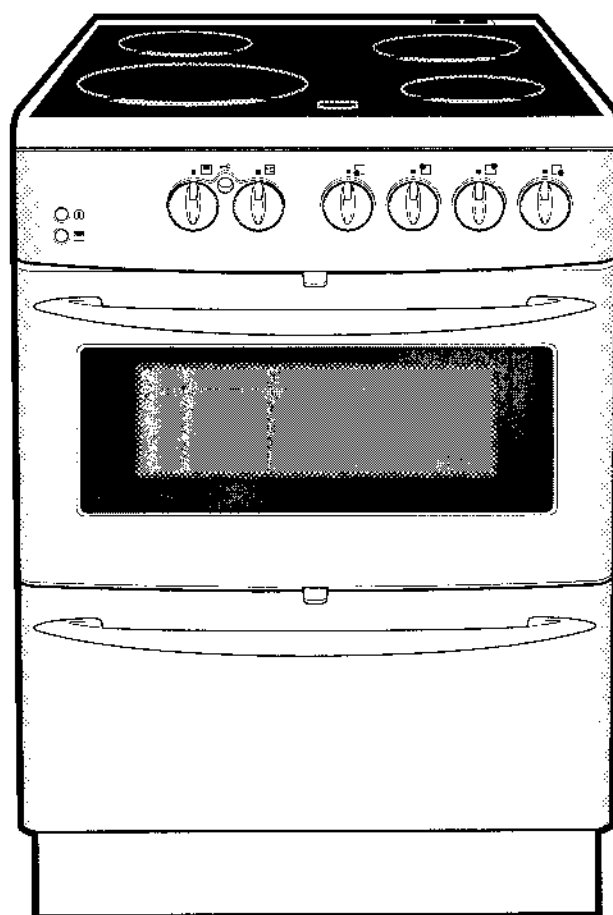


 **Electrolux**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА ЕК6160
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Кухонные плиты постоянно совершенствуются. Новая плита используется совершенно по-новому по сравнению с предыдущей. Поэтому данную инструкцию по эксплуатации следует внимательно прочитать. При условии правильной эксплуатации и правильного ухода за плитой она будет приносить Вам пользу в течение многих лет. В особенности следует принять во внимание те части текста, которые обозначены восклицательным знаком, для того чтобы не причинить вреда себе, другим и самой плите. Плита предназначена для обычного домашнего использования. Инструкцию по эксплуатации следует сохранить на случай продажи или передачи плиты новому владельцу.

Установка

Работы по установке плиты, возможные ремонтные работы и т.п. должны выполняться профессионалом. Некачественно выполненная работа может отрицательно повлиять на функционирование плиты, а также причинить телесные повреждения и повреждения имущества.

Плита тяжёлая. В ней также имеются острые края и углы, до которых обычно не нужно дотрагиваться. При перемещении плиты следует пользоваться перчатками.

Установите устройство предотвращения падения плиты, для того чтобы она не упала в случае ненормальной нагрузки.

Дети

Удостоверьтесь в безопасности детей: Защита нагревающей поверхности плиты должна быть установлена, и безопасное блокирование замка должно быть задействовано. С обеих сторон плиты должна иметься рабочая поверхность шириной не менее 400 мм. Смотрите за детьми.

Установите защёлку в рабочее положение. Когда плита не используется, электрический переключатель двойного действия должен быть установлен в выключенное положение, чтобы плита не включалась даже при повороте регуляторов конфорок.

Посуда, в которой приготавливается пища, конфорки плиты и духовка в процессе использования нагреваются и остаются горячими некоторое время после использования. Прикосновение к ним может привести к ожогам.

Эксплуатация

Ни в коем случае не используйте повреждённой керамической поверхности плиты. В процессе чистки и возможного выкипания жидкостей в находящиеся под напряжением детали плиты может попасть вода. Отключите питание от плиты или же удалите предохранитель. В случае необходимости обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму.

Не оставляйте алюминиевой фольги, пластмассы и т.п. на керамической поверхности плиты, так как они могут расплавиться или сгореть.

Ни в коем случае не оставляйте кипящего масла или жира, парафина или другого легко воспламеняющегося материала на плите без присмотра. В случае воспламенения поверните все регуляторы конфорок в нулевое положение и выключите вытяжной вентилятор плиты. **ПОГАСИТЕ ПЛАМЯ С ПОМОЩЬЮ КРЫШКИ, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО ВОДУ.**

Пользуйтесь только посудой, которая подходит к керамической поверхности и духовке плиты.

Удостоверьтесь в ровности дна кастрюль. Посуда с неровным дном плохо проводит тепло и скользит по керамической поверхности.

Удостоверьтесь в том, что когда плита не используется, все регуляторы конфорок находятся в нулевом положении.

Чистка

Керамическая поверхность плиты и её духовка должны всегда содержаться в чистоте. Жир и прочие брызги при нагревании плиты начинают подгорать и в худшем случае могут привести к пожару.

Перелившуюся через край жидкость следует немедленно вытереть. Особенно важно удалить сладкие жидкости (варенье, мармелад, сок и т.п.), а также расплавившуюся пластмассу и алюминиевую фольгу, так как они могут повредить керамическую поверхность.

Уход и техобслуживание

Перед заменой лампочки установите все регуляторы конфорок к нулевое положение.

За техобслуживанием и ремонтом обращайтесь в уполномоченные на техобслуживание и ремонт фирмы. Для того чтобы плита работала безупречно, используйте только продаваемые этими фирмами запасные части.

СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2

ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Внимательно ознакомьтесь

4

Плита	4
Керамическая поверхность	5
Духовка	5
Отделение для хранения	5
Предохранительное оборудование	5
Принадлежности	6

Перед эксплуатацией плиты

6

Выполните чистку принадлежностей плиты	6
Прожгите слой защитного жира	6

Эксплуатация

6

Электрический переключатель двойного действия	6
Защёлка дверцы духовки	7
Керамическая поверхность	7
Духовка	8

Уход и чистка

10

Эмалированные поверхности	10
Керамическая поверхность	10
Духовка	10
Лампы	11
Отделение для хранения	14

