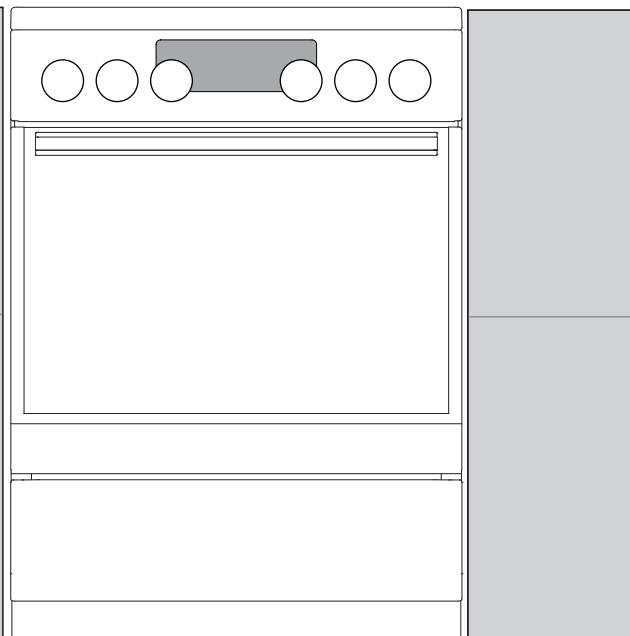


UA

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

gorenje

**EC5341WC
EC5341SC**



Дякуємо за вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування пристроям. З її допомогою ви зможете навчитися роботі з новим пристроям якомога швидше.

Переконайтесь, що придбаний вами пристрій не пошкоджено. Якщо ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Важлива інформація



Порада або примітка

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Цей прилад можна використовувати лише дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

УВАГА! Прилад і його відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Будьте обережні й не торкайтесь частин приладу, що нагріваються. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

УВАГА! Відкриті для доступу деталі пристрою можуть сильно нагріватися під час використання. Необхідно тримати дітей подалі від духовки.

УВАГА! Є ризик виникнення пожежі! Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

УВАГА! Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може привести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтесь загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накройте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

УВАГА! За процесом приготування страв, зокрема тих, що готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

УВАГА! Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення ураження електричним струмом.



УВАГА! Існує ризик перекидання.



УВАГА! Щоб запобігти перекиданню приладу, слід застосовувати засоби стабілізації. Див. інструкцію з установлення.

УВАГА! Перед заміною лампочки переконайтесь, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці ураження електричним струмом.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може привести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочищувачі та очищувачі високого тиску для очищення приладу, так як це може привести до ураження електричним струмом.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

УВАГА! Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з користування, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може привести до нещасних випадків.

Перед тим як підняти кришку, переконайтесь, що вона чиста й на неї не пролито рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник, спеціаліст з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.

УВАГА! Цей прилад призначений лише для готування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

Прилад слід розміщувати безпосередньо на підлозі без будь-яких підставок чи підпорок.

Не встановлюйте прилад біля потужного джерела тепла, наприклад печі на твердому паливі, тому що під впливом високої температури він може пошкодитися.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Затискачі (замість з'єднувального кабелю) слід накрити кришкою (див. розділ “Додаткове обладнання”). Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть привести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо шнури живлення розташовані поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому

необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від духовки.

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

Дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи. Для додаткового захисту встановлене третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не спирайтесь на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Стежте за тим, щоб у жодному разі не накривати або не перекривати вентиляційні отвори.

ПРИМІТКА: У разі руйнування скла кухонної плити (залежить від моделі):

- вимкніть усі електричні нагрівальні елементи й від'єднайте прилад від електромережі;
- не торкайтесь поверхні приладу;
- не користуйтесь приладом.

Для підключення приладу використовуйте кабель 5x1,5 мм² із позначкою H05VV-F5G1,5 або кращий. Кабель має підключати спеціаліст з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електропроводки згідно правил підключення такої електропроводки.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електропроводки, що обладнано засобами відключення. Стационарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ



Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Вимоги щодо ремонту або будь-якого гарантійного обслуговування, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не покриваються гарантією.

КРИШКА ПРИЛАДУ

Перед тим як підняти кришку, переконайтесь, що вона чиста й на неї не пролито рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

Не опускайте кришку, якщо горить пальник конфорки!



Позначка на приладі або на пакуванні попереджає про те, що при нагріванні скляна кришка може тріснути. Перед тим як закрити кришку, вимкніть усі конфорки.

ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте в шухляді духовки легкозаймисті, вибухонебезпечні, легкі чи чутливі до температури речі й матеріали (як-от папір, пластикові пакети, чистильні або миючі засоби, аерозольні балончики), оскільки вони можуть зайнятися під час експлуатації приладу та спричинити пожежу.

ПРИЛАДДЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові направні дають змогу готовувати їжу на чотирьох рівнях (зауважте, що рівні/напрямні слід врахувати знизу).

Напрямні 3 і 4 призначені для готовування на грилі.

Функціонування приладу є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні направні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні. Телескопічні висувні направні можуть бути частково чи повністю розсувними.

ТИСНЕННЯ

Духовка має штампованиі бокові жолобки на чотирьох рівнях для розміщення решітки й деко для випікання.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Якщо під час готовування дверцята духовки відчиняються, вимикач припиняє її нагрівання й роботу вентилятора. Коли дверцята зачиняються, нагрівання знову продовжується.

ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

Охолоджувальний вентилятор працює під час роботи духовки.



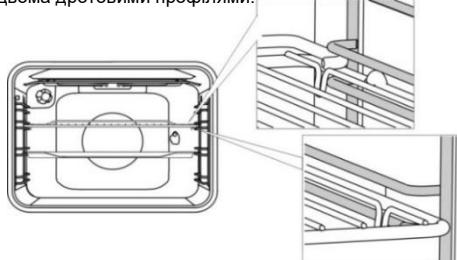
Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтесь кухонними рукавицями.

РЕШІТКА



На решітці є запобіжний фікатор. Тому, висуваючи з духовки решітку, трохи підніміть її спереду.

Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротовими профілями.



Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні направні потрібного рівня. Далі повністю засуньте спрямовувачі.



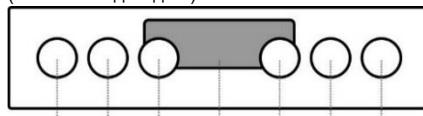
Закрійте дверцята духовкої шафи, коли телескопічні спрямовувачі будуть повністю всередині.



Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1. Передня ліва конфорка
2. Задня ліва конфорка
3. Задня права конфорка
4. Передня права конфорка
5. Перемикач режиму готовування
6. Регулятор температури духовки
7. Електронний таймер

ПОВОРОТНО-НАТИСКНІ РЕГУЛЯТОРИ

(залежить від моделі)

Злегка натисніть регулятор, щоб він вийшов із панелі керування.

Регулятори можна повернути в панель керування лише з позиції "нуль".

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Після отримання приладу від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного мийного засобу. Не використовуйте абразивні чистильні засоби.

Якщо ваша плита має склокерамічну поверхню, очищуйте її за допомогою вологої тканини з невеликою кількістю миючого засобу. Не застосовуйте агресивні засоби для чищення, як-от абразивні миючі засоби, що можуть запищити подряпини, абразивні губки для посуду чи засоби для видалення плям.

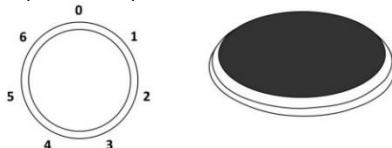
Якщо плита має стандартні електричні конфорки, встановіть регулятори на рівні 4 та залиште їх на 30 хвилин, не використовуючи посуд. По мірі нагрівання конфорок на поверхні плити може з'явитися невелика кількість диму. Таким чином покриття конфорки досягає максимальної стійкості.

Коли духовка вперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітрійте приміщення під час першого використання.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

ЗВІЧАЙНІ КУХОННІ ПЛИТИ

- Слідкуйте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання.
- Перегріт жир та олія на конфорці можуть зайнятися. Тому будьте обережні, готуючи їжу з використанням жиру або олії, і завжди контролюйте процес її приготування.
- Не ставте на конфорку вологий посуд і не кладіть на ней покріті парою кришки. Волога може пошкодити конфорки.
- Не охолоджуйте гарячий посуд, кладучи його на конфорки, що не використовуються, адже конденсат, який виникне під дном посуду може спричинити корозію.



Поверніть ручку регулятора, щоб увімкнути конфорку. Регульовання потужності нагрівання конфоркиздійснюється поетапно від 1 до 6.



Вимкніть конфорку за 3–5 хвилин до завершення процесу приготування, щоб використати залишкове тепло й заощадити електроенергію.



Конфорки швидкого готовування (наявні лише в деяких моделях) можуть працювати з більшою потужністю, ніж звичайні конфорки, тобто вони нагріваються швидше. Такі конфорки позначені червоною крапкою посередині. Після тривалого користування та чищення ця крапка може зникнути.



У разі тривалого використання чавунних пластин їх поверхня та краї конфорки можуть знебарвітися. На вправлення цього дефекту гарантія не поширюється.

СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Потужність варильної поверхні можна встановити, вибравши рівень від 1 до 6. Конфорки підключаються в різні часові інтервали залежно від заданого рівня потужності. Обмежувач температури запобігає перегріванню поверхні під склокерамічною панеллю.

КЕРУВАННЯ ДВОКІЛЬЦЕВОЮ КОНФОРКОЮ



Активна зона двокільцевої конфорки може пристосуватися до розміру й форми посуду. Щоб задіяти більшу зону нагрівання, поверніть регулятор конфорки до упора (буде чутно кладання), далі встановіть потрібний рівень потужності.

КОНФОРКИ ПІДВИЩЕНОЇ ПОТУЖНОСТІ

Конфорки підвищеної потужності відрізняються від стандартних швидким нагріванням, завдяки чому процес приготування їжі починається дуже швидко.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА



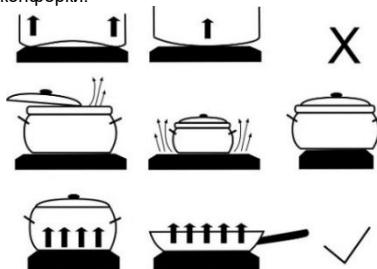
Кожну конфорку обладнано індикатором, який продовжує світитися після вимкнення конфорки, якщо вона ще гаряча. Коли конфорка охолоджується, індикатор гасне. Індикатор залишкового тепла також вмикається, якщо на холодну поверхню конфорки поставити гарячий посуд.

СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Склокерамічна поверхня дуже міцна, проте доволі крихка. Вона може розбитись, якщо предмет впаде на неї гострим краєм. Пошкодження може утворитися миттево або через певний час. Негайно від'єднайте пошкодженну плиту від електромережі й не користуйтеся нею.
- Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини або інші пошкодження.
- Не використовуйте алюмінієвий або пластиковий посуд на гарячих кухонних поверхнях. Не кладіть на склокерамічну панель фольгу або пластикові предмети.
- Слідкуйте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання. Не ставте на зону готування пустий посуд.

ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ

- Використовуйте якісний кухонний посуд із пласким рівним дном.
- Розмір дна посуду має співпадати з діаметром конфорки.
- Посуд із загартованого скла зі спеціальним ґрунтованим дном придатний для нагрівання на конфорках, якщо його діаметр відповідає діаметру конфорки. Посуд із більшим діаметром може тріснути внаслідок теплового напруження.
- Ставте кастрюлю або сковороду посередині конфорки.



- Під час використання сковорівки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника сковорівки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшуйте потужність нагрівання, коли це потрібно.
- Слідкуйте, щоб у сковорівці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковороди може привести до пошкодження посуду та зони готування через надмірне нагрівання.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтесь вказівок виробника.

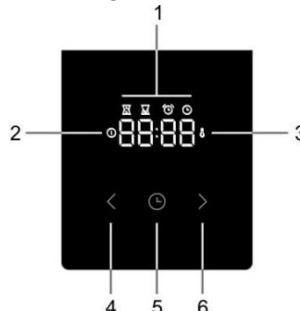
ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Діаметр дна каструлі або сковорідки має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля чи сковорідка замала, частину тепла буде втрачено, а конфорку може бути пошкоджено.
- Якщо процес приготування страви не передбачає інше, накривайте посуд кришкою.
- Слід правильно підбирати розмір посуду відповідно до кількості їжі, що готується. Якщо готувати невелику кількість їжі у великому посуді, втрачається більше енергії.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, використовуйте сковорівки.
- Овочі, картоплю й подібні продукти можна готувати в менший кількості води. Оскільки каструлю щільно накрито кришкою, їїка приготується так само добре. Після того як вода закипить, зменште тепло до рівня, що дає змогу підтримувати повільне кипіння.

