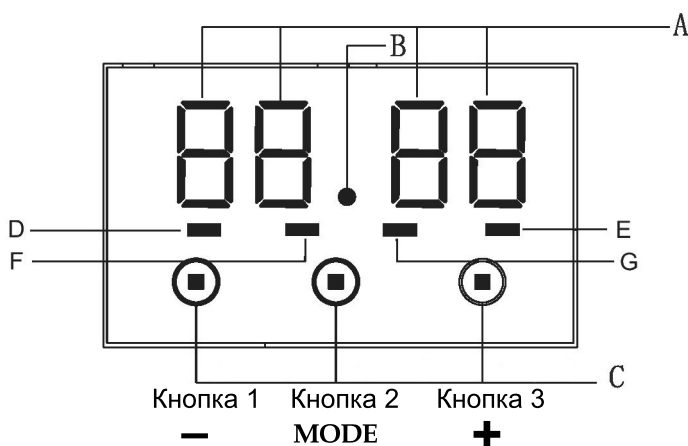
Включенный световой индикатор предупреждает человека, пользующегося плитой, о том, что не следует касаться горячей зоны нагрева.

В течение 5-10 минут после выключения зоны нагрева продолжает вырабатывать остаточное тепло, которое может быть использовано, например, для подогрева или поддержания теплоты блюд без включения другой зоны нагрева.



Индикатор зон нагрева

Электронное программирующее устройство



A — Поле экрана дисплея

B — Значок секунд

C — Кнопки

D — Таймер

E — Текущее время

F — Время приготовления

G — Завершение времени приготовления

MODE — Индикатор функционирования

— Для уменьшения значений на цифровом дисплее

+ Для увеличения значений на цифровом дисплее

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка времени

1. После подключения к сети электропитания на дисплее отобразится «12.00» и мигающий символ .



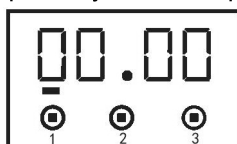
2. Установите текущее время при помощи кнопок 1 и 3. Через 5 секунд после установки времени новые данные будут сохранены.

Таймер

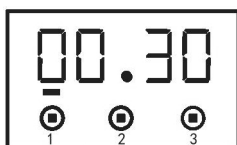
Таймер можно активировать в любое время при любой функции. Таймер можно установить на время от 1 минуты до 23 часов и 59 минут.

Для того чтобы установить таймер, необходимо:

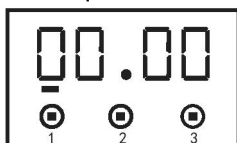
1. Нажмите кнопку 2, на дисплее отобразится мигающий символ . Войдите в режим установки времени.



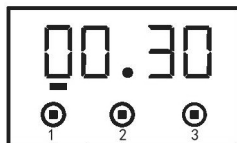
2. Установите таймер, используя кнопки 1 и 3.



3. Через 5 секунд после установки таймера или прямого нажатия кнопки 2 загорится сигнальная функция . Новые данные сохранены.



4. По завершении установленного времени, будет активирован звуковой сигнал и функция  мигает снова.



5. Нажмите любую кнопку, сигнальная функция и звуковой сигнал выключатся. Звуковой сигнал будет выключен автоматически через 2 минуты.

Внимание!

Кроме звукового сигнала таймера, любой другой звуковой сигнал может быть выключен нажатием любой кнопки. Если звуковой сигнал не выключается вручную, он будет выключен автоматически через 2 минуты.

Полуавтоматические операции

Если духовка должна быть выключена в определенное время или по истечении определенного периода, необходимо осуществить следующие действия:

1. Поверните ручку функций духовки и ручку регулирования температуры в соответствии с необходимыми значениями.
2. Нажмите кнопку функций, духовка включится и мигает сигнал функционирования .
3. Нажмите кнопку 1 или 3, установите время приготовления в пределах от 1 минуты до 10 часов.
4. Или дважды нажмите кнопку MODE. На дисплее мигает символ . Установите время окончания приготовления кнопками 1 и 3.
5. Установленное время будет сохранено в памяти по прошествии 5 секунд.
6. По прошествии заданного времени духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

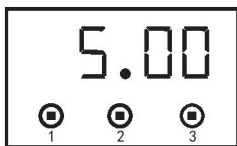
7. Нажмите любую кнопку, звуковой сигнал и символ **HI** выключатся. Звуковой сигнал будет выключен автоматически через 2 минуты.

Внимание!

