

LERAN®

Руководство по эксплуатации

Электрическая плита со стеклокерамической поверхностью

Модель:
ECC 1615 W
ECC 1615 At

Прибор электрический бытовой для приготовления пищи.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию,
комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Содержание

1.Важные рекомендации.....	2
2.Требования безопасности.....	2
3.Установка.....	4
4.Подключение.....	5
5.Устройство.....	6
6.Стиль.....	7
7.Комплектность.....	7
8.Характеристики.....	7
8.1. Технические характеристики.....	7
8.2. Потребляемая электрическая мощность плиты.....	8
8.3. Эксплуатационные характеристики.....	8
9.Панель управления.....	8
10.Электроконфорки поверхности.....	8
11.Жарочный шкаф.....	10
11.1. Управление и установка температуры жарочного шкафа.....	11
11.2. Возможные режимы работы жарочного шкафа и их символы.....	11
12.Гриль.....	12
13.Конвектор.....	13
14.Таймер электронный.....	13
14.1. Установка текущего времени.....	13
14.2. Установка режима отсчета временного интервала.....	13
15.Хозяйственный отсек.....	14
16.Рекомендации.....	14
16.1. По использованию электроконфорок стола.....	14
16.2. По использованию жарочного шкафа.....	14
16.2.1. При приготовлении пирогов.....	15
16.2.2. При приготовлении мяса и рыбы.....	16
16.3. По использованию ТЭН гриля.....	16
17.Уход за плитой.....	17
18.Замена лампы.....	19
19.Если что-то не так.....	19
20.Транспортирование и хранение.....	19
21.Утилизация.....	20
Характеристики плиты со стеклокерамической поверхностью.....	20
Дополнительная информация.....	обложка

1. Важные рекомендации

- Наши плиты постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому приобретенная Вами плита может несколько отличаться от рисунков и обозначений, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации.
- Внимательно прочтите данное руководство, содержащее важную информацию по установке, правильному использованию и обслуживанию плиты.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.
- При подключении плиты проверьте заполнение свидетельства об установке и наличие штампа организации, проводившей подключение.
- Правильно подключенная плита обеспечит надежную и безопасную работу. При самовольном подключении плиты изготовитель не может гарантировать безопасную работу плиты и снимает с себя обязательства по гарантийному обслуживанию.

2. Требования безопасности

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Прибор не предназначен для функционирования от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Лица, пользующиеся плитами, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами и внимательно изучить данное руководство.
- Плита предназначена для использования только в домашних условиях.
- Запрещается пользоваться плитой, если характеристики электрической сети не соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке, расположенной на задней стороне плиты.

! **Внимание!**
Плита выполнена по I классу защиты от поражения электрическим током и должны подключаться к розетке с заземлением.

! **Во избежание возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- Пользоваться неисправной плитой.
- Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- Оставлять работающую плиту без присмотра.
- Сушить над плитой белье.
- Использовать плиту для обогрева помещения.
- Хранить вблизи плиты легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- Допускать детей к работающей плите.

Внимание!

Если поверхность стеклокерамического стола треснула, - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену плиты должны производить работники сервисной службы.

Доступные части могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте близко детей.

- Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиту необходимо отключить от электросети.
- Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания. При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.
- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на панели, вызвать пожарную службу по телефону **01** или **112** для мобильной связи и принять меры по тушению огня.
- Если рядом с панелью находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

Внимание!

Самыми распространенными несчастными случаями, связанными с панелью, являются ожоги.

Как правило они происходят:

- при касании горячих частей панели;
- при расплёскивании кипящих жидкостей;
- при опрокидывании посуды, стоящей на передних горелках.

- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше не пускайте их на кухню, пока панель работает или остывает.
- Во время работы панели некоторые поверхности варочной панели сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей – возможны ожоги.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, так как они легко воспламеняются.

Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой! В таких случаях посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.

- При использовании прибор сильно нагревается. Опасайтесь прикосновения к нагревательным элементам внутри жарочного шкафа.

3. Установка.

- По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу.
- Плита должна эксплуатироваться в сухом месте с относительной влажностью не более 80%.
- Плита должна отстоять от мебели с левой и правой сторон не менее 20 мм.
- Плиты не следует устанавливать на подставку.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа. Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть жарочного шкафа, при открытой дверце жарочного шкафа.

