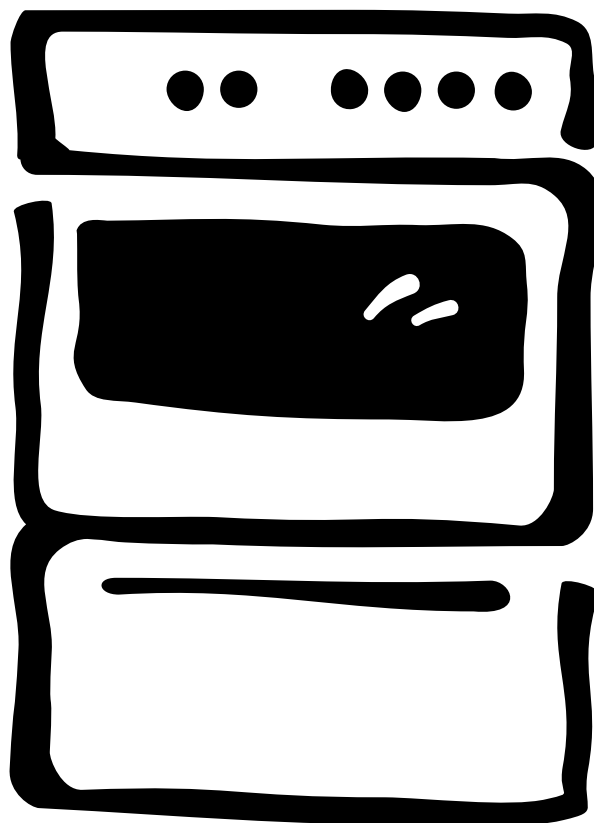


*электроплита*

# Инструкция по эксплуатации и установке



ЕКС 6120

# 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 поверхности</i> .....	6
<i>Защелка дверцы</i> .....	6
Перед первым использованием .....	7
<i>Чистка плиты</i> .....	7
<i>Вымойте дополнительные 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 поверхности</i> .....	12
<i>Функции для безопасности</i> .....	14
Духовка .....	16
<i>Функции электроплиты</i> .....	16
<i>Практическое использование</i> .....	17
<i>Указания по чистке и уходу</i> .....	19
Установка .....	22
<i>Чтобы отрегулировать высоту и глубину плитуса</i> .....	22
<i>Выравнивание плиты</i> .....	23
<i>Подсоединение к электросети</i> .....	23
Ремонт и техническое обслуживание .....	24
Технические данные .....	25
Советы и рекомендации .....	26
Неполадки и способы их устранения .....	27
По истечении периода эксплуатации .....	27

# 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 плита

Дети по своей природе любопытны и их интересуют многие вещи. Не исключением является и плита. С точки зрения безопасности, нам бы хотелось заострить внимание на следующих пунктах для тех пользователей, у которых есть дети:

С обеих сторон плиты необходимо наличие рабочих перекрытий, превышающих размеры плиты на, как минимум, 40 см слева и справа. Ещё плиту можно установить между стеной или высоким кухонным шкафом с одной стороны и рабочим перекрытием с другой. Приспособление, предотвращающее перевёртывание плиты, должно быть установлено на плиту для предотвращения опрокидывания её вперёд, при осуществлении необычной погрузки.

Необходимо наличие **КРЫШКИ ПЛИТЫ** (в комплекте или дополнительно), а также должны быть активированы **ЗАЩЁЛКА/ЗАЩЁЛКИ ДВЕРЕЙ**.

Пользуйтесь **БЛОКИРОВКОЙ ФУНКЦИЙ ПЛИТЫ**.

Активируйте кнопку блокировки и заблокируйте плиту, если она не используется.

Не позволяйте детям пользоваться острым скребком.

Детям разрешается помогать в приготовлении пищи, но также необходимо их научить, что сковородки, нагревающие поверхности и духовки во время работы становятся горячими и сохраняют нагретое состояние в течение некоторого времени после выключения плиты. **ПРИКОСНОВЕНИЕ К ЭТИМ ПРЕДМЕТАМ МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ОЖЁГИ.**

## 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 перчатками.

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.

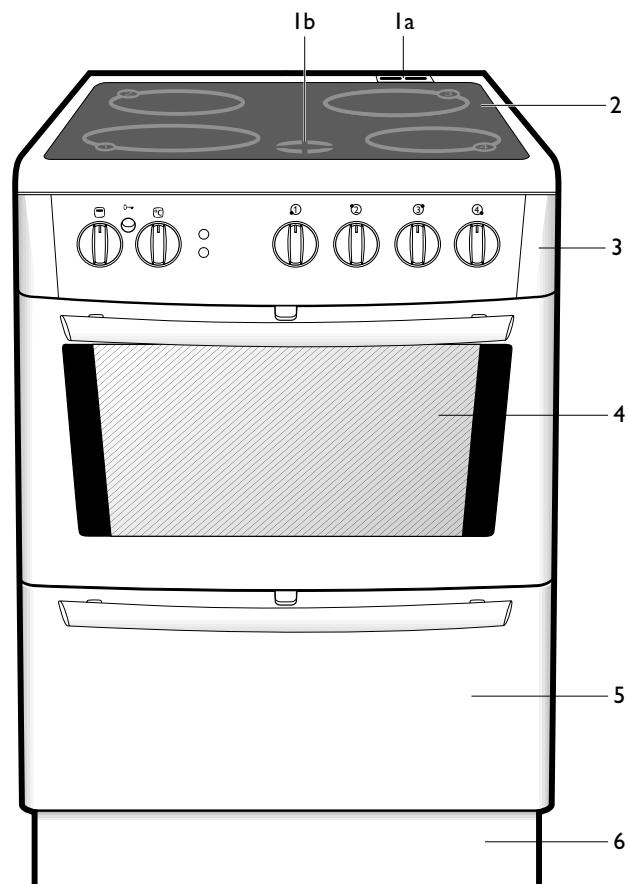
Техническое обслуживание и ремонт должны выполняться только сервисным центром, уполномоченным поставщиком. Используйте только те запасные части, которые предлагают такие предприятия.

