



**FCE\***

---

**(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

IOAK-1239  
(06.2008 /2)

---

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

### **Внимание!**

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

Электроплита бытовая моделей FCEW51001012, FCEW52001012, FCEW54001012, ТУ4858-015-53500398-2008 соответствует требованиям нормативных документов:



ГОСТ 51318.14.1; ГОСТ Р 52161.2.6;  
ГОСТ 51318.14.2; ГОСТ Р 51317.3.2; ГОСТ Р 51317.3.3.

Имеет сертификат соответствия

Срок действия с

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Общие положения.....	2
Указания по технике безопасности.....	4
Как экономить энергию.....	6
Распаковка.....	7
Изъятие из эксплуатации.....	7
Описание устройства.....	8
-комплектность.....	9
-эксплуатационные характеристики.....	9
-панель управления.....	10
-конфорки стола.....	11
-описание режимов работы конфорок.....	11
-использование стола с чугунными конфорками.....	12
-использование стеклокерамического стола.....	13
Установка.....	14
-установка регулируемых опор.....	14
-выравнивание.....	14
-подключение.....	15
-подсоединение шнура питания.....	15
Эксплуатация.....	16
-жарочный шкаф.....	16
-управление и установка температуры жарочного шкафа.....	17
-терморегулятор.....	18
-гриль.....	19
-вертел.....	19
-конвектор.....	20
-таймер электромеханический.....	20
-выдвижной ящик.....	20
Рекомендации.....	21
-по использованию конфорок стола.....	21
-по использованию жарочного шкафа.....	21
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	22
-по приготовлению пирогов.....	22
-по приготовлению мяса и рыбы.....	23
-по использованию ТЭН-гриля.....	23
-по использованию ТЭН-гриля и вертела.....	24
Обслуживание и уход.....	25
-замена лампы.....	27
-если что-то не так.....	27
Транспортирование и хранение.....	28
Срок службы.....	28
Утилизация.....	28
Реквизиты завода.....	28
Свидетельство о приемке.....	28
Характеристики технические.....	29

# УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## Внимание!

! Модели плит выполнены по I классу электробезопасности и должны подключаться к розетке с заземлением.

### Во избежании возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
  - ▶ Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности ( вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
  - ▶ Оставлять работающую плиту без присмотра.
  - ▶ Сушить над плитой белье.
  - ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
  - ▶ Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
  - ▶ Допускать детей к работающей плите.
- 
- Во время работы нагревательных элементов поверхности стола и жарочного шкафа, а также стекло дверцы и некоторые части лицевой панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, возможны ожоги.
  - Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
  - При обнаружении трещин стеклокерамического стола - отключите плиту для предотвращения поражения электрическим током, немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену стола должны производить работники сервисной службы.
  - Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания . При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену шнура питания должны производить работники сервисной службы или аналогичный квалифицированный персонал.

**ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ** проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.

## ЗНАЙТЕ!

Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

- Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону нагрева конфорок или не был зажат горячей дверцей духовки.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В случае возникновения пожара отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону - 01 и принять меры по тушению огня.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

### **Помните!**

! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
  - при расплескивании кипящих жидкостей;
  - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних конфорках.
- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше, не пускайте их на кухню пока плита работает или остывает.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Рациональное использование электроэнергии позволяет не только снизить расходы, но и сохранить окружающую среду. Выполнение следующих простых правил позволит добиться наилучших результатов:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи. Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до трети электроэнергии. Нужно помнить о крышке, в противном случае потребление энергии возрастает вчетверо!
- Подбор посуды для приготовления соответственно нагревательной зоне. Посуда никогда не должна быть меньше поверхности конфорки.
- Следить за чистотой конфорок и дна кастрюль. Загрязнения препятствуют теплообмену – сильно пригоревшая грязь можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде.
- Избегать излишнего «подглядывания в кастрюли». Не открывать без необходимости дверцу духовки.
- Своевременное отключение и использование остаточного тепла.
- В случае длительного приготовления пищи выключать конфорки за 5 -10 минут до конца. Этим экономится около 20% энергии.
- Использование духовки только для приготовления большого объема пищи. Мясо весом до 1 кг выгодней приготовить в кастрюле на варочной поверхности.
- Использование остаточного тепла духовки. Если блюдо готовится более 40 минут отключить духовку за 10 минут до конца приготовления. Внимание! Если используется таймер, установить его на более короткое время.
- Жарить с конвекцией и при закрытой дверце духовки. Аккуратно закрывать дверцу духовки. Загрязненные уплотнители дверцы духовки способствуют потере тепла. Загрязнения на уплотнителях следует устранять сразу.
- Не располагайте плиту вблизи холодильников/морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электричества

## РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не наносящим

ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

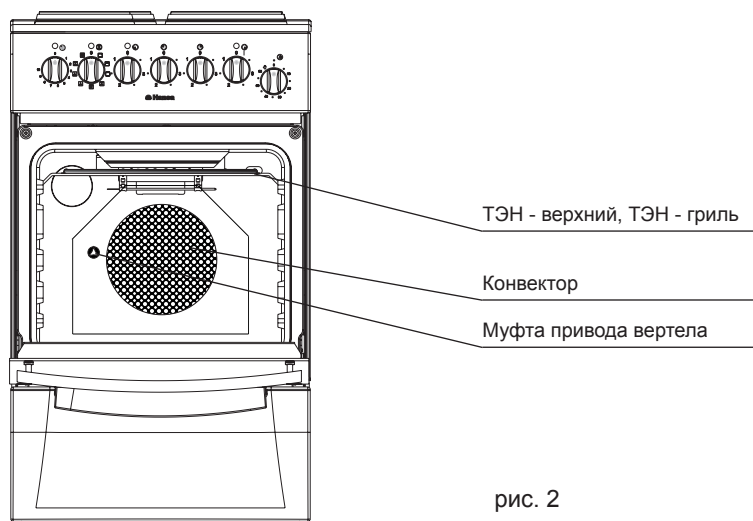
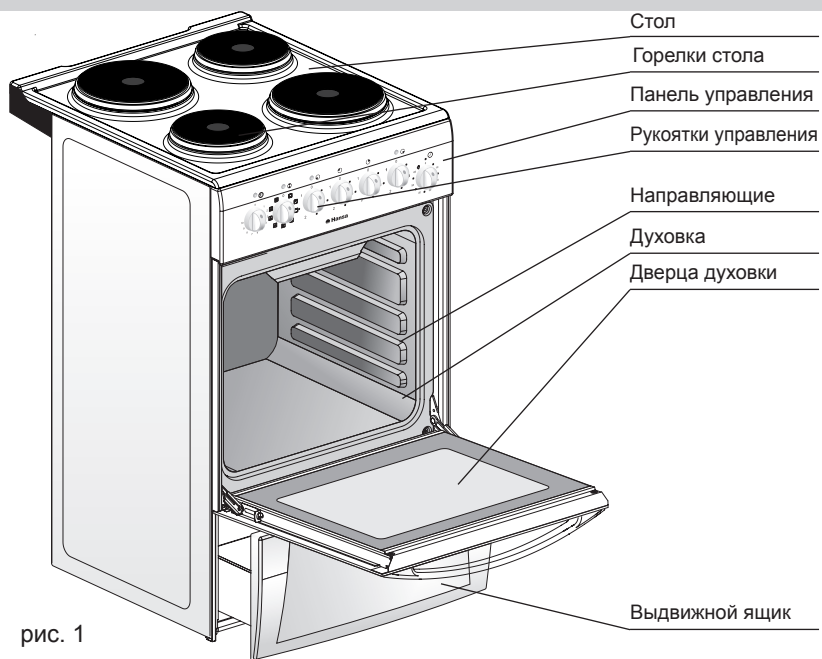


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита электрическая	1
2.	Решётка жарочного шкафа	2
3.	Поддон для жаренья	1
4.	Противень для выпечки - для плит без конвектора - для плит с конвектором	1 2
5.	Руководство по эксплуатации	1
6.	Упаковка	1
7.	Комплект вертела:* - ось с ручкой - вилка - винт - рамка вертела	1 2 2 1
8.	Комплект регулируемых опор: - опора - контрогайка	2 или 4 2 или 4
9.	Упор технологический	2

Примечание: \*для плит с электроприводом согласно спецификации.

## ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более кг .....3
- Суммарный вес продукта располагаемого на вертеле, не более кг.....2
- Вес продуктов с посудой устанавливаемых на одну электроконфорку, не более кг.....10

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панели управления отличаются в зависимости от комфортности плиты. Типовое расположение элементов управления приведено ниже:

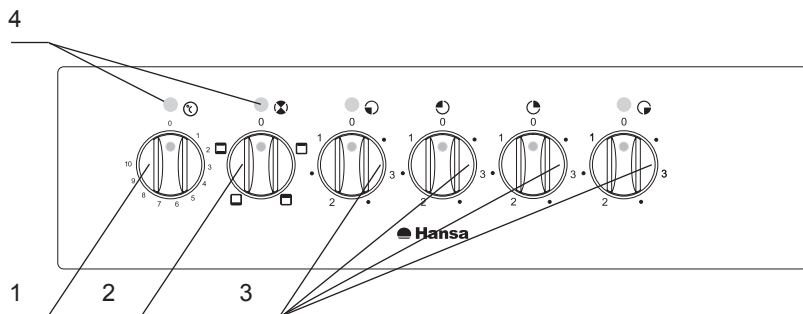


Рис. 3. Панель плиты без таймера

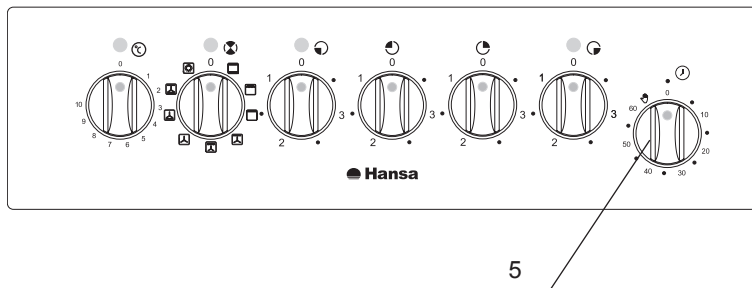


Рис. 4. Панель плиты с электромеханическим таймером

1. Рукоятка управления терморегулятора.
2. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.
3. Рукоятки переключателей мощности конфорок.
4. Лампочки индикации.
5. Рукоятка управления электромеханического таймера.

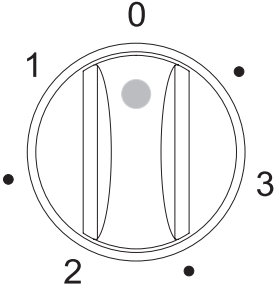
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

## КОНФОРКИ СТОЛА

■ На рабочем столе плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

## ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ КОНФОРОК

Переключатель мощности конфорок стола

Рукоятка управления с рисунком на панели управления	Последовательное положение рукоятки	Режим работы конфорок	Рекомендации по тепловой обработке пищи
	0	Выключено	
	1	Поддержание температуры	Готовые блюда
	●	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, жаркое
	2	Обработка в среднем режиме,	Макаронные изделия, варенный картофель, супы, варенье.
	●	кипячение в слабом режим	Эскалопы, рубленные котлеты, супы, жаренный картофель
	3	Обработка в интенсивном режиме	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока
	●	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

- Для включения конфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается сигнальная лампочка включения конфорок.
- Выключение конфорок производится установкой ручек переключателей в положение « 0 ».
- Для придания покрытию электроконфорки рабочих свойств при первом включении конфорку прогрейте в течении 5 минут без посуды на максимальной мощности и охладите до комнатной температуры.
- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности, в положение ручки «●» «мощный режим».
- После закипания, или немного раньше, необходимо переключить конфорки в «медленный режим» или «средний режим».
- За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение « 0 ». Тепла разогретой конфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

**ВНИМАНИЕ! Не допускайте резкого охлаждения горячей конфорки. От пролитой на нее холодной жидкости она может потрескаться и выйти из строя.**

- Для моделей с крышкой, следует удалить жидкостные загрязнения с крышки, прежде чем ее открывать.
- Прежде, чем закрыть крышку убедитесь, что поверхность конфорочной панели остыла.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТОЛА С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ

- В зависимости от модификации плиты на столе могут устанавливаться конфорки обычного действия или экспресс-конфорки. Экспресс конфорка в центре помечена красным кружком и отличается повышенной скоростью нагрева.
- Чтобы конфорка не ржавела, не ставьте на нее кастрюли с мокрым дном и каждый раз протирайте насухо после того, как помоее стол. Если предстоит большой перерыв в работе плиты, протрите конфорку бумажной салфеткой смоченной несколькими каплями растительного масла.

