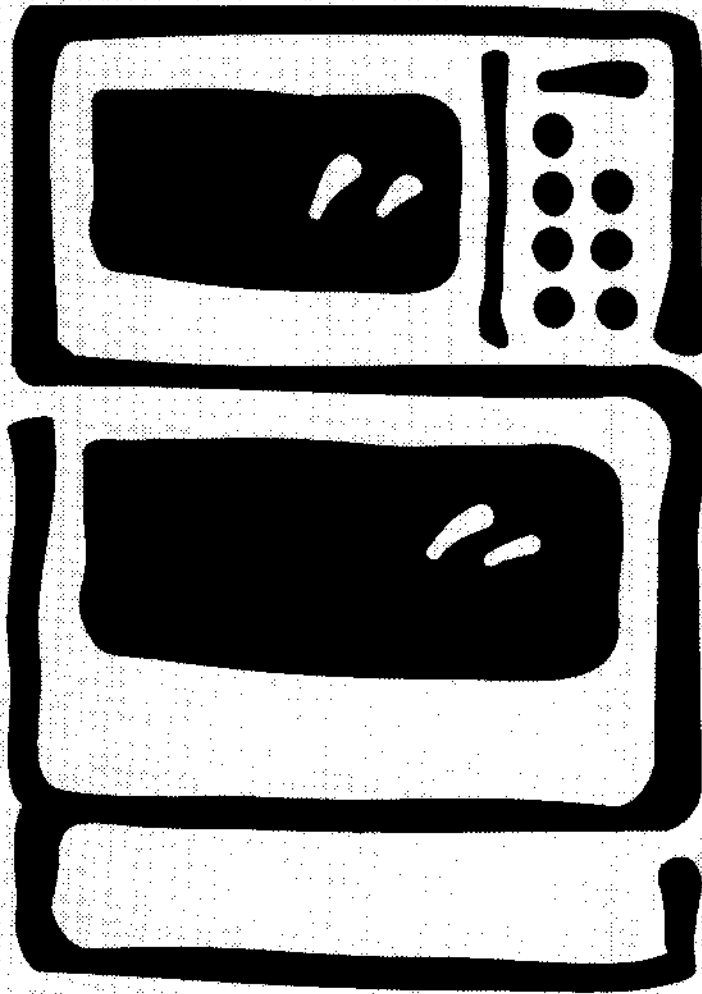


О п и с а н и е

# Инструкция по эксплуатации и установке



ЕК 6173

# Содержание

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

<b>Общие положения</b>	3	<b>Духовки</b>	
<b>Описание</b>		Защитная блокировка	19
Электроплита	4	Эксплуатация	20
Регуляторы и кнопки	4	Температура духовки	20
.. кнопки для духовки	5	Малая духовка	20
.. кнопки установки значений времени и температуры	6	Основная духовка	21
.. общие сведения о кнопках	6	Время работы духовки	21
Керамическая рабочая поверхность	7	Время выключения духовки	22
Духовки	8	Выключение	22
Выдвижной ящик для принадлежностей	9	Датчик готовности в основной духовке	23
Устройства, обеспечивающие безопасность	10	Использование функций	24
<b>Подготовка электроплиты к работе</b>		<b>Указания по чистке и уходу</b>	
Установка часов	10	Общая информация	27
Чистка противней и поддона	11	Керамическая рабочая поверхность	28
Скребок с лезвием	11	Духовки	29
Прогрев пустой духовки	11	<b>Техническое обслуживание</b>	32
<b>Указания по эксплуатации</b>		<b>Технические данные</b>	33
Часы	12	<b>Советы и рекомендации</b>	
Таймер	12	Проблемы при приготовлении пищи	38
Защитная блокировка рабочей поверхности	13	Технические проблемы	40
Керамическая рабочая поверхность	14	<b>Таблицы</b>	
Варка/жаренье с Automax	14	Выпечка	42
Изменение рабочей площади конфорки	16	Приготовление в гриле и тепловая обработка	43
Эксплуатация плиты без системы Automax	17	Подрумьянивание	44
Автоматическое выключение	17	<b>По истечении периода эксплуатации</b>	45
Выбор подходящих кастрюль и сковородок	18		
Защелка дверцы	19		



## УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

<b>Распаковка</b>	33	<b>Установка</b>	
Принадлежности	33	Регулировка высоты и глубины основания плиты	34
<b>Технические данные</b>	33	Выравнивание положения плиты	35
		Установка оборудования, обеспечивающего безопасность	36
		Подсоединение к электросети	37

# ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Технология изготовления электроплит постоянно совершенствуется. Способ применения Вашей новой электроплиты может сильно отличаться от того, как Вы пользовались Вашей прежней электроплитой. Перед использованием плиты изучите эту инструкцию.



Данный символ является предупреждением о необходимости соблюдения правил безопасности. Уделяйте особое внимание тем разделам настоящей Инструкции, которые отмечены указанным символом, поскольку данные предупреждения предназначены для предотвращения случаев нанесения травм Вам и окружающим людям, а также повреждения электроплиты.

Если Вы пользуетесь Вашей электроплитой и ухаживаете за ней надлежащим образом, то электроплита будет успешно служить Вам в течение многих лет и превратит процесс приготовления пищи в удовольствие. Данная модель электроплиты предназначена для применения в нормальных бытовых условиях. Наши рекомендации для различных положений противней, значений температуры и т.д. представлены в конце брошюры. Обеспечьте сохранность данной Инструкции, которая потребуется новому пользователю, если электроплита будет продана или передана другому человеку.



Данный символ присутствует рядом с полезными предложениями.

## Дети и электроплита

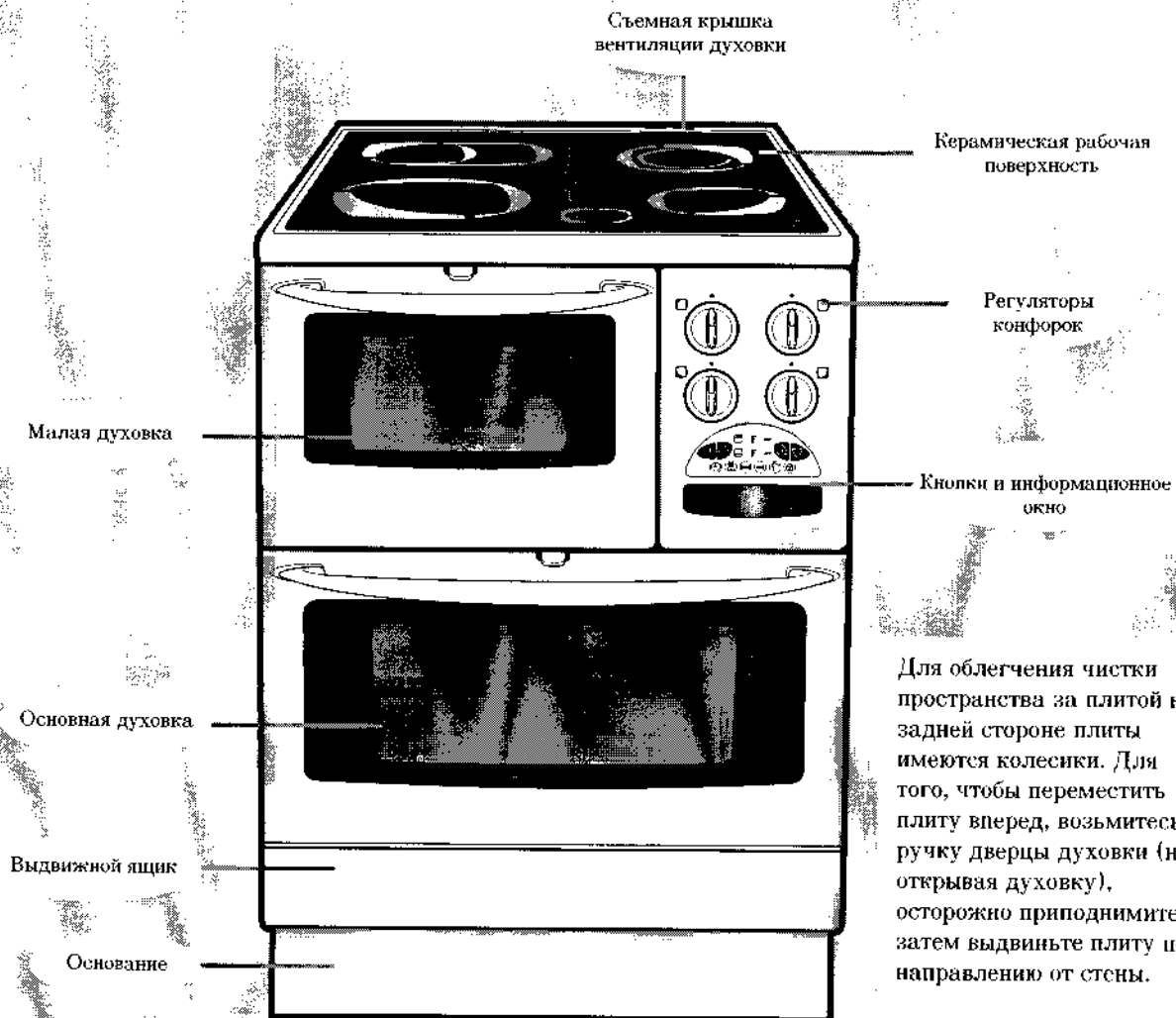
Дети по своей природе любопытны и интересуются многими вещами, включая электроплиту. С точки зрения мер безопасности, мы хотели бы подчеркнуть необходимость соблюдения следующих правил для семей с детьми:

- ограничительное устройство должно быть установлено (см. страницу 36)
- рабочие поверхности должны выступать не менее, чем на 40 см, с обеих сторон электроплиты. В качестве варианта электроплита может быть установлена таким образом, что одной стороной она придвинута к стене помещения или кухонной стойке, а с другой стороны оставлена рабочая поверхность.
- дверца духовки должна закрываться на защелку (см. страницу 19)
- защитное ограждение (поставляется дополнительно) должно быть установлено (см. страницу 36)
- пользуйтесь защитной блокировкой духовки (см. страницу 19)
- пользуйтесь защитной блокировкой рабочей поверхности (см. страницу 13).

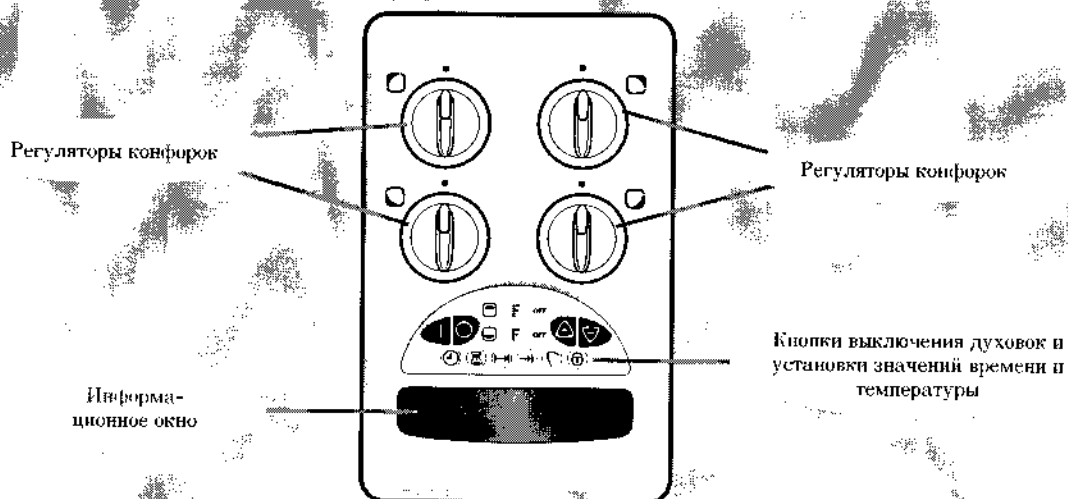
Детям разрешается помогать взрослым при приготовлении пищи, но следует научить детей тому, что кастрюли, конфорки и духовки нагреваются и остаются горячими еще некоторое время после выключения. Прикосновение к ним может привести к ожогам.

# Описание

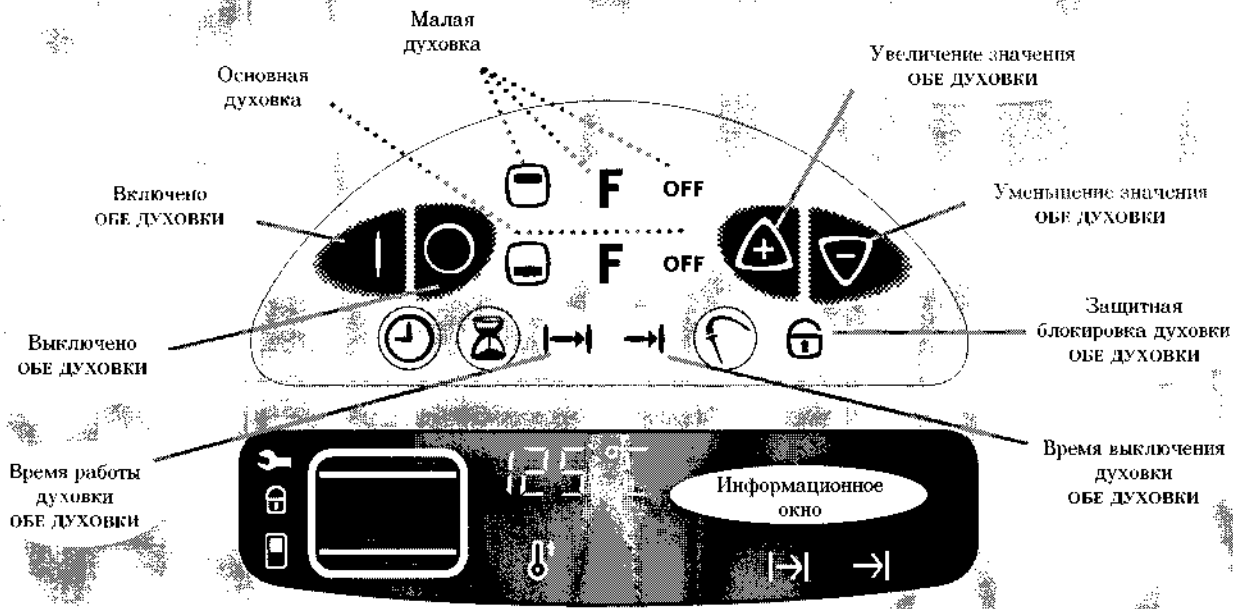
## Электроплита



## Регуляторы и кнопки



# .. КНОПКИ ДЛЯ ДУХОВКИ



## Для обеих духовок

	Символ кнопки			Символ в информационном окне	
	Включено		Защитная блокировка духовки		Выключено
	Время работы духовки		Время выключения духовки		

Если в информационном окне загорается символ , следует позвонить в центр сервисного обслуживания.