Якщо на гарячу склокерамічну варильну поверхню потрапив цукор або їжа з високим вмістом цукру, негайно витріть поверхню або приберіть цукор скребком, навіть якщо зона готування все ще гаряча. Так ви уникнете пошкодження склокерамічної поверхні.

Не чистьте гарячу склокерамічну варильну поверхню миючими або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР



Інтерфейс користувача

1. Дисплей функцій таймера
2. Світловий індикатор живлення
3. Світловий індикатор температури
4. Кнопка "Менше"
5. Кнопка часу
6. Кнопка "Більше"

Установлення поточного часу



Після того як прилад уперше підключено до електромережі, дисплей засвітиться. Через три секунди на дисплеї заблимає символ часу "12:00".

Установити час можна, натискаючи піктограми "перед" і "назад" ("<" і ">"). Через 10 секунд дисплей автоматично підтверджує налаштування, прилад готовий до роботи.

Поточний час можна встановити:

- коли прилад уперше підключається до електромережі,
- у режимі очікування, якщо двічі натиснути кнопку часу,
- після збою енергопостачання.

Установлення часу готування



За допомогою регулятора функцій духовки виберіть відповідну функцію та встановіть температуру. Натискаючи кнопку таймера, виберіть функцію "час готування" . На дисплеї відображатиметься піктограма "час готування" . Натискайте кнопки "менше" та "більше" ("<" і ">"), щоб установити потрібний час готування.

Налаштування будуть автоматично підтвержені за 10 секунд. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" .

Дисплей показуватиме, скільки часу минуло від початку приготування страви.



Якщо ввімкнути духовку за допомогою "перемикача функцій духовки", електронний таймер автоматично (за 3 секунди) запропонує встановити тривалість випікання. При цьому дисплей блімас та підсвічується символ "Тривалість випікання" . Якщо часовий інтервал не задано протягом 5 секунд, таймер автоматично переходить у режим очікування й не контролює тривалість випікання. Дисплей показує поточний час.

Коли спливає встановлений час випікання, лунає звуковий сигнал і духовка вимикається. Вимкнути духовку можна за допомогою "перемикача функцій духовки". Щоб зупинити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку на таймері.



Якщо духовку не вимкнено, а звуковий сигнал зупинено кнопкою, духовка вимикається знову її випікання продовжується.

Установлення часу готування та часу завершення готування



За допомогою регулятора функцій духовки виберіть відповідну функцію та встановіть температуру. Натискаючи кнопку таймера, виберіть функцію "час готування" . На дисплеї відображатиметься піктограма "час готування" . Натискайте кнопки "менше" та "більше" ("<" і ">"), щоб установити потрібний час готування.

Натисніть кнопку таймера, щоб зберегти встановлене значення часу .

Двічі натисніть кнопку "Налаштування програми" .

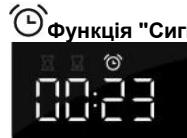
На дисплеї відображатиметься піктограма "кінець готування" . Натискайте кнопки "менше" та "більше" ("<" та ">"), щоб установити потрібний час завершення готування.

Налаштування будуть автоматично підтвержені за 10 секунд. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" .

Духовка починає працювати за певний час до запланованого "часу завершення" , залежно від потрібної "тривалості випікання" . Коли настає встановлений "час завершення" , духовка вимикається.

Приклад. Задана "тривалість випікання" — 30 хвилин. Час завершення — 12:00. Духовка розпочне працювати об 11:30, а на дисплеї відображатиметься час, що залишився до завершення програми. О 12:00 духовка автоматично вимкнеться.

Коли спливає встановлений час випікання, лунає звуковий сигнал і духовка вимикається. Вимкнути духовку можна за допомогою "перемикача режимів роботи духовки". Щоб зупинити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку на таймері.



Скористатися функцією "Сигнальний таймер" можна незалежно від духовки.

Найдовший час, який можна задати — 23 години 59 хвилин.

Остання хвилина відліку таймера відображається в секундах.

Коли спливає встановлений час випікання, лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити звуковий сигнал,

натисніть будь-яку кнопку на програмному таймері.
Програмний таймер переходить у режим очікування, а дисплей показує поточний час.

Скасувати всі функції таймера можна, встановивши час на "0".

Якщо прилад не використовується протягом декількох хвилін, він автоматично перейде в режим очікування. На дисплей відображатиметься поточний час і вибрана функція таймера.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Блокування



За допомогою замка від дітей можна заблокувати духовку в процесі роботи. Також можна заблокувати програмний таймер під час виконання заданої програми й таким чином попередити небажане втручання в роботу духовки.

Замок від дітей активується натисканням кнопки "Налаштування програми" (🕒) на 5 секунд. На дисплеї відображатиметься напис "Замок". Це означає, що всі функції приладу заблоковано. Щоб вимкнути блокування, знову натисніть кнопку на 5 секунд.

Якщо блокування активовано, а жодної функції таймера не встановлено (дисплей показує лише поточний час), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка працюватиме, хоча її налаштування не можна буде змінити.

Коли блокування активовано, зміна функцій духовки чи додаткових функцій не можлива. Процес готовування можна припинити, тільки якщо повернути регулятор функцій духовки на "0". Блокування залишається активним, навіть якщо вимкнути духовку. Перед тим як вибрати нову програму, слід вимкнути блокування.

Звуковий сигнал



Гучність звукового сигналу можна встановити, коли жодну з функцій таймера не активовано. Прилад у режимі очікування, дисплей показує лише поточний час.

Натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку "менше <".

На дисплеї з'явиться напис "Vol", , а також кілька поділок шкали, що повністю світяться.

Натискайте кнопки "менше" та "більше" (< i >), щоб вибрати один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три поділки шкали) або вимкнути звуковий сигнал (Вимк.).

Налаштування будуть автоматично підтвердженні за 5 секунд і на дисплеї відображатиметься поточний час. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" (🕒).

Зменшення контрастності дисплея



Натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку "більше >".

