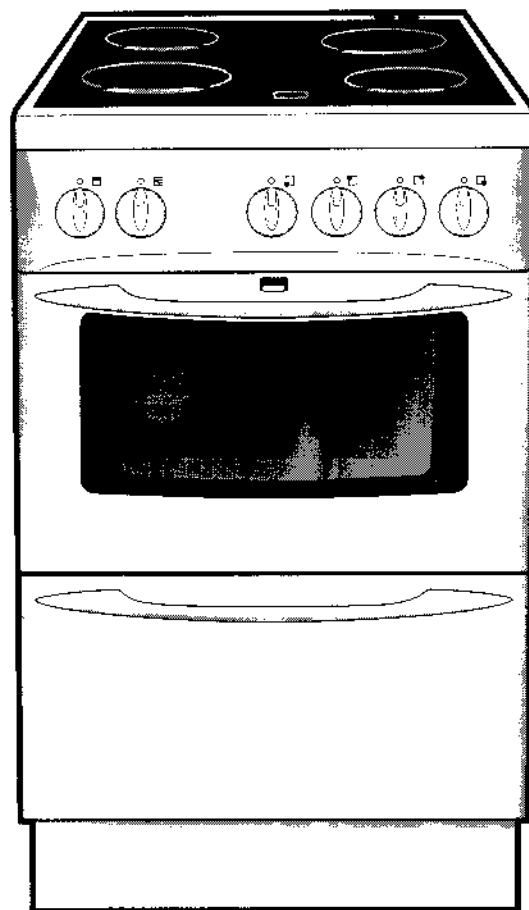


 **Electrolux**

Плита
электрическая ЕК 5160



Содержание

Меры предосторожности	3
------------------------------	----------

ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Описание:

Электроплита	4
Керамическая рабочая поверхность	5
Духовка	5
Выдвижной ящик для принадлежностей	6
Устройства, обеспечивающие безопасность	6

Подготовка электроплиты к работе

Очистка противней и ладки	7
Разогрев пустой духовки в начале эксплуатации	7

Указания по эксплуатации:

Керамическая рабочая поверхность	8
Защелка дверцы	9
Духовка	10

Указания по чистке и уходу:

Эмалированные поверхности	13
Керамическая рабочая поверхность	13
Духовка	14
Лампы	15

Техническое обслуживание	16
---------------------------------	-----------

Советы и рекомендации:

Проблемы при приготовлении пищи	21
Технические проблемы	22

Прекращение эксплуатации и утилизация электроплиты по истечении срока службы	23
---	-----------

ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Распаковка	16
Техническая информация	17
Установка	18

Технология изготовления электроплит постоянно совершенствуется. Правила эксплуатации Вашей новой плиты могут сильно отличаться от правил эксплуатации Вашей прежней электроплиты. Перед использованием Вашей новой электроплитой прочитайте эту брошюру полностью. Особое внимание обратите на указания по технике безопасности, помеченные значком Δ . Если вы будете пользоваться электроплитой и ухаживать за

ней надлежащим образом, то можете не сомневаться, что она будет служить Вам хорошо и превратит приготовление пищи в удовольствие. Эта электроплита предназначена для использования в обычных бытовых условиях. Сохраните эту брошюру, т.к. она понадобится новому владельцу в случае, если электроплита будет ему продана или передана.

Меры предосторожности

Безопасность детей

Безопасность детей Желательно, чтобы справа и слева от плиты находились рабочие поверхности шириной минимум 40 см. Возможен и другой вариант: плита может быть установлена у стены или кухонного шкафа (высота которого должна превышать высоту рабочей поверхности плиты). С противоположной стороны должна находиться рабочая поверхность.

На рабочей поверхности должно быть установлено защитное ограждение, а дверцы закрыты на защелки.

Дети должны находиться под присмотром. Кастрюли и другая посуда, нагревательные элементы и духовка нагреваются до высокой температуры и остаются горячими некоторое время после выключения. Прикосновение к ним может привести к

Установка

Установкой электроплиты должен заниматься квалифицированный электрик. Работы, выполняемые неподготовленными лицами, могут вызвать порчу электроплиты, а также привести к травмированию этих лиц и (или) нанесению ущерба имуществу.

Плита имеет большой вес. Некоторые края и углы, которые обычно скрыты, могут оказаться острыми. При переноске плиты пользуйтесь перчатками.

Ограничивающее устройство должно быть установлено для предотвращения опрокидывания плиты при избыточных нагрузках на дверцу.

При пользовании плитой

Никогда не пользуйтесь керамической рабочей поверхностью при наличии трещин. Если стеклокерамика повреждена, то вода, оставшаяся после чистки или проливов может проникнуть под рабочую поверхность и войти в соприкосновение с проводниками, находящимися под напряжением. При обнаружении неисправности или трещины немедленно отключите плиту от электросети. Затем обратитесь в ремонтное предприятие.

Никогда не помещайте алюминиевую фольгу, изделия из пластмассы и т.п. на керамическую рабочую поверхность. Если нагревательный элемент будет случайно включен, то эти материалы немедленно начнут гореть или плавиться.

Никогда не оставляйте плиту без присмотра во время поджаривания продуктов или при растапливании жиров, парафина и других легковоспламеняющихся веществ. В случае возгорания выключите все ручки и выключите вентилятор вытяжки.

**ГАСИТЕ ОГОНЬ ПРИ ПОМОЩИ КРЫШКИ
КАСТРЮЛИ, НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ
ЭТОГО ВОДУ.**

Используйте только кастрюли, рассчитанные на керамические варочные поверхности. В духовке используйте только посуду, предназначенную для духовок.

Обращайте внимание на форму дна кастрюль. Кастрюли с выпуклым дном плохо проводят тепло и легко вращаются, находясь на плоской керамической поверхности.

Убедитесь, что плита выключена, когда Вы ей не пользуетесь. Все ручки должны быть выключены.

Чистка

Сохраняйте чистоту керамической рабочей поверхности и духовки. Жир и загрязнения от других продуктов дымятся и выделяют неприятные запахи при нагревании, а в худшем случае могут послужить причиной пожара.

УДАЛЯЙТЕ все загрязнения **НЕМЕДЛЕННО СКРЕБКОМ, ВХОДЯЩИМ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**, пока рабочая поверхность еще сохраняет ТЕПЛО. Если не сделать этого вовремя, то остатки сахара или продуктов, содержащих сахар (например, варенья), а также расплавленная пластмасса или алюминиевая фольга могут повредить керамическую поверхность.

Ремонт и обслуживание

Перед заменой любых ламп выключите все ручки.

