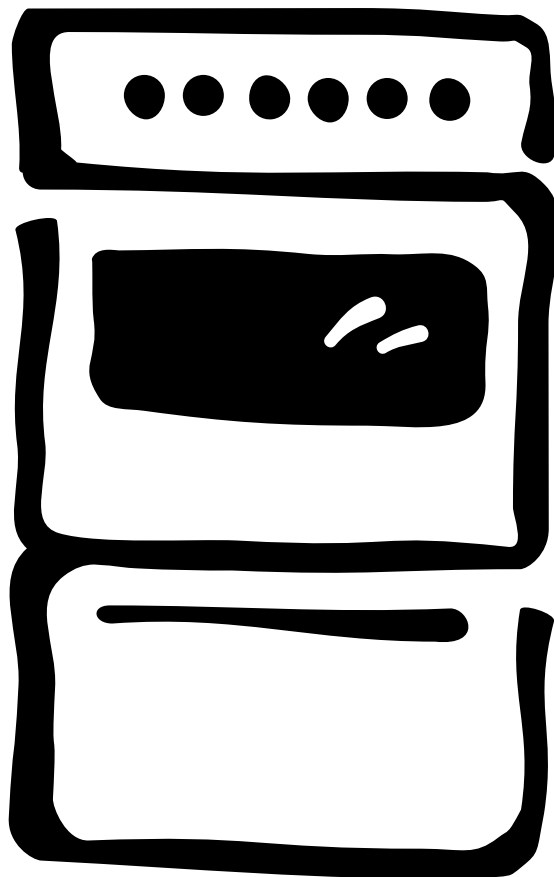


электроплита

Инструкция по эксплуатации и установке



ЕКС 5120

Содержание

Безопасность	3
Электроплита	4
<i>Распаковка</i>	4
<i>Принадлежности</i>	4
Оборудование, обеспечивающее безопасность 5	
<i>Ограничительное устройство</i>	5
<i>Защитное ограждение рабочей</i> <i>поверхности</i>	6
<i>Защелка дверцы</i>	6
Перед первым использованием	7
<i>Чистка плиты</i>	7
<i>Вымойте дополнительные</i> <i>приспособления</i>	7
<i>Прогрев пустой духовки</i>	7
Панель управления	8
<i>Индикаторные лампы</i>	8
Керамическая рабочая поверхность	9
<i>Использование рабочей поверхности</i> ...	9
<i>Чистка керамической рабочей</i> <i>поверхности</i>	12
Духовка	14
<i>Функции электроплиты</i>	14
<i>Практическое использование</i>	15
<i>Указания по чистке и уходу</i>	17
Установка	19
<i>Изменение высоты основания</i>	19
<i>Выравнивание положения плиты</i>	19
<i>Подсоединение к электросети</i>	20
Ремонт и техническое обслуживание	21
Технические данные	22
Советы и рекомендации	23
Неполадки и способы их устранения	24
По истечении периода эксплуатации	25

Безопасность

Технология электроплит постоянно совершенствуется. Способы использования Вашей новой плиты могут отличаться от того, как использовалась Ваша старая плита. Пожалуйста, прочитайте эту брошюру полностью до того, как Вы начнете пользоваться новой плитой. Эта плита предназначена для обычного домашнего использования. Сохраните эту брошюру, она понадобится новому владельцу в случае, если электроплита будет продана или передана другому лицу. Если у Вас возникнут вопросы или Вы захотите поделиться своим мнением относительно плиты и ее использования, пожалуйста, обращайтесь к нам.



Любой текст, помеченный предупреждающим знаком (треугольником), связан с обеспечением безопасности. Пожалуйста, внимательно прочитайте этот текст, чтобы не причинить вред себе, другим и плите.

Дети и электроплита

Детям свойственно любопытство. Многие вещи вызывают у них интерес, в том числе и плита. Мы обращаем внимание всех, у кого дома есть дети, на следующие требования техники безопасности:

Мы рекомендуем, чтобы с обеих сторон плиты – справа и слева – оставались рабочие поверхности шириной не меньше 40 см. В качестве варианта плита может быть установлена так, чтобы одной стороной она была придвинута к стене или к высокому кухонному шкафу, а с другой стороны была оставлена рабочая поверхность. При необычной нагрузке плиты (высокий центр тяжести) плита может опрокинуться вперед. Чтобы избежать этого, необходимо установить ограничительное устройство.

На плите должно быть установлено защитное ограждение (входит в комплект поставки или приобретается дополнительно), дверца (дверцы) должна быть закрыта на защелку (защелки).

Не разрешайте детям пользоваться скребком.

Дети могут помогать готовить, однако напоминайте им, что посуда, конфорки и духовки разогреваются до крайне высокой температуры и остаются горячими некоторое время после использования, прикосновение к ним может привести к ожогам.

Установка

Установку электроплиты должен производить квалифицированный электрик. Работы, выполненные неподготовленными лицами, могут привести к повреждению плиты, а также стать причиной травм и (или) нанесения ущерба имуществу.

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

При необычной нагрузке плиты (высокий центр тяжести) плита может опрокинуться. Чтобы избежать этого, необходимо установить ограничительное устройство.

При пользовании плитой

Никогда не пользуйтесь керамической рабочей поверхностью при наличии трещин, потому что при приготовлении пищи или при чистке плиты вода может попасть сквозь трещины на находящиеся под напряжением проводники. Если рабочая поверхность повреждена, отключите плиту от сети и обратитесь в сервисный центр для ремонта плиты.

Никогда не кладите на керамическую рабочую поверхность алюминиевую фольгу, изделия из пластмасс и т. п. При случайном включении конфорки эти предметы быстро пригорят или расплавятся.

Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жаренье или при растапливании жира, парафина или других горючих веществ. В случае возгорания выключите все ручки, а также вытяжной вентилятор. Гасите пламя при помощи крышки кастрюли, никогда не используйте для этого воду. Используйте только ту посуду, которая предназначена для использования на керамической рабочей поверхности. В духовке используйте только предназначенную для этого посуду и формы. Обращайте внимание на форму дна кастрюль. Кастрюли с выпуклым дном плохо проводят тепло и легко вращаются на плоской керамической рабочей поверхности.

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

Чистка

Содержите керамическую рабочую поверхность и духовку в чистоте. Жир и загрязнения от других продуктов дымятся и выделяют неприятные запахи при нагревании, а в худшем случае могут послужить причиной пожара.