Советы и рекомендации

14

Практические проблемы	14
Технические проблемы	15

МОНТАЖНИКУ

Распаковка

12

Технические данные

12

Монтаж

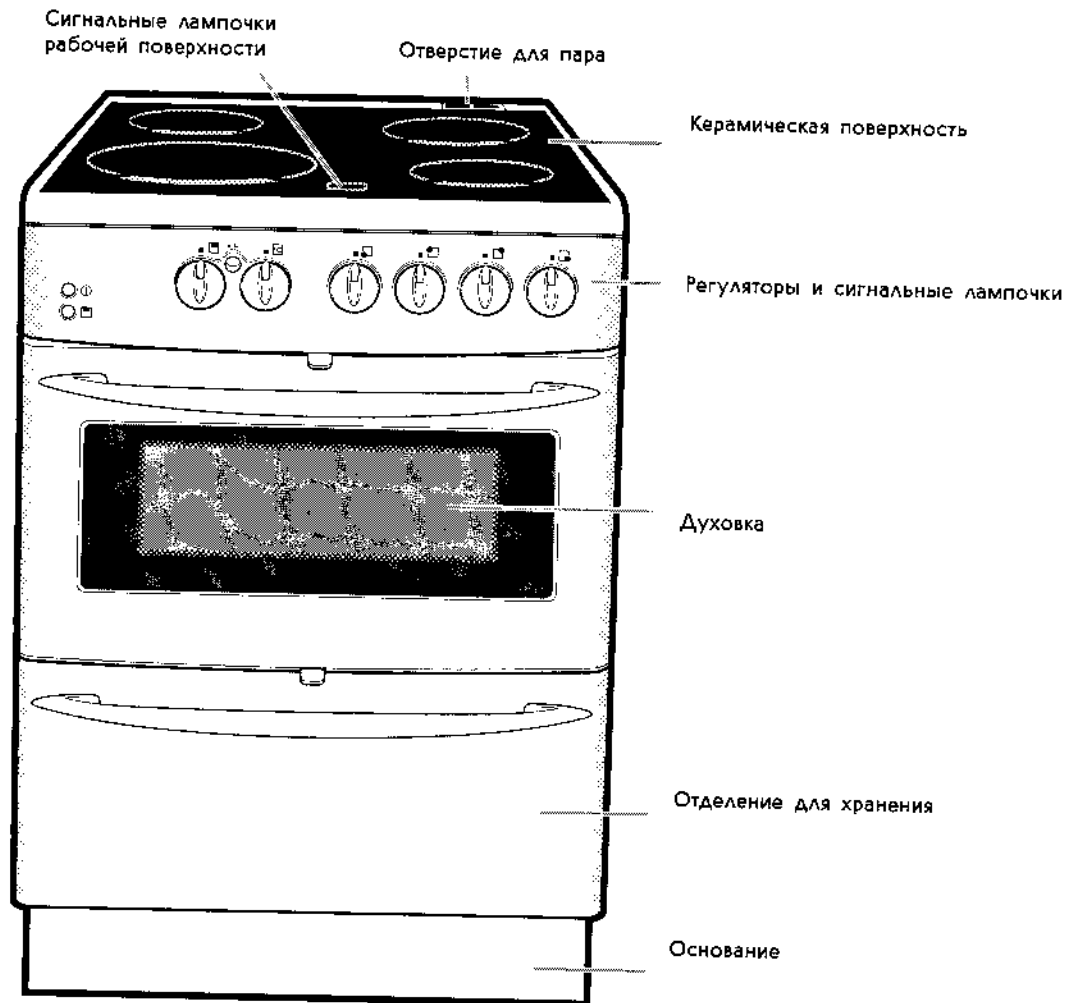
12

Подключение питания

14

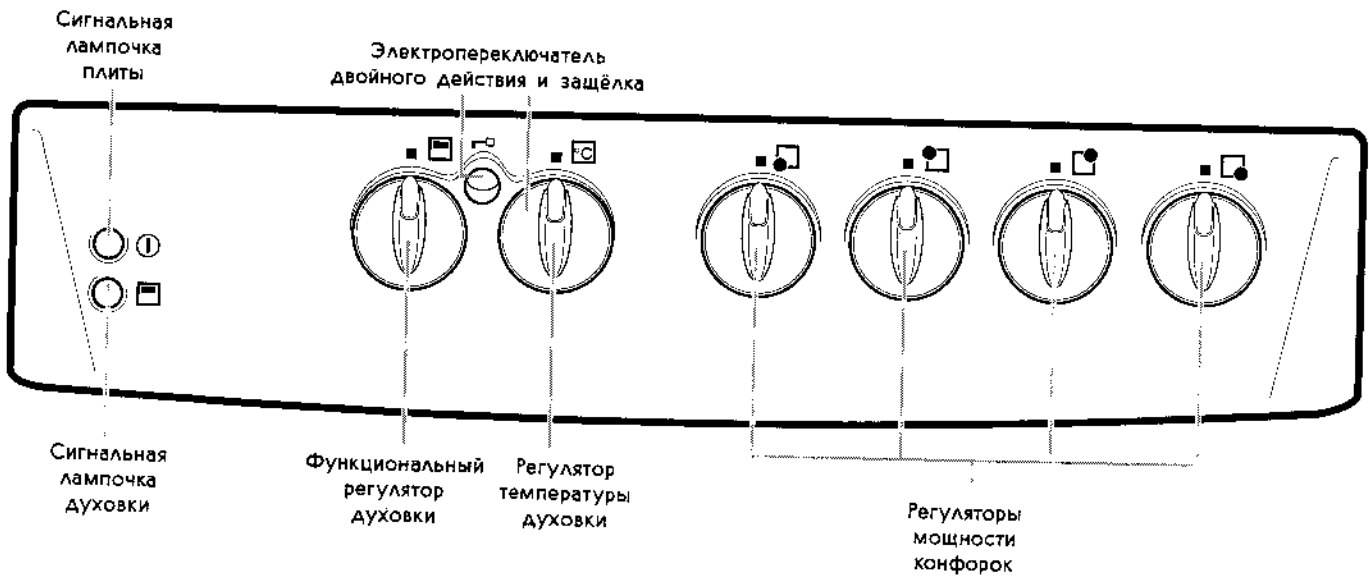
Внимательно ознакомьтесь:

Плита



В задней части плиты имеются колёса, облегчающие перемещение плиты в процессе чистки. Возьмитесь за ручку духовки (не открывая её), осторожно поднимите и вытяните плиту на себя.

Регуляторы и сигнальные лампочки

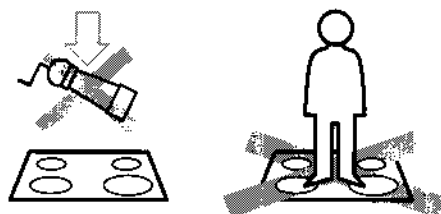
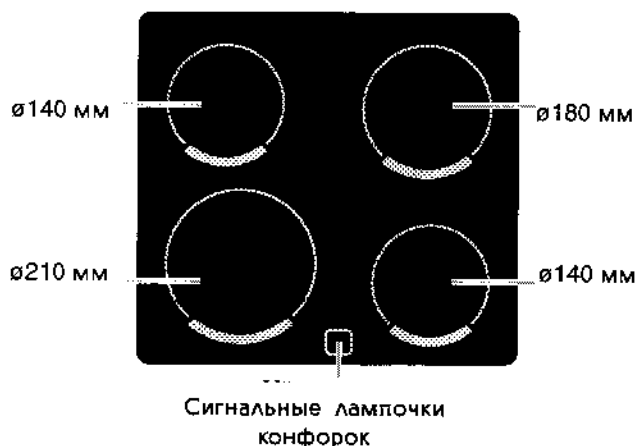


Керамическая поверхность

На керамической поверхности плиты имеются четыре конфорки, которые в процессе эксплуатации «загораются» и «гаснут». Конфорка пребывает во включённом положении в течении различных периодов времени в зависимости от положения регулятора мощности. При установке регулятора в максимальное положение конфорка также время от времени отключается во избежание перегрева.

У каждой из четырёх конфорок имеется собственная сигнальная лампочка, которая загорается тогда, когда температура конфорки переходит за 55°C независимо от того, включена конфорка в этот момент или нет.

Керамическая поверхность твёрдая и гладкая. Она хорошо выдерживает высокую и низкую температуру, а также перепады температуры, но, как и любое стекло, при ударе может легко быть повреждено, особенно если удар приходится на малую площадь поверхности. Не храните ничего над плитой. Например, мельница для приправ может упасть и повредить поверхность плиты. Ни в коем случае не становитесь на плиту, например, при замене лампочки, так как она не предусмотрена для выдерживания такой нагрузки.



Духовка

Более подробная информация об использовании различных функций духовки приведена в разделе "Эксплуатация плиты", а также в таблицах в конце инструкции.