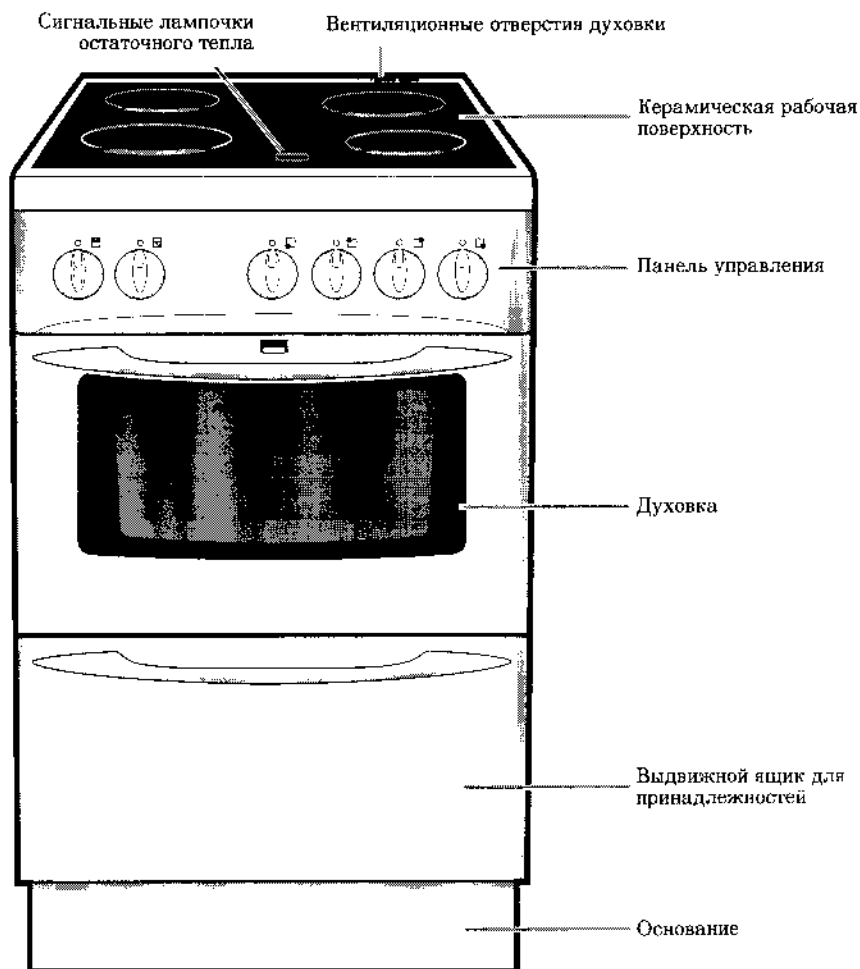
Ремонт должен выполняться только предприятиями технического обслуживания, уполномоченными поставщиком. Используйте только те запасные части, которые предлагают такие предприятия.

По окончании срока эксплуатации

Постарайтесь предотвратить несчастные случаи, когда плита уже выработала свой ресурс. В первую очередь убедитесь, что шнур питания полностью отключен от электросети (или осторожно отсоедините плиту). Затем перережьте шнур в том месте, где он выходит из плиты. Убедитесь, что защелка дверцы приведена в нерабочее положение.

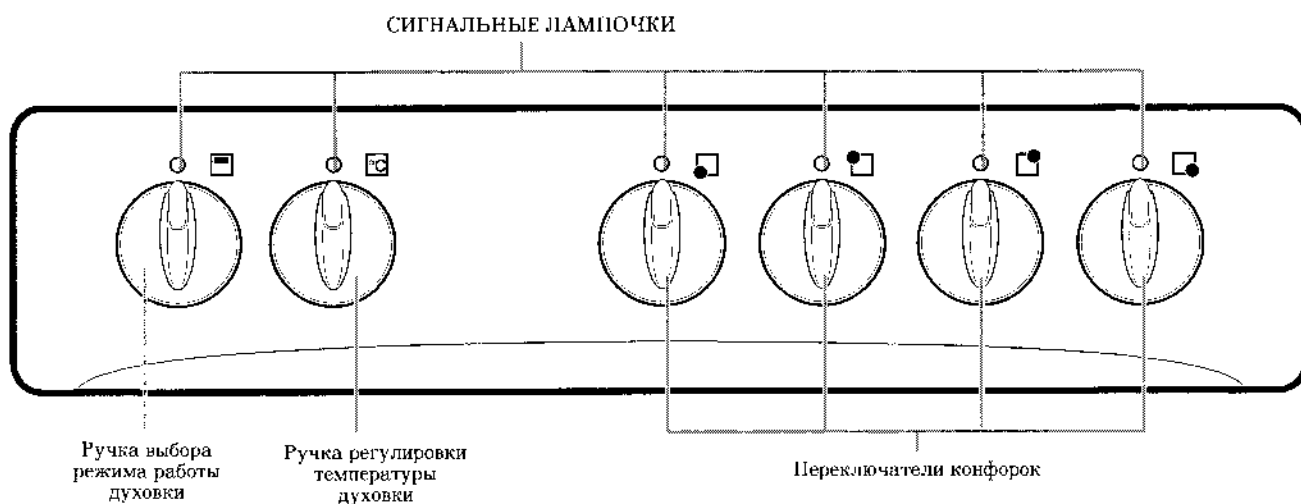
Описание:

Электроплита



Для облегчения чистки пространства за плитой на задней стороне плиты имеются колесики. Для того, чтобы переместить плиту вперед, возьмитесь за ручку дверцы духовки (не открывая духовку), осторожно приподнимите, а затем отодвиньте плиту от стены.

Панель управления

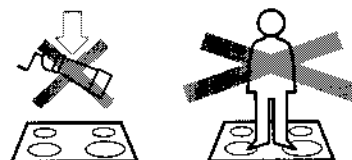
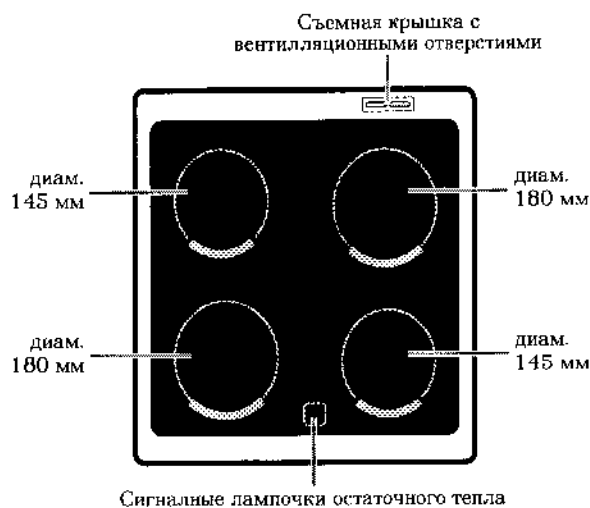


Керамическая рабочая поверхность

Керамическая рабочая поверхность имеет четыре зоны нагрева. Во время приготовления пищи, даже если ручка постоянно включена, нагревательные элементы могут включаться и выключаться с интервалами, зависящими от установленной температуры. Такое переключение может происходить также в случае, когда ручка установлена на максимальный нагрев, во избежание перегрева.

