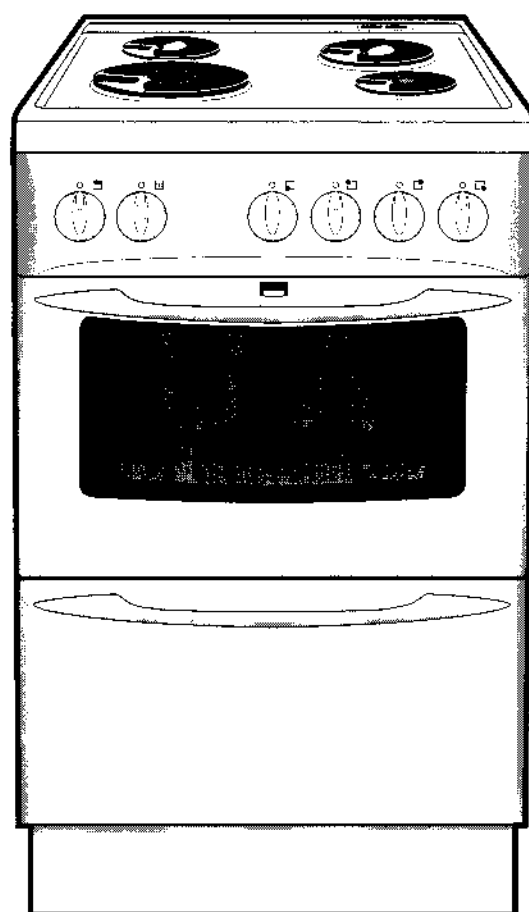


 **Electrolux**

Плита
электрическая

ЕК 5146



Содержание

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

ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Описание:

Электроплита	4
Конфорки	5
Духовка	5
Выдвижной ящик для принадлежностей	5
Устройства, обеспечивающие безопасность	6

Подготовка электроплиты к работе

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

Указания по эксплуатации:

Конфорки	8
Защелка дверцы	9
Духовка	10

Указания по чистке и уходу:

Эмалированные поверхности	13
Конфорки	13
Духовка	14
Лампы	15

Техническое обслуживание


Советы и рекомендации:

Проблемы при приготовлении пищи	21
Технические проблемы	22

Прекращение эксплуатации и утилизация электроплиты по истечении срока службы

ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Распаковка	16
Техническая информация	17
Установка	18

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

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



Меры предосторожности

Меры предосторожности

Безопасность детей

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

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

Дети должны находиться под присмотром. Во время работы плиты кастрюли и другая посуда, конфорки и духовка разогреваются до крайне высокой температуры и остаются горячими некоторое время после выключения. Прикосновение к ним может привести к ожогам.

Установка

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

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

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

При пользовании плитой

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

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

На конфорки разрешается ставить только специальную посуду для электроплит. В духовку можно ставить только специально предназначенную для нее посуду.

Когда Вы не пользуетесь плитой, необходимо следить за тем, чтобы она была выключена и ручки должны находиться в положении ВЫКЛ.

Чистка

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

Ремонт и обслуживание

Перед заменой любых ламп выключите все ручки.