## 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

- 1а Съемная крышка  
вентиляционного отверстия  
плиты
- 1б Лампы, предупреждающие о том,  
что плита нагрета
- 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 местную администрацию, чтобы узнать, куда можно сдать эти материалы.

- 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

**Следующие принадлежности можно приобрести дополнительно:**

- Молдинг основания

## Принадлежности

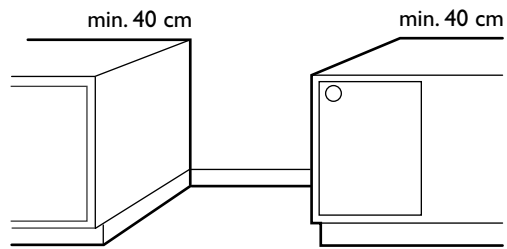
**Вместе с плитой поставляются следующие принадлежности:**

- Эмалированные противни для выпечки и поддон для духовки

# 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.

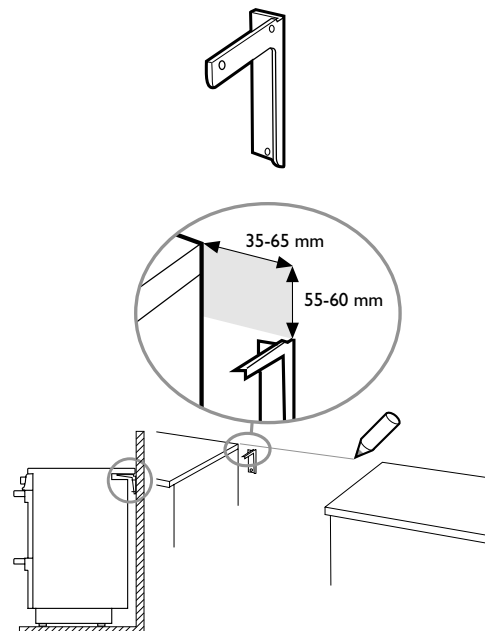
Ограничительное устройство обеспечивает безопасность только при установке плиты в нормальное положение.

Перед установкой ограничительного устройства убедитесь в том, что плита стоит ровно и установлена правильная высота цоколя (см. раздел "Установка" на стр. 22).

- 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.

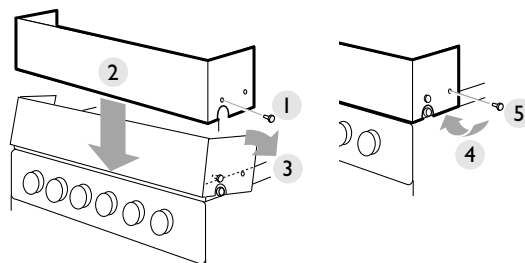


## Защитное ограждение рабочей поверхности



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

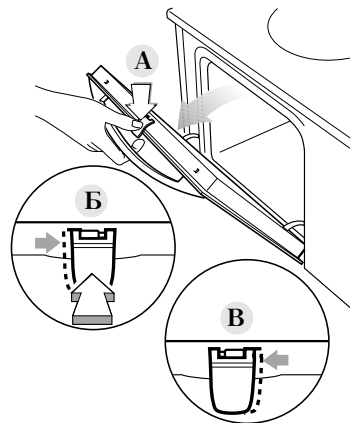
- 1 Вставьте заглушки (фиксаторы) в передние отверстия.
- 2 Поместите защитное ограждение на плиту, обеспечив контакт между заглушками и краями рабочей поверхности.
- 3 Наклоните ограждение вниз и
- 4 затем приподнимите его, и заведите боковые стороны под края рабочей поверхности.
- 5 Зафиксируйте его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