Устройство предупредительной световой сигнализации остаточного тепла состоит из 4 индикаторов. Каждый индикатор будет подсвечиваться даже после выключения плиты, до тех пор, пока температура соответствующей зоны нагрева не упадет ниже 55 °С.

Рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики, твердого, однородного материала, устойчивого к высоким и низким температурам, а также к резким перепадам температуры, но как все типы стекла, легко подверженному повреждениям от ударов, которые могут быть нанесены, например, предметами с выступающими краями. Старайтесь не хранить и не размещать над плитой предметы, которые при падении могут разбить рабочую поверхность, например, ручную мельницу для перца. Никогда не становитесь на рабочую поверхность (например, чтобы заменить лампочку над плитой), так как она просто не рассчитана на подобное давление.

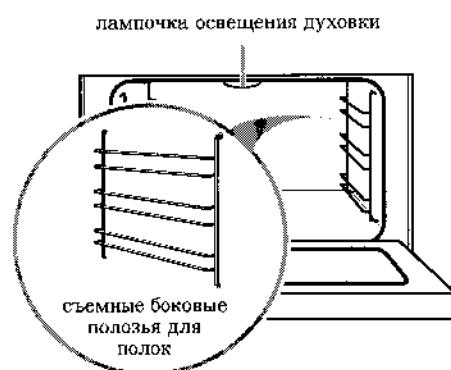


Духовка

Сведения о том, как пользоваться различными режимами, вы найдете в главе "Указания по эксплуатации". К числу режимов относятся следующие:

- подсветка духовки
- нагрев сверху/снизу
- верхний нагревательный элемент
- нижний нагревательный элемент
- гриль
- ускоренный нагрев

Внутренняя поверхность духовки покрыта стеклокерамикой. Дверца духовки состоит из двух частей, наружной и внутренней. Наружную часть дверцы легко снять при необходимости очистки (см. раздел "Указания по уходу и очистке").



Выдвижной ящик для принадлежностей

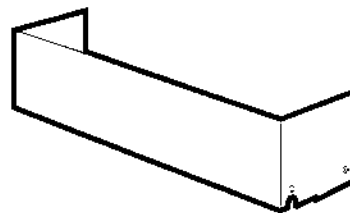
Под духовкой расположен выдвижной ящик для хранения принадлежностей. Для выдвигания ящика возьмитесь за ручку (находится в центре), слегка приподнимите ящик и потяните его на себя.

Устройства, обеспечивающие безопасность

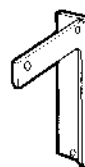
Следует установить ограничительное устройство. Для большей безопасности детей необходимо:

- привести защелку дверцы духовки в рабочее положение;
- установить на электроплите защитное ограждение рабочей поверхности;
- установить плиту так, чтобы ширина рабочей поверхности слева и справа от плиты составляла не менее 40 см.

Установка ЗАЩИТНОГО ОГРАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ не дает детям возможности добираться до предметов, находящихся на рабочей поверхности, например, до ручек кастрюль.



ОГРАНИЧИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО должно быть установлено во избежание опрокидывания плиты вперед в результате ненормальных нагрузок, как, например, ребенок, сидящий на открытой дверце духовки. Ограничительное устройство обеспечивает безопасность только при установке плиты вплотную к стене.



Наличие защелки затрудняет открывание детьми дверцы духовки. На вновь поставляемой электроплите защелка уже приведена в рабочее положение, но при необходимости она может быть выведена из рабочего положения (см. стр. 9).

Подготовка электроплиты к работе:

Очистка противней и ладки


Вымойте противни и ладку горячей водой и моющей жидкостью, затем ополосните и высушите.

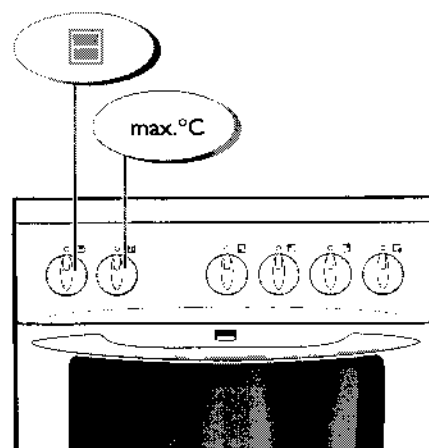
Разогрев пустой духовки в начале эксплуатации



Дети должны находиться под присмотром!
Плита нагревается очень сильно.

Перед первым использованием необходимо нагреть пустую духовку.

1. Установите режим одновременного нагрева сверху и снизу  и максимальную температуру. Дверца духовки должна быть закрыта.
2. Проветрите комнату. После полного выветривания характерного запаха и дыма, которые образуются при прогреве нового оборудования, выключите духовку.
3. Используя горячую воду и моющий раствор, промойте духовку, боковые полозья и внутреннюю поверхность двери. Затем насухо вытрите все эти части.



Указания по эксплуатации:

Керамическая рабочая поверхность



Никогда не пользуйтесь керамической рабочей поверхностью при наличии трещин, так как вода, оставшаяся после чистки или проливов, может проникнуть под нее и попасть на проводники, находящиеся под напряжением. Если рабочая поверхность повреждена, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в ремонтное предприятие.

Никогда не оставляйте плиту без присмотра во время поджаривания продуктов или при растапливании жиров, парафина и других легковоспламеняющихся веществ. В случае возгорания выключите все ручки и вентилятор вытяжки. **ГАСИТЕ ОГОНЬ ПРИ ПОМОЩИ КРЫШКИ КАСТРЮЛИ.** Никогда не используйте для этого воду.

Никогда не помещайте алюминиевую фольгу, изделия из пластмассы и другие подобные предметы на рабочую поверхность. Если один из нагревательных элементов будет включен, то эти предметы могут пригореть к рабочей поверхности или воспламениться.

