

gorenje

UA

ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

Шановний покупець.

Ви придбали виріб з нашої нової лінійки побутових приладів. Нашим бажанням є, щоб наш виріб добре служив Вам.

Перед установкою і використанням приладу прочитайте, будь ласка, цю інструкцію. Вона містить важливу інформацію про те, як безпечно і економно користуватися приладом. Інструкцію зберігайте поряд з приладом, щоб мати можливість скористатися нею у разі необхідності.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ВКАЗІВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Заходи безпеки

- Діти віком від 8 років і старше та особи зі зниженими фізичними або розумовими здібностями, чи з браком досвіду і знань, можуть використовувати даний прилад за умови, що вони знаходяться під наглядом або були навчені безпечному використанню приладу і усвідомлюють собі потенційні ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям до 8 років забороняється виконувати чистку і техобслуговування, яке зазвичай здійснюється користувачем, навіть під наглядом.
- УВАГА: Прилад і його відкриті частини під час використання нагріваються. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів. Вживте заходи для запобігання контакту з приладом маленьких дітей.
- УВАГА: Загроза пожежі: Не кладіть будь-які предмети на варильні поверхні.
- УВАГА: Готування на варильній панелі з використанням жиру або масла, що відбувається без нагляду, може бути небезпечним і може призвести до займання цих речовин. НІКОЛИ не гасіть вогонь водою. Вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або мокрою ганчіркою.
- УВАГА: Процес приготування повинен проходити під наглядом. Короткочасний процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.
- УВАГА: Якщо поверхня варильної панелі або елемента потріскалася - вимкніть прилад і запобіжник, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Використовуйте тільки датчик температури, який рекомендується для даної духовки.

- УВАГА: Переконайтеся, що прилад перед заміною лампочки вимкнений, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте агресивні абразивні миючі засоби або гострі металеві шкребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, а це може привести до розбиття скла.
- Для чищення приладу не використовуйте парові очисники та очищувачі, що працюють під тиском. Існує небезпека ураження електричним струмом.
- Прилад не готовий до управління за допомогою зовнішніх таймерів та інших спеціальних систем управління.
- УВАГА: Щоб запобігти перекиданню приладу, слід встановити елементи стабілізації. Дивіться інструкцію по установці.
- УВАГА: Використовуйте тільки бар'єри для варильної панелі, спроектовані виробником плити або зазначені виробником приладу в інструкції з застосування як рекомендовані до застосування, або вбудовані в прилад бар'єри. Використання невідповідних бар'єрів може призвести до нещасних випадків.

Попередження

- Прилад може бути підключений до мережі тільки сервісним центром або компетентним фахівцем.
- Упевніться, що дані номінальної напруги живлення, зазначені на етикетці типу, відповідають напрузі у Вашій розподільній мережі.
- Плиту слід під'єднати до електричної мережі згідно зі схемою приєднання.
- Дату проведення монтажу слід підтвердити у Гарантійному паспорті.
- Поводження з приладом або непрофесійне обслуговування може призвести до ризику серйозних травм або до пошкодження виробу. Монтаж, будь-який ремонт, модифікації і втручання в прилад завжди повинен виконувати технік по сервісу або компетентна особа.
- В електророзподільну мережу перед приладом слід встановити пристрій для відключення всіх полюсів приладу від мережі, у якого відстань контактів в не з'єднаному стані - мін. 3 мм (далі у

тексті - головний вимикач).

- Продукт призначений виключно для приготування їжі. Не використовуйте для інших цілей, наприклад, для опалення приміщення. Не кладіть порожній посуд на конфорки.
- Шнур живлення, який зачепився, наприклад, за дверцята духовки, може стати причиною короткого замикання і пошкодити прилад. Слідкуйте за правильним розташуванням шнурів живлення на безпечній відстані.
- Шнур живлення приладу або інших приладів не повинен торкатися варильної поверхні або інших гарячих частин плити.
- При чищенні та ремонті відключіть головний вимикач живлення від подачі електроенергії.
- Не використовуйте варильну панель в якості місця для відкладання речей. Це може призвести до появи подряпин або інших пошкоджень. Не слід гріти їжу в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах чи іншому подібному посуді. Існує загроза розплавлення, пожежі або пошкодження варильної панелі.
- Особливу увагу приділяйте приготуванню їжі в духовці. Через високу температуру дека, посуд для запікання, решітки та стіни духовки можуть бути гарячими. Використовуйте термостійкі кухонні рукавички.
- Ніколи не обертайте внутрішні стіни печі алюмінієвою фольгою, не кладіть посуд для запікання на дно духовки. Алюмінієва фольга перешкоджає циркуляції повітря, що значно погіршить процес випічки і пошкодить верхній шар внутрішньої оболонки.
- Дверцята духовки можуть бути в процесі випічки гарячими. Тому у деяких моделях було на дверцята встановлено третє скло, що допомагає краще захистити зовнішню поверхню дверцят від надлишкового тепла.
- Щоб запобігти перегріву, прилад не слід встановлювати за декоративні дверцята.
- У просторі духовки ніколи не слід зберігати предмети легкозаймисті, вибухові, агресивні для шкіри (папір, рушники, паперові пакети, чистячі і миючі засоби, аерозолі). Так Ви зможете зменшити ризик виникнення пожежі під час роботи приладу. Зберігайте там тільки аксесуари (каструлі, деко для конденсату тощо).