## Защелка дверцы

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

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



# 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.

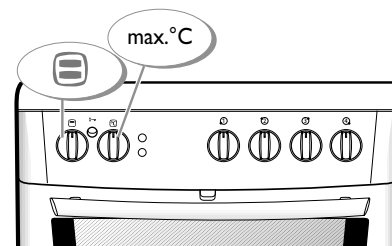
## Прогрев пустой духовки



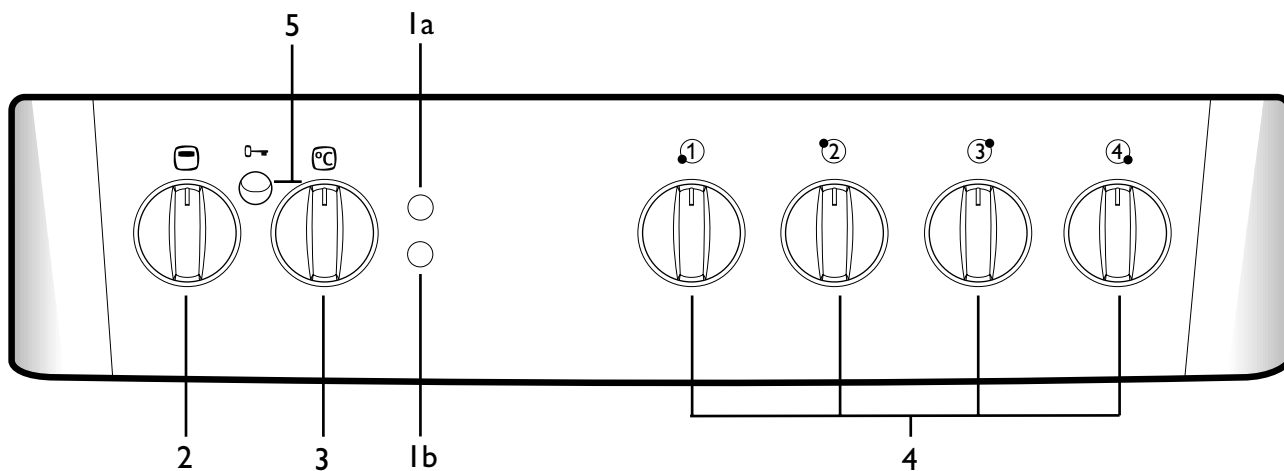
Не оставляйте детей без присмотра!  
Плита нагревается очень сильно.

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 Индикатор работы плиты

1b Индикатор нагрева духовки

- 2 Ручка выбора режима работы духовки
- 3 Ручка регулировки температуры духовки
- 4 Регуляторы НАГРЕВАЮЩЕЙ ЗОНЫ
- 5 Блокировка функций плиты

## Индикаторные лампы

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

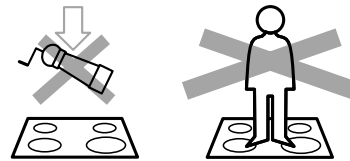
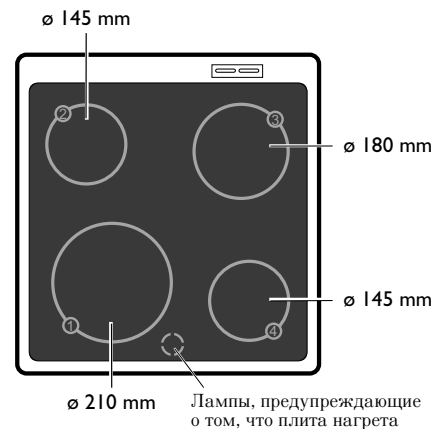
# Керамическая рабочая поверхность

На керамической рабочей поверхности имеются четыре нагревательные зоны. При включении зоны она нагревается в течение времени, которое зависит от положения ручки-регулятора. При установке ручки в положение самого сильного нагрева через некоторое время может произойти выключение зоны, что предотвращает перегрев.

Если у Вас плита, рассчитанная на 230 В, нельзя одновременно пользоваться левой задней нагревательной зоной и режимом ускоренного нагрева. В плите имеется устройство защиты по мощности, которое предотвращает перегрузку электросети.

В устройстве предупреждения ожогов имеются четыре лампочки, по одной на каждую зону. Лампочка светится даже после выключения зоны, если температура зоны превышает 55°C.

Стеклокерамическая поверхность выдерживает высокие и низкие температуры, а также резкие перепады температуры, однако она чувствительна к механическим воздействиям. При падении на нее, например, мельницы для перца на ней могут образоваться трещины. Никогда не вставляйте на рабочую поверхность и не кладите на нее тяжелые предметы.



## Использование рабочей поверхности



никогда не пользуйтесь керамической плитой, если на ней имеются трещины. Пролитая вода может через трещины проникнуть к проводникам. Отключите плиту и свяжитесь со своим центром обслуживания, если необходимо произвести ремонт плиты. Немедленно при помощи скребка (пока плита ещё тёплая) удалите с неё рассыпавшийся сахар или пролитый сироп (напр. джем), а также расплавленную пластмассу или целлофан, если они на неё попали. Если данные вещества не удалить сразу, то это может повредить плиту. Не оставляйте ни в коем случае плиту без присмотра, если на ней производится жарка, топление жиров, парафина, воска или других воспламеняющихся веществ. В случае возгорания, отключите все регуляторы плиты и вентилятор вытяжки. **ПОГАСИТЕ ОГОНЬ КРЫШКОЙ СКОВОРОДЫ,** никогда не гасите огонь водой.

Регулятор передней левой нагревающей поверхности имеет деления от 1 до 12 (12 - наивысшая температура). Остальные поверхности нагрева имеют фиксированные установки, 0 - 6. Их можно поворачивать как по, так и против часовой стрелки.

