

# ЭЛЕКТРОПЕЧЬ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

## Руководство пользователя

### **Уважаемый пользователь,**

Наша цель – сделать так, чтобы это изделие, произведенное на современном оборудовании в стерильных условиях и в соответствии с высшими стандартами качества, обеспечило максимальную мощность.

Перед использованием изделия мы рекомендуем внимательно прочесть руководство и постоянно хранить его под рукой.

### **Примечание:**

Настоящее руководство предназначено для нескольких моделей. Некоторые из приведенных здесь характеристик могут отсутствовать на Вашей модели.

## СОДЕРЖАНИЕ

Установка электропечи

Технические характеристики

Важные предупреждения

Если печь не работает

Описание печи и панели управления

Использование и описание конфорок из керамики

Пользование духовкой

Регулировка электронного таймера (опция)

Использование отражателя

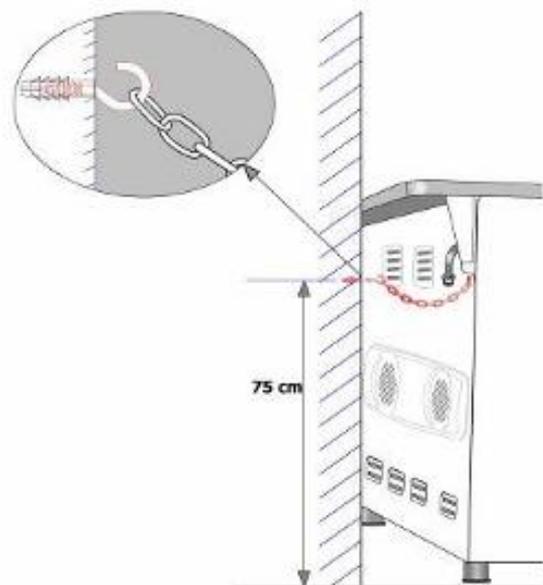
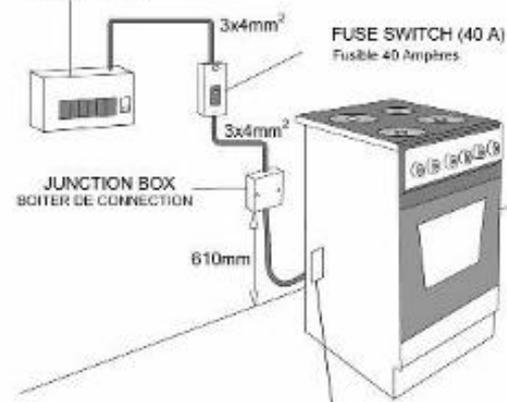
Обслуживание и очистка

## УСТАНОВКА ПЕЧИ

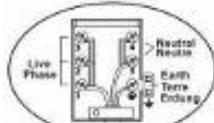
### **Электрическое Соединение И Безопасность**

1. На печь требуется плавкий предохранитель на 40 ампера для 4 нагревателей керамических конфорок и для духовки. При необходимости замены установка должна выполняться квалифицированным электриком.
2. Ваша печь отрегулирована на переменный ток номиналом 230 / 400 V, 50 / 60 Hz. Если сеть отличается от этих значений, обратитесь в сервисный центр.
3. Электрическое соединение печи должно быть только через розетки с заземлением в соответствии с нормами. Если на месте установки нет розетки с заземлением, немедленно обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший по причине подключения через розетки без заземления. Если концы электрического провода открыты, в зависимости от устройства, поставьте переключатель для подключения/отключения сети.
4. Если электрический провод неисправен, во избежание неприятностей его непременно должен заменить специалист.
5. Электрический провод не должен соприкасаться с горячими деталями печи.
6. Печь нужно установить на ровный пол в хорошо проветриваемом месте.
7. Эксплуатируйте печь в сухой атмосфере.
8. При установке печи на место убедитесь, что она стоит нормально. При необходимости отрегулируйте ножки.