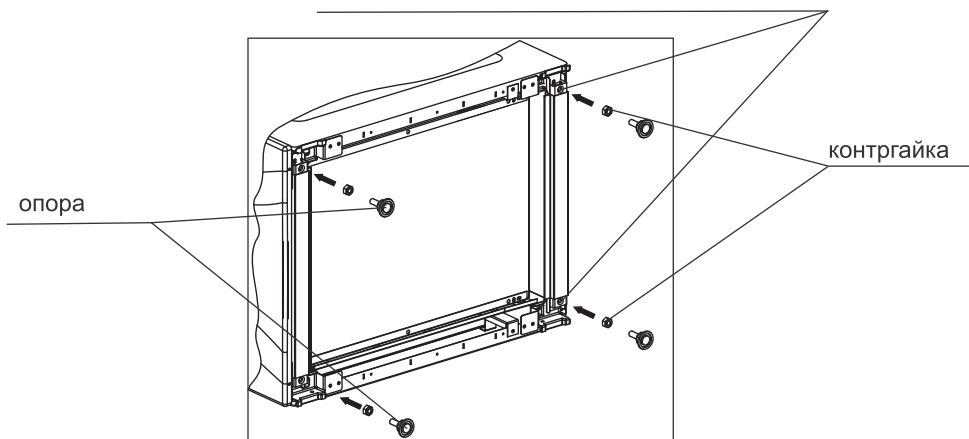
Перед эксплуатацией установите плиту горизонтально. Если ваша плита оснащена регулируемыми опорами, необходимо:

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. Ввернуть опоры в места установки опор, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.
4. Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели и обеспечить устойчивость плиты (качание плиты не допускается).

! Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

места для установки регулируемых опор



! **Внимание!** После установки плиты удалить с поверхности конфорки информационную наклейку. Запрещается включать конфорку при наличии на

! **•** ней этикетки. Если после удаления этикетки на конфорке остался клеевой слой, то удалите остатки клеевого слоя со стеклокерамической поверхности с помощью уайт-спирита.

! **•** **Внимание!** После установки плиты Вы можете удалить со стекла дверцы жарочного шкафа декоративные и информационные наклейки. Для этого прогрейте пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. и, зацепив уголок наклейки, удалите ее, оставшийся клеевой слой уберите с помощью уайт-спирита.

4. Подключение

- Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания электрических плит.
- При подключении плиты необходимо убедиться, что характеристики электрической сети соответствуют характеристикам, указанным на фирменной табличке плиты.
- Необходимо проверить, могут ли предохранители или автоматические выключатели и провода выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную от вновь устанавливаемой плиты.
- Электробезопасность плиты гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с действующими стандартами по безопасности.

! **•** **Помните!** Не рекомендуется использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.

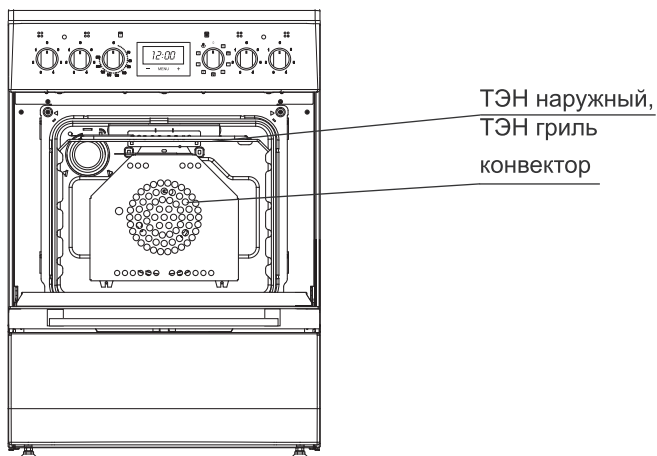
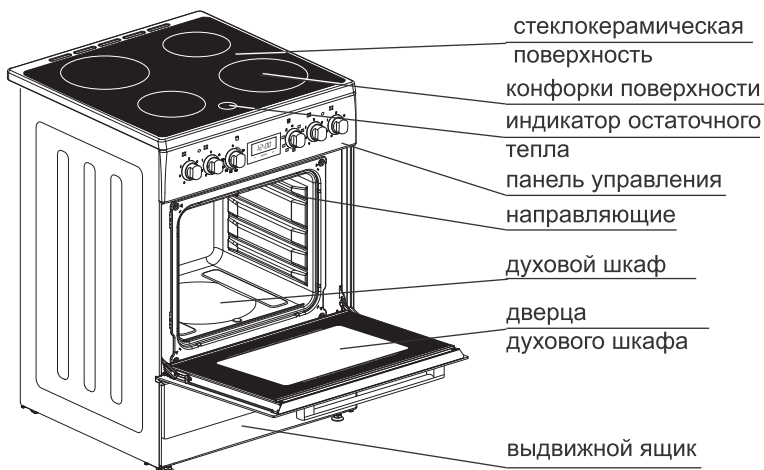
! **•** **Помните!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение шнура питания. Он не должен располагаться рядом с нагревающимися частями плиты. Во время работы плиты задняя стенка жарочного шкафа сильно нагревается, поэтому располагайте шнур питания вне зоны нагрева.

