

UA

**ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
АВТОНОМНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ
ПЛИТИ**

gorenje

EIT5351WD

Дякуємо за вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

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

Переконайтеся, що придбаний вами прилад 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 торкайтеся 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 призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте 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 переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці ураження електричним струмом.

Не кладіть на індукційну зону готування речі на зразок ножів, виделок або кришок, оскільки вони можуть сильно нагріватися.

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 м'які засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

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

Після використання не покладайтеся на детектор посуду, а вимкніть варильну поверхню за допомогою відповідного елемента керування.

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 призвести до нещасних випадків.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його змінив 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 призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо шнури живлення розташованих 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 спирайтеся 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.

Прилад обладнано скляною або склокерамічною робочою поверхнею. У разі пошкодження:

- вимкніть усі електричні нагрівальні елементи й від'єднайте прилад від електромережі;
- не торкайтеся поверхні приладу;
- не користуйтеся 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. Стаціонарну проводку необхідно облаштувати 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.

ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте в шухляді духовки легкозаймисті, вибухонебезпечні, леткі 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.

ПРИЛАДДА Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (зауважте, що рівні/напрямні слід рахувати знизу).

Напрямні 3 і 4 призначені для готування на грилі.

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

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

ТИСНЕННЯ

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

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Якщо під час готування 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. Користуйтеся кухонними рукавицями.

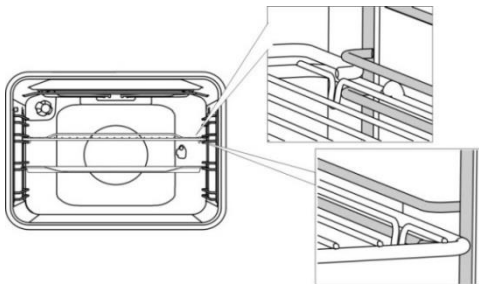
РЕШІТКА



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

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

UK



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



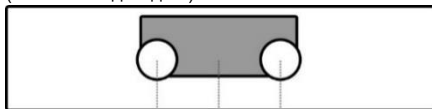
Закрийте дверцята духової шафи, коли телескопічні спрямовувачі будуть повністю всередині.



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. Перемикач режиму готування
2. Регулятор температури духовки
3. 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.

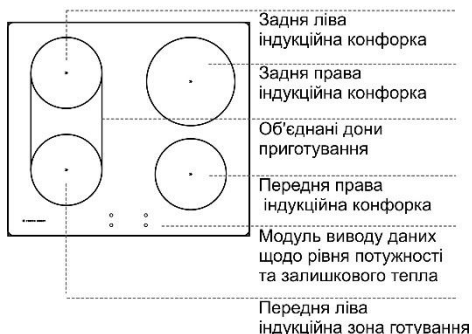
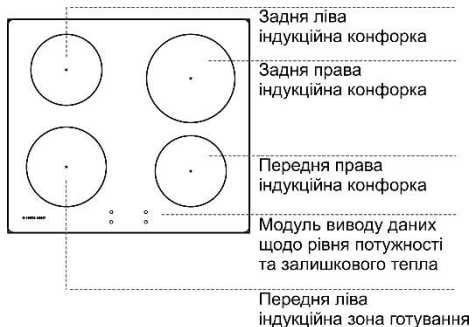
Якщо ваша плита має склокерамічну поверхню, очищуйте її за допомогою вологої тканини з невеликою кількістю мийного засобу. Не застосовуйте агресивні засоби для чищення, як-от абразивні миючі засоби, що можуть залишити

подряпини, абразивні губки для посуду чи засоби для видалення плям.

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

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

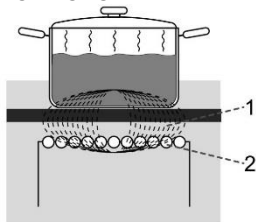
(залежить від моделі)



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 миттєво або через певний час. негайно від'єднайте пошкоджену 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.
- 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.

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНИХ КОНФРОК



1. магнітне поле
2. впускні трубки

- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними конфорками. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу уникнути втрати тепла через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна поверхня конфорки нагрівається не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Тепло, що залишилося після вимкнення зони готування, називається «залишковим».
- В індукційних конфорках нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установлені під склокерамічною поверхнею. Котушка індуктує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каструлі або сковороди (посуд має намагнічуватися). Ці струми нагрівають посуд.



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.

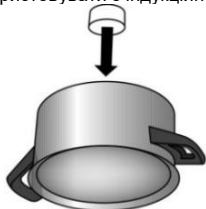
Не чистьте гарячу склокерамічну варильну поверхню миючими або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

КУХОННИЙ ПОСУД ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

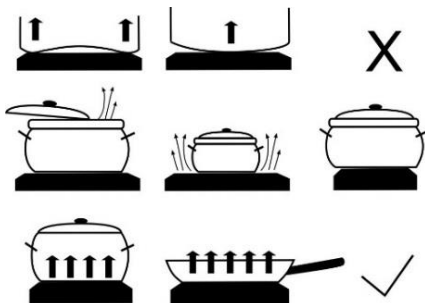
КУХОННИЙ ПОСУД, ЩО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

- Індукція буде працювати правильно, якщо використовувати підходящий посуд.
- Ставте каструлю або сковороду посередині конфорки.
- Для приготування їжі на індукційних варильних поверхнях підходить сталевий посуд, емальовані сталеві каструлі або чавунні сковороди.