В духовке имеются следующие функции:

освещение

верхнее и нижнее тепло

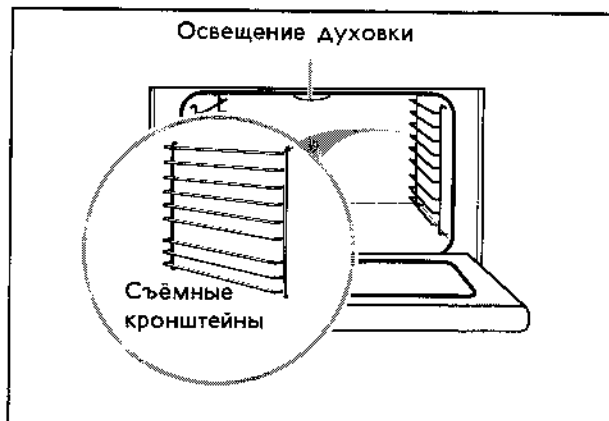
верхнее тепло

нижнее тепло

гриль

быстрое нагревание

Внутренняя поверхность духовки покрыта гладкой эмалью. Дверца духовки двойной конструкции. Наружное стекло отражает тепло, за счёт чего температура наружной поверхности дверцы остаётся достаточно низкой. Наружная часть дверцы духовки легко снимается для чистки, см. раздел «Уход и чистка».



Отделение для хранения

В нижней части плиты имеется отделение для хранения различных принадлежностей. Отделение для хранения оборудовано защёлкой, а также стопором в его задней части, благодаря которому оно не может быть полностью выдвинуто и вынута из плиты.

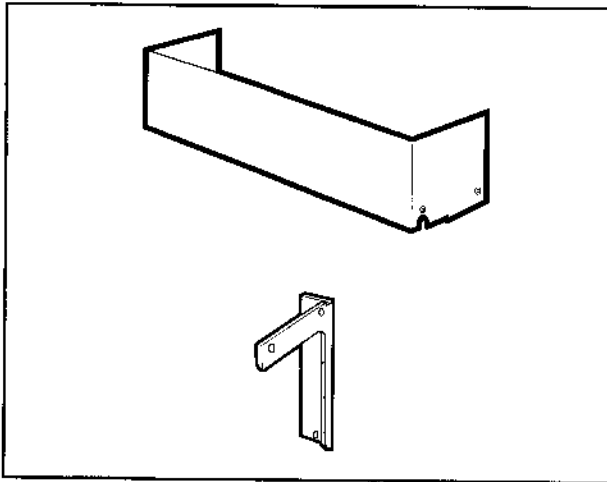
Предохранительное оборудование

Устройство предохранения от падения должно быть установлено. Эксплуатация плиты окажется ещё более безопасной, если защёлка дверцы духовки задействована и предохранительный барьер рабочей поверхности плиты установлен на место. Кроме этого, рекомендуется обеспечить наличие свободной поверхности не менее 400 мм по обе стороны плиты.

Предохранительный барьер не даёт детям, например, хвататься за ручки кастрюль и проливать на себя горячую жидкость.

Устройство предохранения от падения следует обязательно установить, для того чтобы плита не упала от необычной нагрузки, например, если ребёнок сядет на открытую дверцу духовки.

Защёлка дверцы духовки установлена на заводе в задействованное положение. Детям при этом гораздо труднее открыть дверцу духовки или отделения для хранения. Описание установки защёлки в нерабочее положение приведено ниже.



Электрический переключатель двойного действия

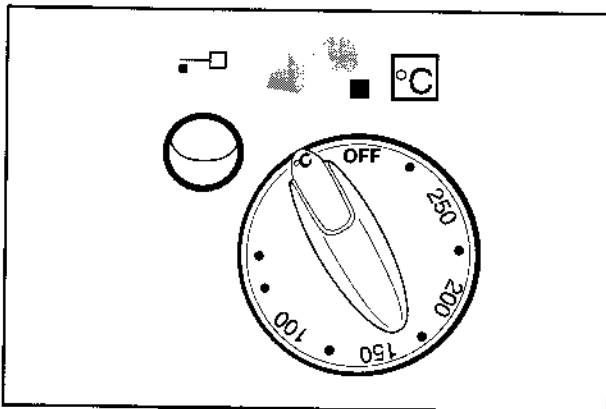
Регулятор температуры духовки оснащён предохранительной защёлкой и имеет две функции. В зависимости от требуемого уровня предохранения можно выбрать простое или же двойное действие. Обратите внимание на то, что подача питания на всю плиту не отключается, т.е. красная сигнальная лампочка по-прежнему горит тогда, когда регуляторы находятся не в нулевом положении.

Простое действие:

Когда регулятор температуры духовки установлен в положение «OFF», от всех функций плиты отключено питание. Конфорки и духовка не включаются, даже если их регуляторы окажутся случайно повернуты.

Двойное действие:

Если предохранительная защёлка установлена в рабочее положение, детям ещё труднее «пользоваться» плитой, так как при этом плита может быть включена только двумя руками, что для ребёнка весьма трудно.



Принадлежности

- Эмалированные противни и ладка
- Решётка духовки
- Устройство предохранения от падения с монтажными принадлежностями, запчасть номер 300 13 90-09
- Предохранительный барьер рабочей поверхности

- с монтажными принадлежностями, запчасть номер 305 10 52-21
- Скребок и средство для чистки керамической поверхности

Перед эксплуатацией плиты:

Выполните чистку принадлежностей плиты

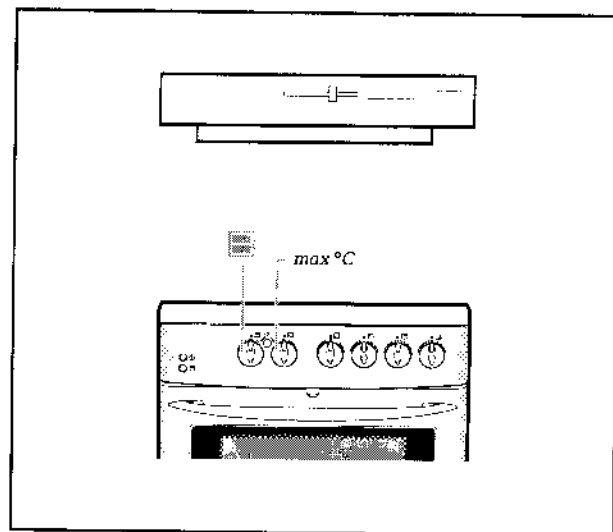
Противни и ладку следует вымыть тёплой водой и средством для ручного мытья посуды. Прополоскайте и вытрите насухо.

Прожгите защитный жир духовки



Следите за детьми! Духовка нагревается до очень высокой температуры.

1. Установите функциональный переключатель духовки на верхнее и нижнее тепло и выберите самую высокую температуру. Дверца духовки должна быть закрыта.
2. Выключите духовку, когда она больше не дымит и не пахнет горелым.
3. Вымойте духовку, кронштейны и внутреннюю поверхность дверцы тёплой водой и средством для ручного мытья посуды. Вытрите насухо.



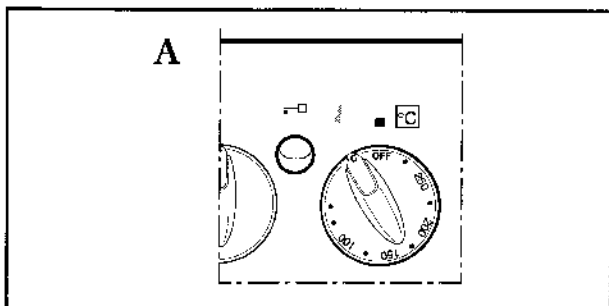
Эксплуатация

Электрический переключатель двойного действия

Простое действие

Электрический переключатель устанавливается в выключенное положение «OFF» посредством его поворота против часовой стрелки (см. рис. А).