- У разі перевантаження дверцят духовки може настати пошкодження їх петель. Не кладіть на відкриті дверцята важкий посуд. При чищенні не спирайтеся на відкриті дверцята. Не сідайте і не ставайте на відкриті дверцята духової шафи (Обережно з дітьми!) Перед чищенням духовки зніміть дверцята.
- Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.
- Поверхня ящика плити може бути нагрітою до високої температури. Витягнувши гарячий ящик, Ви можете пошкодити поверхню та/або предмети, з якими він вступає в контакт або які знаходяться в безпосередній близькості. Не використовуйте прилад з висунутим ящиком. Речі, які зберігаються в ящику, можуть бути гарячим, тому тут не допускається зберігання горючих і легкозаймистих предметів.
- Не дозволяється зберігати поряд з варильними зонами, нагрівальними елементами духовки та у ящику для зберігання аксесуарів плити будь-які легко займисті речовини.
- Якщо плита не використовується, дбайте про те, щоб усі її вимикачі було вимкнено.
- Рекомендуємо один раз у два роки звернутися у ремонтну компанію з проханням перевірити функції плити і виконати кваліфіковане технічне обслуговування. Так ви зможете уникнути виникнення несправностей та продовжите строк служби плити.
- У випадку виявлення несправності електричної частини приладу, не усувайте її самостійно, вимкніть прилад, а для виконання ремонту викличте уповноваженого фахівця з відповідною кваліфікацією.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження приладу, які виникли в наслідок недотримання інструкції з експлуатації та рекомендації.
- Не користуйтеся аксесуарами, на яких помітні сліди зношування чи пошкодження поверхні у наслідок маніпуляції, або інші дефекти.



Символ на виробі або його упаковці повідомляє, що цей продукт не може розглядатися як побутові відходи. Він повинен бути доставлений в пункт збору електричного та електронного обладнання, призначеного для утилізації. Забезпечуючи належну переробку цього продукту, Ви допомагаєте запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли б в іншому випадку виникнути в результаті неправильної утилізації даного продукту. Для отримання більш детальної інформації про утилізації цього продукту, будь ласка, зверніться в місцеву міську адміністрацію, службу утилізації побутових відходів або до магазину, де був придбаний продукт.

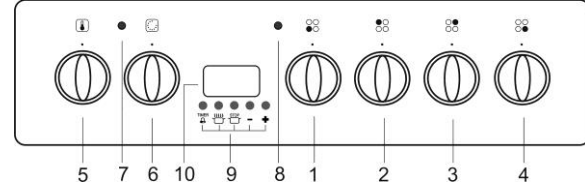
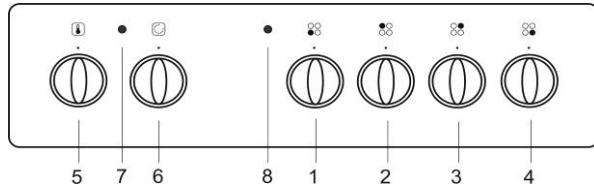
Призначення приладу

Прилад призначений для щоденного домашнього приготування їжі і не повинен використовуватися для інших цілей. Окремі варіанти використання докладно описані в цій інструкції.

УВАГА!

Якщо на поверхні склокерамічної варильної панелі виникнуть будь-які тріщини, то прилад слід негайно від'єднати від електромережі і викликати спеціалізований сервіс.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



EC55301AX

1. Ручка лівої передньої конфорки
2. Ручка лівої задньої конфорки
3. Ручка правої задньої конфорки
4. Ручка правої передньої конфорки
5. Регулятор температури
6. Регулятор роботи духовки
7. Індикатор роботи духовки
8. Індикатор роботи конфорки
9. Ручка таймера
10. Таймер

ВКАЗІВКИ ЩО ДО ПЕРШОГО ЗАСТОСУВАННЯ ПЛИТИ

- Перед використанням плити з неї слід усунути всі пакувальні матеріали.
- Різні частини і компоненти упаковки може бути перероблено. Поводитися з ними слід відповідно до діючих норм і національного законодавства.
- Перед використанням плити (включаючи духовку) її та аксесуари слід почистити.
- Висушіть очищені поверхні, увімкніть головний вимикач і виконайте інші дії відповідно до інструкції.
- Пам'ятайте, що не можна чистити і демонтувати інші частини плити, ніж зазначено в розділі про чищення.

ДУХОВКА

Перемикач функцій духовки слід встановити на верхній і нижній нагрівальний елемент. На термостаті наставити 250°C і залишити духовку працювати при закритих дверцятах протягом 1 години. Слід забезпечити хороше провітрювання приміщення. У наслідок цього процесу буде перед першим печінням усунена консервація і зникне запах усередині духовки.

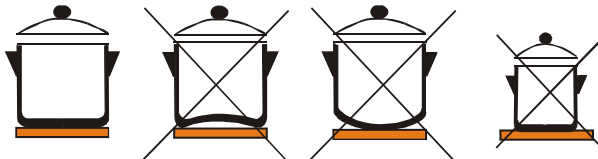
ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЛИТИ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Обслуговувати плиту згідно з даною інструкцією можуть виключно дорослі особи. Заборонено залишати дітей без догляду у приміщенні, де встановлено плиту.
- Електрична плита – це прилад, за роботою якого слід постійно слідкувати.
- Деко для печення у пазах дозволяється навантажувати макс. до 3 кг. Решітку з встановленим деком або гусятницею можна навантажувати вагою макс. 7 кг.
- Дека і гусятниця для печіння не призначено для довгочасного зберігання харчових продуктів (довше ніж 48 годин). Для більш довгого зберігання слід перемістити їжу у відповідний посуд.

СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ З ВАРИЛЬНИМИ КОНФОРКАМИ

- Варильні конфорки стандартної плити мають шість рівнів регуляції споживаної потужності. Найбільшу споживану потужність вони мають на ступені регуляції "6", а найменшу – на ступені "1".
- Електричні варильні поверхні застосовуємо для варіння, смаження тощо, для цього рекомендуємо користуватися тільки посудом з рівним дном.
- Надмірному нагріванню варильної зони під склокерамічною поверхнею запобігає обмежувач температури. Індикатор залишкового тепла, який розташовано у передній частині склокерамічної поверхні, сигналізує підвищену температуру варильної зони, навіть якщо нагрівальний елемент вимкнено. Енергію гарячої варильної зони можна використати. Індикатор згасне після охолодження варильної зони до такого рівня, коли не існує загроза опіку.



