Electrolux

ПЛИТА
СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

EKV 5605X

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RUS

Содержание

Для пользователя

Правила техники безопасности 3
Устройство плиты 5
Панель управления 5
Духовка 5
Использование прибора 6
Перед первым использованием 6
Табличка с техническими данными 6
О конденсации и паре 6
Посуда 6
Управление духовкой 7
Ручка управления функциями духовки 7
Ручка термостата 7
Использование духовки с конвекцией 8
Использование традиционной духовки 9
Гриль 10
Таблицы приготовления 11
Таймер с контролем времени 12
Использование варочной поверхности 13
Рекомендации по использованию посуды 14
Аксессуары, поставляемые вместе с плитой 15
Выдвижной ящик 15

Для установщика

Техническое обслуживание и чистка 16
Замена лампы освещения духовки 19
Устранение неисправностей 19
Гарантия и послепродажное обслуживание 19
Технические характеристики 19
Установка 20
Расположение прибора 20
Выравнивание 20
Подключение к электросети 21

Как читать данную инструкцию

Нижеприведенные символы помогут при чтении инструкции

Инструкции по безопасности

Пошаговые операции

Советы и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

⚠ Правила техники безопасности

Обязательно сохраните эту инструкцию для последующего использования. При передаче плиты третьим лицам обязательно предоставьте им данную инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием данного изделия и мерами предосторожности.
Данные требования предназначены для Вашей безопасности и безопасности других лиц. Обязательно внимательно прочитайте инструкцию, прежде чем приступить к установке или использованию прибора.

Установка

- Установка данной плиты должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя.
- Ремонт плиты должен проводиться только авторизованным сервисным персоналом.
- Плита довольно тяжелая. Будьте осторожны при ее передвижении.
- Перед началом использования плиты снимите с нее всю упаковку.
- **Электрическая сеть должна соответствовать типу, указанному в табличке с техническими данными.**
- **Перед проведением любых работ по чистке и техобслуживанию следует ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электросети.**
- Опасно изменять или пытаться изменять характеристики плиты.

Безопасность детей

- Данная плита была разработана для использования только взрослыми. Не позволяйте детям играть с ней или в непосредственной близости от нее.
- Во время использования плита сильно нагревается и долго сохраняет тепло даже по окончании использования. Не позволяйте детям приближаться к прибору, пока он не остыл.
- Дети могут также серьезно пострадать, если они опрокинут на себя посуду с плиты.

Во время использования

- Ваша плита предназначена только для бытового приготовления пищи. Никогда не используйте ее в других целях, коммерческих или промышленных.
- Плитой нельзя пользоваться при наличии на ней воды. Никогда не управляйте плитой мокрыми руками.
- Если вы используете вблизи плиты электрические приборы (например, электрический миксер), не допускайте контакта кабелей питания с горячими деталями плиты.
- Никогда не оставляйте плиту без присмотра при жарке в масле или жире, горячий жир легко может воспламениться.
- Не следует использовать неустойчивую или деформированную посуду во избежание несчастных случаев, вызванных ее опрокидыванием или переливом жидкостей при кипении.
- **Во время использования прибор сильно нагревается. Всегда используйте кухонные рукавицы, когда достаете посуду из духовки или действуете вблизи горячих частей плиты.**
- По окончании использования плиты убедитесь в том, что все ручки управления установлены в положение «OFF» (Выкл.)
- Всегда содержите плиту в чистоте. Отложения жира и пищевые остатки могут привести к возгоранию.
- Плиту следует мыть в соответствии с инструкциями.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола или для хранения кухонной утвари.
- Не включайте пустые варочные зоны или зоны без посуды.
- **Стеклокерамика устойчива к температурному шоку и очень крепкая, но её можно разбить. Твердые и острые предметы при падении на варочную поверхность могут её повредить.**
- Не используйте чугунную посуду или посуду с повреждённым, шершавым дном. При перемещении такой посуды могут возникнуть царапины.
- Не допускайте контакта жидкостей, содержащих кислоты, например, уксуса, лимонного сока или средства очистки от накипи с рамкой варочной поверхности, иначе на ней возникнут матовые пятна.

- Если на горячую варочную поверхность попадает сахар (или продукт, содержащий сахар) и расплавляется на ней, сразу удалите загрязнение с помощью скребка, пока оно ещё не остыло.
- Не кладите на варочную поверхность предметы и материалы, которые могут расплавиться, например, пластик, алюминиевую фольгу. Если такой материал все-таки расплавился на варочной поверхности, сразу очистите поверхность скребком.
- Используйте только посуду с ровным дном без острых граней чтобы избежать образования царапин.
- Никогда не используйте на плите или в духовом шкафу пластмассовую посуду. Никогда не накрывайте части духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия в середине задней части варочной поверхности не были ничем закрыты- это необходимо для вентиляции камеры духового шкафа.

Сервис

- Ремонтные работы должны проводиться только специалистами авторизованного сервисного центра. В случае проведения ремонта прибора должны использоваться только оригинальные запасные части.

Мы не несем ответственности за возможные повреждения в результате неправильного использования или несоблюдения действующих правил безопасности. Строго соблюдайте инструкции по техобслуживанию и очистке.

Защита окружающей среды

Все материалы, помеченные символом ♺ , являются годными для вторичной переработки. Сдавайте их в специально предназначенные места (проконсуль-тируйтесь в соответствующих службах в вашем районе) для их сбора и переработки.

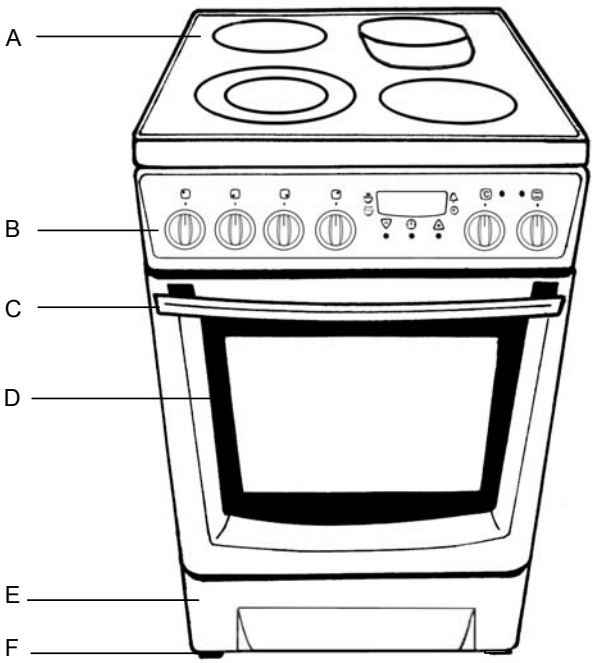
- После установки прибора утилизируйте упаковочный материал в соответствии с правилами безопасности и защиты окружающей среды.
- При утилизации старого прибора приведите его в полную негодность, отрезав его кабель.