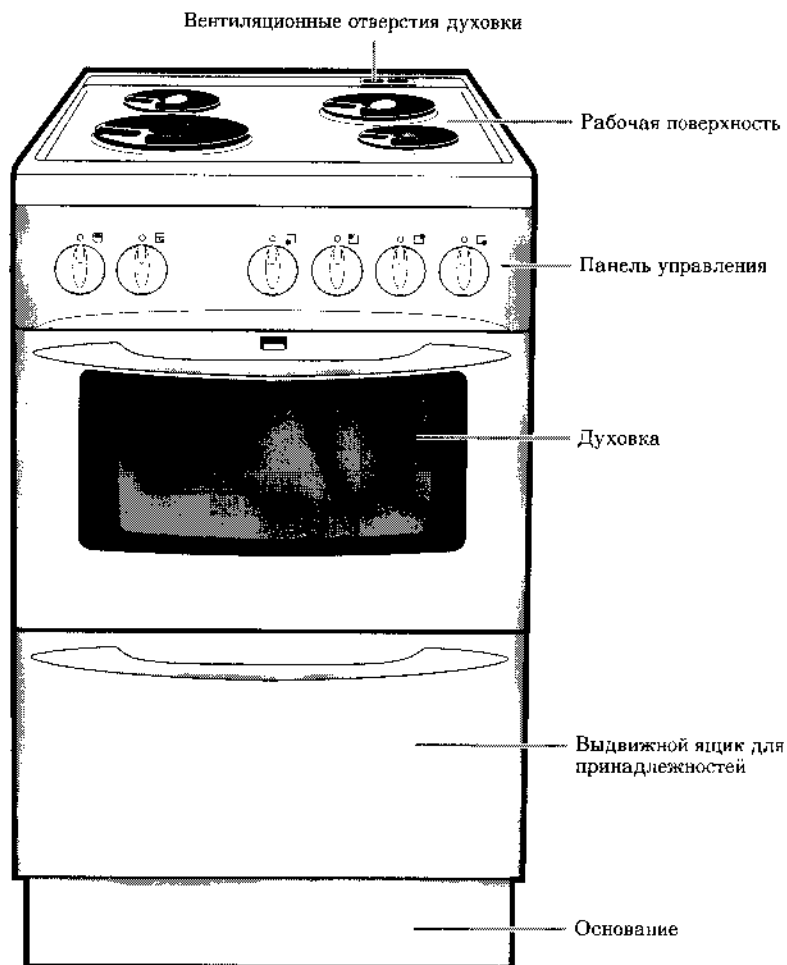
Ремонт должен выполняться только предприятиями технического обслуживания, уполномоченными поставщиком. Используйте только те запасные части, которые предлагают такие предприятия.

По окончании срока эксплуатации

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

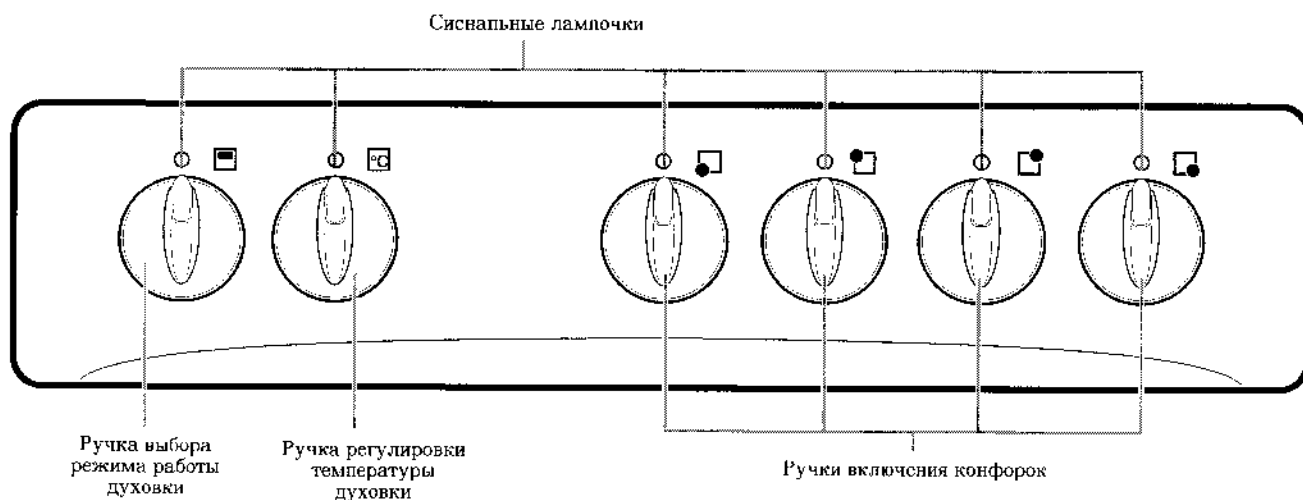
Описание:

Электроплита



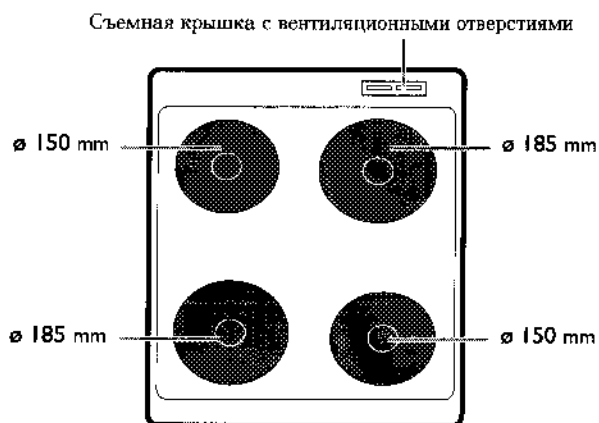
Для облегчения чистки пространства за плитой на задней стороне плиты имеются колесики. Для того, чтобы переместить плиту вперед, возьмитесь за ручку дверцы духовки (не открывая духовку), осторожно приподнимите, а затем отодвиньте плиту от стены.

Панель управления



Конфорки

Рабочая поверхность имеет четыре чугунные конфорки. Справа расположены две конфорки ускоренного нагрева, имеющие отличительные красные метки. Эти конфорки снабжены встроенной схемой защиты от перегрева.

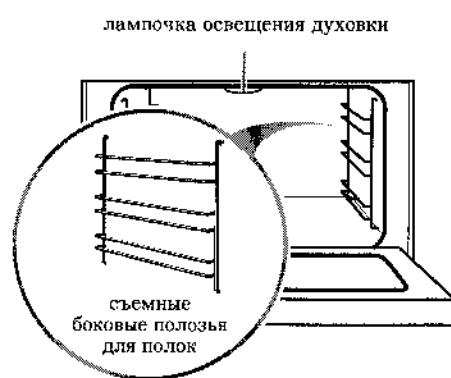


Духовка

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

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

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



Выдвижной ящик для принадлежностей

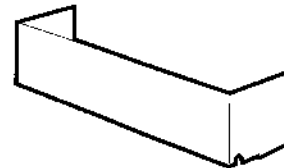
Под духовкой расположен выдвижной ящик для хранения принадлежностей. Для выдвигания ящика возьмитесь за ручку (находится в центре), слегка приподнимите ящик и потяните его на себя.

Устройства, обеспечивающие безопасность

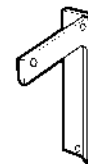
Следует установить ограничительное устройство.
Для большей безопасности детей необходимо:

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

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



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



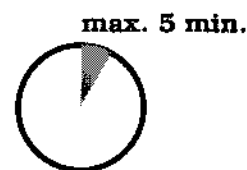
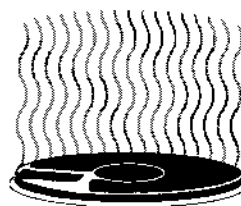
Наличие защелок дверец затрудняет открывание детьми дверцы духовки. На вновь поставляемой электроплите защелка уже приведена в рабочее положение, но при необходимости она может быть выведена из рабочего положения (см. стр. 9).

Подготовка электроплиты к работе:

Разогрев конфорок

Новые конфорки обработаны специальным антикоррозийным составом, который обеспечит более надежную защиту конфорок в случае, если первый раз они будут прокалены без посуды.

Включайте конфорки по одной на полную мощность не более чем на пять минут. Поскольку при этом конфорки нагреются до очень высокой температуры, обратите особое внимание на безопасность людей, находящихся рядом с электроплитой. При испарении остатков растворителя возможно появление дыма и копоти. Прежде чем первый раз включить духовку, прогрейте все конфорки.