Удаляйте скребком немедленно (пока рабочая поверхность еще теплая) остатки сахара или сиропа (варенья), расплавленную пластмассу и фольгу. Если этого не сделать, они могут повредить рабочую поверхность. Будьте осторожны, так как лезвие скребка чрезвычайно острое.

Ремонт и обслуживание

Перед заменой любых ламп выключите все ручки.

Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только сервисным центром, уполномоченным поставщиком. Используйте только те запасные части, которые предлагают такие предприятия.

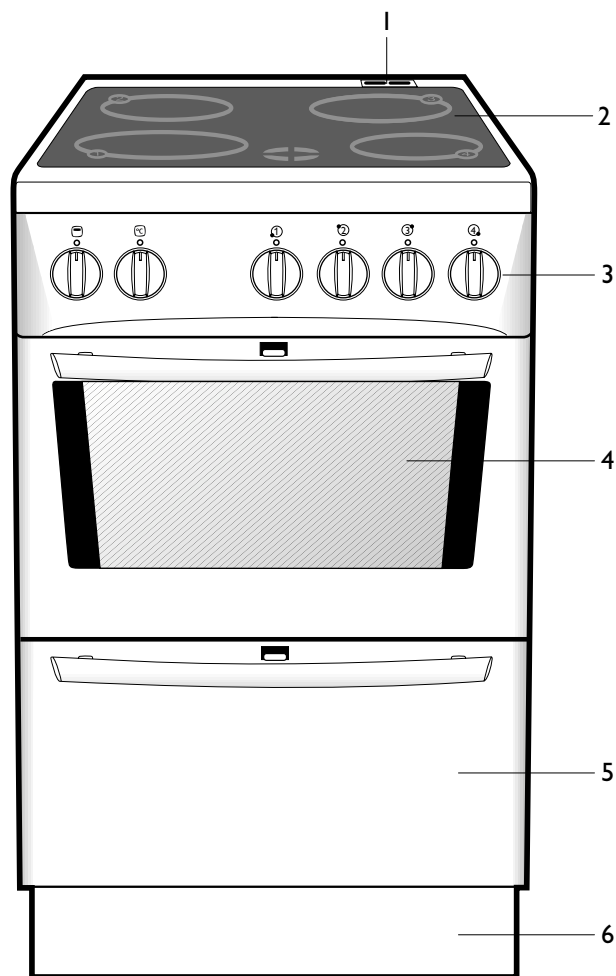
По истечении срока службы плиты

Помогите предотвратить несчастные случаи после окончания срока службы плиты. Прежде всего, убедитесь, что плита отключена от электрической сети (выньте вилку из розетки или, соблюдая меры предосторожности, отсоедините плиту от настенной электропроводки), затем отрежьте сетевой шнур в том месте, где он входит в плиту. Переведите защелку (защелки) дверцы духовки в нерабочее положение.

Электроплита

- 1 Съемная крышка вентиляционного отверстия плиты
- 2 Рабочая поверхность с зонами нагрева
- 3 Панель управления с ручками управления
- 4 Духовка
- 5 Выдвижной ящик
- 6 Основание

Для облегчения чистки за плитой она снабжена колесиками. Чтобы передвинуть плиту вперед, необходимо открыть дверцу плиты, аккуратно приподнять, удерживая верхний край, а затем отодвинуть плиту от стены.



Распаковка

Убедитесь в том, что плита не повреждена и находится в идеальном состоянии. Если при транспортировке имело место какое-либо повреждение, об этом необходимо немедленно сообщить продавцу.

Упаковочные материалы могут быть использованы вторично. Обратитесь в свой местный орган власти, чтобы узнать, куда можно сдать эти материалы.

Принадлежности

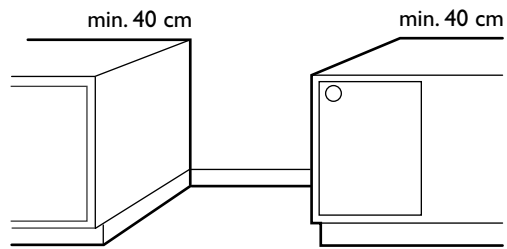
Вместе с плитой поставляются следующие принадлежности:

- Эмалированные противни для выпечки и форма блюдо для духовки
- Полка духовки
- Ограничительное устройство, включая крепежные детали
- Защитное ограждение рабочей поверхности, включая крепежные детали
- Скребок и чистящее средство для чистки керамической рабочей поверхности
- Брошюра с инструкцией по эксплуатации и установке

Оборудование, обеспечивающее безопасность

По обе стороны от плиты должны быть предусмотрены рабочие поверхности шириной не менее 40 см (см. рис.). В другом варианте плиту можно установить одной стороной к стене или к высокому кухонному шкафу, с другой стороны должна находиться рабочая поверхность.

Безопасность детей дополнительно повышается при использовании следующего оборудования:



Ограничительное устройство



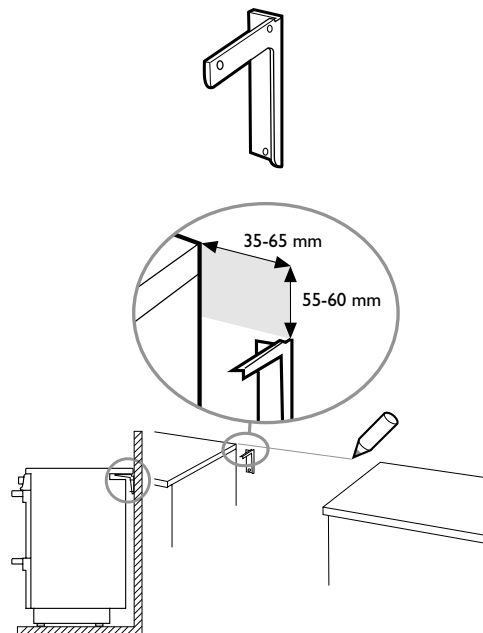
Во избежание опрокидывания плиты под действием необычной нагрузки (высокий центр тяжести) должно быть установлено ограничительное устройство. Ограничительное устройство обеспечивает безопасность только при установке плиты в нормальное положение.

Перед установкой ограничительного устройства убедитесь в том, что плита стоит ровно и установлена правильная высота цоколя (см. раздел "Установка" на стр. 19).