В случае проблем с функционированием прибора в первую очередь следует обратиться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

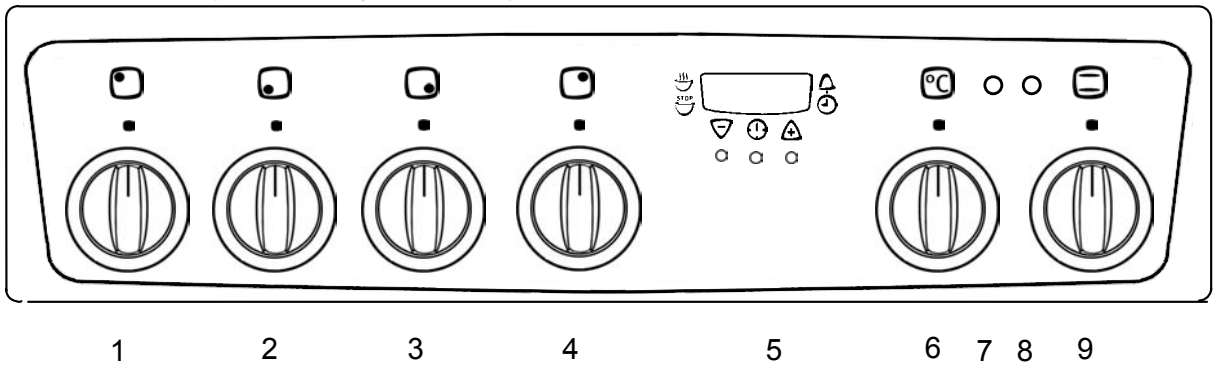
В случае проведения ремонта прибора требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Устройство плиты

A. Стеклокерамическая варочная поверхность
B. Панель управления
C. Ручка дверцы духовки
D. Дверца духовки
E. Выдвижной ящик
F. Регулируемые ножки

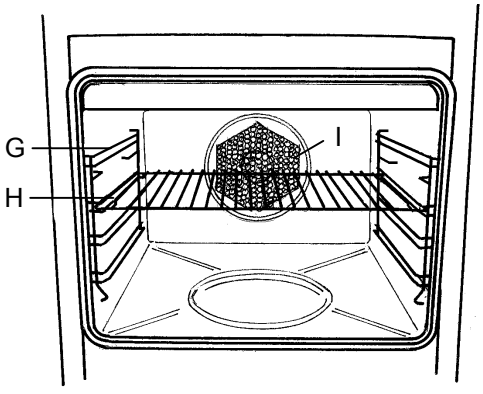


Панель управления



1. Ручка управления задней левой зоной
2. Ручка управления передней левой зоной
3. Ручка управления передней правой зоной
4. Ручка управления задней правой зоной
5. Электрический таймер
6. Регулятор термостата духовки
7. Сигнальная лампа термостата духовки
8. Основной индикатор
9. Регулятор выбора функций духовки

Духовка



G. Кронштейны для полок духовки
H. Полка духовки
I. Вентилятор

Использование прибора

Перед первым использованием

Удалите весь упаковочный материал изнутри и снаружи плиты перед ее использованием.

Перед первым использованием следует нагреть пустую духовку. При этом может появиться неприятный запах. Это нормально.

1. Выньте из духовки все аксессуары.
2. Убедитесь, что весь упаковочный материал удален.
3. Нагревайте духовку в течение примерно 45 минут, установив соответствующий регулятор в положение “250”.

Данную процедуру следует повторить для гриля примерно на 5-10 минут.

Тщательно вымойте стеклокерамическую варочную поверхность перед первым использованием. В дальнейшем регулярно очищайте её в тёплом или холодном состоянии.

Не допускайте продолжительного приваривания пищи и загрязнений.

За стеклокерамической поверхностью следует ухаживать также, как и за стеклом. Не используйте агрессивные моющие средства и абразивные губки. При первом использовании варочной поверхности она может издавать запах, вызванный испарением воды из изоляции.

Вымойте аксессуары в нейтральном моющем средстве. Промойте и вытрите их насухо.

Табличка с техническими данными

Номер модели вашей плиты указывается в табличке с техническими данными, расположенной внизу на передней раме плиты при открывании дверцы.

Плита должна быть защищена подходящим предохранителем или прерывателем. Данные для предохранителя указываются в табличке с техническими данными.

О конденсации и паре

При нагреве пищи образуется пар, так же, как при кипении воды в чайнике. Часть пара отводится из духовки через вентиляционную систему. Однако **при открывании духовки всегда стойте подальше от нее**, чтобы дать выйти скоплению пара и жара.

Если пар попадает на холодную поверхность вне духовки, например, на облицовку, он конденсируются, образуя капли воды. Это нормальный процесс, не свидетельствующий о неисправности духовки.

Во избежание появления разводов и пятен, регулярно вытирайте конденсат и грязь с поверхностей прибора и кухонной мебели.

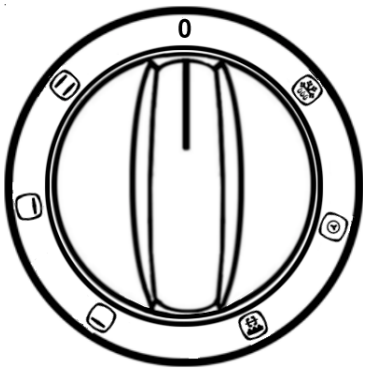
Посуда

Вы можете использовать любую посуду для духовки, выдерживающую температуру 250°C. **Нельзя ставить посуду прямо на дно духовки.**

Во время приготовления в духовке ее дверца сильно нагревается. Следите за тем, чтобы дети не играли вблизи разогретой плиты.

Управление духовкой

Ручка управления функциями духовки



Размораживание – (Внимание: Эта позиция не для приготовления пищи). Данное положение ручки используется для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

Конвекция – приготовление с помощью горячего потока воздуха. Эта система позволит вам жарить и выпекать одновременно с минимальным смешением запахов и на любом уровне.