Очистка противней и ладки


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

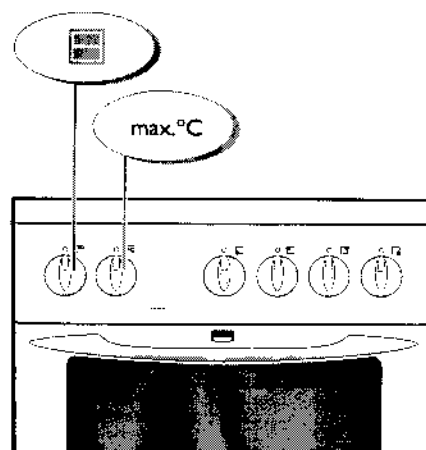
Разогрев пустой духовки в начале эксплуатации



Дети должны находиться под присмотром!
Плита нагревается очень сильно.

Перед первым использованием необходимо нагреть пустую духовку.

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



Указания по эксплуатации:

Конфорки



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

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

Левая передняя и правая задняя конфорки имеют плавную регулировку температуры (степень разогрева - от 0 до 12). Правая передняя и левая задняя конфорки имеют ступенчатую регулировку температуры со степенями разогрева от 0 (минимум) до 6 (максимум). Регуляторы температуры нагрева поворачиваются в обоих направлениях.

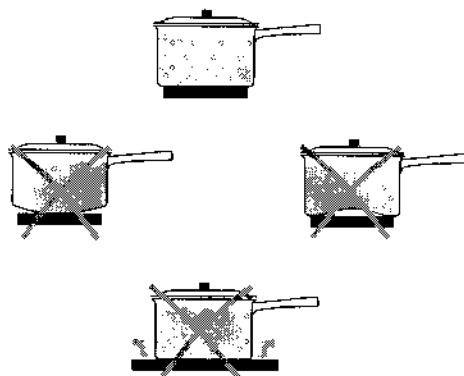
Часто Вы начинаете готовить еду, сразу включив электроплиту на полную мощность, а затем уменьшив ее. Вы быстро научитесь устанавливать нужное положение ручек электроплиты в зависимости от видов посуды, вида приготавливаемой пищи и ее количества. По возможности накрывайте посуду крышками для того, чтобы уменьшить потребление электроэнергии. Не забывайте выключать электроплиту!

Выбор подходящих сковородок/кастрюль

В целях экономии времени и электроэнергии, дно кастрюли или сковородки должно быть:

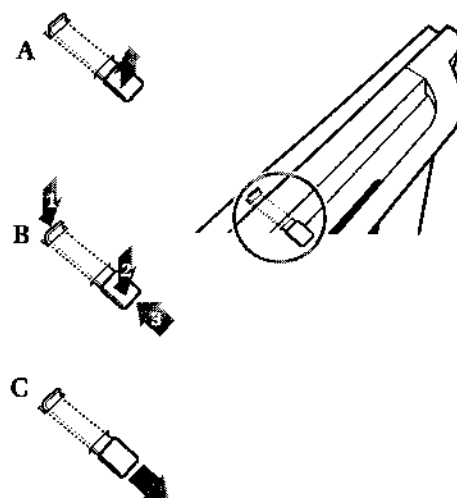
- не меньше конфорки. Если дно будет меньше, чем конфорка, то любой перелив через край может дать нагар на рабочей поверхности конфорки;
- слегка вогнутым, поскольку при нагреве оно распрямится.

При покупке новой посуды желательно приобретать посуду из нержавеющей стали с дном многослойного типа (т.е. сделанного из слоев различных металлов).



Защелка дверцы

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



Духовка



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

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

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



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



НАГРЕВАНИЕ СВЕРХУ И СНИЗУ.

Одновременно используются верхний и нижний нагревательные элементы духовки



ВЕРХНИЙ ЭЛЕМЕНТ.

Используется нагревательный элемент в верхней части духовки



НИЖНИЙ ЭЛЕМЕНТ.