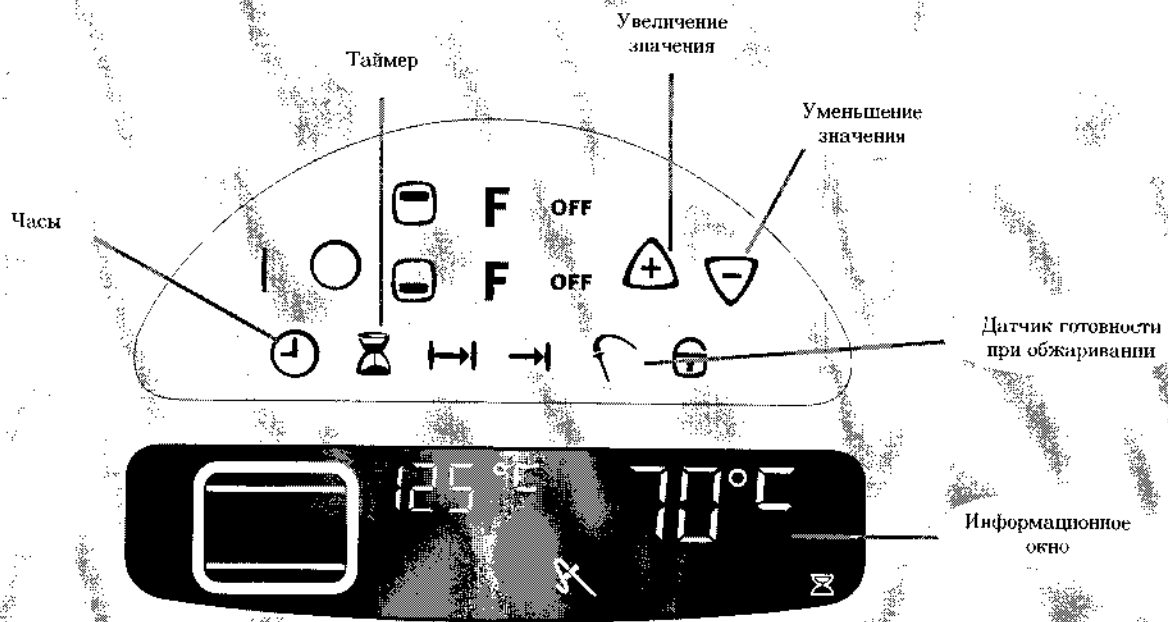
## Для малой духовки

	Включено	
	Режим нагрева сверху/снизу с функцией автоматического ускоренного пуска	
	Подрумянивание	
	Подсветка духовки	
	Выключено	

## Для основной духовки







	Включено	
	Нагрев сверху/снизу	
	Выпечка пирогов с начинкой	
	Нагрев с вентилятором	
	Поджаривание в духовке с вентилятором	
	Гриль	
	Подрумянивание	
	Подсветка духовки	
	Выключено	

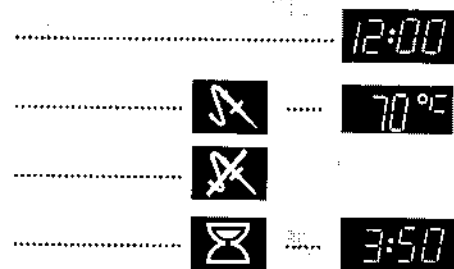
## .. кнопки установки значений времени и температуры



### Кнопки

### Информационное окно


-  Часы
-  Датчик готовности при обжаривании, основная духовка
-  Датчик готовности заблокирован
-  Таймер, часы:минуты
-  Увеличение значения времени или температуры
-  Уменьшение значения времени или температуры



Если в информационном окне загорается символ , следует позвонить в центр сервисного обслуживания.

## ..общие сведения о кнопках

При нажатии кнопки в информационном окне начинает мигать изображение символа. Перед нажатием другой кнопки ранее нажатую кнопку следует отпустить. В течение периода мигания символа Вы можете скорректировать или изменить функцию. Изображение символа прекращает мигать и становится постоянным

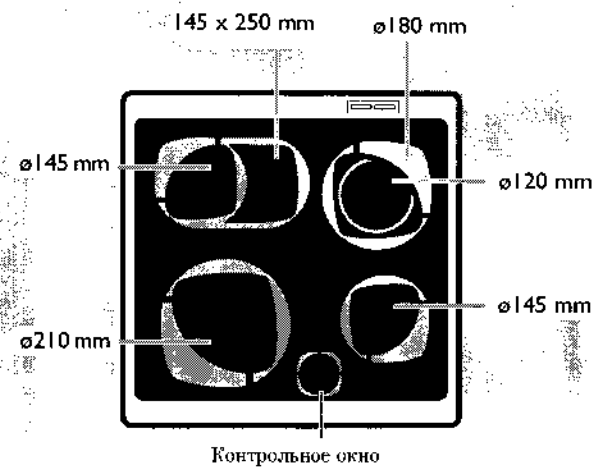
через шесть секунд после корректировки функции. В целях обеспечения безопасности при работающей защитной блокировке духовки Вам необходимо удерживать кнопку  в нажатом положении при нажатии другой кнопки.

# Керамическая рабочая поверхность

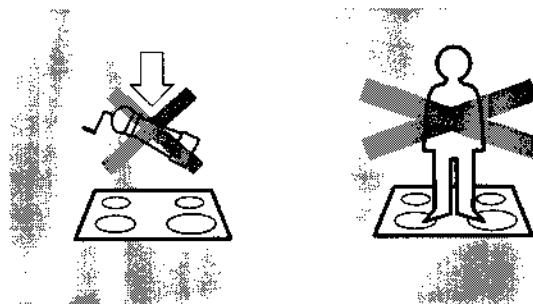
Рабочая поверхность имеет четыре конфорки, а также

- изменяемые зоны нагрева на задних конфорках.
- **КОНТРОЛЬНОЕ ОКНО**, в котором выводится информация о состоянии конфорки
- нагревательное устройство **АУТОМАХ**. Конфорка начинает работать с максимального уровня нагрева, после чего через некоторое время автоматически переключается на заданный уровень нагрева. По желанию пользователя система **АУТОМАХ** может быть отключена.
- **УСТРОЙСТВО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НАГРЕВЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ**. Соответствующий конфорке световиндикатор продолжает гореть до тех пор, пока температура не опустится ниже 55 °С, даже при выключенной конфорке.
- Устройство автоматического выключения через некоторое время. Чем выше температура, тем раньше выключается конфорка.
- **ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ** обеспечивает отключение питания рабочей поверхности. Если кто-то пытается включить конфорку, то конфорка не включается, но в контрольном окне появляется сообщение **SAFE (ЗАЩИТА)**.

Конфорка находится во включенном состоянии в течение времени, зависящего от установленного положения регулятора уровня нагрева конфорки. Иногда конфорка выключается в целях предотвращения перегрева даже при максимальном уровне нагрева.






Рабочая поверхность изготовлена из стеклокерамики - материала, устойчивого к высоким, низким температурам и резким перепадам температуры, но, легко подверженного ударным воздействиям. Если, например, ручная мельница для перца упадет на рабочую поверхность, то рабочая поверхность может разбиться. Запрещается вставлять на рабочую поверхность. Запрещается использовать рабочую поверхность для хранения или установки тяжелых предметов.










# Духовки

Сведения о применении функций электронных устройств представлены в разделе "Указания по эксплуатации" и в таблицах в конце брошюры. Могут быть выбраны любые из перечисленных ниже функций:


## Малая духовка

-  нагрев сверху/снизу с автоматическим ускоренным нагревом
-  подрумянивание
-  подсветка духовки

## Основная духовка

-  нагрев сверху/снизу
-  выпечка пирогов с начинкой
-  обработка в духовке с включенным вентилятором
-  обработка в гриле с включенным вентилятором
-  гриль
-  подрумянивание
-  подсветка духовки

## Обе духовки

Защелка ДВЕРЦЫ и электронная  ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА повышают уровень безопасности детей. Вы можете также с помощью электронных устройств предварительно установить функцию, времени выключения духовки и времени работы духовки

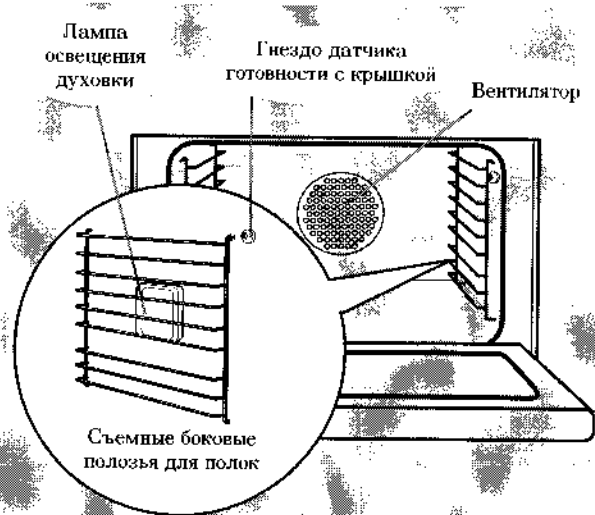
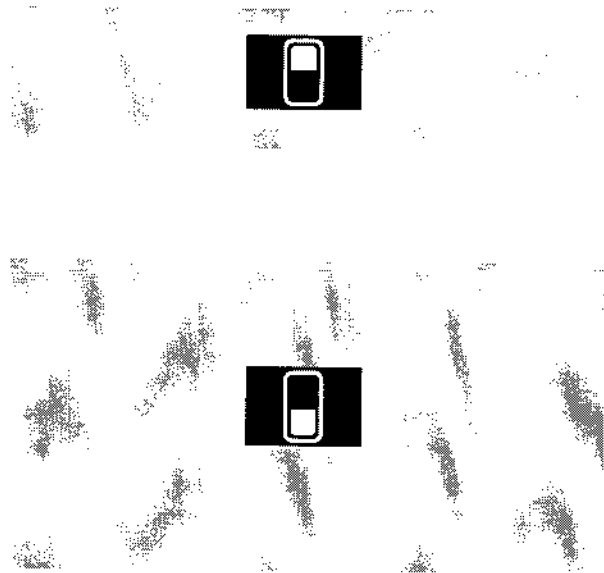
### ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Установите значение времени, например, 17.15, в которое Вы намерены выключить духовку. Данная функция полезна в тех случаях, когда Вы:

- должны выйти из кухни и не хотите, чтобы блюдо испортилось.
- намерены использовать тепло духовки после выключения, обеспечивая экономию электроэнергии.

### ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Вы хотели бы получить готовый обед в момент своего прихода домой? Положите запеченный картофель и т.д. в духовку и установите значение **ВРЕМЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ**, а также продолжительность периода времени, в течение которого духовка должна быть включена, т.е. **ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ**. Указанным способом могут быть приготовлены блюда только из тех продуктов, которые способны храниться определенное время при комнатной температуре.



Количество держателей на боковых полозьях и количество ламп освещения зависит от размера духовки. Гнездо датчика готовности и вентилятор устанавливаются только в основных духовках.

## **Чистка**

Боковые стенки и верхняя поверхность духовки покрыты пористой керамической эмалью, которая в определенной степени является самоочищающимся материалом. Дно духовки покрыто однородной и несколько более твердой эмалью, так что Вы можете отскабливать засохшие кусочки продуктов с помощью, например, металлической лопатки.

Дверца духовки имеет внутреннюю и наружную панели с теплоотражающим стеклом, снижающим температуру внешней поверхности. Для очистки наружная панель, т.е. передняя часть дверцы, может легко сниматься (см. раздел "Указания по чистке и уходу").

## **Выдвижной ящик**


Под основной духовкой находится выдвижной ящик для хранения принадлежностей электроплиты. Для того, чтобы открыть ящик, возьмите его за нижний край и немного поднимите.

## Устройства, обеспечивающие безопасность

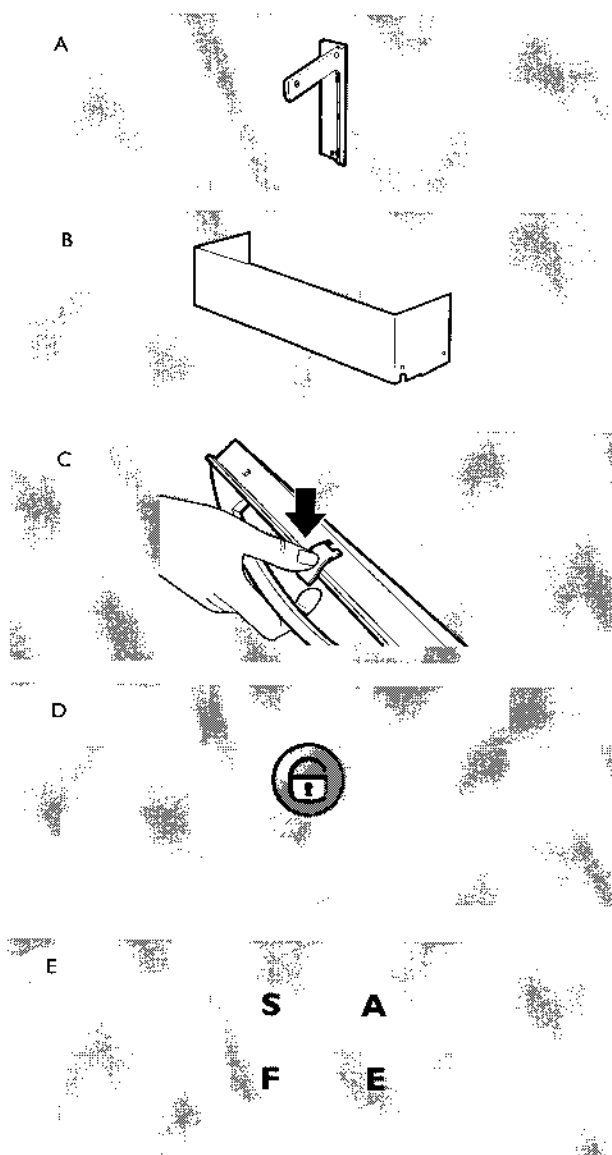
Ограничительное устройство (А) должно быть установлено во избежание опрокидывания плиты вперед в результате ненормальных нагрузок, как, например, ребенка, сидящего на открытой дверце духовки. Ограничительное устройство обеспечивает безопасность только при установке плиты в нормальное положение.