ЗАГАЛЬНІ ПРИНЦИПИ ЗАСТОСУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

- Не вмикайте конфорку, поки на ній не стоїть каstrуля, і ніколи не використовуйте варильну панель для обігріву приміщення.
- Будь-який жир або масло на зонах нагріву може спалахнути. Тому будьте обережні при використанні цих продуктів для приготування їжі (наприклад, картоплі фри) і завжди стежте за всім процесом готування.
- Використовуйте каstrулі з плоским дном, на поверхні якого немає налиплих частинок бруду, що можуть привести до виникнення подряпин.
- Зерна піску можуть стати причиною появи подряпин, що не піддаються видаленню. На варильну поверхню кладіть тільки посуд з чистим дном. Завжди піднімайте каstrулю, якщо потребуєте її перемістити.
- Не використовуйте глиняні горщики, вони можуть подряпати поверхню варильної панелі.
- Не використовуйте склокерамічну панель в якості місця для відкладання речей. Це може призвести до появи подряпин або інших пошкоджень. Не слід гріти їжу в алюмінієвій фользі, пластикових контейнерах і тому подібному посуді. Існує загроза розплавлення, пожежі або пошкодження варильної панелі.
- Не допускайте повного википання вмісту каstrулі. Варильна панель захищена від перегріву, але каstrуля, з якої википів її вміст, може нагрітися так, що це спричинить пошкодження панелі. На таке пошкодження гарантія не поширюється.
- Ніколи не використовуйте посуд з деформованим дном. Порожниною або кругле дно можуть порушувати функціонування захисту від перегріву, і прилад надмірно нагріється. Це може призвести до виникнення тріщин у склокерамічній варильній панелі і пошкодження дна.
- Склокерамічна панель - дуже міцна, але вона не є небиткою. Якщо предмет впаде ребром на плиту, вона може тріснути. Пошкодження проявляться негайно або через деякий незначний час. Пошкоджену плиту негайно від'єднайте від мережі і не використовуйте її.
- Ніколи не кладіть на конфорки каstrулі з вологим дном або кришку зі зконденсованою парою. Це може привести до пошкодження зони нагріву.
- Ніколи не залишайте каstrулю остигати на конфорці. Під каstrулю може утворюватися волога, що може стати причиною виникнення іржі на посуді.
- При очищенні спочатку усуньте залишки їжі з поверхні варильної панелі, причому безпосередньо під час приготування їжі, а остаточно чистку виконайте після завершення приготування. Особливу увагу слід приділяти усуненню цукрової маси, що спікається і при тривалому впливі може пошкодити структуру склокерамічної плити.
- Переконайтеся, що всі залишки миючих засобів були повністю усунені, так як недотримання цієї вимоги може привести до пошкодження склокерамічної плити при нагріванні конфорки.
- Блискучі металеві плями виникають в результаті використання алюмінієвого посуду, або при використанні неналежного миючого засобу. Плями можуть бути видалені шляхом багаторазової чистки.
- Подряпини на склокерамічній панелі можуть з'явитися як результат дії налиплих на овочах піщинок або залишків неналежного миючого порошку чи миючого засобу, який містить абразивні частинки.

- Пливу, забруднену глиною, піском або подібними абразивними речовинами, слід обережно і ретельно протерти м'якою вологою тканиною і почистити рідким миючим засобом, призначеним для склокерамічних поверхонь.
- Не використовуйте дротяні мочалки, губки або будь-які пристосування з жорсткою поверхнею. Крім того, ми не рекомендуємо використовувати корозійні і агресивні засоби, такі як, аерозолі для чищення духовок і засоби для виведення плям.
- Під час приготування їжі краї каструль не повинні торкатися рамки склокерамічної панелі або стояти на цій рамці.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження через застосування посуду неправильного типу, або за дефекти, спричинені неправильним або неналежним поводженням.

Жодна зміна зовнішнього вигляду склокерамічної панелі не впливає на правильну роботу або довговічність плити. Зміни кольору є результатом впливу пригорілих залишків їжі або використання посуду з алюмінію або міді. Ці плями дуже важко видалити.

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Варильні конфорки не повинні бути увімкненими без застосування варильного посуду, могло б настати пошкодження плити.

ДУХОВКА

ВНУТРІШНІЙ ПРОСТІР ДУХОВКИ

Духовка з запресованими боками і з трьома пазами для вставлення дека.

Усередині духовки знаходиться верхній нагрівальний елемент з елементом грилю. Нижній нагрівальний елемент розташовано під дном духовки. У задній частині духовки, під розподільним кожухом, встановлено вентилятор.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

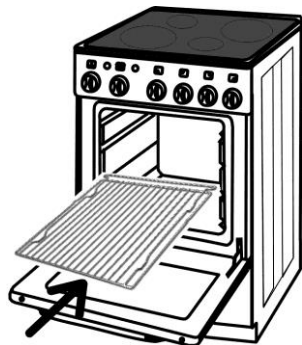
- Регулятором перемикача функцій духовки слід вибрати відповідну функцію духовки. Регулятор можна повертати у обох напрямках.
- Наставлену температуру можна міняти, повертаючи регулятор термостату у напрямку вправо, у межах 50 - 250°C. При повертанні регулятора вліво температура знижується.

Якщо регулятор насилу перевернути через нульову позицію, то буде пошкоджено термостат!

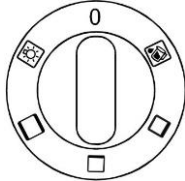
УВАГА!

Не закривайте дно духовки алюмінієвою фольгою, не кладіть на дно духовки деко, сковороду для випічки, контейнер з їжею або продукти харчування. Будь-яку покриття викликає локальний перегрів нижньої поверхні духовки і може стати причиною непоправного пошкодження приладу.

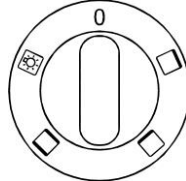
Встановлення решітки в духовку



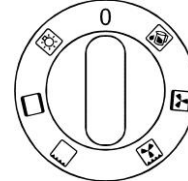
ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ



EC51102AW, EC51102AX0



EC51101AW



EC55301AX



Освітлення духовки, що світить під час наставляння усіх функцій духовки.



Статичне нагрівання духовки за допомогою верхнього нагрівального елемента і нижнього нагрівального елемента. Термостат можна наставляти у межах 50-250°C.



Духовка обігривається нижнім нагрівальним елементом. Температуру можна установити в межах 50-250°C.
Рекомендація: дана функція зручна у використанні наприкінці процесу готування, коли необхідна більша температура низу.



Обігрів духовки тільки за допомогою верхнього нагрівального елемента. Термостат можна встановити в межах 50-250°C.
Рекомендація: дана функція зручна у використанні наприкінці готування, коли необхідна більша температура зверху для утворення хрумкої скоринки.