Гриль и вертел – гриль не может быть использован одновременно с основной функцией духовки. **При использовании гриля дверца духовки должна быть закрыта.**

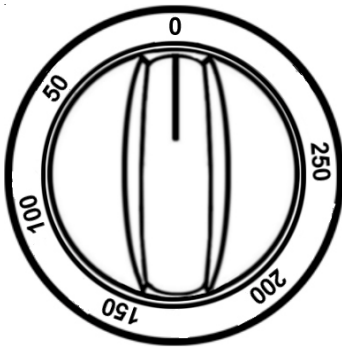
Верхний элемент духовки – ваше блюдо будет готовиться только сверху.

Нижний элемент духовки – ваше блюдо будет готовиться только снизу.

Верхний и нижний нагрев – используются нижний и верхний нагревательные элементы; благодаря данной функции вы сможете готовить по вашим любимым рецептам без необходимости заново подбирать температуру. В данном случае следует прогреть духовку.

Предупреждение
Не ставьте посуду и не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Это приведет к накоплению тепла, которое может нарушить работу духовки и повредить ее эмаль.

Ручка термостата



При повороте ручки термостата по часовой стрелке, вы можете выбирать температуру приготовления.
Выбор температуры начинается со значения 50°C и заканчивается температурой около 250°C в центре духовки.
Термостат, управляющий температурой, имеет плавную регулировку, так что вы можете выбирать промежуточные (между отмеченными) значения температуры.
Максимальная установка температуры в основном используется для приготовления в гриле.

Примечания

- Сразу после выбора температуры духовки загорается индикатор термостата духовки. Индикатор горит до тех пор, пока температура в духовке не достигнет заданного значения. Затем индикатор будет то включаться, то выключаться вместе с термостатом, показывая, что температура поддерживается на нужном уровне.
- Индикатор духовки загорается, когда регулятор выбора функций установлен на одно из рабочих положений.

Использование духовки с конвекцией

Конвекция

Воздух внутри духовки нагревается с помощью нагревательного элемента, расположенного вокруг вентилятора за задней панелью духовки. Вентилятор заставляет горячий воздух циркулировать по духовке и поддерживать в ней равномерную температуру.

Преимущества конвекционного приготовления:

Быстрый разогрев духовки

Так как в режиме конвекции духовка быстро нагревается до нужной температуры, нет особой необходимости предварительно разогревать духовку, хотя вам может понадобиться 5-7 дополнительных минут для завершения приготовления. При приготовлении по рецептам, требующим высокой температуры, например, для выпечки хлеба, пирожных, лепешек, суфле и т.д., результат будет лучше, если вы предварительно разогреете духовку.

Более низкая температура

При конвекционном приготовлении требуются более низкие температуры, чем при приготовлении в обычной духовке.

Не забудьте внести поправку в ваши рецепты, снизив температуру приготовления на 20-25° C по сравнению с традиционным приготовлением.

Равномерное нагревание при выпечке

При использовании конвекции духовка прогревается равномерно на всех уровнях. Это значит, что несколько порций одного и того же продукта можно готовить, одновременно используя 2 полки. Однако, блюдо на верхней полке может подрумяниться чуть быстрее, чем на нижней.

Смешения запахов и вкусов блюд не происходит.

Как пользоваться конвекцией

1. Поверните ручку управления функциями духовки на .
2. Установите ручку термостата на нужное значение температуры.

Полезные советы

Положение полок не играет существенной роли, но нужно следить за тем, чтобы полки были расставлены равномерно.

При приготовлении в конвекционной духовке более одного блюда, расставляйте блюда по одному по центру полки, а не по несколько блюд на одной полке.

При полном заполнении духовки, возможно, вам потребуется увеличить время приготовления блюд.

Вы можете положить одну полку на дно духовки. Теперь туда можно ставить блюда, так как будет обеспечена циркуляция воздуха вокруг блюда. Непосредственно на дно духовки блюда ставить нельзя!

Если вы заполнили духовку одинаковыми блюдами, например, несколько одинаковых противней с булочками, то их можно готовить и вынимать одновременно. Но если вы готовите в посуде различной формы или различные виды продуктов, например, одновременно печете печенье и пироги, они приготовятся в разное время, и вынимать их из духовки нужно по мере приготовления.

Вы можете использовать конвекцию для разогревания замороженных продуктов, без необходимости их сначала оттаивать, например, фруктовые пироги, пироги в формах, сосиски в тесте и другую мелкую выпечку. Используйте температуру 190-200°C, разогревание обычно длится 20-40 минут (в зависимости от количества продуктов в духовке).

Определить установки, соответствующие вашим личным предпочтениям в приготовлении, Вам удастся только на собственном опыте. Температурные значения в инструкции приводятся для ориентира. Возможно, вам придется где-то увеличить температуру, а в каком-то случае уменьшить.

Влияние посуды на результат приготовления

Посуда различается по толщине, теплопроводности, цвету и т.д., все эти характеристики влияют на то, каким образом

посуда передает тепло находящимся в ней продуктам.

A алюминиевая, глиняная, стеклянная посуда для духовки и полированная блестящая посуда снижают интенсивность приготовления и подрумянивания пищи снизу.

B эмалированная чугунная, анодированная алюминиевая, алюминиевая с антипригарным покрытием и цветная снаружи, а также темная тяжелая посуда увеличивают интенсивность приготовления и подрумянивания пищи снизу.

Размораживание

Функция размораживания позволяет вам размораживать замороженные продукты. Вентилятор духовки работает без нагрева, он приводит воздух в духовке в движение при комнатной температуре. Это ускоряет процесс оттаивания.

Эта функция хорошо подходит для размораживания деликатных продуктов, которые могут быть повреждены жаром, например, пирожные с кремом, глазированные изделия, печенье, хлеб и другие дрожжевые изделия.

i Полезные советы

- Накрывайте продукты крышкой, алюминиевой фольгой или пластиковой пленкой для предотвращения высыхания при размораживании.
- Небольшие или тонкие кусочки рыбного филе, очищенные королевские креветки, фарш, печенка, тонкие отбивные оттают за 1-2 часа. Эти продукты обязательно нужно сразу же приготовить или положить в холодильник во избежание их порчи.
- Разложите продукты для оттаивания в один слой.
- При возможности по истечении половины времени оттаивания переверните продукты на другую сторону.
- Когда продукты оттают, не оставляйте их при комнатной температуре. Сырые продукты надо либо сразу же приготовить, либо положить в холодильник.
- Соблюдайте основные правила гигиены при обращении со свежими, замороженными, сырыми и готовыми продуктами.

Основной индикатор

Этот индикатор загорается при повороте регулятора функций духовки в рабочее положение и горит на протяжении всего времени работы духовки.