- Диапазон времени приготовления и выключения:
 - Диапазон времени приготовления: $0 < t \leq 10$ часов
 - Диапазон времени выключения: текущее время < время выключения $\leq$ текущее время + 10 часов
 - Время выключения = текущее время + время приготовления
- При выполнении полуавтоматических операций, задайте время приготовления или время выключения.
- При выставлении времени приготовления 0 минут или выставлении текущего времени в качестве времени приготовления автоматический режим отключится.
- После выключения автоматического режима и выставления времени приготовления 0 минут, время выключения и текущее время сохраняются.

Например:

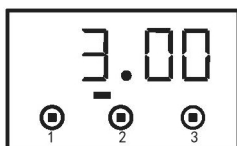
Текущее время 2:00, желаемое время приготовления 3 часа, время выключения будет 5:00 (2:00+3:00=5:00).



Существует два способа настройки:

Первый способ:

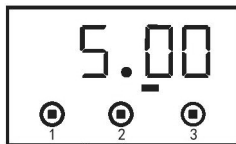
1. Настройте время приготовления, используя кнопки 1 и 3.



2. Время выключения автоматически изменится на 5:00.

Второй способ:

1. Настройте время выключения, используя кнопки 1 и 3.



2. Время приготовления автоматически изменится на 3:00. Через 5 секунд после установки включится автоматический режим.

Спустя 3 часа текущее время покажет «5.00» активируется звуковой сигнал.

Работа в автоматическом режиме

Если духовку необходимо включить на определенный срок и выключить в указанное время, необходимо установить время приготовления и время выключения:

1. Установите ручку регулировки духовки и ручку регулировки температуры на необходимые значения.
2. Нажмите кнопку 2, духовка начнет работу и замигает сигнальная функция **HI**.
3. Нажмите кнопку 1 или 3 для настройки время приготовления в пределах от 1 минуты до 10 часов.
4. Нажмите кнопку 2, на дисплее замигает символ **HI**. Настройте время выключения, используя кнопки 1 и 3.
5. Заданное время сохраниться в памяти через 5 секунд, символы **HI** и **HI** всегда включены.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6. По прошествии заданного времени духовка выключится автоматически, включится звуковой сигнал, а символ **→** исчезнет.

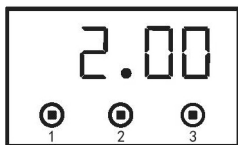
7. Нажмите любую кнопку, звуковой сигнал выключится, символ **→** исчезнет. Звуковой выключится автоматически через 2 минуты.

Внимание!

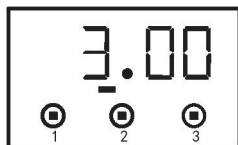
- Время включения = время выключения – время приготовления

Например:

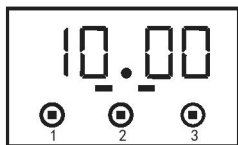
Если текущее время 2:00, время приготовления установлено 3 часа, время выключения установлено 10:00, время включения будет 7:00 (7:00 = 10:00 - 3:00).



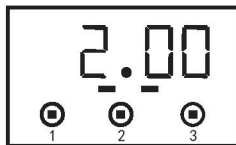
1. Установите время приготовления «3.00» при помощи кнопок 1 и 3.



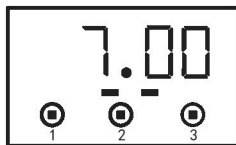
2. Установите время выключения «10.00», используя кнопки 1 и 3.



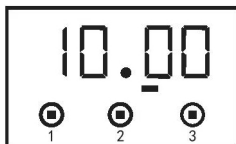
3. Через 5 секунд после установки включится автоматическая функция.



4. При наступлении 7:00 духовка начнет работу.



5. При наступлении 10:00 активируется звуковой сигнал. Духовка выключится автоматически.



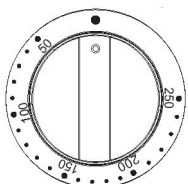
Внимание!

- Время выключения > текущее время + время приготовления ≤ 10 часов.
- Необходимо выставить время приготовления не менее одной минуты и время выключения.
- Если время приготовления выставлено 0 минут, а временем выключения задано текущее время, автоматическая функция выключится.
- После выключения автоматической функции и установки времени приготовления 0 минут, время выключения и текущее время останутся одинаковыми.

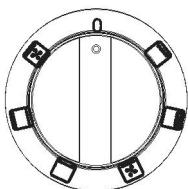
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Эксплуатация духовки и ее функции

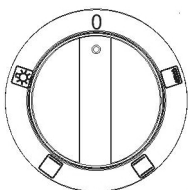
Духовка регулируется ручкой переключения функций, механическим таймером и ручкой выбора температуры.



