

Руководство по эксплуатации Кухонная плита

FC 864C WER

Содержание

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4
Указания По Безопасности И Применению	4
Инструкции По Переработке Отходов — Наша Политика Охраны Окружающей Среды	7
Информация Для Пользователей	8
УСТАНОВКА	9
Установка Прибора	9
Электрические Соединения	10
Вентиляция Помещения	11
Технические Характеристики	12
Размещение И Выравнивание Прибора	15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	16
Описание Керамических Горелок	16
Описание Элементов Управления На Передней Панели	18
Ручка Управления Горелкой Варочной Поверхности (На Соответствующих Моделях)	19
Ручка Управления Горелками Варочной Поверхности (На Соответствующих Моделях)	19
Кнопка Зажигания Горелки (Только На Некоторых Моделях)	20
Ручка Термостата Газового Духового Шкафа (Только На Некоторых Моделях)	20
Ручка Включения Освещения Духового Шкафа / Вертела /	20
Ручка Таймера	21
кнопка Освещения Духового Шкафа (Только На Некоторых Моделях)	21
Ручка Термостата	22

Использование Духового Шкафа	22
Приготовление Пищи В Духовом Шкафу	23
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	28
Очистка И Профилактическое Обслуживание	28
Периодическое Техническое Обслуживание	32
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	35
ПРИЛОЖЕНИЕ	36
Принадлежности	36
Рекомендации И Инструкции По Приготовлению	37

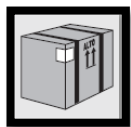
В данном руководстве содержится вся необходимая информация об изделии. Если вам потребуется дополнительная поддержка, обращайтесь в нашу сервисную службу через сайт www.modena.com.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

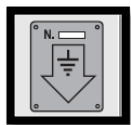
Указания По Безопасности И Применению



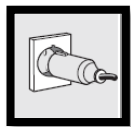
Настоящее руководство является неотъемлемой частью прибора. Поэтому его необходимо хранить в целости и в доступном месте на протяжении всего срока службы плиты. Перед использованием плиты рекомендуется внимательно ознакомиться с настоящим руководством и со всей содержащейся в нем информацией. Также необходимо сохранить идущий в комплекте набор форсунок (на некоторых моделях). Установку должен производить квалифицированный персонал в соответствии с действующими нормами. Данный прибор предназначен для применения в быту и соответствует действующим в настоящее время директивам еэс. Прибор предназначен для выполнения следующей функции: приготовление И разогрев пищи; все другие способы применения следует считать неприемлемыми. Изготовитель не несет ответственность за применение прибора не по назначению



Не оставляйте использованную упаковку дома без присмотра. Рассортируйте упаковку по типу материалов и сдайте в ближайший центр раздельного сбора отходов..



Необходимо обязательно выполнить заземление электрооборудования в соответствии с методами, изложенными в нормах техники безопасности.



Вилка, присоединяемая к кабелю питания, и розетка должны быть одного типа и соответствовать требованиям действующих норм. После установки прибора розетка должна оставаться в свободном доступе. Запрещено отключать прибор от сети, потянув за кабель.



Сразу после установки выполните быструю проверку прибора в соответствии с инструкциями, изложенными далее в настоящем руководстве. Если прибор находится в неработоспособном состоянии, отключите его от сети и обратитесь в ближайший центр технической поддержки. Выполнять ремонт самостоятельно запрещено



По окончании использования прибора обязательно убедитесь, что ручки управления находятся в положении ● (выкл.).



Помещать легковоспламеняющиеся предметы в духовой шкаф запрещено: в случае его непреднамеренного включения это может привести к возникновению пожара.



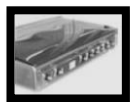
Идентификационная табличка с техническими данными, серийным номером и названием торговой марки находится на видном месте на задней стороне духового шкафа. Ни в коем случае не снимайте эту табличку.



Запрещено ставить на конфорки кастрюли, дно которых не является абсолютно ровным и плоским



Запрещено использовать кастрюли или сковороды, выступающие за пределы внешнего края варочной поверхности



Во время опускания стеклянной крышки (на некоторых моделях) придерживайте ее рукой. Предупреждение: в случае перегрева стеклянная крышка может расколоться. Перед закрыванием выключите все горелки и дождитесь их остывания..



Во время работы прибор сильно нагревается. Соблюдайте осторожность и избегайте прикосновения к нагревательным элементам, расположенным внутри духового шкафа



Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями. Исключение — случаи, когда они находятся под надзором лица, ответственного за их безопасность



Установку прибора необходимо выполнять таким образом, чтобы при открывании выдвижных ящиков и дверей, расположенных на уровне варочной поверхности, они не соприкасались с расположенной на ней посудой.



Данный прибор имеет маркировку о соответствии европейской директиве 2002/96/ес об отходах электрического и электронного оборудования (weee). Данной директивой определены стандарты по сбору и переработке отходов электрического и электронного оборудования, действующие на всей Территории европейского союза.



Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо снять все ярлыки и защитные пленки, нанесенные на внутреннюю или наружную поверхности



Изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям или материальному имуществу вследствие несоблюдения вышеуказанных требований, вмешательства в любую часть прибора или использования неоригинальных запасных частей.

Инструкции По Переработке Отходов — Наша Политика Охраны Окружающей Среды

Наши бытовые приборы упакованы только с использованием не загрязняющих окружающую среду и поддающихся переработке материалов. Просим соблюдать меры по надлежащей утилизации упаковки. Адреса центров сбора, переработки и утилизации можно получить у предприятия розничной торговли или местных организаций, обладающих соответствующими сведениями. Ни в коем случае не оставляйте всю упаковку или ее части разбросанными вокруг. Старый прибор также необходимо утилизировать должным образом. Важная информация: старый прибор необходимо доставить

в местную организацию, обладающую полномочиями по сбору более не используемых бытовых приборов. Правильная утилизация позволяет вторично использовать ценные материалы. Также необходимо отрезать кабель, соединяющий прибор с электрической сетью, и удалить его вместе с вилкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не оставляйте использованную упаковку дома без присмотра. Рассортируйте упаковку по типу материалов и сдайте в ближайший центр раздельного сбора отходов.