- 1 После выравнивания плиты проведите на стене линию вдоль верхнего края рабочей поверхности (см. рис.).
- 2 Показанные размеры подходят как в случае установки ограничительного устройства слева, так и справа (см. рис.). Отмерьте необходимые расстояния и нанесите метку в месте установки ограничительного устройства, затем установите его, закрепив шурупами на твердом материале или используя подходящий метод укрепления и фиксации.

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

- 3 При изменении установочных размеров следует помнить о необходимости точной установки плиты на место так, чтобы ограничительное устройство входило в отверстие в задней части плиты.

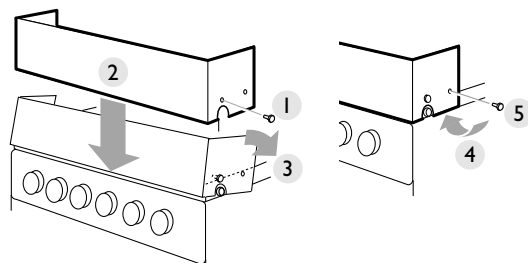


Защитное ограждение рабочей поверхности



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

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

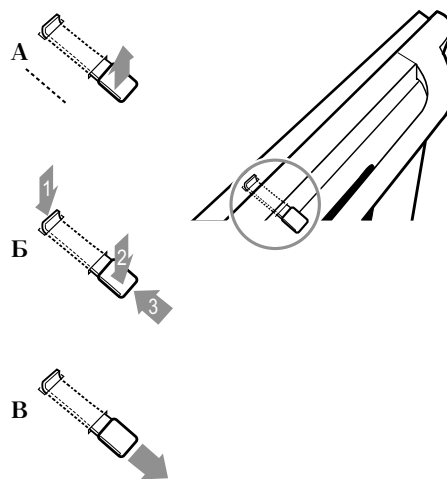


Защелка дверцы

Защелка дверцы не дает возможности детям открыть дверцу и выдвигной ящик. При поставке новой плиты защелки уже переведены в рабочее положение, при необходимости их можно перевести в нерабочее положение.

Для перевода защелки дверцы в нерабочее положение:

- А Откройте дверцу, одновременно поднимая рычаг по мере открывания дверцы на себя.
- Б Для перевода защелки в нерабочее положение откройте дверцу (предварительно убедившись, что духовка остыла).
 - 1Нажмите на защелку, расположенную на внутренней верхней стороне дверцы и одновременно
 - 2нажмите на рычаг, расположенный на передней части дверцы, и
 - 3 толкните ее внутрь.
- В Для перевода защелки в рабочее положение потяните на себя рычаг, находящийся на передней стороне дверцы.



Перед первым использованием

Чистка плиты

Сразу же после использования, вычистите плиту чистой тряпкой, горячей водой и небольшим количеством чистящей жидкости. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ИЛИ РАСТВОРИТЕЛИ, кроме как для тех частей, которые требуют более тщательной чистки. Не забывайте чистить под вентиляционной крышкой духового шкафа. Её можно мыть в посудомоечной машине. Помните, что приспособление, предотвращающее опрокидывание, не работает, если плита была выдвинута вперёд для чистки за ней.

Вымойте дополнительные приспособления


Вымойте противень, миску духовки и т. д. в горячей воде с чистящей жидкостью, сполосните и высушите.

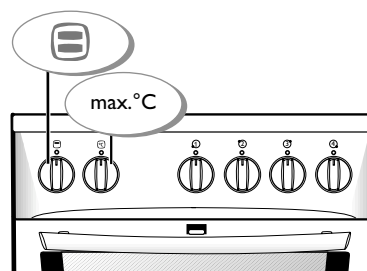
Прогрев пустой духовки



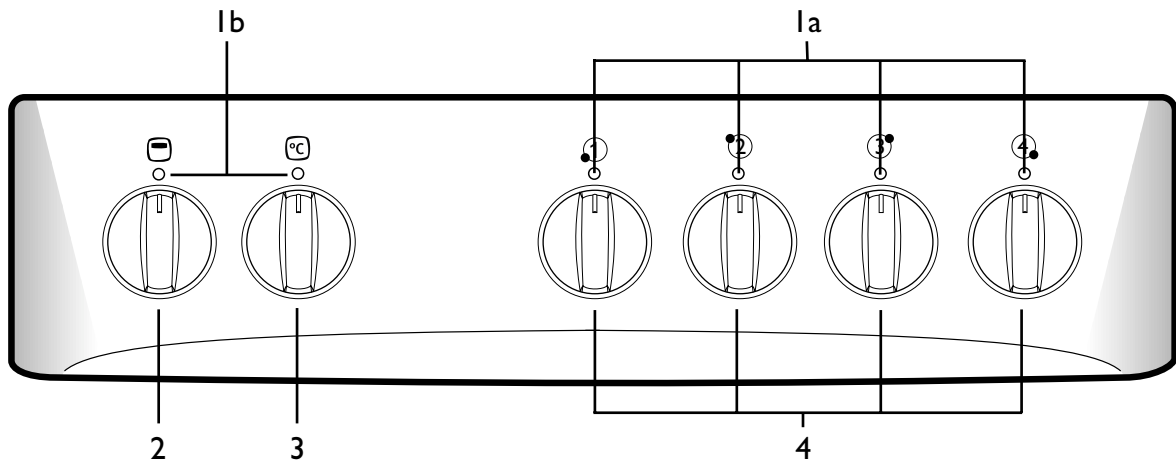
Не оставляйте детей без присмотра!
Плита нагревается очень сильно.

Перед первым использованием духовки необходимо прогреть пустую духовку. Следуйте нижеприведенным указаниям:

- 1 Выберите  (нагрев сверху/снизу) и установите максимальную температуру. Дверца духовки должна быть закрыта.
- 2 Проветрите помещение. После исчезновения "нового" запаха и дыма выключите плиту.
- 3 Протрите духовку, боковые направляющие и внутреннюю поверхность дверцы, используя воду и жидкое моющее средство. Затем насухо вытрите все эти части.