Используется нагревательный элемент в нижней части духовки



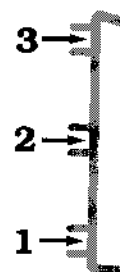
ГРИЛЬ. Используется нагревательный элемент-гриль



УСКОРЕННЫЙ НАГРЕВ.

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

Для всех режимов работы желтая индикаторная лампочка горит, когда духовка нагревается, и выключается, когда установленная температура достигнута.



В духовке имеются три положения для полок:

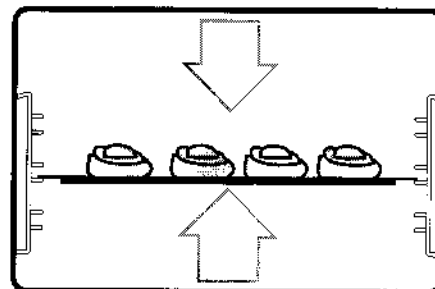
Верхняя часть духовки (положение полки 3)

Средняя часть духовки (положение полки 2)

Нижняя часть духовки (положение полки 1)

Использование духовки, выпечка

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



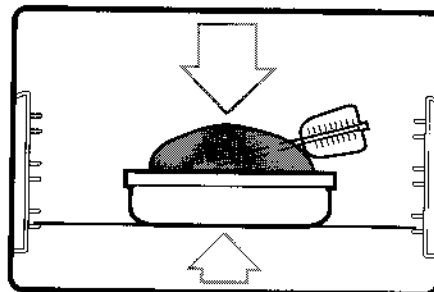
Приготовление жаркого

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

Использование термометра для измерения температуры в толще мяса

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

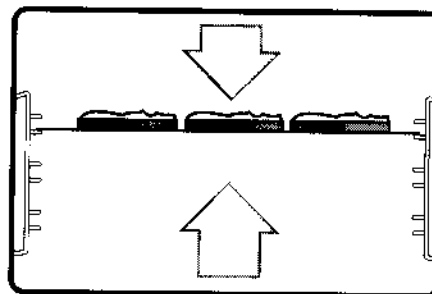
Прогрейте духовку и поместите мясо в ее нижнюю часть. Извлеките мясо из духовки, когда термометр для мяса покажет требуемую температуру. Накройте мясо алюминиевой фольгой и дайте постоять в течение примерно пятнадцати минут. Это облегчит нарезание мяса и уменьшит потерю соков при резании.



Ускоренный пуск

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


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

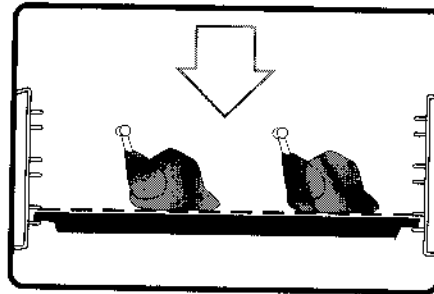


Гриль

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

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

Установите ручку выбора режима работы духовки в положение гриль  и ручку регулировки температуры в соответствующее положение. 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.



Указания по уходу и очистке

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

Эмалированные поверхности

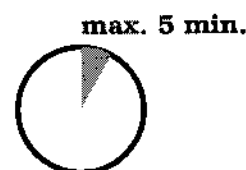
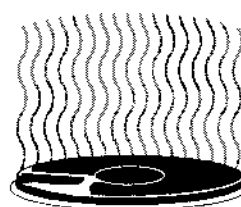
Протирайте эмалированные поверхности чистой тканью с горячей водой и при необходимости с моющим раствором. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами – это может повредить эмаль. Не забывайте протирать поверхность под крышкой вентиляционного отверстия духовки. Крышку можно вымыть в посудомоечной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

Конфорки

При переливе через край (т.е. когда что-нибудь “убежит”) необходимо как можно скорее удалить жидкость с плиты, потому что иначе на конфорке может образоваться нагар. Грязь на конфорке препятствует передаче тепла посуде. После приготовления блюд конфорки следует протереть влажной тряпкой и просушить их.