Информация Для Пользователей



В соответствии с директивами 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающимися сокращения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов, знак в виде перечеркнутой мусорной корзины на приборе означает, что по окончании срока его службы изделие подлежит сбору отдельно от остальных отходов. Поэтому пользователю необходимо сдать изделие, срок службы которого завершился, в соответствующий центр раздельного сбора отходов электрического и электронного оборудования или вернуть его на предприятие розничной торговли при приобретении аналогичного изделия на условиях равнозначного обмена.

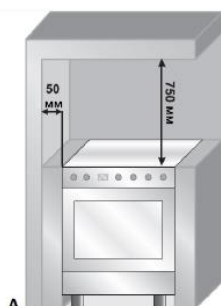
Надлежащий раздельный сбор в целях последующего направления выведенных из эксплуатации изделий на переработку, очистку и экологически безопасную утилизацию вносит вклад в предотвращение возможного отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор. Утилизация продукта незаконными методами влечет за собой наложение административных взысканий на пользователя

УСТАНОВКА

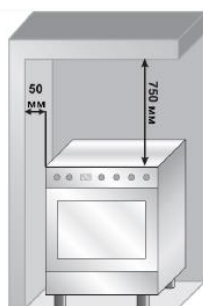
Установка Прибора



Установка прибора должна осуществляться квалифицированным техником в соответствии с действующими стандартами. Выделяют следующие типы установки: класс 1 (рис. А) или подкласс 1 класса 2 (рис. В–С). Установку прибора допускается выполнять рядом со стенами, одна из которых должна быть выше прибора, при этом расстояние от боковой стороны прибора должно быть не менее 50 мм, как показано на рисунках А и В в соответствии с классами установки. Настенные посудные шкафы или вытяжные колпаки должны находиться на расстоянии не менее 750 мм над варочной поверхностью.



А
Встроенная плита



В
Отдельностоящая плита



С

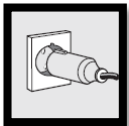
Электрические Соединения

Удостоверьтесь, что напряжение и поперечное сечение проводов сети электропитания соответствует характеристиками, указанным на идентификационной табличке, расположенной на задней стороне духового шкафа.

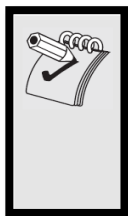
Ни в коем случае не снимайте эту табличку..



Если устройство подключено к сети электропитания посредством фиксированного соединения, на линии питания (рядом с прибором в легкодоступном месте) необходимо установить многополюсное устройство отключения в соответствии с нормами монтажа..



Подключение к сети электропитания может быть фиксированным или осуществляться с помощью вилки и розетки. В последнем случае вилка и розетка должны соответствовать используемому кабелю и отвечать требованиям действующих норм. Вне зависимости от типа соединения прибор должен быть подключен к заземлению. Перед выполнением соединения убедитесь, что линия электропитания надлежащим образом заземлена. Не Используйте переходники и шунтирующие проводники.

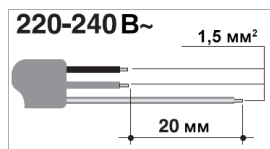


ЗАМЕТКИ!

Для работы от напряжения 220–240 В: используйте трехжильный кабель типа

H05V2V2-F (4 x 2,5 мм² или 5 x 2,5 мм²)

Провод заземления (желто-зеленый) на конце, подключаемом к прибору, должен быть по меньшей мере на 20 мм длиннее остальных



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вышеуказанные значения относятся к поперечному сечению внутреннего провода

Вентиляция Помещения



Для обеспечения нормальных условий сжигания газа (на соответствующих моделях) величина притока воздуха в помещение, в котором расположен прибор, должна соответствовать действующим нормам.

Вентиляционные отверстия, защищенные решетками, должны иметь размер, соответствующий действующим нормам, а их месторасположение должно исключать возможность даже частичного загромождения.

В целях устранения тепла и влажности, образующихся во время приготовления пищи, плита должна находиться в помещении с

достаточной вентиляцией. В частности, после длительного использования рекомендуется открывать окно или увеличивать скорость вращения вентиляторов

Технические Характеристики

Не закрывайте крышку во время работы горелки (на соответствующих моделях):

- Металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на варочную поверхность, т. к. может произойти их нагрев.
- Во время работы прибора дверца или наружная поверхность могут сильно нагреваться.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует информации, приведенной на табличке с техническими параметрами.
- Установите прибор на полностью горизонтальную поверхность на расстоянии от
- воспламеняющихся элементов.
- Приборы необходимо размещать таким образом, чтобы не закрывать доступ к розетке.
- Не проводите электрические кабели позади нагреваемых частей прибора или рядом с ними, а также через отверстия или крышки, которые могут обрезать или повредить провода.
- Если шнур питания поврежден, необходимо обратиться к изготовителю или в сервисный центр для замены.
- Во время использования прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖД!

- **Accesible** Во время использования доступные части прибора могут нагреваться. Не подпускайте детей к прибору.
- Требуемые характеристики электрической сети: 220–240 В~

или 220–240 В~ / 380–415 В 3N~ 50/60 Гц

- В случае старения электрического кабеля необходимо заменить его, обратившись в авторизованный сервисный центр.
- Перед закрытием крышки (на некоторых моделях) необходимо дождаться остывания варочной поверхности.
- Во время использования убедитесь, что стеклянная крышка (на некоторых моделях) не касается посуды.
- После использования не закрывайте стеклянную крышку (на некоторых моделях), пока горелки или электрические конфорки не остынут.
- Стационарные приборы не оснащены средствами отключения от электросети, обладающими зазорами между контактами на всех полюсах, которые обеспечивают возможность полного отключения при перенапряжении категории III. Инструкции указывают на необходимость установки средств отключения на фиксированной проводке в соответствии с правилами монтажа электропроводки.