Готування з грилем із застосуванням інфрачервоного випромінювання. Термостат наставлено на максимальну температуру.



Інфрачервоний нагрів (гриль) + вентилятор.
Температура всередині духовки вища в верхній частині. Регулятор температури необхідно встановити між 150-250°C.
Рекомендація: Ця функція використовується для смаження та запікання великих шматків м'яса при високій температурі. Дверцята духовки зачинені.



Верхній і нижній нагрів + вентилятор. Внутрішня температура рівномірно розподіляється по всій духовці. Регулятор температури необхідно встановити між 50 - 250°C.

Рекомендація: Ця функція придатна для випікання на 2-х рівнях одночасно, особливо, якщо потрібна однакова температура на обох рівнях.



Нагрів знизу/ Програма **AQUA CLEAN**

Працює лише нижній нагрівач. Використовуйте цей режимлише, коли необхідно запекти страву знизу (випічкаборошняних виробів з фруктововою начинкою). У такому випадку Ви можете встановити бажану температуру. Нижній нагрів + AQUA CLEAN можуть використовуватися для чищення духовки (див. розділ „Технічне обслуговування тачищення”).

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ

Для орієнтації приводимо рекомендовану температуру у просторі духовки для типового готування страв.

50-70°C – сушіння

80-100°C – стерилізація

130-150°C – тушування

180-220°C – печіння тіста

220-250°C – печіння м'яса

- Точне значення температури необхідно для кожного типу страви та способу печіння випробувати.
- Перш ніж покласти страву у духовку слід, у деяких випадках, духовку підігріти.
- Доки не досягнено необхідної температури, горить сигнальне світло термостату. Після досягнення температури сигнальне світло термостату згасне.
- Решітку духовки, на яку покладено деко або гусятницю, найкраще вкладати у другий паз знизу на бічних стінах духовки.
- По можливості не відкривайте дверцята духовки під час печіння. Це порушує тепловий режим духовки, подовжує період печіння, а їжа може пригорати

ГРИЛЮВАННЯ СТРАВ

- Приготування з грилем проводиться при закритих дверцятах духовки.
- Позиція встановлення решітки залежить від ваги та типу страви, що грилюється.
- Решітку з стравовою, що грилюється, слід встановити якомога вище.

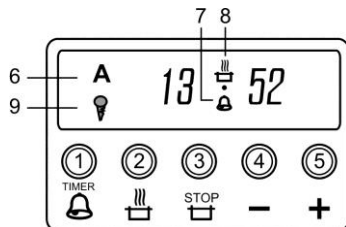
ГРИЛЮВАННЯ НА РЕШІТЦІ

- Підготовану страву покласти на решітку.
- Решітку вставити у пази у бокових стінках духовки так, щоб вільнішу частину решітки з меншою кількістю поперечин було спрямовано вперед.
- Для збирання стікаючого соку слід у нижчі пази у бокових стінках духовки засунути деко або на дно духовки покласти гусятницю.

УВАГА

При застосуванні грилю можуть доступні частини духовки (дверцята духовки, тощо) нагрітися на вищу температуру. Не дозволяти підходити дітям.

УПРАВЛІННЯ ДУХОВКОЮ ЗА ДОПОМОГОЮ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка настройки звукового сигнала
2. Кнопка настройки тривалості роботи
3. Кнопка настройки кінця роботи
4. Кнопка настройки (-)
5. Кнопка настройки (+)
6. Символ «АВТО» - горить з початку настройки до завершення роботи
Символ «АВТО» - блимає, як тільки роботу закінчено
7. Символ горить – якщо духовка працює
8. Символ – таймер
9. Символ ключ - замок - Блокування від дітей – загоряється, коли включена блокування

Електронний програматор-таймер призначений для виключення духовки після закінчення попередньо заданого періоду часу. Стан включення і виключення електронного програматора сигналізується запаленням символу (8 – каструлі) посередині дисплея. Дисплей, що зображає інформацію про час, горить постійно. Живлення електронного програматора забезпечене тільки з мережі, при припиненні подачі електроенергії і подальшому відновленні живлення, програматор залишається вимкненим (блимають цифри 0.00 + символ 6) і необхідно знову наставити точний час.

ДУХОВКА ПРАЦЮЄ В ДВОХ РЕЖИМАХ

- Без застосування електронного програматора (у такому разі на дисплеї повинен горіти символ каструлі (8) – якщо не горить, то натисніть одночасно на кнопки 2 і 3, інакше духовка не працює). Далі управління плитою виконується за допомогою двох кнопок управління – термостата і перемикача функцій духовки.
- Із застосуванням електронного програматора (при управлінні слід діяти в нижче вказаному порядку). Температура і режим настроюються за допомогою регуляторів духовки.

НАЛАГОДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА НА ДЕННИЙ ЧАС

Після підключення приладу до електромережі на дисплеї блимає символ 0.00. На годиннику слід наставити точний час, одночасно натиснувши кнопки 2 і 3 (горить 0.00 символ 8). Кнопками 4 і 5 наставити точний час.

РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ ФУНКЦІЯМИ ДУХОВКИ

Якщо хочете використовувати духовку без програмування, то не сміє горіти символ 6. Тому слід завжди перевірити годинник програматора: якщо горить символ 6, то слід одночасно натиснути на кнопки 4 і 5. Як тільки символ 6 зникне, можна користуватися духовкою без програмування!

За допомогою електронного програматора можна програмувати роботу духовки двома способами:

НАПІВАВТОМАТИЧНО:

- духовка негайно працює і після закінчення заданого часу автоматично вимкнеться

АВТОМАТИЧНО

- наставляння автоматичного увімкнення і вимкнення духовки

НАПІВАВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ

У даного способу програмування визначите час роботи духовки (тривалість). Максимальний можливий період наставляння - 23 години і 59 хвилин!

ПОРЯДОК НАПІВАВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Приклади для наочності:

Тривалість роботи - 1 година 20 хвилин (1.20).