CONSUMER UNIT  
Tableau électrique

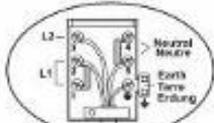


AC 230V



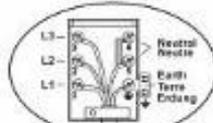
H05 VV-F 3G 4mm<sup>2</sup>

AC 400V 2N



H05 VV-F 4G 1.5mm<sup>2</sup>

AC 400V 3N



H05 VV-F 5G 1.5mm<sup>2</sup>



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

Характеристики	50 x 60	60 x 60
Наружная ширина	500 mm	600 mm
Наружная глубина	630 mm	630 mm
Наружная высота	855 mm	855 mm
Внутренняя ширина	365 mm	465 mm
Внутренняя глубина	410 mm	410 mm
Внутренняя высота	355 mm	355 mm
Мощность лампочки	15 W	15 W
Термостат	50 - 280 C	50 - 2800 C
Нижний нагревательный элемент	1000 W	1200 W
Верхний нагревательный элемент	800 W	1000 W
Турбо нагревательный элемент	1800 W	2200 W
Нагревательный элемент гриля	1500 W	2000 W
Напряжение питания	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Керамический нагреватель ø140	1200 W	1200 W
Керамический нагреватель ø180	1800 W	1800 W

- Прежде чем начать эксплуатацию электропечи, внимательно прочтите руководство пользователя на этот прибор. В этом Руководстве содержится важная информация по безопасности, эксплуатации и обслуживанию.
- Бережно относитесь к руководству, имея в виду других пользователей.

### ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Соблюдайте требования по безопасности и охране здоровья.
2. Напряжение электропитания печи 230 / 400 V, 50 / 60 Hz.
3. Печь работает от однофазного или трехфазного тока. Используйте предохранитель минимум 40 А для однофазного и 3 x 16 А по 3-фазного тока.
4. Поскольку вилка на вашей печи имеет заземление, обязательно используйте розетку с заземлением. Если розетка будет без заземления, наша фирма не несет ответственности за возможный ущерб.
5. Держите газовый шланг и электрический провод подальше от горячих участков, не допуская их соприкосновения. Держите их подальше от острых углов.
6. Если электропровод поврежден, во избежание неприятности его следует заменить, обратившись в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
7. Перед заменой лампочки во избежание электрошока убедитесь, что прибор отключен от сети.
8. В случае отказа питания отрегулируйте таймер. Иначе печь не будет работать (цифровой таймер).
9. При работе на печи в помещении образуется влага и повышается температура, поэтому на кухне должна быть хорошая вентиляция. Содержите каналы естественной вентиляции в надлежащем порядке.
10. Во время работы печи некоторые детали сильно нагреваются и остаются горячими после выключения питания; ни в коем случае нельзя подпускать детей близко к печи и оставлять их без присмотра, не прикасайтесь к конфоркам, пока горят предупреждающие индикаторы. Индикаторы продолжают гореть, пока температура остается опасно высокой, даже если выключено питание на конфорку.
11. Не трогайте стекло печи руками, пока печь горячая.
12. Прежде чем пользоваться электроплитой уберите подальше занавески, тюль, бумагу и другие горючие материалы. Не храните на плите или в духовке горючие и легко воспламеняемые материалы.
13. Ваша плита предназначена для приготовления пищи. Не используйте ее для других целей.
14. Для отключения от стационарной сети в нее в соответствии с правилами проводки должно быть встроено разделение контактов на всех полюсах, обеспечивающее полное отключение.
15. При подсоединении к панели выключатель должен иметь два контакта с расстоянием между ними минимум 3 мм. При работе на плите пользуйтесь перчатками. Не прикасайтесь к горячим деталям и поверхностям.
16. Не разливайте воду на плиту.
17. Не используйте плиту во взрывоопасной атмосфере.
18. Не переносите плиту, держа ее за ручку.
19. Некоторые модели поставляются без комплекта для подключения. В таком случае используйте для подключения к однофазному источнику: H05 VV-F 3 G 4 мм<sup>2</sup> или для 3-фазного: H05 VV - F 5 G 1.5 мм<sup>2</sup>
20. Стеклокерамику легко повредить, уронив на нее какой-нибудь предмет.
21. Если на поверхности появились трещины, выключите плиту, чтобы не получить удар током.