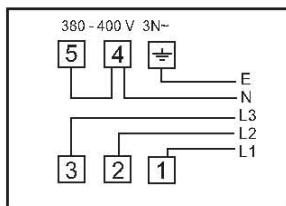
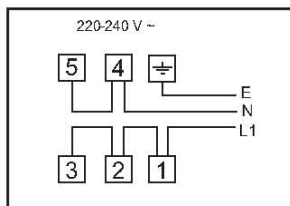
Установка прибора должна выполняться квалифицированным лицом в соответствии с последней редакцией государственных норм страны, в которой производится установка, и с инструкциями изготовителя. На приборе отсутствуют средства отключения от источника электроэнергии. На фиксированной проводке необходимо установить средства отключения от электросети, обладающие зазорами между контактами на всех полюсах, которые обеспечивают возможность полного отключения при условиях перенапряжения категории III, в соответствии с правилами монтажа электропроводки.

Клеммы для подключения с помощью гибкого кабеля (не входят в комплект)

- Инструкции по установке: Средства отключения должны быть легко доступны после установки
- Рядом с клеммной колодкой находится схема, которую необходимо использовать для подключения кабеля питания (только для клемм для постоянного соединения посредством гибких видов кабеля (не входят в комплект)
- Предупреждение. Перед получением доступа к клеммам

необходимо отсоединить все цепи электропитания.

- Используйте только обычный кабель с оболочкой из поливинилхлорида (обозначение кода 60227 IEC 53).



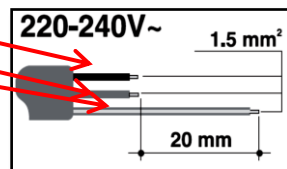
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Провода электросетевых выводов окрашены в соответствии со следующей кодировкой

СИНИЙ **НЕЙТРАЛЬ**

КОРИЧНЕВЫЙ или **КРАСНЫЙ** . **LIVE**

ЗЕЛЕНый и **ЖЕЛТЫЙ** ... **ЗАЗЕМЛЕНИЕ**



ОСТОРОЖНО!

При использовании щитков для гриля не подпускайте детей близко к прибору.

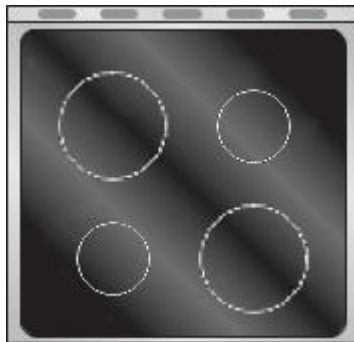
Размещение И Выравнивание Прибора



После выполнения электрических и газовых соединений необходимо выровнять прибор на полу при помощи четырех регулируемых ножек. Это позволит добиться хороших результатов приготовления пищи. Ножки регулируются по высоте от 90 до 120 мм. Отсчет высоты идет от верхней точки ножки (фиксированная часть) до нижней точки (подвижная часть, которая стоит на полу).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Описание Керамических Горелок



Прибор имеет 4 конфорки разного диаметра и мощности. Их положение четко обозначено с помощью кругов, а тепло образуется внутри этих кругов, нанесенных на стеклокерамическую поверхность. Эти 4 конфорки подсвечиваются через несколько секунд после включения.

Интенсивность тепла можно регулировать с помощью ручек, расположенных на передней панели, от минимального до максимального значения.

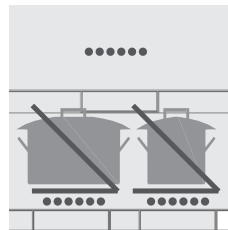
Четыре световых индикатора, расположенные между конфорками, загораются, когда температура одной или более зон теплового излучения становится выше 60 °С. Это индикаторы выключаются, когда температура опускается ниже 60 °С.

ЗАМЕТКИ!

При первом использовании варочной панели рекомендуется нагреть ее до максимальной температуры в течение достаточно продолжительного времени, чтобы сжечь все остатки масла, оставшиеся после изготовления плиты, чтобы его запахи не впитывались пищей в ходе дальнейшей эксплуатации.

Для получения наилучших результатов приготовления пищи и экономии электроэнергии необходимо использовать только те емкости, которые подходят для приготовления на электрической плите:

- Дно емкости должно быть очень толстым, идеально плоским, а также чистым и сухим. Варочная поверхность также должна быть чистой и сухой.
- Не рекомендуется использовать чугунные кастрюли или кастрюли с неровным дном, поскольку они могут оставлять царапины.
- Диаметр дна кастрюли должен быть равным диаметру окружности, очерчивающей зону конфорки. В противном случае будет происходить излишняя трата электроэнергии.



ЗАМЕТКИ!

- Соблюдайте осторожность, чтобы не просыпать сахар или содержащие сахар смеси на горячую варочную поверхность.
- Запрещено помещать на варочную поверхность плавящиеся материалы или вещества (пластмассу или алюминиевую фольгу).
- В случае расплавления, чтобы не допустить ухудшения состояния варочной поверхности, необходимо незамедлительно ее выключить и удалить расплавленный материал с помощью идущего в комплекте скребка, пока поверхность не остыла.
- Если не очистить стеклокерамическую варочную поверхность сразу, это может привести к образованию затвердевшего налета, который будет невозможно удалить после остывания.

ВАЖНЫЙ

Внимательно следите за детьми, поскольку они могут не видеть индикаторы остаточного тепла. Конфорки остаются горячими в течение определенного времени после их выключения.