Панель управления



- 1a Индикаторы рабочей поверхности
- 1b Индикаторы духовки
- 2 Ручка выбора режима работы духовки
- 3 Ручка регулировки температуры духовки
- 4 Регуляторы НАГРЕВАЮЩЕЙ ЗОНЫ

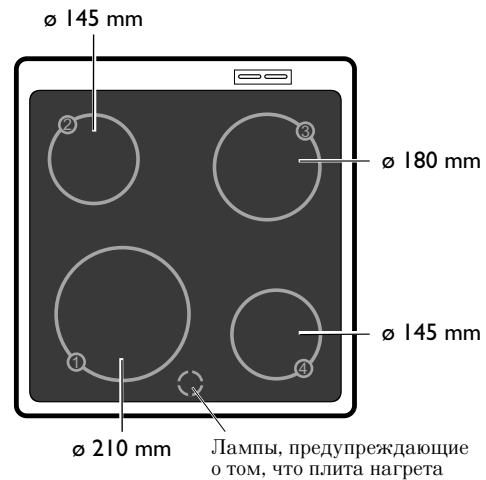
Индикаторные лампы

Неоновые индикаторы обычно служат долго. При их отказе обращайтесь в свой сервисный центр.

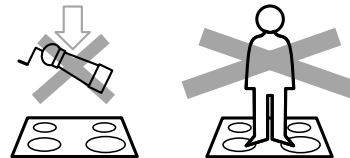
Керамическая рабочая поверхность

На керамической рабочей поверхности имеются четыре зоны нагрева (конфорки). Даже при включенных ручках управления во время приготовления блюд эти зоны могут через некоторое время выключаться и снова включаться, что частично зависит от положения ручки. Во избежание перегрева конфорки могут отключаться даже при установке ручки на максимальный нагрев.

Устройство индикации горячих конфорок имеет четыре индикатора. Индикатор конфорки светится даже при выключенной ручке конфорки до тех пор, пока температура конфорки не упадет ниже примерно 55°C.



Стекло рабочей поверхности устойчиво к воздействию тепла, холода и быстрым перепадам температуры, но оно боится ударов. Если мельница для перца упадет на рабочую поверхность, последняя может расколоться. Никогда не ставьте тяжелые предметы на рабочую поверхность и не используйте ее для хранения предметов.



Использование рабочей поверхности



Никогда не пользуйтесь рабочей поверхностью, на которой имеются трещины. Пролитая вода может попасть на проводники, находящиеся под напряжением. Отключите плиту от сети и обратитесь в свой сервисный центр для ремонта плиты. Немедленно (пока рабочая поверхность еще горячая) удалите остатки сахара и сиропов (например, варенья), расплавленные куски пластмассы и фольги. В противном случае они могут повредить рабочую поверхность. Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жаренье, при растапливании жира, парафина или других легковоспламеняющихся веществ. В случае возгорания выключите все ручки и вытяжной вентилятор. Гасите пламя крышкой кастрюли, никогда не используйте для этого воду.

Ручка конфорки имеет шкалу с делениями от 0 до 12 (12 соответствует самому сильному нагреву). Ручку можно поворачивать как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки.

Для использования рабочей поверхности:

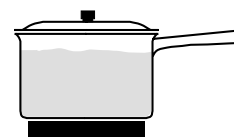
- 1 Поверните ручку той конфорки, которую Вы хотите использовать. Загорится красный индикатор плиты.
- 2 По окончании работы поверните ручку в исходное положение.

Какое положение следует выбирать для готовки? Вы быстро научитесь выбирать положение ручки и конфорку в зависимости от используемой посуды и того блюда, которое Вы готовите. Ниже приведено краткое руководство для выбора правильных установок.

Варка

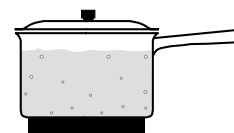
Начиная готовить, обычно включают конфорку на самый сильный нагрев, а затем переключают ее в режим менее сильного нагрева. Шум и величина пузырьков в жидкости могут помочь Вам выбрать правильное положение ручки:

Умеренный нагрев: Слабое кипение с образованием мелких пузырьков, как в газированной воде. Применяется для варки риса, рыбы и овощей, например, мозговых сортов зеленого горошка и брокколи.

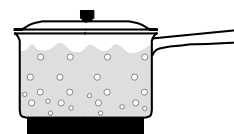


Средний нагрев: Умеренное кипение с образованием более крупных пузырьков.

Применяется для варки большинства продуктов, таких как мясо, картофель и другие корнеплоды.



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



Жаренье

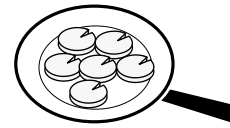
При жаренье лучше всего не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Продукты должны занимать около 2/3 площади дна посуды.

Положите маргарин или масло на сковороду и установите рекомендуемый режим нагрева. Для получения наилучшего результата важно использовать в начале жаренья жир требуемого цвета (температуры). Чтобы оценить цвет жира, опустите светлую лопаточку на дно сковороды.

Светло-коричневый жир: Применяется для жаренья яиц, лука, сырого картофеля, отбивных и бифштексов, кусков рыбы и т. п.



Коричневый жир: Применяется для приготовления большинства блюд, таких как блины, рубленое мясо, сосиски или колбасы, тонко нарезанное рыбное филе и тушеное мясо.



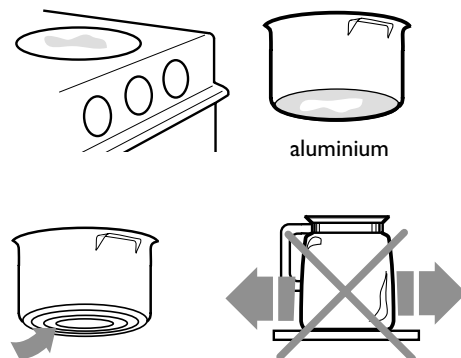
Темно-коричневый жир: Применяется для приготовления тонких кусков мяса. Будьте осторожны, так как этот жир может легко пригореть.



Выбор подходящих кастрюль и сковород

При использовании керамической рабочей поверхности необходимо обращать гораздо большее внимание на тип и состояние посуды, чем при использовании обычных конфорок. Вот несколько моментов, которые следует помнить:

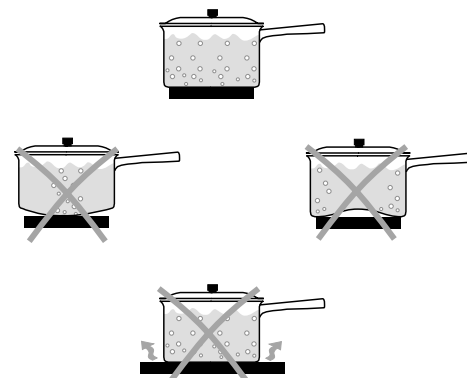
- Проверяйте дно посуды. Кастрюли с выпуклым дном будут вращаться на рабочей поверхности; к тому же, они медленнее нагреваются.
- Алюминий хорошо проводит тепло, но алюминиевая посуда оставляет на рабочей поверхности пятна серебристого цвета. Эти пятна можно удалить, используя средство для чистки рабочей поверхности, поставляемое вместе с плитой.
- Стеклоянная посуда и эмалированная посуда с шершавым дном при трении о рабочую поверхность вызывают ее износ гораздо быстрее, чем посуда из других материалов.



