

UA

Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення



Електрична плита

Шановні покупці!



Щиро дякуємо вам за покупку. Ми сподіваємося, що ви самі переконаєтеся у надійності нашої продукції.

Для того, щоб зробити користування приладом більш простим, ми надаємо ці докладні інструкції.

Дані інструкції з експлуатації допоможуть вам як найшвидше ознайомитися з вашим новим приладом. Будь ласка, уважно прочитайте інструкції перед початком роботи.

Спочатку необхідно перевірити, чи не має ваш апарат пошкоджень. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до торговельного представника або до регіонального складу, з якого прилад було доставлено. Номер телефону зазначений на рахунку або у бланку замовлення. Ми бажаємо вам із задоволенням користуватися вашим новим побутовим приладом.

Інструкції з підключення

Підключення має бути виконано згідно інструкцій, наданих у розділі «Підключення до джерела енергопостачання», та відповідати вимогам діючих стандартів. Підключення має здійснювати тільки кваліфікований спеціаліст.

Фірмова табличка

Табличка основних технічних даних пристрою розташована в нижній частині духовки. Її можна побачити, коли дверцята духовки відкриті.

Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції.....	3
Опис апарату	6
Варильна поверхня	9
Управління конфорками	11
Управління конфорками склокерамічної варильної поверхні	12
Духовка	13
Приготування їжі	20
Чищення та догляд	33
Попередження та повідомлення про	42
Помилки	42
Інструкції з монтажу та підключення	43
Технічні дані	48

Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції

Техніка безпеки

- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і доступні елементи можуть нагріватися під час використання. Уникайте торкання нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ризик виникнення пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. У жодному разі не гасіть вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.
- Після використання вимкніть елемент варильної поверхні за допомогою відповідного елемента керування. Не покладайтеся на детектор посуду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом. Вимкніть усі зони готування за допомогою відповідних елементів керування та видаліть запобіжник або вимкніть головний автоматичний вимикач, щоб повністю ізолювати прилад від електромережі.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духової шафи.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.
- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духової шафи, оскільки так можна подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

- Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

Попередження

- Прилад повинен підключати до електромережі лише вповноважений спеціаліст з обслуговування або кваліфікований фахівець.
- Втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до ризику серйозного травмування або пошкодження виробу. Будь-який ремонт має виконувати лише вповноважений спеціаліст із обслуговування або кваліфікований фахівець.
- Якщо шнури живлення інших приладів, розташованих поблизу, затиснуться дверцятами духової шафи, вони можуть пошкодитися, що, у свою чергу, може призвести до короткого замикання. Тому шнури живлення інших приладів потрібно тримати на безпечній відстані від духової шафи.
- Прилад призначено виключно для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад обігрівання приміщення. Не ставте пустий посуд на зони готування.
- Використання склокерамічної поверхні як місця для зберігання може призвести до появи подряпин та інших пошкоджень. Ніколи не розігрівайте на варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі або пластмасових контейнерах. Фольга та контейнери можуть розплавитися. Це може призвести до пожежі або пошкодження варильної поверхні.
- Під час готування їжі в духовій шафі будьте особливо обережні. Через високу температуру деки, решітка та внутрішні стінки духової шафи можуть сильно нагрітися. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями.
- Не обкладайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою та не кладіть деки чи інший кухонний посуд на дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря в духовій шафі, заважаючи процесу приготування, а також може пошкодити емальоване покриття.
- Під час роботи дверцята духової шафи сильно нагріваються. Для додаткового захисту та зменшення температури зовнішньої поверхні встановлено третє скло (лише в деяких моделях).
- Не зберігайте займисті, вибухонебезпечні, леткі або термочутливі предмети (наприклад, папір, ганчірки для посуду, поліетиленові пакети, засоби для миття або чищення та розбризкувачі) в шухляді для зберігання, розташованій у духовій шафі, оскільки вони можуть зайнятися під час роботи духової шафи та призвести до пожежі. Використовуйте шухляду лише для зберігання обладнання (дек, піддону тощо).
- У разі перенавантаження петлі дверцят духової шафи можуть пошкодитися. Не ставте на відчинені дверцята духової шафи важкий кухонний посуд і не спирайтеся на них під час чищення духової шафи. Перед чищенням духової шафи зніміть дверцята (див. розділ «Знімання та встановлення дверцят духової шафи»). Не ставьте та не сідайте на відчинені дверцята духової шафи (особливо це стосується дітей).
- Безпечне користування пристроєм можливе як за умови використання спрямовувачів для деко, так і без них.

- У разі тривалого користування чавунним посудом ділянка посуду та край зони готування можуть знебарвитися. Дія гарантії не поширюється на сервісне обслуговування в таких випадках.
- Прилад потрібно встановлювати безпосередньо на підлогу — не на опори чи плінтус.



Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомогаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

Призначення

Електрична духовка призначена для приготування їжі у домашніх умовах, вона не може бути використана для інших цілей! Детальний опис можливостей користування духовкою наданий у даних інструкціях.

Опис апарату

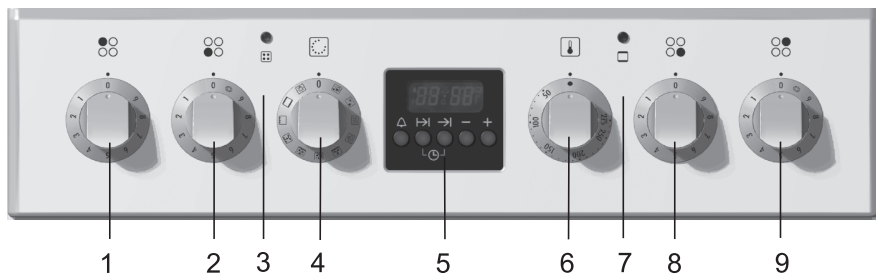
На схемі представлена одна з моделей приладу. Оскільки група приладів, до яких розроблені дані інструкції, мають різне обладнання, інструкції можуть містити опис функцій та бляднання, яких немає у вашому приладі.



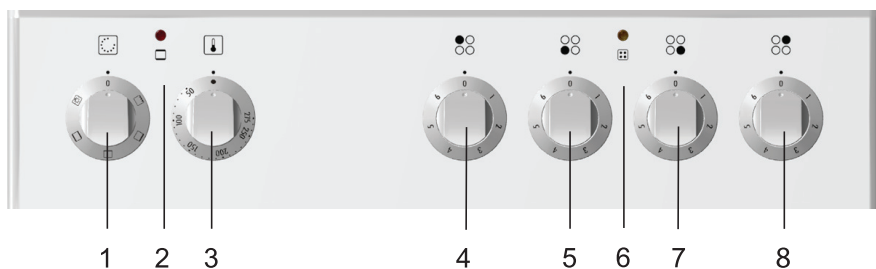
- 1 Отвір для виходу пари
- 2 Склокерамічна варильна поверхня
- 3 Панель управління
- 4 Ручка дверцят духовки
- 5 Дверцята духовки
- 6 Щухляда
- 7 Ніжки, висота яких регулюється, доступні при витягнутій щухляді (лише в деяких моделях)



- 1 Кришка плити (лише в деяких моделях)
- 2 Отвір для виходу пари
- 3 Простір навколо конфорки
- 4 Панель управління
- 5 Ручка дверцят духовки
- 6 Дверцята духовки
- 7 Щухляда
- 8 Ніжки, висота яких регулюється, доступні при витягнутій щухляді (лише в деяких моделях)



- | | |
|---|---|
| 1 Ручка задньої лівої конфорки | 6 Ручка регулювання температури духовки |
| 2 Ручка передньої лівої конфорки | 7 Сигнальна лампа духовки. Світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури. |
| 3 Сигнальна лампа. Світиться коли духовка або одна з конфорок працює. | 8 Ручка передньої правої конфорки |
| 4 Ручка вмикання/вимикання та вибору режиму нагрівання | 9 Ручка задньої правої конфорки |
| 5 Таймер, що програмується (тільки в деяких моделях) | |



- | | |
|---|---|
| 1 Ручка вмикання/вимикання та вибору режиму нагрівання | 4 Ручка задньої лівої конфорки |
| 2 Сигнальна лампа духовки. Світиться під час нагрівання та вимикається при досягненні необхідної температури. | 5 Ручка передньої лівої конфорки |
| 3 Ручка регулювання температури духовки | 6 Сигнальна лампа. Світиться коли духовка або одна з конфорок працює. |
| | 7 Ручка передньої правої конфорки |
| | 8 Ручка задньої правої конфорки |

(тільки у деяких моделях)

Кришка плити

Перед тим, як відкрити кришку, переконайтеся, що вона чиста і на ній нема будь-яких залишків рідини. Кришка плити лакована і виготовлена із скла; її можна закрити лише тоді, коли конфорки повністю охолоджені.

Контрольні лампи

Жовта лампа

Лампа світиться, якщо функції приладу активовані.

Червона лампа

Червона лампа світиться, коли працюють нагрівачі усередині духовки; коли духовка нагрілася до установленної температури, лампа згасає.

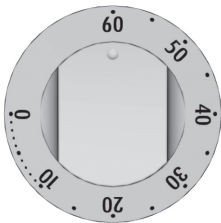
Ручки із шкалою, що підсвічується

(тільки у деяких моделях)

Шкала активованої ручки підсвічується, коли функція обрана. Прилади з цієї особливості не мають жовтої контрольної лампи.

Таймер програм

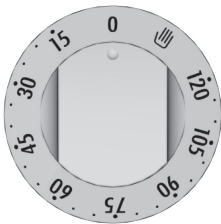
Механічний таймер для відрахування хвилин



Установіть реальний час так, як описується у окремих інструкціях щодо таймеру програм, які надаються разом із вашим приладом. Установлення реального часу необхідне для користування приладом. Користуватися духовкою можна лише після того, як реальний час буде установлений.

Максимально установлений час дорівнює 60 хвилинам. Після того, як установлений час сплине, лунає звуковий сигнал, який триває приблизно 5 секунд. Оберіть необхідний проміжок часу, різко повернувши ручку у напрямку руху стрілки годинника; а потім повертайте її у зворотному напрямку (проти руху стрілки годинника) до необхідної позначки.