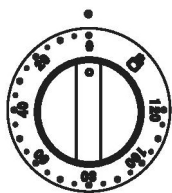
Ручка выбора температуры



Ручка с шестью функциями



Ручка с четырьмя функциями



Ручка настройки
механического таймера

Внимание!

При выборе функции нагрева (включение нагревателя и т.п.) духовка включится только после выбора температуры при помощи ручки выбора температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Возможные настройки ручки настройки функций



Верхние и нижние нагреватели включены

Установка ручки в это положение позволит духовки нагреваться обычным способом.



Комбинированный гриль (гриль и верхний нагреватель)

Активный «комбинированный гриль» позволяет готовить на гриле с помощью гриля и верхнего нагревателя, включенных одновременно.

Эта функция обеспечивает более высокую температуру вверху зоны приготовления, способствующую более интенсивному обжариванию блюда и позволяет готовить на гриле большие порции.



Вентилятор и гриль

Когда ручка повернута в это положение, духовка активирует функции гриля и вентилятора. На практике эта функция позволяет ускорить процесс приготовления на гриле и улучшает вкус блюда. Необходимо только использовать гриль при закрытой дверце.



Нижний нагреватель

При данном положении ручки выбора функции духовки духовка активирует нижний нагреватель.



Включение вентилятора, верхнего и нижнего нагревателей

При данном положении ручки духовка активирует функцию выпечки. Нормальная работа духовки с вентилятором.



Только вентилятор

Эта функция для размораживания, например, ее можно использовать при мытье духовки.



Отдельное освещение духовки

Установка ручки в это положение включает освещение в духовке.

Внимание!

При таком положении ручки выбора функции духовки духовка не нагревается.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование гриля

Процесс приготовления на гриле осуществляется при помощи инфракрасных лучей, излучаемых на блюдо раскаленным нагревателем.

Для включения гриля необходимо:

- Установить ручку духовки в позицию «гриль».
- Прогреть духовку в течение приблизительно 5 минут (с закрытой дверцей).
- Установить поддон с блюдом на необходимый уровень; при приготовлении на решетке вставьте поддон для стекания жира уровнем ниже (сразу под решеткой).
- Закрыть дверцу духовки

Для приготовления на гриле с функцией «гриль» и «комбинированный гриль», температура должна быть 250°C, но для функции «вентилятор и гриль» температура должна быть установлена максимум на 200°C.

Внимание!

При использовании функции «гриль» рекомендуется закрывать дверцу духовки.

При использовании гриля доступные части могут нагреваться.

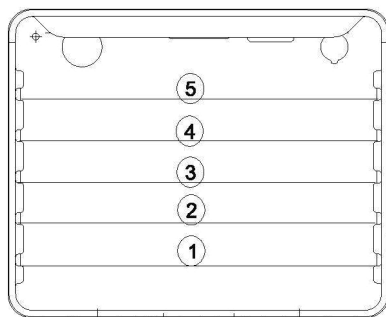
Лучше не подпускать детей к духовке.

Уровни духовки

Кастрюли и принадлежности (решетка духовки, противень и т.п.) могут вставляться в духовку в пазы на 5 различных уровнях.

Уровни указаны в нижеприведенной таблице.

Всегда считайте уровни снизу вверх!



ЧИСТКА И УХОД

Обеспечив надлежащую чистку плиты и уход, вы значительно продлите период безотказной работы электроприбора.

Перед началом чистки необходимо выключить духовку и убедиться, что все ручки находятся в положении «0». Не начинайте чистку до полного охлаждения духовки.

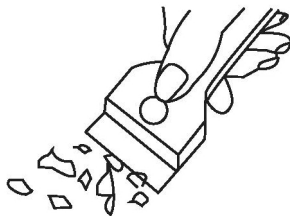
Духовка

- Духовку необходимо чистить после каждого использования.
- Полностью охладите духовку перед чисткой.
- Никогда не чистите электроприбор при помощи очистки паром под давлением.
- Камеру печи можно мыть исключительно теплой водой с небольшим количеством моющей жидкости.
- **Паровая очистка**
 - налейте 250мл воды (1 стакан) в миску, поместите ее на первый уровень снизу.
 - закройте дверцу духовки,
 - установите ручку настройки температуры на 50 °C, а ручку настройки функции в положение «нижний нагреватель»,
 - прогревайте камеру печи в течение примерно 30 минут,
 - откройте дверцу духовки, протрите камеру изнутри тряпочкой или губкой и вымойте теплой водой с моющей жидкостью.
- После мытья камеры протрите ее насухо.

Внимание!

Не используйте чистящие средства, содержащие абразивные материалы для чистки и уходы за передней стеклянной панелью.