Использование традиционной духовки

⚠ **Во время использования прибор сильно нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.**

При использовании данной функции жар поступает от обоих нагревательных элементов – нижнего и верхнего. Это позволяет вам готовить только на одном уровне духовки. Данный способ приготовления используется для блюд, требующих прожаривания нижней части блюда, например, открытые пироги с начинкой. Запеканка, лазанья, тушеная баранина в горшочке и т.п., требующие подрумянивания сверху, так же хорошо готовятся в традиционной духовке.

Данный способ приготовления дает вам возможность готовить без включения вентилятора.

☞ Как пользоваться традиционной духовкой

- Поверните регулятор функций духовки в положение
- Установите ручку термостата на желаемое значение температуры.

Только верхний нагревательный элемент духовки

Данная функция используется для подрумянивания готовых блюд, таких как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста под сыром и т.д.

Только нижний нагревательный элемент духовки

Данная функция особенно удобна для приготовления пиццы. Она также может быть использована для выпекания открытых пирогов, если нижняя часть блюда должна быть тщательно пропечена.

i Полезные советы

Между нагревательным элементом и блюдом должно быть оставлено свободное пространство, как минимум, 2.5 см. Результат приготовления будет лучше, к тому же пространство необходимо для подъема дрожжевого теста, йоркширского пудинга и т.д.

При приготовлении пирогов, печенья, лепешек, хлеба и т.д. ставьте формы или противни по центру полки под нагревательный элемент.

Удостоверьтесь, что блюда стоят по центру полки и что вокруг них достаточно пространства для циркуляции воздуха.
Ставьте формы на подходящие по размеру противни, чтобы в случае переливания какой-либо жидкости из формы, капли не попадали на дно духовки и не загрязняли его.
Материал и отделка противня для выпечки и посуды оказывают влияние на то, насколько прожаренным будет нижняя часть блюда.
Эмалированная посуда, посуда темных цветов, или тяжелая посуда способствует сильному прожариванию нижней части блюда. Блестящие алюминиевые или полированные стальные противни отражают тепло, и блюдо меньше подрумянивается снизу.
Не ставьте блюда непосредственно на дно духовки, так как посуда будет сильно нагреваться и может повредиться.
Не используйте решетку духовки или глубокий поддон для сбора сока для выпечки, так как это усилит поджаривание нижней части блюда.
Из соображений экономии закрывайте дверцу духовки как можно быстрее, особенно когда ставите блюда в предварительно разогретую духовку.

Гриль

⚠ **Жарка на гриле должна осуществляться при закрытой дверце духовки.**

☞ Чтобы включить гриль, поверните ручку регулятора функций духовки на ГРИЛЬ, затем поверните регулятор термостата на максимальную температуру .

Большинство продуктов следует положить на решетку, установленную над противнем, чтобы обеспечивалась максимальная циркуляция воздуха, а продукт был приподнят над стекающим с него жиром и соками. Но рыбу, печенку и почки можно, при желании, положить прямо в противень для грилевания.

Выберите положение для решетки и противня для грилевания в соответствии с толщиной продукта.

Чтобы минимизировать разбрызгивание жидкости перед грилеванием следует насухо вытереть (просушить) продукт. Постное мясо и рыбу следует слегка смазать растительным маслом или растопленным сливочным маслом, чтобы во время жарки они не теряли влагу.

Гарнир типа помидоров и грибов, при грилевании мяса можно положить под решетку.

При поджаривании хлеба, мы рекомендуем использовать верхний уровень и установить решетку в «поднятое» положение.

Прогрейте духовку с включенным грилем на максимальной мощности в течение нескольких минут перед помещение туда продуктов. При необходимости, отрегулируйте температуру и положение полок во время приготовления.

При необходимости, переворачивайте блюдо во время приготовления.

Внимание: из соображений безопасности элемент гриля управляется с помощью термостата. Во время приготовления во избежание перегревания процесс грилевания то приостанавливается, то возобновляется.

Время грилевания зависит от толщины мяса, а не от его веса.

Таблицы приготовления

Традиционное приготовление

Тип приготовления	Кол-во кг	Номер уровня снизу	Температура °C	Время мин
Выпечка	**Естественная конвекция**			
Пирожные полосками	0,4	2	190	25
Маленькое печенье	0,6	2	185	40
Нежирный бисквитный пирог	0,5	2	175	30
Яблочный пирог	1,0	2	185	60
Яблочный штрудель	2,8	3	200	40
Невысокий пирог	1,2	3	190	25
Жарка	**Гриль**			
Свинина (рубленая)	1,0	3	макс.	35
Курица (целиком)	1,0	вертел	макс.	60
Курица (половины)	1,0	3	макс.	50
Тосты	0,5	3	макс.	5

Приготовление с использованием конвекции

Тип приготовления	Кол-во кг	Номер уровня снизу	Температура °C	Время мин
Выпечка	**Принудительная циркуляция воздуха**			
Пирожные полосками	0,8	1+3	140	35
Маленькое печенье	1,2	1+3	180	25
Нежирный бисквитный пирог	1,0	1+3	150	35
Яблочный пирог	2,0	1+3	160	65
Яблочный штрудель	2,8	2	175	50
Невысокий пирог	1,2	2	160	35
Жарка	**Принудительная циркуляция воздуха**			
Свинина (рубленая)	1,0	3	200	20
Курица (целиком)	1,0	1	180	40

Таймер с контролем времени

Управление этим таймером осуществляется с помощью 3 кнопок. Кнопки имеют следующие функции:

, Кнопки установки времени

Кнопка выбора режима

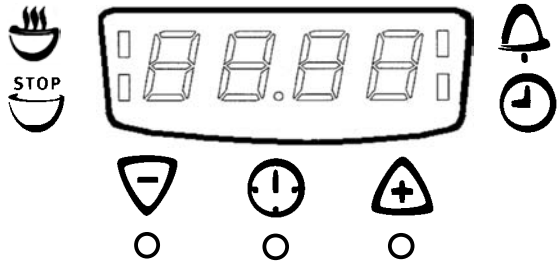
С помощью этой кнопки можно выбрать следующие функции:

Время приготовления

Время окончания приготовления

Кратковременный таймер

Время суток



Время суток

При подключении плиты к электросети дисплей показывает время 12.00 и мигает индикатор . Пока индикатор мигает, с помощью кнопок и можно выставить время суток.

После того, как время установлено оно сохраняется в памяти таймера примерно через 5 секунд после последнего нажатия кнопок установки и индикатор снова гаснет.

Время суток можно установить в любое время по необходимости. Для этого нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока не загорится индикатор , после этого можно установить время.