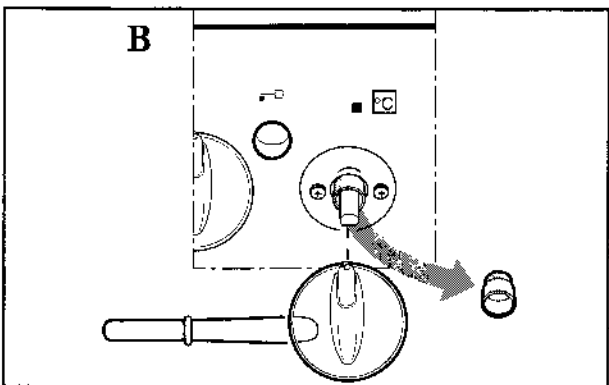
Включение питания выполняется посредством установки переключателя в такое положение, в котором обозначение «С» указывает прямо вверх. Плита при этом может использоваться как обычно. Следует помнить о том, что регуляторы могли быть повернуты, пока переключатель находился в заблокированном положении. Удостоверьтесь в том, что включены только нужные Вам функции.



Двойное действие

Перед использованием данной функции предохранительная защёлка должна быть установлена в рабочее положение (см. рис. В).

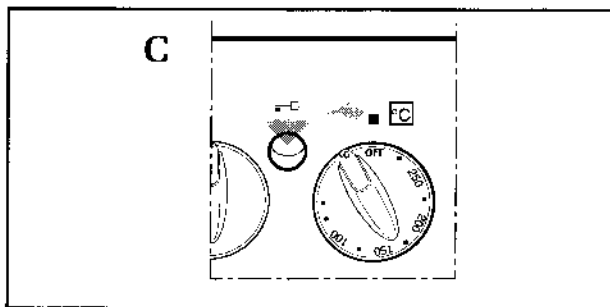
1. Удостоверьтесь в том, что регулятор температуры установлен в нулевое положение, т.е. что обозначение «С» указывает прямо вверх.
2. Осторожно вставьте столовый нож за ручку регулятора и снимите ручку лёгким нажатием, используя нож в качестве рычага.
3. Снимите красную втулку.
4. Установите регулятор снова в нулевое положение.



Затем следует действовать следующим образом:

Переключатель устанавливается в выключенное и заблокированное положение «OFF» посредством его поворота против часовой стрелки (см. рис. А).

Для того чтобы разблокировать переключатель, следует действовать двумя руками (см. рис. С). Нажмите на защёлку вниз и поверните регулятор температуры духовки по часовой стрелке, так чтобы обозначение «С» указывало прямо вверх. Плита при этом может использоваться как обычно. Следует помнить о том, что регуляторы могли быть повернуты, пока переключатель находился в заблокированном положении. Удостоверьтесь в том, что включены только нужные Вам функции.



Защёлка дверцы духовки

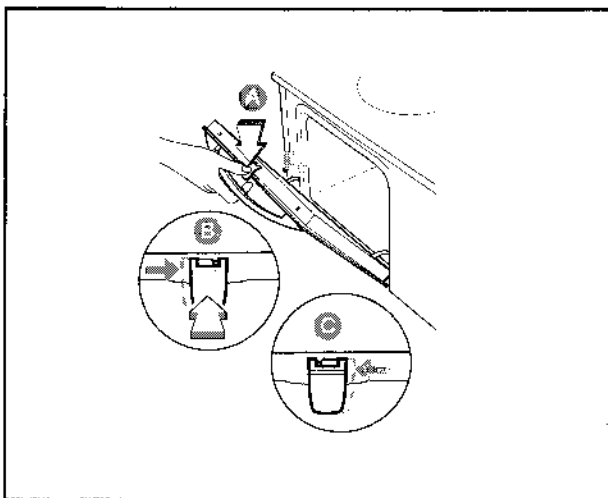
Для того чтобы открыть дверцу духовки, нажмите на защёлку (А) вниз. По мере необходимости защёлка может находиться либо в задействованном, либо в незадействованном положении. Перед внесением изменений в положение защёлки следует удостовериться в том, что духовка не горячая.

Разблокирование защёлки (В):

Нажмите на защёлку вниз и передвиньте находящийся в её верхней части язычок на пару миллиметров вправо.

Установка защёлки в задействованное положение:

Передвиньте находящийся в верхней части защёлки язычок на пару миллиметров влево.



Керамическая поверхность

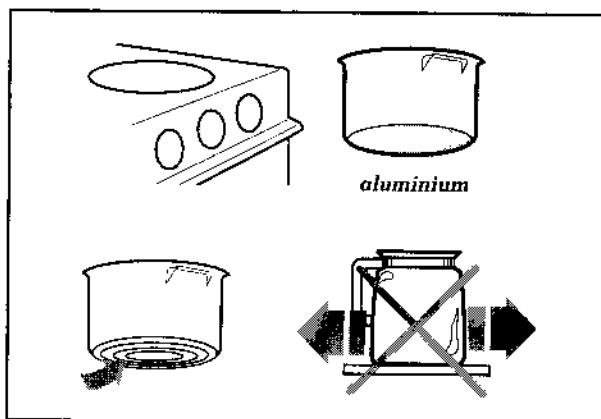


Ни в коем случае не используйте повреждённой керамической поверхности плиты. В процессе чистки и возможного выкипания жидкостей в находящиеся под напряжением детали плиты может попасть вода. Отключите питание от плиты и обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму.

Выкипевшие жидкости следует немедленно удалить с горячей керамической поверхности плиты. Сахар, содержащие сахар жидкости (варенье, мармелад, сок и т.д.), а также расплавленная пластмасса или алюминиевая фольга могут повредить керамическую поверхность.

Не оставляйте алюминиевой фольги, пластмассы и т.п. на поверхности плиты, так как нагревшаяся конфорка может сжечь или расплавить эти материалы.

Ни в коем случае не оставляйте кипящего масла, жира или другой легко воспламеняющейся жидкости на плите без присмотра. В случае воспламенения поверните все регуляторы конфорок в нулевое положение и выключите вытяжной вентилятор плиты. **ПОГАСИТЕ ПЛАМЯ С ПОМОЩЬЮ КРЫШКИ, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО ВОДЫ.**



Мощность каждой из конфорок регулируется с помощью регулятора, на котором имеются обозначения от 0 до 12. Положение 12 соответствует максимальной мощности. Регуляторы можно поворачивать как по часовой стрелке, так и против. При повороте одного из регуляторов загорается красная сигнальная лампочка плиты.

Как поверхность плиты, так и кастрюля при установке на конфорку должны быть сухими и чистыми. После установки кастрюли на плиту следует повернуть соответствующий данной конфорке регулятор на желаемую мощность. Обычно приготавливаемая пища закипает на полной мощности, после чего мощность можно уменьшить. Для экономии энергии пользуйтесь также крышками кастрюль. Со временем Вы научитесь выбирать подходящее положение регулятора в зависимости от типа приготавливаемой пищи, её количества и типа используемой посуды. В целях экономии энергии кастрюли следует накрывать крышкой.

Ни в коем случае не используйте керамическую поверхность плиты в качестве места для хранения или кухонной рабочей поверхности.

Выбор посуды

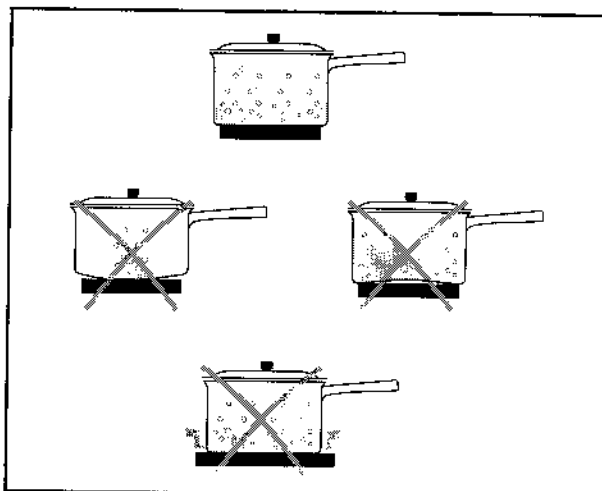
Плита с керамической поверхностью предъявляет к используемой посуде более серьезные требования, чем плита с чугунными конфорками. Следующие моменты являются важными:

- Проверьте дно кастрюли. Выпуклое дно скользит по керамической поверхности и плохо проводит тепло.
- Алюминий обладает хорошей теплопроводностью, однако оставляет на поверхности серебристые пятна. Пятна следует удалять прилагающимся к плите специальным средством для чистки.
- Использование стеклянной или эмалированной посуды с шершавым дном приводит к ускоренному износу керамической поверхности.
- Использование лакированной посуды следует избегать, так как отслаивающиеся от неё кусочки лака могут пригореть к поверхности плиты.