Для экономии времени и электроэнергии контактная поверхность дна кастрюль должна:

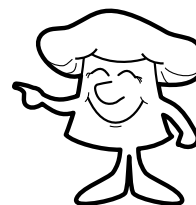
- быть не меньше самой конфорки. Если дно будет меньше конфорки, все, что выливается из кастрюли, скорее всего, пригорит к рабочей поверхности.
- быть гладкой или с тонким концентрическим рисунком.
- быть плоской. Кастрюля со слишком выпуклым или вогнутым дном нагревается дольше.

При покупке новой посуды рекомендуется выбирать посуду из нержавеющей стали с многослойным дном (слои из различных металлов).



Экономьте электроэнергию!

- Если кастрюлю накрыть крышкой, потребление электроэнергии снижается в два раза (по сравнению с приготовлением без крышки).
- При использовании кастрюль с плоским дном экономия электроэнергии составляет 25% (по сравнению с кастрюлями с неровным дном).
- Убедитесь в том, что рабочая поверхность чистая и сухая. Грязь и влага ухудшают передачу тепла от конфорки к кастрюле.
- Своевременно выключайте конфорки и используйте остаточное тепло для завершения приготовления блюда.
- Экономьте электроэнергию, используя приготовление на пару и в скороварках.



Чистка керамической рабочей поверхности



Воспользуйтесь, пока рабочая поверхность еще горячая, прилагаемым скребком для немедленного удаления просыпанных или пролитых продуктов, особенно сахара и продуктов с большим содержанием сахара (например, варенья), расплавленной пластмассы и фольги, которые могут повредить рабочую поверхность.

Если рабочая поверхность сильно загрязнена:

- 1 Удалите загрязнение с помощью скребка с лезвием (см. ниже).
- 2 Воспользуйтесь поставляемым вместе с плитой средством для чистки рабочей поверхности после того, как все индикаторы нагрева погаснут. Встряхните флакон и нанесите немного чистящего вещества прямо на рабочую поверхность. Протрите досуха, пользуясь влажной тканью или бумажной салфеткой.
- 3 Используйте влажную ткань для удаления всех остатков чистящего вещества, которое в противном случае может пригореть при следующем использовании конфорки. Вытрите насухо рабочую поверхность.

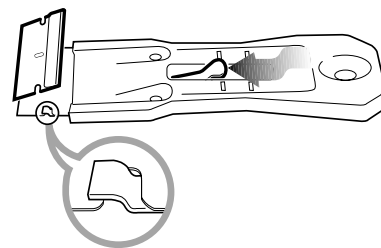


Скребок с лезвием:

не позволяйте детям трогать скребок.
Соблюдайте осторожность при использовании скребком. У скребка чрезвычайно острое лезвие.

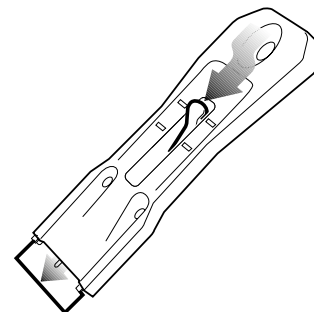
Используйте скребок для удаления пролитых продуктов с керамической рабочей поверхности. Перед первым использованием переверните лезвие в скребке, потому что оно было перевернуто для транспортировки по соображениям безопасности. Если скребок не используется, закройте острие защитной крышкой.

- 1 Нажмите на кнопку, расположенную в верхней части скребка, и передвиньте ее вперед до упора (см. рис.).
- 2 Выньте лезвие. Вставьте новое лезвие острым краем наружу.
- 3 Закрепите лезвие на скребке фиксаторами (см. рис.).
- 4 С силой нажмите на кнопку и передвиньте ее назад до упора.



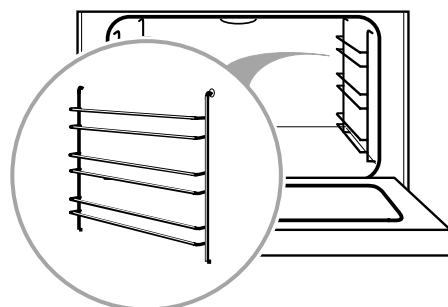
при использовании скребка следуйте приведенным ниже указаниям:

- 1 Чтобы установить лезвие в рабочее положение, переместите кнопку в верхней части скребка вперед до упора (см. рис.). Убедитесь в том, что лезвие зафиксировалось: для этого нажмите лезвием на твердую поверхность.
- 2 Удостоверьтесь в том, что лезвие чистое и не изношено, в противном случае оно может повредить рабочую поверхность. Новые лезвия можно купить в магазине.
- 3 При удалении загрязнений держите скребок под углом около 45° . Можно сильно давить скребком на рабочую поверхность, при этом она не портится.
- 4 Для тщательной протирки лезвия используйте кухонную рулонную бумагу.
- 5 После окончания работ нажмите на кнопку и сдвиньте ее назад до упора. Храните скребок в недоступном для детей месте.



Духовка

В духовке имеются съемные боковые рамы с тремя направляющими на каждой стороне.



Функции электроплиты

При выполнении любой функции плиты, когда духовка нагревается, светится индикатор. Он выключается по достижении установленной температуры (включение и выключение индикатора происходит одновременно с включением и выключением терморегулятора). Для выбора определенной функции духовки поверните ручку выбора функции по часовой стрелке до символа, обозначающего требуемую функцию (см. ниже).

Предусмотрены следующие функции духовки:

Подсветка духовки

Подсветка духовки автоматически включается при любом положении ручки. Кроме того, можно просто включить подсветку, не включая какую-либо другую функцию духовки.

Верхний/нижний нагрев

Используются внешний верхний и нижний элементы.

Верхний элемент

Используется внешний верхний элемент.

Нижний элемент

Используется элемент в нижней части духовки.

Гриль

Используется внутренний верхний элемент.

Ускоренный пуск

Используется внутренний верхний и нижний элементы. Требуется примерно 7 мин. для нагрева до температуры 200°C. Может также использоваться для приготовления блюд типа запеканки.