Чистка и обработка антикоррозийным составом

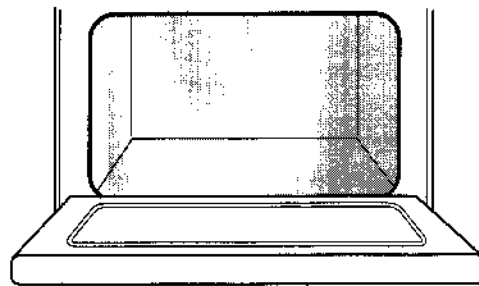
1. Конфорки тщательно чистят с помощью металлической мочалки, пропитанной мылом. Смывайте все следы мыла и удаляйте влагу с помощью бумажных полотенец.
2. Убедившись в том, что конфорки холодные и сухие, нанесите на каждую конфорку ровный слой антикоррозийного состава, который можно заказать у дилеров фирмы Электролюкс и в центрах техобслуживания.
3. Теперь антикоррозийный состав, нанесенный на конфорки, необходимо нагреть. Включайте конфорки по одной на полную мощность не более чем на пять минут. При испарении остатков состава возможно появление дыма и копоти.
4. Следы состава на руках и эмалированных частях плиты можно после остывания плиты удалить с помощью уайт-спирита.



Духовка

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

1. Воспользуйтесь лопаточкой или подобным инструментом, чтобы удалить затвердевшие остатки.
2. При помощи губки нанесите жидкое мыло на дно, боковые и заднюю стенки духовки (но не на верхнюю часть).
3. Закройте дверцу. Установите духовку в режим одновременного 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.

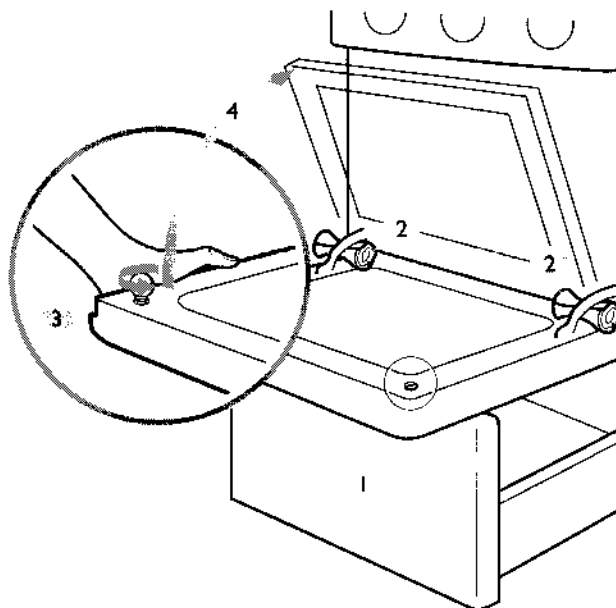


Дверца духовки

Промыть эмалированную поверхность чистой тряпкой с водой и моющей жидкостью. Для стекла следует использовать средства для мытья окон.

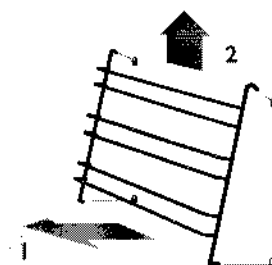
Чистка пространства между стеклами

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



Фурнитура духовки

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

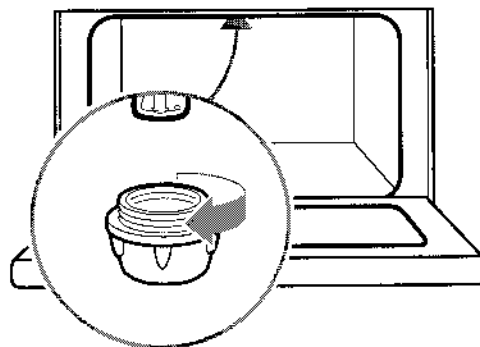


Противни и ладку для духовки необходимо после использования протирать бумажными салфетками. При необходимости их можно мыть вручную. Пригоревшую пищу можно удалять специальной лопаточкой или скребком.