! **•** **Внимание!** При первоначальном подключении плиты к электросети возможно подсвечивание сигнальной лампочки индикации терморегулятора. При дальнейшем использовании жарочного шкафа подсвечивание сигнальной лампочки исчезает.

Подсоединение шнура питания

- Плита подключается к электросети однофазного переменного тока номинальным напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

5. Устройство



6. Стиль

Внешний вид панели, формы видовых деталей, формы ручек управления, ручек дверцы, рисунки панели управления, стекла дверцы определяются стилем плиты, который обозначается латинскими буквами и указывается на фирменной табличке, в гарантийных обязательствах.

7. Комплектность

Наименование составных частей	Кол-во
Плита электрическая	1
Решётка жарочного шкафа	1
Руководство по эксплуатации	1
Гарантийные обязательства	1
Упаковка	1
Комплект «Extra effect»:	
- Поддон для сбора жира	1
- Противень для выпечки	1
Комплект регулируемых опор:	
- опора	4
- контргайка	4

8. Характеристики

8.1. Технические характеристики

Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89

Наименование	ECC 1615 W, ECC 1615 At
Число конфорок стола, шт	4
Напряжение электросети, В	230
Класс защиты	I
Класс энергоэффективности	A
Габариты (ширина x глубина x высота), см	59 x 51 x 10,4
Размеры монтажного проема (ширина x глубина x высота), см	60 x 60 x 85
Масса, кг не более	45

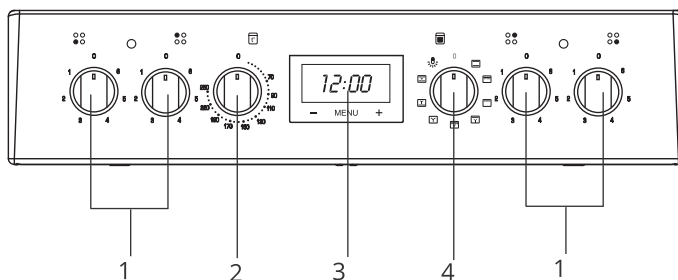
Установленная мощность плиты, Вт	9300
Единовременная потребляемая мощность плиты, Вт	6100

8.2. Эксплуатационные характеристики

Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке жарочного шкафа, не более, кг	3
Суммарный вес продуктов, располагаемых на противне жарочного шкафа, не более, кг	3
Вес продуктов с посудой, устанавливаемых на одну электроконфорку, не более, кг.	10

- Конструкция направляющих обеспечивает устойчивость, выдвинутых из духовки не менее чем на половину решетки с противнем или поддона с противнем при их равномерном нагружении массой, не более 3 кг.

9. Панель управления



1. Переключатели мощности электроконфорок.
2. Рукоятка управления терморегулятора жарочного шкафа.
3. Табло электронного таймера.
4. Рукоятка управления переключателя режимов работы жарочного шкафа.

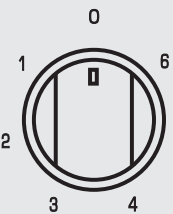
10. Электроконфорки поверхности

- На рабочей поверхности плиты установлены электроконфорки, температура нагрева которых регулируется переключателями мощности, расположенными на панели управления.

Внимание!

! Плиты оснащены устройством блокировки, автоматически отключающим одну из конфорок (переднюю правую) при включении жарочного шкафа.

10.1. Описание режимов работы электроконфорок

Ручка управления с обозначением положений	Положение ручки	Режим работы электроконфорки	Рекомендации по тепловой обработке
	0	Выключено	-
	1-2	Поддержание температуры	Готовые блюда
	2-3	Обработка в медленном режиме и подогрев	Овощное рагу, каши, желе
	4	Обработка в среднем режиме, кипячение в слабом режиме	Макаронные изделия, вареный картофель, супы, варенье
	5	Обработка в интенсивном режиме	Эскалопы, рубленые котлеты, супы, жареный картофель
	6	Обработка в мощном режиме. Доводка жидкостей до кипения	Бараньи котлеты, жареное мясо, яичница, лангет, кипячение молока