### ЕСЛИ ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ

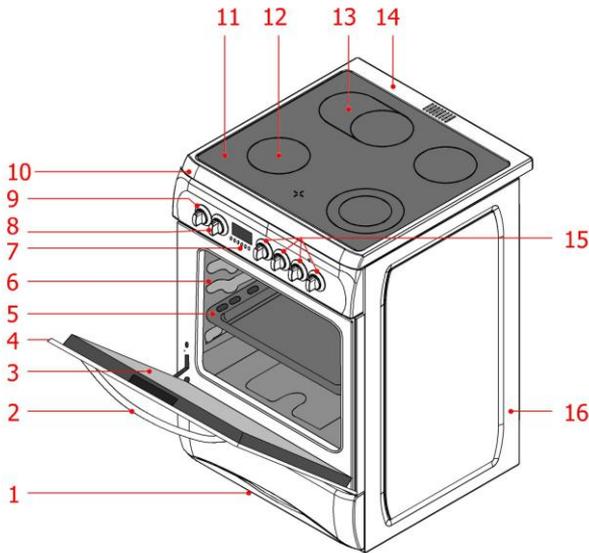
1. Проверьте подключение электропитания к плите.
2. Проверьте наличие тока в сети.
3. Проверьте плавкий предохранитель.
4. Проверьте и убедитесь, что часы / авто-программатор настроены на ручной режим (опция для цифрового таймера).
5. Если проблема не разрешается, обратитесь к производителю, поставщику, сервисному агенту или другому квалифицированному специалисту.

## ОПИСАНИЕ ПЕЧИ и ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

		Само вентилатор ради		Доњи грејач и горњи грејач ради
		Турбо грејач и вентилатор ради		лампа
грејач и вентилатор ради		Доњи грејач и горњи грејач и вентилатор ради		Доњи
тајмер		Само		вентилатор ради+
		Горњи грејач за роштиљ је укључен		Роштиљ за пиле
укључен		Горњи грејач је укључен		Доњи грејач је

**РУЧКА ТЕРМОСТАТА:** Чтобы управлять печью, необходимо отрегулировать термостат на нужную температуру. Термостат можно регулировать в диапазоне 50 - 280 градусов.

**РУЧКА МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (опция):** Чтобы управлять печью, необходимо отрегулировать таймер на нужное время.



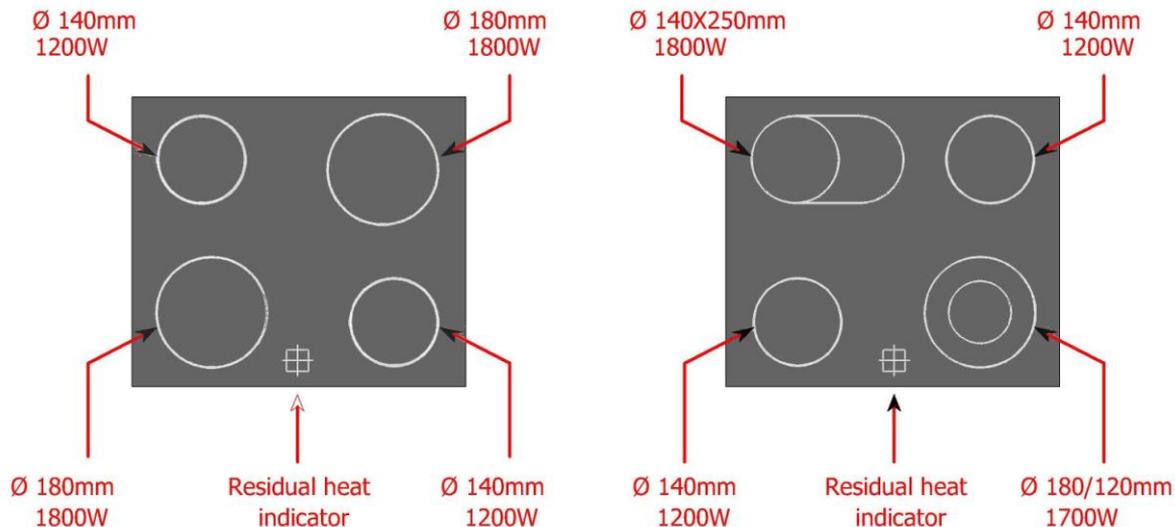
1.	Выдвижной ящик
2.	Ручка
3.	Внутреннее стекло дверцы духовки
4.	Стеклопанель дверцы духовки
5.	Противень духовки
6.	Пространство
7.	Цифровой таймер (опция)
8.	Командная ручка духовки
9.	Ручка термостата
10.	Командная панель
11.	Верхняя стеклянная плита
12.	Конфорка с нагревательным
13.	Конфорка с нагревательным
14.	Верхняя металлическая рамка
15.	Регуляторы стеклокерамических
16.	Боковая панель