На дисплеї з'явиться напис "Br", а також кілька поділок шкали, що повністю світяться. Натискайте кнопки "менше" та "більше" (< i >), щоб відрегулювати яскравість (одна, дві або три поділки шкали).

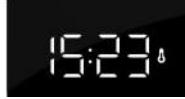
Налаштування будуть автоматично підтвердженні за 5 секунд і на дисплеї відображатиметься поточний час. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" (🕒).

Світловий індикатор живлення



Світло в духовці вмикається під час вибору функції за допомогою "перемикача режимів роботи духовки".

Світловий індикатор температури



Світло вмикається в момент, коли духовка досягає заданої температури, і залишається ввімкненим, доки духовку не вимкнуть або не спливе час випікання.

Відображення помилок



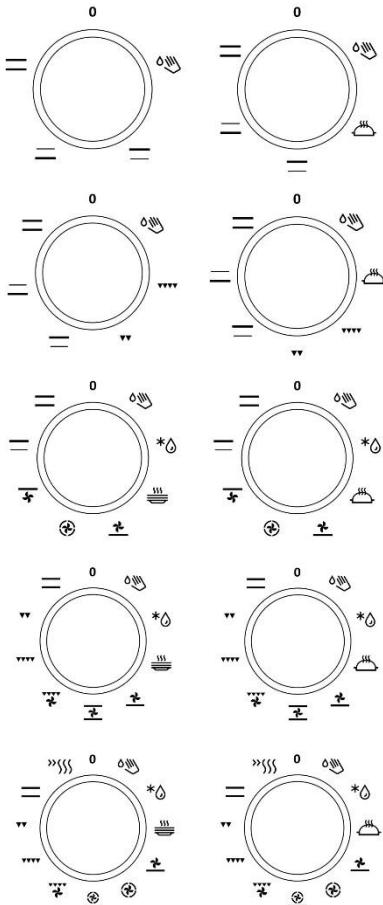
У разі виникнення несправності дисплей відображає текст "Eerr" і номер помилки. Зверніться в службу технічного обслуговування.

ДУХОВКА

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

Щоб керувати функціями духовки, слід використовувати кнопку “Вибір режиму духовки”, а щоб установити потрібну температуру — кнопку “Регулювання температури”.

Поверніть перемикач ліворуч або праворуч, щоб вибрати режим готування (див. таблицю програм).



 Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

Температуру всередині духовки можна встановити в межах 50–275°C за допомогою регулятора температури. Щоб збільшити температуру, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити — ліворуч.



 Примусове повертання регулятора за нульове положення може привести до пошкодження термостата!

ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення "0".

Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
»»	МИТСВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти піч до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли піч розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.
50-275	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.
200	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Тепло на їжі випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження)
180	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підсмажити страву знизу.
180	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба.
230	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установленій у верхній частині духової шафи. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.
▼▼▼	
230	

Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.
170	
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Працюють верхній нагрівач і вентилятор. Використовуйте цей режим для смаження великих шматків м'яса чи птиці. Він також підходить для приготування страв у паніруванні.
170	
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.
200	
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівальний елемент і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духової шафи, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.
180	
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.
180	
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР Працюють обидва нагрівачі та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовій шафі. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів.
180	
	ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.
60	

Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
	GENTLEBAKE * Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса та приготування риби на одному рівні.
180	
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.
-	
	ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб виділити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.
70	

* Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

ОПИС РЕЖИМІВ

Нагрівання порожньої печі потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки духовна шафа вже буде попередньо розігріта.

Використовуйте темні (чорні) деки для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

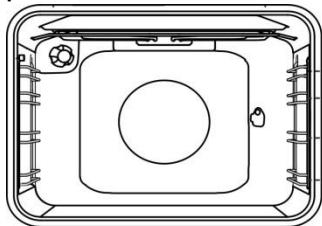
За умови використання пергаментного паперу переконайтесь, що він жаростійкий.

Під час приготування їжі в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка зливається через трубу в задній частині приладу. Пара може утворювати конденсат на дверцях та кришці приладу (залежить від моделі). Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Завершивши приготування їжі, витріть конденсат тканинною серветкою.

Вимкніть духову шафу приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

Не охолоджуйте їжу в закритій печі, щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню).

Напрямні для готування на різних рівнях



РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

В усіх режимах експлуатації освітлення духової шафи вмикається автоматично, коли обирається режим роботи приладу.

»»» МИТТЕВЕ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію, щоб швидко розігріти піч до потрібної температури. Цей режим не підходить для приготування страв.

- Поверніть регулятор функцій духової шафи в положення «швидке нагрівання».
- Задайте потрібну температуру духової шафи за допомогою дискового регулятора температури.

— ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ

Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна готувати лише на одному рівні полиць.

Смаження м'яса

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або сімності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Приготування кондитерських виробів

Використовуйте тільки однорівніві дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовуєте деко з комплекту духової шафи, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо піч попередньо розігріта.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

▼▼▼ ▼▼ ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться на стелі камери духової шафи.

Під час готування їжі на грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться на стелі камери духової шафи.

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин.

Максимальна температура при використанні Грилю або Великого грилю – 230°C.

Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яся й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо до неї не пригоряло, і встановіть решітку на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків.

Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню. У процесі готування перевертайте м'ясо.

Після готування на грилі очистьте духову шафу, приладдя й посуд.

Якщо ви запікаєте форель, промокніть рибу паперовим рушником. Приправте її зсередини, змастіть олією ззовні й розмістіть на решітці. Під час готування на грилі не перевертайте рибу.

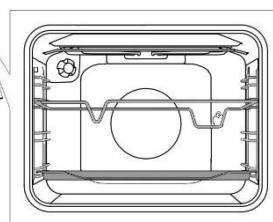
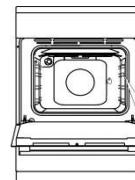


Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.

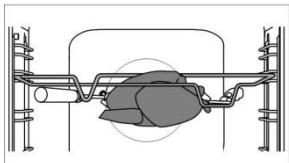
Гриль, решітка та інше приладдя під час готування на грилі стають дуже гарячими. Користуйтесь кухонними рукавицями й щипцями для м'яса.

Готування на рожні (залежить від моделі)

Максимальна температура під час використання рожна - 230°C.



Установіть рамку рожна на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень помістіть неглибоке деко для збору жиру.



Наштрикніть м'ясо на рожен і затягніть гвинти.