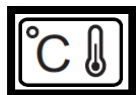
Обязательно следите за тем, чтобы дети не дотрагивались до варочной поверхности.

Описание Элементов Управления На Передней Панели

Все элементы управления плиты объединены в группы на передней панели. Описание используемых символов приведено в таблице ниже



Передняя Правая
Горелка



Термостат
Духового Шкафа



Задняя Правая
Горелка



Ручка
Переключателя
Функций



Задняя Левая
Горелка

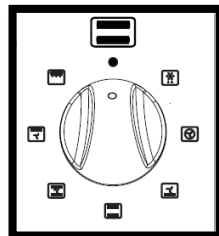


Передняя Левая
Горелка

Ручка Управления Горелкой Варочной Поверхности (На Соответствующих Моделях)

Различные функции электрического духового шкафа подходят для различных режимов приготовления пищи.

После выбора необходимой функции установите температуру приготовления с помощью ручки термостата



Размораживание



Конвекционный
Нагревательный



Нижний
Нагревательный



Верхний И Нижний
Нагревательные
Элементы



Нагревательный
Элемент Гриля







Верхний + Нижний
Нагревательные
Элементы +
Конвекционный
Нагревательный
Элемент

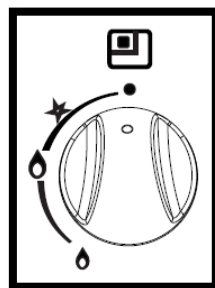


Верхний
Нагревательный

Ручка Управления Горелками Варочной Поверхности (На Соответствующих Моделях)

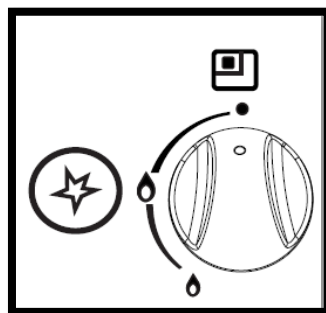
Чтобы зажечь пламя, нажмите ручку и поверните ее против часовой стрелки до символа минимального пламени.  Чтобы

отрегулировать величину пламени, следует повернуть ручку в область между максимальным () и минимальным () пламенем. Чтобы выключить горелку, поверните ручку в соответствующее положение 



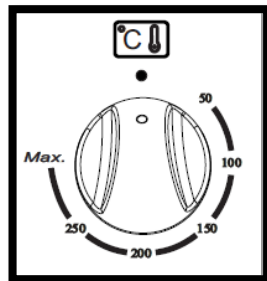
Кнопка Зажигания Горелки (Только На Некоторых Моделях)

В моделях, оснащенных этой кнопкой, пламя зажигается поворотом ручки против часовой стрелки до минимального огня при одновременном нажатии этой кнопки. Чтобы отрегулировать величину пламени, следует повернуть ручку в область между максимальным (Δ/Δ) и минимальным (Δ/Δ) пламенем. Чтобы выключить горелку, поверните ручку в соответствующее положение. 



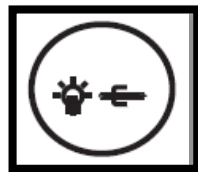
Ручка Термостата Газового Духового Шкафа (Только На Некоторых Моделях)

Эта ручка позволяет зажигать газовую горелку внутри духового шкафа. Температура приготовления выбирается путем поворота ручки против часовой стрелки до требуемого значения: от минимальной температуры до 275 °C.



Ручка Включения Освещения Духового Шкафа / Вертела /

Эта ручка предназначена для включения гриля/вертела или освещения внутри духового шкафа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

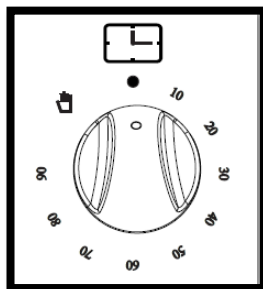
Одновременная работа газового духового шкафа и гриля / вертела невозможна.

Ручка Таймера

(Только На Некоторых Моделях)

Чтобы установить время приготовления и звуковой сигнал, поверните ручку по часовой стрелке. Числа обозначают количество минут (не более 90 минут).

Регулировка выполняется постепенно, чтобы была возможность установить время на любое промежуточное значение. При срабатывании звукового сигнала об окончании приготовления духовой шкаф не прекращает работать



кнопка Освещения Духового Шкафа (Только На Некоторых Моделях)

Кнопка позволяет включить освещение в духовом шкафу в любое время. С ее помощью также осуществляется запуск электродвигателя вертела.



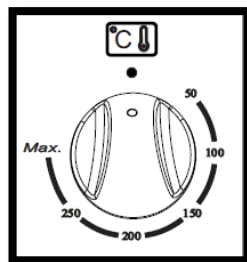
Ручка Термостата

Температура приготовления выбирается поворотом ручки по часовой стрелке до требуемого значения от 50 до 300 °С.

Загорается световой индикатор, обозначающий, что идет нагревание духового шкафа.

Этот индикатор выключается после достижения заданной температуры.