Таймер вимкнення – 120 хвилин (вимикач таймера)



Таймер вимкнення забезпечує установки в межах від 0 до 120 хвилин.

- Повертайте шкалу за рухом стрілки годинника, поки бажаний час не буде обрано. Після того, як установлений час сплине, обрана операція/ режим нагрівання буде вимкнено.
- Якщо ви не вважаєте за необхідне користуватися таймером вимкнення, або, якщо час готування страви коротший, ніж 15 хвилин (попереднє нагрівання, приготування піци, тощо) або довший, ніж 120 хвилин (для страв, що вимагають тривалого готування), ми рекомендуємо установити час в ручному режимі.
- Для того, щоб установити час в ручному режимі, поверніть ручку ліворуч (проти руху стрілки годинника) до символу  (рука). У положенні «0» духовка не працює.

Перед початком роботи (залежно від моделі)

- Увімкніть кожну **конфорку**, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на три – п'ять хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згару. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.
- **Склокерамічну поверхню** слід чистити вологою ганчіркою із засобом для миття вручну. Не використовуйте агресивні засоби чищення та мочалки, які можуть залишити подряпини або смуги.

Важливі застереження

- Не вмикайте конфорки, якщо на них нема посуду, і не користуйтеся приладом для нагріву приміщення!
- Переконайтеся, що конфорки і дно посуду цілком чисті та сухі; це забезпечить належне передавання тепла та дозволить уникнути пошкодження конфорок.
- Під час готування нагрітий жир або олія можуть потрапити на варильну поверхню і спалахнути. Отже, будьте уважні при використанні жиру або олії (напр., під час готування смаженої картоплі) і постійно наглядайте за процесом готування.
- Не кладіть вологі кришки від каструль на конфорки. Волога шкідлива для конфорок.
- Не залишайте посуд на конфорках для охолодження, волога, яка накопичується під ним, може спричинити корозію.

Важливі застереження, що стосуються склокерамічної поверхні

- Конфорка досягає установленого рівня потужності і температури дуже швидко, однак, простір навколо конфорки лишається відносно прохолодним.
- Поверхня стійка до змін температури.
- Поверхня також стійка до механічного впливу. Посуд можна ставити на поверхню доволі різко, без загрози пошкодити плити.
- Склокерамічну поверхню неможна використовувати як звичайну робочу поверхню. Горсті предмети можуть залишити подряпини.
- На конфорках не можна готувати їжу у алюмінієвій фользі або пластикових контейнерах. Не кладіть будь-які предмети з пластмаси або алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Ніколи не користуйтеся склокерамічною варильною поверхню, якщо вона тріснула або зламалася. Якщо на склокерамічну поверхню впав гострий предмет, поверхня

або її панель може вийти з ладу. Наслідки можна побачити одразу або через деякий час. Якщо ви побачили будь-які тріщини, негайно вимкніть прилад з електромережі. Зверніться до сервісного центру.

- Негайно протріть склокерамічну поверхню, якщо на неї потрапив цукор, або сироп.

Посуд

Поради щодо використання посуду

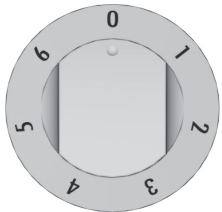
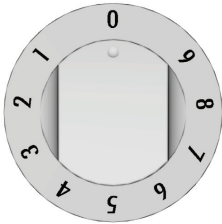
- Користуйтеся високоякісним посудом із плоским та стійким дном.
- Тепло найкраще передається, якщо діаметр дна посуду ідентичний діаметру конфорки, і якщо посуд розміщений точно в центрі конфорки.
- При користуванні посудом із термостійкого скла (Pyrex) або керамічного посуду виконуйте настанови виробника посуду.
- При користуванні скороварками не залишайте посуд без нагляду доки бажаний тиск не установиться. Конфорку необхідно установити на максимальний рівень потужності; після того як тиск підвищиться, за допомогою сенсорів знизьте рівень потужності відповідно до настанов виробника скороварки. Стежте, щоб у скороварці завжди було достатньо води, оскільки при недостатній кількості води під час нагрівання посуду може пошкодитися і посуд, і конфорка.
- Посуд з термостійкого скла можна використовувати тільки в тому випадку, якщо діаметр дна відповідає діаметру конфорки. Посуд, діаметр дна якого більший за діаметр конфорки, може тріснути в наслідок утворення теплової напруги.
- При використанні спеціального посуду завжди враховуйте інструкції з експлуатації виробника посуду.
- Якщо користуватися посудом з високим рівнем відбиття тепла (металеві поверхні), або посудом з товстим дном для готування на склокерамічній поверхні, час готування має бути подовжено на кілька хвилин (до 10 хвилин). Якщо вам треба зварити велику кількість продуктів, ми рекомендуємо користуватися посудом із плоским темним дном.
- Не користуйтеся глиняним посудом, тому що він може залишити подряпини на склокерамічній поверхні.
- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки. Якщо посуд надто малий, відбувається втрата тепла; більше того, користування надто малим посудом може пошкодити конфорку.
- По можливості накривайте посуд відповідними кришками.
- Розмір посуду повинен відповідати кількості продуктів, що готуються. Під час готування у великому, але частково

Заощадження електроенергії

заповненому посуді, витрачається більше енергії.

- Страви, які вимагають тривалого готування, треба готувати у скороварці.
- Різноманітні овочі, картоплю, тощо, можна готувати у невеликій кількості води, при цьому треба накрити посуд кришкою. Коли вода починає кипіти, зменшіть потужність до рівня, який відповідає температурі кипіння.

Управління конфорками



- Увімкніть конфорку за допомогою ручки. Що розташована на панелі управління.
- Символи, біля ручок, вказують на розміщення конфорок.
- Потужність нагрівання конфорок регулюється безперервно (1-9) або ступінчасто (1-6).
- Ручки можна повертати у обох напрямках. При безперервному регулюванні рівень потужності зростає, якщо ви повертаєте ручку у напрямку руху стрілки годинника, і зменшується, якщо ви повертаєте її у зворотному напрямку.
- За 3-5 хвилин до завершення приготування рекомендується вимкнути конфорку та скористатися залишковим теплом (наступна таблиця містить кілька прикладів користування окремими ступенями потужності).

S	E	
0	0	Конфорка вимкнена.
1	1-2	Підтримування температури та розігрівання невеликої кількості продуктів.
2	3-4	Розігрівання.
3	5-6	Розігрівання або тривале готування великої кількості продуктів.
4	7	Послідовне готування / смаження (напр., омлет, тощо).
5	8	Тривале смаження.
6	9	Швидке нагрівання.

Швидкі конфорки (лише у деяких моделях) відрізняються від звичайних конфорок своєю максимальною потужністю, яка дозволяє їм нагріватися швидше.

Ці конфорки мають червоне коло у середині; з часом через тривале користування та чищення, це коло може зникнути.

Управління конфорками склокерамічної варильної поверхні

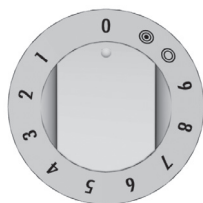
Управління триконтурною конфоркою

(лише у деяких моделях)

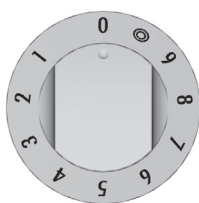
- Триконтурна конфорка дозволяє варильній поверхні пристосуватися до дійсного розміру та форми посуду. Відповідна ручка вмикає та вимикає конфорку.
- Щоб увімкнути середню конфорку, поверніть ручку необхідної конфорки до символу подвійної конфорки. Потім установіть рівень потужності.
- Найбільша конфорка, або кільце нагрівання, вмикається, якщо повернути ручку відповідної конфорки так далеко, як це можливо (дивіться символ, ручка повертається до клацання). Потім встановіть рівень потужності.
- Щоб вимкнути будь-яку конфорку, поверніть ручку у положення «0».

Управління двоконтурною конфоркою та розширеною конфоркою

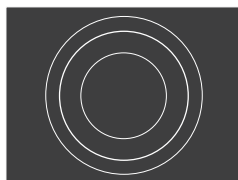
- Двоконтурна конфорка та розширена конфорка дозволяють варильній поверхні пристосуватися до дійсного розміру та форми посуду.
- Відповідна ручка вмикає та вимикає конфорку.
- Найбільша конфорка вмикається, якщо повернути ручку так далеко, як це можливо (дивіться символ, ручка повертається до клацання). Потім встановіть рівень потужності.
- Щоб вимкнути будь-яку конфорку, поверніть ручку у положення «0».



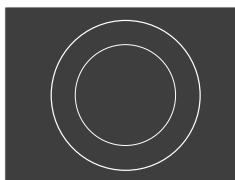
Ручка конфорки з двома додатковими кільцями нагрівання / розширені конфорки



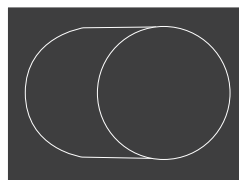
Ручка конфорки з одним додатковим кільцем нагрівання / розширена конфорка



Триконтурна конфорка



Двоконтурна конфорка



Розширена конфорка «під качатницю»

Конфорки HI-Light



Конфорки HI-Light відрізняються від звичайних конфорок своєю здатністю швидко нагріватися, отже процес готування починається дуже швидко.

Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка обладнана сигнальною лампою, яка світиться, коли конфорка гаряча. Коли конфорка охолола, лампа згасає. Індикатор залишкового тепла може світитися, навіть коли на варильну поверхню помістили гарячий посуд і конфоркою деякий час не користувалися.

Духовка

Перед першим користуванням

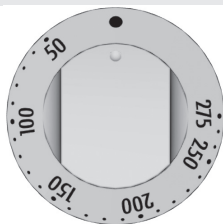
- Перед першим використанням духовки необхідно зняти наклейку на скляних дверцятах.
- Заберіть усі частини обладнання з духовки та помийте їх теплою водою та звичайним засобом для чищення. Не користуйтеся грубими засобами для чищення.
- При першому нагріванні духовки з'являється характерний запах «нового приладу», тому необхідно забезпечити належне провітрювання приміщення під час нагрівання духовки.