Кратковременный таймер

Чтобы установить интервал времени, несколько раз нажмите кнопку выбора режимов, пока не замигает индикатор . Затем интервал времени можно утсановить с помощью кнопок “плюс” и “минус”. После установки интервала времени, он продолжает гореть на дисплее, а индикатор , который раньше мигал, горит непрерывно. По истечении установленного интервала времени раздаются звуковые сигналы (2 гудка) и индикатор снова начинает мигать. При нажатии на любую кнопку сигнал и мигание прекращаются, индикатор гаснет, а на дисплее вновь появляется время суток.

Время приготовления

Чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопку выбора функций до тех пор, пока не замигает индикатор . Затем с помощью кнопок плюс и минус можно установить нужную продолжительность приготовления (в диапазоне от 0,01ч до 10,00ч). После установки времени, оно сохраняется примерно через 5 секунд и индикатор начинает гореть непрерывно. Дисплей снова показывает время суток. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал (4 гудка) и индикатор снова начинает мигать. При нажатии на любую кнопку сигнал и мигание прекращаются.

Время окончания приготовления

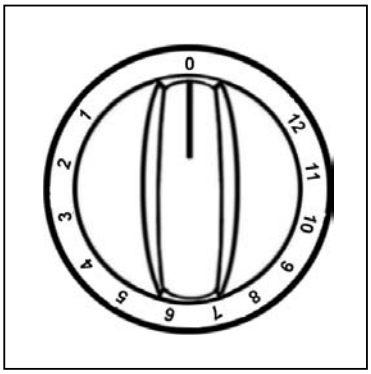
Чтобы установить время окончания приготовления, нажимайте кнопку выбора функций до тех пор, пока не замигает индикатор . Затем с помощью кнопок плюс и минус можно установить нужное время окончания приготовления (в диапазоне от текущего времени суток+ 1 минута до времени суток минус 1 минута). После установки времени, оно сохраняется примерно через 5 секунд и индикатор начинает гореть непрерывно. Дисплей снова показывает время суток. По достижении установленного времени окончания приготовления раздается

Использование варочной поверхности

Управление зонами варочной поверхности осуществляется регуляторами на панели управления.

На ручке управления нанесены значения от 1 до 12

0 - Выключено
1 - Минимальный нагрев
12 - Максимальный нагрев



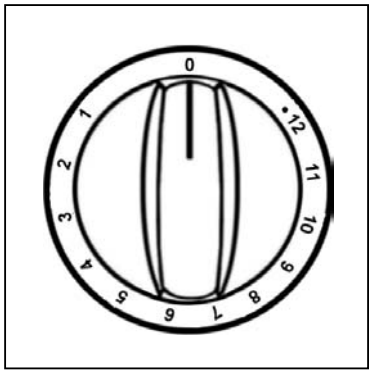
Включение одинарной зоны нагрева

Чтобы включить зону нагрева, поверните соответствующий регулятор на нужный уровень нагрева.

Включение двойной круглой зоны нагрева

Поверните соответствующий регулятор вправо на максимальное значение. Включится маленькая зона нагрева.

Поверните регулятор дальше в положение “Выкл.”, затем поверните его опять вположение максимального нагрева (12). Включится также и большая зона нагрева.



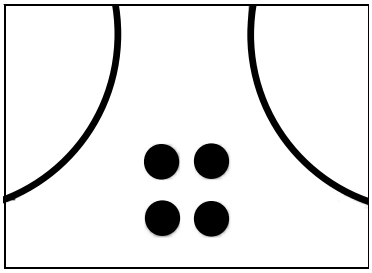
Включение двойной овальной зоны нагрева

Поверните соответствующий регулятор вправо на максимальное значение. Включится круглая зона нагрева.

Поверните регулятор дальше в положение “Выкл.”, затем поверните его опять вположение максимального нагрева (12). Включится овальная зона нагрева.

Индикатор остаточного тепла

Предупреждающий индикатор загорается, если поверхность варочной зоны достигает такой температуры, что прикосновение к ней может вызвать ожог. Этот индикатор продолжает гореть и после выключения варочной зоны до тех пор, пока разогретая поверхность еще может вызвать ожог. Индикатор гаснет только после остывания поверхности до безопасной температуры (температуры ниже 50°C). Четыре поля индикатора обозначают соответствующие зоны нагрева. При таком устройстве индикатора остаточного тепла можно сразу понять какие зоны нагрева ещё горячие.



Рекомендации по использованию посуды

Существует специально протестированная посуда для использования на стеклокерамических варочных поверхностях. Следуйте приведённм ниже советам для достижения оптимального расхода электроэнергии и для предотвращения переливания кипящей пищи через край посуды и пригорания на варочной зоне.

Кухонная посуда с алюминиевым или медным дном непригодна для использования на стеклокерамической варочной поверхности. Эти материалы оставляют на поверхности неудалимые пятна.

Дно посуды:

Кастрюли и сковороды должны иметь ровное и массивное дно. Дно с шероховатыми краями может оставить царапины и затертости на стеклокерамической поверхности! Используйте посуду, рекомендованную для электрических варочных поверхностей.

Размер посуды:

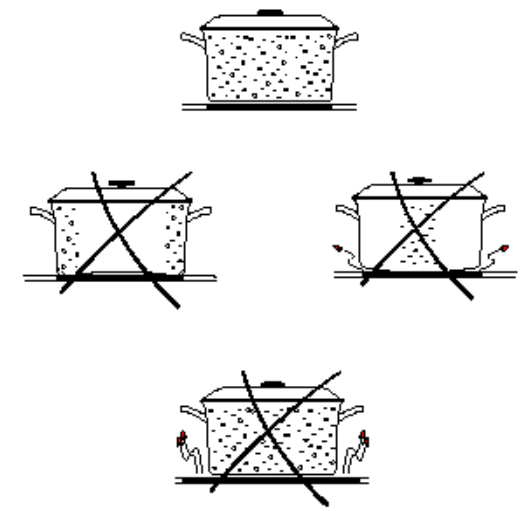
Диаметр кастрюли или сковороды должен быть немного больше диаметра зоны нагрева.

Крышки:

Использование крышки помогает предотвратить напрасные потери тепла.

