

Elenberg

КУХОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

**50x60
EE5025**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Наша цель – обеспечить эффективную работу продукта, который изготовлен на современном оборудовании, в соответствии с правилами техники безопасности и полным контролем качества.

Перед использованием, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию. Храните ее в легкодоступном месте.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Установка плиты
2. Технические характеристики
3. Правила безопасности
4. Описание панели управления
5. Использование конфорок
6. Использование духовки
7. Использование защитной планки
8. Уход и чистка
9. Список дополнительных компонентов
10. Электрическая схема

1 – УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Электрическое соединение и техника безопасности.

1. Для плиты требуется предохранитель на 32 А. Установка должна производиться квалифицированным электриком.
2. Плита работает от сети переменного тока 220В, 50 Гц. Если параметры сети отличаются от указанного номинала, обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
3. Электрическое подсоединение плиты должно осуществляться только через розетки с заземлением, установленные согласно правилам безопасности. Если в месте, где будет устанавливаться плита, нет подходящей розетки с заземлением, обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные подсоединением прибора к розетке без заземления. Если концы электрического кабеля открыты, в соответствии с типом прибора, необходимо установить в сети электропитания соответствующий выключатель, посредством которого прибор будет подключаться/отключаться к сети.
4. Если электрический кабель имеет повреждения, его необходимо заменить в специализированной сервисной службе, чтобы избежать опасности.
5. Электрический кабель не должен касаться горячих частей прибора.

При установке плиты, убедитесь, что она отрегулирована по уровню. При необходимости отрегулируйте ножки плиты.

2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЛИТЫ

Характеристики	
Ширина	500 мм
Глубина	630 мм
Высота	855 мм
Ширина духовки	360 мм
Глубина духовки	400 мм
Высота духовки	350 мм
Объем духовки	56 л
Мощность лампы	25 Вт
Термостат	50–300 С
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Турбо-нагревательный элемент	1800 Вт
Нагревательный элемент гриля	1500 Вт
Двигатель вентилятора	40 Вт
Электропитание	220 В, 50 Гц
Конфорка 145 мм	900 Вт
Конфорка 180 мм	1400 Вт

Перед тем, как подсоединить прибор

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте инструкцию. В этой инструкции содержится важная информация по безопасности, использованию и обслуживанию.

Храните инструкцию бережно, так как прибор может быть использован и другими людьми.

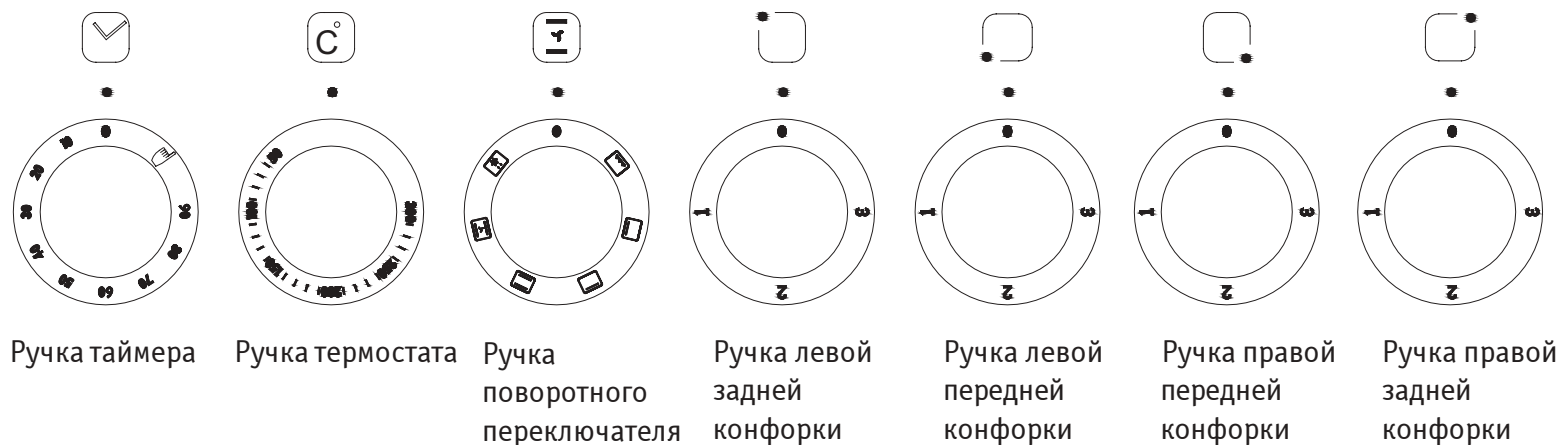
Примечание.