- При чистке не используйте чистящие средства с сильным абразивным эффектом, такие как, например, чистящие порошки, содержащие абразивы, абразивные смеси, абразивные бруски, пемзу, металлические щётки и т.п. они могут поцарапать поверхность варочной панели, причинив непоправимый ущерб.
- Большое количество грязи, прилипшей к варочной панели, можно очистить специальным скребком; будьте осторожны, чтобы при этом не повредить рамку варочной панели.



Скребок для чистки варочной панели

Внимание!

Поддерживайте остроту лезвия, надевая на него крышку (просто нажмите большим пальцем). Возможны травмы, так что будьте осторожны при использовании данного инструмента – берегите от детей.

- Рекомендованы соответствующие мягкие чистящие и моющие средства, такие как любые жидкие эмульсии для удаления жира, растворы теплой воды с небольшим количеством моющей жидкости или чистящие средства для раковин из нержавеющей стали

ЧИСТКА И УХОД

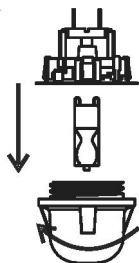
Замена электролампы в духовке

Перед началом любых действий, связанных с электрическими деталями, необходимо отсоединить электроприбор от источника питания.

Если духовка до этого использовалась, дайте камере и нагревательным элементам остыть перед осуществлением ремонта.

Замена лампы

- Отвинтите защитную крышку. Рекомендуем вымыть и высушить стеклянный колпак в этих местах.
- Осторожно удалите старую лампу и вставьте новую, пригодную для работы в условиях высоких температур (300°C) со следующими характеристиками: 230-240В, 50Гц, 25Вт, переходник G9.
- Установите защитную крышку



ВАЖНО

Никогда не используйте отвертки или другие приспособления для снятия крышки. Это может повредить эмаль духовки или патрон лампы. Снимайте только вручную.

ВАЖНО

Никогда не меняйте лампу голыми руками, т.к. загрязнения на ваших пальцах могут вызвать преждевременный выход из строя. Всегда пользуйтесь чистой тряпочкой или перчатками.

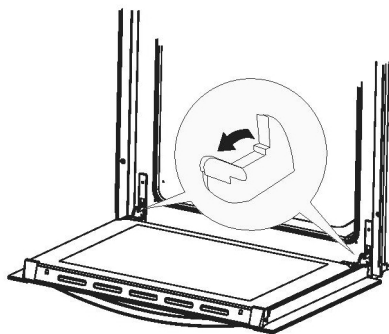
Обращаем ваше внимание:

Замена лампы не ходит в гарантийное обслуживание.

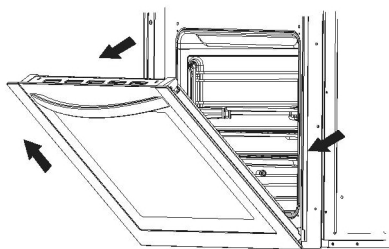
Снятие дверцы

Чтобы обеспечить более легкий доступ к камере печи для чистки можно снять дверцу.

Для этого откиньте защелку петли вверх. Легко закройте дверцу, приподнимите и потяните на себя. Чтобы вставить дверцу назад, выполните обратные действия. При установке дверцы убедитесь, что прорез петли правильно размещен на выступе держателя петли. После установки дверцы осторожно опустите ее вниз. Если защелка предохранителя не сработала, это может повредить петлю при закрытии дверцы.



Установка защелки предохранителя

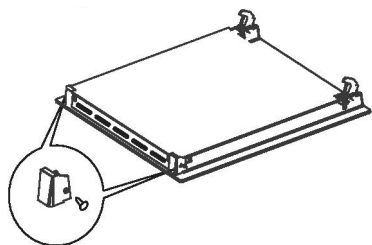


Снятие дверцы

ЧИСТКА И УХОД

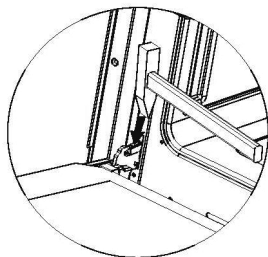
Снятие внутренней стеклянной панели

Отвинтите и расфиксируйте пластиковые запоры в верхнем углу дверцы. Затем снимите стекло со второго блокировочного механизма и удалите. После чистки вставьте обратно, заблокируйте стеклянную панель и завинтите блокировочный механизм.



Снятие внутренней стеклянной панели

Установка двери



Регулярный осмотр

Помимо содержания плиты в чистоте, необходимо:

- Осуществлять периодическую проверку контрольных элементов и варочной панели плиты. После окончания срока действия гарантии необходимо осуществлять техосмотр плиты в сервисном центре как минимум раз в два года.
- Фиксировать любые отказы при эксплуатации.
- Осуществлять периодический осмотр варочной панели плиты

Внимание!