Наставляння тривалості роботи:

- Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00, символ 8) і натискати на кнопку 5, доки не з'явиться 1.20. В ході наставляння буде зображено також символ 6. Через 5 секунд на електронному дисплеї з'явиться точний час, а символ 6 горить.
- Включити духовку: Відповідною кнопкою наставити систему нагрівання і температуру в духовці.
- Духовка працює безпосередньо після включення (починає пеки); в ході випікання горять символи 6 і 8.
- Після закінчення заданого періоду часу – в даному випадку через 1 годину і 20 хвилин
 - духовка автоматично вимкнеться (випікання закінчено)
 - прозвучить переривистий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини сигнал автоматично вимкнеться.
 - символ 8 зникне
 - блимає символ 6.
- Вимкнути духовку і натиснути одночасно на кнопки 2 і 3, щоб згас символ 6! Як тільки символ 6 зникне, духовка готова до ручного управління функціями.

АВТОМАТИЧНЕ ФУНКЦІОНУВАННЯ

У даного способу програмування визначає час роботи духовки (тривання) і завершення функціонування (кінець роботи).

Максимальна можлива настройка і кінець роботи – 23 години і 59 хвилин (настройка кінця роботи = час дня + 23 години 59 хвилин).

УВАГА!

Якщо духовку не буде включено відповідними кнопками, то вона не працюватиме в автоматичному режимі!

ПОРЯДОК АВТОМАТИЧНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Приклад для наочності:

Тривалість роботи – 1 година 20 хвилин (1.20), кінець роботи в 13.52.

Переконатися, що на годиннику настросний точний час дня.

Настройка тривалості роботи:

- Натиснути на кнопку 2 (з'явиться 0.00 і символ 8), натискати на кнопку 5 доки з'явиться 1.20 (в ході наставляння додатково з'явиться символ 6). Через 5 секунд на дисплеї з'явиться час, а символи 6 і 8 горять.
- Настройка кінця роботи: натиснути на кнопку 3, далі кнопками 4 і 5 наставити час 13.52 – час, коли духовка повинна припинити роботу (з'явиться найближче закінчення роботи = час дня + задана тривалість, поки не з'явиться 13.52, коли роботу буде припинено). Через 5 секунд після відпускання регулятора на дисплеї з'явиться час і горить символ 8. Символ 8 зникне (знову засвітиться, як тільки духовку буде включено).
- Включити духовку. Відповідними кнопками наставити систему підігріву і температуру випікання
- Духовка автоматично включиться (в даному випадку – в 12.32) (початок випікання), працює протягом 1 години і 20 хвилин і вимкнеться в 13.52. В ході роботи горить символ 8.
- Як тільки духовка вимкнеться:
 - прозвучить переривистий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3. Через 2 хвилини звуковий сигнал автоматично вимкнеться.
 - символ 8 зникне
 - блимає символ 6.
- Вимкнути духовку і одночасно натиснути на кнопки 2 і 3, щоб зник символ 6!

ТАЙМЕР

Ще однією функцією електронного програматора є функція таймера, яку можна активувати, натиснувши на кнопку 1. На дисплеї зобразиться 0.00. Кнопками 4 і 5 наставимо необхідний час. На дисплеї світить символ 7. Час, наставлений таймером, можна контролювати, натискаючи на кнопку 1. Після закінчення заданого часу прозвучить звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши на кнопку 1, 2 або 3.

ПРИМІТКА

Виконавши будь-яку зміну, почекайте 5 секунд, це необхідно для запису зміни в пам'ять.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ

Активация / деактивация блокування від дітей виконати тривале натискання на номер 5
На дисплеї показується символ ключів

Блокування від дітей можна використовувати в двох режимах:

КЕРІВНИЦТВО - ВИМКНІТЬ ДУХОВКУ

Блокування від дітей для запобігання випадкового включення духовки.

ПРИМІТКА

У цьому режимі, блокування від дітей був активований, він буде вимкнений.

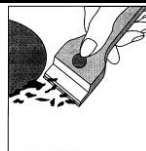
АВТОМАТИЧНО - УВІМКНІТЬ ДУХОВКУ

Безпека дітей використовується для запобігання небажаної зміни значень (скоригованих час приготування їжі).

ЧИЩЕННЯ ПЛИТИ ТА ДОГЛЯД ЗА НЕЮ

Під час чищення плити та догляду за нею слід дотримуватися наступних принципів:

- Усі регулятори встановити у позицію вимкнено.
- Головний вимикач має бути у позиції вимкнено.
- Почекати, доки плита охолоне.



СКЛОКЕРАМІЧНА ПОВЕРХНЯ

- Поверхню плити слід чистити вологою ганчіркою або губкою, а потім насухо відполірувати. При сильному забрудненні слід користуватися рекомендованими засобами для чищення.
- Холодну склокерамічну поверхню слід чистити після кожного застосування. Найменші часточки бруду при наступному нагріванні припечуться.
- Заборонено користуватися абразивними засобами для чищення, маталічною вовною, губкою з жорскою поверхнею, миючими пастами, а також губками, котрі використовуються для інших робіт. Ці засоби могли б пошкрябати склокерамічну поверхню. Для чищення слід застосовувати вилучно засоби, призначені для чищення склокерамічних поверхонь.

НЕВЕЛИКЕ ЗАБРУДНЕННЯ

Усунути вологою ганчіркою. Залишки миючого засобу змити холодною водою і цілу поверхню ретельно висушити. Накип з води можна усунути лимоном або оцтом.

СИЛЬНЕ ЗАБРУДНЕННЯ

Щоб його усунути, слід нанести на склокерамічну поверхню нерозріджений чистячий засіб і розтерти його. Припечені нечистоти усунути шкребок для

склокерамічної поверхні. Після усунення нечистот шкребок і дії чистячого засобу слід сполоснути поверхню холодною водою і насухо витерти. Чистячий засіб, який залишиться на варильній поверхні, може бути при наступному нагріванні агресивним.

ЗАБРУДНЕННЯ ЦУКРОМ, СТРАВАМИ З ВМІСТОМ ЦУКРУ (ДЖЕМ, ЖЕЛЕ, СІК), ШКІРКАМИ

Слід усувати у гарячому стані шкребок для склокерамічної поверхні, інакше у наслідок хімічної реакції можуть виникнути тривалі сліди. Після того, як поверхня охолоне - вичистити стандартним способом.