#### **ЧТОБЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ:**

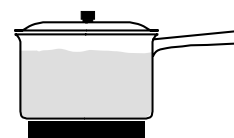
- 1 Поверните регулятор той нагревающей поверхности, которую Вы хотите использовать. Свет индикатора плиты загорится.
- 2 После использования, поверните регулятор в исходное положение.

Которую из установок нагрева Вы должны использовать? Вскоре Вы узнаете, какую из нагревающих поверхностей Вам следует использовать в зависимости от размера посуды и приготовляемой пищи. Ниже приведено краткое описание порядка выбора необходимой установки:

### **Варка**

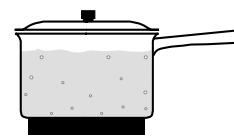
Начиная готовить, обычно включают конфорку на самый сильный нагрев, а затем переключают ее в режим менее сильного нагрева. Шум и величина пузырьков в жидкости могут помочь Вам выбрать правильное положение ручки:

**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.

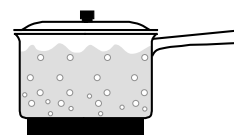


**Средний нагрев:** Умеренное кипение с образованием более крупных пузырьков.

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.

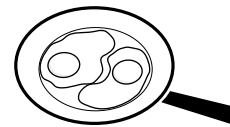


## Жаренье

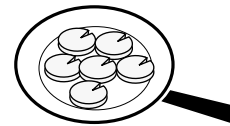
При жаренье лучше всего не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Продукты должны занимать около 2/3 площади дна посуды.

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.



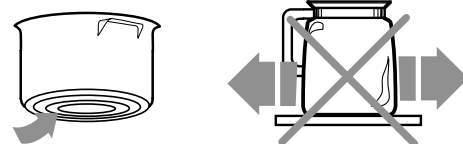
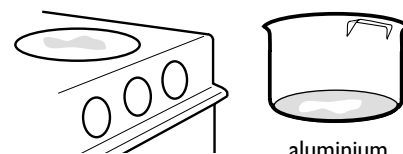
**Темно-коричневый жир:** Применяется для приготовления тонких кусков мяса. Будьте осторожны, так как этот жир может легко пригореть.



## 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:

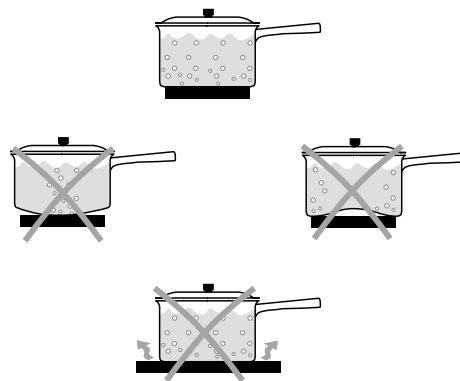
- Проверьте дно посуды. Кастрюли с выпуклым дном будут вращаться на рабочей поверхности; к тому же, они медленнее нагреваются.
- Алюминий хорошо проводит тепло, но алюминиевая посуда оставляет на рабочей поверхности пятна серебристого цвета. Эти пятна можно удалить, используя средство для чистки рабочей поверхности, поставляемое вместе с плитой.
- Стекло 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 concentрическим 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.



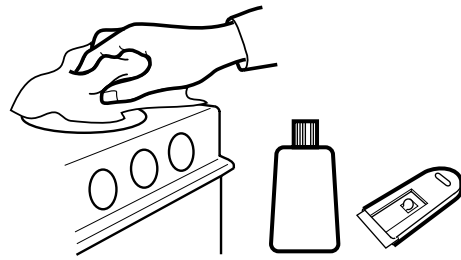
## Чистка керамической рабочей поверхности



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.



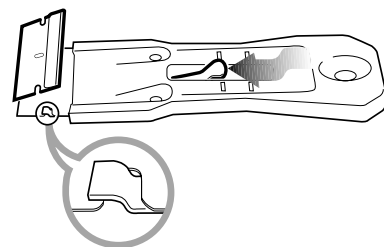
### Скребок с лезвием:



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

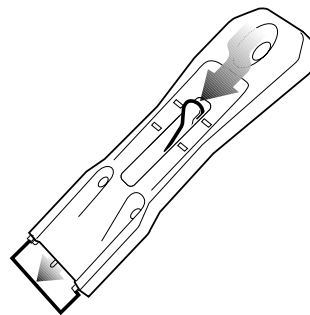
Используйте скребок для удаления пролитых продуктов с керамической рабочей поверхности. Перед первым использованием переверните лезвие в скребке, потому что оно было перевернуто для транспортировки по соображениям безопасности. Если скребок не используется, закройте острие защитной крышкой.

- 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.



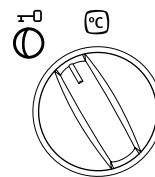
## Функции для безопасности

### Блокировка функций плиты

Плита имеет блокировку, встроенную в регулятор термостата плиты и имеющую два положения безопасности. Вы можете выбрать, какую блокировку использовать: одиночную, двойную или вообще никакую. **ПРИМЕЧАНИЕ!** Основным источником питания плиты остаётся подсоединённым

**ПЕРВАЯ БЛОКИРОВКА:** Питание к нагревающим поверхностям отключено, если регулятор термостата повернут в положение **OFF** (Выкл).