Нагрев каждой из круговых зон на керамической рабочей поверхности регулируется отдельной ручкой со шкалой от 0 до 12 (12 - самая высокая температура). Ручки можно поворачивать как по часовой стрелке, так и против. При включении любой из зон зажигается соответствующая красная индикаторная лампочка на панели управления.

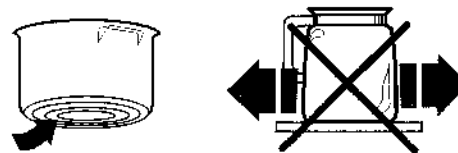
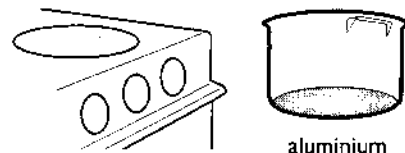
Рабочая поверхность и дно кастрюль или сковородок должны быть чистыми и сухими, когда Вы ставите посуду на зону нагрева. Когда посуда помещена на зону нагрева, установите соответствующую ручку регулировки в нужное положение. Обычно Вы можете начинать приготовление пищи с установки максимальной температуры, затем уменьшая ее. Вскоре для Вас будет несложно выбрать температуру, подходящую для различных типов посуды, количества и вида продуктов. По возможности пользуйтесь крышкой, чтобы уменьшить расход энергии.

Никогда не ставьте на плиту тяжелые предметы.

Выбор подходящих кастрюль и сковородок

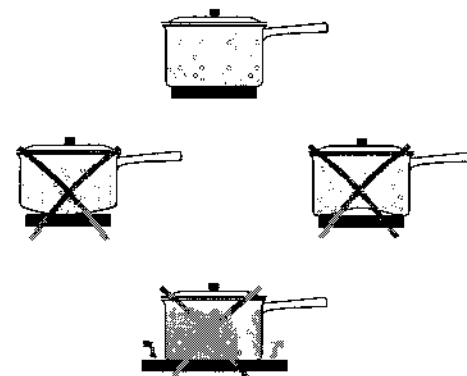
При пользовании керамической рабочей поверхностью требуется обращать гораздо больше внимания на тип и состояние посуды, чем при пользовании обычными конфорками. Вот несколько пунктов, которые следует помнить:

- * Проверяйте дно кастрюль. Кастрюли с выпуклым дном будут вращаться на рабочей поверхности; к тому же, они плохо проводят тепло.
- * Алюминий хорошо проводит тепло, но он может оставлять на рабочей поверхности серебристые следы. Эти следы можно устранить при помощи чистящего состава, входящего в комплект поставки.
- * Стекланные сосуды и эмалированная посуда с шершавым дном при трении о рабочую поверхность приводят к ее износу гораздо быстрее, чем посуда из других материалов.



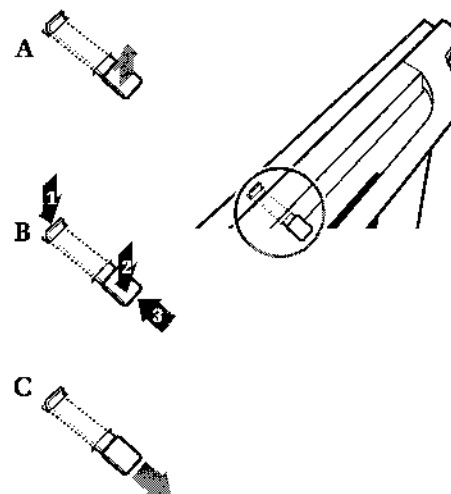
При покупке новых кастрюль желательно выбирать посуду из нержавеющей стали с многослойным дном. Для экономии Ваших времени и энергии контактная поверхность дна кастрюль должна:

- * быть по крайней мере того же размера, что и зона нагрева. Если дно будет меньше зоны нагрева, то все, что выливается из кастрюли, будет пригорать к рабочей поверхности.
- * быть не очень шершавой или совершенно гладкой.
- * быть немного вогнутой, так как она распрямится при нагревании.



Защелка дверцы

- A. Чтобы **ОТКРЫТЬ** дверцу, потяните ее на себя, одновременно поднимая рычажок вверх.
- B. Если Вы хотите перевести защелку в **НЕРАБОЧЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**, откройте дверцу (убедитесь, что духовка не нагрета).
1. Нажмите на защелку, расположенную в верхней части на внутренней стороне дверцы, одновременно
 2. нажмите на рычажок на передней части дверцы, а затем
 3. протолкните его внутрь.
- C. Для того, чтобы перевести защелку в **РАБОЧЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**, потяните на себя рычажок на передней стороне двери.



Духовка



Не помещайте алюминиевую фольгу, противни и ладки непосредственно на дно духовки. Если распространение тепла от дна духовки будет затруднено, то эмаль покрытия может быть повреждена в результате перегрева.

Во время использования духовка сильно нагревается: дети должны находиться под присмотром.

Противень может временно деформироваться из-за перепада температур или при неравномерном размещении продуктов на его поверхности. Так часто бывает при приготовлении пиццы, лепешек и другой выпечки.

Духовка имеет следующие функциональные возможности:



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



НАГРЕВАНИЕ СВЕРХУ И СНИЗУ.

Одновременно используются верхний и нижний нагревательные элементы духовки



ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ.

Используется нагревательный элемент в верхней части духовки



НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ.

Используется нагревательный элемент в нижней части духовки

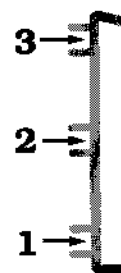


ГРИЛЬ. Используется нагревательный элемент-гриль



УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ.

Используются нагревательный элемент-гриль и нагревательный элемент в нижней части духовки. Нагревание до 200 °C занимает примерно семь минут. Может также быть использован для приготовления запеканок.



В духовке имеются три положения для полок:

Верхняя часть духовки (положение полки 3)

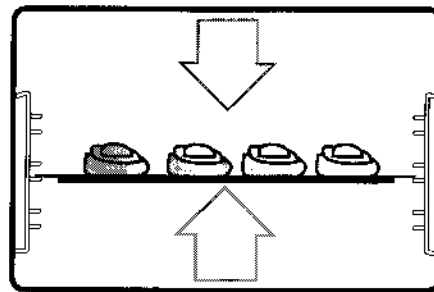
Средняя часть духовки (положение полки 2)

Нижняя часть духовки (положение полки 1)

При работе во всех режимах индикаторная лампа термоста включается, когда духовка нагревается, и выключается, когда заданная температура достигнута. Впоследствии индикаторная лампа будет включаться и выключаться одновременно со включением и выключением термореле.