МЕТАЛІЧНІ БЛИСКУЧІ ПЛЯМИ

Виникають у наслідок застосування алюмінієвого посуду або невідповідного чистячого засобу. Ці плями важко усуваються і вимагають кількаразового чищення. **Кольорові зміни** на склокерамічній поверхні є наслідком припалених залишків, які не були своєчасно усунені. Вони не мають вплив на функцію склокераміки, і не є викликані зміною матеріалу.


СТИРАННЯ ДЕКОРУ

Може бути викликане агресивними чистячими засобами, або шкрябанням денця посуду по поверхні склокераміки протягом довшого часу. На склокерамічній поверхні виникає темна пляма.

Духовка

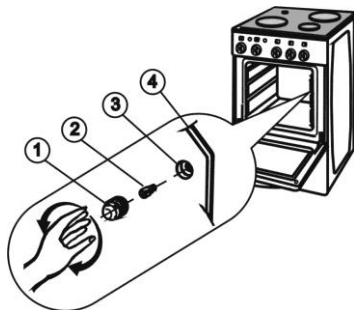
- Стінки духовки слід чистити вологою ганчіркою зі спеціальним засобом для миття духовок. Брудні місця слід намочити, потерти щіткою і витерти ганчіркою. Пригорілі залишки не відчищати гострими металевими предметами. Після миття духовку її слід витерти сухою ганчіркою.
- Очищайте духовку тільки тоді, коли вона повністю охолоне. Ніколи не використовуйте абразивні засоби, вони можуть подряпати емаль.
- Компоненти духовки чистять за допомогою миючого засобу або у посудомийній машині (решітка, деко тощо) чи використовуйте спеціальний засіб для усунення тривкого бруду та пригорілих залишків.

AQUA CLEAN

Духовку можна почистити звичайним способом за допомогою миючих засобів та аерозолів для духовок. Для постійного чищення духовки ми рекомендуємо наступне(після кожного використання): Поверніть ручку вибору режимів в положення . Встановіть температуру на 50°C. Налийте 0,4 л води вглибоке деко та вставте його в найнижчі спрямовувачі духовки. Через тридцять хвилин залишки продуктів розм'якнуть на емалевому покритті духовки і Ви можете легко протерти вологою ганчіркою.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВЦІ

- встановити усі регулятори у позицію «вимкнено» і вимкнути головний вимикач
- відгвинтити скляний ковпак на лампочці у духовці, повертаючи його вправо
- викрутити пошкоджену лампочку
- вкласти і загвинтити нову лампочку
- встановити скляний ковпак лампочки



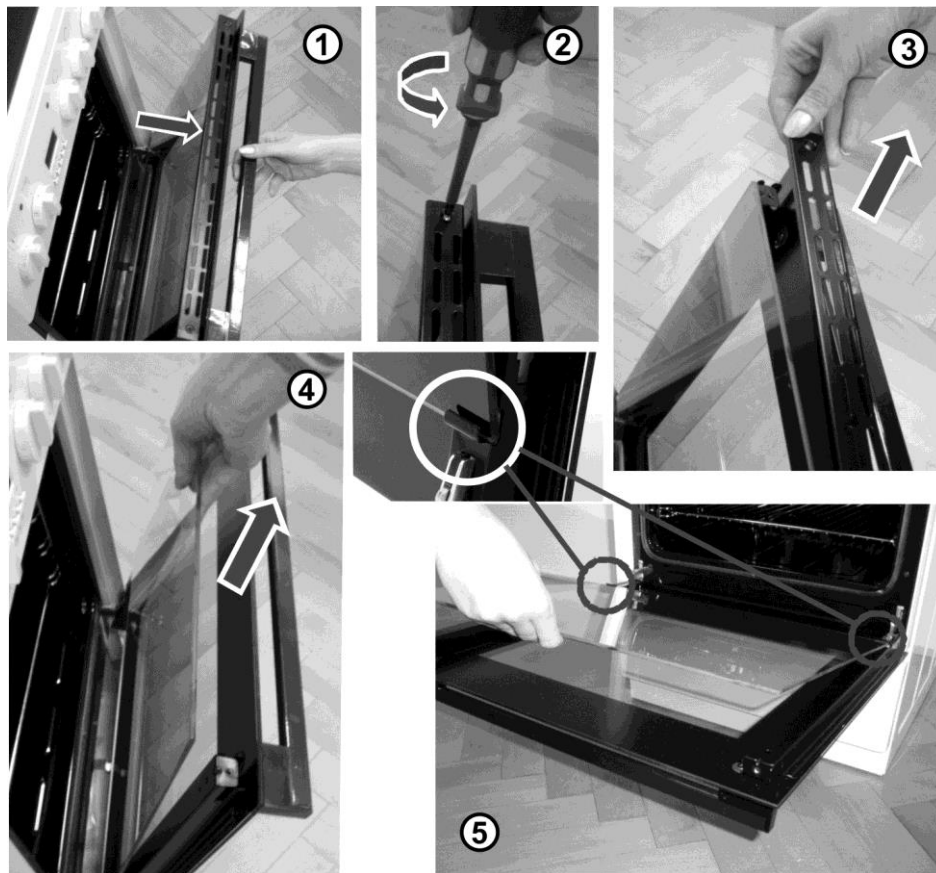
ПРИМІТКА

Для освітлення слід застосувати тільки лампочку
T 300 °C, E 14, 230 В ~, 25 Вт.

1. Скляний ковпак
2. Лампочка
3. Цоколь
4. Задня стінка духовки

Очищення духовки

Як очистити внутрішнє скло дверцят духовки.



