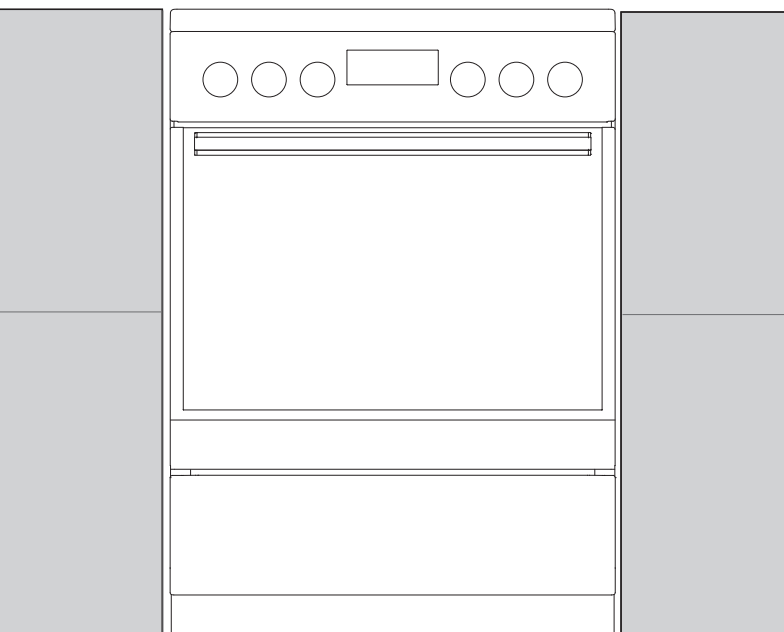
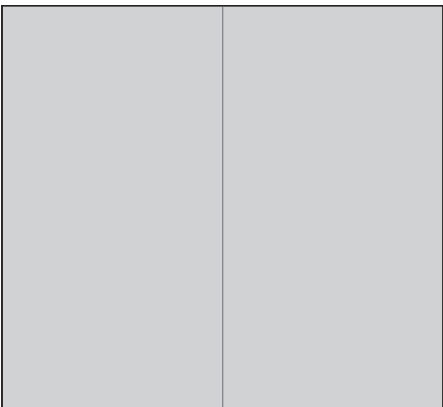


UA

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ

gorenje



Ми дякуємо Вам за довіру і
покупку нашої продукції.

Ця детальна інструкція була розроблена,
щоб полегшити користування приладом.
Вона допоможе Вам ознайомитися із
новою духовою шафою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад
без ушкоджень. При виявленні пошкоджень
зверніться до торговельної організації, де
Ви придбали прилад.

Інструкція з монтажу та підключення
додається окремо.

Інструкції із експлуатації також доступні на
нашому сайті:

www.gorenje.ua / < <http://www.gorenje.ua> />



Важлива інформація



Примітка, підказка

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 5 Перед підключенням приладу: 6 ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА 10 Панель управління 12 Технічні дані	ВСТУП
13 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 14 ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ 14 Склокерамічна варильна поверхня 16 Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь 18 Робота з індукційною варильною поверхнею	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
22 ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6) 22 Крок 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ 23 Крок 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ 25 Крок 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ 28 Крок 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 30 Крок 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ 30 Крок 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ 31 ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ	ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ
49 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД 50 ОЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ 52 Стандартне очищення робочої камери 53 Очищення духової шафи з функцією 53 Aquaclean 54 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів 55 Встановлення панелей easyclean 56 Зняття та встановлення дверцят духовки 59 Зняття та встановлення скла дверцят 60 Заміна лампочки освітлення	ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ
61 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ 63 УТИЛІЗАЦІЯ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до приладу малих дітей .

Під час використання прилад нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів, розташованих усередині духової шафи.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.

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

Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо шнури живлення інших розташованих поряд приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