Использование духовки, выпечка

Попробуйте приготовить пирожные, используя решетчатую полку, причем, закончите приготовление пищи на пять минут раньше, чем требуется по рецепту. Это позволит вам в дальнейшем, если потребуются, сократить или увеличить время приготовления. Конечный результат будет зависеть от таких факторов, как продукты, материал, форма и размер формочки, а также светлый или темный цвет формочки.



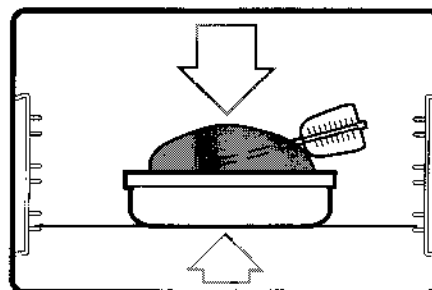
Приготовление жаркого

Жарение – это практичный и удобный метод приготовления пищи. Внутренняя часть бедра и филейная часть говяжьей туши лучше всего сохраняют натуральные соки, если их жарить при температуре 125°C, хотя на это и требуется больше времени, чем при более высоких температурах. Выбирайте жаростойкое блюдо, которое точно подходит по размеру для куска мяса, чтобы соки, собирающиеся в блюде (например, для подливки), не выпаривались.

Использование термометра для измерения температуры в толще мяса

При использовании термометра для мяса лучший результат будет достигнут, если кончик этого термометра будет находиться в середине самой толстой части куска, куда тепло доходит дольше всего. Старайтесь, чтобы как можно большая часть термометра была погружена в мясо, так как горячий воздух внутри духовки может влиять на показания термометра, если его стержень выступает наружу. Также помните, что помещение термометра в жир или его соприкосновение с костью сделает его показания ненадежными.


Прогрейте духовку и поместите мясо в ее нижнюю часть. Извлеките мясо из духовки, когда термометр для мяса покажет требуемую температуру. Накройте мясо алюминиевой фольгой и дайте постоять в течение примерно пятнадцати минут. Это облегчит нарезание мяса и уменьшит потерю соков при резании.

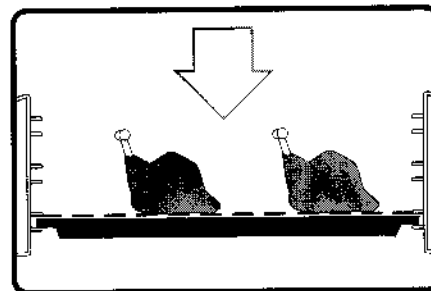


Гриль


Размер, форма, количество мяса, степень жирового покрытия и даже начальная температура мяса – все это оказывает влияние на результат готовки с использованием гриля и на время, которое она займет. Рыба, дичь, телятина и свинина не будут поджариваться так сильно, как темные сорта мяса, например, говядина или мясо диких животных. Добавление растительного масла или приправ улучшает цвет, но также увеличивает и риск подгорания.

Для получения лучшего результата при готовке на гриле старайтесь не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Осушите поверхность мяса, положите его на полку духовки и приправьте по вкусу. Поместите хорошо выстеленную фольгой ладку под решетку для сбора стекающего жира. Свиные отбивные, бифштекс, рыба и тому подобные блюда должны готовиться в верхней части духовки, в то время, как, например, толстые ребрышки лучше готовить в нижней части.

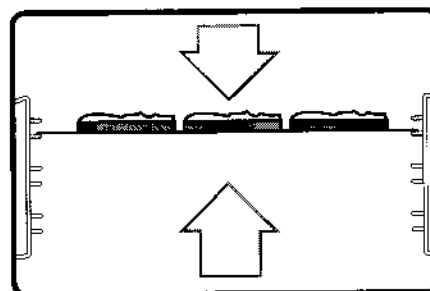
Установите ручку выбора режима работы духовки в положение гриль  и ручку регулировки температуры в соответствующее положение (максимальная температура 250 °C). Не начинайте готовить, пока гриль НЕ ПРОГРЕЕТСЯ В ТЕЧЕНИЕ 3–5 МИНУТ. Следите за мясом и переверните его хотя бы один раз. Если блюдо передержать, оно станет сухим, потеряет привлекательный цвет и может подгореть. Во время готовки дверца духовки должна быть закрыта.



Ускоренный пуск

Установите ручку выбора режима работы духовки в положение ускоренного пуска  и ручку регулировки температуры в соответствующее положение. Когда индикаторная лампочка погаснет, выберите поворотом ручки требуемый режим работы духовки.

Ускоренный пуск также удобен для приготовления (“подрумянивания”) таких блюд, как бутерброды и запеканки. Для этого установите ручку регулировки температуры на максимальный нагрев и дайте духовке прогреться в течение 3–5 МИНУТ. Затем поместите в нее блюдо.



Указания по уходу и очистке

В целях безопасности, перед тем, как отодвинуть плиту от стены, для того, чтобы почистить пространство за ней, имейте в виду, что ограничительное устройство функционирует только, когда плита находится в своем обычном положении у стены.

Эмалированные поверхности

Протирайте эмалированные поверхности чистой тканью, смоченной горячей водой и при необходимости моющим раствором. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами – это может повредить эмаль. Не забывайте протирать поверхность под крышкой вентиляционного отверстия духовки. Крышку можно вымыть в посудомоечной машине.

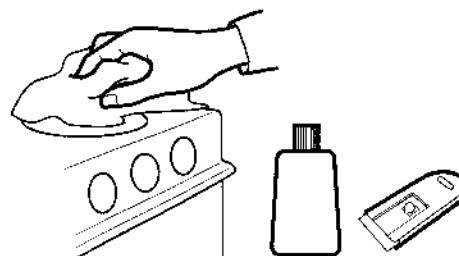
Керамическая рабочая поверхность



Удаляйте все загрязнения немедленно, пока керамическая поверхность еще сохраняет тепло. Если не сделать этого вовремя, то остатки сахара или продуктов, содержащих сахар (например, варенья), а также расплавленная пластмасса или алюминиевая фольга могут повредить рабочую поверхность.