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ КОНФРОК

1. Конфорки управляются кольцевыми переключателями на панели управления. Они регулируют мощность, чтобы достичь заданной вами температуры.
2. Чтобы добиться хорошего результата при готовке, дно сковородки должно быть как можно более толстым и плоским.
3. Дно сковороды и зона готовки должны быть одного размера. Если возможно, всегда накрывайте сковородку крышкой. Ставьте сковороду на зону готовки до ее включения. Выключайте зону готовки до снятия сковородки, чтобы использовать остаточный жар.
4. Для начала работы поверните ручку по часовой стрелке. Заданная ручкой температура постепенно поднимется до максимальной (одна зона).
5. \*Для готовки на двух зонах первое кольцо работает как единственное; второе кольцо начинает работать после дополнительного поворота с усилием по часовой стрелке в максимальном диапазоне до конца. При повороте против

часовой стрелки первое кольцо работает в максимальном диапазоне, а мощность на втором кольце снизится до нужной температуры.

6. В положении “0” все кольцевые ручки выключатся.



Характеристики
140мм конфорка 1200W
180мм конфорка 1800W
180/120мм две конфорки 1700W
140x250мм овальная конфорка 1800W



#### ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

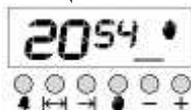
1. При первом включении духовки от ее нагревательных элементов будет исходить запах. Чтобы избавиться от него, дайте духовке поработать пустой 45 минут при температуре 250 °С.
2. Чтобы приготовить блюдо в духовке, надо повернуть выключатель. Иначе духовка работать не будет.
3. Виды пищи, время приготовления и положения термостата даны в таблице.
4. Приведенные в таблице значения были получены в результате испытаний, проведенных в нашей лаборатории.
5. Можно использовать различные приправы на ваш вкус.
6. Можно приготовить цыпленка на вращающемся вертеле (опция).
7. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в электросети, объема приготавливаемой пищи и температуры.
8. Во время приготовления блюд в духовке, крышку надо открывать как можно реже.
9. В противном случае циркуляция жара может нарушиться и результат ухудшится.
10. Использование форм дает лучший результат.

#### ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Блюда	Температура (°С)	Положение противня	Время готовки (мин.)
Торт с кремом	150 - 170	2	30 - 35
Пирог	200 - 220	2	35 - 45
Бисквит	160 - 170	3	20 - 25
Печенье	160 - 170	3	20 - 35
Кекс	160 - 180	2	25 - 35
Плетеное печенье	200 - 220	2	30 - 40
Пирог “фило”	180 - 200	2	35 - 45
Пирог “савори”	160 - 180	2	20 - 30
Мясо ягненка	210 - 230	1	90 - 120
Телятина	210 - 230	1	90-120
Говядина	210 - 230	1	90-120
Цыпленок (кусочками)	210 - 230	1	75 - 100
Рыба	190 - 210	3	40 - 50

**Примечание:** Приведенные в таблице значения получены в наших лабораториях. Вы можете подобрать приправы на ваш вкус опытным путем. Перед приготовлением блюда надо предварительно прогреть духовку 5 - 10 минут.

## РЕГУЛИРОВКА ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (для моделей с цифровым таймером) РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖКД ТАЙМЕРА ОБЩИЙ ОБЗОР



LCD это электронный таймер, который позволяет приготовить пищу к нужному времени. Единственное, что вы должны сделать – запрограммировать время приготовления и время готовности. Его можно также использовать как будильник, когда выставляется время, через которое он напомнит вам звуковым сигналом.

### Регулировка Времени

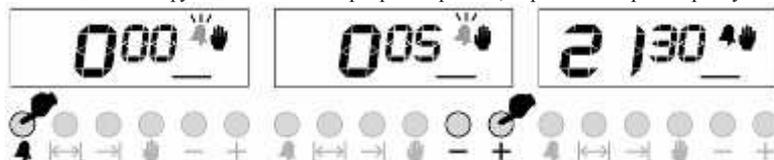
Время можно отрегулировать, если не включен режим автоматического приготовления (на экране отображается время и иконка руки). Нажмите кнопку , маленький треугольник между часами и минутами начнет мигать, отрегулируйте кнопкой или . Продолжительное нажатие этих кнопок активирует быструю регулировку.



- 1) Переключить в режим регулировки времени.
- 2) Отрегулировать время с помощью кнопки + или -.
- 3) Экран стабилизируется через 5 секунд.