Важливі застереження

- Намагайтеся користуватися темними, чорними силіконовими або емальованими деко, які здатні добре проводити тепло.
- Попередньо розігрівайте духовку тільки у тих випадках, коли це зазначено у рецепті або у таблицях даних інструкцій.
- Під час розігріву порожньої духовки витрачається велика кількість електроенергії; тому під час послідовного приготування великої кількості випічки або піци заощаджується електроенергія, тому що духовка вже розігріта.
- При тривалому готуванні ви можете відключити духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування. Таким чином ви зможете заощадити електроенергію, використовуючи залишкове тепло.

Управління духовкою

Управління духовкою здійснюється за допомогою ручки вимкнення та вибору режиму роботи, а також ручкою/шкалою для установлення температури.



Ручка/шкала для установлення температури.

Ручка вимкнення та управління режимами роботи.



Управління духовкою можна здійснювати наступним чином



Освітлення духовки

Деякі моделі усередині оснащені двома лампами: одна у верхній частині задньої стінки, а інша (додаткова лампа) у середині правої стінки. Лампами можна користуватися окремо, без вибору будь-якої іншої функції. При інших режимах роботи освітлення духовки вмикається автоматично, коли режим роботи обрано.

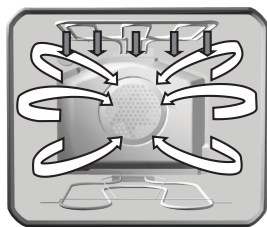
Верхній + нижній нагрівач

Нагрівачі у верхній та нижній частині духовки рівномірно розповсюджують тепло по усій внутрішній частині духовки. Готування виробів з борошна або м'яса можливо тільки на одному рівні.



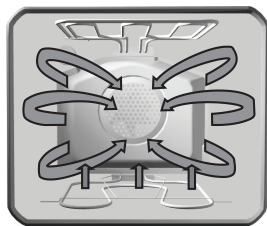
Гриль

У цьому режимі приготування вмикається інфрачервоний нагрівач. Тепло випромінює безпосередньо інфрачервоний нагрівач, прикріплений у верхній частині духовки. Цей режим приготування підходить для засмаження невеликих шматків м'яса, наприклад стейків, сосисок, філе, котлет тощо.



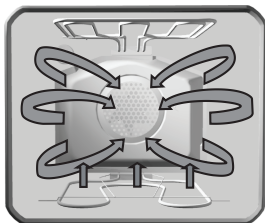
Гриль + вентилятор

При цьому режимі інфранагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса або птиці на одному рівні духовки. Прийнятний також для приготування страв із хрусткою скоринкою.



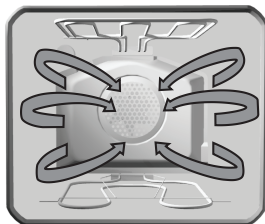
Вентилятор та нижній нагрівач

У цьому режимі приготування одночасно вмикаються нижній нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Це поєднання ідеальне для приготування вологої або важкої випічки, фруктових тортів із кислого або пісочного тіста, а також чізкейків.



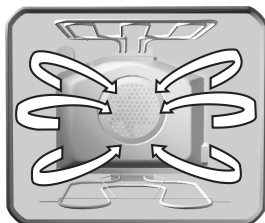
Режим приготування «ПІЦЦА»

Цей режим ідеальний для приготування піци. Піца випікається на низькому деко на другому рівні напрямних у попередньо нагрітій духовці при температурі 190-210 °C протягом 15—25 хвилин залежно від розміру.



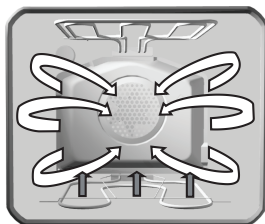
Гаряче повітря

У цьому режимі круглий нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що готуються. Цей режим прийнятний для запікання м'яса та виробів з борошна на кількох рівнях одночасно. Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



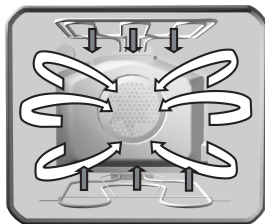
Розморожування

У цьому режимі повітря циркулює без вмикання нагрівачів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.



Нижній нагрівач та вентилятор

В такому режимі нижній нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Використовується, в основному, для приготування випічки із дріжджового тіста та консервування овочів та фруктів. Користуйтеся першою полицкою знизу. Мілке деко більш доречне ніж глибоке. Тому що воно забезпечує належну циркуляцію теплого повітря навколо верхньої частини страви.



Верхній та нижній нагрівач + вентилятор

Верхній та нижній нагрівач працюють одночасно. Вентилятор забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря у духовці. Система прийнятна для приготування різноманітної випічки. Для розморожування продуктів та висушування овочів та фруктів. Перед тим, як помістити продукти у попередньо розігріту духовку, почекайте поки сигнальна лампа (лампа управління нагрівачем) не згасне. Для одержання найкращих результатів готуйте тільки на одному рівні; при одночасному готуванні на двох рівнях результат може бути не настільки якісним. Духовка має бути попередньо розігріта. Користуйтеся другим або четвертим рівнем (від низу). Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



☐ **Нижній нагрівач / Aqua Clean**

Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у нижній частині духовки. Цим режимом користуйтеся у тому випадку, якщо вам треба запекти страву знизу (напр., випічка із соковитою фруктовую начинкою). Для регулювання температури користуйтеся ручкою / шкалою. Нижній нагрівач можна використовувати також під час чищення духовки. Детальніше про це читайте у розділі «Догляд та обслуговування».



☐ **Верхній нагрівач**

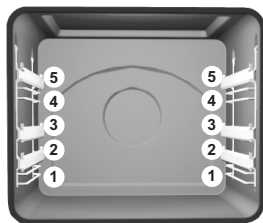
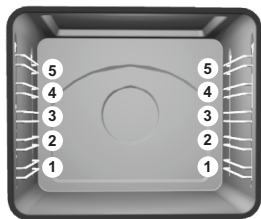
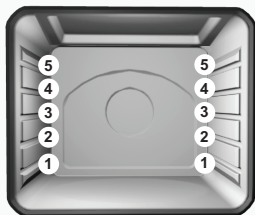
Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у верхній частині духовки. Цей режим прийнятний, якщо вам необхідно запекти страву зверху (напр., для того, щоб отримати золотаву скоринку).

Підігрів

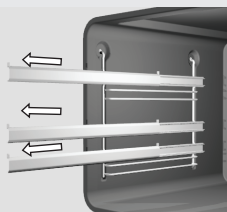
(Помістіть страву на решітку на другому рівні телескопічних спрямовувачів.)

Використовуйте цю функцію для підігріву готової їжі. Установіть регулятор температури на 70 °C. Тривалість підігріву можна обрати самостійно, але вона має бути достатньою, інакше продукти не підігріються належним чином.

Рівні полиці (залежно від моделі)



Телескопічні висувні напрямні (залежно від моделі)



- Аксесуари (решітка, мілке та глибоке деко) можна установити у духовці на п'яти рівнях.
- Будь ласка, зверніть увагу на те, що відлік рівнів полиці здійснюється від низу (окремі рівні полиці детально описані у таблицях приготування страв, які подані нижче).
- Напрямні можуть бути рельєфні, дротяні або телескопічні (залежно від моделі приладу). Телескопічні спрямовувачі напрямні установлені на другому, третьому та п'ятому рівнях. Якщо духовка обладнана дротяними напрямними, решітка та деко завжди мають бути розміщені у жолобі, який сформований суміжними дротяними профілями.

Телескопічні спрямовувачі напрямні установлені на другому, третьому та п'ятому рівнях. Вони установлені праворуч та ліворуч на бокових стінках внутрішньої частини духовки і мають три рівні.

Телескопічні спрямовувачі складаються з (залежно від моделі):

- трьох спрямовувачів, які можуть висуватися частково,
- одного спрямовувача, яка може бути висунута повністю та двох, що можуть бути висунуті частково, або
- трьох спрямовувачів, які можуть бути висунуті повністю.

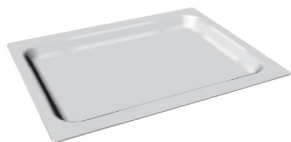


Телескопічні спрямовувачі та інші аксесуари духовки нагріваються! Користуйтеся кухонними рукавичками або подібними засобами захисту, коли торкаєтеся них.

- Щоб установити решітку, деко, або лоток для жиру, поперше, витягніть телескопічні напрямні необхідного рівня.
- Розташуйте решітку або мілке чи глибоке деко на

телескопічних спрямовувачах та засуньте її рукою усередину духовки. Закрийте дверцята тільки після того, як телескопічні напрямні повністю утягнуться.

Акcesуари духовки (залежно від моделі)



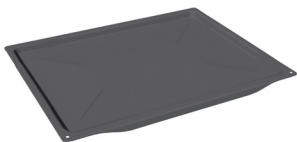
Скляне деко призначене для випікання, або ним можна користуватися, як тацею для сервірування.



Решітка, на якій можна розташувати посуд або безпосередньо помістити продукти, які готуватимуться.



На решітці та направляючих встановлено запобіжні обмежувачі. Щоб витягти решітку, злегка підніміть її, коли вона упреться в обмежувач.



Мілке емальоване деко в основному використовується як лоток для жиру, що стікає під час готування (розташовуйте його на нижньому, тобто на 1-му або 2-му спрямовувачі)



Глибоке деко призначене для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Ним також можна користуватись для накопичення жиру, що стікає.



Якщо Ви не користуєтесь грилем, або глибоке деко використовується лише для накопичення жиру, що стікає, глибоке деко не можна ставити на перший рівень напрямних.



На задню стінку внутрішньої частини духовки нанесено каталітичне покриття, яке можна зняти або замінити тільки за допомогою спеціаліста із авторизованого сервісного центру.