ПРЕТЕНЗІЇ

Якщо протягом гарантійного періоду на споживачі виникне несправність, не усувайте її самостійно. З претензією зверніться у магазин, в котрому Ви придбали споживач, у авторизований сервіс або в сервісну мережу, яку приведено в Гарантійних умовах. При оформленні претензії керуйтеся текстом Гарантійного паспорту і Гарантійних умов. Без пред'явлення правильно заповненого Гарантійного паспорта претензія не є дійсною.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ ТА ЛІКВІДАЦІЯ УПАКОВОК

Гофрокартон, пакувальний папір
- здати в утильсировини
- у збірний контейнер для утильного паперу
- інше використання
Дерев'яні частини
- на місце, призначене для відкладання відходів
- інше використання
Пакувальні плівки та ПЕ пакети
- у збірні контейнери для пластику

ЛІКВІДАЦІЯ ПРИЛАДУ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ ЙОГО СЛУЖБИ



Прилад містить цінні матеріали, котрі мали б бути знову використані. Прилад слід здати у збірний пункт для утильсировини або ж на місце, котре у населеному пункті відведено для складування відходів.
Даний прилад має маркування згідно з європейською директивою 2012/19/EU про поводження з вживаним електричним та електронним обладнанням (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Ця директива встановлює єдині європейські (ЄС) рамки для зворотного збору та рецикляції вживаного обладнання

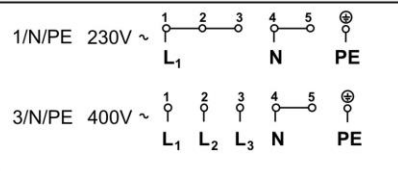
ІНСТРУКЦІЯ ПО УСТАНОВЦІ ТА НАЛАГОДЖЕННЮ

Встановлення слід проводити згідно з дійсними національними стандартами та директивами.

ПІД'ЄДНАННЯ ПРИЛАДУ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

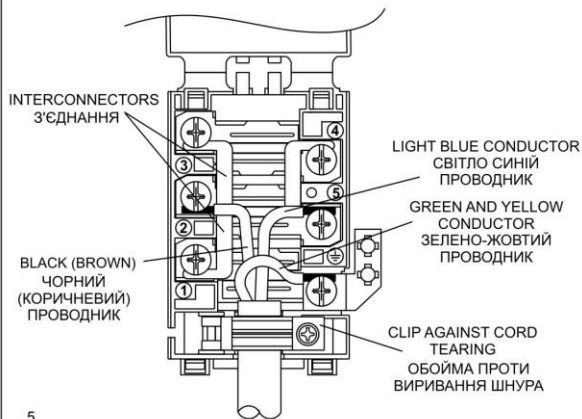
- Під'єднання приладу до електричної мержі повинна виконувати уповноважена особа. У стаціонарну мережу перед приладом слід встановити пристрій для від'єднання приладу від мережі, у якого віддаль між роз'єднаними контактами усіх полюсів не є меншою ніж 3 мм.
- Рекомендоване під'єднання плити – трифазове, за допомогою шнура типу H05RR-F5G-1,5 (раніше CGLG 5Cx1,5), кінці якого приготовано як на мал. 4.
- Кінці провідників слід зафіксувати від розплітання напесованими кінцівками.
- Для однофазного під'єднання слід застосувати шнур типу H05RR-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), кінці провідників якого приготовано як на мал. 5.
- Після фіксації провідників під голівки гвинтів у клемнику слід вкласти шнур у коробку клемника і зафіксувати його від виривання обіймою (мал.5). Накінець - закрити кришку коробки клемника.

L=65 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧОРНИЙ - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВІТЛО СИНИЙ - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ - PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВИЙ - L1



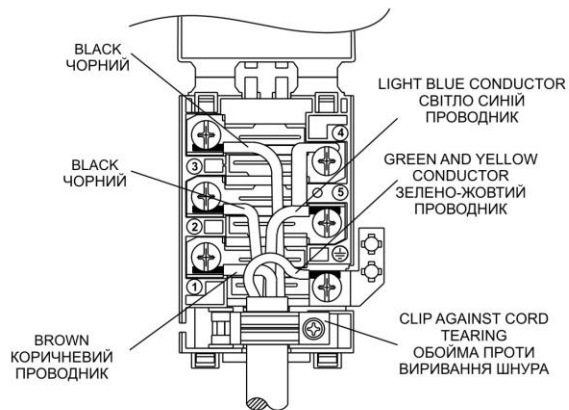
6

SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



5

THREE-PHASE CONNECTION / ТРИФАЗОВЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ



Для під'єднання плити рекомендуємо застосувати кабель:
 - Си 3 x 4 мм² мін.- при однофазному приєднанні (запобіжник 35 - 38 А залежно від типу)
 - Си 5 x 1,5 мм² мін.- при трифазному приєднанні (запобіжник 3x16 А)

ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

При будь-якому монтажі і демонтажі електричної плити поза межами її стандартного застосування, слід від'єднати прилад від електричної мережі і забезпечити його у вимкненому стані.

Встановлюючи прилад, для забезпечення його функцій слід виконати, перш за все, наступні дії:

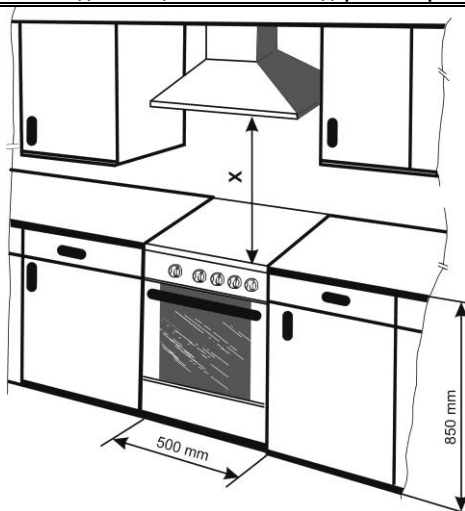
- перевірити правильність під'єднання до електричної мережі,
- перевірити нагрівальні елементи, елементи управління і регуляції,
- продемонструвати замовникові усі функції приладу і познайомити його з обслуговуванням та утриманням приладу.

УВАГА

Електрична плита – це прилад класу I згідно з рівнем охорони від враження електричним струмом, і його слід під'єднати до запобіжного провідника електричної мережі.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

Встановлення електричної плити необхідно виконати згідно з національними стандартами і приписами.



Даний прилад призначається для встановлення у нормальному середовищі (наприклад, кухня, житлові приміщення тощо).

Прилад забороняється встановлювати у ванній кімнаті та подібних приміщеннях з підвищеною вологістю.

Може бути встановлений у кухонні меблі без бічних проміжків (мінімальна ширина проміжку у меблях – 500 мм).