### Регулировка Звукового Сигнала

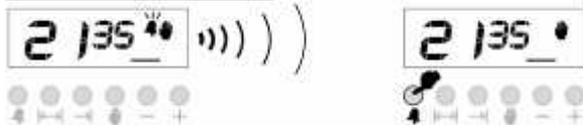
С помощью этой функции можно запрограммировать, через какое время прозвучит сигнал.



- 1) Переключите в режим звукового сигнала.
- 2) Задайте время обратного отсчета.
- 3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов.

**Примечание:** После программирования оставшееся время можно увидеть, нажав кнопку один раз.

### Отмена Звукового Сигнала



- 1) Сигнал прозвучит после истечения запрограммированного времени.
- 2) Для отмены нажмите кнопку .

### Программа Автоматического Приготовления

Если вы хотите начать приготовление немедленно, просто задайте время.

Пример: Мы поставили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа 15 минут



- 1) Текущее время 18:30 времени готовки
- 2) Переключить в режим кнопкой + или -.
- 3) Отрегулировать время готовки
- 4) Через несколько секунд экран покажет, что готовка началась, и отразит текущее время.



Теперь вы запрограммировали духовку на готовку в течение 2 часов 15 минут. Не забудьте поставить кнопки функций и/или температуры в нужное положение.

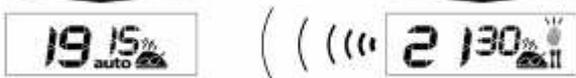
**Примечание:** Автоматический режим можно остановить в любое время, нажав кнопку .

В примере, приведенном выше, приготовление началось сразу после выставлении времени приготовления. Нажав кнопку , можно увидеть время готовности, т.е. время, когда блюдо можно подавать к столу, и если вы хотите, изменить его. В приведенном ниже примере время готовности изменено на 21:30.

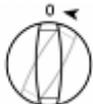


- 1) Показано время готовности 2) Установите нужное время 3) Через несколько секунд  
18:30+2:15=20:45. кнопками + или -. экран переключится в режим часов.

Теперь мы запрограммировали духовку на готовность блюда в 21:30. Так как время приготовления было установлено 2 часа 15 минут, духовка начнет работать в 19:15, чтобы приготовить блюдо к 21:30.



- 1) Экран при начале приготовления 2) Экран в конце приготовления  
По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и будет звучать, если не остановить, в течение 7 минут.



- 1) Выключите духовку. 2) Переустановите таймер.

**Примечание:** Печь не будет работать, пока не переустановлен таймер.

В приведенном примере сначала было запрограммировано время приготовления, время готовности было рассчитано автоматически и изменено нами. Можно сначала запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и может быть изменено потом.

Во время выполнения программы автоматического приготовления подсветка экрана будет зеленой перед началом и красной во время приготовления.

Перебой в электропитании выключит духовку. В этом случае иконка руки начнет мигать и отобразится время 12:00. Программа приготовления также будет отменена. Нажмите кнопку , чтобы духовка заработала, еще раз нажмите  и отрегулируйте время (см. РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ).

**Примечание:** Если духовка в данный момент не используется, выключите ее, поставив ручку в положение OFF.

МИГАЮЩАЯ РУКА УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ДУХОВКА НЕ РАБОТАЕТ. ДЛЯ ПЕРЕЗАГРУЗКИ НАДО НАЖАТЬ КНОПКУ 

#### **Регулировка Громкости Звонка**



- 1) Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд, Вы услышите заданный сигнал. 2) Клавишами + или – можно отрегулировать громкость (доступны 3 варианта). 3) Сохраните выбор, нажав кнопку .

#### **Программируемые опции**

##### **Регулировка тона звонка**

- Нажмите кнопку  на 5 секунд (пока не увидите на экране 'pr 1')
- Нажмите кнопку  для уменьшения громкости звонка
- Нажмите кнопку  для увеличения громкости звонка (по умолчанию высокая)
- Нажмите кнопку  для записи последнего услышанного тона

##### **Автоматическое Изменение Фона**

Нажмите кнопку  на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Цвет фона переключается между ВКЛ и ВЫКЛ и наоборот. Если эта опция включена, цвет подсветки красный во время приготовления и зеленый во время ожидания в автоматическом режиме. Если опция выключена, цвет фона в автоматическом режиме не изменится.