Жировий фільтр (залежно від моделі)



Установлений у задній частині жировий фільтр захищає вентилятор, нагрівальний елемент та внутрішню поверхню духовки від забруднення жиром. Під час готування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром. При випіканні тістечок завжди знімайте фільтр! Установлений жировий фільтр може викликати небажані результати при випіканні деяких видів виробів з борошна.

Приготування їжі

Приготування виробів з борошна

- Для приготування виробів з борошна користуйтеся режимами  або . (Робота духовки з обраним режимом або системою залежить від моделі приладу.)
- Обов'язково витягніть жировий фільтр з духовки під час приготування випічки!

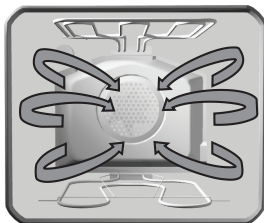
Керівництво

- Під час приготування виробів з борошна необхідно дотримуватися рівня, температури та часу, що зазначені у таблиці приготування випічки, не покладайтесь на власний досвід користування іншими духовками. Значення, надані у таблиці, розраховані та перевірені спеціально для даного апарату.
- Якщо у таблиці не зазначений певний вид випічки, знайдіть інформацію про схожі страви.



☐ Випічка при режимі верхній+нижній нагрівач

- Користуйтеся тільки одним рівнем під час випікання.
- Режим верхній /нижній нагрівач особливо доречний для приготування випічки, хліба, бісквіту.
- Користуйтеся темними формами для випікання. У світлих формах продукт випікається гірше (Ваша випічка не матиме «золотавого» відтінку), тому що вони відбивають тепло. Форму для випікання установлюйте на решітку. Якщо ви користуєтеся деко, яке входить до комплекту, заберіть решітку.
- Попереднє розігрів духовки скорочує час приготування. Ставте випічку у духовку після того, як установлена температура досягнута, тобто, коли сигнальна лампа(лампа роботи нагрівача) вперше згасне.



Випічка з гарячим повітрям

Випічка тістечок з гарячим повітрям особливо доречна, коли Ви бажаєте випікати одночасно на кількох полицях / рівнях, особливо, коли Ви готуєте маленькі тістечка у мілкому деко. Ми рекомендуємо попередньо нагріти духовку та випікати печиво на другому і четвертому рівнях. Цей режим також прийнятний для соковитої випічки та фруктових тортів (у такому випадку, готуйте тільки на одному рівні).

- Температура, як правило, нижче, ніж при випіканні з верхнім та нижнім нагрівачем (див. також Таблицю приготування випічки).
- Можна випікати вироби різних типів разом, якщо температури їх приготування приблизно однакова.
- Час випікання може бути різним, навіть при однакових деко. При одночасному встановленні кількох деко – на двох або навіть трьох рівнях, час готування для кожного окремого деко може бути різним. Можливо вам необхідно буде забрати один лист раніше, ніж інший (лист, що на рівень вище).
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати маленьке печиво однакової товщини та розміру. Печиво різне за розміром буде випікатися по-різному!
- При одночасному випіканні кількох видів випічки, у духовці утворюватиметься певна кількість випару, який накопичуватиметься у вигляді конденсату на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи готова випічка?

Скористуйтеся дерев'яною паличкою, щоб проштрикнути випічку у самому високому місці. Якщо на паличці не лишилося тісто, випічка готова. Вимкніть духовку та використайте залишкове тепло.

Випічка сіла

Перевірте рецепт. Наступного разу покладіть менше рідини. Пильнуйте за тривалістю вимішування, особливо, якщо ви користуєтеся кухонним комбайном.

Унизу випічка надто світла

Наступного разу використовуйте темну форму для випікання, установіть страву на рівень нижче, або наприкінці приготування увімкніть нижній нагрівач.

Випічка із соковитою начинкою (напр., торт із м'якого сиру) не пропеклась.

Наступного разу спробуйте зменшити температуру на продовжити час приготування.

Примітки до таблиці приготування виробів з тіста:

- Для температурного режиму вказано два значення, нижній та верхній. Спочатку установіть менше значення температури; якщо випічка не піднялася, наступного разу треба збільшити температуру.
- Час приготування зазначено приблизно, отже, він може змінюватися залежно від конкретних умов.
- Значення у таблиці температур, що виділені жирним шрифтом, мають найліпший режим нагрівання для даного виробу.
- Позначка «зірочка» означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.
- Якщо Ви користуєтеся папером для випікання, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач» або гарячого повітря

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура °C 	Рівень напрямних (знизу)	Температура °C 	Час гот.,хв.
Солодка випічка					
Мармурний пиріг, баба	2	160-170	2	150-160	55-70
Пиріг на прямокутному листі	2	160-170	2	150-160	60-70
Пиріг у формі для торта	2	160-170	2	150-160	45-60
Сирний пиріг у формі для торта	2	170-180	3	150-160	60-80
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовий пиріг з просоченням	2	170-180	3	160-170	60-70
Бісквітний торт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пиріг з обсіпкою	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	3	170-180	3	150-160	50-70
Вишневий пиріг	3	180-200	3	150-160	30-50
Бісквітний рулет*	3	180-190	3	160-170	15-25
Пиріг із дріжджового тіста	3	160-170	3	150-160	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	180-200	3	160-170	35-50
Різdvяний пиріг	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	3	170-180	40-60
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	3	150-160	40-60
Пікантна випічка					
Киш Лорен	2	180-190	3	170-180	45-60
Хліб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Пісочне печиво	3	170-180	3	150-160	15-25
Дрібне печиво*	3	170-180	3	150-160	20-30
Дрібна дріжджова випічка	3	180-200	3	170-180	20-35
Випічка із слоюного тіста	3	190-200	3	170-180	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	3	180-190	3	180-190	25-45
Випічка із заморожених напівфабрикатів					
Яблучний, сирний рулет	2	180-200	3	170-180	50-70
Сирний торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Картопля для запікання у духовці	2	200-220	3	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	200-220	3	170-180	20-35

Примітка: Рівень спрямовувачів стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання, або мілкого деко. Глибоке деко слід розташувати на першому рівні спрямовувачів.

Таблиця установок для приготування виробів з тіста за допомогою гарячого повітря та нижнього нагрівача

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *С 	Час гот.,хв.
Чізкейк (750 г сиру) – пісочне тісто	2	150-160	65-80
Киш Лорен – пісочне крихке тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг з обсипкою – дріжджове тісто	3	150-160	35-40
Фруктовий торт – здобне тісто	3	150-160	45-55
Яблучний пиріг – слойоне тісто	3	170-180	45-65

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач + вентилятор»

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *С 	Час гот.,хв.
Солодка випічка			
Мармурний пиріг, баба	2	150-160	50-60
Пиріг на прямокутному листі	2	150-160	55-65
Пиріг у формі для торта	2	150-160	45-55
Сирний пиріг у формі для торта	2	150-160	65-75
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	2	150-160	45-65
Фруктовий пиріг з просоченням	2	160-170	55-65
Бісквітний торт*	2	150-160	25-35
Пиріг з обсіпкою	3	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	3	150-160	40-60
Вишневий пиріг	3	150-160	30-40
Бісквітний рулет*	3	160-170	15-23
Пиріг із дріжджового тіста	3	150-160	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	160-170	35-45
Різдвяний пиріг	2	150-160	45-65
Яблучний пиріг	2	160-170	50-60
Пишні булочки з начинкою	2	150-160	35-45
Пікантна випічка			
Киш Лорен	2	170-180	45-55
Хліб	2	170-180	50-60
Булочки*	3	180-190	15-20
Дрібна випічка			
Пісочне печиво	3	150-160	15-25
Дрібне печиво*	3	150-160	15-25
Дрібна дріжджова випічка	3	160-170	18-23
Випічка із слоїстого тіста	3	170-180	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	3	170-180	25-45
Випічка із заморожених напівфабрикатів			
Яблучний, сирний рулет	2	170-180	50-70
Сирний торт	2	160-170	65-85
Картопля для запікання у духовці	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35

Примітка: Рівень спрямовувачів стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання.

* Позначка «зірочка» означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.

- Для приготування м'яса користуйтеся режимами роботи  та .
- Інформація, надана у виділенім шрифтом, вказує найбільш прийнятний режим роботи для певного типу м'яса.
- Під час приготування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).

Поради щодо вибору посуду

- М'ясо можна готувати у емальованому посуді, посуді з гартованого скла (Pyrex), глиняному або мідному посуді.
- Посуд із нержавіючої сталі менш доречний, тому що він відбиває тепло.
- Якщо Ви готуєте м'ясо під кришкою, воно лишається більш соковитим, а духовка не забрудниться.
- У відкритому посуді м'ясо швидше вкриється золотавою скоринкою.

Кілька зауважень щодо приготування м'яса

- У таблиці приготування м'ясних страв зазначені дані про температуру, рівень установлення деко та час приготування. Оскільки час приготування залежить від типу, ваги та кількості м'яса, він може не співпадати із часом, що указаний у таблиці.
- З метою економії ми рекомендуємо готувати м'ясо, птицю або рибу вагою не менш, ніж 1 кг.
- Під час приготування м'яса додавайте достатню кількість рідини, щоб Ваша страва не пригоріла. Це означає, що при тривалому готуванні, необхідно постійно наглядати за процесом та додавати необхідну кількість рідини.
- Після завершення приблизно половини часу приготування страви, перегорніть м'ясо, особливо, якщо готуєте його на деко. Для одержання кращого результату, почніть готувати м'ясо із верхньої сторони, а потім перегорніть його на нижню.
- При готуванні великих шматків м'яса на дверцятах духовки може утворитися конденсат. Це цілком природно і жодним чином не впливає на роботу приладу. Після завершення процесу готування протріть скло дверцят духовки насухо.
- Для того, щоб уникнути утворення конденсату, не залишайте готову страву для охолодження у духовці.