Он мигает с регулярными интервалами, указывая на то, что температура внутри духового шкафа поддерживается постоянной на заданном уровне



Использование Духового Шкафа

Общие Предупреждения И Советы

- Перед использованием духового шкафа и гриля в первом нагрейте их до максимальной температуры (260 °С на электрических и 275 °С на газовых духовых шкафах) на достаточно продолжительное, чтобы выжечь остатки масла, используемого при изготовлении, может придавать пище неприятный запах.
- Во время приготовления пищи не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой или оловянной фольгой и не помещайте на него посуду или противни, поскольку это может привести к повреждению эмалевого покрытия. При использовании пергаментной бумаги ее необходимо размещать таким образом, чтобы она не препятствовала циркуляции горячего воздуха внутри духового шкафа.
- Принадлежности для духового шкафа, которые соприкасаются с продуктами питания, изготовлены из материалов, соответствующих положениям действующих директив.
- Чтобы предотвратить проблемы, вызываемые паром, находящимся в

духовом шкафу, открывать дверь следует в два приема: наполовину (около 5 см) на 4–5 секунд, а затем полностью. При получении доступа к готовящейся пище дверцу следует оставлять открытой в течение как можно меньшего времени, чтобы предотвратить падение температуры



Зажигание Вручную

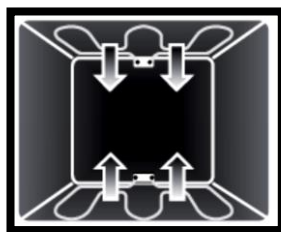
Полностью откройте дверцу духового шкафа и поверните ручку духового шкафа. Поднесите зажженную спичку близко к раструбе горелки А в центре поверхности духового шкафа и нажмите ручку духового шкафа. Когда появится пламя, подержите ручку в нажатом состоянии несколько секунд, чтобы позволить термопаре нагреться. Убедитесь, что пламя продолжает гореть, посмотрев через смотровое отверстие

Приготовление Пищи В Духовом Шкафу



Верхний И Нижний Нагревательные Элементы:

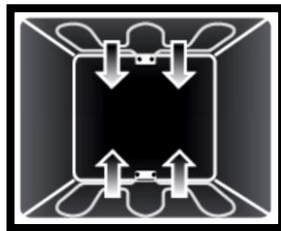
Тепло исходит сверху и снизу одновременно; такой режим особенно хорошо подходит для определенных видов блюд. Традиционное приготовление, также известное как статическое приготовление или приготовление с помощью теплового излучения, подходит для приготовления только одного блюда одновременно. Идеально подходит для приготовления всех видов жареных блюд, хлеба, пирогов, особенно жирного мяса, такого как гусь или утка.





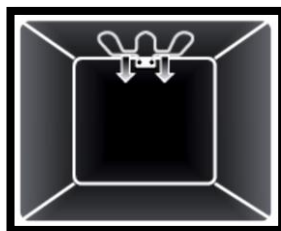
Нижний Элемент: Нагревательный

Тепло поступает исключительно снизу, что дает возможность выполнять приготовление блюд, которым требуется повышенная базовая температура, при этом не оказывая влияния на их обжаривание. Идеально подходит для приготовления кексов, пирогов, тартов и пиццы.



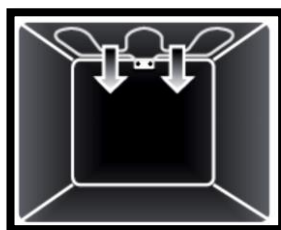
Малый гриль:

Используется только тепло, исходящее от центрального нагревательного элемента. Эта функция позволяет поджаривать на гриле небольшие порции мяса и рыбы для приготовления шашлычков, сэндвичей с жареным хлебом и всех видов жареных овощных гарниров



Гриль:

Тепло, исходящее от нагревательного элемента гриля, дает великолепные результаты. Идеально для приготовления мяса малой и средней толщины, и,

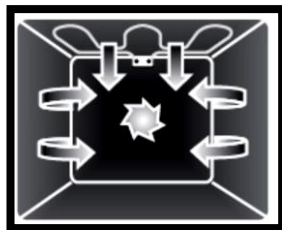


в сочетании с вертелом (при его наличии), позволяет равномерно обжаривать пищу в конце приготовления. Идеально подходит для сосисок, ребрышек и бекона. Эта функция позволяет равномерно приготовить на гриле большое количество пищи, в частности мяса



Конвекционный Гриль:

Поток воздуха, создаваемый вентилятором, смягчает сильную тепловую волну, создаваемую грилем, и дает прекрасные результаты приготовления на гриле даже на продуктах очень большой толщины. Идеально подходит для больших кусков мяса (например, свиной рульки).



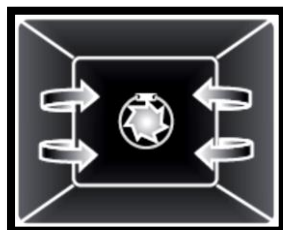
Верхний И Нижний Нагревательные Элементы С Вентилятором:

Работа вентилятора в сочетании с верхним и нижним нагревательными элементами обеспечивает равномерное приготовление даже сложных блюд. Идеально подходит для бисквитов и кексов даже при одновременном приготовлении на нескольких уровнях. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2-е и 4-е направляющие.)



Конвекционный Нагревательный Элемент:

Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в заднюю часть духового шкафа) позволяет вести приготовление разных блюд на нескольких уровнях, если им нужна одинаковая температура и одно и то же время приготовления. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое

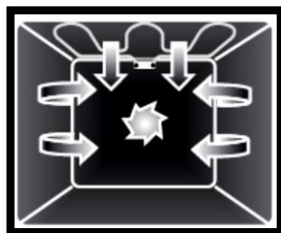


и равномерное распределение тепла. Это дает возможность, например, одновременно готовить рыбу, овощи и печенье (на разных уровнях) без смешивания запахов и вкусов. (Для приготовления на нескольких уровнях рекомендуется использовать 2-е и 4-е направляющие.)



Размораживание (только на многофункциональной модели):

Быстрому размораживанию способствует включение вентилятора и верхнего нагревательного элемента, что обеспечивает равномерное распределение воздуха с низкой температурой внутри духового шкафа



Отсек Для Хранения

Отсек для хранения находится в нижней части плиты под духовым шкафом. Чтобы его открыть, необходимо потянуть за верхнюю часть дверцы. Его запрещено использовать для хранения легковоспламеняющихся материалов, таких как ветошь, бумага

и т. д. Он предназначен для хранения металлических принадлежностей прибора.