Установка защитного ограждения рабочей поверхности (В) не дает детям возможности дотянуться до предметов, находящихся на рабочей поверхности, например, до горячих кастрюль.

Наличие защелки (С) затрудняет открывание детьми дверцы духовки. На поставляемой электроплите защелка уже приведена в рабочее положение, но при необходимости она может быть выведена из рабочего положения (см. стр. 19).

Когда установлен режим защитная блокировка (D)  , детям гораздо труднее включить духовки. Даже если кто-то по ошибке нажмет кнопку включения духовки, то ничего не случится, поскольку для включения духовки или изменения функции требуется одновременно нажать две кнопки. Маленьким детям очень трудно выполнить такое действие.




Когда установлен режим ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ (E), детям трудно играть с конфорками. Если кто-то повернет ручку управления, то конфорка не включится, но в контрольном окне рабочей поверхности появится сообщение SAFE, которое исчезнет только после того, как ручка управления будет установлена в положение "Выключено".

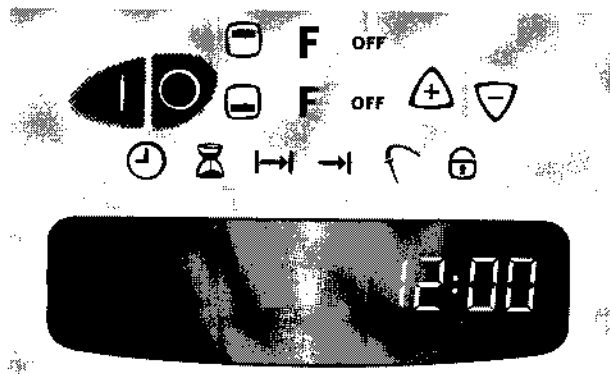


## Подготовка электроплиты к работе

### Установка часов

Установите на часах правильное время. Когда электроплита подсоединяется к розетке сети электропитания, в информационном окне появляется значение "12:00".

1. Нажмите кнопку  , и изображение символа двоеточия в значении "12:00" начинает мигать.
2. Затем нажимайте кнопки  или  до тех пор, пока не будет установлено правильное значение времени. Вначале переключение протекает достаточно медленно, но затем ускоряется.



## Чистка противней и поддона

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

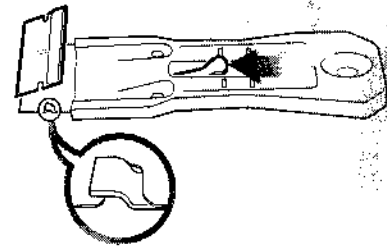
## Скребок с лезвием



Не позволяйте детям пользоваться скребком с лезвием.  
При использовании скребка с острым лезвием соблюдайте осторожность.

Используйте скребок для удаления загрязнений с керамической рабочей поверхности плиты. Перед первым использованием скребка необходимо перевернуть лезвие, так как в целях безопасности перед транспортировкой оно было установлено в скребок рабочей стороной внутрь. Имеется защитный колпачок, закрывающий лезвие, когда скребок не используется.

1. Нажмите кнопку, расположенную на верхней стороне скребка, и передвиньте ее вперед до упора (см. рисунок).
2. Извлеките лезвие. Установите лезвие острой стороной наружу.
3. Зафиксируйте лезвие с помощью лапок на скребке (см. рисунок).
4. Нажмите на кнопку с усилием и передвиньте ее назад до упора.











## Прогрев пустой духовки



Дети должны находиться под присмотром! Электроплита нагревается очень сильно.

Дверцы электроплиты должны быть закрыты.  
Прогревайте духовки поочередно:




1. Сначала нажмите кнопку .
- 2а. Малая духовка: При нажатии кнопки  Вы автоматически переходите в режим нагрева  сверху/снизу.
- 2б. Основная духовка: При нажатии кнопок  и  Вы автоматически переходите в режим нагрева  сверху/снизу.
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока в информационном окне не появится значение "280 C".
4. Проветривайте помещение. Нажмите кнопку  сразу после того, как "новые" запахи и дым исчезнут.
5. Вымойте духовку, дверцу духовки и боковые ползья, используя горячую воду и моющую жидкость. Затем насухо протрите все эти части электроплиты.

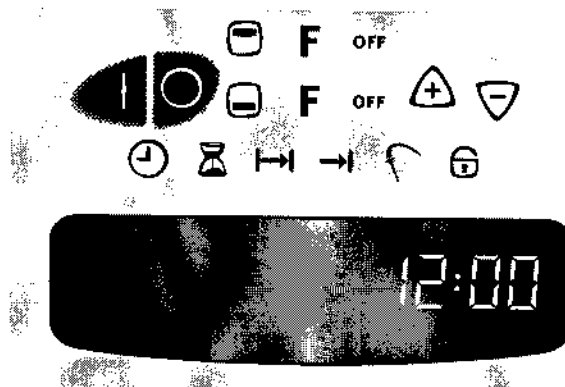


# Указания по эксплуатации

## Часы

### Установка/изменение значения




1. Нажмите кнопку , изображение символа двоеточия начинает мигать.
2. Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока в окне не будет установлено правильное значение времени.

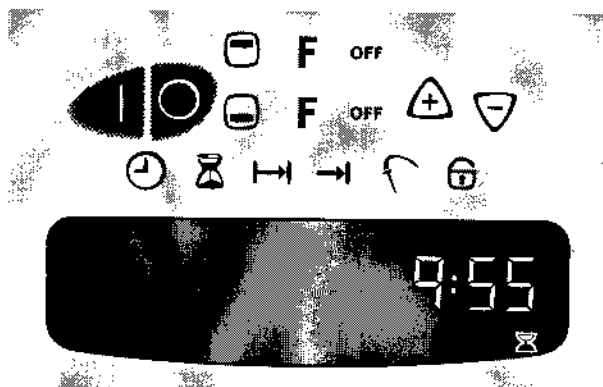


## Таймер


### Установка/изменение значения


Таймер может быть установлен на любое значение времени в диапазоне от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

1. Нажмите кнопку , изображение символа начинает мигать.
2. Затем нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока в окне не будет установлено требуемое значение времени.



## Выключение


После истечения установленного времени изображение символа  начинает мигать, и раздается повторяющийся звуковой сигнал.

Нажмите кнопку , подача звукового сигнала прекращается и изображение символа исчезает.

В противном случае таймер выключается самостоятельно через две минуты.



## Сброс

Для сброса таймера нажмите дважды кнопку с символом .



## Защитная блокировка рабочей поверхности

Красный светоиндикатор, расположенный над символом блокировки, загорается при срабатывании защитной блокировки рабочей поверхности. Для **включения** защитной блокировки рабочей поверхности:

Одновременно поверните две ручки управления передними конфорками в направлении *против часовой стрелки*.

Если кто-то теперь попытается установить регулятор любой конфорки в рабочее положение, то данная конфорка не включится, но в контрольном окне появится сообщение **SAFE (ЗАЩИТА)** до тех пор, пока регулятор данной конфорки не будет установлен в выключенное положение.

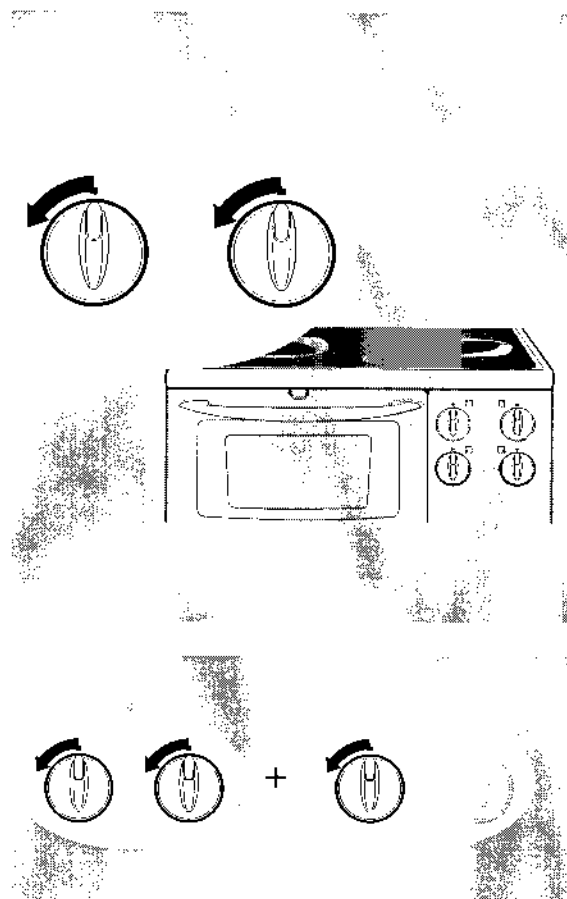
### **Работа с заблокированной защитной поверхностью:**

Поверните две ручки управления в направлении против часовой стрелки. Затем включите любую конфорку.

Рабочая поверхность в данный момент разблокирована, и Вы можете использовать ее в нормальном режиме. Через 10 секунд после выключения всех конфорок рабочая поверхность вновь блокируется.

При отсутствии необходимости использования защитной блокировки рабочей поверхности следует **отключить** данную систему:

Одновременно поверните две ручки управления передними конфорками *против часовой стрелки*. Затем поверните одну из указанных ручек в направлении против часовой стрелки. После этого рабочая поверхность может использоваться в нормальном режиме.



## Керамическая рабочая поверхность



Запрещается пользоваться керамической рабочей поверхностью, если на ней имеются трещины. Пролитая вода может попасть на токоведущие части. Отключите плиту и обратитесь за помощью в сервисный центр.

УДАЛЯЙТЕ скребком остатки сахара и содержащие сахар продукты (например, варенье), а также расплавленную пластмассу и фольгу **НЕМЕДЛЕННО** (пока рабочая керамическая поверхность еще не остыла). Если указанные вещества вовремя не удалить, это может привести к повреждению рабочей поверхности.

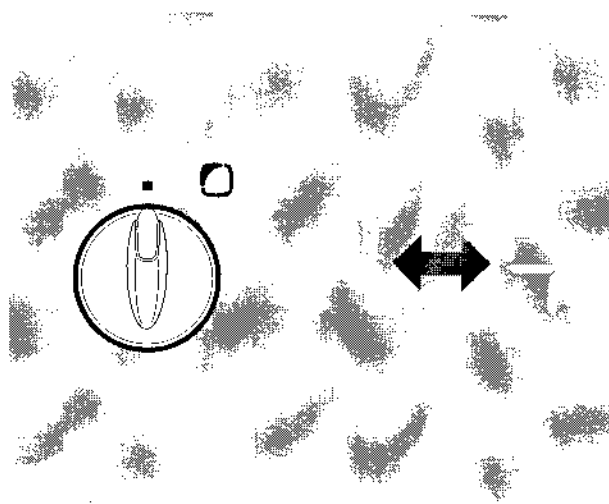
Никогда не оставляйте плиту без присмотра при обжаривании продуктов во фритюре, растапливании жира, парафина, воска и других легковоспламеняющихся веществ. В случае возгорания установите все регуляторы плиты в выключенные положения и выключите вентилятор вытяжки. **ПОГАСИТЕ ПЛАМЯ КРЫШКОЙ КАСТРЮЛИ**, использовать для тушения пламени воду запрещается.

## Варка/жаренье с Аутомат

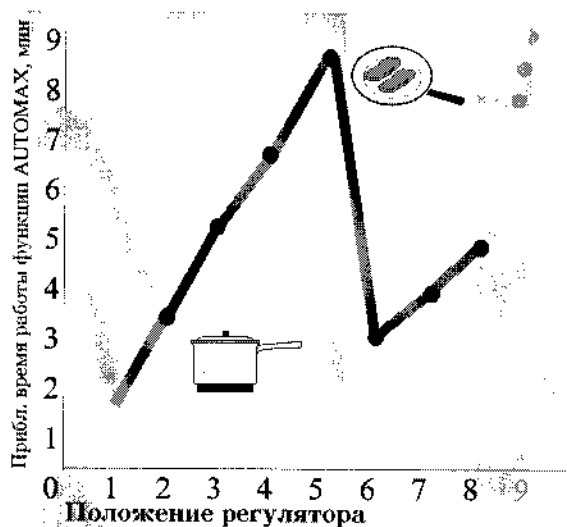
Установите регулятор непосредственно на режим, который Вы обычно используете для варки на медленном огне или жаренья.

1. Поверните регулятор конфорки *по часовой стрелке*, чтобы установить его на требуемый режим от 1 до 8. При использовании режима **Аутомат** в контрольном окне поочередно выводится буква **A** и номер выбранного режима.
2. После использования поверните регулятор в исходное положение (**RESET**).

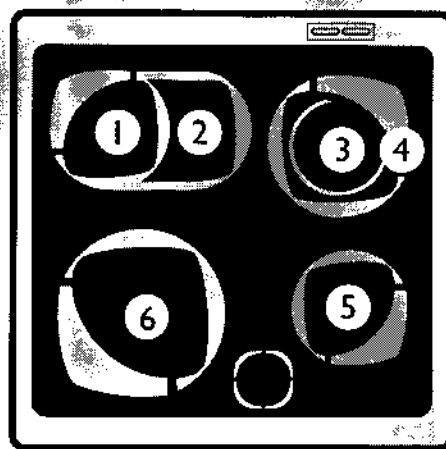
Длительность включения конфорки на максимальную температуру зависит от выбранного Вами режима (см. рис.). Режим **Аутомат** не включится снова, если Вы измените установку регулятора после того, как буква **A** исчезла.