Обратите внимание:

- Для экономии электроэнергии перед включением варочной зоны всегда ставьте на зону посуду.
- Не используйте варочную поверхность для хранения кухонной утвари.
- Варочная зона и дно посуды должны быть сухими и чистыми. Это сэкономит вам время на уборку.
- Сахар, пластик или кухонную фольгу следует сразу же удалять с горячей варочной поверхности с помощью скребка. Если зона нагрева остынет с загрязнением, это в дальнейшем может привести к образованию трещин в стеклокерамике.
- Стеклокерамическая плита устойчива к резким перепадам температуры. Однако, при падении на варочную поверхность твердых предметов в острыми краями (например, мельницы для перца) могут образоваться трещины. Уход за стеклокерамикой осуществляется также, как и за стеклом. Никогда не используйте агрессивные абразивные моющие средства.



Предостережение: В случае обнаружения трещин на зонах нагрева сразу же отключите прибор от электросети.

Аксессуары, поставляемые вместе с плитой

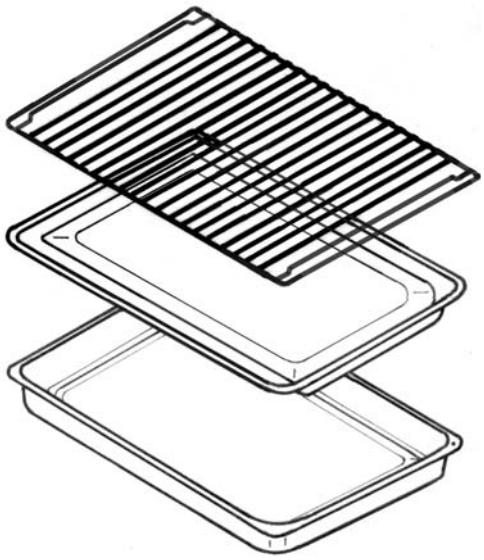
Вместе с плитой поставляются следующие аксессуары:

- Решетка для размещения блюд (жаркого, кондитерских изделий)

  Для баланса веса блюдо следует размещать в центре решетки.
- Противень для выпечки
- Глубокий противень

  Используется для сбора сока при приготовлении блюд в нем. Размещайте его на втором снизу уровне.

  Если Вы не используете противень для жарки, выньте его из духовки.



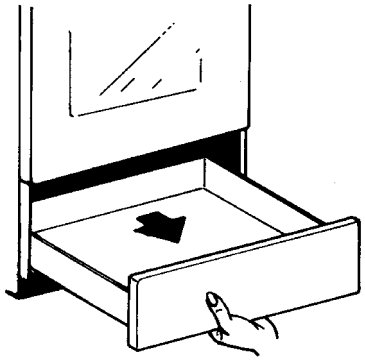
Помимо поставляемых аксессуаров мы рекомендуем использовать только жаростойкую посуду (согласно инструкциям производителя).

Выдвижной ящик

Выдвижной ящик расположен под камерой духовки.

⚠ Во время приготовления ящик может сильно нагреваться, если духовка используется в течение продолжительного времен. Никогда не используйте это отделение для хранения горючих материалов, таких как кухонные рукавицы, чайные полотенца, пластиковые фартуки и пр.

Аксессуары духовки, например, противни, тоже станут горячими. Следует соблюдать осторожность при вынимании их из ящика, если духовка работает или еще горячая.



- Чтобы открыть ящик, возьмитесь за ящик снизу и потяните его наружу, как показано на рисунке.
- Чтобы вынуть ящик, потяните его до упора, затем медленно приподнимите и полностью выньте. Чтобы установить ящик на место, выполните эти действия в обратном порядке.

Техническое обслуживание и чистка

Духовка должна все время поддерживаться в чистоте. Налет жира или других пищевых продуктов может привести к возгоранию.

Перед очисткой убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении, а плита остыла.

Перед проведением любых работ по техобслуживанию или очистке необходимо ОТКЛЮЧИТЬ плиту от электрической сети.

Чистящие средства

Перед применением любых средств для чистки духовки проверьте, подходят ли они для этого и рекомендованы ли производителем.

НЕ следует использовать чистящие средства, содержащие отбеливатель, т.к. они могут обесцветить отделочные покрытия. Следует также избегать применения грубых абразивных материалов и средств очистки паром под давлением.

Стеклокерамика

Важно: Не обрабатывайте горячую варочную поверхность чистящими средствами, подождите, пока она остынет! После очистки чистящее средство следует удалять большим количеством чистой воды, иначе оно может вызвать повреждение варочной поверхности при последующем нагреве варочных зон.

Не используйте агрессивные моющие средства, такие, например, как распылители для гриля или духовок, абразивные моющие средства или средства для очистки сковород, которые могут повредить стеклокерамику.

i Очищайте стеклокерамическую поверхность после каждого использования, когда она еще чуть тёплая или совсем остыла. Так вы предотвратите пригорание загрязнений. Удаляйте накипь (отложение солей) и следы воды, жирные пятна, металлические следы с помощью специальных средств для стеклокерамики или нержавеющей стали.

Слабое загрязнение

1 Протрите стеклокерамику влажной тканью с небольшим количеством средства дял мытья посуды.
2 Насухо протрите поверхность чистой тканью. На поверхности не должно остаться следов моющего средства.
3 Один раз в неделю тщательно полностью очищайте стеклокерамическую поверхность с помощью специального средства для чистки стеклокерамики.
4 Затем промойте поверхность большим количеством чистой воды и вытрите её насухо чистой тканью, не оставляющей ворса.

Трудноудалимое загрязнение

1 Для удаления убежавшей или пригоревшей пищи используйте специальный скребок для стеклокерамики.
2 Прислоните скребок под углом к стеклокерамике.
3 Удалите загрязнение, проводя скребком по поверхности.

i Скребки и специальные средства для чистки стеклокерамики вы можете приобрести в специализированных отделах аксессуаров или в сервисных центрах.

Пригоревшее загрязнение

1 Удаляйте пригоревший сахар, расплавленный пластик, алюминиевую фольгу или другие расплавленные материалы скребком для стеклокерамики сразу, пока поверхность ещё горячая.

Внимание: Будьте осторожны при удалении загрязнений с горячей варочной поверхности, есть риск получить ожог!

2 После остывания поверхности очистите её обычным способом.

i Если варочная поверхность остыла с неудалёнными загрязнениями, чтобы провести чистку снова разогрейте поверхность. Царапины и тёмные следы от посуды с неровным и шершавым дном удалить уже нельзя. Однако, они не влияют на функционирование варочной поверхности.

В случае появления трещин в стеклокерамической плите, сразу же отключите прибор от электросети, чтобы предотвратить опасность удара током.

Рамка варочной поверхности

Важно! Не допускайте попадания уксуса, линонного сока, средств для удаления накипи на рамку варочной поверхности. Это может привести к образованию на рамке матовых пятен.