При покупке новой посуды рекомендуется выбирать кастрюли из нержавеющей стали с многослойным дном. В целях экономии времени и энергии дно кастрюли должно быть:

- по размерам не меньшим, чем конфорка, так как выкипающая из слишком маленькой кастрюли жидкость пригорает к конфорке
- гладким
- слегка вогнутым, так как в этом случае оно распрямляется при нагревании

Материал, из которого изготовлены кастрюли и сковородки, с точки зрения расхода времени и энергии имеет меньшее значение, чем диаметр и ровность дна.



Духовка



Ни в коем случае не кладите алюминиевую фольгу, противень или ладку прямо на дно духовки. Препятствование передачи тепла может привести к перегреву и повреждению эмали дна духовки.

В процессе использования духовка сильно нагревается. Не подпускайте детей к плите.

В таблицах приведены оптимальные значения высоты кронштейнов и температуры духовки. Перепады температуры и неравномерно разложенные на противне выпечные изделия могут привести к выгибанию противней, особенно при приготовлении пиццы, печенья и т.п.

Функции духовки следующие:

освещение духовки

верхнее и нижнее тепло, работают верхний и нижний нагревательные элементы

верхнее тепло, работает верхний нагревательный элемент

нижнее тепло, работает нижний нагревательный элемент

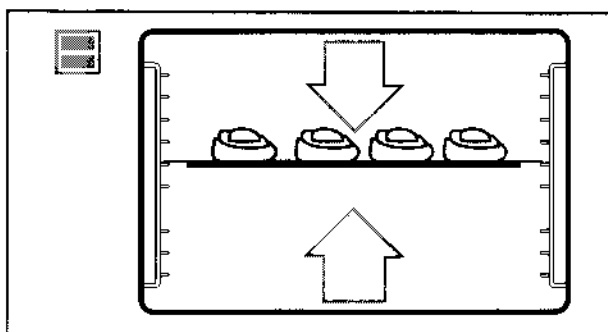
гриль, работает грилевый нагревательный элемент

быстрый разогрев, работают грилевый и нижний нагревательные элементы. Разогрев духовки до 200°C происходит приблизительно за 7 минут. Можно также использовать для запекания приготавливаемой пищи.

При включённой духовке жёлтая лампочка термостата горит в течение всего времени нагревания духовки независимо от способа её нагревания. При достижении установленной температуры лампочка гаснет (зажигается и гаснет по мере включения и выключения термостата).

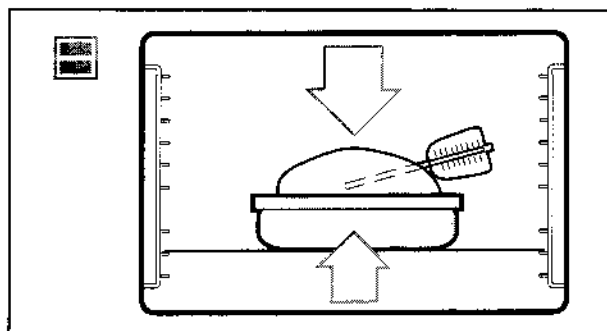
Печение

Следуйте приведённым в таблице указаниям. Булочки следует попробовать острой палочкой приблизительно за пять минут до того, как они должны быть готовы. Время печения можно таким образом удлинить или сократить. На результат также влияют рецепт, материал формы, а также её цвет, форма и размер.



Жарка

Жарка в духовке удобна и практична. Мясо получается более вкусным в случае его приготовления при температуре 125°C, хотя это и занимает больше времени. Используйте жаростойкую ладку с низкими краями, которая не намного больше самого жаркого, для того чтобы бульон не высох и не пригорел. Рождественскую ветчину лучше всего положить на большое жаростойкое блюдо или же на сковородку, которую следует установить на решётку духовки. С ветчины обычно стекает много жидкости. При вынимании ветчины из духовки соблюдайте осторожность.

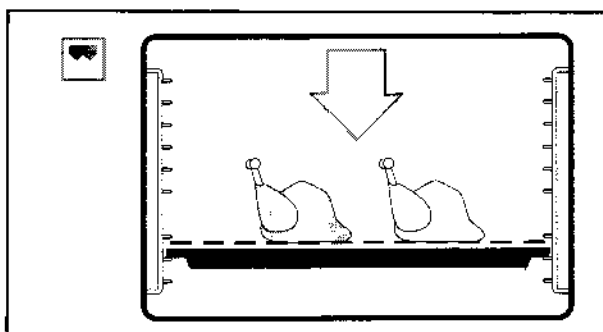


Гриль

Размер приготавливаемой в гриле пищи, количество жировых прослоек, форма, количество и температура вместе влияют на время приготовления. Рыба и белое мясо (птица, телятина, свинина) не обжаривается так легко, как, например, тёмное мясо (говядина и дичь). Грилевое масло и приправы улучшают цвет пищи, однако при излишнем их использовании пища легко подгорает.

Для достижения лучшего результата пищу не следует помещать в гриль прямо из холодильника. Высушите мясо и положите его на решётку. Добавьте приправ по вкусу. Под решётку следует подставить противень. На противень следует положить фольгу, для того чтобы капли и брызги жира и т.п. можно было потом легко удалить. Эскалопы, бифштексы, рыбное филе и т.п. следует помещать в самой верхней части духовки, в то время как жаркое, ростбиф и т.д. следует установить на первом или втором уровне.

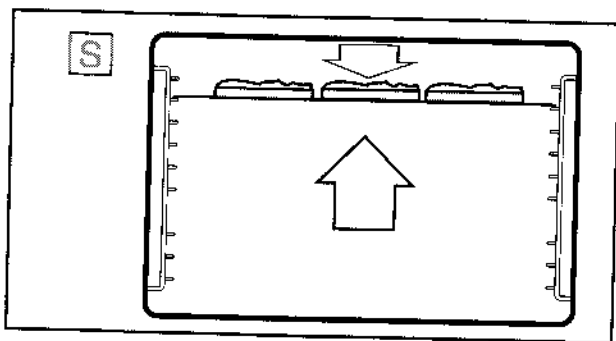
Поверните функциональный переключатель в положение и начните приготовление через **3-5 минут после начала нагревания** духовки. Следите за ходом приготовления и переверните приготавливаемую пищу один раз. Слишком долгое приготовление в гриле высушивает пищу, а в худшем случае она может подгореть. Во время приготовления пища в гриле дверца духовки должна быть закрыта.



Быстрое нагревание

Установите функциональный переключатель в положение , а регулятор температуры - в положение желаемой температуры. При погасшей лампочке термостата выберите нужную функцию.

Функция быстрого нагревания может также использоваться для обжаривания бутербродов, запеканок и т.д. При этом следует использовать самую высокую температуру и ставить пищу в духовку через 3 - 5 минут после нагревания.



Уход и чистка

Обратите внимание на то, что устройство предохранения от падения действует только тогда, когда плита полностью задвинута на место.

Эмалированные поверхности

Эмалированные поверхности следует чистить чистой тряпкой, смоченной в тёплой воде с возможным добавлением небольшого количества средства для ручной мойки посуды. Ни в коем случае не используйте абразивных материалов, а также других царапающих материалов и предметов.