ЗАМЕТКИ!

- Открывать отсек для хранения, когда духовой шкаф работает и нагрет до высокой температуры, запрещено. Температура внутри него может быть очень высокой

- Его запрещено использовать для хранения легковоспламеняющихся материалов, таких как ветошь, бумага и т. д. Он предназначен только для хранения металлических принадлежностей прибора

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка И Профилактическое Обслуживание



Не выполняйте очистку с помощью струи пара. Пар может попасть на электронные компоненты, повредить их и вызвать короткое замыкание



ОСТОРОЖНО! Из соображений безопасности при выполнении очистки или профилактического обслуживания рекомендуется надевать защитные перчатки.



Не используйте чистящие средства, содержащие хлор, аммиак или отбеливатель для очистки стальных деталей или деталей с металлической отделкой на поверхности (например, на анодированной, никелированной или хромированной поверхности).



Рекомендуется использовать чистящие средства, распространяемые изготовителем прибора.

Очистка Нержавеющей Стали

Для поддержания хорошего состояния нержавеющей стали необходимо регулярно выполнять ее очистку после использования. Сначала необходимо дождаться ее остывания

Повседневная Очистка

- Чтобы выполнить очистку и обеспечить сохранность поверхностей из нержавеющей стали, используйте только специально предназначенные продукты, которые не

содержат абразивные вещества или хлористые кислоты.

- Способ использования: налейте продукт на влажную ткань и протрите поверхность, тщательно промойте ее и вытрите насухо мягкой или микроволокнистой тканью.

Пятна Или Остатки Пищи



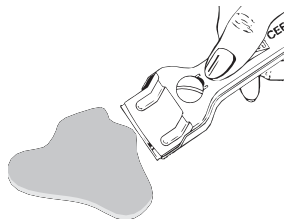
- Использовать проволочные губки или острые скребки запрещено, поскольку они могут повредить поверхность.
- В случае необходимости используйте неабразивные материалы и деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно промойте поверхность и вытрите насухо мягкой или микроволокнистой тканью.
- Не допускайте образования осадков сахаристых продуктов (таких как джем) внутри духового шкафа. Если они будут находиться там слишком долго, эмалированное покрытие духового шкафа может повредиться.

Очистка Стеклокерамической Варочной Поверхности

ЗАМЕТКИ!

Необходимо регулярно выполнять очистку стеклокерамической варочной поверхности. В идеале — после каждого использования, когда световые индикаторы остаточного тепла погаснут.

- Пятна от посуды с алюминиевым дном можно легко очистить с помощью ткани, смоченной в уксусе.
- Удалите пригоревшие остатки пищи с помощью идущего в комплекте скребка, промойте поверхность водой и тщательно



вытрите чистой тканью. Регулярное использование скребка значительно снижает необходимость применения химических чистящих средств для повседневной очистки варочной поверхности.

- Запрещено использовать абразивные или агрессивные чистящие средства (например, чистящие порошки, спреи для духового шкафа, пятновыводители и проволочные губки).

Стеклопанель Крышка (На Некоторых Моделях)

В целях удобства очистки крышку можно снять с петель.

1. поместите крышку в открытое положение.
2. поднимите крышку вверх.



1



2

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед открыванием крышки при наличии на ней жидкостей необходимо тщательно удалить их с помощью ткани. Чтобы установить крышку на место, вставьте ее в направляющие..

ЗАМЕТКИ!

Не допускайте соприкосновения стекла крышки с горячей посудой. Из-за этого стекло может треснуть и разбиться.

Решетки

Извлеките решетки и промойте их слегка теплой водой и неабразивным чистящим средством, обязательно удалив весь налет. Установите их обратно на варочную поверхность.

Продолжительный контакт решеток с пламенем может со временем привести к изменениям эмали на тех

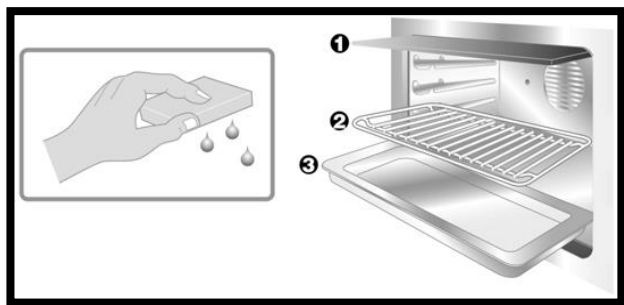
частях, которые подвергаются воздействию тепла. Это полностью естественное явление, которое не влияет на работу этого компонента.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

If При использовании чугунных решеток (покупаются отдельно), после приготовления пищи на посуде на алюминиевой основе на решетках можно обнаружить белые отложения. Эти отложения обычно вызваны тем, что основание посуды трется о решетку, и с трудом поддаются удалению с помощью обычной очистки. Использование абразивных или излишне химически агрессивных веществ для очистки решетки может повредить ее эмалированную поверхность.

Очистка Духового Шкафа

Для очистки решетки духового шкафа используйте горячую воду и неабразивное чистящее средство. Промойте и высушите ее.