##### **Вкл/Выкл Подсветки**

Нажмите кнопку  на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Подсветка переключается между ВКЛ и ВЫКЛ и наоборот. Если эта опция включена, подсветка всегда работает. Если опция выключена, подсветка не работает в ручном режиме. Подсветка включится на 15 секунд при нажатии активной кнопки.

##### **Вкл/Выкл Щелчка**

Нажмите кнопку  на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Опция щелчка переключается между ВКЛ и ВЫКЛ. Если эта опция включена, при нажатии кнопки будет слышан щелчок. Если опция выключена, щелчка не будет.

##### **Возврат К Настройкам По Умолчанию**

Нажмите  на 10 секунд (пока на дисплее не появится 'pr d').  
Настройки по умолчанию : Звонок: высокий тон Щелчок: ВКЛ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛАНКИ ЗАЩИТЫ РУЧЕК

1. Щиток безопасности предназначена для защиты панели управления и кнопок, когда духовка находится в режиме гриля (рисунок 1)
2. Пожалуйста, используйте щиток безопасности, чтобы жар не повредил панель управления и кнопки, когда духовка находится в режиме гриля.
3. Поставьте щиток безопасности под панель управления, открыв переднюю стеклянную крышку духовки (рисунок 2)
4. Затем закрепите щиток между духовкой и передней крышкой, осторожно закрыв крышку (рисунок 3)
5. Во время приготовления на гриле важно держать крышку открытой на определенное расстояние.
6. Щиток безопасности обеспечит идеальные условия для приготовления, одновременно защищая панель управления и кнопки.

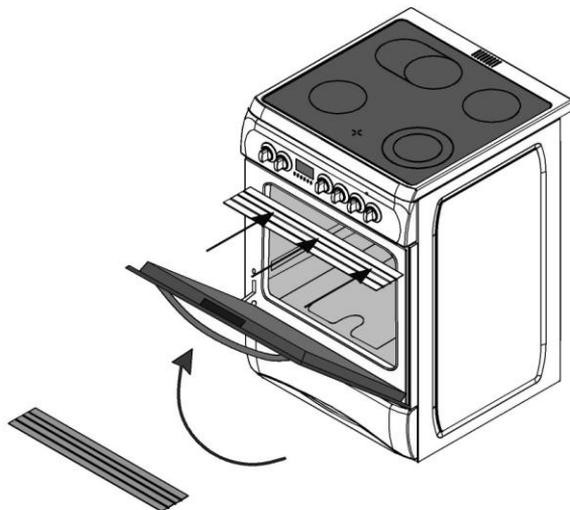


Рисунок 1

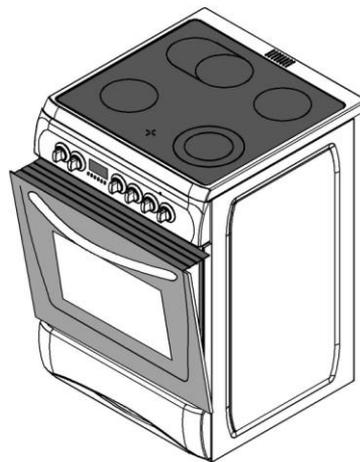


Рисунок 2

Рисунок 3

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

1. Отключите питание, подаваемое на печь.
2. Во время работы и некоторое после выключения печь очень горячая. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
3. Никогда не чистите духовку, панель, крышку, противни и другие детали печи такими инструментами как жесткая щетка, сетка или нож. Не используйте абразивные и царапающие материалы.
4. После очистки внутренних деталей мыльной тряпкой ополосните их и тщательно вытрите мягкой тканью.
5. Очищайте стеклянные поверхности специальными очистителями.
6. Не чистите плиту паром.
7. Периодически мойте головки горелок мыльной водой, а газопроводы щеткой.
8. Прежде чем снять верхнюю крышку печи, очистите крышку от разлитой жидкости. Прежде чем закрыть крышку убедитесь, что жарочный стол остыл.
9. Никогда не используйте для чистки печи горючие материалы, такие как кислота, разбавитель и бензин.
10. Не мойте детали печи в посудомоечной машине.
11. Чтобы очистить переднюю стеклянную дверцу печи, снимите отверткой фиксирующие винты, которые крепят ручку, и снимите дверцу духовки. Затем очистите и тщательно ополосните. После того как она высохнет, поставьте дверцу и ручку на место.