**Таблиця приготування м'ясних страв при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач»
або гарячого повітря**

Тип м'яса	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (°C) 	Рівень напрямних (знизу)	Температура (°C) 	Час гот. (хв.)
Яловичина						
Тушкована яловичина	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Тушкована яловичина	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ростбіф, соковитий	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
Свинина						
Тушкована свинина із шкірою	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиняча почеревина	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиняча почеревина	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Лопатка	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Свиняча качалка	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Котлети	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Тушкований свинячий фарш (м'ясний рулет)	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Телятина						
Теляча качалка	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Теляча лопатка	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Баранина						
Філе ягня	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Бараняча лопатка	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичина						
Філе кролика	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Філе оленя	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Лопатка дикого кабана	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Птиця						
Курка, ціла	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Курка	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Вутка	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риба						
Ціла риба	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Попередження

Телескопічні спрямовувачі призначені для розташування решітки та деко. Розташовуйте менші дека на решітці, установлений на першому або другому рівні спрямовувачів (у жодному разі не вставляйте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі на першому рівні).

- Будьте особливо уважні під час готування м'яса на грилі. Через високу температуру решітка та інші частини духовки дуже сильно нагріваються, тому користуйтеся захисними рукавичками та спеціальними щипці для м'яса!
- Під час розрізання м'яса може бризнути гарячий жир (напр., з ковбасок). Щоб уникнути опіків при потрапленні жиру на шкіру або в очі користуйтеся щипцями для м'яса.
- Необхідно постійно наглядати за процесом приготування страви на грилі. Через високу температуру м'ясо може пригоріти!
- Не дозволяйте дітям наближатися до гриля!
- Режим інфранагрівання прийнятний для приготування хрустких та нежирних ковбасок, шматків м'яса або риби (стейк, шніцель, лосось, тощо), для випікання хліба та под..

Поради щодо приготування м'ясних страв з використанням гриля

- Під час користування грилем дверцята духовки повинні бути закритими.
- Таблиця приготування з використанням грилю містить дані про температуру, рівень розташування деко та час приготування. Через те, що час приготування залежить від сорту, ваги та кількості м'яса, можливі відступи від таблиці.
- Під час готування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).
- Інфранагрівач (режими роботи Великий гриль та Гриль) необхідно попередньо розігріти приблизно протягом 5 хвилин.
- Якщо ви запікаєте страву на решітці, змастіть її жиром, щоб м'ясо не пригоріло.
- Тонкі шматки м'яса покладіть на решітку та установіть її на п'ятий рівень.
- Під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому або другому рівні.
- Після завершення першої половини часу приготування м'яса на грилі, його треба перегорнути. На першій стороні м'ясо треба готувати довше, ніж на другій.
- Коли Ви готуєте великі шматки м'яса на решітці (курка, риба), розташуйте решітку на третьому рівні, а під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому рівні.
- Більш тонкі шматки перегорніть лише один раз, а товщі – кілька разів. При цьому користуйтеся щипцями для м'яса, щоб не витікало надто багато соку.
- Темні види м'яса швидше та сильніше підгнічуються, ніж світлі свинина та телятина.
- Кожного разу після користування грилем очистіть духовку з приладдя, щоб наступного разу бруд, що лишився на них, не пригорів.



Смаження на вертелі

(тільки у деяких моделях)

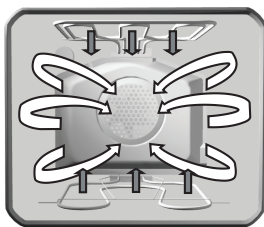
- Вертел складається з вертелу, що обертається, ручки, що знімається, та двох вилок із гвинтами для того, щоб закріпити шматок м'яса на вертелі.
- При використанні вертела спочатку треба установити на спеціальну раму, що додається, на четвертий рівень спрямовувачів знизу. Надіньте шматок м'яса, приправленого спеціями, та затисніть його двома вилками з обох боків. Потім закрутіть гвинти на вилках.
- Прикріпіть ручку на передню частину вертела. Уставте гострий кінець вертела у отвір на правій стороні задньої частини духовки, який має захисну заслінку. Помістіть передню частину вертела у заглиблення на рамі.
- Розташуйте глибоке деко на першому або другому рівні, щоб скористатися ним як піддоном для збирання жиру та соків, що крапатимуть із м'яса.
- Активуйте гриль, вибравши режим «Гриль» .
- Перед тим, як закрити дверцята духовки, зніміть ручку з вертела.
- Робота інфранегрівача контролюється термостатом; він працює тільки при закритих дверцятах.

Таблиця приготування – Великий гриль

Вид продукту	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура *С 	Температура *С 	Час гот.,хв.
М'ясо та ковбаси					
2 шніцеля з філе яловичини, з кров'ю	400	5	230	-	14-16
2 шніцеля з філе яловичини, середньо просмажені	400	5	230	-	16-20
2 шніцеля з філе яловичини, добре просмажені	400	5	230	-	20-23
2 шніцеля із свинячої шийки	350	5	230	-	19-23
2 котлети	400	5	230	-	20-23
2 стейка з телятини	700	5	230	-	19-22
4 котлет з ягня	700	5	230	-	15-18
4 ковбасок для гриля	400	5	230	-	9-14
2 шматки м'ясного рулета	400	5	230	-	9-13
1/2 курча	1400	3	-	210-220	28-33 (1-а сторона) 23-28 (2.-а сторона)
Риба					
Тонкі шматочки лосося	400	4	230	-	19-22
Риба в алюмінієвій фользі	500	4	-	220	10-13
Тости					
4 скибочок білого хліба	200	5	230	-	1,5-3
2 скибочки хліба із змішаного борошна	200	5	230	-	2-3
Гарячий бутерброд	600	5	230	-	4-7
М'ясо / птиця*					
Качка*	2000	1	190-210	150-170	80-100
Курка*	1000	3	190-210	160-170	60-70
Тушкована свинина	1500	3	-	140-160	90-120
Свиняча лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиняча нога	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбіф/ філе яловичини	1500	3	-	170-180	40-80

* Такий вид м'яса також можна готувати на вертелі (дивіться інструкції для готування на вертелі).

Консервування



Для консервування користуйтеся режимом нижній нагрівач+вентилятор

Продукти для консервування та банки підготуйте як завжди. Користуйтеся звичайними банками з гумовими щільниками та скляними кришками. Не користуйтеся банками з кришками, що закручуються, металевими кришками або металевими банками. Банки мають бути по-можливості однакові за розміром, наповнені однаковими продуктами і добре закриті. У духовку можна помістити одночасно до 6 літрових банок.

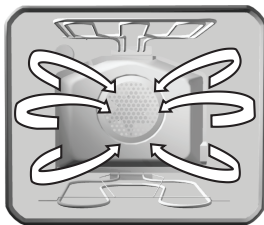
- Для консервування використовуйте лише свіжі продукти.
- У глибокий лист налейте приблизно 1 літр гарячої води (прибл. 70°C), щоб забезпечити у духовці необхідний рівень вологи. Розташуйте банки у духовці так, щоб вони не торкалися стінок (див. схему). Перед використанням гумові щільники кришок треба зволожити.
- Глибокий лист із банками установіть на 2 рівень знизу. Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина у банках не почне кипіти – у першій банці Ви побачите бульки. Дотримуйтесь зазначеного у таблиці часу консервування.

Таблиця консервування

Продукти для консервування	Кількість	 T=170-180°C, до початку кипіння (хв.)	Після закипання	Залишити у духовці (хв.)
Фрукти				
Суниці	6x1 л	прибл. 30 хв.	Відключити	25
Фрукти з кісточкою	6x1 л	прибл. 30 хв.	Відключити	30
Яблучне пюре	6x1 л	прибл. 40 хв.	Відключити	35
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 л	прибл. 30-40 хв.	Відключити	30
Квасоля, морква	6x1 л	прибл. 30-40 хв.	Залишити на 130°C 60-90 хв.	30

Уточнення: дані, наведені у таблиці приблизні. Реальний час може змінюватися залежно від температури приміщення, кількості банок, кількості та температури фруктів / овочів, які Ви консервуєте, тощо. Перед тим, як вимкнути духовку (для фруктів) або установити нижчу температуру (для деяких видів овочів), переконайтеся, що у банках дійсно з'явилися бульки. Важливо: Помітьте, коли у першій банці з'являться бульки.

Розморожування



- Час розморожування заморожених продуктів можна скоротити за рахунок циркуляції повітря у духовці. У такому разі треба установити режим «Розморожування».



Якщо Ви раптово активували кнопку установлення температури, сигнальна лампа духовки почне світитися, але нагрівачі не будуть працювати.

- Можна розморожувати торти з вершками та масляним кремом, пироги та випічку, хліб та булочки, а також глибоко заморожені фрукти.
- М'ясо та птицю не рекомендовано розморожувати у духовці, виходячи суто з гігієнічних міркувань. По-можливості кілька разів перегортайте та перемішуйте продукти, щоб процес розморожування відбувався рівномірно.

Чищення та догляд

Неможна чистити плиту пристроєм для чищення гарячою парою або приладом для чищення парою під великим тиском. Перед процесом чищення відключіть плиту і дайте їй охолонути.

Передня сторона корпусу

Для чищення цих поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення для гладких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на ганчірку та протріть забруднену поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню. Не користуйтеся грубими та агресивними засобами для чищення, гострими предметами або губки для посуду, які можуть залишити на поверхні подряпини.

Поверхні з алюмінієвим покриттям

Для чищення таких поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення, що призначені для чищення саме таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку та протріть поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню з алюмінієвим покриттям. Не користуйтеся абразивними засобами для чищення та абразивними губками. Аерозолі для чищення внутрішньої поверхні духовки не повинні потрапити на поверхню з алюмінієвим покриттям.

Передні панелі з нержавіючої сталі

(тільки у деяких моделях)

Такі поверхні можна чистити м'якими засобами для чищення (мильною піною) та м'якою губкою, які не подряпають поверхню. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, поверхня може бути пошкоджена.