Помістіть ручку рожна на передній тrimach і просуньте кінчик рожна в отвір з правої сторони задньої стінки камери духової шафи (отвір закривається кришкою, що обертається).

Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духової шафи.

Увімкніть духову шафу й виберіть режим "ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ".



Не використовуйте гриль у положенні 4.

Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.



ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Підходить для готування на грилі м'яса, риби та овочів. (Див. опис і поради щодо режиму "ГРИЛЬ".)

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Підходить для випікання піци, яблучних і фруктових пирогів.



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

У цьому режимі працюють круговий нагрівальний елемент і вентилятор. Вентилятор знаходитьться у задній частині духової шафи і примушує гаряче повітря постійно циркулювати навколо страви, що готується.

Смаження м'яса

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми для випікання або емності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додаєте достатню кількість рідини. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

Приготування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти піч.

Бісквіти та печиво можна пекти в мілких деках на кількох рівнях одночасно (другому та третьому). Слід зазначити, що час випікання може відрізнятися навіть якщо ви використовуєте однакові деки. Коржики у верхньому деко можуть приготуватися швидше, аніж у нижньому.

Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духової шафи, решітку слід витягти.

Для рівномірного підсмажування важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.



Не ставте глибокі деки на перший рівень.



НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР

Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу і відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло циркулювати навколо верхньої частини страви.

Консервування

Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляні кришки. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтесь, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко наливіть приблизно літр гарячої води (прибл. 70°C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками установіть у духову шафу на другий рівень.

Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина у банках не почне кипіти — у першій банці ви побачите бульки.



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР

Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духову шафу, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Задля кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні).

Духова шафа має бути попередньо нагріта. Використовуйте другий із чотирьох рівнів, якщо врахувати знизу догори.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

Придатні для розмороження продукти харчування включають торти з кремом або начинкою на основі масла, інші типи тортів і випічки, хліб, булочки та фрукти глибокого заморожування.

У більшості випадків продукти необхідно вийняти з пакування (не забудьте прибрести металеві кріплення або затискачі).

Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони primerзли один до одного.



ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА

За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чаши), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.



GENTLEBAKE

Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса та приготування риби на одному рівні.

Деко установіть у духову шафу на другий рівень.



ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ

Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ



Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду.

Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі (залежить від моделі)

Очищайте покриття приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники, вони можуть пошкодити покриття корпусу.

Лаковані поверхні та пластикові деталі (залежить від моделі)

Не використовуйте для чищення кнопок, регуляторів, ручок дверцят, наклейок, паспортних або типових табличок абразивні губки або миючі засоби та миючі засоби на основі спирту або зі спиртом у складі. Одразу видаляйте будь-які плями за допомогою неабразивного матеріалу і води, щоб не пошкодити поверхню.

Ви можете також користуватися засобами, які призначенні саме для цього типу поверхонь, дотримуючись при цьому інструкції виробника.

UK

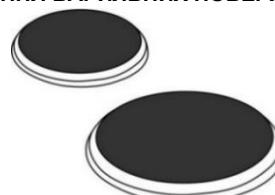
Емальовані поверхні (духовка)

Використовуйте зволожену губку з невеликою кількістю миючого засобу. Жирні плями усувають теплою водою зі спеціальним миючим засобом для емалі. Ніколи не чистьте емальовані поверхні абразивними засобами, оскільки це може привести до пошкодження поверхні приладу.

Скляні поверхні

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть спричинити появу на поверхні скла тріщин і його пошкодження. Чистьте скляні поверхні спеціальними засобами для скла, дзеркал і вікон.

ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



Очищуйте ділянки навколо конфорок теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Для видалення особливо стійких забруднень скористайтесь змоченою муючим засобом сталевою мочалкою, після чого промийте варильно поверхню та витріть її насухо.

Рідина із вмістом солі, перелиті рідкі страви й волога справляють шкідливий вплив на конфорки. Завжди чистьте конфорки.

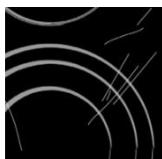
Для підтримання конфорок у належному стані використовуйте звичайні мийні засоби, а також наявні в продажу кондиціонери. Муючий засіб краще проникає в пори злегка розгіртої конфорки.

Кільце конфорки виготовлено з нержавіючої сталі. Через те що конфорки піддаються нагріванню, через певний період використання вони можуть набути жовтуватого відтінку. Це нормальне фізичне явище. Жовтуваті плями можна видалити звичайним засобом для догляду за металом. Обидві не можна чистити агресивними миючими засобами для посуду, оскільки вони можуть подряпати їх.

ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання зачекайте, доки склокерамічна поверхня охолоне, і очистіть її. Інакше забруднення, що залишилися, пригорять до гарячої поверхні, коли ви готуватимете наступного разу.

Для регулярного догляду за склокерамічною поверхнею використовуйте спеціальні продукти, які утворюють на поверхні захисну плівку, що запобігає прилипанню бруду.



Перед кожним використанням склокерамічної поверхні витирайте пил і будь-які інші забруднення, що можуть подряпти варильну поверхню та дно посуду.

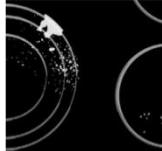


Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпти поверхню. Поверхню також може бути пошкоджено агресивними аерозолями та непідходящими рідкими миючими засобами.



У разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з шерехатим або пошкодженим дном можуть стиратися символи та позначки.

Для видалення незначних забруднень скористайтесь вологою м'якою тканиною. Потім витріть поверхню насухо.



Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протиріння рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

Для видалення стійкого бруду використовуйте спеціальні засоби для склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Закінчивши чищення, ретельно видаляйте залишки миючих засобів, оскільки при нагріванні конфорки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню.



Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб не травмуватися, будьте обережні під час його використання.



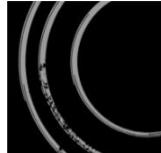
Використовуйте шкрабок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або

спеціальними миючими засобами для скляно-керамічних поверхонь.

Тримайте шкрабок під правильним кутом (від 45° до 60°). Обережно притискайте його до скла та, видаляючи бруд, обминайте області символів і позначок. Слідкуйте, щоб пластикова ручка шкрабка (у деяких моделях) не торкалася гарячої конфорки.



Не натискайте на скло шкрабком, встановивши його перпендикулярно відносно скла, і не дрігайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.