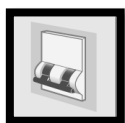
Остекление Дверцы

Стекло дверцы необходимо постоянно поддерживать в идеально чистом состоянии. Используйте впитывающее бумажное полотенце. При наличии трудноудаляемой грязи ее необходимо смыть влажной губкой с нейтральным чистящим средством

Периодическое Техническое Обслуживание

Духовому шкафу может потребоваться внеплановое техническое обслуживание или замена подверженных износу деталей, таких как прокладки, лампы и т. д. Описание этих операций приведено далее в инструкциях

ЗАМЕТКИ



Перед выполнением любых операций, в которых требуется получить доступ к находящимся под напряжением деталям, необходимо отсоединить прибор от источника электроэнергии

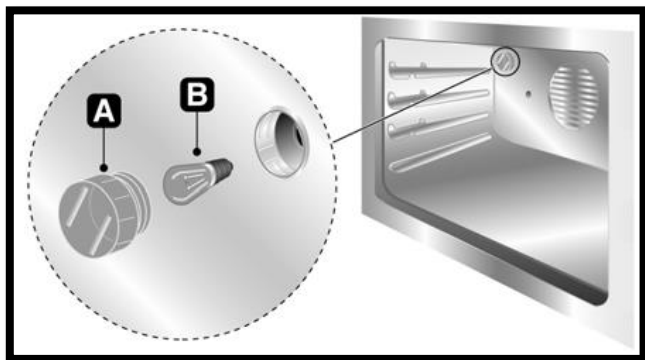
Смазывание Вентилей Газового Духового Шкафа И Ручки Термостата



Со временем газовые вентили и ручка термостата могут начать поворачиваться труднее и застревать. Необходимо очистить их изнутри и заменить смазку. Эту операцию разрешено производить только техническому специалисту

Замена Лампы

- Снимите защитную крышку лампы А, повернув ее против часовой стрелки, и замените лампу В на аналогичную (25 Вт).
- Установите защитную крышку лампы А на место

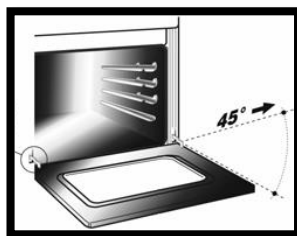


ЗАМЕТКИ!

Используйте только лампы для духовых шкафов (рассчитанные на температуру 300 °С).

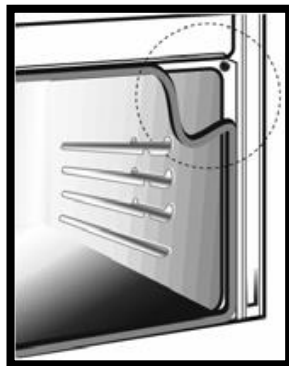
Снятие Дверцы

- Поднимите рычажки В таким образом, чтобы они коснулись петель А, и возьмитесь обеими руками за дверцу с обеих сторон рядом с петлями.
- Поднимите дверцу до угла около 45° и снимите ее.
- Чтобы установить дверцу обратно, вставьте петли А в их пазы, после чего опустите дверцу на место и опустите рычажки В.



Уплотнение Дверцы Духового Шкафа

- Для более тщательного выполнения очистки духового шкафа уплотнение можно снять.
- Прежде чем снимать уплотнение, необходимо снять дверцу духового шкафа в соответствии с описанием выше.
- После того как дверца будет снята, приподнимите петельки на углах, как показано на рисунке.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	FC 864C WER
Кол-во конфорок	4
Мощность нагрева	2 x 1800 Вт 2 x 1200 Вт
Объем духового шкафа	58 л
верхний нагревательный элемент	1100 Вт
Нижний нагревательный элемент	1300 Вт
Кол-во стекол дверцы духового шкафа	2 (съёмное внутреннее стекло)
Индикатор остаточного тепла	Да
Кол-во режимов нагрева	3
Покрытие камеры духового шкафа	Черная эмаль
Регулируемые ножки	Да
Прочее	Термостат 1 поддон + 1 решетка духового шкафа Лампа духового шкафа

ПРИЛОЖЕНИЕ

Принадлежности

Основной духовой шкаф оснащен 4 парами направляющих для размещения противней и решеток на разной высоте, и покрытием верхней поверхности. Вспомогательный духовой шкаф оснащен 2 парами направляющих.

Решетка духового шкафа: для приготовления пищи в посуде, небольших пирогов, жареной пищи или продуктов, которым необходима легкая прожарка на гриле.

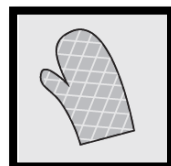
Противень: используется для собирания жира с продуктов, помещенных на решетку над ним.

Глубокий противень: подходит для приготовления пирогов, пиццы и выпечки



ЗАМЕТКИ!

- Хромированная прихватка является очень полезным приспособлением для кухни. Она не только гарантирует прочный захват поддонов и решеток, но и позволяет избежать прямого соприкосновения с ними (которого нельзя избежать при использовании тканевых прихваток).
- В комплект некоторых моделей входят не все принадлежности. Принадлежности доступны по запросу.
- Принадлежности для духового шкафа, которые соприкасаются с продуктами питания, изготовлены



из материалов, которые соответствуют положениям директивы 89/109/ЕЕС от 21.12.1988 и законодательного акта 108 от 25.01.1992

Рекомендации И Инструкции По Приготовлению

Общие Рекомендации

Перед помещением пищи в духовой шкаф рекомендуется его разогреть.

- В случае приготовления пищи на нескольких уровнях рекомендуем использовать функцию с конвекцией, чтобы добиться равномерного распределения тепла по всей высоте духового шкафа.
- Как правило, сократить время приготовления за счет повышения температуры невозможно (блюдо может быть хорошо пропеченным снаружи и недопеченным внутри).

Рекомендации По Приготовлению Мяса

- Время приготовления, особенно мяса, различается в зависимости от толщины и качества пищи и вкусов потребителя.
- При жарке мяса рекомендуем использовать специальный термометр. Как вариант, просто надавите на корочку ложкой: если она твердая, блюдо готово, если нет, необходимо готовить еще несколько минут.

Рекомендации По Приготовлению Десертов И Бисквитов



- Для приготовления десертов используйте формы из темного металла: они помогают лучше поглощать тепло.
- Температура и время приготовления зависят от качества и консистенции теста.
- Проверьте, хорошо ли пропечен десерт: в конце времени приготовления воткните зубочистку в верхнюю точку десерта. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит десерт готов.
- Если десерт распадается, когда его достают из духового шкафа, в следующий раз следует снизить температуру

примерно на 10 °С, при необходимости увеличив время приготовления.