Некоторые функции, указанные в инструкции, могут отсутствовать в Вашем приборе.

3 - ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Напряжение электропитания плиты составляет 220 В при 50 Гц.
2. Если предохранитель, который у вас установлен, рассчитан на величину силы тока менее 16 А, квалифицированный электрик должен установить предохранитель на 16 А. Плиту с 4 конфорками нужно подсоединять к сети с предохранителем на 32 А.
3. Так как вилка плиты имеет заземление, убедитесь, что розетка тоже имеет заземление. Если используется розетка без заземления, производитель не несет ответственности за повреждения, которые могут возникнуть.
4. Держите электрический кабель плиты вдали от нагретых поверхностей, не допускайте его касания с прибором. Держите их вдали от острых углов и нагретых поверхностей.
5. При повреждении кабеля замените его, связавшись с сервисной службой.
6. Перед заменой лампы в духовке вытащите вилку из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током.
7. Во время использования прибора в комнате образуется влага и тепло. Убедитесь, что ваша кухня хорошо вентилируется. Поддерживайте естественные каналы вентиляции.
8. При использовании плиты ее доступные части могут быть горячими. Не подпускайте близко к ним детей.
9. Когда духовка нагрета, не прикасайтесь к стеклу руками.
10. Перед тем, как начать использовать плиту, уберите шторы, тюль, бумагу или легко воспламеняющиеся вещества подальше от прибора. Не храните горючие или легко воспламеняющиеся вещества внутри или на плите.
11. Для отключения от сети электропитания, при наличии зазора между контактами разных полюсов, и обеспечения полного отсоединения, они должны быть объединены в фиксированную разводку в соответствии с правилами подключения электропроводки.

4 - ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Значение символов, изображенных на панели управления



Нагревательный элемент гриля включен



Нижний нагревательный элемент включен



Верхний нагревательный элемент включен



Верхний/нижний нагревательные элементы включены

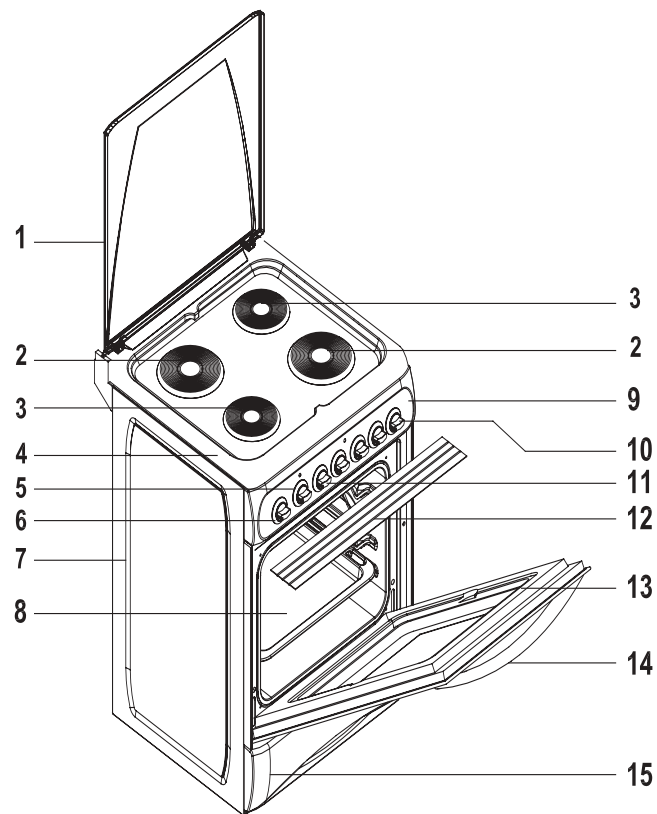


Верхний/нижний нагревательные элементы и вентилятор включены

Ручка термостата. Для управления духовкой должна быть установлена необходимая температура термостата. Диапазон регулируемых температур термостата 50 – 300°C.

Ручка механического таймера (если он есть). Для управления духовкой таймер должен быть установлен на необходимое время.