Как правило, для варки на медленном огне используются положения со 2 по 5 а для жаренья – с 6 по 8. Наилучшее положение для умеренного нагрева и 1. Рекомендуется попробовать различные режимы нагрева и конфорки, чтобы определить, что лучше всего подходит для Вас и Вашей посуды. Ниже приводится краткое руководство по выбору подходящих температурных режимов и конфорок. Каждой зоне соответствует число в таблице (см. рис.).



ВАРКА	Кол-во порций	НОМЕР ПОЛОЖЕНИЕ		1 порция
		ЗОНЫ		
Овсяная каша	2	1,5	3	
	4	4	3	
Картофель	2-4	1,5	3-4	3
Рис	2	1,5	2	3/4 дл
	4	1,5	3	
Корнеплоды	4-6	4	3	
	4-8	4	4-5	
Плавление масла		1,5	1	
Плавление и приготовление шоколада		1,3,5	1	



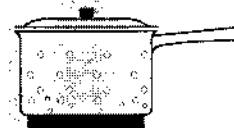
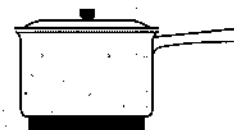
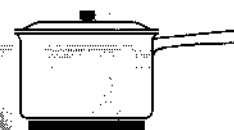
### Рекомендации по варке

Шум и величина пузырьков в жидкости могут помочь Вам выбрать правильное положение регулятора:

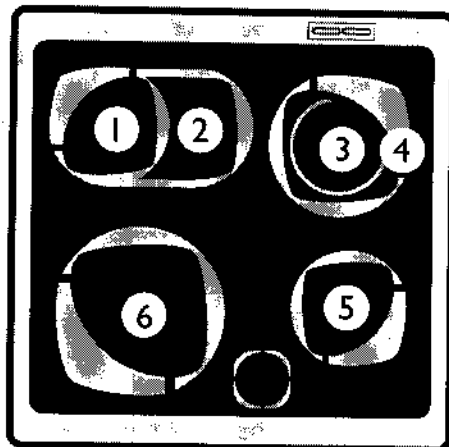
**УМЕРЕННЫЙ НАГРЕВ:** Кипение на медленном огне с образованием мелких пузырьков, как в газированной воде. Пригодно для варки риса, рыбы и овощей, например, мозговых сортов зеленого горошка и брокколи.

**СРЕДНИЙ НАГРЕВ:** Умеренное кипение с образованием более крупных пузырьков. Применяется для варки большинства продуктов, например, мяса, корнеплодов и картофеля.

**СИЛЬНЫЙ НАГРЕВ:** Звук исчезает перед началом интенсивного кипения воды. Пригодно для кипячения воды для приготовления макаронных изделий и риса. Затем нагрев уменьшают, устанавливая более умеренный тепловой режим варки.



Жаренье	Зона	Положение
Антрекот	4	7-8
	6	7-8
Свинные отбивные	4	6
	6	6
Тефтели	4	6-7
	6	6-7
Блины	4	7
	6	7
Картофель, сырой	4	6
	6	6
Яичница	4	6-7
	6	6-7



### Рекомендации по жаренью

При жарке лучше всего не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Продукты должны занимать примерно 2/3 площади дна сковородки.

Положите маргарин или масло на сковороду и включите рекомендуемый режим. Для получения наилучших результатов важно, чтобы в начале жаренья жир был соответствующего цвета (температуры). Чтобы определить цвет жира, опустите светлую лопаточку на дно сковороды.

**СВЕТЛО-КОРИЧНЕВЫЙ ЖИР.** Пригоден для яиц, лука, сырой картошки, отбивных и бифштексов, кусков рыбы и т.д.

**КОРИЧНЕВЫЙ ЖИР.** Пригоден для приготовления большинства блюд, таких как рубленое мясо, бифштекс, сосиски, тонко нарезанное рыбное филе и блины.

**ТЕМНО-КОРИЧНЕВЫЙ ЖИР.** Пригоден для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Будьте осторожны, так как этот жир может легко пригореть.




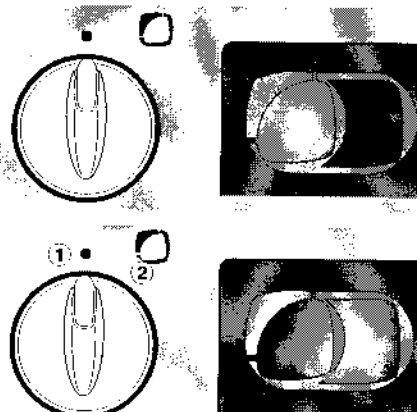
### Изменение рабочей площади конфорки

#### Мин.

Поверните регулятор по часовой стрелке до требуемого положения.

#### Макс.

1. Поверните регулятор против часовой стрелки до появления на панели символа .
2. Затем поверните регулятор по часовой стрелке до требуемого положения от 9 до 1. Конфорка автоматически вернется к меньшему размеру после сброса.

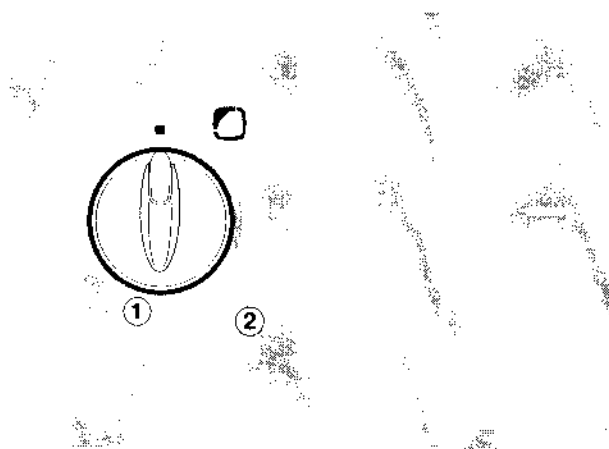


## Эксплуатация плиты без системы Автомаб

Если Вы желаете установить температуру нагрева сами:

1. Поверните регулятор по часовой стрелке до символа **X** (после символа 9 в контрольном окне).
2. Затем установите положение от 1 до 9 (9 – самая высокая температура). При использовании конфорки выбранная установка показывается в контрольном окне. После использования поверните регулятор в исходное положение (**RESET**).

Обычно в начале готовки конфорка включается на максимальный нагрев, а затем переключается на меньшую температуру. Вы быстро научитесь правильно выбирать конфорку и положение регулятора: это зависит от используемой сковороды или кастрюли,готавливаемого блюда и его массы.

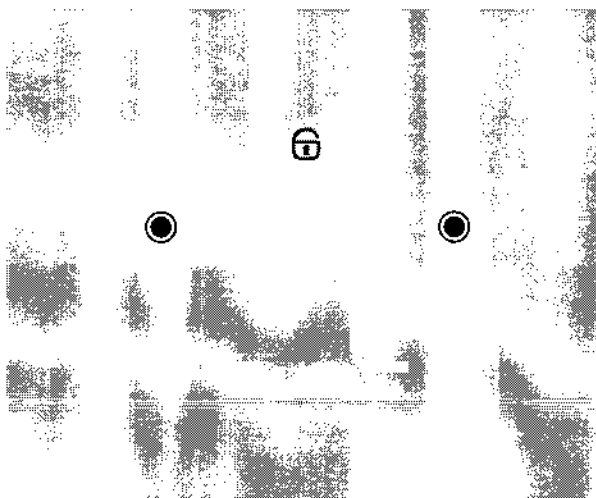


## Автоматическое выключение

Для обеспечения безопасности по истечении определенного времени (от 1,5 до 6 часов) электропитание конфорок выключается. Чем больше электроэнергии потребляет конфорка, тем раньше выключается подача напряжения:

Положение регулятора	1–2	3–4	5	6–9
Прим. время до выключения (часы)	6	5	4	1,5

Если истекло время для **ОДНОЙ** конфорки, то выключаются все используемые конфорки. В контрольном окне будет видна линия для таких конфорок до тех пор, пока Вы не установите регуляторы в исходное положение.



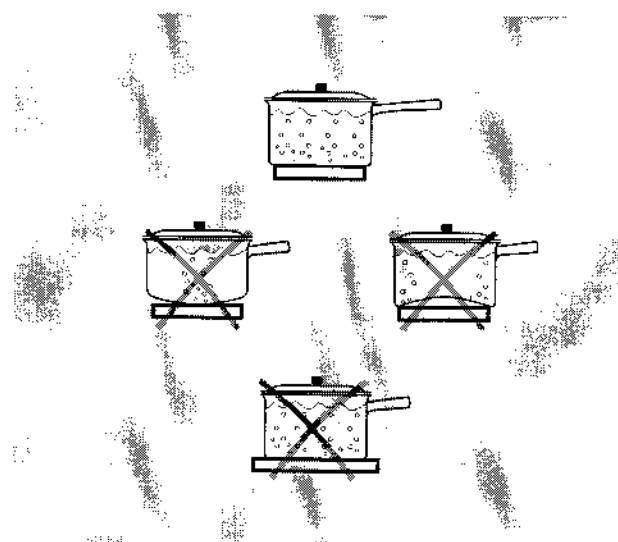
## Экономьте электроэнергию!

- Если сковороду накрыть крышкой, потребление электроэнергии можно снизить в два раза (по сравнению с приготовлением без крышки).
- При использовании сковородок с плоским дном экономия электроэнергии составляет 25% (по сравнению со сковородками с неровным дном).
- Убедитесь в том, что рабочая поверхность чистая и сухая. Грязь и влага уменьшают передачу тепла между конфорками и сковородами.
- Своевременно выключайте конфорки и заканчивайте готовку на остаточном тепле.
- Экономьте электроэнергию, используя сковородки и приготовление на пару.

## Выбор подходящих кастрюль и сковородок

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

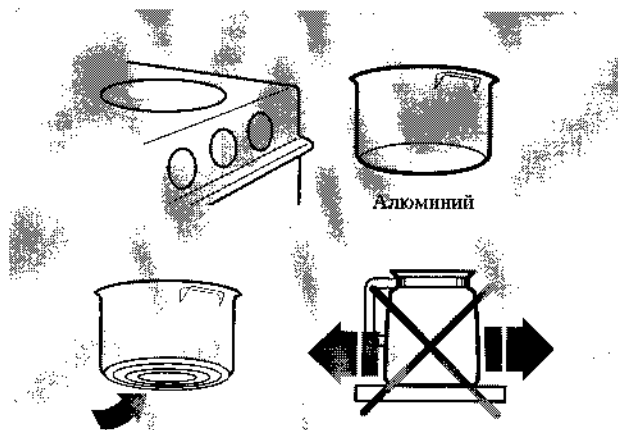
- Проверяйте дно кастрюль. Кастрюли с выпуклым дном будут вращаться на рабочей поверхности; к тому же, они плохо проводят тепло.
- Алюминий хорошо проводит тепло, но он может оставлять на рабочей поверхности серебристые следы. Эти следы можно устранить при помощи чистящего состава, входящего в комплект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



Для экономии Вашего времени и энергии контактная поверхность дна кастрюль должна:

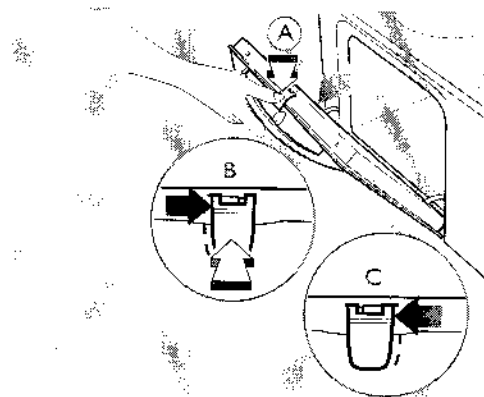
- быть по крайней мере того же размера, что и зона нагрева. Если дно будет меньше зоны нагрева, то все, что выливается из кастрюли, будет пригорать к рабочей поверхности.
- быть не очень шершавой или совершенно гладкой.
- быть плоской. Содержимое кастрюли нагревается дольше, если ее дно слишком вогнуто или выгнуто.

При покупке новых кастрюль желательно выбирать посуду из нержавеющей стали с многослойным дном (слои из разных металлов).






## Защелка дверцы


- А. Для открывания дверцы нажмите на защелку.
- Б. Для перевода защелки в нерабочее положение прежде всего убедитесь в том, что духовка остыла. Затем нажмите на защелку, расположенную на верхнем краю дверцы, и сдвиньте ее на несколько миллиметров вправо.
- С. Для перевода защелки обратно в рабочее положение нажмите на защелку, расположенную на верхнем краю дверцы, и сдвиньте ее на несколько миллиметров влево.



## Духовки Защитная блокировка



### Для блокировки духовки

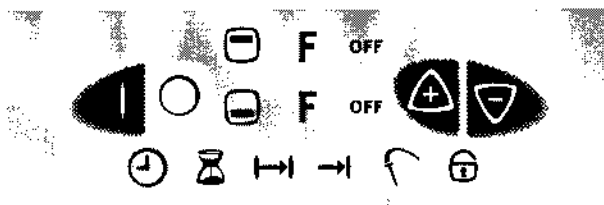
1. Нажмите кнопку  и удерживайте ее в нажатом состоянии.
2. Затем нажмите кнопку  и удерживайте кнопки в нажатом состоянии (прибл. 6 секунд) до тех пор, пока в информационном окне не появится изображение символа .

**ВНИМАНИЕ!** Когда Вам в будущем потребуется использовать духовку с включенной блокировкой, Вам необходимо будет удерживать кнопку  в нажатом состоянии в течение всего времени выполнения процедуры корректировки, изменения или проверки установок.



### Для разблокирования духовки

1. Нажмите кнопку  и удерживайте ее в нажатом состоянии.
2. Затем нажмите кнопку  и удерживайте кнопки в нажатом состоянии до тех пор, пока изображение символа не исчезнет из информационного окна.