Керамическая поверхность

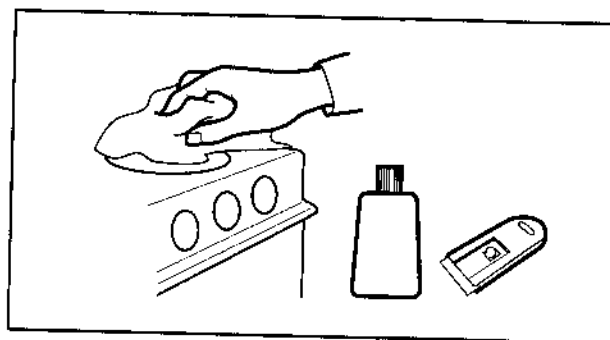


Убегавшую при кипении жидкость следует немедленно удалить с плиты до её застывания. Сахар и сахаросодержащие виды пищи (варенье, мармелад, сок и т.д.), расплавившаяся пластмасса и алюминиевая фольга могут повредить керамическую поверхность.

Загрязнённая керамическая поверхность препятствует передаче тепла посуде. После использования керамическую поверхность следует протереть чистым сухим полотенцем.

Трудно поддающиеся пятна удаляются следующим образом:

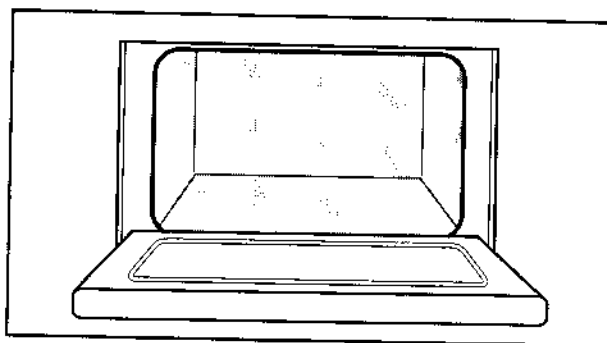
1. Удалите пятна с помощью скребка.
2. После того, как сигнальные лампы конфорок погаснут, плиту можно чистить поставляемым вместе с ней средством для чистки. Взболтайте бутылку и налейте небольшое количество средства на поверхность плиты. Протрите начисто полотенцем или хозяйственной кухонной бумагой.
3. Оставшееся на плите средство для чистки следует тщательно вытереть влажным чистым полотенцем, для того чтобы оно не пригорело к плите при последующем её нагревании. Для того чтобы на плите не образовалось радужнообразных пятен, перед нагреванием поверхность плиты следует высушить.



Духовка

После каждого использования дно духовки следует мыть тёплой водой с добавлением небольшого количества средства для ручной мойки посуды. Трудно поддающиеся загрязнения следует удалять следующим образом:

1. Удалите приставшие брызги и пригоревшую убежавшую при кипении жидкость, например, кулинарной лопаткой.
2. Нанесите некоторое количество жидкого мыла на эмалированные поверхности с помощью губки.
3. Закройте дверцу, включите духовку на 100°C и включите - верхнее и нижнее тепло на 10 минут.
4. После того как духовка остынет, промойте её дно чистой водой и высушите. При необходимости можно осторожно использовать смоченную в мыльной воде металлическую вату. Вытрите насухо.



Дверца духовки

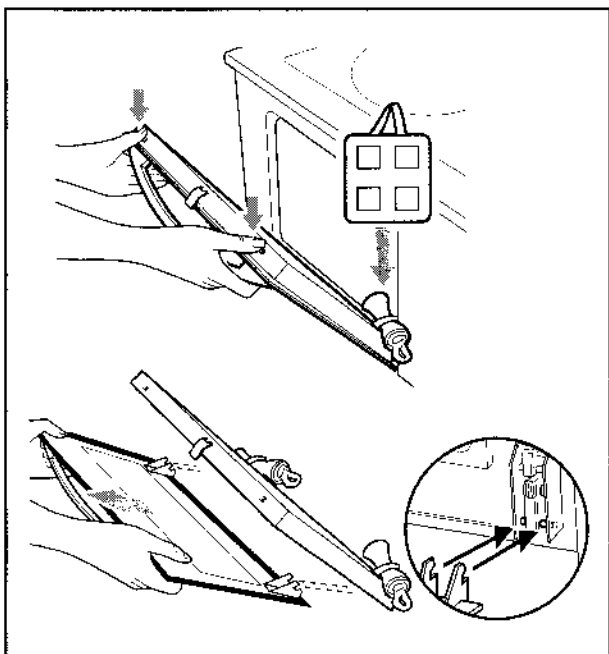
Эмалированную поверхность следует чистить чистой тряпкой, тёплой водой и средством для ручного мытья посуды. Стёкла следует мыть средством для мытья окон. Если они очень грязные, пользуйтесь поставленным вместе с плитой скребком.

Чистка пространства между стёклами

1. Удостоверьтесь в исправности защёлки дверцы, прежде чем снять наружное стекло.
2. Откройте дверцу и подложите под дугообразные петли дверцы, например, скрученные матерчатые

прихватки (см. рисунок). Они не дадут дверце закрыться. После этого поверните дверцу слегка вверх.

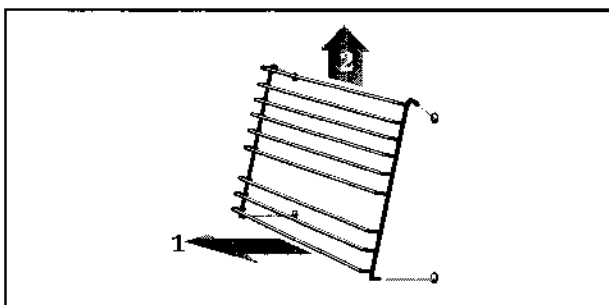
3. Держась за ручку дверцы, нажмите на две пружинки на верхнем крае дверцы и освободите стекло.
4. После чистки установите стекло на место с обоих краёв одновременно так, чтобы его пазы оказались на соответствующих стержнях (см. рисунок).
5. После этого нажмите на две пружинки на верхнем крае дверцы и окончательно вставьте стекло на место.
6. Выньте скрученные прихватки из-под дугообразных петель.



Принадлежности духовки

Снимите кронштейны противней за их нижние углы, поднимите их наискосок и выньте из плиты. Вымойте кронштейны и решётку в машине для мытья посуды или же тёплой водой и средством для ручного мытья посуды. Сильно загрязнённые детали могут потребовать предварительного отмачивания. При необходимости можно использовать также смоченную в мыльной воде металлическую вату.

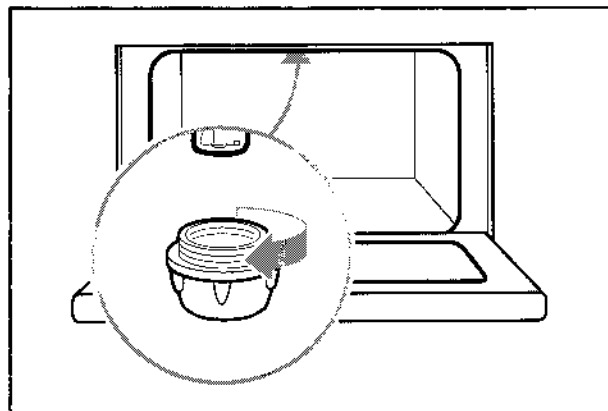
Противень и ладку следует после использования протереть кухонной бумагой и скребком для противня. Их также можно мыть руками.



Лампочки

Замена лампочки духовки

1. Установите все регуляторы в нулевое положение и удостоверьтесь в том, что духовка холодная.
2. Снимите защитное стекло (см. рисунок).
3. Выверните перегоревшую лампочку.
4. Вверните новую лампочку на место: цоколь E-14, обозначения 230-240 вольт, 15 ватт и 300°C.
5. Установите защитное стекло обратно на место.