- Не можна використовувати: посуд із легованої сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
- Перевірка магніту. Використовуйте невеликий магніт, щоб перевірити, чи є дно каструлі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт прилипає до дна каструлі або сковороди — їх можна використовувати з індукційною плитою.



- Під час використання каструлі-сковарки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника сковарки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшуйте потужність нагрівання, коли це потрібно.
- Конфорку можна пошкодити, якщо поставити на неї пусту каструлю або сковороду.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтеся вказівок виробника.
- Користуйтеся лише посудом із плоским дном! Увігнуте або опукле дно може перешкоджати роботі механізму захисту від перегрівання, і варильна поверхня може стати надто гарячою. Це може призвести до утворення тріщин на скляній поверхні, а також спричинити плавлення дна посуду. На пошкодження, що виникли внаслідок використання невідповідного посуду або перегрівання пустих, висушених каструль чи сковорідок (без продуктів у них), гарантія не поширюється.



Використовуйте лише посуд, призначений для приготування їжі на електричних та індукційних варильних поверхнях, який має:

- товсте дно (принаймні 2,25 мм)
- плоске дно.

Зона нагрівання	Мінімальний діаметр дна посуду
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

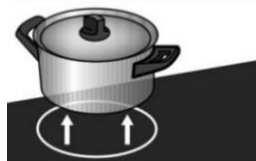


УВАГА!

Під час користування вбудованими варильними поверхнями не встановлюйте жодне додаткове приладдя (наприклад, так звані редукційні кільця, що уможливають використання посуду з немагнітним дном) між дном посуду та склокерамічною поверхнею плити. Використання такого обладнання може призвести до пошкодження приладу, крім того існує високий ризик отримання опіків.

РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ

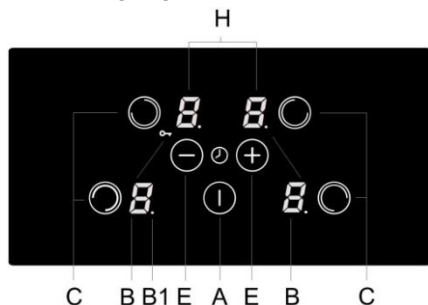
- Навіть якщо на конфорці немає каструлі або сковороди, або якщо діаметр використовуваної сковороди менший, ніж діаметр конфорки, енергія витрачатися не буде. Якщо діаметр посуду набагато менший за конфорку, є вірогідність, що вона його не розпізнає. Якщо конфорку ввімкнуто, на дисплеї з'явиться символ потужності нагрівання "u". Якщо каструлю або сковороду помістити на індукційну конфорку, то впродовж наступних десяти хвилин варильна поверхня розпізнає їх і ввімкне вибраний рівень потужності нагрівання. Якщо зняти посуд із конфорки, подача живлення на неї припиниться.
- Якщо ви поставили на зону готування невелику каструлю або сковороду та їх розпізнано, варильна поверхня використовуватиме рівно стільки потужності, скільки потрібно для посуду цього розміру.



ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Під час придбання посуду зверніть увагу, що діаметр, указаний на каструлі або сковороді, зазвичай стосується верхнього краю або кришки, які звичайно бувають більшими, ніж діаметр дна каструлі або сковороди.
- Якщо для готування страви потрібно багато часу, використовуйте сковорарку. Слідкуйте, щоб у сковорарці завжди була достатня кількість рідини. Якщо на варильну поверхню поставити порожню сковорарку, вона може перегрїтися, а це може призвести до пошкодження каструлі та зони готування.
- Намагайтеся завжди накривати каструлю або сковороду кришкою відповідного розміру. Використовуйте посуд відповідно до кількості їжі, яку готуєте. Приготування у великій наполовину наповненій каструлі споживатиме набагато більше енергії.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



- A** Сенсорна клавіша “Увімк./вимк.” варильної поверхні
- B** Дисплей рівня потужності/залишкового тепла
- B1** Десяткова точка, що позначає активовану функцію таймера
- C** Сенсорні клавіші вибору конфорок
- E** Сенсорні клавіші (-) і (+)
- H** Дисплей годинника

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

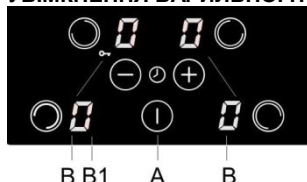
Для конфорки можна встановити десять рівнів потужності. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

Параметри потужності	Призначення
0	Вимкнено, використання залишкового тепла
1-2	Підтримання температури страви, повільне кипіння невеликої кількості страви (найнижчий рівень потужності).
3	Повільне кипіння (продовження приготування страви після початку готування на високій потужності).
4-5	Повільне приготування (продовження) більших кількостей страви, смаження більших шматків.
6	Смаження, підрум'янювання.
7-8	Смаження.
9	Приготування великої кількості їжі, тушування та обсмажування.
P	Функцію “Підсилення потужності” призначено для початку процесу готування. Вона також підходить для приготування дуже великої кількості їжі.

КЕРУВАННЯ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

- Після підключення склокерамічної варильної поверхні до електромережі всі символи на дисплеї на короткий час засвітаються. Варильна поверхня готова до використання.
- Варильну поверхню обладнано електронними датчиками, які активуються, якщо торкнутися пальцем позначок на поверхні й утримувати їх протягом щонайменше однієї секунди.
- Активація сенсорної кнопки щоразу підтверджується звуковим сигналом.
- Не кладіть у зону сенсорних кнопок жодних предметів. Її слід завжди утримувати в чистоті.

УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

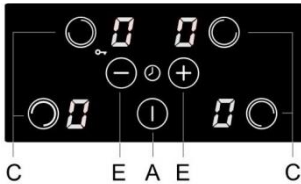


Торкніться сенсорної кнопки “Увімк./вимк.” (A) та утримуйте її щонайменше 1 секунду. Варильну поверхню ввімкнено. На всіх дисплеях рівня потужності (B) відобразиться значення «0», а десяткові крапки (B1) почнуть блимати.



Наступне налаштування потрібно здійснити протягом наступних десяти секунд, інакше варильна поверхня вимкнеться.

УВІМКНЕННЯ КОНФРОРОК



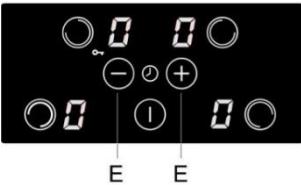
Увімкнувши варильну поверхню за допомогою кнопки «Увімк./вимк.» (А), протягом наступних 10 секунд можна увімкнути потрібну конфорку.

- Якщо торкнутися сенсорної кнопки потрібної конфорки (С), на відповідному дисплеї рівня потужності інтенсивніше засвітиться значення "0".
- Торкайтеся сенсорних клавiш "+" і "-" (Е), щоб установити рівень потужності (1-9-Р). Якщо спочатку торкнутися сенсорної клавiші "-", установиться рівень 9.



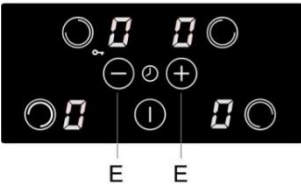
У разі безперервного натискання сенсорних клавiш "+" (С) або "-" (Е) рівень потужності автоматично зростатиме чи зменшуватиметься. Крім того, можна покроково змінювати потужність, торкаючись відповідних сенсорних клавiш.

ВИМКНЕННЯ КОНФРОРОК



- Спочатку виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
- Торкніться сенсорної кнопки "-" (Е), щоб установити для рівня потужності значення «0». Якщо для рівня потужності всіх конфорок встановлено значення "0", варильна поверхня вимкнеться через 20 секунд.

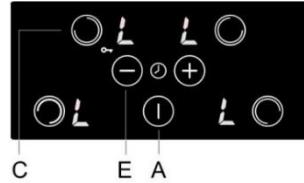
ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Варильну поверхню можна вимкнути будь-коли, торкнувшись сенсорної клавiші «Увімк./вимк.» (А). Усі налаштування буде видалено, окрім налаштувань таймера зворотного відліку (див. розділ «Таймер»).

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ АБО АКТИВАЦІЯ ЗАМКА ВІД ДІТЕЙ

Завдяки блокуванню панелі керування ви можете запобігти несанкціонованому увімкненню чи використанню зон нагрівання. Таким чином, цю функцію можна використовувати і як замок від дітей.



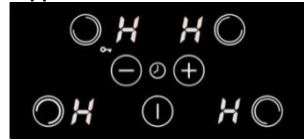
КТИВАЦІЯ ЗАМКА ВІД ДІТЕЙ

- Варильна поверхня має бути вимкнута.
- Натисніть сенсорну кнопку (А), щоб увімкнути варильну поверхню. На всіх дисплеях відобразиться значення "0".
- Одночасно натисніть сенсорну клавiшу (С) задньої лівої конфорки та клавiшу "-" (Е) й утримуйте їх приблизно 3 секунди. Після звукового сигналу на всіх дисплеях протягом кількох секунд відобразатиметься символ "L".
- Після цього замок від дітей буде активовано.

ДЕАКТИВАЦІЯ ЗАМКА ВІД ДІТЕЙ

- Натисніть сенсорну кнопку (А), щоб увімкнути варильну поверхню. На всіх дисплеях відобразиться символ "L".
- Одночасно натисніть сенсорну клавiшу (С) задньої лівої конфорки та клавiшу "-" (Е) й утримуйте їх приблизно 3 секунди. На всіх дисплеях відобразиться значення "0". Тепер замок від дітей вимкнено.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА



Склокерамічна варильна поверхня також обладнана індикатором залишкового тепла "Н". Конфорки нагріваються не безпосередньо, а через тепло, що випромінюється нагрітим посудом зі стравою. Після вимкнення конфорки відображається символ "Н". Поки він світиться, залишкове тепло можна використовувати для підігрівання страв або розморожування. Навіть коли він зникне, конфорка може залишатися гарячою. Остерігайтеся опіків!

ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Режим підсилення потужності можна увімкнути для будь-якої конфорки. Це дає змогу швидко підігріти велику кількість їжі за допомогою додаткової потужності.



Передню ліву конфорку обладнано функцією максимального підсилення потужності. У конфорці з цією функцією додаткова потужність умикається на п'ять хвилин; потім конфорка автоматично перемикається на рівень потужності 9.

УВІМКНЕННЯ ФУНКЦІЇ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ



C B E E B C

Натисніть відповідну сенсорну кнопку (С), щоб вибрати конфорку. Торкайтеся сенсорної клавіші "-" або "+" (Е), щоб установити рівень потужності 9, і відразу натисніть клавішу "+". На дисплеї рівня потужності відобразиться символ "Р".

ВИМКНЕННЯ ФУНКЦІЇ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Натисніть сенсорну клавішу вибраної конфорки (С) і відразу натисніть клавішу "-" (Е). Символ "Р" зникне, а для рівня потужності конфорки буде встановлено значення 9.

ОБМЕЖЕННЯ ЧАСУ РОБОТИ

ЗАПОБІЖНИЙ ВИМИКАЧ.