Загрязненная рабочая поверхность плохо передает тепло посуде. Вам следует постоянно протирать рабочую поверхность мягкой тканью после использования. Никогда не используйте для чистки керамической рабочей поверхности абразивные чистящие средства, абразивные мочалки, чистящие средства для духовки и другие подобные средства. Если у Вас убежал суп или рабочая поверхность загрязнилась:

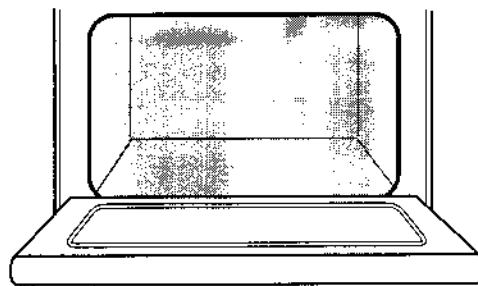
1. Удалите налет или грязь при помощи скребка, входящего в комплект поставки.
2. Когда все индикаторные лампочки остаточного тепла погаснут, используйте чистящий состав, входящий в комплект поставки. Взболтайте флакон и нанесите небольшое количество очистителя прямо на рабочую поверхность в нескольких точках. Протрите поверхность на чисто мягкой тканью или бумажными салфетками.
3. При помощи мягкой ткани окончательно удалите остатки очистителя, чтобы они не загорелись во время следующей готовки. Если рабочая поверхность будет во время включения сухой, то на ней не появятся радужные разводы.



Духовка

После пользования духовкой промойте ее дно горячей водой и моющим раствором. Если оно очень загрязнено:

1. Воспользуйтесь лопаточкой или подобным инструментом, чтобы удалить затвердевшие остатки.
2. При помощи губки нанесите жидкое мыло на дно, боковые и заднюю стенки духовки (но не на верхнюю часть).
3. Закройте дверцу. Установите духовку в режим одновременного нагревания сверху и снизу (☐) при температуре 100°C примерно на 10 минут.
4. Когда духовка остынет, вымойте эмалированные поверхности чистой водой. Для удаления особенно твердого налета Вам может понадобиться пропитанная мылом проволочная мочалка, но не трите ей слишком сильно. Затем вытрите поверхности насухо.

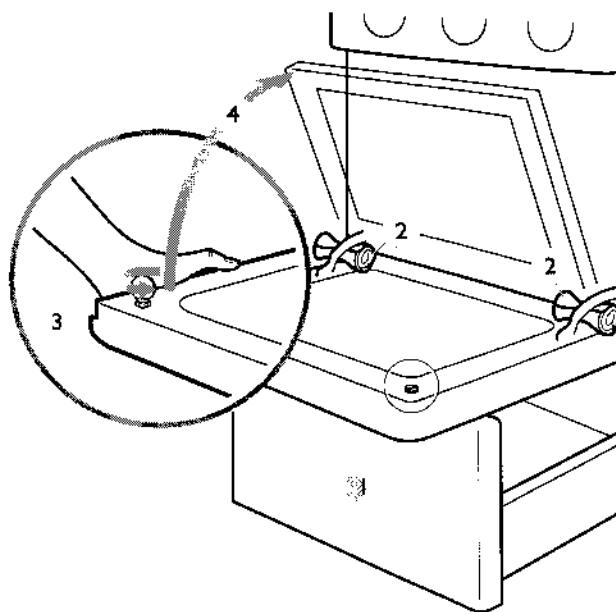


Дверца духовки

Очистите эмалевое покрытие при помощи чистой тряпки, горячей воды и жидкого чистящего средства. Для очистки стекла воспользуйтесь средством для чистки окон. Если оно очень загрязнено, пользуйтесь скребком, поставляемым вместе с электроплитой.

Чистка пространства между стеклами

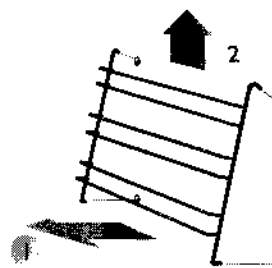
1. Убедитесь в том, что духовка остыла и выдвиньте ящик для принадлежностей.
2. Откройте дверцу и зафиксируйте ее в открытом положении, например, вставив свернутые прихватки под петли (см. рисунок).
3. Придерживая дверцу за внутреннюю поверхность рукой (чтобы она не захлопнулась), отвинтите два винта (см. рисунок) с помощью монеты или подходящей отвертки.
4. Аккуратно поднимите внутреннюю часть дверцы и промойте стекла.
5. По окончании очистки установите внутреннюю часть дверцы в исходное положение, вставьте на место винты и закрепите их, а затем выньте свернутые прихватки.



Фурнитура духовки

Освободите боковые полозья для полок в нижних углах, потяните их вбок и вверх и выньте из духовки. Эти полозья, а также полки духовки можно вымыть вручную или в посудомоечной машине. Если они очень загрязнены, их некоторое время придется отмачивать перед тем, как тщательно почистить с использованием пропитанной мылом проволочной мочалки.

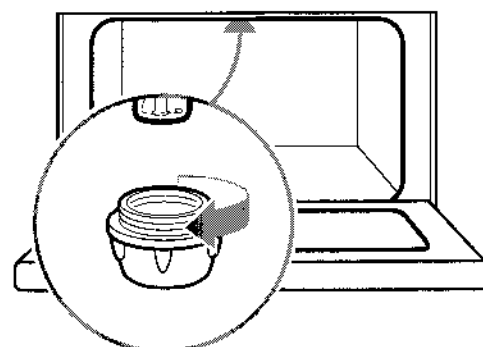
Противни и ладку для духовки необходимо после использования протирать бумажными салфетками. При необходимости их можно мыть вручную. Пригоревшую пищу можно удалять специальной лопаточкой или скребком.



Лампы

Замена лампы освещения духовки

1. Поверните все ручки в положение ВЫКЛ. (OFF) и убедитесь, что духовка не нагрета.
2. Отверните стеклянный плафон (смотрите рисунок).
3. Выверните старую лампу.
4. Вверните новую лампу, маркированную 230–240 В, 15 Вт и 300°C, с резьбой E14.
5. Вверните стеклянный плафон.



Индикаторные лампочки

Это неоновые индикаторные лампочки, которые обычно имеют долгий срок службы. Если же все-таки одна из них перегорит, обратитесь в предприятие технического обслуживания.

Техническое обслуживание



Ремонт электроплиты должен проводиться квалифицированным электриком. Выполнение ремонта неподготовленным человеком может привести к повреждению электроплиты, а также травмам и/или порче имущества.

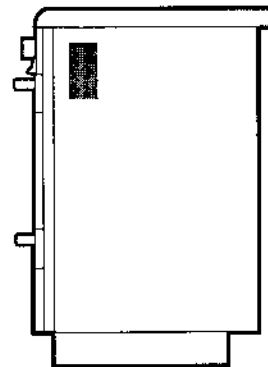
Если Ваша плита обнаруживает признаки неисправности, то некоторые проблемы Вы сможете устранить сами (смотрите ниже). Если проблема остается, обратитесь в уполномоченную сервисную службу. Используйте запасные части, полученные только от этой компании.