**ВТОРАЯ БЛОКИРОВКА:** Когда кнопка блокировки также активирована, необходимо использовать две руки для того, чтобы включить плиту. Это затрудняет "использование" плиты детьми.



## Первая блокировка

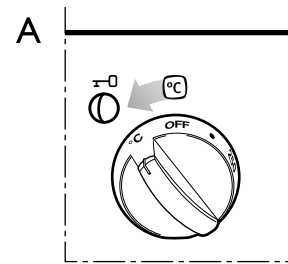
### ЗАБЛОКИРУЙТЕ ПЛИТУ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ

(СМ. РИСУНОК А):

Поверните регулятор термостата против часовой стрелки в положение OFF (ВЫКЛ).

### ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ:

- 1 Поверните регулятор по часовой стрелке на 0 (то есть, поверните регулятор обратно в положение, соответствующее 12 часам).
- 2 Плитку можно использовать как обычно. Проверьте, чтобы не были включены другие функции, кроме тех, которые Вам нужны. (Кто-нибудь мог повернуть и включить регуляторы, пока плита находилась в заблокированном положении).

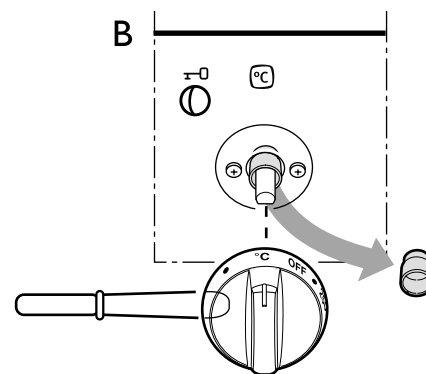


## Вторая блокировка

### ПЕРЕД ТЕМ, КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВТОРУЮ БЛОКИРОВКУ В ПЕРВЫЙ РАЗ, ВАМ НЕОБХОДИМО АКТИВИРОВАТЬ КНОПКУ БЛОКИРОВКИ (СМ. РИСУНОК Б):

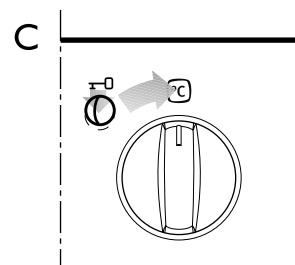
- 1 Поверните регулятор термостата в положение 0, то есть, поверните регулятор обратно в положение, соответствующее 12 часам.
- 2 Поместите кухонный нож за регулятором и вытяните его, осторожно вытягивая.
- 3 Снимите красное покрытие.
- 4 Установите регулятор обратно на 0.

В следующий раз, Вам нужно будет лишь повернуть регулятор термостата против часовой стрелки в положение OFF (ВЫКЛ), чтобы заблокировать плиту (см. рисунок А).



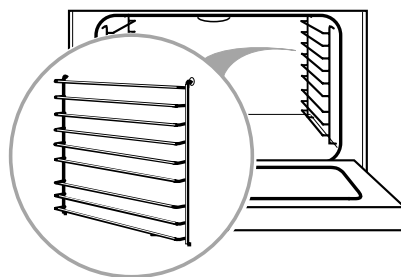
### ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛИТУ (СМ. РИСУНОК Ц):

- 1 Нажмите и придерживайте в утопленном положении кнопку блокировки.
- 2 Поверните регулятор по часовой стрелке на 0 (то есть, поверните регулятор обратно в положение, соответствующее 12 часам).
- 3 Плитку можно использовать как обычно. Проверьте, чтобы не были включены другие функции, кроме тех, которые Вам нужны. (Кто-нибудь мог повернуть и включить регуляторы, пока плита находилась в заблокированном положении).



# Духовка

Духовой шкаф имеет снимающиеся боковые крепления для полок с тремя кольцами 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



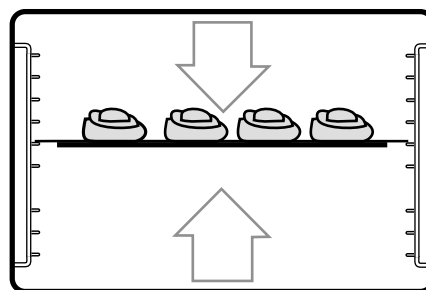
Никогда не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте противни и блюда (формы) для духовки непосредственно на дно духовки. Блокирование отвода тепла из нижней части духовки может привести к повреждению эмали из-за перегрева. При использовании духовка нагревается: не оставляйте детей без присмотра.

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.

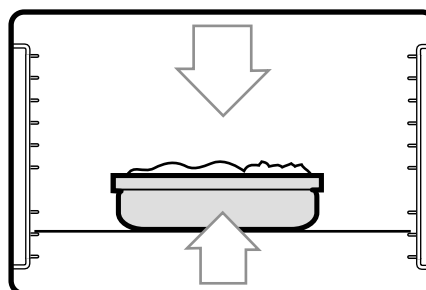


### ☰ Приготовление пищи

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

### ☰ Жарка в духовом шкафу

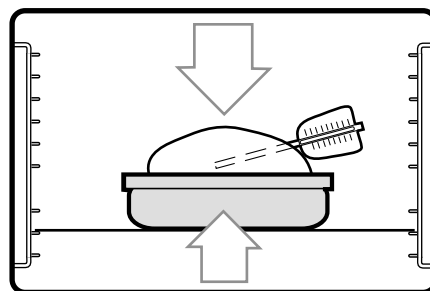
Жарка в духовом шкафу является практичным и удобным способом приготовления пищи. Куски говядины, такие как вырезка и филей сохраняют натуральные соки лучше, если жарятся в духовке при температуре 125°C, однако, для этого требуется больше времени, чем при жарке при высоких температурах. Выберите такой 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.