Практическое использование



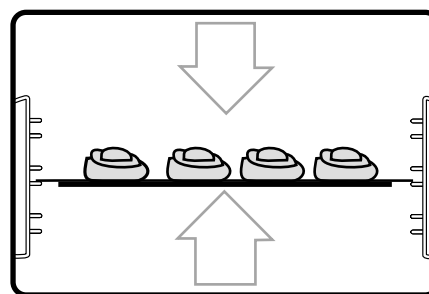
Никогда не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте противни и блюда (формы) для духовки непосредственно на дно духовки. Блокирование отвода тепла из нижней части духовки может привести к повреждению эмали из-за перегрева. При использовании духовка нагревается: не оставляйте детей без присмотра.

Противень для выпечки может временно деформироваться под действием температуры или из-за неоднородного распределения блюд (пицца и др.) на нем. После охлаждения форма противня восстанавливается.

Как узнать, какие функции духовки использовать в различных ситуациях? Ниже приведены практические советы по эффективному использованию функций духовки для различных способов приготовления блюд:

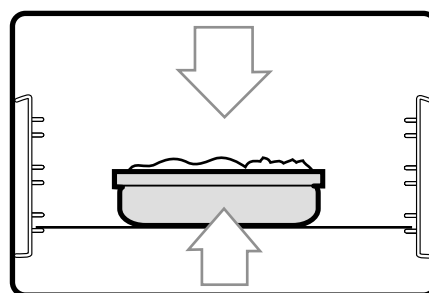
Выпечка

Используйте шпажку для проверки готовности бисквитов примерно за 5 минут до истечения заданного времени. После этого можно сократить или продлить время выпечки. На результат влияют материал, цвет, форма и размер формы для выпечки, а также рецепт. При использовании нагрева сверху/снизу выпечка имеет однородный цвет.



Приготовление пищи

нагрев сверху/снизу обычно дает наилучшие результаты при использовании полки духовки.



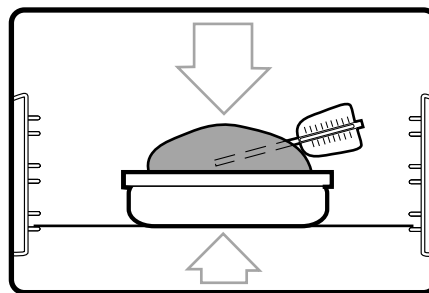
Жарка в духовом шкафу

Жарка в духовом шкафу является практичным и удобным способом приготовления пищи. Куски говядины, такие как вырезка и филей сохраняют натуральные соки лучше, если жарятся в духовке при температуре 125°C, однако, для этого требуется больше времени, чем при жарке при высоких температурах. Выберите такой противень, который по размеру только соответствует куску мяса, что предотвратит испарение мясных соков, собирающихся на нём (например для подливки). Используйте противень большего размера, если Вы жарите в духовке кусок ветчины, так как обычно он содержит много мясных соков.

Использование датчика жарки в духовке

Термометр для мяса должен вставляться таким образом, чтобы его конец касался наиболее толстого участка куска мяса, куда тепло достигает медленнее всего. Термометр должен быть полностью погружен в мясо, так как теплота в духовом шкафу может влиять на его показания, если он торчит. Если термометр вставлен в жир или касается кости, то его показания могут быть неточными.


Сначала разогрейте духовой шкаф, затем поместите кусок мяса на нижнюю часть духовки. Выньте кусок, как только показания термометра достигнут нужной величины. Заверните мясо в алюминиевую фольгу и оставьте его на 15 минут. Это облегчит его резку, а во время резки потери сока будут минимальными.

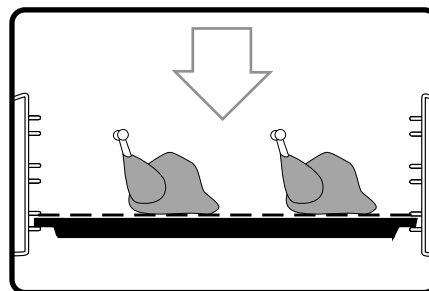


Гриль

Объем, форма, масса, 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, домашняя птица, телятина и свинина не будут поджариваться так сильно, как более темные сорта мяса, например, говядина и дичь. Добавление растительного масла или приправ улучшает цвет, но также увеличивает риск подгорания.

При применении гриля старайтесь не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Осушите поверхность мяса, положите его на решетку духовки и приправьте по вкусу. Тщательно выстелите противень фольгой и поставьте его под решетку для сбора стекающего жира. Свиные отбивные, бифштексы и рыбу готовят в верхней части духовки, а такие продукты, как, например, толстые ребрышки, лучше готовить в нижней части.

Поверните ручку выбора функции в положение  и установите требуемую температуру с помощью ручки установки температуры (макс. 250°C). Прогрейте гриль в течение 3-5 минут. Следите за блюдом и переверните его хотя бы один раз. Если блюдо передержать, оно станет сухим, непривлекательным и может пригореть. Во время готовки дверца духовки должна быть закрыта.




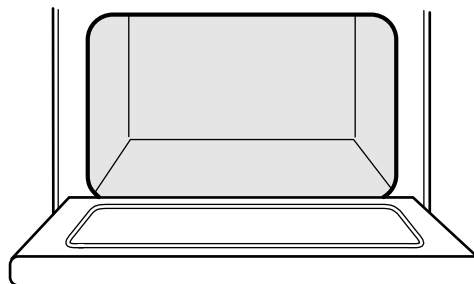
Указания по чистке и уходу

Духовка

Внутренние поверхности духовки покрыты стекловидной эмалью. Наружная часть, передняя часть дверцы, легко снимается для чистки (см ниже раздел "Дверца духовки").

Если духовка очень сильно загрязнена:

- 1 Воспользуйтесь лопаточкой или подобным инструментом для удаления затвердевших загрязнений.
- 2 При помощи губки нанесите мягкое мыло на внутренние поверхности духовки.
- 3 Закройте дверцу. Установите ручки управления духовкой в  (нагрев сверху/снизу при температуре 100°C), прогревайте духовку примерно 10 минут.
- 4 После остывания духовки промойте поверхности чистой водой. Осторожно протрите самые загрязненные места намыленной мочалкой из тончайшей металлической проволоки. Вытрите поверхности насухо.