- Для включения электроконфорок необходимо ручку переключателя установить в положение, соответствующее требуемому режиму, вращая ее в любую сторону. При этом загорается красная сигнальная лампочка.
- Выключение электроконфорок производится установкой ручек переключателей в положение «0».
- Приготовление пищи рекомендуется начинать сразу на максимальной мощности с положения «6».
- После закипания, или немного раньше, необходимо переключить электроконфорки на минимальную мощность в положение «1-2» или среднюю мощность в положение «3-4».
- За 5-10 минут до конца приготовления пищи переключатель установить в положение «0». Тепла разогретой электроконфорки хватит для окончательного приготовления пищи, а Вы при этом значительно сэкономите электроэнергию.

Внимание!

Не допускайте резкого охлаждения горячей электроконфорки. От пролитой на нее холодной жидкости она может выйти из строя.

10.2. Использование стеклокерамической поверхности

- Поверхность представляет собой стеклокерамическую пластину, с внутренней стороны которой расположены нагревательные элементы различной мощности.
- Уникальным свойством стеклокерамики является хорошая теплопроводность в зонах нагрева и малое рассеивание тепла по сторонам.

- Большая термостойкость стеклокерамики позволяет сразу переставлять приготовленное горячее блюдо на холодное место на столе.

Внимание!

! **Запрещается разогревать пищу в алюминиевой фольге или тарелочках из фольги. При контакте с горячей поверхностью стола фольга плавится и прикипает к столу.**

- Недопускайте, чтобы зона нагрева работала без посуды, так как при этом температура нагрева резко возрастает, что может привести к выходу из строя нагревательных элементов.

Внимание!

! **Во избежании перегрева и разрушения стеклокерамического стола используйте посуду с ровным дном и размером соответствующим диаметру зоны нагрева. Запрещается использовать посуду с изогнутым дном и диаметром посуды меньше диаметра зоны нагрева. Запрещается устаналивать посуду со смещением относительно зоны нагрева. (рис.10).**

- На столе имеется световая индикация (индикатор остаточного тепла конфорок), указывающая зону, которая работает либо остывает. Не прикасайтесь к зоне нагрева электроконфорки до полного остывания и не ставьте на нее предметы, которые могут расплавиться или повредиться.

! **Помните! Зона нагрева после отключения остается горячей в течение полчаса.**

- Стеклокерамика - это очень прочный материал, но повреждается при попадании на него расплавленного сахара, варенья, которые необходимо срочно убрать с поверхности стола специальным металлическим скребком.
- При повреждении стола (трещины или сколы) стол необходимо заменить.
- Не используйте стол в качестве разделочной доски.
- Перед первым включением стол нужно помыть мыльным раствором и протереть насухо. В начале работы может чувствоваться легкий запах уплотнительной резины, который быстро проходит.

11. Духовой шкаф

Духовой шкаф снабжен следующими принадлежностями (см.р.7):

- Противень для выпечки (алюминиевый) предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

! **Внимание! При использовании противня для выпечки исключить контакт с кислой средой.**

- Поддон для сбора жира (эмалированный) служит для сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд;
- Решетка духового шкафа используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях.

Внимание!

На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.










- ! Не оставляйте на дне духового шкафа различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенного основного (нижнего) нагревателя духового шкафа. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духового шкафа и возможным травмам во время его уборки.

11.1. Управление и установка температуры духового шкафа

- Управление духовым шкафом осуществляется переключателем режимов, который включает и выключает ТЭНы духового шкафа.
- Установка рабочей температуры в духовом шкафу обеспечивается применением терморегулятора, который поддерживает необходимую температуру. Значения температур указаны на панели управления. Указанные на панели управления температуры являются ориентировочными и могут колебаться в пределах $\pm 15^{\circ}\text{C}$.
- Установку рабочей температуры в духовом шкафу в режимах с грилем необходимо проводить поворотом ручки управления терморегулятора в положения:
 - - не выше «170°C» в режиме гриля совместно с конвектором;
 - - не выше «190°C» в режиме гриля (без конвектора).