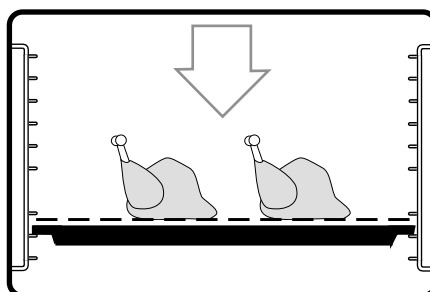


### Гриль

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.

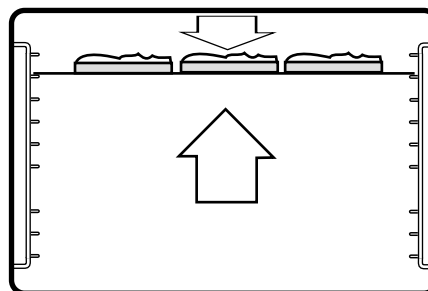
При применении гриля старайтесь не использовать продукты, только что вынутые из холодильника. Осушите поверхность мяса, положите его на решетку духовки и приправьте по вкусу. Тщательно выстелите противень фольгой и поставьте его под решетку для сбора стекающего жира. Свиные отбивные, бифштексы и рыбу 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.



### **S Обжаривание (ускоренный нагрев)**

Прекрасно подходит для обжаривания в сухарях или в тертом сыре, подрумянивания бутербродов и т. д. Кроме того, эту функцию можно использовать для быстрого нагрева духовки до заданной температуры. После нагрева духовки до этой температуры можно будет выбрать требуемую функцию. Для нагрева до 200°C требуется около 8 минут. Не используйте этот режим для быстрого нагрева при выпекании бисквитов и меренг.




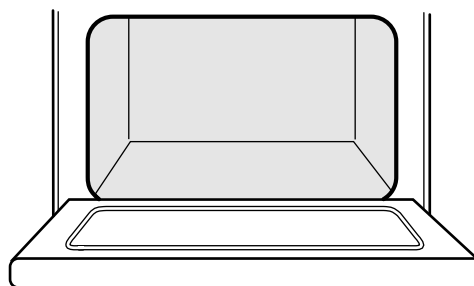
## **Указания по чистке и уходу**

### **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 духового шкафа**

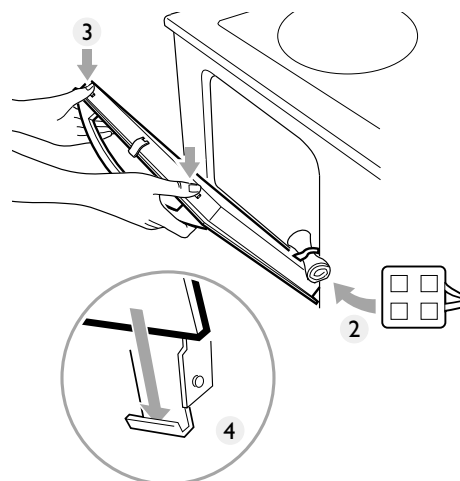
Дверца духового шкафа состоит из двух секций, имеет стекло, отражающее тепло, что обеспечивает ему низкую температуру поверхности. Внешняя секция, передняя часть дверцы, может сниматься для чистки.



Будьте осторожны и не повредите стекло. Небольшие трещинки на краях могут впоследствии вызвать трещины по всему стеклу в результате повторного нагрева.

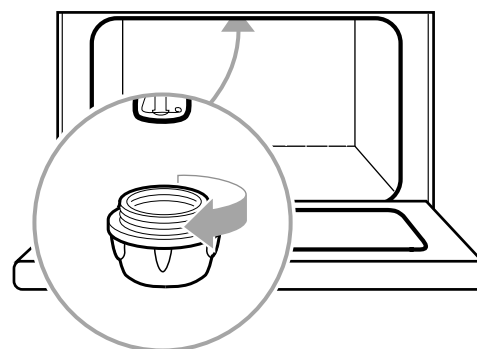
### ЧИСТКА МЕЖДУ ДВУМЯ СТЁКЛАМИ:

- 1 Проверьте, чтобы плита была остывшей, и чтобы защёлка дверцы была активирована, перед тем, как снять внешнюю секцию, переднюю часть дверцы.
- 2 Откройте дверцу и вставьте скрученные тряпки для духового шкафа между петлями (СМ. РИСУНОК). Это предотвратит закрытие дверцы. Снова приподнимите дверцу.
- 3 Возьмитесь за ручку дверцы и нажмите на две пружины, расположенные на верхнем крае дверцы, затем снимите переднюю часть дверцы.
- 4 После чистки (пользуйтесь средством для чистки окон), наденьте дверцу обратно на скобку (СМ. РИСУНОК). Если стекло сильно закоптелось, используйте скребок, входящий в комплект плиты. Проверьте, чтобы дверца прочно закреплялась с обеих сторон.
- 5 Нажмите две пружины, расположенные на верхнем крае дверцы, и нажатием поместите переднюю часть дверцы в исходное положение.
- 6 Выньте вставленные ранее тряпки для духового шкафа.