Одразу видаляйте шкрабком цукор і продукти харчування зі значним його вмістом, навіть якщо припад ще гарячий, оскільки цукор може спричинити серйозні пошкодження склокерамічної поверхні.



Зміна кольору склокерамічної поверхні не позначається на її роботі чи міцності. Найчастіше така зміна кольору трапляється, коли залишки їжі пригорають до поверхні, або її можуть спричинити деякі матеріали, з яких зроблено посуд (наприклад, алюміній чи мідь). Таких знебалень дуже важко позбутися повністю.

Примітка: Знебарвлення й подібні незначні дефекти позначаються лише на зовнішньому вигляді варильної поверхні та не погіршують її функціональних характеристик. На такі дефекти гарантія не поширюється.

ДУХОВКА

Стінки духовки чистьте вологою губкою з миючим засобом.

Для видалення стійких забруднень, що пригоріли до стінок духовки, користуйтесь спеціальним миючим засобом для емалі.

Після чищення ретельно витріть духовку насухо. Здійсніть чищення духовки, тільки коли вона повністю охолоне.

Ніколи не застосовуйте абразивні засоби для чищення, оскільки вони подряпають емальовану поверхню.

Приладдя духовки мийте за допомогою вологої губки з миючим засобом. Можна також скористатися спеціальними засобами для видалення стійких забруднень і пригорілих залишків.

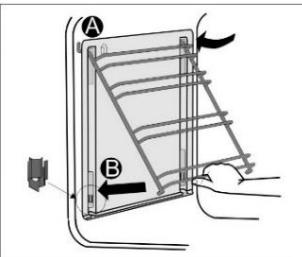


ВІКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)

Запаліть газ у духовці та поверніть перемикач вибору режиму в положення функції "AQUA CLEAN". Налійте в деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень напрямних.

Через 30 хвилин залишки тканини на емальованих стінках розм'якнуть, і їх можна буде легко очистити за допомогою вологого тканини.

Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.



Помістіть дротові напрямні з каталітичними елементами у верхні отвори на бокових стінках духовки "A".

Утисніть їх у фіксатор знизу "B".

ВІЙМАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ И ТЕЛЕСКОПІЧНИХ РОЗСУВНИХ НАПРЯМНИХ

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

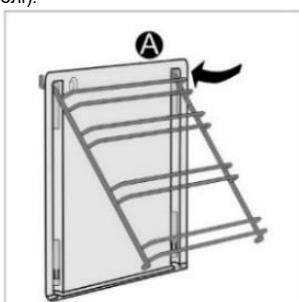
Вийміть їх з отворів у верхній частині.

Не мийте розсувні напрямні в посудомийній машині.

УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

Вийміть дротяні або розсувні напрямні. (залежить від моделі).



Установіть каталітичні елементи в напрямні. Верхня частина напрямних має бути встановлена у верхні отвори "A" каталітичних елементів.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, витягніть із духової шафи дека, решітку та напрямні.

Від'єднайте прилад від електромережі!

Від'єднайте кришку лампочки та витягніть або викрутіть лампочку.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт. (Звичайна лампочка E14, 230 В, 25 Вт - залежить від моделі)



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

КОМФОРТНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

Плити обладнано новими безпечними петлями дверцят! "КОМФОРТ". Ці особливі петлі гарантують дуже тихе та м'яке закривання дверцят духовки.



При застосування надмірної сили при закритті дверцят, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗАМОК ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

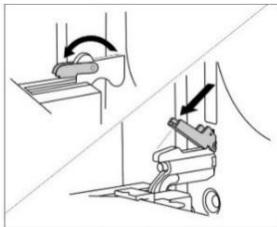
Відкрити замок можна, злегка натиснувши великим пальцем справа й одночасно потягнувши дверцята на себе.



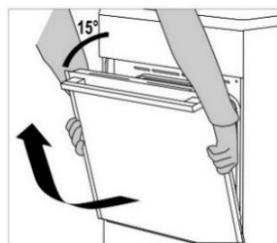
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

1. Відчиніть дверцята духовки (до кінця).
2. Поверніть фіксатори петель дверцят (для звичайної системи закривання дверцят). За наявності системи плавного закривання "КОМФОРТ" поверніть фіксатори на 90°.



3. Повільно зачиняйте дверцята духовки, доки фіксатори не співпадуть із петлями на бокових планках дверцят. За кута 15° (відносно закритого положення) злегка прикрийте дверцята й витягніть їх з обох петель на приладі.

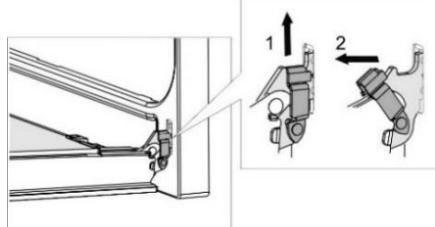


Перед встановленням дверцят на місце завжди перевіряйте, щоб фіксатори петель були правильно розміщені в бокових планках дверцят. Це допоможе запобігти випадковому закриттю петлі, яку з'єднано з жорсткою пружиною. Відпускання фіксатора може спричинити пошкодження дверцят і травмування людей.

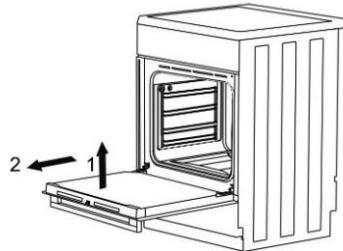
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

1. Відчиніть дверцята духовки (до кінця).
2. Підніміть і поверніть фіксатори.



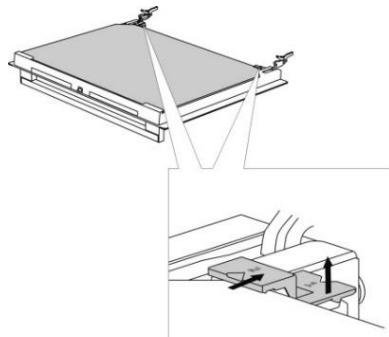
3. Повільно зачиняючи дверцята, злегка підніміть їх і витягніть з обох петель на приладі.