## Эксплуатация



Не помещайте алюминиевую фольгу, и противень 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.

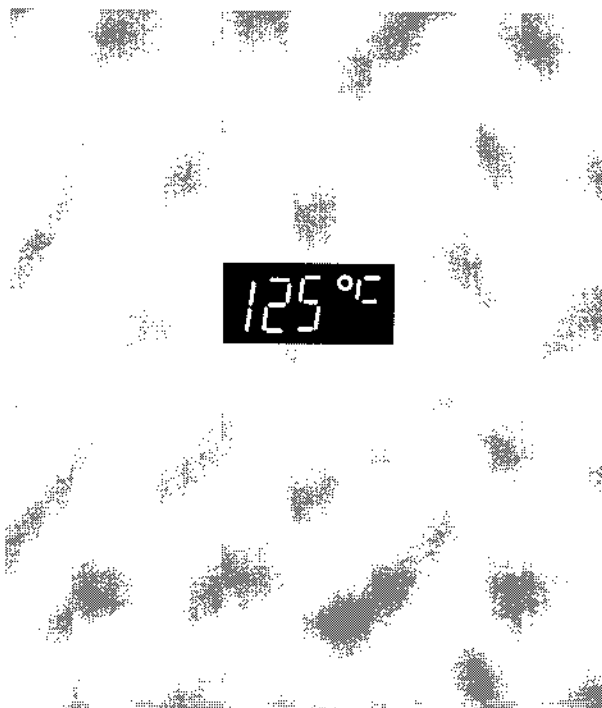
### Общие положения

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. После охлаждения поддона его форма восстанавливается.

### Температура духовки

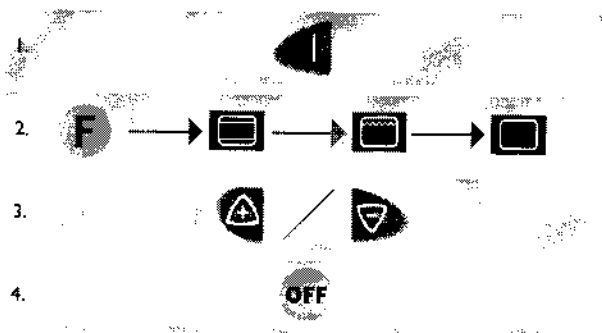
Все функции, за исключением функции подсветки духовки, характеризуются предварительно установленным значением температуры, которое Вы можете изменить при необходимости. Когда температура духовки превышает 400°C, значение увеличивающейся температуры выводится в информационном окне. Нажмите **F** для проверки установленного Вами значения температуры. При достижении требуемой температуры духовки раздается непродолжительный звуковой сигнал. Но в случае изменения Вами значения температуры после звукового сигнала:

- а. Вы не увидите в информационном окне:
  - ..уменьшения температуры
  - ..увеличения менее, чем на 35°C.Звуковой сигнал не подается, когда температура уменьшается/увеличивается до установленного значения.
- б. В информационном окне указывается повышение температуры на 35°C или более. При достижении нового установленного значения температуры раздается непродолжительный звуковой сигнал












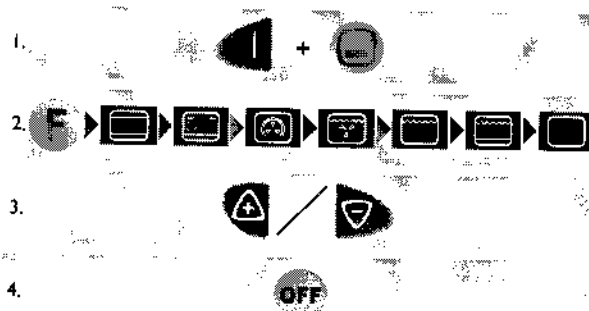
### Малая духовка

1. Нажмите кнопку **I** для верхней духовки.
2. Затем нажмите кнопку **F** для нагрева сверху/снизу . Если Вы намерены использовать иную функцию, продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока в информационном окне не появится изображение требуемой вам функции.
3. Нажмите кнопку или , если Вы намерены изменить ранее установленное значение температуры.
4. Нажмите кнопку **OFF** для выключения духовки. Духовка выключается примерно через 6 секунд.






## Основная духовка

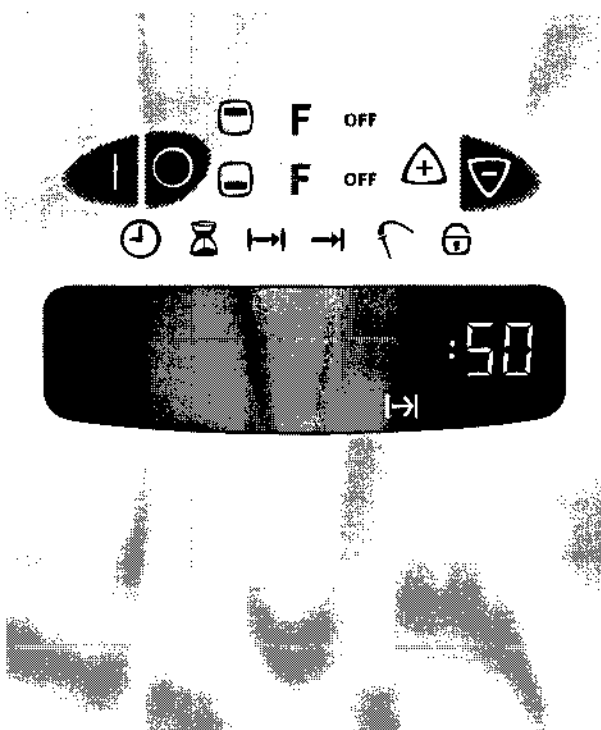
1. Сначала нажмите кнопку , а затем кнопку . Если малая духовка включена, Вам достаточно только нажать кнопку .
2. Нажмите кнопку  для нагрева сверху/снизу . Если Вы намерены использовать иную функцию, продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока в информационном окне не появится изображение  требуемой вам функции.
3. Нажмите кнопку  или , если Вы намерены изменить ранее установленное значение температуры.
4. Нажмите кнопку  для выключения духовки. Духовка выключается примерно через 6 секунд.





## Время работы духовки

Выберите духовку, требуемую функцию и температуру, как обычно. Затем установите требуемое значение времени для приготовления блюда. Отсчет времени начинается немедленно, т.е. до того, как в духовке будет достигнута заданная температура. Для установки времени работы духовки:




1. Нажмите кнопку . В информационном окне начинает мигать изображение символа .
2. Затем нажимайте кнопку  до тех пор, пока в окне не появится требуемое значение времени работы духовки. Максимальное значение соответствует 23 часам 50 минутам. Время работы духовки = времени нагрева духовки + время приготовления блюда.
3. Если Вы желаете, чтобы блюдо было приготовлено к установленному времени, применяйте данную функцию вместе с функцией установки времени выключения духовки.
4. По истечении времени работы/выключения духовки происходит автоматическое выключение духовки. Изображение символа выбранной функции духовки начинает мигать, и повторяющийся звуковой сигнал подается в течение примерно 2 минут.





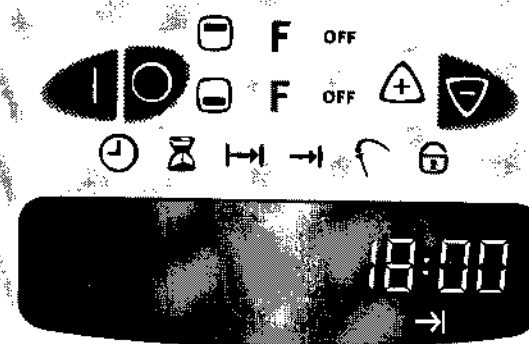
Экономьте электроэнергию, используя остаточный  нагрев после выключения духовки. Нажмите кнопку для проверки установленного Вами значения времени. Сброс установленного значения осуществляется после двойного нажатия кнопки .

## Время выключения духовки

Для установки значения времени выключения духовки:


1. Нажмите кнопку . В информационном окне начинает мигать изображение символа. Часы показывают текущее время, а также установленное значение времени работы любой из духовок.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока в окне не появится значение времени, когда духовка должна быть выключена. В окне появляется изображение символа , а белый прямоугольный контур вокруг изображения функционального символа исчезает.
3. Духовка автоматически включается в момент, соответствующий разнице значений времени выключения и времени работы духовки, например, в 17:10. 18:00 (установленное значение времени выключения) - 50 минут (установленное значение времени работы) = 17:10 (время включения духовки). Установленные Вами значения появляются в окне вместе со значением времени, остающегося до момента выключения духовки.
4. При достижении времени выключения духовка автоматически выключается. Изображение символа выбранной функции духовки начинает мигать, и повторяющийся звуковой сигнал будет звучать в течение примерно 2 минут.

Нажмите кнопку  для проверки установленного Вами значения времени. Сброс установленного значения осуществляется после двойного нажатия кнопки .



## Выключение

### Быстрое выключение



Нажмите кнопку  для быстрого одновременного выключения обеих духовок.

### Автоматическое выключение

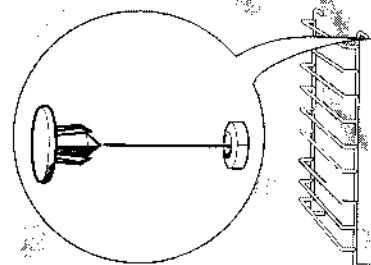
Если вы случайно забыли выключить плиту, то духовка(и) автоматически выключатся через определенное время в зависимости от температуры духовки (см. приводимые ниже данные). При работе с обеими духовками момент выключения определяется тем, для какой из двух духовок осталось больше времени до выключения. Обе духовки выключаются одновременно.

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ, °С	ВРЕМЯ, час
40–160	16
165–240	8
245–300	4

## Датчик готовности в основной духовке

Этот датчик "работает" в диапазоне температур от 30 до 99°C. Перед тем, как включить духовку, снимите крышку, которая предотвращает загрязнение гнезда датчика. При подсоединении датчика готовности в информационном окне появляется изображение символа . Появление изображения перечеркнутого символа  означает, что Вы выбрали функцию, не предусматривающую использование датчика.

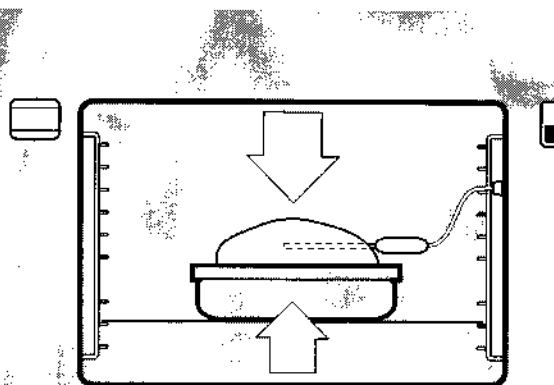
Пользуйтесь только тем датчиком, который входит в комплект поставки духовки. Убедитесь в том, что никакая часть датчика не соприкасается с внутренней поверхностью верхней стенки духовки.



## Применение




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. Заверните мясо в алюминиевую фольгу и дайте постоять в течение примерно пятнадцати минут. Это облегчит нарезание мяса и уменьшит потерю соков при резании.

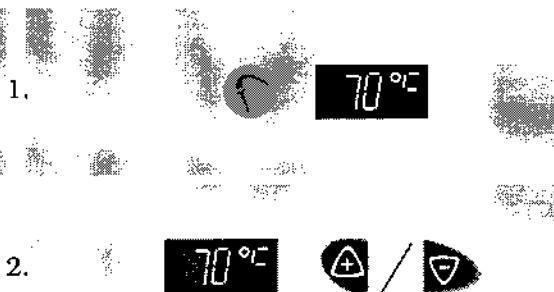


## Установка/изменение значений

После того, как Вы поместили кусок мяса в предварительно прогретую духовку и подсоединили датчик к гнезду:


1. Нажмите кнопку , после чего появляется предварительно установленное значение температуры, а изображение символа "°C" начинает мигать.
2. Вы можете изменить значение температуры в течение периода мигания изображения символа "°C". Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока в информационном окне не появится требуемое значение температуры.

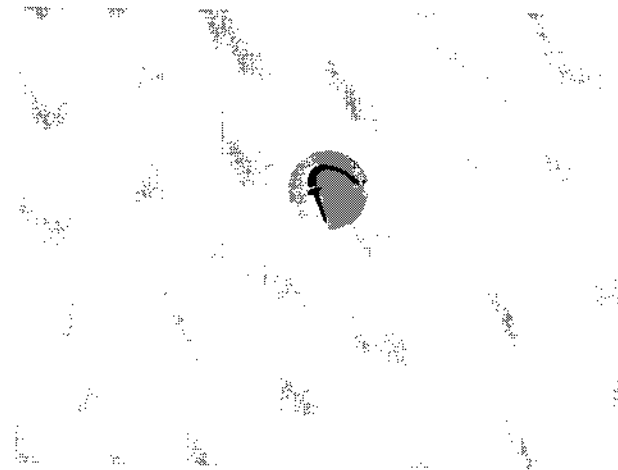
В информационном окне появляется значение температуры мяса от 30°C и выше. Нажмите кнопку  для получения подтверждения об установленном Вами значении.



## Выключение

При достижении требуемой температуры мяса раздается повторяющийся звуковой сигнал, а изображение символа для выбранной функции духовки начинает мигать. Духовка и подсветка духовки выключаются автоматически.


1. Нажмите кнопку  для прекращения подачи звукового сигнала. В противном случае подача звукового сигнала прекращается через примерно 2 минуты.
2. Извлеките датчик из гнезда в духовке и выньте мясо. Не забудьте о том, что духовка и датчик имеют высокую температуру.
3. После остывания духовки установите на место защитную крышку гнезда.