### Замена лампы в духовке

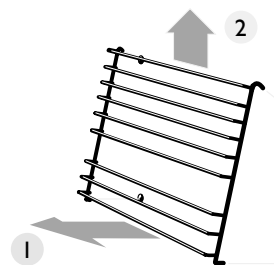
- 1 Установите все ручки в положение ВЫКЛЮЧЕНО и убедитесь, что духовка не горячая.
- 2 Отверните стеклянный колпаук (см. рис.).
- 3 Выкрутите старую лампу.
- 4 Установите новую лампу, имеющую маркировку 230–240 В, 15 Вт, 300°С и цоколь с резьбой Е14.
- 5 Установите на место стеклянный колпаук.



### 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.

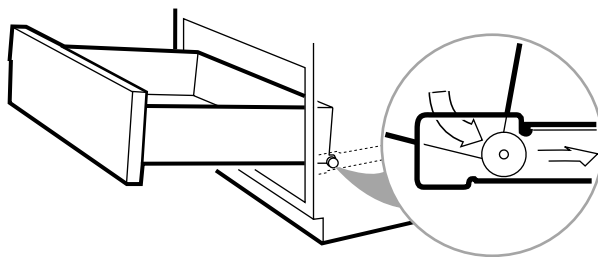
Противни для выпечки и блюдо для духовки следует протереть бумажными салфетками, при необходимости – вымыть вручную. Пригоревшие продукты удаляются с помощью подходящей лопаточки.



## 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

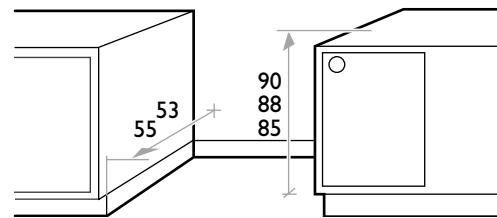


Работы по установке электроплиты должен производить квалифицированный электрик. Плита имеет значительный вес. Некоторые края и углы, которые в обычных условиях не видны, могут быть острыми. При перемещении плиты пользуйтесь рукавицами.

Перед установкой плиты, Вам необходимо проверить, чтобы её размеры соответствовали размерам остальной кухонной мебели. Измерьте высоту рабочего перекрытия от пола до её верхней точки, а также глубину плинтуса от стены до переднего его края (см. рисунок). Плиту также можно установить одним боком к стене или высокому шкафу, а другой к рабочему перекрытию.

При поставке, плинтус плиты отрегулирован так, что он подходит к высоте рабочего перекрытия 90 см и глубине плинтуса 53 см. Вы можете изменить высоту и глубину плинтуса, тем самым сделав плиту подходящей под высоту рабочего перекрытия в 85, 88 или 90 см и глубину плинтуса 55 см (см. ниже).

Проверьте, чтобы кабель плиты не попал под неё во время передвижения плиты.



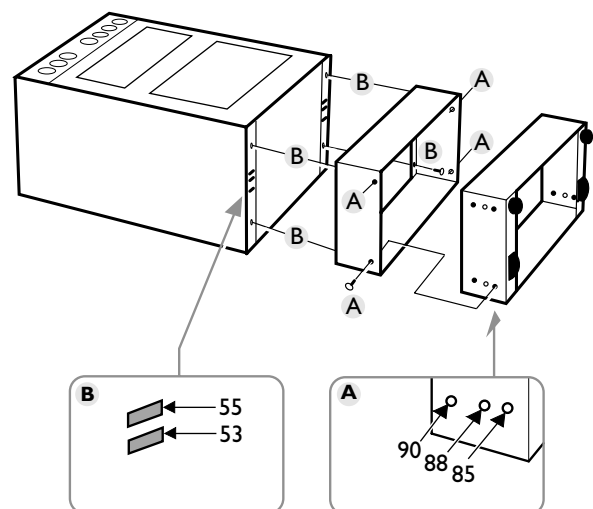
## Чтобы отрегулировать высоту и глубину плинтуса



Глубина 53 см является минимальной глубиной плинтуса для плиты. Установка более меньшей глубины плинтуса может вызвать опрокидывание плиты вперёд, если на дверцу помещается тяжелый предмет.

Если Вы хотите изменить оба размера, Вам необходимо регулировать их оба одновременно. Однако, перед тем, как начать регулировку, полностью прочтите соответствующие инструкции.

- 1 Осторожно положите плиту на спинку (заднюю часть) (см. рисунок). Пользуйтесь упаковочным материалом, подкладывая его под плиту во время опрокидывания её на пол.
- 2 Открутите четыре шурупа (А), смотрите рисунок. Если Вы только изменяете высоту плиты, вытяните внутренний плинтус на некоторое расстояние. Возьмитесь за скобки, удерживающие колёсики и ножки. **ПРИМЕЧАНИЕ!** Будьте осторожны, под плитой находятся острые края. Теперь переходите к последовательности 5 и продолжайте далее. Во время изменения глубины плинтуса, Вам необходимо полностью вытащить плинтус.