1 Протрите рамку влажной тканью с небольшим количеством средства для мытья посуды.
2 Размочите присохшие загрязнения мокрой тканью. Протрите и вытрите рамку насухо.

Внешняя очистка

Используйте для очистки средства, нецарапающие поверхность, такие как AXION или CIF. Затем тщательно промойте поверхность и вытрите её насухо мягкой тканью. Не используйте металлические предметы (ножи, лезвия), мочалки из металлической проволоки, абразивные средства и растворители.

Камера духового шкафа

Эмалированная внутренняя полость духового шкафа лучше чистится, пока духовка еще теплая.

После каждого применения протирайте духовку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде. Время от времени необходимо проводить более тщательную очистку с использованием специального средства для очистки духовки.

Аксессуары и кронштейны духовки

Для очистки аксессуаров и кронштейнов духовки, замочите их в теплом мыльном растворе и удалите сильные загрязнения хорошо смоченной мыльной мочалкой. Промойте и вытрите мягкой тканью.

Жировой фильтр

При приготовлении мяса на вентилятор духовки необходимо установить жировой фильтр – фильтр крепится на защелках над вентиляционными отверстиями в задней панели духовки. Фильтр защищает крыльчатку вентилятора от жирового осадка. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки прокладки. Масляный фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании приготовления, когда духовка полностью остынет, вынимайте фильтр – потяните вверх выступающий язычок фильтра.

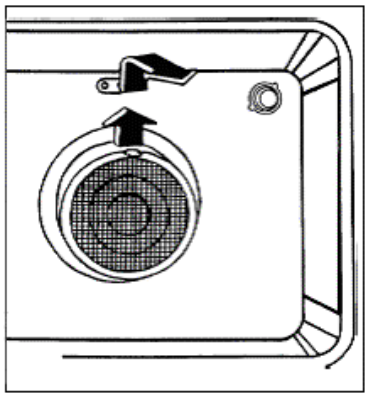
Дверца духовки

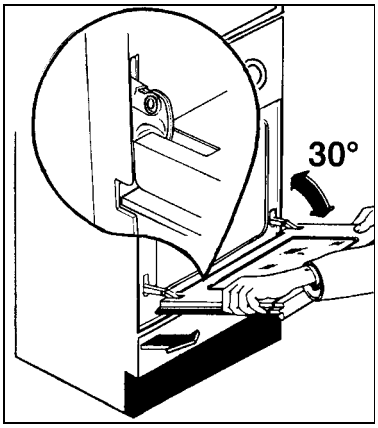
Дверцу можно демонтировать для очистки следующим образом:

- Полностью откройте дверцу.
- Поверните фиксаторы на петлях на 170°
- Частично закройте дверцу на угол 30°.
- Приподнимите дверцу и вытащите ее.

Для монтажа дверцы проделайте эти операции в обратном порядке.

НЕ чистите дверцу духовки, если стекло теплое. При несоблюдении данной меры предосторожности стекло может треснуть.





Замена лампы освещения духовки

⚠ **Перед заменой лампы выключите плиту и отключите ее от электросети во избежание удара током.**

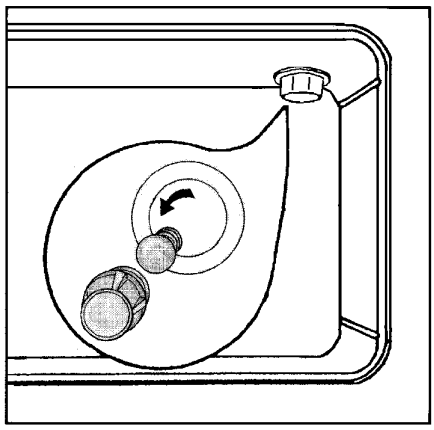
Если требуется замена лампы освещения, она должна соответствовать следующим характеристикам:

Мощность:	25 Вт
Электропитание:	230/240 В (50 Гц)
Термостойкость:	300°C
Тип подключения:	E14

☞ **Для замены неисправной лампы:**

1. Поверните стеклянный защитный колпачок против часовой стрелки и снимите его.
2. Выньте неисправную лампу, открутив ее против часовой стрелки, и замените на новую.
3. Снова установите защитный колпачок.

Снова подключите прибор к электросети.



Устранение неисправностей

Если плита не работает должным образом, пожалуйста, проведите следующие проверки, прежде чем обращаться в местный сервисный центр.

ВАЖНО: Если Вы вызываете мастера для устранения нижеописанной неисправности или для ремонта, вызванного неправильным использованием или монтажом, с Вас будет взята плата, даже если плита находится на гарантии.

Неисправности	Способы устранения
Зоны нагрева не работают	**Проверьте, что:** - Прибор включен - Соответствующая зона нагрева включена - Переключатель установлен на правильное значение уровня нагрева - Предохранители в домашней проводке не перегорели. Если у вас постоянно срабатывают предохранители, вызовите квалифицированного электрика
Духовка не включается	**Проверьте, что:** - Режим приготовления и температура установлены правильно - Сетевой прерыватель или выключатель отключения плиты от сети находятся во включенном состоянии
Блюда готовятся слишком долго или слишком быстро	**Проверьте, что:** - Температуру, возможно, следует отрегулировать

Если после выполнения вышеописанных процедур плита все же не работает должным образом, обратитесь в местный сервисный центр. При обращении в сервисный центр Вы должны будете предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес
2. Ваш телефонный номер
3. Краткое и четкое описание неисправности
4. Модель, продуктовый и серийный номера плиты (указаны в табличке с техническими данными)
5. Дату покупки

Гарантия и послепродажное обслуживание

Условия гарантии указаны в отдельном гарантийном свидетельстве. Помните, что любые ремонтные работы должны проводиться с предельным вниманием и осторожностью. Поэтому мы рекомендуем при возникновении любых проблем обращаться в авторизованный сервисный центр (см. отдельный список авторизованных сервисных центров).

В случае проведения ремонтных работ требуйте использования только оригинальных запасных частей.