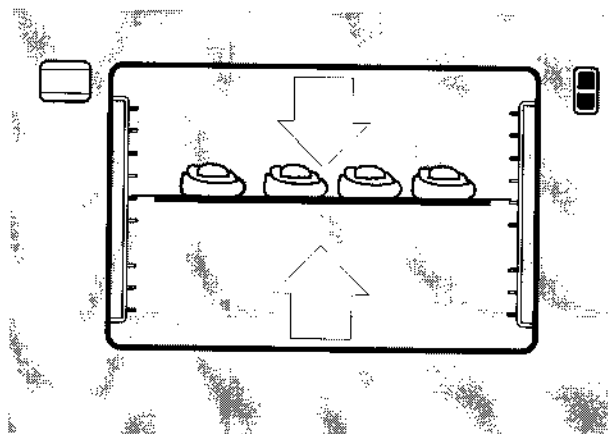


## Использование функций

### Нагрев сверху/снизу

Данная функция может применяться для любых операций по тепловой обработке и выпечке. Цвет и тип применяемых форм для выпечки может оказывать влияние на конечный результат, например, светлая алюминиевая форма позволяет получить более светлый пирог по сравнению с темной формой.

Малая духовка оборудована системой автоматического ускоренного пуска  и обеспечивает достижение температуры 200 °С в течение примерно 5 минут. Основная духовка обеспечивает достижение указанной температуры в течение примерно 13 минут. Для уменьшения времени прогрева можно использовать режим подрумянивания. Затем не забудьте переключиться в режим нагрева сверху/снизу.

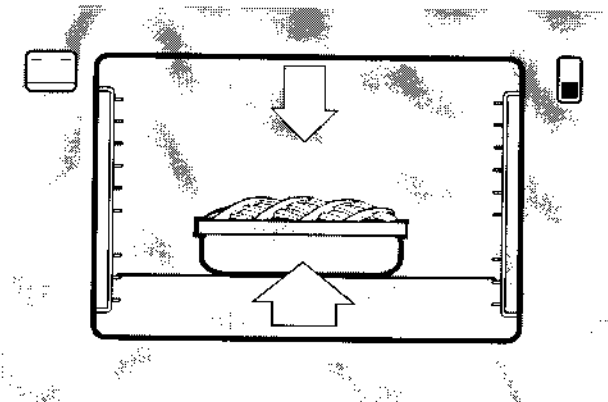


### Выпечка пирогов с начинкой

Данная функция обеспечивает получение замечательных результатов БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРОГРЕВА формы для выпечки. Нагрейте духовку до температуры 200 °С, т.е. предварительной заданной температуры, или измените заданное значение температуры. Поместите пирог в нижнюю часть духовки.

#### Принцип

Приготовление пирогов с начинкой или кремом указанным способом обеспечивает получение более пропеченных и хрустящих пирогов, поскольку большая часть нагрева осуществляется снизу по сравнению с обычным режимом нагрева сверху/снизу.



## Нагрев с вентилятором

Применяется для выпечки, тепловой обработки, оттаивания или подогрева на нескольких уровнях одновременно. Часто используется более низкая температура духовки по сравнению с режимом нагрева сверху/снизу. Значение температуры может быть снижено на 15-20%, если рецепт предусматривает температуру от 160°C до 225°C. Чем выше температура, тем в большей степени она может быть снижена. Режим нагрева сверху/снизу лучше применять для значений температуры выше 225°C.

Используйте нагрев с вентилятором для выпечки или тепловой обработки значительных объемов пищевых продуктов на нескольких противнях одновременно. Установите противни на полозья 1 и 4, либо 2 и 5. Уменьшайте общее время выпечки в тех случаях, когда, например, Вы одновременно выпекаете два противня булочек. Время выпечки уменьшается, но булочки могут получиться не такими равномерно поджаристыми, какими они могли бы быть при использовании режима нагрева сверху/снизу. Чаще всего это бывает в тех случаях, когда тесто недостаточно поднялось.

Разные блюда могут готовиться вместе: закуски, основные блюда и десерты, если для их приготовления предусмотрена одинаковая температура. Не забывайте о том, что время приготовления разных блюд может быть разным.

Замороженные продукты следует оттаивать при температуре 40°C, не выше. Если Вы после этого захотите разогреть эти продукты, то это следует делать при температуре 200°C. При оттаивании продуктов пользуйтесь температурным датчиком. Температура подаваемых блюд должна быть около 70°C.

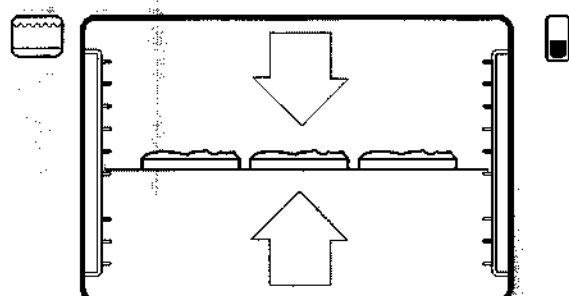
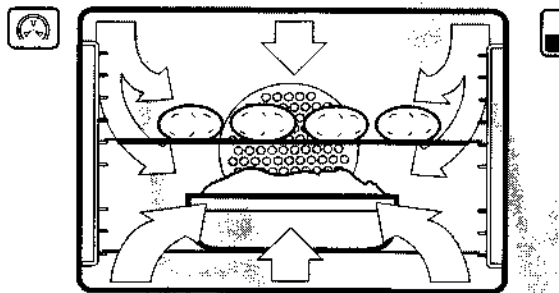
### Принцип

Кольцеобразный элемент вокруг вентилятора нагревает воздух, который затем проходит по вентиляционным каналам в задней стенке духовки. Горячий воздух циркулирует в духовке и выводится через решетку вентилятора. Тепло распространяется быстро и эффективно и часто означает, что Вы можете использовать более низкое значение температуры по сравнению с режимом нагрева сверху/снизу.

## Подрумянивание (режим ускоренного пуска)

Данный режим оптимален для приготовления запеканок, горячих бутербродов и т.д.

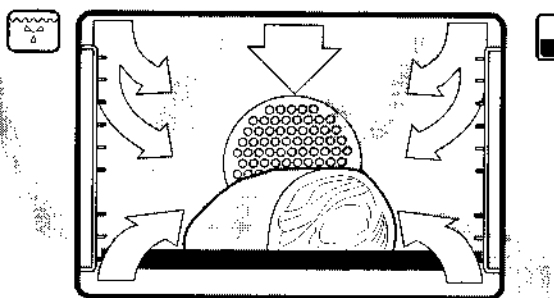
Вы можете также использовать данную функцию для быстрого нагрева духовки до заданной температуры. Когда температура духовки достигает заданного уровня, Вы можете выбрать нужную Вам функцию. Для достижения температуры 200°C требуется около 8 минут. В то же время запрещается применять данный метод быстрого нагрева при выпечке бисквитов или меренг.



## Обработка в гриле со включенным вентилятором

Поверните ручку переключателя режимов в положение.

Нагревательный элемент гриля подрумянивает блюдо, тогда как вентилятор обеспечивает перемешивание нагретого воздуха внутри духовки. Этот режим является идеальным для высоких кулинарных изделий, которые необходимо подрумянить как с боков, так и сверху.



## Подрумянивание

Данный режим оптимален для приготовления небольших блюд, например, горячих бутербродов и запеканок. Прогрейте духовку в течение 3-5 минут перед помещением в нее продуктов.

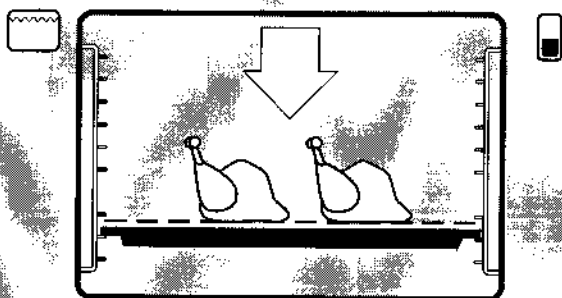


## Гриль

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 решетку 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.

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.



## Подсветка духовки

Подсветка духовки включается автоматически для всех режимов работы. Если Вы намерены включить подсветку без включения духовки, например, при чистке одной из духовок, Вам достаточно нажать кнопку F.



При приготовлении мясного жаркого на большом противне или в большой жаровне сок из мяса легко подгорает. Рекомендуется пользоваться таким противнем для мяса, размеры которого позволяют разместить в нем мясо максимально точно. При этом уменьшается вероятность подгорания сока из мяса, который может быть использован для приготовления очень вкусной подливы.

При использовании жарочного пакета Вам следует прорезать отверстие в одном углу перед помещением пакета в духовку. Это позволит Вам избежать ожога горячим паром при открывании пакета.

Подрежьте края бифштеков, отбивных и т.д. в целях предотвращения скручивания кусков мяса.

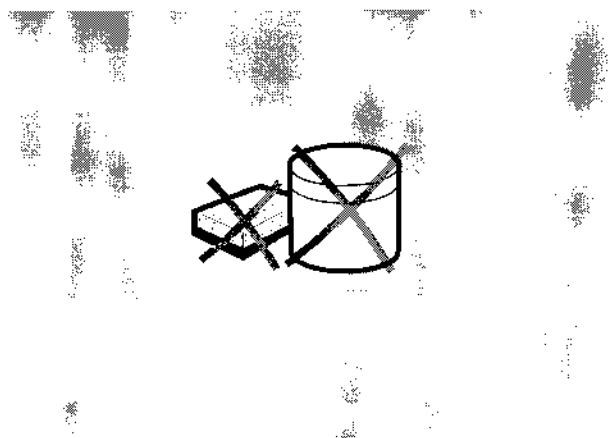
Уложите свежеспеченный хлеб на охлаждающую подставку. Накройте хлеб тканью для размягчения корочки.

# Указания по чистке и уходу

## Общая информация

Сразу после использования протрите эмалированные поверхности чистой тканью, смоченной в горячей воде с небольшим количеством моющей жидкости. Во избежание повреждения эмали **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АБРАЗИВНЫХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.** Их разрешается использовать только для обработки некоторых поверхностей, которые периодически нуждаются в особо тщательной очистке. Подробная информация дана ниже. Не забывайте протирать нижнюю поверхность крышки вентиляционного отверстия духовки. Крышку можно вымыть в посудомоечной машине.

Помните, что ограничительное устройство не функционирует, если плита выдвинута вперед для чистки находящегося за ней пространства.



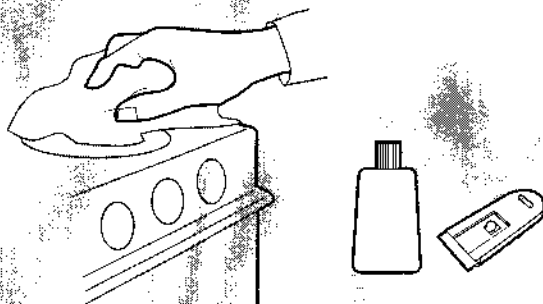
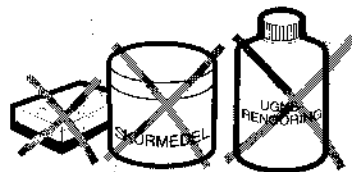
## Керамическая рабочая поверхность



Удаляйте все загрязнения с помощью скребка 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.

Если керамическая рабочая поверхность очень сильно загрязнена:

1. Удалите грязь с помощью скребка.
2. Используйте средство для очистки керамической рабочей поверхности, поставляемое в комплекте с плитой, когда все индикаторные лампочки конфорок не горят. Встряхните флакон с чистящим средством и нанесите небольшое количество чистящего средства непосредственно на рабочую поверхность. Протрите рабочую поверхность мягкой тканью или бумажным полотенцем.
3. Удалите с помощью мягкой ткани остатки чистящего средства, которое может загореться при последующем включении конфорки. Протрите рабочую поверхность насухо.



### Использование скребка с лезвием:




Будьте осторожны при использовании скребка с лезвием. Лезвие чрезвычайно острое.

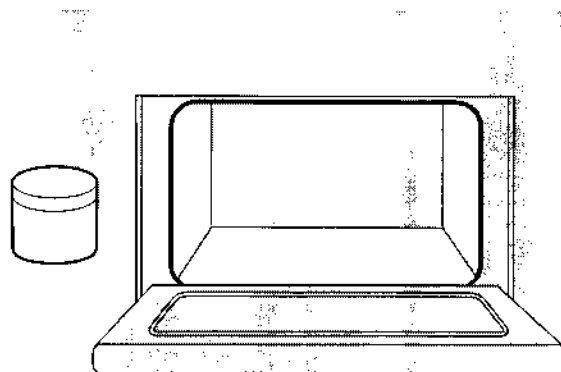
1. Выдвиньте лезвие. Для этого нажмите кнопку, расположенную на верхней стороне скребка скребка, и передвиньте ее вперед до упора (см. рис.). Вы можете проверить, зафиксировалось ли лезвие в рабочем положении. С этой целью нажмите лезвием на твердую поверхность.
2. Убедитесь в том, что лезвие чистое и неизношенное. Изношенное лезвие может повредить рабочую поверхность. Новое лезвие можно приобрести в магазине.
3. Установите скребок под углом приблизительно 45° и удалите пригоревшую грязь. Можно прижимать лезвие к рабочей поверхности с усилием, не опасаясь повреждений.
4. Осторожно очистите лезвие рулонной кухонной бумагой.
5. По окончании работы со скребком нажмите на кнопку и передвиньте ее назад до упора. Храните скребок в недоступном для детей месте.



## Духовка с эмалированным покрытием (дно)

В случае, если дно сильно загрязнено:

1. Воспользуйтесь лопаточкой или подобным инструментом, чтобы удалить затвердевшие остатки.
2. При помощи губки нанесите мягкое мыло на дно духовки.
3. Закройте дверцу. Установите духовку в режим одновременного нагрева 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.




## Самоочищающееся эмалевое покрытие

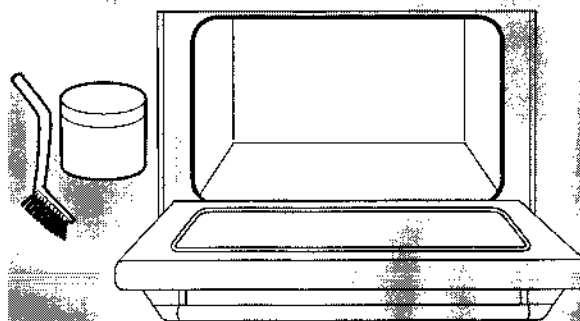


При эксплуатации духовка сильно нагревается. Необходимо следить за детьми, находящимися поблизости.