Лампы

Замена лампы освещения духовки

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



Индикаторные лампочки

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

Техническое обслуживание



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

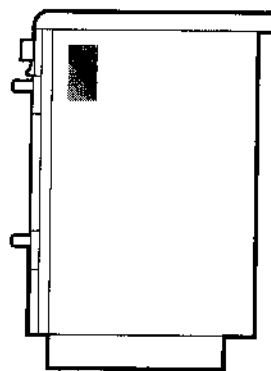
Если Ваша плита обнаруживает признаки неисправности, то некоторые проблемы Вы сможете устранить сами (смотрите ниже). Если проблема остается, обратитесь в уполномоченную сервисную службу. Используйте запасные части, полученные только от этой компании.

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

Модель

Номер изделия

Номер серии



Распаковка

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

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

Детали и инструменты, входящие в комплект поставки

В комплект поставки электроплиты входят:

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

Технические данные

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

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (мм)

ширина	497
высота, при доставке	900
глубина	595

ОБЪЕМ (литры)

духовка	37
---------	----

СУММАРНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)

модель 230 В	8 715
--------------	-------

КОНФОРКИ	РАЗМЕР (мм)	МОЩНОСТЬ (Вт)
задняя левая	150	1 000
задняя правая	185	2 000
передняя правая	185	1 200
передняя левая	150	1 500

ЛАМПЫ

Индикаторные лампочки: неоновые

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

Установка

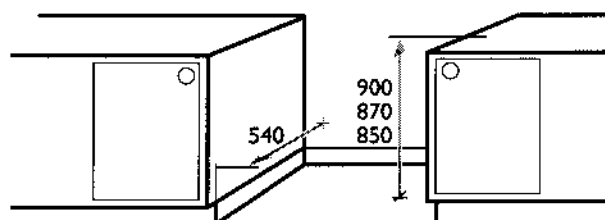


Установкой, ремонтом и другими работами, связанными с электроплитой, должен заниматься квалифицированный электрик.

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

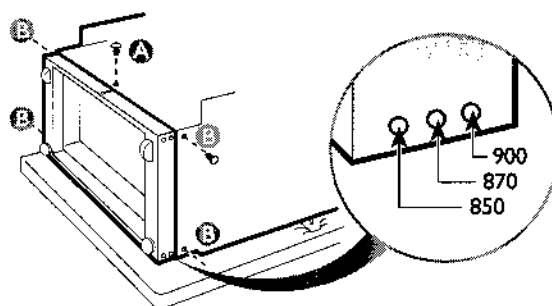
Перед установкой плиты следует убедиться, что ее габаритные размеры допускают ее размещение на Вашей кухне. Измерьте высоту рабочей поверхности и глубину проема, как это показано на рисунке. Также можно установить плиту у стены или около одного кухонного шкафа.

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



Изменение высоты основания

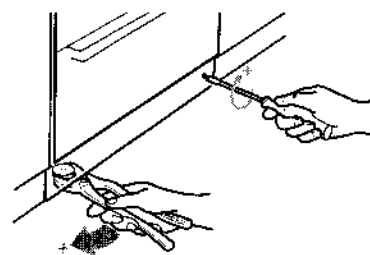
1. Осторожно положите плиту передней частью вниз (смотрите рисунок). При этом под плиту следует положить упаковочный материал.
2. Будьте осторожны: на нижней части плиты имеются острые края. Выкрутите винт А (1 винт) в центре задней части основания и боковые винты В (4 винта, смотрите рисунок).
3. Задвиньте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



Выравнивание плиты

Плита должна быть установлена строго горизонтально, что необходимо, например, для обеспечения равномерного слоя масла на сковороде. Проверка правильной установки плиты проводится с помощью спиртового уровня, который помещают на рабочую поверхность плиты (но не на сами конфорки). Установку по уровню проверяют сначала от передней части к задней, а затем от одной боковой стороны до другой.