Параметри потужності	Кількість годин до запобіжного вимикання
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
Р	5 хвилин

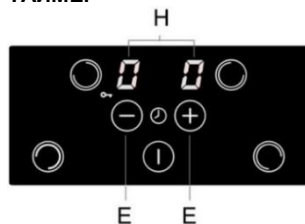
Максимальний час безперервної роботи окремої конфорки є обмеженим, як зазначено в таблиці вище. Коли зона нагрівання вимикається запобіжним механізмом, на дисплеї відображається символ "0" (або "Н", якщо є залишкове тепло).

Приклад: Установіть для конфорки рівень потужності 6 і залишіть її ввімкненою на деякий час. Якщо режим роботи конфорки не зміниться, запобіжний механізм вимкне її за півтори години.

ПРИСТРІЙ ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

- Варильну поверхню оснащено охолоджувальним вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час готування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу готування.
- Індукційну варильну поверхню також оснащено вбудованим пристроєм захисту від перегрівання, який попереджує пошкодження електронних частин. Цей захисний пристрій має кілька робочих рівнів. У разі значного зростання температури конфорки, потужність готування автоматично знижується. Якщо цього недостатньо, потужність наразі активних конфорок продовжує знижуватися або ж вони вимикаються зовсім. У такому випадку на дисплеї відображається символ „Е2“. Після охолодження варильної поверхні вона знову готова до роботи на повній потужності.

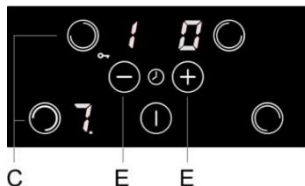
ТАЙМЕР



- Виберіть функцію таймера, одночасно натиснувши сенсорні кнопки "-" і "+" (Е). Налаштування таймера відображаються на двох верхніх блоках дисплея (Н). При цьому два нижні блоки дисплея вимкнені.
- Режим таймера відображається лише протягом 10 секунд. Після цього дисплей перемикається на відображення рівня потужності.

МОЖНА ВИБРАТИ ДВА РЕЖИМИ РОБОТИ ТАЙМЕРА

- Таймер вимкнення.** Функцію таймера зв'язано з вибраною конфоркою. Коли встановлений час мине, конфорка автоматично вимкнеться.
- Таймер зворотного відліку.** Таймер виконує лише функцію нагадування/будильника. Коли встановлений час мине, лише пролунає звуковий сигнал.



Увімкнення та налаштування таймера

Виберіть таймер, одночасно натиснувши сенсорні клавіші "-" і "+" (Е).

- Якщо попередньо вибрано конфорку та відповідний дисплей світиться інтенсивніше, таймер буде встановлено для цієї конфорки. Десять крапок біля рівня потужності означає, що таймер увімкнено.
- Якщо потрібне нагадування, що не стосується процесу приготування їжі, таймер (зворотного відліку) також можна встановити, не вибираючи конфорку.
- Активовані таймер (або таймер зворотного відліку) позначається двома блимаючими десятковими крапками біля дисплея.

Задайте час приготування страви, натискаючи сенсорну клавішу "-" або "+" (E). (Якщо спочатку натиснути клавішу "-", таймер буде встановлено на 30 хвилин. Якщо натиснути й утримувати сенсорну кнопку, значення на дисплеї змінюватиметься зі зростаючою швидкістю.)

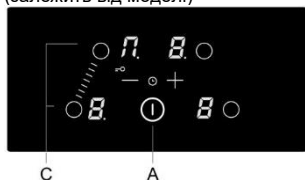
Можна встановити значення від 01 до 99 хвилин. Таймер вимкнення можна встановити для кожної конфорки.

Щоб перевірити, скільки часу залишилося, виберіть відповідну конфорку та активуйте функцію таймера. Натискайте сенсорну клавішу "-" або "+" (E), щоб змінити налаштування. (Одночасно натисніть сенсорні клавіші "-" або "+" (E), а потім натискайте їх послідовно, щоб вибрати активні налаштування.)

Коли встановлений час мине, на дисплеї заблимає значення "00". Окрім того, на таймері вимкнення заблимає відповідна десяткова крапка. Пролунає короткий звуковий сигнал. Щоб підтвердити та вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Звуковий сигнал автоматично вимикається через 2 хвилини.

ОБ'ЄДНАНІ КОНФОРКИ

(залежить від моделі)



- У деяких моделях можна об'єднати дві ліві конфорки в одну велику зону нагрівання, на яку можна помістити велику сковорідку або деко. Посуд має бути достатньо великим, щоб накрити центри обох конфорок.
- Максимальний розмір посуду: 40 x 25 см. Радимо використовувати посуд із товстим дном. Під час готування деко нагрівається. Не обпечіться.
- Переконайтеся, що деко не закриває панель керування, коли ставите його на варильну поверхню.

УВІМКНЕННЯ ОБ'ЄДНАНИХ КОНФОРОК

- Увімкніть варильну поверхню, натиснувши сенсорну кнопку увімкнення/вимкнення (A).

- Одночасно торкніться сенсорних кнопок обох конфорок із лівого боку варильної поверхні (C). На дисплеї відобразиться індикатор Π задньої лівої конфорки, і це означає, що обидві конфорки працюють (їх об'єднано).
- Установіть потрібний рівень потужності для з'єднаної конфорки.
- Щоб змінити рівень потужності, спочатку натисніть сенсорну кнопку передньої лівої конфорки.