Загрязнения на поверхности самоочищающегося эмалевого покрытия, как правило, выгорают под воздействием тепла. Если эмаль становится грязной, Вы можете нагреть пустую духовку при максимальной температуре в режиме нагрев сверху/снизу в течение 30-60 минут. Стойкие загрязнения, к примеру, жировые, можно удалить следующим образом:

1. Смочите самоочищающиеся поверхности мягким мылом и горячей водой. Пятна загрязнений удалите при помощи нейлоновой щетки. Выдержите нанесенные моющие вещества в течение одного часа.
2. Установите регулятор духовки в положение  (нагрев сверху/снизу) и на максимальную температуру.
3. После трехчасовой выдержки выключите духовку.

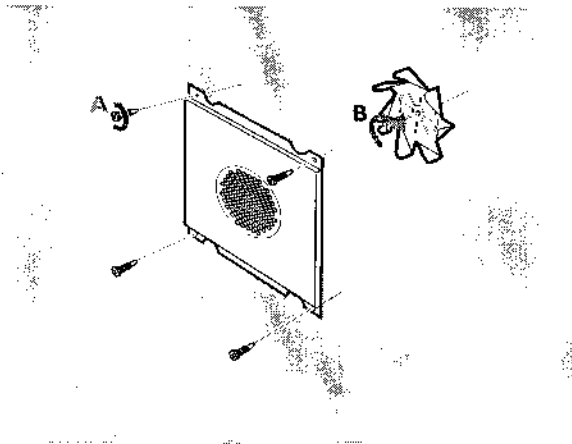
Для чистки самоочищающегося эмалевого покрытия никогда не пользуйтесь средствами для чистки духовки или острыми предметами.



## Вентилятор

Вы можете снять лопасти вентилятора для очистки, но это следует делать очень осторожно, потому что у них очень острые кромки.

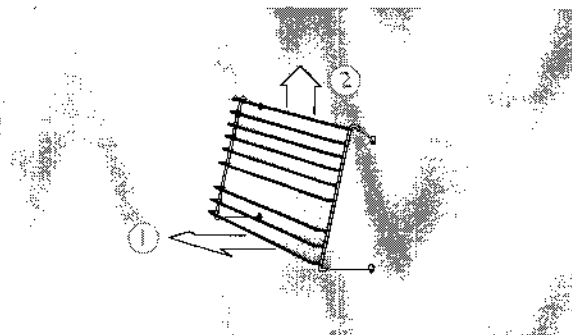
1. Убедитесь в том, что духовка выключена и охлаждена.
2. Отверните четыре гайки (А) и снимите заднюю стенку духовки.
3. Осторожно придерживая крыльчатку вентилятора, поверните гайку (В) по часовой стрелке с помощью небольшого разводного гаечного ключа.
4. Промойте лопасти вентилятора в теплой мыльной воде.
5. Установите на место все детали в обратной последовательности.



## 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.

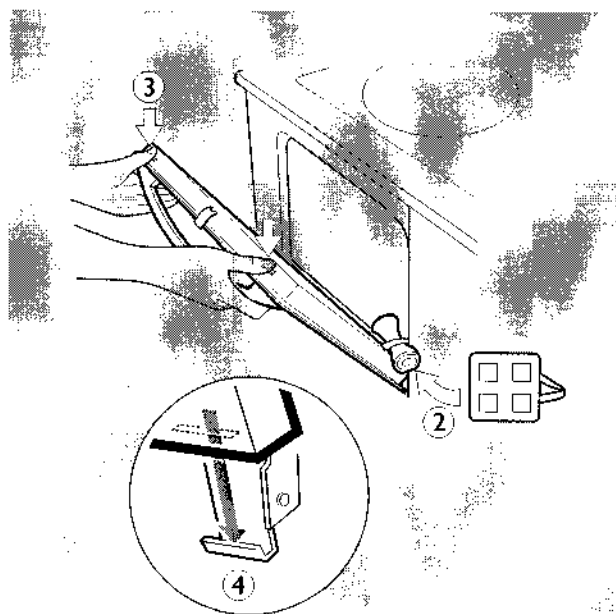
Противни для духовки необходимо после использования протирать бумажными полотенцами. При необходимости их можно мыть вручную. Пригоревшую пищу можно удалять специальной лопаточкой.




## Дверца духовки

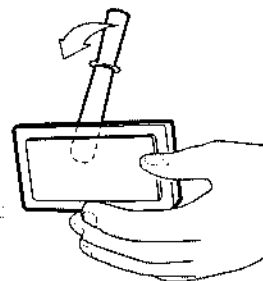
### **Очистка пространства между дверью и стеклами:**

1. Прежде чем снимать наружную панель, убедитесь, что печь не горячая, а дверная защелка закрыта.
2. Откройте дверцу и вставьте между петлями свернутый кусок ткани (см. рис.), который не даст дверце закрыться. Приподнимите дверцу.
3. Возьмитесь за ручку дверцы и нажмите две пружины на верхней кромке дверцы, одновременно вынимая переднюю панель дверцы по направлению вверх.
4. После очистки (с использованием средства для мытья окон) вставьте переднюю панель обратно в кронштейн (см. рис.). В случае, если стекло сильно загрязнено, используйте специальный скребок, который поставляется вместе с плитой. Убедитесь в том, что дверца надежно закреплена с обеих сторон.
5. Нажмите две пружины, находящиеся на верхней кромке дверцы, и вставьте переднюю панель на место.
6. Удалите свернутый кусок ткани.



## Для замены лампочки подсветки духовки

1. Убедитесь в том, что духовка остыла и обе духовки выключены .
2. Отсоедините и снимите съемные боковые полозья.
3. Отсоедините стеклянную крышку, вставив, например, короткий тупой нож между стеклянной крышкой и стенкой духовки. Придерживайте стекло одной рукой, чтобы оно не выпало и не разбилось.
4. Выкрутите лампочку и установите новую лампочку. Цоколь новой лампочки должен иметь резьбу E14 и маркировку 230-240 V, 25 W (230-240 В, 25 Вт), 300°C.
5. Установите на место стеклянную крышку и съемные боковые полозья.



# Техническое обслуживание



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

Если Ваша плита не работает должным образом, обратитесь к стр. 38 и 40 за рекомендациями, как устранить неполадку.

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 .....

Заводской номер .....

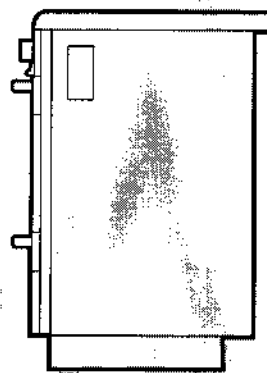
Дата приобретения .....

## **Консультации для покупателей**

В случае, если у вас возникнут вопросы по поводу устройства или эксплуатации плиты, свяжитесь с торговым предприятием, где вы приобрели изделие.

## **Обслуживание и запасные части**

По вопросам обслуживания и приобретения запасных частей обращайтесь в торговое предприятие или в уполномоченный сервис-центр. Имейте в виду, что эти услуги как правило, платные. Запрещается использовать какие-либо запчасти, кроме тех, которые поставляются вышеупомянутыми организациями.



# 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 поддон для духовки
- Решетчатая полка для духовки
- Устройство предотвращения опрокидывания, детали для крепления
- Скребок и чистящий состав для керамической рабочей поверхности
- Датчик температуры обжаривания
- Руководство по эксплуатации
- индукционные

Дополнительные детали, которые Вы можете заказать у торгового или ремонтного предприятия:

- Молдинг основания
- Ограждение рабочей поверхности электроплиты вместе с деталями для крепления

# Технические данные

*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*

## ЕК 6173

### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)

ширина	597
высота, при доставке	900
глубина	595

### Объем (литры)

верхняя духовка	19
основная духовка	48

### Суммарная мощность (Вт)

модель 230 W	13 870
--------------	--------

### НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

	РАЗМЕР (мм)	Мощность (Вт)
задний левый	145 / 250	1 100 / 2 000
задний правый	120 / 180	700 / 1 700
передний левый	210	2 300
передний правый	145	1 200

### Лампы

Лампа освещения духовки – резьба **E-14**, маркировка **230–240 В, 25 Вт и 300°C**.

# Установка



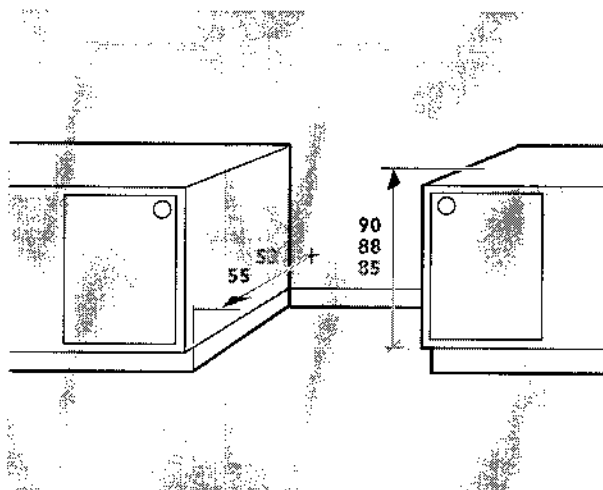
Установкой, ремонтом и другими работами, связанными с электроплитой, должен заниматься квалифицированный электрик.

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

До установки плиты следует убедиться в том, что она по размерам подходит к вашей кухонной мебели. Измерьте высоту от пола до верхней части рабочей поверхности и глубину от стены до передней части основания (см. рис.). Плиту можно также установить так, чтобы одной стороной она была придвинута к стене или высокому кухонному шкафу, а с другой стороны была оставлена рабочая поверхность.

Основание (цоколь) плиты регулируется, чтобы соответствовать высоте рабочей поверхности 90 см и ширине основания 53 см. При необходимости можно изменить высоту и ширину основания так, чтобы плита имела высоту рабочей поверхности 85, 88 или 90 см, а ширина основания составляла 55 см (см. ниже).

При установке плиты нужно следить за тем, чтобы электрический шнур не был защемлен или зажат.



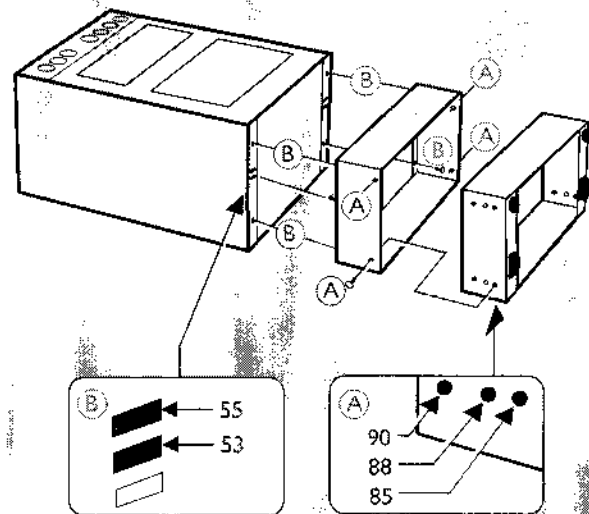
## Регулировка высоты и глубины основания электроплиты

Если Вы желаете изменить оба габаритных размера, Вам следует делать это одновременно. Однако, прежде чем приступить к работе, убедитесь в том, что вы полностью ознакомились с инструкцией.



Минимальная глубина основания этой электроплиты составляет 53 см. Установка меньшего размера глубины основания на меньший размер может вызвать опрокидывание электроплиты при воздействии на дверцу значительных усилий.

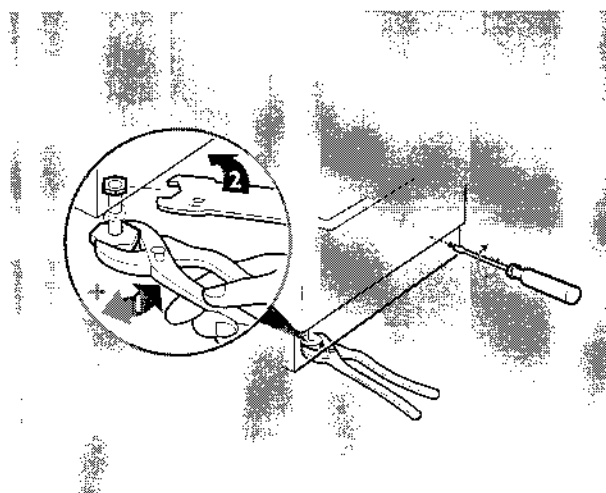
1. Осторожно положите плиту задней частью вниз (смотрите рисунок). Подложите под плиту упаковочный материал.
2. Выверните четыре винта (А), как показано на рисунке. Если Вы регулируете только высоту электроплиты, то выдвиньте на определенное расстояние внутреннюю часть основания. Возьмитесь за кронштейны, на которых крепятся ножки и колесики. Внимание! Соблюдайте осторожность, потому что на нижней поверхности электроплиты имеются острые кромки. Перейдите к пункту 5 и продолжайте, начиная с него. При изменении глубины основания Вам следует полностью вынуть основание.
3. Выверните четыре винта (В), как показано на рисунке. Затем снимите внешнюю часть основания.
4. Установите внешнюю часть основания на отметку 55 см (см. рисунок В). Заверните винты (В) (не забудьте про шайбы) и немного подвиньте внутреннюю часть основания вовнутрь.
5. Установите винты (А) в желаемый набор отверстий, соответствующих одному из значений высоты рабочих поверхностей кухонной мебели - 85, 88 или 90 см (см. рисунок А).
6. Поставьте плиту в вертикальное положение и подсоедините ее к электросети. Установите плиту на место и выровняйте ее (смотрите ниже) перед установкой оборудования, обеспечивающего безопасность.



## Выравнивание положения плиты

Электроплита должна быть выровнена по горизонтали, к примеру, для того, чтобы толщина слоя масла на сковородах была одинаковой. Для проверки горизонтальности установки электроплиты положите на ее стол спиртовой уровень или поставьте на рабочую поверхность сковороду с водой.