Любой ремонт должен осуществляться соответствующим сервисным центром или уполномоченным представителем.

ДЕЙСТВИЯ В ЭКСТРЕННЫХ СЛУЧАЯХ

В экстренных случаях необходимо:

- выключить все работающие детали духовки
- отсоединить питание
- позвонить в сервисный центр
- незначительные неисправности можно устранить при помощи инструкций, приведенных в размещенной ниже таблице. Перед тем, как позвонить в службу поддержки клиентов или сервисный центр проверьте пункты, приведенные в таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Прибор не работает.	Отсутствие питания.	Проверьте предохранительную коробку; в случае необходимости замените сгоревший предохранитель, включите автомат.
2. На дисплее мигает «0.00».	Прибор был отсоединен от питания или имело место временное прекращение подачи энергии.	Выставьте текущее время (см. Программирование).
3. Освещение духовки не работает.	Лампа открутилась или повреждена.	Завинтите или замените сгоревшую лампу (см. Чистка и уход).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Выпекание кондитерских изделий и хлеба

Наиболее подходит для выпекания с применением верхнего и нижнего нагревателя или горячего воздуха.

Внимание!

- Параметры выпекания, приведенные в Таблицах, являются ориентировочными и могут корректироваться на основе вашего опыта и предпочтений.
- Если вы не нашли необходимый тип выпечки в таблицах, используйте имеющуюся информацию для наиболее похожего типа выпечки.

Выпекание с применением верхнего и нижнего нагревателя

- Используйте только один уровень.
- Эта позиция выпекания особенно подходит для приготовления сухого печенья, хлеба и кексов. Используйте темные формы для выпекания. Светлые формы отражают тепло, и выпечка не подрумянивается должным образом.
- Всегда ставьте формы для выпекания на решетку. Убирайте решетку только в случае выпекания на плоском подносе для выпечки, который идет в комплекте с плитой.
- Предварительный нагрев укорачивает время выпекания. Не кладите выпечку в духовку, пока она не прогреется до необходимой температуры.

Советы по выпеканию

Готово ли изделие?

Проткните изделие деревянной палочкой с наиболее толстой стороны, если тесто не прилипает — выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать оставшееся тепло.

Изделие просело

Сверьтесь с рецептом. В следующий раз используйте меньше жидкости. Придерживайтесь времени перемешивания, особенно при использовании электрических миксеров.

Дно изделия слишком светлое

В следующий раз используйте темные формы для выпекания, поместите форму на уровень ниже или ненадолго переключите в режим выпекания при помощи нижнего нагревателя перед выключением.

Чизкейк не пропекся

В следующий раз уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.

Предупреждение в отношении таблиц для выпекания

- В таблицах указан диапазон температур. Всегда выбирайте сначала более низкую температуру. Вы всегда сможете увеличить температуру, если кондитерские изделия необходимо пропечь сильнее.
- Указано ориентировочное время выпекания. Оно может изменяться в зависимости от индивидуальных характеристик.
- Звездочка указывает, что духовку необходимо предварительно прогреть

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица для выпекания кондитерских изделий и хлеба

Тип кондитерского изделия	Уровень (снизу вверх)	Температура (°C)	Время выпекания (в минутах)
---------------------------	--------------------------	---------------------	-----------------------------------

Пироги

Кекс с изюмом	2	150–160	55–70
Коврижка	2	150–160	60–70
Торт в виде дерева (в форме для выпечки)	2	150–160	45–60
Чизкейк (в форме для выпечки)	2	160–170	60–80
Фруктовый пирог	2	170–180	50–70
Фруктовый пирог с сахарной глазурью	2	160–170	60–70
Бисквит	2	160–170	30–40
Пирог с хлопьями	3	170–180	25–35
Фруктовый пирог со смешанным тестом	3	160–170	50–70
Вишневый пирог	3	170–200	30–50
Рулет с вареньем	3	170–180	15–25
Фруктовая булочка	3	150–160	25–35
Плетеная сдобная булочка	2	180–210	35–50
Рождественский кекс	2	170–200	45–70
Яблочный пирог	2	170–200	40–60
Изделия из слоёного теста	2	160–170	40–60

Соленая выпечка

Рулет с беконом	2	170–180	45–60
Пицца	2	210–230	30–45
Хлеб	2	180–210	50–60
Рулеты	2	200–220	30–40

Печенья и пирожные

Рулет с тмином	3	160–170	15–25
Печенье	3	160–170	20–30
Дрожжевое слоёное тесто	3	170–200	20–35
Слоёное пирожное	3	180–200	20–30
Пирожное со взбитыми сливками	3	170–200	25–45

Замороженные пищевые продукты

Яблочный пирог, сырный пирог	2	170–200	50–70
Чизкейк	2	170–180	65–85
Пицца	2	200–220	20–30
Чипсы для духовки	2	200–220	20–35
Картофель фри для духовки	2	200–220	20–35

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Жарка

Наилучший режим нагрева для каждого типа посуды указан жирным шрифтом в Таблице для жарки.