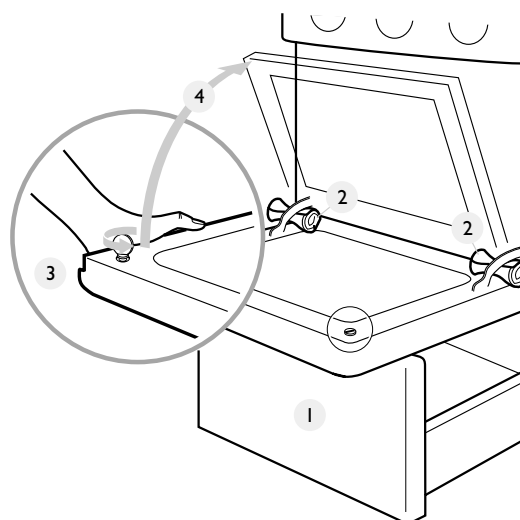


Дверца духовки

Дверца духовки состоит из двух частей с теплоотражающими стеклами для снижения температуры поверхности. Не царапайте стекла во время чистки. На внутреннюю поверхность нанесен теплоотражающий слой.

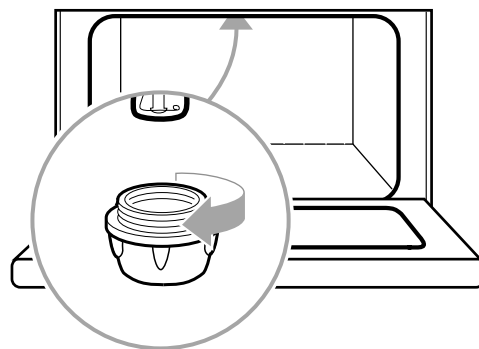
Для чистки дверцы между двумя стеклами:

- 1 Убедитесь в том, что духовка не горячая, затем выдвиньте ящик для принадлежностей.
- 2 Откройте дверцу и вставьте, например, свернутый кусок ткани для духовки между петлями (см. рис.), чтобы дверца не закрылась.
- 3 Придерживая внутреннюю часть дверцы (чтобы она не выскочила, когда ее отпустят), с помощью монеты или отвертки открутите два винта (см. рис.).
- 4 Осторожно поднимите внутреннюю панель дверцы и очистите стекла.
- 5 После завершения чистки, удерживая внутреннюю часть дверцы в исходном положении, вверните и затяните винты и удалите свернутую ткань для духовки.



Замена лампы в духовке

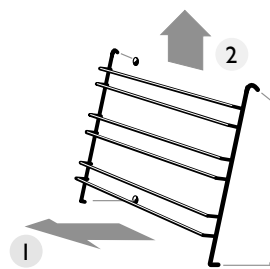
- 1 Установите все ручки в положение **ВЫКЛЮЧЕНО** и убедитесь, что духовка не горячая.
- 2 Отверните стеклянный колпауок (см. рис.).
- 3 Выкрутите старую лампу.
- 4 Установите новую лампу, имеющую маркировку 230–240 В, 15 Вт, 300°C и цоколь с резьбой E14.
- 5 Установите на место стеклянный колпауок.



Принадлежности духовки

Освободите в нижних углах каждую из двух боковых рам для установки полок духовки (1), отведите раму вбок и вверх и выньте из духовки (2). Вымойте рамы и полки вручную или в посудомоечной машине. Если они загрязнены очень сильно, сначала замочите их, а затем очистите мочалкой из тончайшей металлической проволоки.

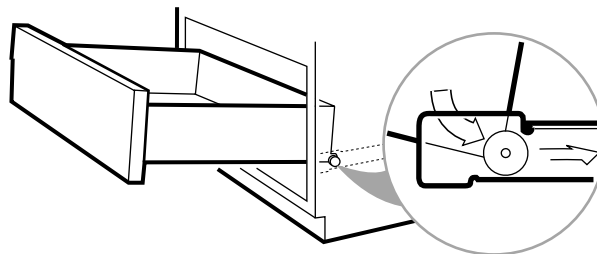
Противни для выпечки и блюдо для духовки следует протереть бумажными салфетками, при необходимости – вымыть вручную. Пригоревшие продукты удаляются с помощью подходящей лопаточки.



Выдвижной ящик

- 1 Выньте все принадлежности из ящика и выдвиньте его до упора.
- 2 Взявшись за ручку, осторожно приподнимите ящик. При этом он выходит из фиксатора, расположенного сзади.
- 3 Полностью выдвиньте и извлеките ящик.

После чистки установите колесики ящика на кронштейны (см. рис.). При вдвигании ящика сначала немного приподнимите его, чтобы колесики не застряли в переднем фиксаторе.



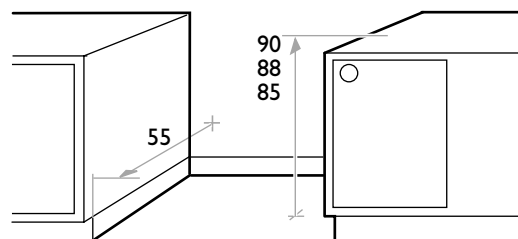
Установка



Работы по установке электроплиты должен производить квалифицированный электрик. Плита имеет значительный вес. Некоторые края и углы, которые в обычных условиях не видны, могут быть острыми. При перемещении плиты пользуйтесь рукавицами.

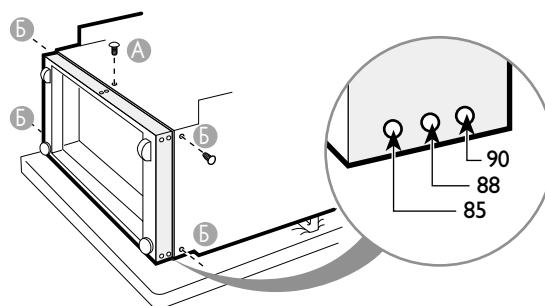
Перед установкой плиты убедитесь в том, что ее размеры соответствуют высоте остальных предметов на кухне. Измерьте высоту рабочей поверхности и глубину основания, как показано на рисунке. Также можно установить плиту у стены или около одного кухонного шкафа.

При поставке электроплиты ее основание отрегулировано в расчете на высоту рабочей поверхности 90 см и глубину основания 55 см. При необходимости можно изменить высоту основания плиты, чтобы она была на одном уровне с рабочей поверхностью высотой 85 или 88 см (см. ниже). Убедитесь, что кабель плиты не мешает передвигать плиту.