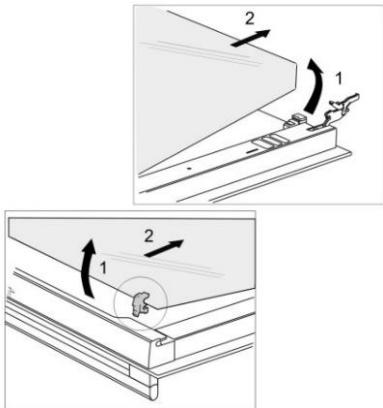
Установлюючи дверцята на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або не закриваються, перевірте, чи правильно розташовані петлі на своїх кріплennях.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ (залежить від моделі)

Скло дверцят також можна чистити із середини; однак, спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духової шафи (див. розділ "ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ").



Трохи підніміть кріплення зліва і справа від дверцят (відмітка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (відмітка 2 на кріпленні).



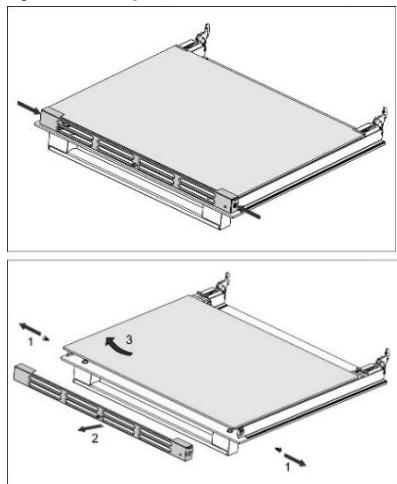
Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

Щоб зняти третю скляну панель (тільки у деяких моделях), підніміть і витягніть її. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.



Встановлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцях і скляній панелі повинні співпасти.

Демонтаж і встановлення скла дверцят духової шафи (залежить від моделі)



Відкрутіть гвинти з лівої та правої сторін дверцят і зніміть верхню планку. Тепер можна витягнути скляну панель дверцят.



Установлюючи скляну панель на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку.

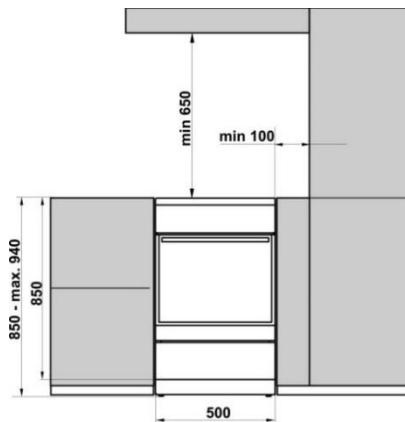
ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема / помилка	Спосіб усунення
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування. Переконайтесь, що потужність усіх увімкнених приладів не перевищує ємність електромережі у вашій оселі.
Не працює освітлення печі.	Інформація щодо заміни електричної лампи надана у розділі „Чищення та обслуговування”.
Їжа не повністю готова.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зчинені дверцята духовки?

Вимоги щодо ремонту або будь-якого гарантійного обслуговування, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не покриваються гарантією. У такому випадку клієнт сплачує вартість ремонту самостійно.

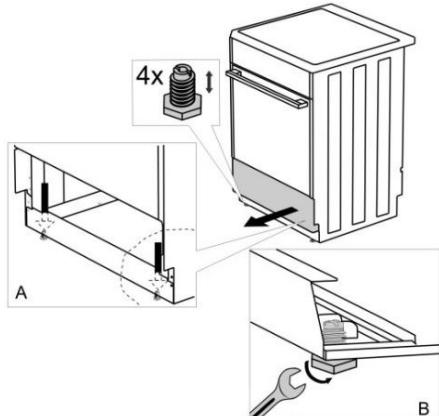
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (мм)

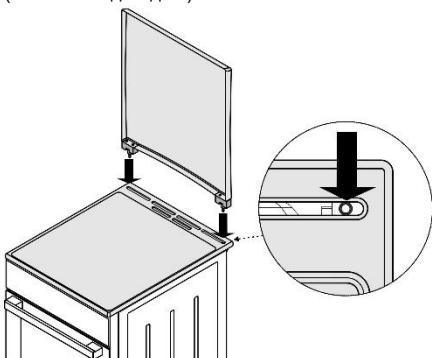


Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90°C.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА (залежить від моделі)



УСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ (залежить від моделі)

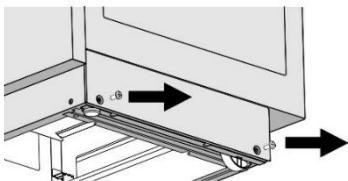


РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТЫ ПЛИТИ

(залежить від моделі)

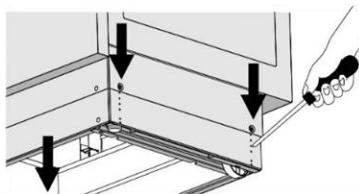
Висота плити складає 900 мм. Можна регулювати висоту приладу на рівні від 850 до 940 мм.

- Поставте плиту на підлогу задньою панеллю донизу.
- Викрутіть гвинти кріплення за напрямком стрілок.



Torx T20

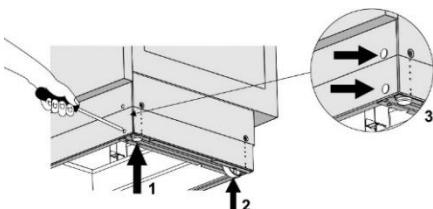
- Установіть необхідну висоту.
- Прикрутіть гвинти кріплення на місце.



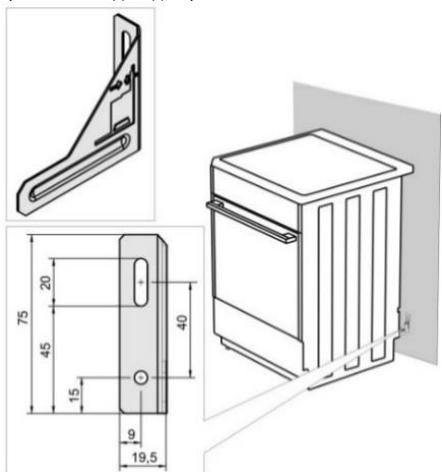
Плиту потрібно встановлювати горизонтально!