Якщо працюють дві з'єднані конфорки, не можна скористатися функцією підсилення потужності. Максимальний доступний рівень потужності — 9.

ВИМКНЕННЯ ОБ'ЄДНАНИХ КОНФОРОК

- Одночасно торкніться сенсорних кнопок обох конфорок із лівого боку варильної поверхні. Позначка Π зникне, а варильна поверхня вимкнеться.
- Обидві конфорки працюватимуть окремо.

ФУНКЦІЇ ЗАХИСТУ ТА ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

Варильну поверхню оснащено датчиками для захисту від перегрівання. Якщо температура стає надто високою, окремі конфорки або навіть уся варильна поверхня, можуть бути на певний час автоматично вимкнені.

Проблема, можливі причини, способи усунення
Лунає безперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає "E03".

- На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні клавіші поставлено якийсь предмет. Витріть сенсорну поверхню.

Блимає "E/2".

- Конфорка перегрілася. Зачекайте, поки вона охолоне.

Блимає "E/3".

- Непридатний посуд, що не має феромагнітних властивостей. Скористайтесь іншою каструлею або сковородою.



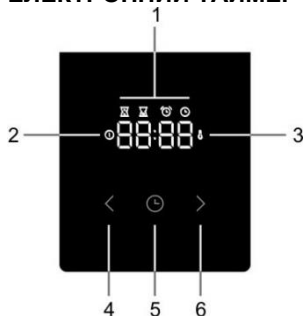
У разі несправності або якщо індикація несправності чи помилки не зникає, на кілька хвилин від'єднайте варильну поверхню від електромережі (вийміть запобіжник або вимкніть вимикач електромережі), потім знову під'єднайте її до електромережі та увімкніть вимикач електромережі.

Якщо проблеми не зникають, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

ШУМ І ЗВУКИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

Шуми та звуки	Причина
Робочий шум, викликаний індукцією	В основу індукційної технології покладено властивості певних металів під дією електромагнітного випромінювання. У результаті утворюються вихрові струми, які викликають коливання молекул. Ці коливання (вібрації) перетворюються на тепло. Залежно від типу металу це може викликати несильний шум.
Спосіб усунення: Це нормально та не свідчить про несправність.	
Гудіння, схоже на роботу трансформатора	Чутно, коли готування здійснюється з високим рівнем потужності. Причина полягає в кількості енергії, яка передається від варильної поверхні до каструлі чи сковороди.
Спосіб усунення: Цей шум зникне або зменшиться, якщо зменшити рівень потужності.	
Вібрація та потріскування посуду	Такий шум з'являється в посуді (каструлі або сковороді), виготовленому з різних матеріалів.
Спосіб усунення: Він виникає від вібрацій уздовж суміжних поверхонь різних шарів матеріалів. Цей шум залежить від посуду. Він може змінюватися залежно від кількості та типу їжі, яка готується.	
Шум вентилятора	Для правильної роботи індукційних електронних компонентів потрібне керування температурним режимом. Тому варильну поверхню оснащено вентилятором, який працює зі змінною швидкістю залежно від значення температури.
Спосіб усунення: Вентилятор може працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається надто високою.	

ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР



Інтерфейс користувача

1. Дисплей функцій таймера
2. Світловий індикатор жовтлення
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 з'явиться символ часу "12:00". Установити час можна, натискаючи піктограми "уперед" 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 відобразиться 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 блимає 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 вмикається знову й 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 відобразиться піктограма "час готування" . Натискайте кнопки "менше" ("") та "більше" (""), щоб установити потрібний час готування.

Натисніть кнопку таймера, щоб зберегти встановлене значення часу .

Двічі натисніть кнопку "Налаштування програми"

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

Налаштування будуть автоматично підтверджені 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.

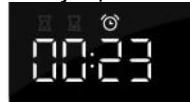
Приклад. Задана "тривалість випікання" — 30 хвилин. Час завершення — 12:00. Духовка розпочне працювати об 11:30, а на дисплеї відобразиться час, що залишився до

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.



Функція "Сигнальний таймер"



Скористатися функцією "Сигнальний таймер" можна незалежно від духовки.

Найдовший час, який можна задати — 23 години й 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 хвилин, він автоматично перейде в режим очікування. На дисплеї відобразиться 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 відобразиться 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 готування 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" ("<" і ">"), щоб вибрати один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три поділки шкали) або вимкнути звуковий сигнал (Вимк.).

Налаштування будуть автоматично підтверджені за 5 секунд і на дисплеї відобразатиметься поточний час. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" (L).

Зменшення контрастності дисплея

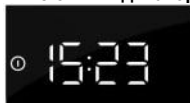


Натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку "більше >".

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

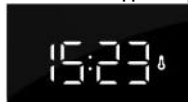
Налаштування будуть автоматично підтверджені за 5 секунд і на дисплеї відобразатиметься поточний час. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" (L).

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, й залишається ввімкненим, доки духовку не вимкнуть або не спливе час випікання.

Відображення помилок



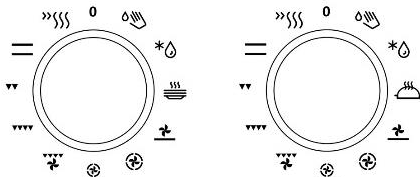
У разі виникнення несправності дисплей відображає текст "Eg" і номер помилки. Зверніться в службу технічного обслуговування.


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 призвести до пошкодження термостата!

ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення "0".

Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
 50-275	МИТТЄВЕ 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.
 200	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.
 230	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, установлений 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.
 170	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.
 200	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

Режим Рекомендована температура(°C)	Опис
Режим готування	
 180	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.
 60	ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.
 180	GENTLEBAKE * Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.
 -	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.
 70	ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з печі. Процес триває 30 хвилин.

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

Важливі застереження

Використовуйте темні або чорні дека з емалевим або силіконовим покриттям, оскільки вони краще передають тепло.

Нагрівання духової шафи потребує великої кількості енергії, тому, готуючи кілька типів випічки послідовно, коли духові шафа вже нагріта, можна значно заощадити електроенергію.

Під час приготування їжі в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка зливається

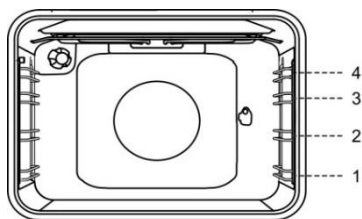
через трубу в задній частині приладу. Пара може утворювати конденсат на дверцятах і кришці приладу (залежить від моделі). Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Завершивши приготування їжі, витріть конденсат тканинною серветкою.

Приблизно за десять хвилин до кінця готування духову шафу можна вимкнути. Таким чином можна заощадити електроенергію та використати накопичену теплоту.



Після завершення готування охолоджувальний вентилятор припинить працювати. Якщо залишити страву в духовій шафі, з неї може випаровуватися волога, призводячи до утворення конденсату на передній панелі та дверцятах духової шафи.

Напрямні для готування на різних рівнях



РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

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

»»» МИТЄВЕ 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 ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Приготування кондитерських виробів

Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде UK

утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується дека 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'яса 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.

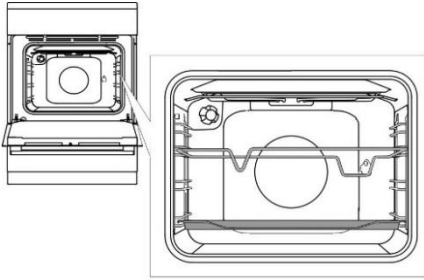


Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.

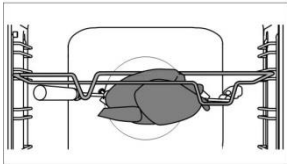
Гриль, решітка та інше приладдя під час готування на грилі стають дуже гарячими. Користуйтеся кухонними рукавицями й щипцями для м'яса.

Готування на рожні (залежить від моделі)

Максимальна температура під час використання рожня - 230°C.



Установіть рамку рожня 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 рожня на передній тримач і просуньте кінчик рожня в отвір з правої сторони задньої стінки камери духової шафи (отвір закривається кришкою, що обертається).

Від'єднайте ручку рожня 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 знаходиться 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 ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додавайте 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 витягнути.

Для рівномірного підсмажування важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.



Не ставте глибокі дека 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 скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко налейте 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 рахувати 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 виняти з пакування (не забудьте прибрати металеві кріплення або затискачі).

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



ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА

За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), 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, приготування риби та випічки на одному рівні.



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 чистення 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 подрипин. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники, вони можуть пошкодити покриття корпусу.

Лаковані поверхні та пластикові деталі (залежить від моделі)

Не використовуйте для чистення кнопок, регуляторів, ручок дверцят, наклеюк, 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 призначені саме для цього типу поверхонь, дотримуючись при цьому інструкцій виробника.

Емальовані поверхні (духовка)

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

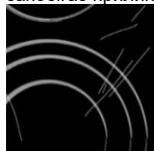
Скляні поверхні

Не використовуйте для чистення 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 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 подряпати варильну поверхню та дно посуду.

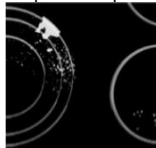


Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Поверхню також може бути пошкоджено агресивними аерозолями та невідходящими рідкими миючими засобами.



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

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



Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання 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. Дотримуйтеся 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.

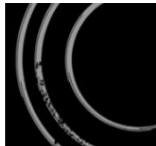


Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для скляно-керамічних поверхонь.

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



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



Одразу видаляйте скребком цукор і продукти харчування зі значним його вмістом, навіть якщо прилад 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 знебарвлень 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 пригорілі до стінок духовки, користуйтеся 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.



ВИКОРИСТАННЯ 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 їжі на емальованих стінках роз'якнуть, і їх можна буде легко очистити за допомогою вологої тканини.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

ВИЙМАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ І 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.

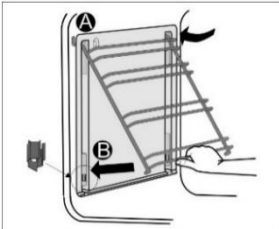
УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

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 "А" каталітичних елементів.



Помістіть дровоті напрямні з каталітичними елементами у верхні отвори на бокових стінках духовки "А".

Утисніть їх у фіксатор знизу "В".



Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

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 Е14, 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)

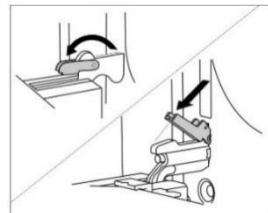
Відкрити замок можна, злегка натиснувши великим пальцем справа й одночасно потягнувши дверцята на себе.



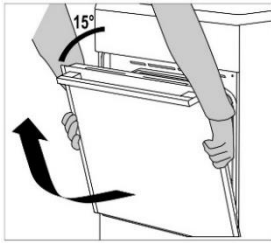
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

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.