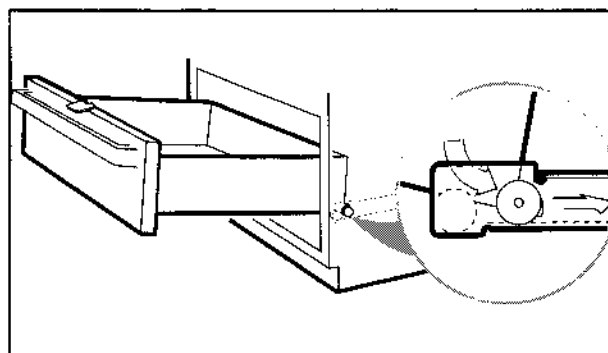
Замена сигнальных лампочек

Сигнальные лампочки являются диодовыми и обычно служат гораздо дольше обычных. В случае если лампочка перегорит, обратитесь в уполномоченную на техослуживание и ремонт фирму.

Отделение для хранения

Отделение для хранения может быть вынуто для чистки. Выдвиньте его на себя до упора и слегка поднимите за края, для того чтобы его можно было полностью вынуть из плиты.

После чистки колёса отделения для хранения следует установить на кронштейны (см. рисунок). При установке отделения для хранения обратно на место его также следует слегка приподнять за края, для того чтобы стопор не задевал при этом за кронштейн.



Распаковка

Удостоверьтесь в отсутствии в плите каких-либо повреждений. Если в процессе транспортировки плита оказалась повреждена, немедленно обратитесь к продавцу.

Технические данные

Сохраняем за собой право на внесение изменений.

Настоящее устройство удовлетворяет требованиям директивы ЕС 89/336.

РАЗМЕРЫ (мм)

ширина	597
высота (при поставке)	900
глубина	595

ВМЕСТИМОСТЬ (л)

духовка	48
---------	----

ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ ПЛИТЫ (Вт)

230 вольт	9.215
-----------	-------

КОНФОРКИ	ДИАМЕТР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
левая задняя	140	1.200
правая задняя	180	1.700
левая передняя	210	2.100
правая передняя	140	1.200

ЛАМПОЧКИ

Сигнальные лампочки: диодовые

Лампочка освещения духовки: цоколь E-14, обозначение 230-240 В, 15 Вт и 300°С.

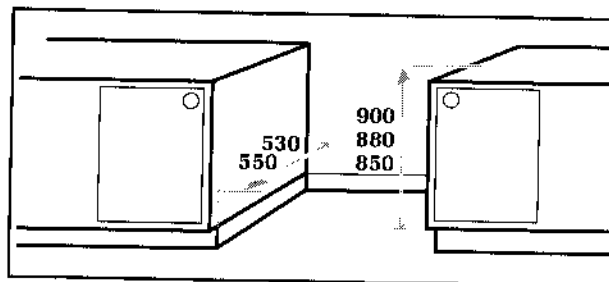
Установка



Монтажные работы, возможный ремонт плиты и т.д. должны выполняться уполномоченным на это монтажником. Плита тяжёлая. В ней также имеется большое количество острых краёв и углов, до которых обычно не нужно дотрагиваться. При перемещении плиты следует пользоваться перчатками. Устройство предотвращения падения следует установить на место, для того чтобы плита не упала при излишне высокой нагрузке. Удостоверьтесь в том, что при установке плиты на место кабель питания не оказался зажат. Позаботьтесь о безопасности детей: защита нагреваемой поверхности плиты должна быть установлена и безопасное блокирование дверцы должно быть задействовано.

Перед установкой плиты на место удостоверьтесь в том, что её размеры соответствуют параметрам мебели Вашей кухни. Измерьте высоту верхней кромки рабочей поверхности над полом, а также длину цоколя от стороны до края цоколя (см. рисунок). С другой стороны плиты может также быть стена или шкаф.

Основание плиты подходит к кухонной рабочей поверхности высотой 900 мм и глубине проёма 530 мм. Если параметры высоты и глубины плиты не подходят, высота может быть варьироваться между 850, 880 и 900 мм, а глубина может быть установлена на 550 мм (см. ниже).



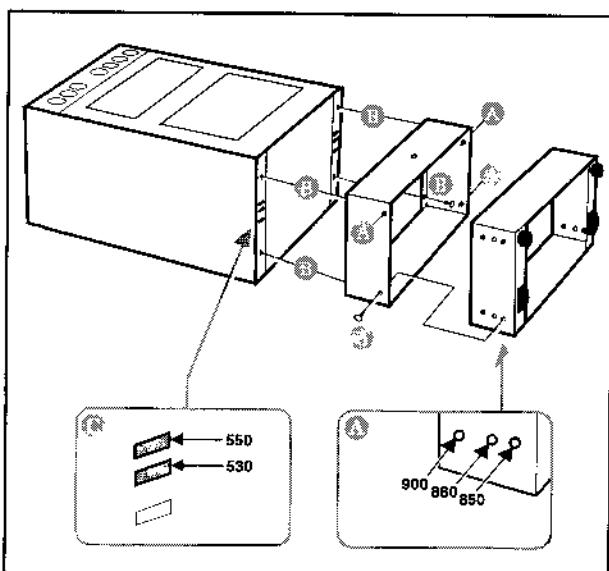
Изменение глубины и высоты основания

Если оба параметра придётся изменить, это имеет смысл сделать за один раз. Перед началом каких-либо действий прочтите всю инструкцию по установке до конца.



Минимальная глубина основания составляет 530 мм. При более глубокой установке основания плита может легко упасть при нагрузке на открытую дверцу духовки.

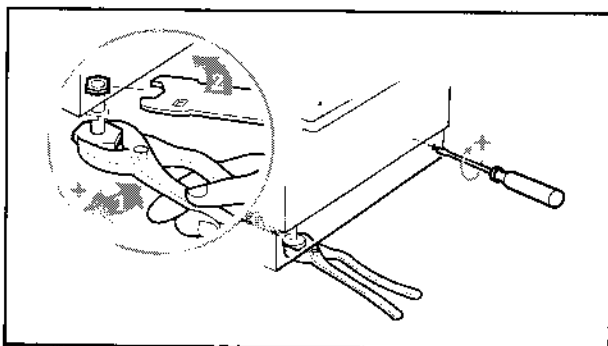
1. Осторожно положите плиту на её заднюю часть (см. рисунок). Подложите под неё, например, кусок упаковочного материала.
2. Снимите винты А (4 шт., см. рисунок). Для того чтобы изменить только высоту плиты, внутреннюю часть основания следует выдвинуть наружу. Тяните за края, к которым прикреплены регулируемые ножки и колёса. Внимание! Будьте осторожны с острыми краями в нижней части плиты. Продолжайте читать с п. 5.
- В случае изменения глубины основания снимите его полностью.
3. Снимите винты В (4 шт., см. рисунок) и снимите наружную часть основания.
4. Выберите положение 550 мм (см. рис. С) и установите наружное основание обратно на место. Закрепите винты В (не забудьте шайбы) и слегка втолкните нижнюю часть цоколя вовнутрь.
5. Закрепите винты А в отверстиях, соответствующих высоте поверхности 850, 880 или 900 мм (см. рисунок А).
6. Поднимите плиту в вертикальное положение. После этого плиту можно подключать к электрической сети. Задвиньте плиту на место. Перед установкой предохранительного оборудования выставьте плиту по горизонтали (см. следующим раздел).



Выставление по горизонтали

Плита должна быть выставлена по горизонтали, для того чтобы, например, жир равномерно распределялся по поверхности сковородки. Выставление плиты по горизонтали проверяется ватерпасом или же заполненной до краёв водой сковородкой.