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОГО СТОЛА

Поверхность стола представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы раз личной мощности.

Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам.

Большая термостойкость стеклокерамики позволяет сразу переставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается разогревать пищу в алюминиевой фольге или тарелочках из фольги. При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает к столу.

- Не допускайте, чтобы зона нагрева работала без посуды, так как при этом температура нагрева резко возрастает, что может привести к выходу из строя нагревательных элементов.
- На столе имеется световая индикация (индикатор остаточного тепла конфорок), указывающая зону, которая работает либо остывает. Не прикасайтесь к зоне нагрева конфорки до полного остывания и не ставьте на нее предметы, которые могут расплавиться или повредиться.

**ПОМНИТЕ!** Зона нагрева после отключения остается горячей в течение получаса.

- Стеклокерамика это очень прочный материал, но повреждается при попадании на него расплавленного сахара, варенья, которые необходимо срочно убрать с поверхности стола специальным металлическим скребком.
- При повреждении стола (трещины или сколы) стол необходимо заменить.
- Не используйте стол в качестве разделочной доски.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. В начале работы может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, который быстро проходит.

## УСТАНОВКА

- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиту не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.

### УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ ОПОР

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. При комплектации 2 опорами и 2 гайками, вывернуть из бетонного основания сзади плиты короткие опоры и ввернуть их в передние кронштейны, предварительно выставив их на нужную высоту. Затем длинные опоры, находящиеся в пакете с комплектующими, ввернуть в резьбовое отверстие бетонного основания, также выставив опоры на нужную высоту (см. рис. 5).
- При комплектации 4 опорами и 4 гайками ввернуть в кронштейны опоры, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.

### ВЫРАВНИВАНИЕ

Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели. Качание плиты не допускается.

**Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.**

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

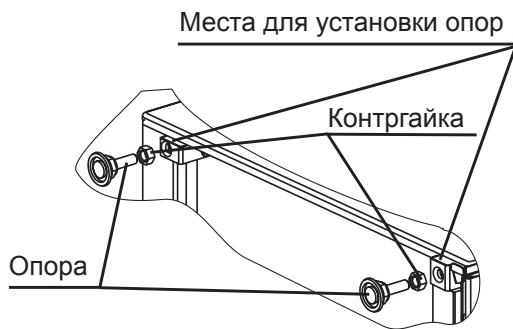


рис. 5

# УСТАНОВКА

---

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит. При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам указанным на фирменной табличке плиты.

- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.

- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

**ПОМНИТЕ!** Не рекомендуется использование переходников, сдвоенных и более розеток, удлинителей.

**ПОМНИТЕ!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы жарочного шкафа задняя стенка плиты сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

Плита подключается к сети 220 В (50 Гц). Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

Жарочный шкаф всех моделей плит оборудован нижним нагревателем, в зависимости от модели плиты жарочный шкаф может дополнительно комплектоваться освещением, верхним нагревателем, нагревателем гриля, электрическим конвектором, кольцевым ТЭНом.

Плиты могут быть оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим переднюю мощную конфорку при включении жарочного шкафа.

Жарочный шкаф может быть снабжен следующими принадлежностями:

**Противень для выпечки** (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

**Поддон для жаренья** (эмалированный) служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решётке или вертеле;

**Внимание!** На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой плёнки. Необходимо перед применением противня плёнку удалить.

Не оставляйте на дне жарочного шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включённого основного (нижнего) нагревателя духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духовки и возможным травмам во время ее уборки.

**Решётка жарочного шкафа** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## УПРАВЛЕНИЕ И УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- Управление жарочным шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы жарочного шкафа.
- Установка рабочей температуры в жарочном шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который задаёт необходимую температуру.

Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке пищи
	Гриль	Жарка
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	„Мягкий” обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка
	Освещение жарочного шкафа	

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Положение ручки терморегулятора	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Значение температур, °C	50	70	90	110	130	150	170	190	210	240
Значение температур с конвектором, °C	50	75	100	130	150	170	190	210	230	250

### Примечание.

Указанные в таблице температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах  $\pm 15^{\circ}\text{C}$ . Вы можете устанавливать любой режим, исходя из своего опыта, оперируя ручками управления жарочного шкафа.