Рекомендации По Размораживанию И Расстойке Теста

- Размораживаемые продукты рекомендуется поместить на первые направляющие духового шкафа в контейнере без крышки.
- При размораживании продуктов необходимо снять с них упаковку.
- Размораживаемые продукты необходимо разложить равномерно, чтобы они не накладывались друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуем поместить его на решетку, расположенную на вторых направляющих, при этом разместив противень на первых направляющих. Таким образом, на него будет стекать жидкость с размораживаемых продуктов.
- Наиболее чувствительные части можно накрыть алюминиевой фольгой.
- Для успешной расстойки теста на дно духового шкафа следует поместить емкость с водой.

Рекомендации По Приготовлению На Гриле И На Конвекционном Гриле

- Используя функцию гриля  мясо можно поджарить, даже если поместить его в духовой шкаф холодным; предварительный подогрев рекомендуется, если требуется изменить эффект приготовления.
- Тем не менее, при использовании функции конвекционного гриля  рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф перед приготовлением.

Экономия Электроэнергии

Для экономии электроэнергии при использовании прибора рекомендуется соблюдать следующие инструкции.

- Приготовление следует прекращать за несколько минут до истечения обычно используемого времени. В оставшиеся минуты приготовление продолжится за счет тепла,

- накопленного в духовом шкафу.
- Старайтесь открывать дверцу как можно меньше, чтобы тепло не рассеивалось.
- Поддерживайте внутреннюю часть прибора в чистоте..

Функция Размораживания (Только На Некоторых Моделях)

На некоторых моделях эта функция позволяет размораживать любые виды продуктов.



















- Чтобы начать размораживание, поверните ручку выбора функций духового шкафа в положение. 
- После чего в действие вступит система вентиляции, обеспечивающая равномерное распределение температуры окружающего воздуха внутри духового шкафа.
- Время размораживания зависит от количества размораживаемых продуктов.






Таблица С Рекомендациями По Приготовлению





Блюда	Вес	Режим	Положение направляющих при счете снизу	Температура °С	Время в минутах
Первые Блюда	3 кг	 Верхний и нижний нагревательные элементы	2 или 3	210 - 230	30-40
Лазанья	3 кг	 Верхний и нижний нагревательные элементы	2 или 3	210 - 230	30-40








Паста, Запеченная В Духовом Шкафу	3 кг	 Верхний и нижний нагревател ьные элементы	2 или 3	210 - 230	30-40
МЯСО					
Телятина	1 кг	 Верхний и нижний нагревател ьные элементы с вентилятор ом	2	150 - 170	65 - 90
Свиной Карбонад	1 кг	 Верхний и нижний нагревател ьные элементы с вентилятор ом	2	180 - 190	70 - 80
Свиная Лопатка	1 кг	 Верхний и нижний нагревател ьные элементы с вентилятор ом	2	180 - 190	90 - 100


Кролик	1 кг	 Кольцевой нагревательный элемент	2	180 - 190	80 - 100	
Грудка Индейки	1 кг	 Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	180 - 190	110 - 120	
Свиная Шейка	1 кг	 Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	180 - 190	190 - 210	
Курица	1 кг	 Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	170	70 - 90	
МЯСО НА ГРИЛЕ					1-я	2-я

					сторона	сторона
Свинные Отбивные		 нвекционный гриль	4	250 - 280	7 - 9	5-7
Свиная Вырезка		 риль	3	250 - 280	9 - 11	5-9
Говяжья Вырезка		 риль	3	250 - 280	9 - 11	9-11
Печень		 нвекционный гриль	4	250 - 280	2 - 3	2-3
Сосиски		 нвекционный гриль	3	250 - 280	7 - 9	5-6
Фрикадельки		 риль	3	250 - 280	7 - 9	5-6
РЫБА						
Лосось, Форель	0.7 кг	 Кольцевой нагревательный	2	160 - 170	35 - 40	
Пицца		 Верхний и нижний нагревательные элементы	2 or 3	230	10 - 15	
Хлеб		 Кольцевой нагревательный элемент	2	190 - 200	25 -30	

Фокачча		Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	180 - 190	15 - 20
ДЕСЕРТЫ					
Пончики		Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	160	55 - 60
Фруктовый Пирог		Верхний и нижний нагревательные элементы	2	160	30 - 35
Фруктовый Пирог		Кольцевой нагревательный элемент	2	170	35 - 40
Сдобное Тесто		Кольцевой нагревательный элемент	2	160 - 170	20 - 25

Тарты С Джемом		 <p>Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором</p>	2	160	20 - 25
Творожный Пирог		 <p>Верхний и нижний нагревательные элементы</p>	2	160	55 - 60
Творожный Пирог		 <p>Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором</p>	2	170	55 - 60
Эклер		 <p>Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором</p>	2	150 - 160	40 - 50

Легкий Бисквит Кекс		Кольцевой нагревательный элемент	2	150 - 160	45 - 50
Рисовый Пудинг		Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором	2	160	40 - 50
Рисовый Пудинг		Верхний и нижний нагревательные элементы	2	170	50 - 60
Круассаны		Кольцевой нагревательный элемент	2	160	25 - 30
Яблочный Пирог		Верхний и нижний нагревательные элементы	3	180	60
КРУАССАНЫ (На Несколько)	 		2 и 4	160 - 170	16 - 20

Направляющих)					
БИСКВИТЫ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА (На Нескольких Полосьях)			2 и 4	160 - 170	16 - 20
Время, указанное в данной таблице, не включает в себя время на предварительный разогрев, и предоставлено только в качестве рекомендации.					