В случае необходимости Вы можете опустить (на 6 мм) или поднять (на 12 мм) колесики и ножки, начиная с передней поверхности электроплиты (1). Для регулировки задних колесиков пользуйтесь крестообразной отверткой, а для регулировки передних ножек - регулируемыми плоскогубцами. После того, как горизонтальность установки электроплиты будет обеспечена, Вам нужно зафиксировать эти ножки при помощи гайки. Поворачивайте ее против часовой стрелки (2) при помощи прилагаемого гаечного ключа.



# Установка оборудования, обеспечивающего безопасность

## Ограничительное устройство



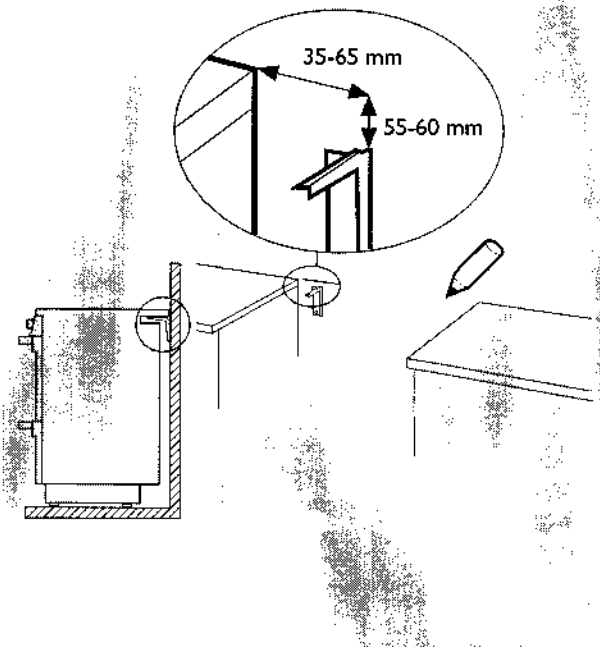
Ограничительное устройство должно быть установлено для предотвращения опрокидывания плиты в случае избыточного давления на дверцу.

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. В случае изменения установочных размеров 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 в нормальное положение.

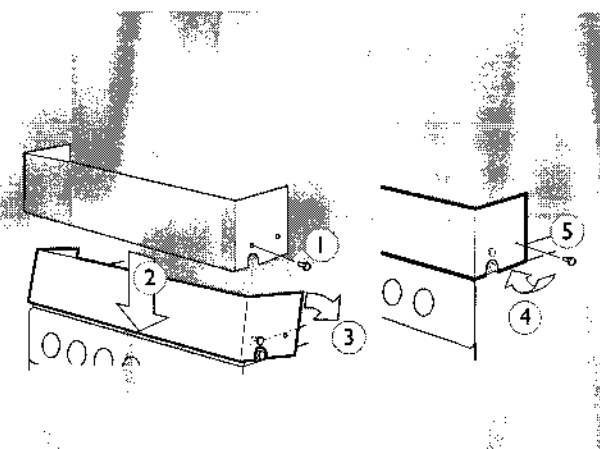


## Защитное ограждение рабочей поверхности (поставляется дополнительно)



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 и заведите боковые стороны под края рабочей поверхности.
5. Зафиксируйте его при помощи задних заглушек.



## Подсоединение к электросети

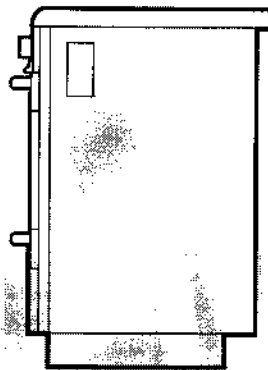


Ремонт и другие специальные работы с электроплитой должны производиться профессиональным электриком. Работы, выполненные непрофессионалами, могут привести к возникновению опасности травматизма, а также к повреждению плиты и другого имущества.

Плиты должны подключаться к заземленной сетевой розетке. Рекомендуемые параметры для подключения плиты:

Напряжение	Предохранитель
220-230 В, однофазное	25 А

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 разрыхлителя. Слишком высокая температура жира или жидкости сводит на нет действие дрожжей.	Проверьте, соответствует ли количество рецепту. Всегда проверяйте температуру жидкости прежде, чем добавить ее. Для свежих дрожжей - 37°C; для сухих указана на упаковке.
Выпечка слишком сухая.	Недостаток жидкости, переизбыток муки или неправильный сорт муки.	Сверьтесь с рецептом, тот ли сорт муки и то ли соотношение муки и жидкости Вы использовали.
	Слишком низкая температура – до полного приготовления выпечка должна слишком долго оставаться в духовке, что ведет к пересушиванию.	Удостоверьтесь, что Вы правильно устанавливаете температуру.

# Советы и рекомендации



## проблемы при приготовлении пищи

Проблема	Причина	Необходимые действия
Жаркое или другие блюда слишком темные (подгоревшие) или поджарились неравномерно.	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.	Проверьте по рецепту, правильное ли положение в духовке Вы выбрали.
	Установка полки духовки при работе в режиме обработка в духовке с включенным вентилятором на неправильном уровне приводит к нарушению циркуляции воздуха.	Проверьте, на правильном ли уровне Вы установили полку духовки.
	При пользовании режимом обработка в духовке с включенным вентилятором, как правило, температуру следует устанавливать приблизительно на 15-20% ниже по сравнению с режимом нагрев сверху/снизу. При работе в режиме обработка в духовке с включенным вентилятором подрумянивание может быть несколько неравномерным.	Проверьте, правильно ли Вы установили температуру.
	Был включен "ускоренный пуск".	Удостоверьтесь, что Вы установили ручку на необходимый режим.
Жаркое или другое блюдо недожарено.	Алюминиевая фольга, противень или поддон, находящиеся на дне духовки, могут затруднять распространение тепла снизу.	Освободите дно духовки.
	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
Электроплита вообще не работает.	<p>К плите не подается электропитание.</p> <p>В информационном окне появляется изображение символа .</p>	<p>Проверьте, вставлена ли вилка кабеля питания в розетку сети электропитания, и включена ли электроплита.</p> <p>Проверьте предохранители/выключатели. Внимание: один предохранитель на каждую фазу.</p> <p>Убедитесь, что не сработали размыкатели утечки на землю или устройство защиты от токов замыкания на землю (если оно установлено).</p> <p>Обращайтесь в центр сервисного обслуживания.</p>
Не работают конфорки.	<p>В одном или нескольких контрольных окнах появляется изображение линии. Напряжение питания к рабочей поверхности не подается в целях обеспечения безопасности.</p> <p>В контрольном окне появляется сообщение <b>SAFE (ЗАЩИТА)</b>. Сработала защитная блокировка рабочей поверхности.</p>	<p>Установите все органы управления в исходное положение, а затем включите требуемую конфорку</p> <p>Работайте в режиме заблокированной рабочей поверхности или разблокируйте защитную блокировку рабочей поверхности (см. страницу 13).</p>
Не работают кнопки для духовки.	<p>Сработала защитная блокировка духовки .</p>	<p>При изменении функции постоянно удерживайте кнопку  в нажатом положении.</p> <p>Разблокируйте защитную блокировку духовки (см. страницу 19).</p>
Защелка дверцы не работает.	<p>Защелка не приведена в рабочее положение.</p>	<p>Приведите защелку в рабочее положение (смотрите страницу 19).</p>
Освещение духовки не работает.	<p>Лампа требует замены.</p>	<p>Замените лампу (смотрите страницу 31).</p>

# 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
Пятна на керамической рабочей поверхности.	Рабочая поверхность была почищена неправильно.	Еще раз тщательно почистите рабочую поверхность (смотрите страницу 28).
Часы не показывают правильное время/не работают.	Неправильно установлено время или нарушена подача электропитания.	Установите правильное время (см. стр. 12)
Не работает таймер.	Нажата не та кнопка. Не установлено никакого времени.	Нажмите кнопку  Установите необходимое время.
Не работает датчик готовности.	Датчик неправильно подключен внутри духовки. При правильном подключении датчика его блестящая часть не видна. Нажата не та кнопка. Не было задано никакой температуры.	Выньте датчик и подключите его снова. Это не всегда легко выполнить, поэтому приложите усилие, датчик выдержит его. Нажмите кнопку  Задайте требуемую температуру (см. стр. 23).

# ВЫПЕЧКА



	°C			МИНУТ	°C			МИНУТ
Бисквитный торт без начинки	175	Н	Поддон внизу	35-45	165	*		35-45
Бисквитный торт с начинкой	150-175	Н	Поддон внизу	50-60	150	*		50-60
Бисквиты из имбирного теста	175	С	-	5-7	165-175	*		5-10
Булочки и пироги	225	С	-	8-12	185-200	*		10-15
Домашний хлеб с толстой коржой	225	Н	Н	30-35	200-225	*		25-30
Коржи для многослойного пирога	175-200	Н	Н	30-40	165-180	*		30-40
Круглые пышки	225	С	Н/С	10-12	200	*		15-18
Меренги	100-125	С	-	40-50	100	*		50-60
Песочное печенье	175-200	С	-	5-10	175-185	*		5-10
Плоский ржаной хлеб	200-225	С	С	10-15	185-200	*		15-20
Пшеничный хлеб	200-225	Н	Н	30-40	185-200	*		30-40
Ржаной хлеб	175-200	Н	П	50-60	165-185	*		50-60
Сдобные лепешки	225-250	С	С	8-10	200-225	*		10-12
Французские булочки	225-250	С	-	8-10	200	*		8-12
Шведские колечки к чаю	200-225	Н	Н	15-20	185-200	*		15-20
Швейцарские булочки	225-250	С	С	5-7	200-225	*		5-7

## Позиция в духовке

(см. рисунок):

Основная духовка имеет 7 рядов полозьев

В = Верхняя часть духовки (полозья 5-7)

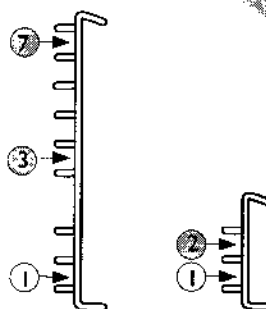
С = Средняя часть духовки (полозья 3-4)

Н = Нижняя часть духовки (полозья 1-2)

Малая духовка имеет 2 ряда полозьев:

С = Средняя часть духовки (полозья 2)

Н = Нижняя часть духовки (полозья 1)



## Общие положения

Режим "ускоренный пуск" не подходит для выпечки бисквитов и меренг. Всегда переключайте свежвыпеченный хлеб на охлаждающую подставку. Накройте хлеб тканью для размягчения корочки.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ГРИЛЕ И ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА



	°C	°C			°C	МИНУТ	°C
Антрекот, 1,5 см		275	В	—		10	
Бифштекс, 1,5 см		275	В	—		5– 7	
Блинчики с мясом (свинина)	225		С	Н	200	*	
Гамбургеры, замороженные 100 г		275	В	—		8– 10	
Десертная выпечка	200–225		Н/С	Н	185–200	*	
Запеканки	225		Н/С	Н/С	200		
Картофель, печеный	225		С	Н/С	200	*	
Лопатка	175		Н	Н	160	*	75
Жаркое из говядины	125		Н	Н	125	*	70– 75
Жаркое из телятины, баранины, дичи	175		Н	Н	160	*	70– 75
Мясной рулет	175–200		Н/С	Н	175	*	
Мясные фрикадельки, приготовленные в духовке	225		С	Н/С	200	*	
Окорок, свежий	175		Н	Н	160	*	70
Омлет	200–225		С	Н	185–200	*	
Печень, 1,5 см		275	В	—		8– 10	
Пирожки с мясом	225		С	Н/С	200	*	
Пицца	250		С	С	225	*	
Ростбиф	125		Н	Н	125	*	55– 60
Рыба							
– вареная	200		Н	Н	185	*	
– запеченная в собственном соку	100		Н	Н	100	*	
– жареная	200–225		Н	Н	200	*	
Свиная грудинка**	175	200–225	Н	Н	160–175	*	
Свиная корейка	175		Н	Н	160	*	80– 85
Свиные котлеты, 1,5 см		250	В	—		15– 20	
Свиные отбивные, 1,5 см		250	В	—		12– 15	
Сосиски-гриль		275	В	—		5	
Суфле	175–200		С	—			
Филе сельди (балтийской)	225		С	Н/С	200	*	
Филе (свинина, говядина, дичь)	175		Н/С	Н	160	*	55– 60
Цыплята	175		Н/С	Н	160–175	*	
Цыплята порционные**		200–225	Н	—		40– 50	

\*\* Готовить в гриле при более низкой температуре, если используется приправа или масло.

# ПОДРУМЯНИВАНИЕ



	°C		°C	
Бутерброды из тостов	225	С	225	Н
Запеканка, жареная	200	С		
Рождественский окорок в панировке			200	Н
Хлебные тосты	225	С	225	Н
Цветная капуста	200		200-225	Н

Подрумянивание лучше начинать через 3-5 минут.

## Масса плода/корнеплода

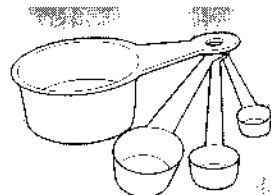
1 луковица	95 г
1 картофелина	70-95 г
1 помидор	65 г
1 морковь	75 г
1 лук-порей	125 г
1 апельсин	150 г
1 груша, 1 яблоко	135 г
1 банан	165 г

В рецептах масса яйца обычно считается в среднем равной 55-60 г.



## Примерные соотношения между объемом и массой

100 мл муки	60 г
100 мл сахарного песка	85 г
100 мл длиннозерного риса	80 г
100 мл круглозерного риса	90 г
100 мл нерастопленного масла/маргарина	95 г
100 мл растопленного сливочного масла/маргарина/жира	90 г
100 мл молотого кофе	35 г
100 мл высушенных кокосовых орехов	35 г



1 щепотка ≈	1 мл
1 чайная ложка ≈	5 мл = 5 щепоток
1 столовая ложка ≈	15 мл = 3 чайных ложки
100 мл =	100 мл ≈ почти 7 столовых ложек



## По истечении периода эксплуатации

1. Отключите электроплиту от электросети.
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.