Жарочный шкаф включается в работу в следующей последовательности: Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы жарочного шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом над ручкой загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность жарочного шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.

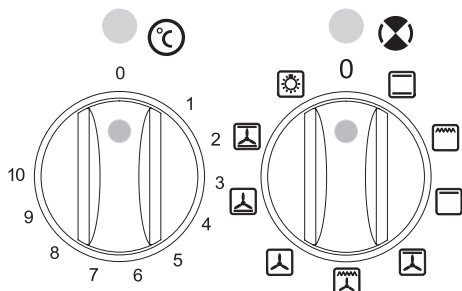


рис. 6

- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора в положение соответствующее выбранному температурному режиму. При этом над ручкой загорается желтая сигнальная лампочка.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы и сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в жарочном шкафу не снизится до заданного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет жарочный шкаф до заданной температуры.
- Для выключения жарочного шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону.
- Для включения гриля необходимо ручку установить на символ гриля, расположенного на воротнике, вращая ее по часовой стрелке. Для выключения ручки установить в положение «0», вращая ее против часовой стрелки.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ГРИЛЬ

Гриль (если он предусмотрен моделью плиты) используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем. Обжаривание может производиться как на вертеле, так и на поддоне или на решётке. Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. В случае жарки на решётке следует установить на нижней полке вторую решётку с поддоном и налить в него небольшое количество воды. Это не касается приготовления птицы. Температура и время жарки приведены в разделе «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ».

**Внимание!** Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого жарочного шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами). Не следует оставлять дверцу разогретого шкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

При приготовлении блюд на вертеле или решётке необходимо под решётку или вертел устанавливать поддон для стекания сока и жира.

При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно жарочного шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгорание пищи в следствии нарушения распределения температуры внутри жарочного шкафа.

### ВЕРТЕЛ

1. Плиты комплектуются вертелом со съёмной рукояткой. При установке и извлечении вертела необходимо использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.

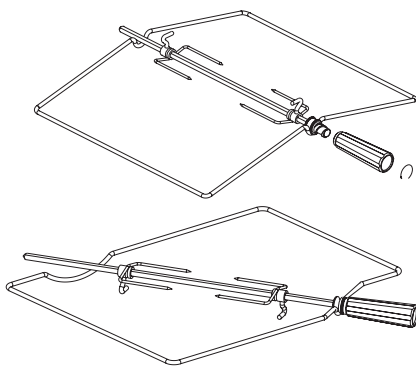
2. Установить в соответствующие направляющие жарочного шкафа рамку вертела.

3. Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.

4. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягчённым сливочным маслом, или соусом.

5. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.

6. Поместить снизу на решётку эмалированную поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ»).




**ВНИМАНИЕ!** Вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## КОНВЕКТОР

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри жарочного шкафа, за счет принудительного движения воздуха.

Для включения конвектора необходимо выбрать один из режимов содержащий символ «».


Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:

- экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев жарочного шкафа;
- улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается;
- возможность одновременного приготовления блюд на 2-х противнях при режимах - с включением кольцевого ТЭНа или с включением кольцевого ТЭНа совместно с нижним ТЭНом. При этом необходимо установить один противень на нижнюю полку, а второй - на верхнюю; открытие дверцы для проверки качества выпечки, при включенном кольцевом ТЭНе, не вызывает резкого охлаждения жарочного шкафа. Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ».

## ТАЙМЕР ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

Таймер применяется для установления временного интервала приготовления пищи в жарочном шкафу или на одной из конфорок (передняя правая) и звукового оповещения.

■ Для установки таймера на определенное время, необходимо повернуть ручку из положения «0» до «60» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени, через которое раздастся звонок. при включённом электронагревателе после звонка происходит автоматическое отключение питания.

■ Установка ручки в положение «» позволяет использовать электроконфорку или жарочный шкаф без контроля учета времени приготовления.

## ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК

■ Выдвижной ящик предназначен для хранения принадлежностей плиты.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

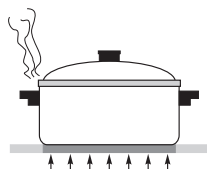
### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК СТОЛА

- Размеры посуды должны совпадать с диаметром конфорок (рис. 7) для сокращения потерь тепла. Пользуйтесь посудой с ровным дном - это значительно сэкономит электроэнергию.