Советы по использованию посуды

- Используйте посуду со светлой эмалью, термостойкую стеклянную посуду, глиняную посуду или посуду из ковкого чугуна.
- Не рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали, т.к. она чрезмерно отражает тепло.
- Накрывайте блюда во время жарки или заворачивайте в фольгу. Это сохранит сочность, а духовка останется чистой.
- Если оставить сковороду открытой, блюдо приготовится быстрее. Жарьте большие куски мяса прямо на решетке, поставив под низ противень.

Советы для жарки!

В таблице для жарки указаны рекомендованные температуры и время жарки. Время жарки во многом зависит от типа мяса, его размера и качества, поэтому могут быть отклонения от указанного времени.

- Жарка больших кусков мяса может вызвать избыточное количество дыма и образование капель на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу духовки. Тем не менее, после завершения жарки тщательно протрите дверцу и стекло.
- Красное мясо, птицу и рыбу целесообразно жарить, если их вес превышает один килограмм.
- Добавьте необходимое количество жидкости во избежание сгорания вытекшего сока. За процессом жарки необходимо следить и при необходимости добавлять воду.
- Приблизительно посередине указанного времени поверните блюдо на 180°, особенно при использовании глубокой посуды.
- При жарке на решетке для гриля, поместите решетку в глубокий противень. Нижний противень задержит капли жира.
- Никогда не оставляйте жареные блюда остывать в духовке, они могут способствовать образованию капель и возникновению коррозии духовки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица жарки

Тип мяса	Вес (грамм)	Уровень (снизу вверх)	Темпера- тура (°C)		Время жарки (в минутах)	Темпера- тура (°C)		Время жарки (в минутах)
----------	----------------	-----------------------------	--------------------------	---	-------------------------------	--------------------------	---	-------------------------------

Говядина

Телячья корейка	1000	2	210–230	100–120	200–220	100–120
Телячья корейка	1500	2	210–230	120–150	200–220	120–150
Слабо жаренный ростбиф	1000	2	230–240	30–40	220–230	30–40
Прожаренный ростбиф	1000	2	230–240	40–50	220–230	40–50

Свинина

Жареная свинина с кожей	1500	2	190–200	140–160	170–180	140–160
Пашина	1500	2	200–210	120–150	180–190	120–150
Пашина	2000	2	190–210	150–180	170–200	150–180
Свинная корейка	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Мясной рулет	1500	2	210–230	120–140	200–220	120–140
Свинные котлеты	1500	2	190–210	100–120	170–200	100–120
Жареное рубленое мясо	1500	2	220–230	60–70	210–220	60–70

Телятина

Телячий рулет	1500	2	190–210	90–120	170–200	90–120
Телячья ножка	1700	2	190–210	120–130	170–200	120–130

Ягненок

Ребра ягненка	1500	2	200–210	100–120	180–200	100–120
Лопатка барашка	1500	2	200–210	120–130	180–200	120–130
Окорок	1500	2	200–220	100–120	180–210	100–120

Птица

Цыпленок целиком	1200	2	210–220	60–70	200–210	60–70
Курица	1500	2	210–220	70–90	200–210	70–90
Утка	1700	2	190–210	120–150	170–200	120–150
Гусь	4000	2	170–180	180–200	150–160	180–200
Индейка	5000	2	160–170	180–240	140–150	180–240

Рыба

Рыба целиком	1000	2	210–220	50–60	200–210	50–60
Рыбное суфле	1500	2	190–210	50–70	170–200	50–70

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Приготовление блюд на гриле

- При приготовлении на гриле соблюдайте дополнительные меры предосторожности. Интенсивное тепло от инфракрасного нагревателя сильно нагревает духовку и принадлежности. Пользуйтесь защитными рукавицами и принадлежностями для барбекю!
- Прокалывание может вызвать брызги горячего жира. Пользуйтесь длинными щипцами для гриля во избежание ожогов кожи и для защиты глаз.
- Все время следите за процессом приготовления на гриле. При слишком высокой температуре блюдо может быстро сгореть и вызвать пожар!
- Не оставляйте детей вблизи гриля.