Лаковані та пластикові поверхні

(тільки у деяких моделях)

Кнопки та ручки можна чистити рідким засобом для чищення, який призначений для гладких лакованих поверхонь, за допомогою м'якої ганчірки. Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь; при цьому дотримуйтеся інструкцій виробника засобів для чищення.

УВАГА: Для чищення зазначених поверхонь неможна користуватися аерозолями-очисниками для духовок, тому що вони можуть серйозно пошкодити алюмінієві поверхні!

Чищення

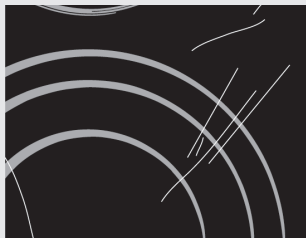


схема 1

Склокерамічна поверхня

Після кожного користування, почекайте поки **склокерамічна варильна поверхня** охолоне, а потім почистіть її. Якщо ви цього не зробите, найменші часточки їжі, що залишилися на поверхні, при наступному використанні пригорять і пристануть до поверхні.

Для регулярного догляду і чищення склокерамічної поверхні використовуйте спеціальні засоби, які створюють на ній захисний шар від бруду. Перед кожним користування протріть поверхню від пилу, а також протріть дно посуду, щоб захистити поверхню від подряпин (схема 1).



схема 2



схема 3



схема 4

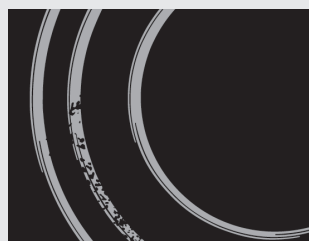
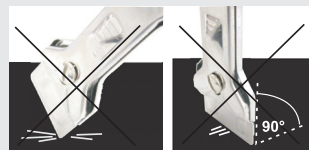


схема 5

Увага: сталеві та грубі мочалки, а також абразивні засоби для чищення можуть подряпати поверхню. Склокерамічну варильну поверхню також можна пошкодити, якщо використовувати агресивні аерозолі, і неприйнятні або не збовтані рідкі засоби для чищення (схема 1 та 2).

Символи та позначення, нанесені за допомогою трафаретного друку, можуть стиратися в разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з пошкодженим дном (рис. 2).

Легкі плями можна видалити за допомогою вологої ганчірки, потім треба протерти поверхню насухо (схема 3).

Плями від води можна видалити за допомогою м'якого розчину оцту, але не користуйтеся цим розчином для чищення рамки (тільки у деяких моделях), бо вона може втратити блиск. Не користуйтеся агресивними аерозолями та засобами для видалення вапна (схема 3).

Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком (рис. 4). Щоб не травмуватися, будьте обережні під час використання скребка.

⚠ Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для склокерамічних поверхонь.

Тримайте скребок **під правильним кутом** (від 45° до 60°). Для видалення бруду в області символів і позначень переміщуйте скребок, обережно натискаючи на скло. Слідкуйте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.

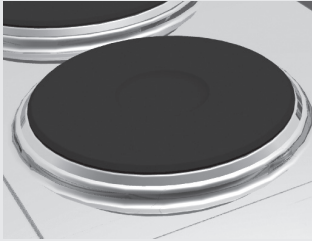
⚠ Не натискайте на скло скребком, встановивши його перпендикулярно відносно скла, і не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.

Стежте, щоб будь-які залишки засобу для чищення були ретельно видалені з поверхні, при нагріванні вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5).

Пригорілі плями можна видалити за допомогою скребка, стежте, щоб пластикова частина скребка не торкалася гарячої поверхні конфорки. Будьте обережні, не поріжтеся скребком! Плями від цукру або сиропу можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5), отже, їх треба видалити як можна скоріше, при цьому конфорки можуть залишатися гарячими. **Будь-які зміни кольору склокерамічної поверхні** не впливають на її функціональність. Втрата кольору зазвичай виникає внаслідок пригоряння часток їжі або через використання посуду,

виготовленого з таких матеріалів як мідь та алюміній, таких плям важко позбутися.

Застереження: усі пошкодження, зазначені вище, впливають лише на зовнішній вигляд приладу і жодним чином не впливають на його функціональність, тому гарантія на них не поширюється.



Варильна поверхня

- Для того, щоб протерти поверхню навколо конфорок користуйтеся теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Але перед цим за допомогою мочалки треба розм'якшити засохлі та важкі плями.
- Забруднені конфорки треба почистити негайно після використання. Якщо конфорка не сильно забруднена, її достатньо лише протерти вологою ганчіркою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Якщо поверхня конфорки дуже забруднена, скористайтесь металевою мочалкою, змоченою миючим засобом. Після чищення конфорки завжди треба протерти насухо.
- Рідина, що містить сіль, пригорілі залишки продуктів та волога можуть пошкодити конфорки. Тому завжди протирайте їх насухо після чищення.
- Для очищення конфорок ви можете використати кілька крапель машинного масла або звичайні миючі засоби, які є у продажу. Ніколи не використовуйте коров'яче масло, тваринний жир/сало і под., оскільки це може спричинити корозію. Якщо конфорки теплі, миючі засоби очищують пори набагато швидше.
- Ободки конфорок зроблено з нержавіючої сталі, тому вони можуть із часом пожовтіти через високу температуру. Це цілком природно. Частково пожовклі частини можна очистити звичайним миючим засобом для металу. Ободки не можна чистити агресивними миючими засобами, оскільки вони можуть подряпати ободки.

Духовка

- Ви можете чистити духовку звичайними засобами (засобами для чищення, аерозолями для духовок), але ми рекомендуємо робити це тільки, якщо вам необхідно позбавитися важких забруднень.
- Для регулярного чищення духовки (після кожного користування) ми рекомендуємо зробити наступне: поверніть ручку вибору режимів у положення . Установіть ручку вибору температури на 70°C. Налийте 0,5 л води у деко та вставте його у нижні напрямні. Через 30 хвилин продукти, що залишилися на емалі, пом'якшають, і їх можна протерти вологою ганчіркою.

При важких забрудненнях скористайтеся наступними порадами:

Духовка перед кожним чищенням повинна бути охолодженою.

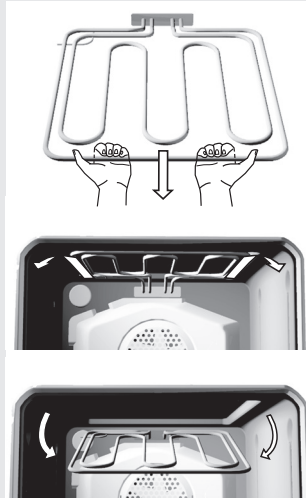
- Духовку та приладдя треба чистити після кожного користування, щоб забруднення не підгорали.
- Жир легше за усе видалити теплою мильною водою, поки духовка ще тепла.
- При наявності дуже сильних забруднень використовуйте звичайні засоби чищення для духовок. Духовку ретельно промийте водою та протріть, щоб видалити залишки засобу для чищення.
- Ніколи не користуйтеся агресивними засобами для чищення, наприклад, такі, як грубі засоби для чищення, грубі губки для посуду, засоби для видалення іржі, засоби для видалення плям, тощо.
- Лаковані, поверхні з нержавіючої сталі та оцинковані поверхні або алюмінієві частини не повинні контактувати із аерозолями для чищення духовок. Тому що такі засоби можуть пошкодити або змінити колір даних поверхонь. Це ж стосується і датчика термостату (якщо духовка обладнана таймером із температурним зондом) і доступних верхніх нагрівачів.
- Коли ви купуєте та використовуєте засоби для чищення, пам'ятайте про навколишнє середовище, беріть до уваги інструкції виробників подібних засобів.

Каталітичний шар (тільки у деяких моделях)

- Каталітична емаль м'яка та чутлива до механічних впливів; Отже, ми не рекомендуємо користуватися абразивними засобами для чищення та гострими предметами.
- Шершавість каталітичної емалі збільшується під впливом жиру та інших типів забруднення. Невеликі плями, які залишаються після готування, зазвичай зникають до наступного користування. В основному плями зникають при температурі вище 220°C, а при нижчій температурі вони зникають лише частково.
- Здатність до самоочищення каталітичних частин з часом зменшується. Ми рекомендуємо поновляти цей шар через кілька років постійного користування.

Корисна порада

- При запіканні великих жирних шматків м'яса ми рекомендуємо загортати їх у алюмінієву фольгу або пакет для запікання, щоб жир у духовці не розбризкувався.
- Під час готування на грилі ставте під решітку із м'ясом лист для накопичення жиру, що стікає.



Чищення стелі внутрішньої частини духовки (тільки у деяких моделях)

- Для того, щоб спростити чищення верхньої стінки духовки деякі прилади оснащені верхнім інфранагрівачем, який можна нахилити.
- Перед тим, як нахилити нагрівач, треба відключити прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач має бути холодним; у іншому випадку Ви можете отримати опіки!
- Не користуйтеся нагрівачем, коли він нахилений!

Перед чищенням духовки заберіть з неї деко, решітку та напрямні. Потім витягніть горизонтальний нагрівач на себе. Тягніть нагрівач, поки бугель не звільниться від опорних стійок з правої та лівої сторони духовки (дивіться схему). Після чищення повторіть цю процедуру у зворотному порядку; бугель треба установити на обидві опорні стійки.

Приладдя

Приладдя духовки, листи, решітка, тощо, мийте гарячою водою із м'яким засобом.

Жировий фільтр (тільки у деяких моделях)

Ми рекомендуємо після кожного використання мити жировий фільтр за допомогою м'якої щітки в гарячій воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

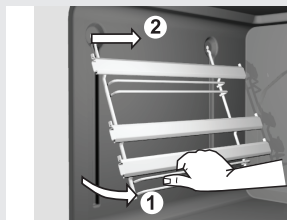
Вкладні для легкого чищення (тільки у деяких моделях)

Ми рекомендуємо після кожного використання мити вкладні за допомогою м'якої щітки у воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

Спеціальна емаль

Духовка, внутрішня сторона дверцят духовки, листи вкриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Цей спеціальний шар полегшує чищення при кімнатній температурі.