Табличка с техническими данными, прикрепленная с правой стороны плиты, содержит необходимую информацию. Перепишите ее на эту страницу, чтобы она всегда была под рукой, когда Вам потребуется позвонить в предприятие технического обслуживания.

Модель

Номер изделия

Номер серии



Распаковка

Убедитесь, что плита не повреждена и находится в рабочем состоянии. Если повреждение имело место во время транспортировки, об этом немедленно следует сообщить в торговое предприятие.

Материалы, из которых изготовлена упаковка электроплиты, подлежат вторичной переработке. При необходимости обратитесь в местное жилищно-эксплуатационное управление, чтобы узнать, где находятся пункты приема вторсырья.

Детали и инструменты, входящие в комплект поставки

В комплект поставки электроплиты входят:

- Эмалированные противни и ладка для духовки
- Решетчатая полка для духовки
- Устройство предотвращения опрокидывания, детали для крепления
- Ограждение рабочей поверхности электроплиты вместе с деталями для крепления.
- Скребок и чистящий состав для керамической рабочей поверхности
- Руководство по эксплуатации.

Технические данные

Вследствие непрерывного развития нашей продукции, мы оставляем за собой право изменять эти технические данные. Данный электроприбор соответствует требованиям, установленным Директивами ЕС 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС. Класс МЭК: У

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)

ширина	497
высота, при доставке	900
глубина	595

ОБЪЕМ (литры)

духовка	37
---------	----

СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)

модель 230 В	8 815
--------------	-------

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ

ЭЛЕМЕНТЫ	РАЗМЕР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
задний левый	145	1 200
задний правый	180	1 700
передний левый	180	1 700
передний правый	145	1 200

ЛАМПЫ

Индикаторные лампочки: неоновые

Лампа освещения духовки – резьба Е-14, маркировка 230-240 В, 15 Вт и 300°С.

Установка

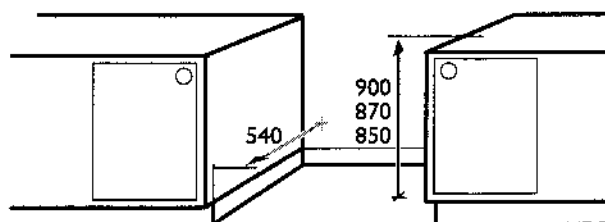


Установкой, ремонтом и другими работами, связанными с электроплитой, должен заниматься квалифицированный электрик.

Электроплита имеет значительный вес. Некоторые края и углы, которые в обычных условиях не видны могут быть острыми. При перемещении электроплиты пользуйтесь рукавицами.

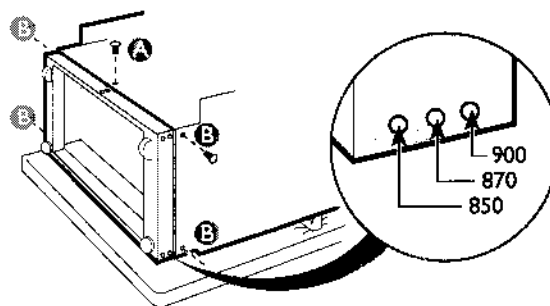
Перед установкой плиты следует убедиться, что ее габаритные размеры допускают ее размещение на Вашей кухне. Измерьте высоту рабочей поверхности и глубину проема, как это показано на рисунке. Также можно установить плиту у стены или около одного кухонного шкафа.

При поставке электроплиты ее основание отрегулировано в расчете на высоту рабочей поверхности 900 мм и глубину основания 540 мм. При необходимости Вы можете изменять высоту основания плиты так, чтобы она была на одном уровне с рабочей поверхностью высотой 870 или 850 мм.



Изменение высоты основания

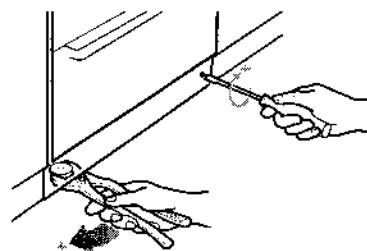
1. Осторожно положите плиту передней частью вниз (смотрите рисунок). При этом под плиту следует положить упаковочный материал.
2. Будьте осторожны: на нижней части плиты имеются острые края. Выкрутите винт А (1 винт) в центре задней части основания и боковые винты В (4 винта, смотрите рисунок).
3. Задвиньте нижнюю часть подставки до требуемой высоты рабочей поверхности 870 или 850 мм (смотрите рисунок).
4. Снова заверните винты А и В.



Выравнивание положения плиты

Плита должна стоять ровно, чтобы обеспечивать, например, равномерность растекания масла на сковородах. Чтобы проверить правильность положения плиты, поместите на рабочую поверхность спиртовой уровень или сковороду, наполненную водой.

В случае необходимости Вы можете опустить (-6 мм) или поднять (+12 мм) колесики и ножки, начиная с передней стороны плиты. Используйте крестообразную отвертку для регулировки задних колесиков и плоскогубцы для передних ножек.



Установка оборудования, обеспечивающего безопасность

Ограничительное устройство



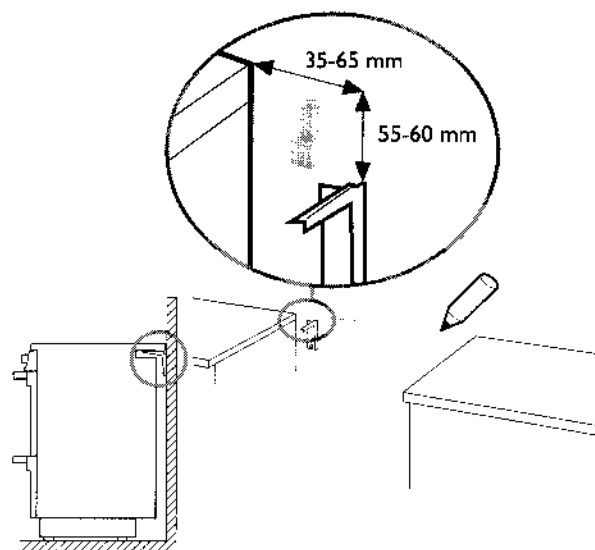
Ограничительное устройство должно быть установлено для предотвращения опрокидывания плиты в случае избыточного давления на дверцу.

1. После выравнивания положения плиты начертите на стене линию по верхнему краю рабочей поверхности (смотрите рисунок).
2. Показанные размеры подходят как в случае установки ограничительного устройства справа, так и слева (смотрите рисунок). Проведите измерения и отметьте позицию для установки устройства, затем установите его, закрепив шурупами на твердом материале или используя подходящий метод укрепления и фиксации.