Технические характеристики

Размеры	Высота Ширина Глубина Объем духовки		858-868 мм 500 мм 600 мм 45 л
Варочная поверхность	Передняя левая двойная зона нагрева Задняя левая зона нагрева Передняя правая зона нагрева Задняя правая двойная зона нагрева	диам. 120/180 мм диам. 140 мм диам. 140 мм диам. 140/250 мм	700/1700 Вт 1200 Вт 1200 Вт 1100/2000 Вт
	Общая номинальная мощность варочной поверхности		6100 Вт
Духовой шкаф	Нижний нагревательныйэлемент Верхний нагревательный элемент Гриль Конвекционный вентилятор Круговой нагревательный элемент Подсветка духовки Уровень шума Электронный таймер Очистка духовки		0,7 кВт 1,0 кВт 1,9 кВт 35 Вт 1,9 кВт Лампа 25 Вт тип E14 43,1 дБ 2 Вт Ручная
	Общая наминальная мощность духового шкафа		1962 Вт
Сеть	Номинальное напряжение Номинальная частота		230/400 В 50 Гц
Аксессуары	Решетка Противень Глубокий противень		 Эмалированный Эмалированный
	Общая номинальная мощность плиты		8062 Вт

CE Данный прибор соответствует следующим **Директивам EEC:**

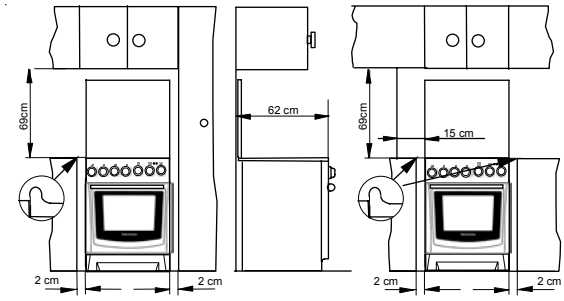
- **93/68, 73/23** (по приборам низкого напряжения);
- **89/336** (по электромагнитной совместимости);
- **90/396** (по газовым приборам);
- **93/68** (общие) и их последующим модификациям.

Установка

Все операции по установке должны в обязательном порядке осуществляться КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ в соответствии с существующими правилами.
Прибор должен быть установлен в соответствии со спецификацией «X» (EN 60.335-2.6). Прилегающая к плите мебель не должна быть выше, чем верхняя часть варочной поверхности.
После установки плиты убедитесь, что к ней может быть легко обеспечен доступ для сервисного инженера в случае возникновения неисправности.
Перед подключением к источнику тока убедитесь, что требования по напряжению и частоте сети, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют местной электрической сети.
Данная плита должна быть заземлена!

Расположение прибора

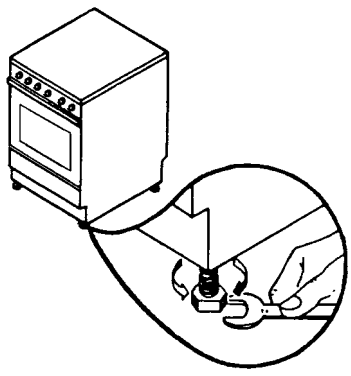
Данная плита была зарегистрирована как прибор «класса X» в соответствии с Правилами Пожарной Безопасности. Примыкающая к плите мебель или стены не должны превышать высоту плиты.
Плита может быть установлена в кухне, в столовой, совмещенной с кухней или в гостиной, но не в ванной и не в душевой.
Воспламеняемые материалы могут быть укреплены над плитой вровень с краями плиты на расстоянии минимум 69 см (см. рис.)



⚠ **Плита должна стоять на полу, а не на подиуме**

Выравнивание

Прибор оснащен маленькими регулируемыми ножками в передних и задних углах основания.
Регулируя маленькие ножки, можно изменить высоту прибора так, чтобы обеспечить наилучшее выравнивание с поверхностями стоящей рядом мебели и равномерное распределение жидкости по дну кастрюль и сковород.



Подключение к электросети

⚠ Любые работы по монтажу прибора и проведению кабеля питания должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным лицом в соответствии с действующими правилами.

⚠ Данная плита должна быть заземлена!

⚠ Компания-производитель снимает с себя ответственность за возможные повреждения прибора в результате монтажа, не соответствующего действующим правилам.

Данная плита предназначена для работы от сети переменного тока 230 В 50 Гц.

Для подключения к электросети используйте кабель типа H05 RR-F.

Перед включением убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в табличке с техническими данными.

Плита поставляется без кабеля питания. При подключении следует использовать гибкий кабель питания в соответствии с приведённой ниже таблицей 1.

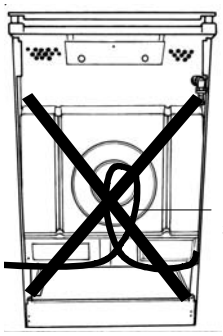
В случае фиксированного подключения к сети вы должны установить многополюсный переключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

По окончании установки переключатель должен быть расположен в пределах 2 м от варочной поверхности в доступном месте.

Переключатель не должен размыкать желто-зеленый провод заземления.

Примечание: провод заземления должен быть примерно на 2 см длиннее, чем провода нейтрали и фазы.

⚠ Кабель питания должен быть проложен так, чтобы он нигде не нагревался до температуры более чем на 50°C превышающей комнатную температуру.



⚠ Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен либо изготовителем прибора, либо специалистом из авторизированного сервисного центра во избежание травм и повреждений!

Перед подключением проверьте:

- В состоянии ли предохранитель и домашняя электрическая сеть выдержать нагрузку прибора (см. табличку с техническими данными);
- Розетка или многополюсный переключатель, используемый для подключения, должны быть расположены в легкодоступном месте.

Последовательность операций

- Отвинтите и снимите предохранительную крышку сзади прибора;
- Подключите кабель питания к клеммам на плите в соответствии с таблицей 1;
- Закрепите кабельным зажимом;
- Удостоверьтесь, что подключение к соответствует мощности сети;
- Установите на место и привинтите защитную крышку сзади прибора.

Таблица 1

Номинал напряжения	230В 1N, 230/400В 3N, 230В 3~, 230/400В 2N			
Тип подключения	Однофазное	3-х фазное (3 фазы+нейтраль)	3-х фазное	2-х фазное (2 фазы+нейтраль)
Схема подключения кабеля к клеммам плиты	1 2 3 4 5 ⏚ L1 N PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 N PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 N PE
Напряжение в сети	1N/230В	3N/400В	3~/230В	2N/400В
Напряжение нагревательных элементов	230В	230В	230В	230В
Номинал предохранителей	35А	3 x 16А	3 x 20А	2 x 25А
Сечение кабеля	3 x 6 мм^2	5 x 2,5 мм^2	4 x 4 мм^2	4 x 4 мм^2

Electrolux

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Группа Электролюкс – крупнейший в мире производитель техники для кухни, работ по дому и вне дома. Ежегодно в более чем 150 странах мира продается более 55 миллионов изделий Электролюкс (таких как холодильники, кухонные плиты, стиральные машины, пылесосы, бензопилы и газонокосилки) на сумму около 14 миллиардов долларов США.