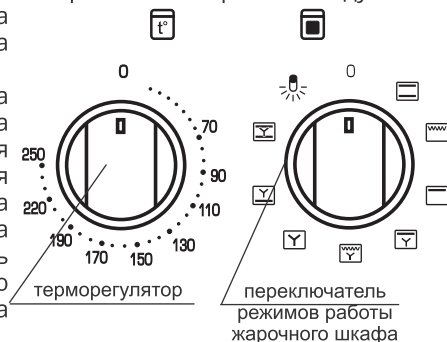
- ! **Внимание! Перед включением нагревателей жарочного шкафа задействуйте таймер, установив текущее время (см. инструкцию по эксплуатации таймера).**

11.2. Режимы работы духового шкафа и их символы

Условное обозначение режимов	Режимы	Рекомендации по тепловой обработке
	Гриль	Жарка
	Гриль с конвекцией	Жарка для получения румяной верхней корочки
	Режим нижнего ТЭНа	Выпечка, покрытая фруктами, сыром; разогревание готовых блюд
	Предварительный нагрев	Размораживание, подрумянивание
	Обычный режим	Традиционная жарка, выпечка
	Обычный режим с конвекцией	Традиционная ускоренная жарка
	Холодная конвекция	Размораживание, в т.ч. фруктов и кондитерских изделий
	Режим нижнего ТЭНа с конвекцией	Размораживание, подогрев готовых блюд
	Предварительный нагрев с конвекцией	Разогревание блюд, сушка

Духовой шкаф включается в работу в следующей последовательности:

- Ручкой переключателя режимов установить нужный Вам режим работы духового шкафа, повернув ручку в любую сторону и установив ее на нужный значок. При этом загорается красная сигнальная лампочка, что означает готовность духового шкафа к работе, но нагреватели при этом не включаются.
- Для включения нагревательных элементов необходимо повернуть по часовой стрелке ручку терморегулятора и установить выбранный температурный режим. При этом загорается желтая сигнальная лампочка.
- При достижении заданной температуры терморегулятор отключит нагревательные элементы, а желтая сигнальная лампочка погаснет. Такой режим будет сохраняться до тех пор, пока температура в духовом шкафу не снизится до определенного предела. После этого терморегулятор автоматически включит нагревательные элементы и вновь нагреет духовой шкаф до заданной температуры, при этом вновь загорится сигнальная лампочка.
- При включении терморегулятора и любых электроконфорок может загореться желтая сигнальная лампочка. При этом нагреватели духового шкафа включатся только после выбора режима работы жарочного шкафа переключателем режимов.
- Для выключения духового шкафа необходимо ручку терморегулятора установить в положение «0», вращая её против часовой стрелки, желтая сигнальная лампочка при этом должна погаснуть. Ручку выбора режима работы также необходимо установить в положение «0», вращая ее в любую сторону, красная сигнальная лампочка при этом должна погаснуть.



12. Гриль

- Гриль используется для обжаривания продуктов инфракрасным излучением, выделяемым горячим электронагревателем.
- Обжаривание может производиться в форме для запекания.
- Рекомендуется готовить мясо, птицу или рыбу. Температура и время жарки приведены в разделе «Рекомендации».

Внимание!


Когда ставите и вынимаете блюдо из разогретого духового шкафа, будьте осторожны, чтобы избежать соприкосновения с нагревателями (ТЭНами).

Не следует оставлять дверцу разогретого электрошкафа открытой более 3 минут во избежание перегрева ручек управления.

При включении нижнего нагревателя запрещается устанавливать посуду и класть алюминиевую фольгу на дно духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия и подгоранию пищи вследствие нарушения распределения температуры внутри духового шкафа.

13. Конвектор

Конвектор применяется для выравнивания температуры внутри духового шкафа, за счет принудительного движения воздуха.

- Для включения конвектора необходимо установить рукоятку переключателя режимов на символ «».

Основные достоинства способа приготовления блюд с конвектором заключаются в следующем:

- экономия электроэнергии за счет равномерного распределения температуры и сокращения времени на нагрев жарочного шкафа;
- улучшение вкусовых качеств мясных блюд, т. к. мясо быстрее зарумянивается.

Рекомендуемые температуры и продолжительность приготовления различных блюд приведены в разделе «Рекомендации».

14. Таймер электронный

- Таймер применяется для отображения текущего времени, для установки временного интервала приготовления пищи в духовом шкафу или на одной из конфорок (передняя правая) и звукового оповещения.
- Описание работы электронного таймера см. в инструкции по эксплуатации таймера.

15. Хозяйственный отсек

- Хозяйственный отсек представляет собой выдвижной ящик.

! **Внимание!**
При использовании хоз. отсека, уложенные в него принадлежности не должны касаться корпуса термоизоляции пода.