4 - ОПИСАНИЕ ПЛИТЫ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Верхняя металлическая крышка
2. Большая конфорка (нагревательный элемент 1500 Вт)
3. Малая конфорка (нагревательный элемент 1000 Вт)
4. Верхняя панель
5. Ручка термостата
6. Ручка таймера
7. Боковая панель
8. Поддон
9. Панель управления
10. Ручка конфорки (нагревательного элемента)
11. Ручка поворотного переключателя
12. Планка защиты ручек
13. Дверца духовки
14. Ручка
15. Нагревательный элемент духовки

5 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Использование электрических нагревательных элементов

Производите регулировку, вращая ручку по часовой стрелке в зависимости от уровня нагрева, который вам нужен. Когда лампочка над ручкой засветится, это означает, что плита включена. После окончания приготовления поверните ее обратно в положение *.

Большая конфорка 24-28 см

Обычная конфорка 18-22 см

Нажмите на ручку и поверните ее против часовой стрелки (влево) до значка пламени. Все лампочки должны быть в рабочем состоянии, при этом должна засветиться лампочка конфорки, которой вы управляете в данный момент.

	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
145 мм	250 Вт	650 Вт	900 Вт
180 мм	400 Вт	1000 Вт	1400 Вт
145 мм (быстрый нагрев)	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт (если есть)
180 мм (быстрый нагрев)	600 Вт	1400 Вт	2000 Вт (если есть)
	<i>Нагрев – при низкой температуре приготовления</i>	<i>Нормальная температура приготовления</i>	<i>Жарение</i>

** Электрические нагревательные элементы имеют 4 стандартных температурных уровня (как описано выше). Кроме того, существуют модели с 7 уровнями, в зависимости от модели плиты.

При использовании первый раз включите электрический нагревательный элемент на 3-5 минут. Это позволит теплочувствительному покрытию на элементе затвердеть. Для получения максимального результата, убедитесь, что кастрюли, которые вы используете, имеют плоское дно.

6 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

При использовании духовки первый раз появится запах, который образуется при использовании нагревательных элементов. Чтобы избавиться от него, включите пустую духовку на 45 минут при температуре 250°C.

Для работы духовки ручка управления должна вращаться.

В противном случае духовка не будет работать.

Виды блюд, время приготовления и положения термостата указаны в таблице приготовления.

Данные, приведенные в таблице, получены в результате испытаний в лаборатории.

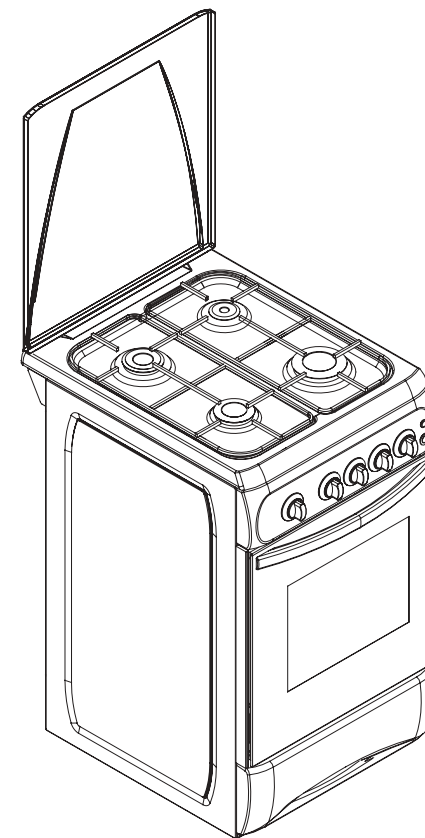
В зависимости от вашего вкуса и привычек можно использовать различные варианты приготовления блюд.

Вращение курицы на вертеле обеспечивается посредством аксессуаров (при наличии этой функции).

Время приготовления. Результаты могут изменяться в зависимости от напряжения электротока в данной местности и различного качества, количества и температуры материалов.

Во время приготовления пищи нельзя часто открывать дверь духовки, так как нарушается циркуляция воздуха и результаты могут измениться.

Для выпечки печенья используйте формы.