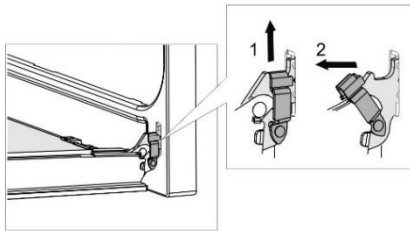
Перед встановлення дверцят на місце завжди перевіряйте, щоб фіксатори петель були правильно розміщені в бокових планках дверцят. Це допоможе запобігти випадковому закриттю петлі, яку з'єднано з жорсткою пружиною. Відпускання фіксатора може спричинити пошкодження дверцят і травмування людей.



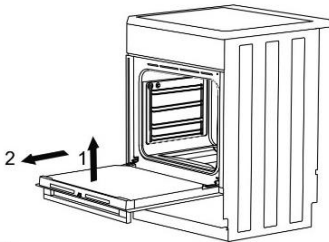
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

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



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

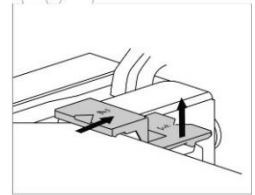
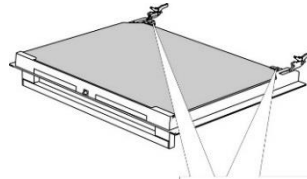


Установлюючи дверцята на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або не закриваються, перевірте, чи правильно розташовані петлі на своїх кріпленнях.

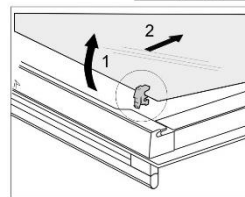
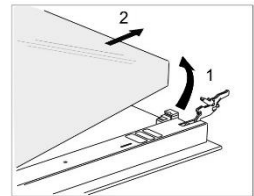
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

(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).



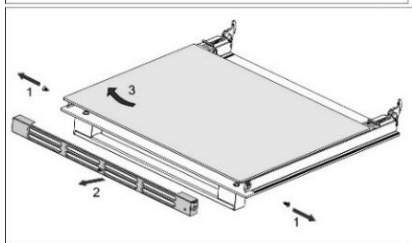
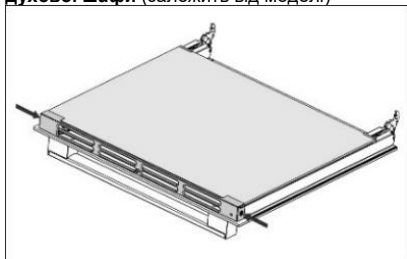
Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплення, і вийміть його.

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 дверцятах 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

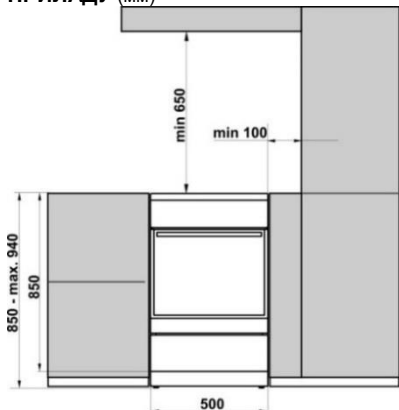
Проблема / помилка	Спосіб усунення
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування. Переконайтеся, що потужність усіх увімкнених приладів не перевищує ємність електромережі у вашій оселі.
Не працює освітлення печі.	Інформацію щодо заміни електричної лампи надано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

Відображення помилок і несправностей варильної поверхні	Причина	Спосіб усунення
Після ввімкнення варильної поверхні продовжує блимати символ "u".	Посуд не підходить для індукційних плит або його діаметр замалий. Можливо посуд перегрівся або втратив свої феромагнітні властивості.	Перевірте, чи посуд має феромагнітні властивості (до його дна притягується магніт). Перевірте, чи діаметр посуду достатньо великий (звичайно > 12 см). Якщо дисплей продовжує блимати після ввімкнення та вимкнення, від'єднайте прилад від електромережі. Зачекайте 5 хвилин і підключіть його знову.
Функція швидкого нагрівання “Підсилення потужності” вимикається автоматично.	Є нормальним, якщо через певний проміжок часу функція “Підсилення потужності” вимикається автоматично, а варильна поверхня переходить на рівень потужності 9. Якщо конфорка перегрілася, запобіжний механізм вимикає функцію підсилення потужності.	Перезапуск функції підсилення потужності. За необхідності вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову. Далі перезапустіть функцію підсилення потужності. Зачекайте певний час, доки плита охолоне.
Якщо після підключення приладу до електромережі дисплей не світиться, це означає, що варильна поверхня не працює.	Занадто висока напруга або прилад підключено неправильно.	Від'єднайте прилад від електромережі та перевірте з'єднання.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку "E/2".	Плита перегрілася.	Дайте плиті охолонути. Далі увімкніть режим низької потужності.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку "E/3".	Непридатний посуд, що не має феромагнітних властивостей.	Скористайтеся іншою каструлею або сковорідкою.
Відображаються інші помилки "E/A" або "E / номер".	Сталася помилка в електронному модулі.	Від'єднайте прилад від електромережі на 5 хвилин, після чого підключіть його знову. Якщо проблема продовжує відображатися, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте уповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому випадку користувач сплачує вартість ремонту самостійно.