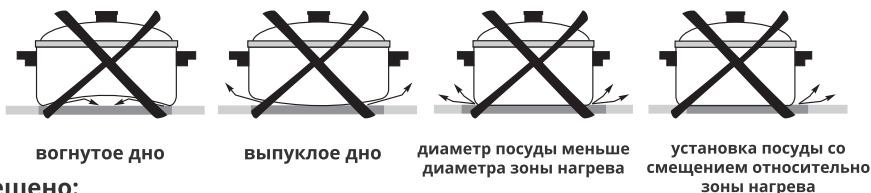
16. Рекомендации

16.1. По использованию электроконфорок поверхности

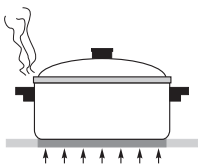
- ❗ **Размеры посуды должны совпадать с диаметром электроконфорок для сокращения потерь тепла.**
- **Пользуйтесь посудой с ровным дном — это значительно сэкономит электроэнергию.**
- Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.**

- Перед первым использованием электроконфорок необходимо:
 - прогреть электроконфорки без установки посуды в течение 60 мин. при установке работы электроконфорки на минимальную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку. Рекомендуем не использовать посуду с изогнутым дном.

Запрещено:



Разрешено:



16.2. По использованию духового шкафа

Перед первым использованием необходимо:

- 1) духовой шкаф и весь комплект принадлежностей вымыть теплым мыльным раствором, затем протереть начисто и просушить;
 - 2) прогреть пустой жарочный шкаф в течение 30 мин. при установке работы нагревателей на полную мощность для удаления консервационных материалов и для испарения влаги из нагревательных элементов, возможно скопившуюся при хранении и транспортировке изделия. При этом в помещении может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку и проветрите помещение.
- Во время приготовления следите, чтобы противень был установлен в середине решётки, не упирался в заднюю или боковую стенки. Уберите из жарочного шкафа все лишние предметы (сковородки, кастрюли, формы для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил может привести к нарушению циркуляции тепловых потоков и испортит выпечку.
 - Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого

блюда в жарочный шкаф необходимо прогреть его в течение 10 минут при температуре выпечки.

- Обычно для выпечки в жарочном шкафу используется температура в пределах (170...220)°С.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу жарочного шкафа во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку жарочного шкафа.
- Пользуясь комплектом **«Extra effect»**, выпечку можно проводить используя эффект «двойного дна». При этом противень вставляется в поддон, и за счет воздушного зазора между дном противня и дном поддона температура низа выпечки будет подниматься медленнее, чем обычно, и, следовательно, уменьшается риск пригорания и получается более однородная выпечка. Также можно заполнить полость между противнем и поддоном определенной порцией воды, этим самым можно увлажнить микроклимат в жарочном шкафу и ускорить выпечку верха относительно низа, обеспечить на выходе однородность цвета всех поверхностей выпечки, исключить перегрев и подгорание. Также выпечку можно производить, установив противень на решетку жарочного шкафа.

16.2.1. При приготовлении пирогов

- Перед выпечкой не забудьте прогреть жарочный шкаф. Консистенция теста должна быть плотной, чтобы время выпечки не затягивалось на испарение лишней влаги.
- Перед выпечкой тесту необходимо дать выстояться на противне в теплом месте в течение 30 минут.
- Перед установкой пирога в жарочный шкаф верх пирога можно смазать взбитым яичным желтком для образования румяной корочки.
- Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решётку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время выпечки (25...30) минут.
- Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.
- Изделия из песочного теста рекомендуется выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

Общие правила:

- **Если выпечка подгорает снизу.** Установите выпечку на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка подгорает сверху.** Установите выпечку на один уровень ниже и уменьшите температуру выпечки.
- **Если выпечка «осела».** В тесте было много влаги и выбрана высокая температура выпечки.
- **Выпечка не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре и увеличьте время выпечки.
- **Как проверить готовность выпечки?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните выпечку в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста - выпечка готова. Чтобы использовать остаточное тепло жарочного шкафа, выключите его и оставьте выпечку доходить еще минут 5.
- **Если выпечка не отделяется от противня.** Выпечку легче будет извлечь,

если горячий еще противень поставить на мокрое холодное полотенце. При следующей выпечке обильней смажьте противень маслом и посыпьте панировочными сухарями или подобными продуктами.

16.2.2. При приготовлении мяса и рыбы

- Универсальное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура приготовления и дольше время приготовления.
- Запекать мясо можно в жаростойкой посуде с низкими краями или на противне.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.
- Если при протыкании куска мяса вилкой не вытекает красный сок - мясо готово.
- Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.
- Мясо птицы или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.
- Крупную рыбу от начала до конца готовят при умеренной температуре. Рыбу средних размеров начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру уменьшают.
- Мелкую рыбу от начала до конца следует готовить при высокой температуре.
- Степень готовности рыбы проверяют, осторожно приподняв край брюшка - оно должно быть белым и непрозрачным. Это правило относится ко всем видам рыб с белым мясом (кроме лосося, форели и им подобным).