Стіни та меблі поряд з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стіни) мають біти стійкими до температури 100°C, або ж необхідно застосувати відповідну теплостійку ізоляцію.

Відстань між варильною поверхнею та витяжкою має бути не менше, ніж 650 мм («X»), далі згідно з рекомендаціями виробника витяжки.

Прилад призначений для розміщення безпосередньо на підлозі. Не використовуйте яке-небудь підвищення або підставки.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ ПО ВИСОТІ

Встановлення плити так, щоб варильна поверхня буда горизонтальною, або корекцію її висоти, можна виконати за допомогою 4 регулюючих гвинтів, котрі містяться у комплекті приладу.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ

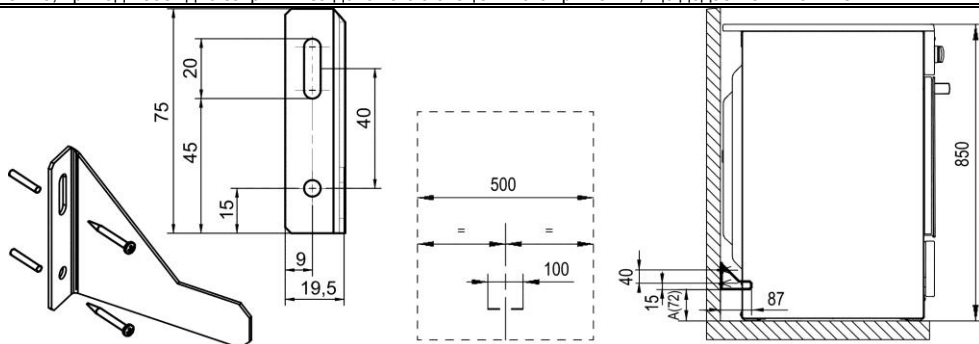
- Нахилити плити на бокове ребро.
- Нагвинтити пластикові гвинти знизу у передній і задній отвір стінки з одного боку.
- Нахилити плити у протилежний бік і гвинти нагвинтити у отвори з другого боку плити.
- Вирівнювання плити і подальшу регуляцію слід проводити за допомогою викрутки через відкладний простір плити.

ПРИМІТКА

Монтаж регуляції по висоті (гвинтів) не є необхідним, якщо висота і встановлення приладу є відповідною навіть без пластикових гвинтів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб запобігти перекиненню, прилад необхідно закріпити за допомогою спеціального кріплення, що додається в комплекті.



УСТАНОВКА

Стабілізуючий елемент для захисту від перекидання приладу - консоль - кріпиться до стіни за допомогою дюбелів і шурупів як показано на малюнку. Прилад потім встановлюють на стіну так, що доданий кронштейн вставляється в отвір у задній стінці.

Процедура установки

- Встановіть плити на місце, або вирівняйте за допомогою регулюючих елементів
- Витягніть плити і виміряйте відстань «А» від підлоги
- Закріпіть гвинтами настінну консоль, як показано (один гвинт в центрі прорізу)
- Заштовхайте плити на місце і перевірте функціональність консолі (або регульованого по висоті кронштейна)
- Витягніть плити і вставте другий гвинт кронштейна
- Заштовхайте плити на місце.


УВАГА



Виробник залишає за собою право на дрібні зміни в інструкції, котрі впливають з іновативних або технологічних змін виробу, але не мають вплив на функції виробу.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ			
Електрична плита	EC51102AX0 EC51102AW	EC55301AX	EC51101AW
Висота/Ширина/Глибина (мм)	850 / 500 / 605		
Розміри упаковки: Висота / ширина / глибина (мм)	950 / 570 / 716		
Варильна поверхня - Електричні варочні зони			
Ліва задня Ø 145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20
Ліва передня Ø 180 мм (кВт)	1,70	1,70	1,70
Права задня Ø 180 мм (кВт)	1,70	1,70	1,70
Права передня Ø145 мм (кВт)	1,20	1,20	1,20
Духовка			
Верхній/гриль нагрівальний елемент (кВт)	0,75	0,75	0,75
Нижній нагрівальний елемент (кВт)	1,10	1,10	1,10
Інфрачервоний нагрівач (кВт)		1,85	
Вентилятор (Вт)		30-40	
Освітлення (Вт)	25	25	25
Мін./Макс. температура у духовці	50 / 250 °C		
Електрична напруга	230 / 400 В ~, 50 Гц		
Загальна ел. споживана потужність (кВт)	7,70	7,80	7,70
Клас захисту від вологи	IP 20		
Клас захисту від ураження струмом	I.		

АКСЕСУАРИ	EC51102AX0	EC51102AW	EC55301AX*	EC51101AW
Решітка	+	+	+	+
Деко для випічки			+	+
Гусятниця	+	+		
Комплект гвинтів для регуляції висоти	+	+	+	+
Чистячий шкребок	+	+	+	+
Консоли	+	+	+	+

* Прилад оснащений дверними петлями "КОМФОРТ", ці петлі забезпечують тихе і приглушене закривання дверей.

Термін експлуатації - 10 років	Знак заземлення 
Не містить шкідливих речовин - RoHS	

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ			
Виробник			
Модель	EC51102AX0 EC51102AW	EC55301AX	EC51101AW
A - Економна B C D E F G – Найменш економна	B	A	A
Витрата енергії (кВтч) <input type="checkbox"/>	0,94	0,79	0,78
Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)	54,9	50	49,2
Витрата енергії (кВтч)  / 		0,79	
Час для печіння при стандартному навантаженні (хв.)		42,6	
Корисний об'єм духовки (л)	49	46	49
Розміри духовки:			
МАЛА			
СЕРЕДНЯ	←	←	←
ВЕЛИКА			
Рівень шуму (дБ)		46	
Мінімальна витрата енергії (standby) (Вт)			
Площа найбільшого дека для печіння (см ²)	1230	1230	1230

ТОВ «МОРА МОРАВІЯ», Чеська Республіка 783 66 Глубочки-Маріанске Удолі, Надражні 50

SAP 528271

Уповноважений представник в Україні з інформаційних питань:
Представництво «Гореніє д.д.», Київ – 04050, вул. Миколи Пимоненка, 13-5А
тел. 0 800 300 024