6 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА	ПОЛОЖЕНИЕ ПРОТИВНЯ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)
Пирог с кремом	150-170	2	30-35
Печенье, выпечка	200-220	2	35-45
Бисквит	160-170	3	20-25
Булочки	160-170	3	20-35
Кекс	160-180	2	25-35
Пирог-косичка	200-220	2	30-40
Пирожные с начинкой	180-200	2	35-45
Печенье с приправами	160-180	2	20-30
Мясо ягненка	200 - 230	3	20-25
Телятина	200 - 230	3	30-40
Баранина	230 - 250	3	30-40
Курица (в кусках)	230 - 240	3	30-40
Рыба	200 - 220	3	20-30

Примечание. Данные в таблице получены в лаборатории. Вы можете использовать данные, отличные от этих, согласно вашему вкусу и приобретенному опыту. Перед началом приготовления необходимо предварительно нагреть духовку в течение 5-10 мин.

7 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛАНКИ

Защитная планка создана для защиты панели управления и ручек, когда духовка работает в режиме гриля (рис.1). Используйте эту защитную планку для защиты от нагрева, когда духовка работает в режиме гриля.

Поместите защитную планку под панель управления, открыв дверцу духовки (рис. 2). Установите защитную планку между духовкой и дверцей духовки, осторожно закрывая дверцу духовки (рис. 3). Во время приготовления пищи в режиме гриля необходимо, чтобы дверца была приоткрыта на указанное расстояние. Защитная планка обеспечит идеальные условия приготовления, предохраняя панель управления и ручки.