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



Установка оборудования, обеспечивающего безопасность

Ограничительное устройство



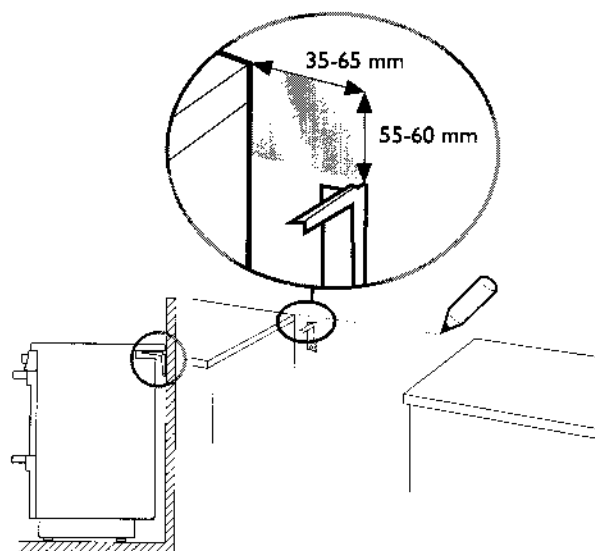
Ограничительное устройство должно быть установлено для предотвращения опрокидывания плиты в случае избыточного давления на дверцу.

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

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

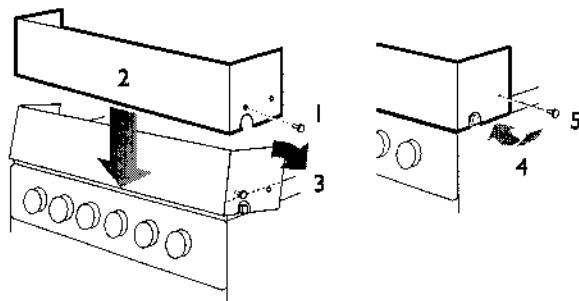
3. Если ограничительное устройство прикреплено для установки плиты в центре более широкого пространства, как это описано выше, Вам нужно будет помнить о необходимости точной установки плиты на место так, чтобы ограничительное устройство входило в отверстие на задней поверхности плиты.

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



Защитное ограждение рабочей поверхности

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

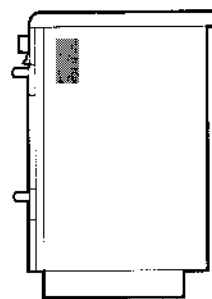


Подсоединение к электросети



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

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



Советы и рекомендации:

проблемы при приготовлении пищи

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

Советы и рекомендации:

технические проблемы

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

Проблема	Причина	Необходимые действия
Плита не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку и питание сети включено. Проверьте предохранители и автоматы защиты сети. Внимание! Для каждой фазы имеется отдельный предохранитель.
Защелка дверцы не работает.	Защелка не приведена в рабочее положение.	Приведите защелку в рабочее положение (смотрите выше).
Приготовление блюд требует слишком много времени.	Неподходящая кастрюля или сковорода. Неправильно установлена температура нагревательного элемента.	Выберите кастрюлю или сковороду с немного вогнутым дном. Стекло и фарфор (допускающие использование на электроплитах) проводят тепло хуже, чем металлы, например, алюминий. Обычно лучше всего довести температуру до требуемой, используя максимальный нагрев, а затем понизить его.
Освещение духовки не работает.	Лампа требует замены.	Замените лампу (смотрите выше)
Конфорки ржавеют	Плитой пользуются редко (напр., на даче). Конфорки закрыты чехлами.	Регулярно наносить рекомендованный антикоррозионный состав (см. стр. 13). Никогда не следует накрывать чехлами загрязненные и влажные конфорки.



Прекращение эксплуатации и утилизация электроплиты по истечении срока службы

1. Отключите электроплиту от электросети, вынув сетевую вилку из розетки сети питания. Если электроплита подключена к сети неразъемно, осторожно отсоедините ее.
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.