Ножки и колёса плиты можно при необходимости поднимать и опускать (-6 +12 мм) с передней стороны основания. После выставления плиты ножки следует заблокировать посредством затягивания их гаек против часовой стрелки. Пользуйтесь прилагаемыми к плите инструментами.



Установка предохранительного оборудования

Устройство предотвращения падения



Устройство предотвращения падения должно быть обязательно установлено, для того чтобы плита не упала даже при необычной нагрузке.

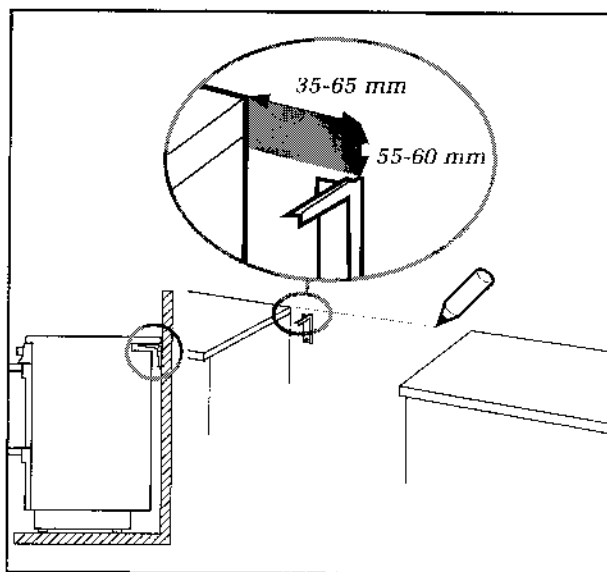
1. После выставления плиты по горизонтали проведите по стене черту вдоль заднего края плиты (см. рисунок).
2. Параметры, которые являются одинаковыми с обеих сторон, видны на рисунке. Отмерьте место установки устройства предотвращения

падения и приверните устройство к плотному материалу.

ВНИМАНИЕ: если монтажный проём шире плиты, плиту следует установить по его центру. При этом размер этого промежутка следует прибавить к горизонтальному параметру чертежа.

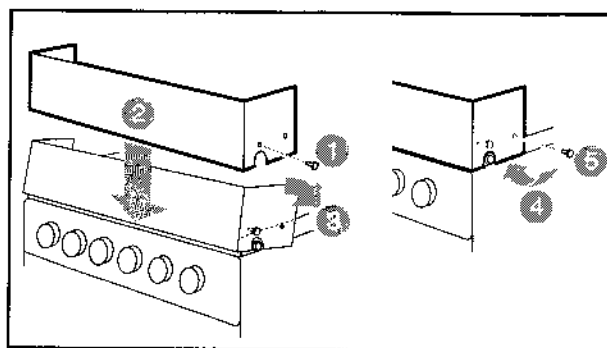
3. В случае внесения изменений в размеры не забудьте установить устройство для предотвращения падения таким образом, чтобы оно подходило к отверстию в задней части плиты при её установке на место.

Устройство предохранения от падения действует только тогда, когда плита полностью задвинута на место.



Защитный барьер рабочей поверхности плиты

1. Вставьте заглушки в передние отверстия.
2. Установите барьер таким образом, чтобы заглушки оказались выше края.
3. Поверните барьер несколько вниз.
4. После этого поверните его вверх таким образом, чтобы торцы краёв барьера оказались прижаты к краям рабочей поверхности плиты.
5. Закрепите барьер задними заглушками.



Подключение питания



Монтаж и ремонт плиты должны выполняться уполномоченным на это монтажником. Работа лица, не обладающего достаточным монтажным мастерством, может привести к нарушениям в функционировании плиты, а также к телесным повреждениям и повреждениям имущества.

Рекомендуемые параметры подключения питания:

Напряжение
230 В, 1 фаза

Предохранитель
25 А

Варианты подключения плиты приведены на монтажной схеме, находящейся на задней панели плиты. Потребляемая мощность и напряжение сети указаны на табличке с правой стороны плиты.

Советы и рекомендации по практическим проблемам

Проблема	Причина	Меры
Пшеничный хлеб или булочки не поднимаются.	Если температура в духовке слишком низкая, выпечные изделия сначала поднимаются, а затем снова оседают и остаются плоскими.	Сравните выбранную температуру с рекомендациями таблицы или рецепта.
	Пшеничное тесто не поднялось надлежащим образом. Слишком долгое поднятие после выпечки оставляет выпечные изделия плоскими.	Пшеничное тесто должно подниматься при комнатной температуре. При лёгком нажатии на тесто вмятинка должна выравниваться сама по себе. Проверьте время подъёма по рецепту.
	Слишком мало дрожжей или разрыхлителя теста. Слишком горячая смесь жира и воды снижает эффект дрожжей.	Проверьте по рецепту правильность отмеренного количества. Перед добавкой жидкости следует проверить её температуру. При использовании свежих дрожжей она должна составлять 37°C, а сухих - от 45 до 50°C.
Пшеничный хлеб и булочки получаются сухими.	Причина сухости хлеба могут быть слишком маленькое количество жидкости, слишком большое количество муки или же неправильный сорт муки.	Удостоверьтесь по рецепту в правильности выбора сорта муки и соотношения муки и жидкости.
	Если температура в духовке слишком низкая, выпечные изделия пекутся слишком долго и высыхают.	Удостоверьтесь в правильности температуры.
Выпечные изделия получаются слишком тёмными.	Если температура в духовке слишком высокая, выпечные изделия темнеют слишком рано.	Удостоверьтесь в том, что установленная температура является правильной.
	Выпечные изделия, установленные слишком высоко в духовке, слишком сильно нагреваются верхним нагревательным элементом.	Удостоверьтесь по таблице или по рецепту в правильности высоты противня.
	При установке противня слишком низко имеет место противоположный эффект.	Проверьте положение функционального переключателя и выберите желаемую функцию.
	Включена функция быстрого нагревания.	

Советы и рекомендации по практическим проблемам

Проблема	Причина	Меры
Выпечные изделия остаются слишком светлыми.	Находящиеся на дне духовки алюминиевая фольга, противень или ладка препятствуют передаче тепла от нижнего нагревательного элемента. В светлых формах выпечные изделия остаются более светлыми, чем в тёмных.	Удостоверьтесь в том, что на дне духовки ничего не лежит. Выберите более тёмные формы для выпечных изделий.

Советы и рекомендации по техническим проблемам

Проблема	Причина	Меры
Плита полностью или частично неисправна.	К плите не подключено питание. Предохранитель перегорел. Имело место размыкание предохранительного реле.	Удостоверьтесь в том, что электрический переключатель двойного действия находится во включённом положении (см. соответствующий раздел). Замените перегоревший предохранитель. Обратите внимание на то, что в трёхфазном подключении имеется три предохранителя. Выясните причину размыкания предохранительного реле. При необходимости пригласите уполномоченного электромонтажника.
Защёлка дверцы духовки не работает.	Защёлка не установлена в задействованное положение.	Установите защёлку в задействованное положение (см. соответствующий раздел).
Приготовление пищи занимает слишком много времени.	Неподходящая кастрюля или сковородка. Неправильное положение регулятора.	Подберите кастрюлю или сковородку со слегка вогнутым дном. Стеклоянная или фарфоровая посуда обладает более низкой теплопроводностью, чем, например, алюминиевая. Обычно лучше всего сначала дать приготавливаемой пище закипеть, а затем уменьшить мощность конфорки.
Освещение духовки не работает.	Лампа перегорела.	Замените лампу (см. соответствующий раздел).
Керамическая поверхность плиты в разводах.	Чистка керамической поверхности не выполнена надлежащим образом.	Выполните чистку более тщательно с соблюдением приведённых в соответствующем разделе указаний.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

За техобслуживанием и запчастями обращайтесь в уполномоченную на техобслуживание фирму.

ГАРАНТИЯ

Гарантийные условия приведены в отдельной таблице.