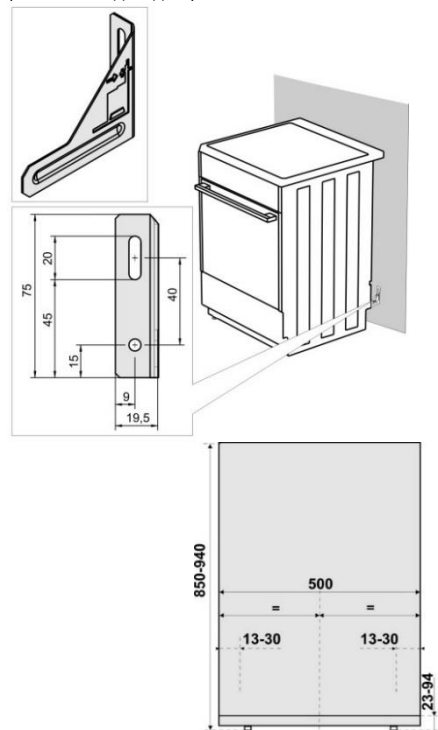
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

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.

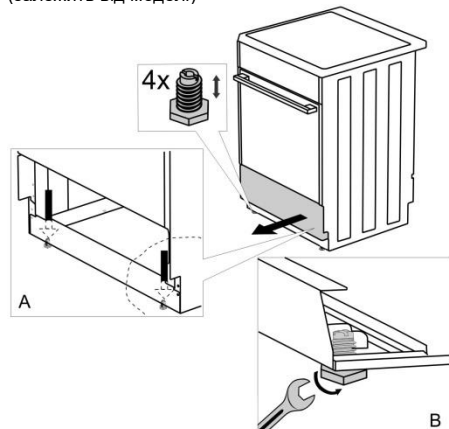
ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ (ММ) (залежить від моделі)



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.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

(залежить від моделі)

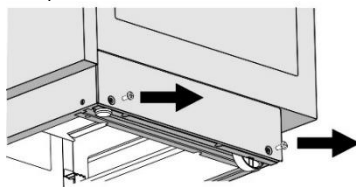


РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ ПЛИТИ

(залежить від моделі)

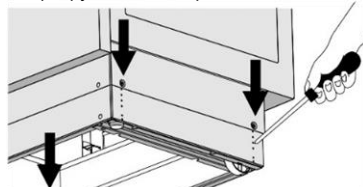
Висота плити складає 900 мм. Можна регулювати висоту приладу на рівні від 850 до 940 мм.

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



Torx T20

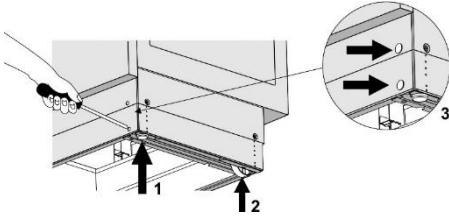
3. Установіть необхідну висоту.
4. Прикрутіть гвинти кріплення на місце.



Плиту потрібно встановлювати горизонтально!

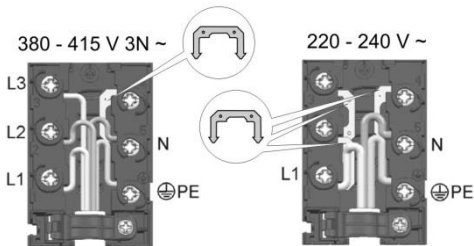
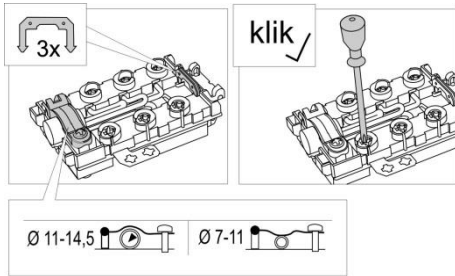
Виконайте такі кроки:

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



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

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



У постійному розподільчачі 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 повноважений фахівець. Уповноважений фахівець повинен установити варильну 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 UK

(раніше CGLG 5Cx1,5), (автоматичний вимикач 3x16 A).

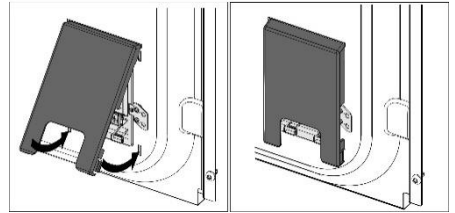
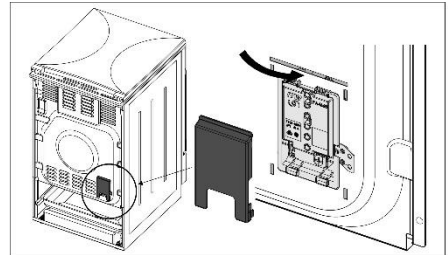
Для однофазного підключення використовуйте провід типу H05VV-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), (автоматичний вимикач 32 - 40 A відповідно до типу).

Кінці проводу слід зафіксувати запресованими кінцями, щоб запобігти розпліттю.

Після закріплення кінців проводу під голівками гвинтів у клемнику вклавте провід у коробку клемника та зафіксуйте його від висмикування. Потім закрийте 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 приладу та ознайомити його з умовами обслуговування приладу та догляду за ним.

ПРИМІТКА

Електрична плита — це прилад 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 жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено 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 органу муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де було придбано прилад.

Термін експлуатації - 10 років	
Не містить шкідливих речовин - RoHS	
Знак заземлення 	
Клас захисту від вологи	IP20
Клас захисту від ураження струмом	I.

ID 685040

ПРОБА НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ

Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1

ВИПІКАННЯ

Страва	Обладнання	Рівень (починаюч и низу)	Режим	Температура (°C)	Час готування (у хвиликах)
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.