Рисунок 1

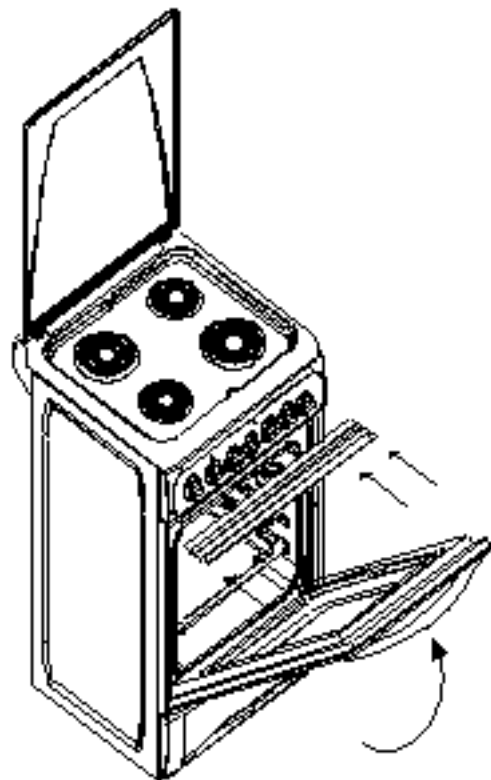


Рисунок 2

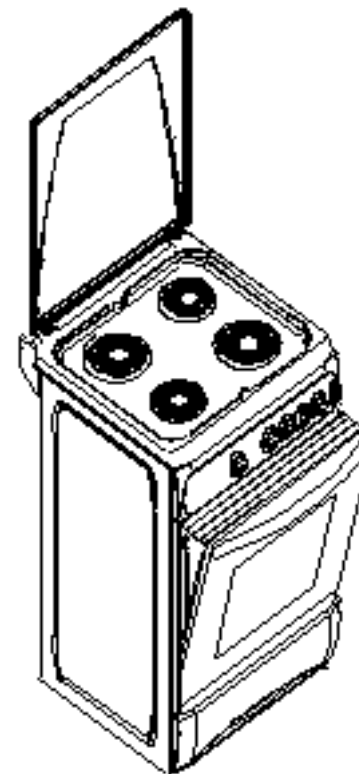
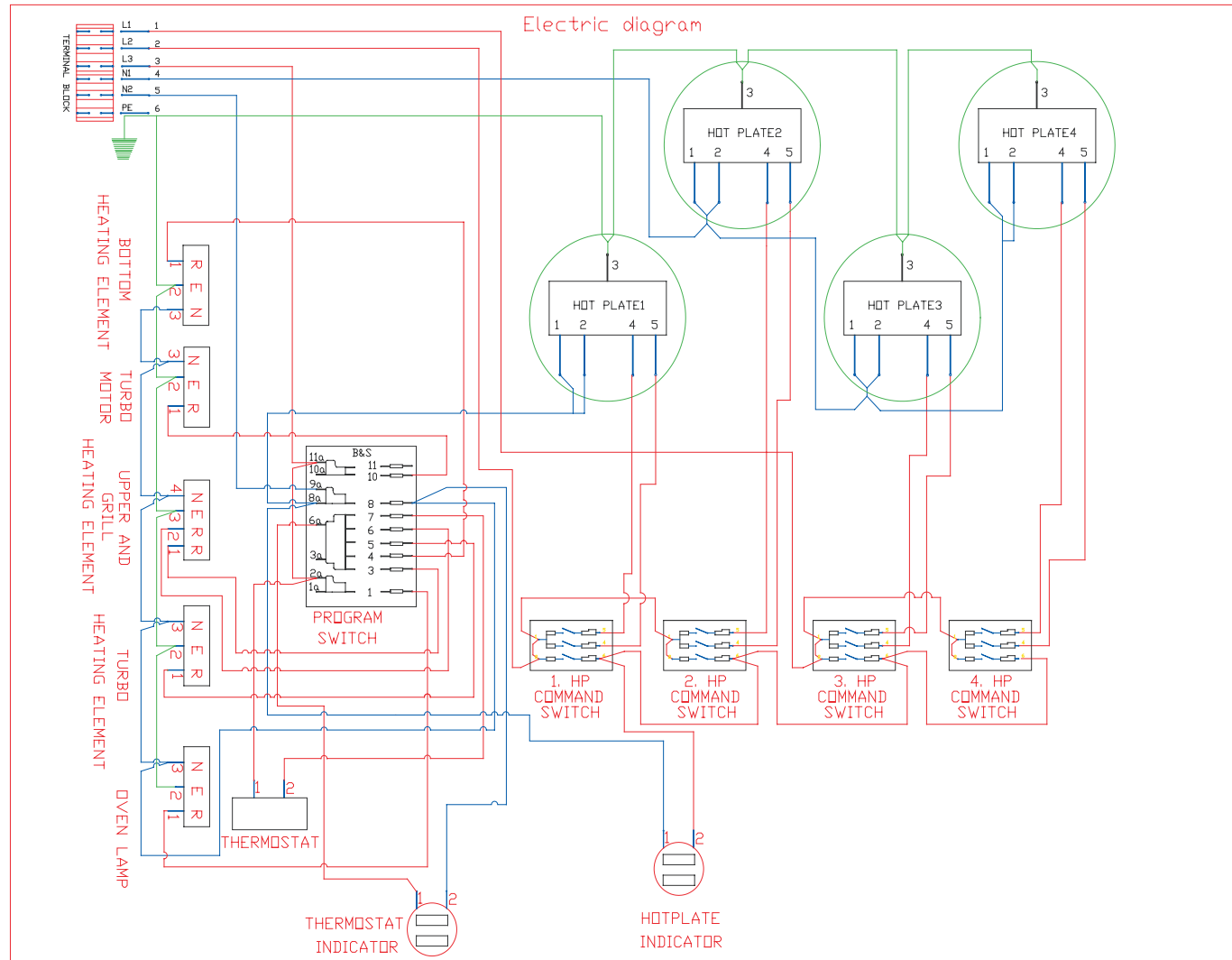


Рисунок 3

8 - УХОД И ЧИСТКА

1. Отключите плиту от сети электропитания.
2. Во время работы и по окончании работы плита очень горячая. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам.
3. Не применяйте для чистки духовки, панели, крышки, противней и других частей плиты такие инструменты, как жесткая щетка, сетка для чистки или нож. Не используйте абразивные чистящие средства.
4. После чистки духовки намыленной тряпкой, сполосните и тщательно вытрите насухо мягкой тряпкой.
5. Стекланные поверхности чистите специальными чистящими средствами.
6. Не чистите плиту с помощью пара.
7. Мойте верхнюю часть конфорок мыльной водой. Газовые каналы прочищайте щеткой.
8. Перед тем, как открывать верхнюю крышку плиты, очистите ее от разлитой жидкости. Перед тем, как закрывать крышку, убедитесь, что поверхность плиты достаточно охлаждена.
9. Никогда не используйте для чистки плиты воспламеняющиеся вещества, такие как кислота, растворитель, бензин.
10. Не используйте для чистки деталей плиты посудомоечную машину.
11. Для чистки стекла передней дверцы плиты удалите фиксирующие шайбы отверткой, почистите и тщательно ополосните водой стекло. После сушки поместите уплотнитель на место и вновь установите стекло.

10 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



Сер Дайаники Тъекетим
 Мамуллери Лтд. Эти.
 Организэ Санаи Булгези,
 11 Каде, 14, Кайсэри, Турция.