Нагреватель для гриля особенно подходит для приготовления нежирных сосисок, мясного и рыбного филе и стейков, а также для подрумянивания и образования хрустящей корочки

Советы для гриля

- При приготовлении на гриле осуществляется при закрытой дверце.
- В таблице для жарки указаны рекомендованные температуры, уровни и изменяться в зависимости от веса и качества мяса
- Нагреватель для гриля необходимо предварительно прогреть в течение 3 минут.
- Смажьте решетку для гриля маслом перед тем, как поместить на нее продукт, в противном случае, он может прилипнуть к решетке.
- Положите мясо на решетку, затем поместите решетку на противень для сбора жира. Поместите оба подноса в духовку.
- Переверните мясо по прошествии половины необходимого времени жарки. Более тонкие куски достаточно перевернуть один раз, в случае с большими кусками процедуру необходимо повторить. Всегда пользуйтесь щипцами для барбекю во избежание чрезмерного вытекания сока из мяса.
- Темное мясо готовится на гриле быстрее, чем более светлая свинина или телятина
- Каждый раз после использования чистите гриль, духовку и принадлежности

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Таблица для приготовления блюд на гриле

Тип мяса для гриля	Вес (грамм)	Уровень (снизу вверх)	Темпера- тура (°C) 	Время приготовления на гриле (в минутах)
--------------------	----------------	-----------------------------	--	--

Мясо и сосиски

2 бифштекса, слабо прожаренных	400	5	240	14–16
2 бифштекса, средней прожарки	400	5	240	16–20
2 бифштекса, прожаренных	400	5	240	20–23
2 кусочка свиного филе	350	5	240	19–23
2 свиных отбивные	400	5	240	20–23
2 говяжьих бифштекса	700	5	240	19–22
4 котлеты из ягненка	700	5	240	15–18
4 сосиски-гриль	400	5	240	9–14
2 кусочка мяса с сыром	400	5	240	9–13
Половина одного цыпленка	1400	3	240–250	28–33 (1 сторона) 23–28 (2 сторона)

Рыба

Филе лосося	400	4	240	19–22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	230	10–13

Тост

4 кусочка белого хлеба	200	5	240	1,5–3
2 кусочка цельнозернового хлеба	200	5	240	2–3
Сэндвич	600	5	240	4–7

Мясо/птица

Утка	2000	1	150–170	80–100
Курица	1000	3	180–200	60–70
Жареная свинина	1500	3	160–180	90–120
Костистое свиное мясо	1500	3	160–180	100–180
Свиная нога	1000	3	160–180	120–160
Жареная говядина / говяжье филе	1500	3	190–200	40–80

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТИП	HCC56F02W HCC56F02C HCC56F02X
Размеры (высота/ширина/глубина) см	85/50/60

Верхняя часть кухонной плиты

Нагревательное устройство 180мм (кВ)	1,8
Нагревательное устройство 145мм (кВ)	1,2
Нагревательное устройство 180/120мм (кВ)	1,7/0,7

Духовка

Регулятор температуры / Переключатель функций	1/1
Уровни направляющих (телескопические направляющие в 3 уровнях – только в некоторых моделях)	5
Верхний/нижний нагреватель (кВ)	0,85/1,15
Нагреватель гриля (кВ)	1,1
Освещение духовки (В)	25

Режимы функционирования

Верхний/нижний нагреватель (кВ)	2,0
Нижний нагреватель (кВ)	1,15
Верхний/нижний нагреватель/вентилятор (кВ)	2,0
Отдельное освещение духовки (В)	25
Нижний нагреватель/вентилятор (кВ)	1,2
Верх/гриль (кВ)	1,95
Нагреватель гриля (кВ)	1,1
Максимальная температура	250°C
Электрическое соединение	380-415 В 3L~, 50Гц
Номинальное напряжение нагревателей	220-240 В
Суммарная подключённая мощность (кВ)	7,9
Итого духовка(кВ)	2,0
Итого плита (кВ)	5,9
Вес (кг)	42

Соответствует нормативным актам AS/NZS стандартам EN 50304, AS/NZS60335-1
.AS/NZS60335-2-6

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Внимание!

Все электротехнические работы должны осуществляться квалифицированным и уполномоченным электриком.

Нельзя осуществлять переделки или самовольные изменения в электропитании.

Линия должна быть оборудована разъединителем для выключения контактов.

Инструкции по подключению

Плита предназначена для работы в сети трехфазного переменного тока (380–415 В 3L~50 Гц). Максимально допустимое напряжение нагревательных элементов плиты — 220–240 В. Подключение плиты к однофазной сети переменного тока возможно при надлежащем замыкании контактов в соединительной коробке согласно приведенной ниже схеме электрических соединений. Схема электрических соединений также находится на крышке соединительной коробки. Помните, что соединительный кабель должен соответствовать типу соединения и номинальной мощности плиты.

СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ		Рекомендованный тип соединительного провода	
Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240 В Внимание! При любом соединении защитный провод (заземление) необходимо подсоединять к клемме E ⊕.			
1	При однофазном соединении 220-240 В с заземлением, перемычки соединяют 1-2-3 клеммы и 4-5 клеммы, защитный провод к ⊕.		H05W-F3G4
2	При двухфазном соединении 380-415/220-240 В с заземлением, перемычки соединяют 2-3 клеммы и 4-5 клеммы, защитный провод к ⊕.		H05W-F4G2.5
3	При трехфазном соединении 380-415/220-240 В с заземлением, перемычки соединяют 4-5 клеммы, фазы по очереди 1, 2 и 3, защитный провод к ⊕.		H05W-F5G1.5

Соединительный кабель должен быть закреплен кабельным зажимом. В соединительном кабеле провод заземления должен быть длиннее остальных проводов.

Внимание!

Не забывайте соединять цепь безопасности с клеммой соединительной коробки, помеченной ⊕. Перед подсоединением плиты к источнику питания необходимо прочесть информацию в таблице основных технических данных и схему электрических соединений

Haier

Производитель:

Хайер Электрикал Апплиансес Корп., ЛТД

HAIER ELECTRICAL APPLIANCES CORP., LTD"

Адрес: Хайер Индастриал Парк, Хайер Род, Хай-тех Зоне,
Циндао, 266101, Китай

Haier Group, Haier Industrial Park, No 1, Haier Road, Hi-tech Zone,
266101, Qingdao, P.R. China

Предприятие-изготовитель:

ЦИНДАО КСИНГБАНГ КУКЕРС&ОВЕНС АППЛИАНСЕС КО.,

ЛТД QINGDAO XINGBANG COOKERS&OVENS APPLIANCES

CO., LTD Адрес: №12 КУНЬЛУНЬ ШАНЬ НОРФ РОАД,

ЭКОНОМИК ЭНД ТЕХНОЛОДЖИКАЛ ДЕВ. ЗОНЕ, ЦИНДАО,

КИТАЙ

ТЕЛ: 0086-532-83895846 ФАКС: 0086-532-83091180

№12 KUNLUN SHAN NORTH ROAD, ECONOMIC AND

TECHNOLOGICAL DEV. ZONE, QINGDAO, P.R. CHINA

TEL: 0086-532-83895846 FAX: 0086-532-83091180

Импортер:

ООО "Торговый Дом Алика"

Адрес Импортёра:

664007, г. Иркутск, ул. Д.Событий 119а, а/я 69

Тел. 8(3952)55-04-76, 55-04-78

The logo consists of the letters 'EAC' in a bold, stylized, black font, enclosed within a white square border.



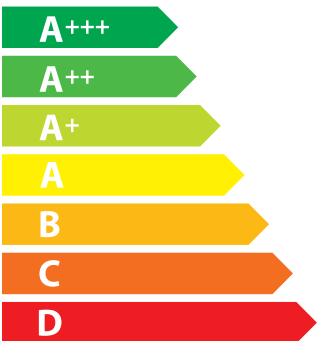
ENERG
енергия · ενεργεια



Плита электрическая

Haier

HCC56FO2X



B



56 л



0.83 кВт/цикл



0.81 кВт/цикл

65/2014



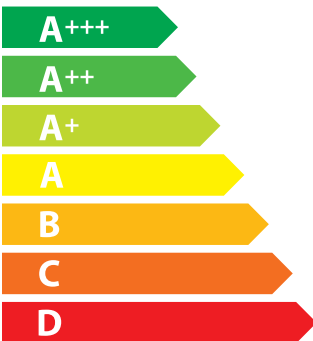
ENERG
енергия · ενεργεια



Плита электрическая

Haier

HCC56FO2C



B



56 л



0.83 кВт/цикл



0.81 кВт/цикл

65/2014



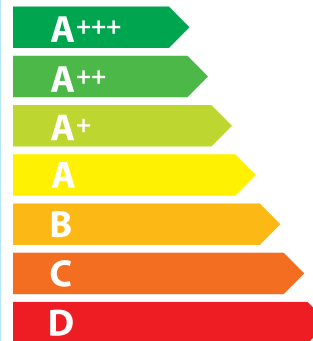
ENERG
енергия · ενεργεια



Плита электрическая

Haier

HCC56FO2W



B



56 л



0.83 кВт/цикл



0.81 кВт/цикл

65/2014