Внимание! Если проем между кухонными шкафами окажется шире плиты, и Вы решите установить ее по центру, Вам придется внести изменения в размеры, показанные на рисунке.

3. Если ограничительное устройство прикреплено для установки плиты в центре более широкого пространства, как это описано выше, Вам нужно будет помнить о необходимости точной установки плиты на место так, чтобы ограничительное устройство входило в отверстие на задней поверхности плиты.

Ограничительное устройство предотвращает опрокидывание только при установке плиты вплотную к стене.

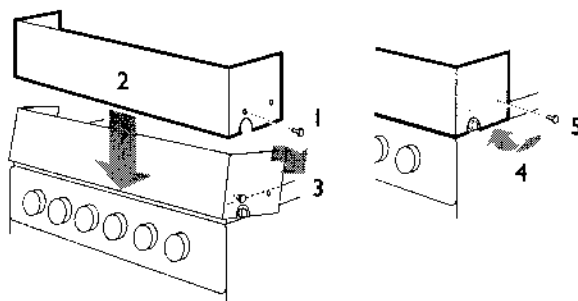


Защитное ограждение рабочей поверхности



Защитное ограждение рабочей поверхности должно быть установлено для того, чтобы дети не могли коснуться горячих кастрюль и конфорок.

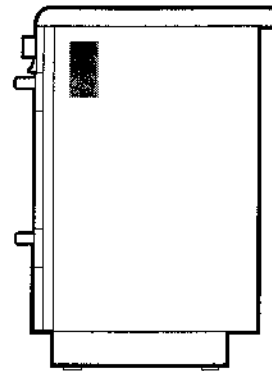
1. Вставьте заглушки в передние отверстия.
2. Поместите ограждение на плиту, обеспечив контакт между заглушками и краями рабочей поверхности.
3. Наклоните кожух вниз.
4. Затем приподнимите его вверх и заведите боковые стороны под края рабочей поверхности.
5. Зафиксируйте кожух при помощи задних заглушек.



Подсоединение к электросети

Ремонт и другие специальные работы, связанные с электроплитой должны производиться профессиональным электриком. Работы, выполненные непрофессионалами, могут привести к возникновению опасности травматизма, а также к повреждению плиты и другого имущества.

Варианты подсоединения плиты указаны на табличке, которая имеется на задней панели плиты. Мощность и напряжение указаны на табличке с техническими данными (смотрите с правой стороны плиты).



Советы и рекомендации:

проблемы при приготовлении пищи

Проблема	Причина	Необходимые действия
Выпечка недостаточно поднимается.	Слишком низкая температура в духовке. Выпечка поднимается, но затем опускается снова.	Проверьте, совпадает ли использованная Вами температура с рецептом.
	Тесто недостаточно поднялось. Слишком долгое выдерживание теста может привести к его оседанию.	Тесто должно отстаиваться при комнатной температуре в сухом месте. Если тесто проверить нажатием, вмятина должна исчезнуть сама по себе. Сравните время выдерживания теста с предлагаемым в рецепте.
	Недостаточно дрожжей или муки.	Проверьте, соответствует ли количество рецепту.
Выпечка слишком сухая.	Слишком высокая температура жира или жидкости сводит на нет действие дрожжей.	Всегда проверяйте температуру жидкости прежде, чем добавить ее. Для свежих дрожжей – 37 °С, для порошковых дрожжей 45–50 °С.
	Недостаток жидкости, переизбыток муки или неправильный сорт муки.	Сверьтесь с рецептом, тот ли сорт муки и то ли соотношение муки и жидкости Вы использовали.
Жаркое или другие блюда слишком темные (подгоревшие) или поджарились неравномерно.	Слишком низкая температура – до полного приготовления выпечка должна слишком долго оставаться в духовке, что ведет к пересушиванию.	Удостоверьтесь, что Вы правильно устанавливаете температуру.
	Слишком высокая температура заставляет жаркое или другие блюда подгорать на поверхности до полного приготовления.	Проверьте, правильно ли Вы установили температуру.
	Выбор слишком высокого положения полки в режиме "одновременного нагрева сверху и снизу" означает, что нагрев сверху слишком силен. Слишком низкое положение полки вызывает обратный эффект. Был включен "ускоренный пуск".	Проверьте по рецепту, правильное ли положение в духовке Вы выбрали. Удостоверьтесь, что Вы установили ручку на необходимый режим.
Жаркое или другое блюдо недожарено.	Алюминиевая фольга, противень или форма, находящиеся на дне духовки, могут затруднять распространение тепла снизу, а также вызвать повреждение эмали.	Убедитесь, что на дне духовки нет алюминиевой фольги, противня или формы.
	В светлых формочках получаются более бледные пирожные, чем в темных.	Если необходимо, перейдите на темные формочки.

Советы и рекомендации:

технические проблемы

Никогда не пытайтесь проводить какой-либо ремонт или другие работы, которые могут привести к травмам или к повреждению плиты. Если Вам не удастся разрешить проблему способом, указанным ниже, сообщите в предприятие технического обслуживания, уполномоченное поставщиком.

Проблема	Причина	Необходимые действия
Плита не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку и питание сети включено. Проверьте предохранители и автоматы защиты сети. Внимание! Для каждой фазы имеется отдельный предохранитель.
Защелка дверцы не работает.	Защелка не приведена в рабочее положение.	Приведите защелку в рабочее положение (смотрите выше).
Приготовление блюд требует слишком много времени.	Неподходящая кастрюля или сковорода. Неправильно установлена температура нагревательного элемента.	Выберите кастрюлю или сковороду с немного вогнутым дном. Стекло и фарфор (допускающие использование на электроплитах) проводят тепло хуже, чем металлы, например, алюминий. Обычно лучше всего довести температуру до требуемой, используя максимальный нагрев, а затем понизить его.
Освещение духовки не работает.	Лампа требует замены.	Замените лампу (смотрите выше)
Пятна на керамической рабочей поверхности.	Рабочая поверхность была почищена неправильно.	Снова почистите поверхность правильно (смотрите выше).



Прекращение эксплуатации и утилизация электроплиты по истечении срока службы

1. Отключите электроплиту от электросети, вынув сетевую вилку из розетки сети питания.
2. Обрежьте сетевой шнур как можно ближе к электроплите.
3. Убедитесь в том, что защелка дверцы духовки переведена в нерабочее положение, для того, чтобы дети не могли закрыться в духовке.

Обратитесь в жилищно-эксплуатационное управление для того, чтобы узнать, где Вы можете утилизировать Вашу электроплиту.