Догляд (залежно від моделі)



Як знімати телескопічні спрямовувачі

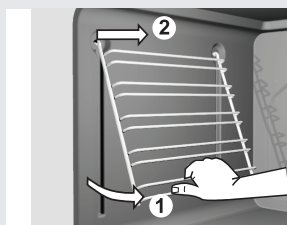
Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні спрямовувачі.

- Напрямні трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки з телескопічними спрямовувачами треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Телескопічні спрямовувачі не призначені для миття у посудомийній машині.



Телескопічні спрямовувачі неможна змащувати.

Щоб повернути телескопічні напрямні на місце після чищення просто повторіть процедуру у зворотному порядку.



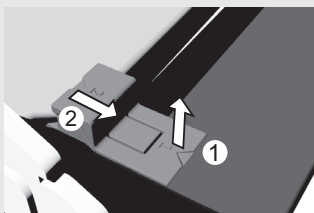
Як знімати дротяні бокові решітки

Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти бокові решітки.

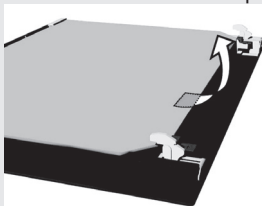
- Спрямовувачі трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Після чищення вставте решітки у отвори та потягніть униз.

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА З ДВЕРЦЯТ – ДЛЯ ПОВНІСТЮ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ПРЕМІУМ КЛАСУ

Скло дверцят також легко мити і зсередини. Однак спочатку треба зняти дверцята (див. розділ про зняття та встановлення дверцят).



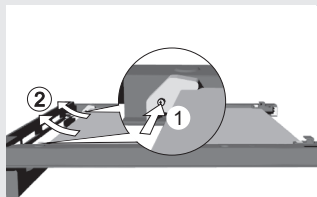
ілюстрація 1



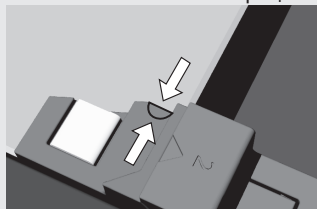
ілюстрація 2

- Акуратно підніміть кріплення на правій і лівій стороні дверцят (позначка 1 на кріпленнях) та потягніть їх від скла (позначка 2 на кріпленнях) (див. Рис. 1)

- Тримавши скляні дверцята за нижній край, акуратно підніміть дверцята щоб зняти їх із кріплення. (Рис. 2)



ілюстрація 3



ілюстрація 4

- Щоб зняти третє внутрішнє скло (лише для деяких моделей), відкрутіть гвинти на гумових елементах на правій і лівій стороні (Рис. 3). Зніміть скло (в напрямку стрілки 2).

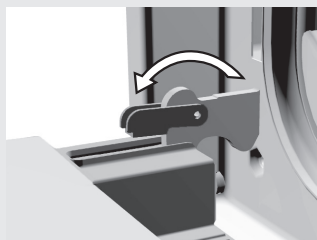
- Встановіть дверцята на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.

Примітка: Вставляючи двері на місце переконайтеся, що позначки (півмісяці) на склі і дверцятах співпадають.

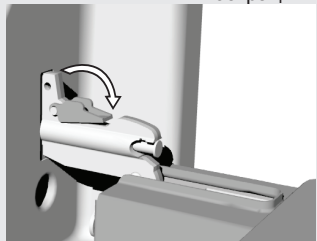
ЗНЯТТЯ ТА ЗАМІНА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ ІЗ ШАРНІРОМ З ОДНІЄЮ ВІССЮ (залежно від моделі)

- Звичайні дверцята
- Система **GentleClose** – система поглинає силу поштовху при закритті дверцят. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко, без удару. Легкого поштовху (до кута 15° відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко закрилися.

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

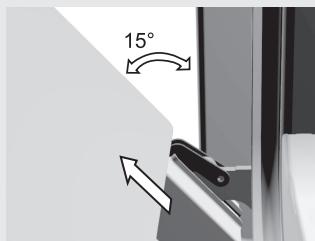


ілюстрація 1



ілюстрація 2

- Повністю відкривши дверцята духовки, розверніть петлі назад(рис. 1)
- Із системою **GentleClose** поверніть петлі назад на 90° (рис. 2)



ілюстрація 3

- Повільно закривайте дверцята, поки петлі не увійдуть у шарніри. При куті приблизно 15° (у майже закритому положенні), легко потягніть дверцята угору і витягніть їх з обох носіїв шарнірів приладу (схема 3).
- Установіть дверцята на місце у зворотному порядку. Помістіть дверцята під кутом 15° у носії шарнірів на передній стороні приладу, притисніть їх униз і вперед, поки вони не стануть на своє місце.
- Потім повністю відкрийте дверцята і розверніть петлі назад, у початкове положення. Повільно закрийте дверцята і переконайтеся, що вони закриті щільно. Якщо дверцята відкриваються або закриваються неналежним чином, перевірте, чи розрізи шарнірів вірно розташовані у своєму гнізді.

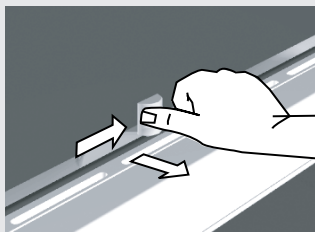
Увага

Завжди переконайтеся, що петлі шарнірів надійно увійшли у носії під час установлення дверцят. Якщо це не так, основний шарнір, який відкривається за допомогою сильної пружини, може послабшати через певний час після пер

Шухляда

- Шухляда духовки захищена від небажаного відчинення. Щоб відкрити шухляду, трохи підніміть її. Щоб витягнути її з приладу, спочатку витягніть шухляду повністю, трохи підніміть та витягніть назовні.
- Ніколи не зберігайте у шухляді вогненебезпечні та вибухові предмети.
- У деяких моделях плит необхідно задню нижню частину шухляди вставити у спрямовувачі та засунути усередину. Якщо шухляда обладнана боковими спрямовувачами на коліщатах, поставте коліщата на спрямовувачі та засуньте шухляду.

Замок дверцят (тільки у деяких моделях)



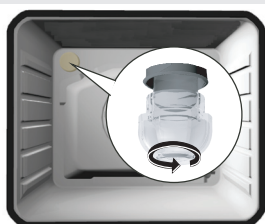
- Дверцята духовки обладнані замком, який перешкоджає відкрити дверцята у той час. Коли він замкнений. Замок дверцят духовки можна відкрити, якщо легко натиснути великим пальцем праворуч, одночасно потягнувши дверцята на себе.
- Коли дверцята духовки закриваються, замок автоматично повертається у попереднє положення.

Зауваження: Якщо прилад оснащений замком дверцят духовки, прикріпіть його під панеллю управління згідно інструкцій з установки, які надані разом із замком.

Заміна частин приладу

Основа та патрон лампи знаходяться під напругою. Ви можете бути вражені електричним струмом!

Перед заміною лампи освітлення духовки відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши головний вимикач.



Лампа освітлення духовки

(тільки у деяких моделях)

Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія не неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: патрон Е 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

- Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежному руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.

У цьому приладі застосовуються спеціальні електричні лампочки, які призначені лише для використання у побутовій техніці. Їх не можна використовувати для освітлення кімнати.

Попередження та повідомлення про Помилки

Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.

Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру.

Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі.

Важливо

Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання.

Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

Запобіжник побутової електропроводки постійно вимикається	• Викликайте спеціаліста сервісної служби!
Не працює освітлення духовки	• Інформацію щодо заміни електричної лампи надано у розділі «Заміна частин апарату».
Духовка не нагрівається	• Чи вірно ви установили температуру та режим нагрівання • Чи закриті дверцята духовки.
Випічка погано пропеклася	• Чи зняли ви жировий фільтр • Чи дотримувалися ви указівок та порад розділу «Приготування виробів з борошна» • Чи точно ви дотримувались указівок таблиці приготування випічки.
Блимає дисплей таймеру програм	• Були негаразди у системі енергопостачання, або ваша плита щойно була підключена до електромережі. Усі установки часу скасовано. • Установіть реальний час. • Після завершення роботи таймеру програм (автоматична робота), духовка вимкнеться, на дисплеї з'явиться реальний час, а звуковий сигнал нагадає про певний період часу. Заберіть страву з духовки, поверніть ручку/шкалу температур та ручку вибору режиму роботи у початкове положення. Оберіть функцію «Ручний режим», що мати змогу користуватися духовкою у звичайний спосіб (без таймера програм).

Контрольна лампа не горить...

- Чи активували Ви необхідні настройки?
- Чи є основний запобіжник у електромережі Вашого помешкання?
- Чи вірно установлені ручка/шкала температури та ручка вибору режиму роботи?

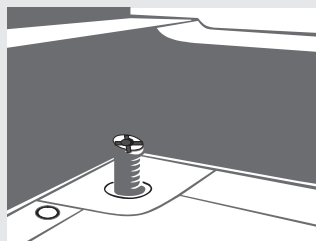
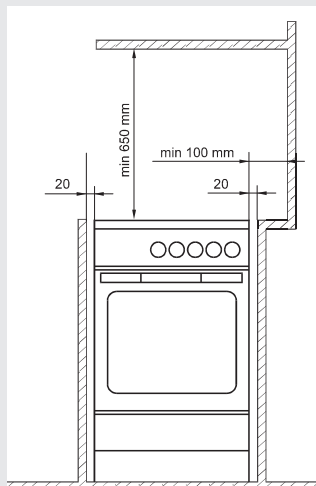
Якщо, незважаючи на виконання усіх порад, що надані вище, Ви не змогли усунути несправність, зверніться до сервісного центру. На усунення несправностей та задоволення скарг, які виникли в наслідок невірного підключення або користування приладом, гарантії не розповсюджуються. Витрати на їх усунення несе безпосередньо користувач.