16.3. По использованию ТЭН гриля

- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. При этом образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным.
- Гриль хорошо подрумянивает готовую выпечку.
- На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык.

! Помните, что во время работы гриля дверца жарочного шкафа должна быть закрыта.

Из опыта наших покупателей

- Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.
- Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

! Вам на заметку! Все приведённые рекомендации могут быть дополнены Вашим собственным опытом исходя из конкретной ситуации.

17. Уход за плитой

! Помните! Перед тем как мыть, обязательно отключите плиту от электросети.

Общие правила:

- Содержите плиту в чистоте. Это сделает пищу аппетитней, процесс приготовления доставит Вам удовольствие, а плита прослужит дольше.
- Паровую чистку не использовать.

Нельзя использовать для чистки:

- Абразивные материалы (твердые мелкозернистые вещества).
- Чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.
- Жесткие губки, металлические мочалки или нож для удаления загрязнений и другие грубые предметы.

Рекомендуем использовать для чистки:

- Мягкую ткань, мягкие салфетки из микрофибры.
- Специальные моющие средства, в составе которых нет вышеперечисленных веществ, жидкие моющие средства для посуды.
- Чтобы почистить или помыть стеклокерамический стол плиты, необходимо использовать жидкие моющие средства для мытья стеклокерамики.

Полезные советы:

- Стойкие и старые затвердевшие загрязнения следует предварительно размочить, после чего протереть сухой салфеткой.
- Жир можно отмыть при помощи теплой воды с небольшим количеством специального средства.
- После пользования жарочным шкафом его необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть жарочный шкаф, пока он еще теплый. Прилипшие загрязнения нужно размочить мокрой тряпкой и удалить при помощи чистящего средства.

Правила ухода за деталями с эмалевым покрытием и окрашенными деталями:

- Стол плиты, панель управления и внутренняя поверхность жарочного шкафа покрыты силикатным эмалевым покрытием. Остальные видовые детали покрыты краской.
- Перед применением чистящих средств следует проверить стойкость покрытия в скрытом месте на небольшом участке.
- При чистке деталей покрытых эмалевым покрытием старайтесь следить за тем, чтобы средство не предназначенное для окрашенных поверхностей не попадало на детали покрытые краской.
- Окрашенные поверхности являются менее стойкими к чистящим средствам, чем эмалевое покрытие, поэтому для мытья окрашенных поверхностей не применяйте моющие и чистящие вещества содержащие в своем составе растворители, абразивные материалы и щелочи >5%, во избежание повреждения покрытия с необратимыми последствиями. По окончании вымойте поверхность чистой водой и протрите насухо мягкой тканью или специальной салфеткой.

Для облегчения чистки Вы можете снять дверцу жарочного шкафа.

Для этого нужно:

1. Полностью открыть дверцу;
2. Повернуть фиксатор шарнира в крайнее нижнее положение (см. рис. на стр.18);

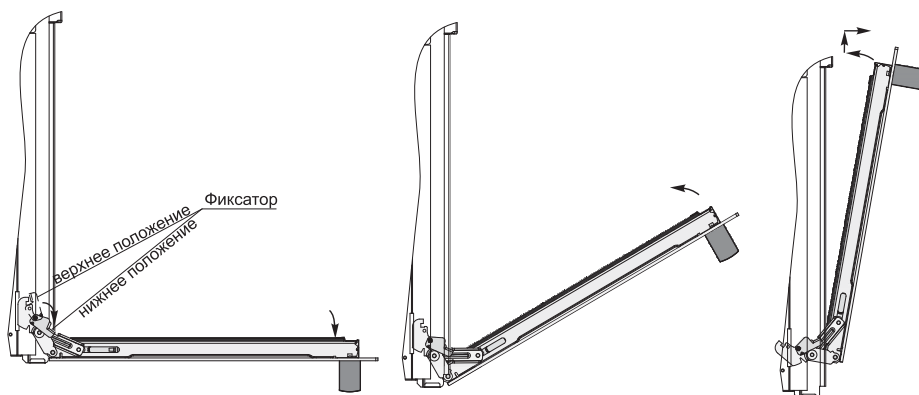
3. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока фиксатор не зафиксирует шарнир;
4. Взять дверцу за боковые стороны и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках жарочного электрошкафа;
6. Снять дверцу.