Изменение высоты основания

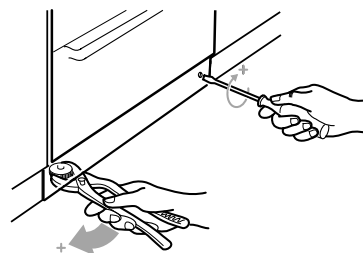
- 1 Осторожно положите плиту передней частью вниз (см. рис.). При этом под плиту следует положить упаковочный материал.
- 2 Будьте осторожны: в нижней части плиты имеются острые края. Открутите винт А (1 винт) в центре задней части основания и боковые винты Б (4 винта, см. рис.).
- 3 Передвиньте основание для обеспечения требуемой высоты 90, 88 или 85 см (см. рис.).
- 4 Закрутите винты А и Б.



Выравнивание положения плиты

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

При необходимости можно опустить (- 6 мм) или поднять (+ 12 мм) колесики и ножки, начиная с передней стороны плиты. Для регулировки задних колесиков воспользуйтесь отверткой, а для регулировки передних ножек – регулируемыми плоскогубцами.



Подсоединение к электросети



Ремонт и другие работы с электроплитой должны выполняться квалифицированным электриком. Работы, выполненные непрофессионалами, могут стать причиной травмы, привести к повреждению плиты и другого имущества.

Возможные варианты подключения плиты показаны на табличке, укрепленной на задней стенке плиты. Потребляемая мощность и напряжение указаны на табличке с техническими данными (на правой стороне плиты).

Ремонт и техническое обслуживание



Ремонт и другие работы с плитой должны выполняться квалифицированным электриком. Выполнение работ непрофессионалами может стать причиной травмы, а также привести к повреждению плиты и другого имущества.

Если Ваша плита не работает должным образом, обратитесь к страницам 23 и 24, за рекомендациями, как устранить неполадку.

Консультации для покупателей

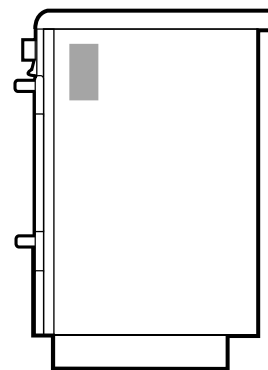
Если у Вас возникнут вопросы по поводу устройства или эксплуатации электроплиты, обратитесь в торговое предприятие, где Вы приобрели изделие.

Ремонт и запасные части

Обращайтесь в торговое предприятие или в сервисную компанию, рекомендованную этим предприятием. Имейте в виду, что обычно услуги являются платными. Используйте только те запасные части, которые поставляются вышеупомянутыми организациями.

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

Модель:	
Номер изделия:	
Заводской номер:	
Дата приобретения:	



Технические данные

Мы оставляем за собой право вносить изменения в эти технические данные. Данный бытовой электроприбор соответствует требованиям, установленным Директивами ЕС 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС.

ЕКС 5120

Ширина (мм): 500

Высота при поставке (мм): 900

Глубина (мм): 600

Объем духовки (л): 36

Суммарная мощность (Вт),
модель 230- В: 8915

КОНФОРКИ	РАЗМЕР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
Задняя левая	145	1200
Задняя правая:	180	1800
Передняя левая:	180	1800
Передняя правая:	145	1200

Индикаторные лампы: неоновые

Лампа освещения духовки: цоколь с резьбой E-14, маркировка 230-240 В, 15 Вт и 300°C.

Советы и рекомендации

Проблема	Причина	Необходимые действия
<i>Выпечка недостаточно поднимается.</i>	Слишком низкая температура в духовке. Тесто 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 растаиваться в теплом месте, где нет сквозняков. После нажатия пальцами и отпускания тесто должно принимать первоначальную форму.	Сравните фактическое 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. Правильная температура жидкости для свежих дрожжей составляет 37°C. При использовании сухих дрожжей см. указания на упаковке.
<i>Выпечка слишком сухая.</i>	Недостаток жидкости, избыток муки или неправильный выбор сорта 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.	Проверьте правильность установки температуры.
<i>Запекание/поверхность приготовляемой пищи слишком тёмная (коричневая).</i>	Слишком высокая температура в духовом шкафу слишком сильно румянит поверхность пищи до того, как она прожарится внутри.	Проверьте правильность выбора установки температуры.
	Использование высокого положения полки означает, что жар сверху слишком интенсивный. Слишком низкое положение полки создаёт обратную проблему.	Проверьте правильность расположения приготовляемой пищи в духовом шкафу, в соответствии с рецептом.
	«Быстрый старт» был включен.	Проверьте правильность установленной Вами функции регулятора.
<i>Выпечка или другое блюдо пропечено слишком слабо.</i>	Алюминиевая фольга, противни для выпечки или блюда для духовки, находящиеся в нижней части духовки, препятствуют распространению идущего снизу потока тепла.	Уберите все предметы из нижней части духовки.
	В светлых формах получается более бледная выпечка, чем в темных.	При необходимости используйте более темные формы для выпечки.

Неполадки и способы их устранения

Никогда не пытайтесь проводить какой-либо ремонт или другие работы, которые могут привести к травмам или к повреждению плиты. Если Вам не удастся устранить неполадку способом, указанным ниже, обратитесь в сервисную компанию, рекомендованную поставщиком.

Проблема

Требуемое действие

Отсутствует электропитание плиты

Проверьте:

- исправность предохранителя (предохранителей)
- правильно ли вставлена вилка
- не сработал ли автомат защиты (если он установлен)

Задняя левая конфорка не работает (только для плиты с напряжением питания 230 В)

В плите имеется электрическая блокировка, задняя правая конфорка не работает при включенной функции "Ускоренный нагрев". Эту конфорку можно использовать сразу после завершения этого режима нагрева духовки.

Блюдо варится или жарится слишком долго

Убедитесь в том, что используемая посуда обладает необходимой теплопроводностью (см. раздел "Выбор подходящих кастрюль и сковород" на стр. 11)

Не горит лампа в духовке

Замените отказавшую лампу (см. "Замена лампы в духовке" на стр. 18)

Защелка дверцы не работает

Приведите защелку в рабочее положение (см. раздел "Защелка дверцы" на стр. 6)

По истечении периода эксплуатации



1 Отключите плиту от электрической сети.

2 Обрежьте сетевой шнур как можно ближе к электроплите.

3 Убедитесь в том, что защелка духовки переведена в нерабочее положение, чтобы дети не могли закрыть ее в духовке.

Обратитесь в местный орган власти, чтобы узнать, куда можно сдать плиту для утилизации.