Інструкції з монтажу та підключення

Важливі застереження

- Підключення має бути виконано тільки кваліфікованим фахівцем.
- У електромережі має бути установлене комутаційний пристрій, який на усіх полюсах відокремлює кухонний апарат від мережі, і відстані між контактами якого становить не менш, як 3 мм. Прийнятними є LS-перемикачі або запобіжники.
- Для підключення апарату використовуються приєднувальні кабелі з гумовою ізоляцією (тип HO5RR-F із зелено-жовтим захисним дротом), ПВХ ізольовані (тип HO5VV-F із зелено-жовтим захисним дротом) або інші приєднувальні кабелі, які мають подібні або кращі характеристики.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою не повинна бути меншою, ніж зазначено в інструкції з монтажу витяжки.
- Шпон, клеї або штучне покриття кухонних елементів, біля яких буде стояти апарат, повинні бути термостійкими ($>100^{\circ}\text{C}$), а інакше через низьку термостійкість шпон або інше покриття можуть деформуватися.
- Шнур живлення, що знаходиться позаду плити, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона сильно нагрівається під час роботи.
- Сховайте у недоступне для дітей місце усі пакувальні матеріали (пластикові плівка, пінопласт, цвяхи...), тому що пакувальні матеріали дуже небезпечні для дітей. Дрібні частини дитина може проковтнути, а загорнувшись у плівку, дитина може задихнутися.

Встановлення приладу



Прилад належить до 1 класу та 1 підкласу 2 класу. Його необхідно встановлювати так, щоб до суміжних елементів залишалася відстань щонайменше 20 мм. Прилад можна розмістити однією стороною біля вищого елемента. У такому разі відстань від приладу до нього має становити щонайменше 100 мм. Елемент, розташований із протилежної сторони, не має бути вищим, ніж прилад.

Між приладом і витяжкою необхідно залишити відстань, зазначену в інструкції зі встановлення витяжки. Відстань по вертикалі між приладом і підвісною кухонною шафою має бути щонайменше 650 мм.

Суміжні стіни або стінки кухонних шаф (підлога, сусідні стіни) мають бути виготовлені з термостійких матеріалів, розрахованих на температуру принаймні 100 °С.

Вирівнювання приладу та додаткова підставка

Висота плити з підставкою становить 90 см, а без неї – 85 см. Позаду, з правої та лівої сторони, підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючих гвинта, за допомогою яких ви можете вирівняти плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти відповідно до меблів, що розташовані поруч. Регулюючі ніжки доступні при витягнутій шухляді плити. Регулюйте рівень плити, повертаючи ніжки праворуч чи ліворуч, поки ви не вирівняєте плиту абсолютно горизонтально. Ніжки легше повертати, якщо плиту трохи нахилити. Додаткову підставку можна зняти, викрутивши чотири гвинти в нижній частині плити. За допомогою цих гвинтів підставка кріпиться до бокових стінок плити. В такому випадку зніміть регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити. Вирівняйте плиту горизонтально, як зазначено вище. Деякі плити обладнані чотирма гвинтами у нижній частині (два – спереду, і два – позаду). Вони призначені для регулювання рівня плити на нерівній підлозі або для вирівнювання верхнього краю плити відповідно до меблів, що розташовані поруч.

Запобігання перекиданню приладу

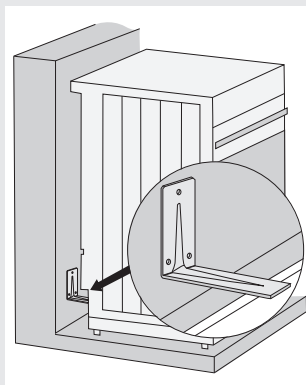


рис. 1

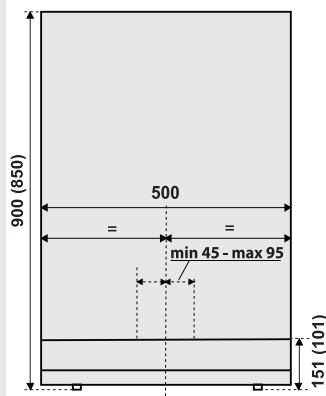


рис. 2

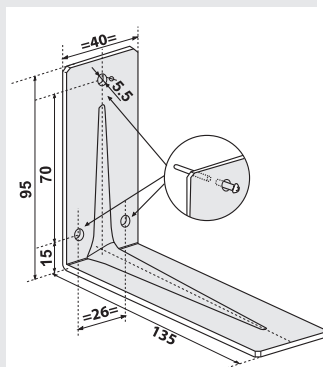


рис. 3

Запобігти перекиданню приладу можна за допомогою кутового кронштейна, що входить в комплект.

Перед установкою ми рекомендуємо розмістити прилад і вирівняти його відповідно до ваших вимог за допомогою регульованих ніжок (див. розділ Встановлення рівня приладу та додаткова підтримка).

Будь ласка, зверніться до рис. 2, що ілюструє розміри вбудованого приладу зі встановленим кутовим кронштейном і повністю витягнутими регульованими ніжками.

Переконайтеся, що кутовий кронштейн розташований в межах визначеної зони.

- Виберіть початкове положення для установки та повністю присуньте прилад до стіни.
- Витягніть ящик із приладу.
- Олівцем позначте середину приладу на стіні через отвір в нижній частині приладу. Потім зробіть ще одну позначку на відстані від 45 до 95 міліметрів правіше від середини (рис. 2).
- Розмістіть короткий кінець куточка відповідно до позначки на стіні. Довший кінець кронштейна повинен торкатися верхньої поверхні профілю в задній частині приладу (рис. 1).
- Через отвори в нижній частині приладу, позначте центри трьох отворів діаметром 5,5 мм. Це отвори, розташовані на короткому кінці кутового кронштейна притиснутого до стіни (рис. 3).
- Витягніть пристрій з вихідного положення. Просвердліть три отвори в позначених місцях і вставте пластикові дюбелі, що входять в комплект.
- Прикріпіть кронштейн до стіни за допомогою гвинтів.
- Вставте пристрій у вибране вихідне положення і вставте ящик.

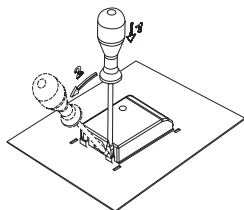
ПРИМІТКИ:

- Розміри в дужках – це розміри для встановлення кутового кронштейна без додаткової підтримки.
- Якщо гвинти та дюбелі, що входять у комплект, я не дозволяють прикріпити запобіжний кронштейн, що входить в комплект, щільно до стіни, використовуйте інші кріплення для кутового кронштейна, щоб запобігти його витягненню зі стіни.

Підключення до електромережі

Підключення до електромережі повинні здійснювати лише сервісні центри або кваліфікований спеціаліст-електрик! Якщо апарат буде підключений невірно, його частини можуть бути пошкоджені, а, отже, ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування!

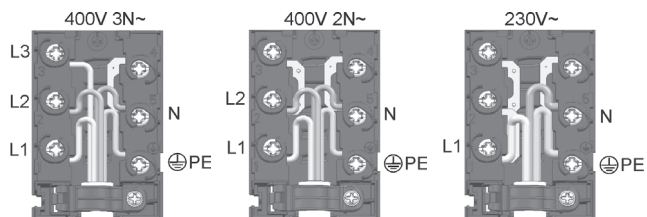
- За допомогою викрутки відкрийте з'єднальну клему, як показано на схемі на кришці.
- Приєднувальну напругу в мережі (230 В на N), куди підключатиметься апарат, повинен перевірити спеціаліст за допомогою вимірювального приладу!
- З'єднальні шунти мають бути розташовані відповідно до з'єднання електромережі.
- Перед підключенням необхідно перевірити, чи відповідає напруга, зазначена у фірмовій табличці, із фактичною напругою у мережі.
- Довжина приєднувального кабелю має складати 1,5 м завдовжки, щоб апарат можна було легко підключити перше, ніж ви присунете його до стіни.
- Довжина захисного дроту має бути такою, щоб при відмові пристрою розвантаження дріт заземлення завантажувався пізніше, ніж дроти під напругою.



Порядок підключення

- На задній стінці апарату за допомогою викрутки відкрийте кришку клеми. При цьому за допомогою викрутки звільніть затискачі, що розташовані ліворуч та праворуч на нижній стороні клеми.
- Приєднувальний кабель має бути прокладений крізь пристрій розвантаження, який захищає кабель від виймання. Якщо пристрій розвантаження не установлений, установіть його таким чином, щоб від з одного кінця увійшов у отвір з'єднального затискача.
- Потім підключіть прилад відповідно до інструкцій, які показані на схемах. Якщо напруга у електромережі інша, з'єднувальні шунти треба зняти.
- Щільно прикрутіть пристрій розвантаження та закрийте кришку.

Запам'ятайте: З'єднувальні шунти вже зберігаються у спеціальних прорізах з'єднувальної втулки З'єднувальні гвинти вже відкриті і не потребують додаткового вивільнення. При закручуванні Ви почуєте легке клацання – це означає, що гвинти повністю закручені.



Кольори дротів

L1, L2, L3 = фазові дроти. Колір дроту зазвичай чорний або коричневий.

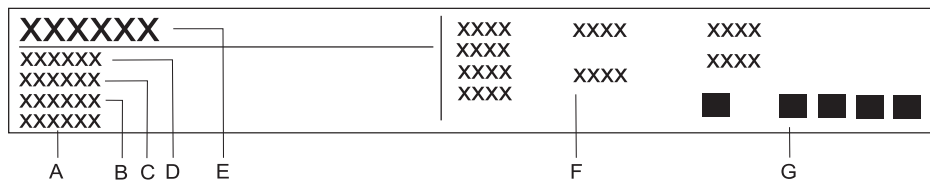
N = нейтральний дріт. Колір дроту зазвичай синій.

Зверніть увагу на правильне N-підключення!

PE = захисний дріт (заземлення). Колір дроту зелено-жовтий.

Технічні дані

Фірмова табличка



A Серійний номер

B Код

C Модель

D Тип

T Торгова марка

F Технічна інформація

G Відповідні позначки / символи

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ
ЗМІН, ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ
АППАРАТУ.

Інструкції з користування також можна знайти на нашому
сайті www.gorenje.ua / < <http://www.gorenje.ua> />