Предупреждение!

При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете жарочный шкаф, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

! Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.

Установку дверцы производить в обратной последовательности, фиксатор поднять до упора вверх.



Для проведения работ по очистке стекол дверцы жарочного шкафа Вы можете разобрать дверцу.

Для разборки дверцы жарочного шкафа необходимо:

1. Положить дверцу на ткань горизонтально внутренним стеклом вверх;
2. Отвернуть 4 винта крепления металлических профилей дверцы, поддерживая ручку от падения;
3. Разобрать дверцу и провести необходимые работы;
4. Сборку дверцы провести в обратной последовательности

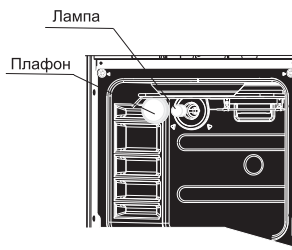
18. Замена лампы

Внимание! Убедитесь, что плита выключена, прежде чем проводить замену лампы, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

Для замены лампы необходимо:

1. Открутить защитный стеклянный плафон;
2. Вывинтить сгоревшую лампу;
3. Вкрутить новую лампу*;
4. Закрутить защитный плафон обратно.

*Лампа специального назначения (SPECIAL OVEN) для духовых шкафов, грушевидная, цоколь E14, температурная стойкость 300 °С, мощность - 15 Вт.



19. Если что-то не так...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к сети; - обрыв шнура	-*подключить плиту; -*заменить шнур питания
2. Не горит лампа подсветки духового шкафа	- перегорела лампа; - повреждена проводка	- заменить лампу; -*заменить проводку
3. Не нагревается электроконфорка	- повреждена электроконфорка; - поврежден переключатель; - повреждена проводка	-* заменить электроконфорка; -* заменить переключатель; -* заменить проводку
4. Не нагреваются нагреватели духового шкафа	- повреждены электронагреватели; - повреждены переключатели или терморегулятор; - повреждена проводка	-* заменить вышедший из строя электронагреватель; -* заменить переключатели или терморегулятор; -* заменить проводку

* - работы выполняются сервисной службой.

20. Транспортирование и хранение

- Транспортировать и хранить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в три яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Плита должна храниться в помещениях с естественной вентиляцией при температуре воздуха от минус 50 °С до плюс 40 °С, относительной влажности не более 75%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.
- Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы жарочного шкафа.
- Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть при открытой дверце духового шкафа.

21. Утилизация

- Материалы, используемые в транспортной упаковке безопасны для окружающей среды. Деревянная часть упаковки подлежит вторичному использованию, вспененный полистирол утилизируется как твердые коммунальные отходы и размещается на полигоне совместно с бытовыми отходами. Все остальные части упаковки подлежат вторичной переработке в соответствии с действующим природоохранным законодательством и правилами утилизации отходов. Помните, что возвращение упаковки для ее переработки приводит к экономии и уменьшению количества отходов.
- Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.
- В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая.
- Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите конвектор.

Характеристики плиты со стеклокерамической поверхностью

Плита предназначена для приготовления пищи. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Конструкция плиты постоянно совершенствуется, поэтому изготовитель оставляет за собой право изменения конструкции без внесения изменений в данное руководство.

Элементы комфортности плиты	ECC 1615 W ECC 1615 At
Конфорки пирокерамические, шт. Ø 145 - N=1,2 кВт Ø 180 - N=1,7 кВт	2 2
Нагреватели жарочного шкафа: ТЭН нижний - 1,2 кВт ТЭН верхний - 0,8 кВт ТЭН гриль - 1,5 кВт	+ + +
Терморегулятор	+
10 - позиционный переключатель режимов работы духового шкафа	+
Таймер электронный	+
Конвектор	+
Освещение духового шкафа	+
Заземление	+
Регулируемые опоры	+
Выдвижной ящик	+

Примечание: Плита изготовлена в панорамном стиле с поворотными ручками управления.

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 2 года гарантийного обслуживания. Срок службы: 10 лет со дня передачи товара потребителю, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Лампа в приборе является расходным материалом и гарантийный срок на нее не распространяется.

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755

Страна происхождения — Россия. Произведено ЧАЙКОВСКИМ ФИЛИАЛОМ АО «ГАЗПРОМ БЫТОВЫЕ СИСТЕМЫ». Адрес: 617762, Россия, Пермский край, г.

Чайковский, промрайон «Сутузово».

По заказу ООО «Леран». Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, пом. 6.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр. Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Утилизация изделия



Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей. Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

www.leran.pro