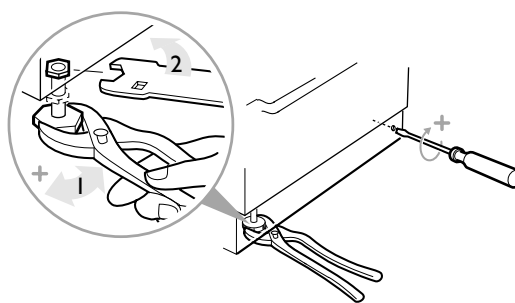


- 3 Открутите четыре шурупа (Б), смотрите рисунок. Затем выньте внешний плинтус.
- 4 Расположите внешний плинтус на отметке 55 см (смотрите рисунок Б). Закрутите шурупы (Б) (не забудьте про шайбы) и немного надавите внутренний плинтус вовнутрь.
- 5 Вставьте шурупы (А) в нужные вам отверстия, соответствующие 85, 88 или 90 см высоты рабочей поверхности (смотрите рисунок А).
- 6 Поднимите плиту обратно в стоячее положение и подсоедините её к источнику питания. Поставьте плиту на своё место и отрегулируйте её уровень (выровняйте) (см. ниже) перед тем, как установить оборудование безопасности.

## Выравнивание плиты

Плита должна ровно стоять на поверхности, например, для того, чтобы масло, находящееся на сковороде равномерно распределялось по всей её плоскости. Чтобы проверить, ровно ли стоит плита, положите на неё сверху уровень или наполненную водой сковородку.

Вы можете опустить (-6 мм) или поднять (+12 мм) колёсики и ножки спереди плиты. Пользуйтесь отвёрткой Пхиллипс для регулировки задних колёсиков, и плоскогубцами для регулировки передних ножек (1). Как только положение плиты будет выровнено, Вам необходимо будет закрепить ножки гайками. Поворачивайте их против часовой стрелки (2) гаечным ключём, входящим в комплект плиты.



## 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 26 и 27, за рекомендациями, как устранить неполадку.

## Консультации для покупателей

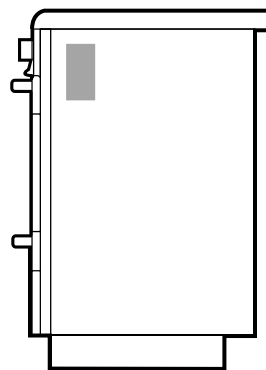
Если у Вас возникнут вопросы по поводу устройства или эксплуатации электроплиты, обратитесь в торговое предприятие, где Вы приобрели изделие.

## Ремонт и запасные части

Обращайтесь в торговое предприятие или в сервисную компанию, рекомендованную этим предприятием. Имейте ввиду, 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 6120

Ширина (мм): 600

Высота при поставке (мм): 900

Глубина (мм): 600

Объем духовки (л): 46

Суммарная мощность (Вт),  
модель 230– В: 8515  
модель 400– В: 9432

КОНФОРКИ	РАЗМЕР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
Задняя левая	145	1200
Задняя правая:	180	1800
Передняя левая:	210	2300
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 расстаиваться 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.	Проверьте, соответствует ли количество рецепту.
<i>Выпечка слишком сухая.</i>	Слишком высокая температура жира или жидкости сводит на нет действие дрожжей.	Правильная температура жидкости для свежих дрожжей составляет 37°C. При использовании сухих дрожжей см. указания на упаковке.
	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.
<i>Запекание/поверхность приготовляемой пищи слишком тёмная (коричневая).</i>	Слишком низкая температура – до полного приготовления выпечка должна слишком долго оставаться в духовке, что ведет к пересушиванию.	Проверьте правильность установки температуры.
	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.
<i>Выпечка или другое блюдо пропечено слишком слабо.</i>	«Быстрый старт» был включен.	Проверьте правильность установленной Вами функции регулятора.
	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
<i>Отсутствует электропитание плиты</i>	Проверьте: <ul style="list-style-type: none"> <li>• исправность предохранителя (предохранителей)</li> <li>• правильно ли вставлена вилка</li> <li>• не сработал ли автомат защиты (если он установлен)</li> </ul>
<i>Плита не работает</i>	Проверьте, не активирована ли блокировка функций плиты (см. "Блокировка функций плиты" стр. 14)
<i>Задняя левая конфорка не работает (только для плиты с напряжением питания 230 В).</i>	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.
<i>Блюдо варится или жарится слишком долго.</i>	Убедитесь в том, что используемая посуда обладает необходимой теплопроводностью (см. раздел "Выбор подходящих кастрюль и сковород" на стр. 12)
<i>Не горит лампа в духовке</i>	Замените отказавшую лампу (см. "Замена лампы в духовке" на стр. 20)
<i>Защелка дверцы не работает</i>	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 закрыться в духовке.
- Обратитесь в местный орган власти, чтобы узнать, куда можно сдать плиту для утилизации.