Пользуйтесь посудой с крышками - это значительно сократит время приготовления.

- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем использовать посуду с более толстым дном.

### *неправильно*



### *правильно*



рис. 7

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖАРОЧНОГО ШКАФА

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором жарочный шкаф и весь комплект (противень, поддон и решётку), затем протереть начисто и просушить.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку, и все быстро проветрится.
- Следите, чтобы во время приготовления, противень был установлен посередине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. В жарочном шкафу не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).
- Несоблюдение этих правил приведёт к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда жарочный шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут при температуре выпечки.
- Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (170 ... 220) °С.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

## ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть жарочный шкаф. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в жарочный шкаф нужно смазать взбитым яичным желтком.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время (25...30) минут. Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение 30...50 минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуются выпекать на третьей полке снизу при температуре (200. ..220) °С в течение (30. ..50) минут.

### Общие правила:

- **Если пирог подгорает сверху.** Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.
- **Если пирог подгорает снизу.** Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Пирог не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.
- **Если пирог «осел».** Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.
- **Если пирог при выпечке сильно высушивается.** Установите температуру на 10°С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее - проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия бульоном или фруктовым соком.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

- **Как проверить готовность пирога.** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее, и оставьте пирог доходить еще минут 5.
- **Если пирог не достаётся из формы.** Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

### ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

- Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо прямо на решётке, установив под нее поддон для сбора жира и выделяющегося сока.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой, если при этом красный сок не вытекает - мясо готово. Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение электронагревателя действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек. На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделённая на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например: кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень или жаростойкую посуду для приготовления мяса в зависимости от величины кусков следует устанавливать на первую или вторую полку сверху. Выпекать можно и непосредственно на решётке, предварительно смазав прутья

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

растительным маслом. В этом случае ниже решётки необходимо установить поддон для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в поддон 1 -2 стакана воды.

**ПОМНИТЕ, что во время работы гриля дверца жарочного шкафа должна быть закрыта.**

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЭН ГРИЛЯ И ВЕРТЕЛА

Чем хорош вертел, не нужно пояснять, еще наши далекие предки знали в нем толк.

#### Из опыта наших покупателей

- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- Снизу необходимо установить поддон для сбора жира, чтобы жир и сок не подгорали и не дымили, залейте в поддон 1 - 2 стакана воды.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.

**Вам На Заметку!** Все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы в выбор режимов приготовления пищи в духовке.

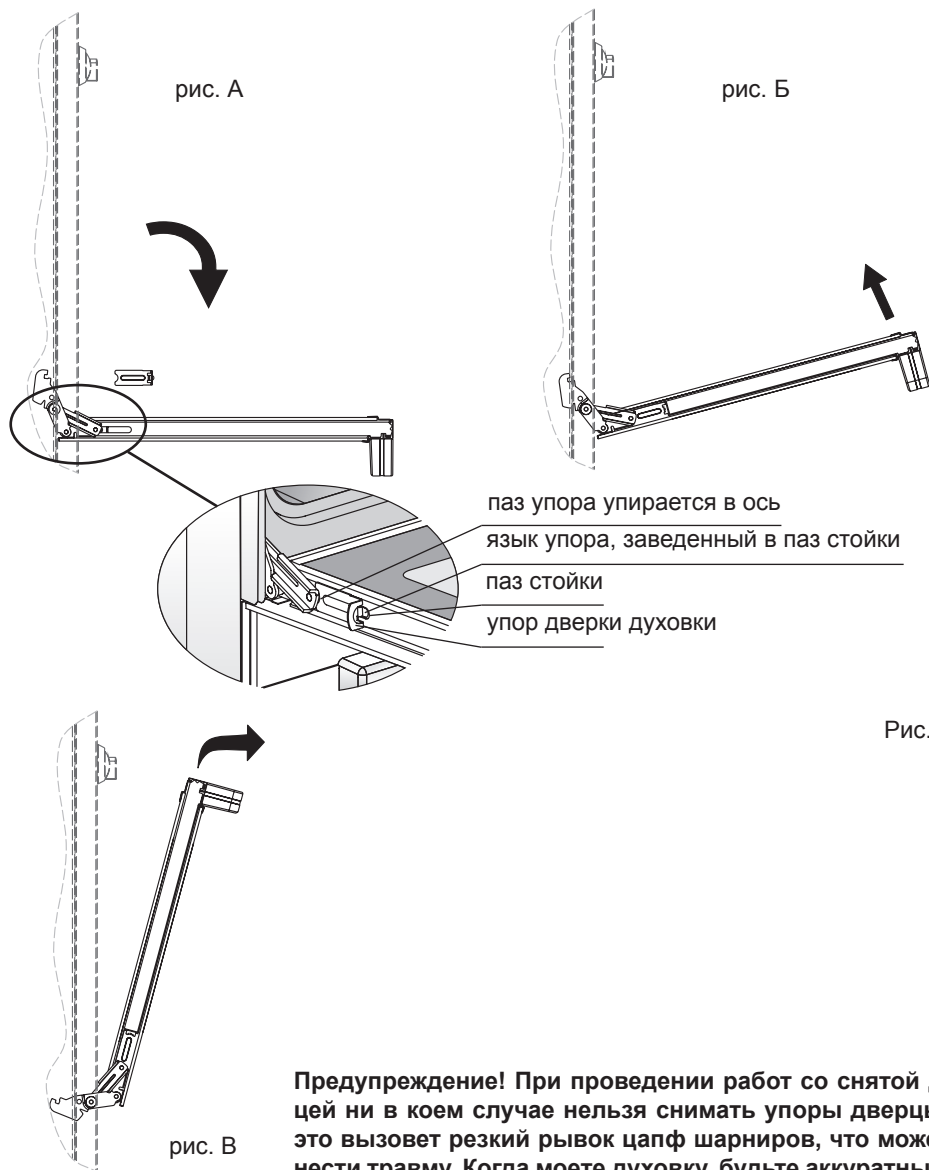
## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

- Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и пища получается аппетитней.  
Перед тем, как мыть, обязательно отключите плиту от электросети
- Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с «деликатными» моющими средствами.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прилипшую грязь предварительно размочите, накрыв мокрой тряпкой с моющим средством.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.
- Каждый раз после пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прилипшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства.
- Для облегчения чистки внутреннего стекла дверцы жарочного шкафа Вы можете снять дверцу.

### Для этого нужно (см. рис 8):

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис.А);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис.Б);
3. Прикрыть дверцу (рис.В);
4. Взять дверцу за боковые стороны, и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности



# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

В плитах применены лампочки с цоколем Е 14

1. Снять кожух (крепится винтами);
2. Вывинтить сгоревшую лампочку;
3. Вставить новую, мощностью не более 40 Вт;
4. Установить кожух на место, закрепив его винтами.

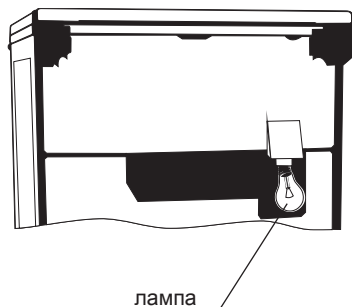


Рис. 9

## ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	- подключить плиту; - заменить шнур питания*.
2. Не горит лампочка подсветки жарочного шкафа.	- перегорела лампочка; - повреждена проводка.	- заменить лампочку; - заменить проводку*.

\* - работы выполняются сервисной службой.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

## ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 4 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при приоткрытой дверце жарочного шкафа.

## СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделия 10 лет. По окончании срока службы изделие должно быть утилизировано.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.

В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

## РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

Изготовлено для: AMICA WRONKI S.A. ul. Mickiewicza 52; 64–510 Wronki, Poland, компанией «Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - Филиал ОАО «Газмаш» 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул Азина 5, а/я 2.

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Электроплита

Модель \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_ Дата выпуска \_\_\_\_\_

марки «Hansa» изготовлена и принята в соответствии ТУ3468-015-53500398-2008 и признана годной к эксплуатации.

Штамп ОТК

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1 -89

Число комфорок стола, шт. ....	4
Объем жарочного шкафа, л.....	43
Напряжение электросети, В.....	220
Класс электробезопасности.....	I
Габариты (ширина x глубина x высота), см FCE.....	50 x 56 x 85
Масса, кг не более.....	55





**Amica Wronki S.A.**  
**Польша, 64-510**  
**Ул. Мицкевича, 52**  
**тел. + 48 67 25 46 100**  
**факс + 48 61 85 53 101**

---