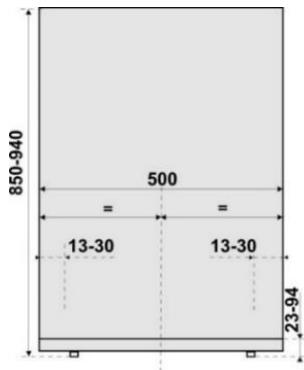
Виконайте такі кроки:

- Поверніть гвинти регулювання висоти (див. рис. 1), щоб відрегулювати висоту плити до необхідного положення.
- Відрегулюйте коліщата (див. рис. 2), закріпивши їх двома гвинтами на передній частині панелі. Перевірте горизонтальне положення плити, використовуючи ватерпас.
- Розмістіть заглушку у відповідні отвори на передній частині панелі (див. рис. 3).



ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ (мм) (залежить від моделі)



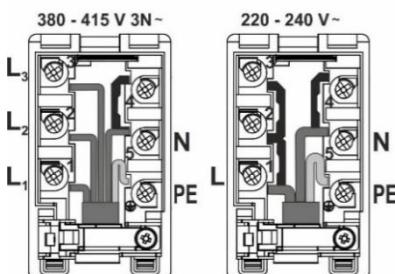
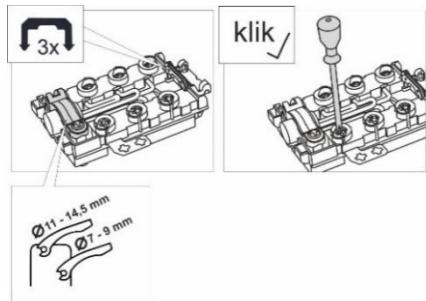


Згідно зі схемою закріпіть тримач на стіні за допомогою гвинтів і кріплень, що додаються. Якщо їх неможливо застосувати, скористайтеся іншими, які забезпечать безпечне встановлення приладу на стіні.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

Електрична плита — це споживач тепла, встановлення та розташування якого має відповідати чинним місцевим стандартам.

! Для підключення доступні три мідні перемички. Для трифазного підключення (380–415 В, 3N~) потрібна 1 перемичка. Для однофазного підключення (220–240 В~) потрібні 3 перемички.



У постійному розподілювачі перед плитою має бути встановлено пристрій для відключення плити від електромережі, у якому відстань між усіма роз'єднаними контактами всіх полюсів становить щонайменше 3 мм.

Установлювати плиту може лише вповноважений фахівець. Уповноважений фахівець повинен установити варільну поверхню горизонтально, під'єднати плиту до електромережі та перевірити її функції. Встановлення плити має бути підтверджено в гарантійному талоні.

Рекомендоване підключення плити — трифазне за допомогою проводу типу H05VV-F5G-1,5 (раніше CGLG 5Cx1,5), (автоматичний вимикач 3x16 А).

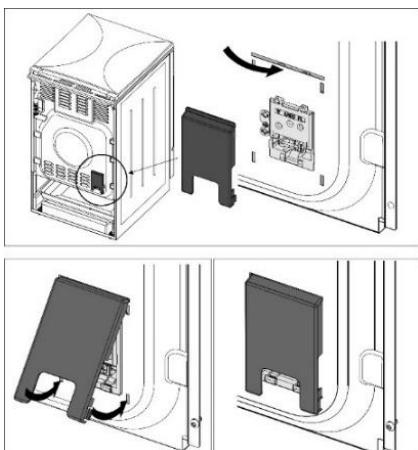
Для однофазного підключення використовуйте провід типу H05VV-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), (автоматичний вимикач 32 - 40 А відповідно до типу).

Кінці проводу слід зафіксувати запресованими кінцями, щоб запобігти розплітанню.

Після закріплення кінців проводу під голівками гвинтів у клемнику вкладіть провід у коробку клемника та зафіксуйте його від висмикування. Потім закріпіть кришку коробки клемника.

ЗАХИСТ ЗАТИСКАЧІВ

Затискачі мають бути захищені спеціальною кришкою (див. розділ "Додаткове обладнання"). Існує ризик ураження електричним струмом.



ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

У випадку монтажу або демонтажу плити, окрім стандартного використання, слід від'єднати плиту від електромережі та забезпечити її вимкнений стан.

Під час встановлення приладу слід виконати вказані нижче дії, що стосуються функції приладу.

- Перевірити правильність підключення до електромережі.

- Перевірити роботу нагрівачів і регуляторів.
- Продемонструвати покупцю всі функції пристроя та ознайомити його з умовами обслуговування пристроя та догляду за ним.

ПРИМІТКА

Електрична плита — це пристрій 1 класу ступеня захисту від ураження електричним струмом. Вона має бути з'єднана із запобіжним кабелем електромережі.

УТИЛІЗАЦІЯ



Пакування виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без юридичної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначені відповідним чином.

Цей символ на виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричних та електронних відходів для подальшої переробки.

Належна утилізація цього виробу допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Для отримання докладної інформації щодо утилізації та переробки цього виробу зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де було придбано пристрій.

Термін експлуатації - 10 років

Не містить шкідливих речовин - RoHS

Знак заземлення

Клас захисту від вологи

IP20

Клас захисту від ураження струмом

I.

ПРОБА НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ

Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1

ВИПІКАННЯ

Страва	Обладнання	Рівень (починаюч и знизу)	Режим	Температура (°C)	Час готування (у хвилинах)
Печиво один рівень	мілке емальоване деко	3	==	140-150*	25-40
Печиво один рівень		3	⊕	140-150*	25-40
Печиво два рівні		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Печиво три рівні		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Капкейки (порційні кекси) один рівень	мілке емальоване деко	3	==	150-160	25-40
Капкейки (порційні кекси) один рівень		3	⊕	150-160	25-40
Капкейки (порційні кекси) два рівні		1,3	⊕	140-150	30-45
Капкейки (порційні кекси) три рівні		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Пиріг	кругла металева форма ø26/решітка (опорна решітка)	1	==	160-170*	20-35
Пиріг		2	⊕	160-170*	20-35
Яблучний пиріг	2x кругла металева форма ø20/решітка (опорна решітка)	2	==	170-180	55-75
Яблучний пиріг		2	⊕	170-180	45-65
Тост	опорна решітка/решітка	4	▼▼▼	230	1-4
Пиріжки з м'ясним фаршем	решітка (опорна решітка) та мілке деко як піддон	4	▼▼▼	230	20-35

* Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.

ID 684970

GORENJE EC5341WC, EC5341SC
IFU ES6 ILED GOR UK

2020 07 01
SAP 684970