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

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

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

Експлуатація плити є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

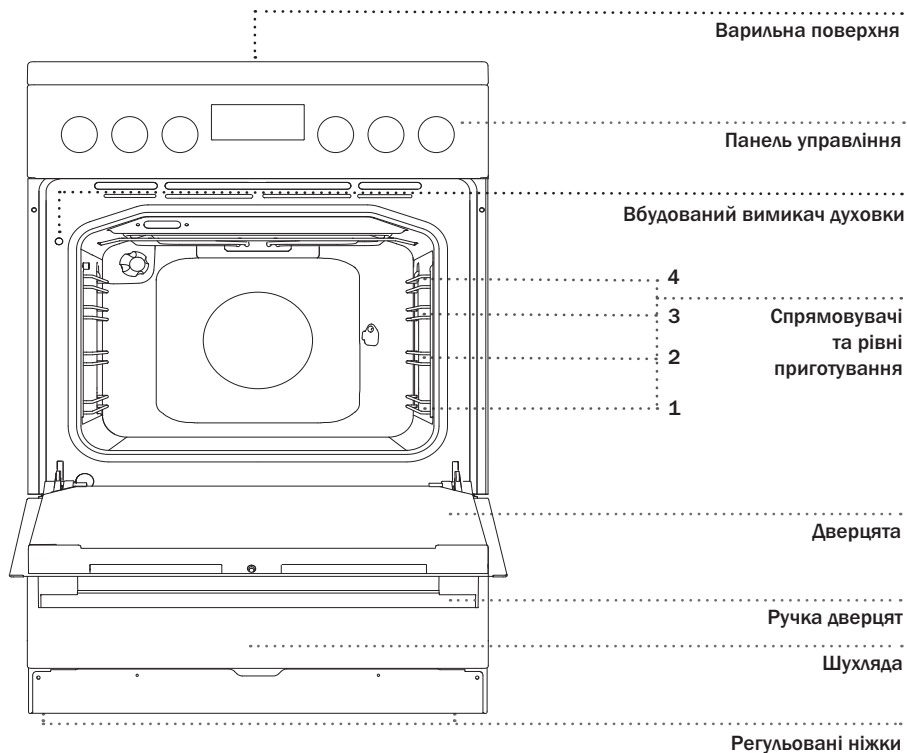


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

(ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На рисунку наведено одну з моделей вбудованих духових шаф. Інструкція розроблена для різних моделей, тому може містити функції та обладнання, яких немає у вашому приладі.



ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте займисті, вибухові, леткі або термочутливі предмети (такі, як папір, серветки, пластикові пакети, засоби для чищення або спреї) у шухляді для зберігання, адже вони можуть зайнятися під час роботи духовки та призвести до виникнення полум'я.

ВТОПЛЮВАНІ ПЕРЕМИКАЧІ

Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.



Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.

ЗНІМНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Знімні спрямовувачі дозволяють готувати страви на п'яти рівнях (відлік рівнів проводиться знизу вгору). Рівні 3 і 4 використовуються для приготування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Телескопічні спрямовувачі можуть бути встановлені на 2-му, 3-му і 4-му рівні. Телескопічні спрямовувачі можуть висуватися частково або повністю.

ВБУДОВАНІ ВИМИКАЧІ

При відкриванні дверцят приладу, що працює, вбудовані вимикачі відключають вентилятор і нагрівальні елементи і знову включають їх після закривання дверцят.

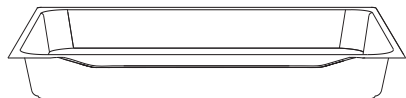
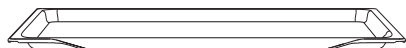
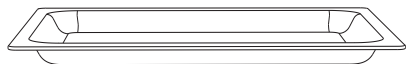
ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад обладнано вентилятором охолодження, який охолоджує корпус та панель управління приладу.

ПОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

Для додаткового охолодження вентилятор продовжує працювати ще деякий час після виключення приладу.

ОБЛАДНАННЯ



СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для приготування на всіх режимах нагріву, а також може служити як таця для подачі на стіл.

РЕШІТКА використовується для приготування продуктів під грилем, також на неї можна ставити посуд із стравами.



На решітці є обмежувальний виступ, тому при витяганні трохи піднімайте решітку спереду.

МІЛКЕ ДЕКО призначене для приготування випічки.

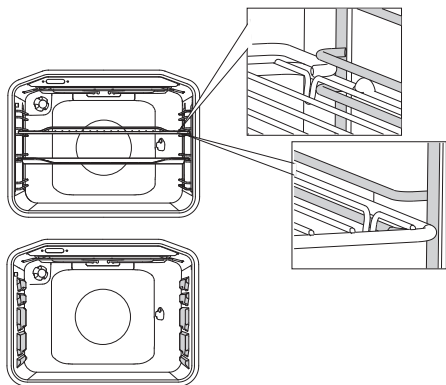
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.



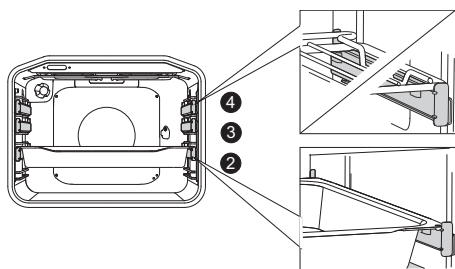
При приготуванні глибоке деко не можна встановлювати на 1-й рівень, крім випадків використання глибокого дека для збирання жиру і м'ясного соку при приготуванні на грилі або рожні.



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

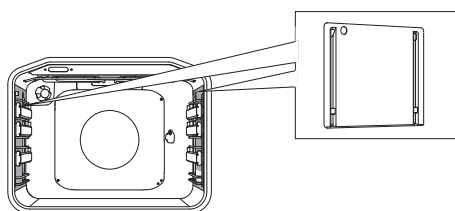


При знімних спрямовувачах решітку і деко вставляйте точно між двох дриотиків одного рівня.



Щоб встановити решітку, мілке або глибоке деко на телескопічні спрямовувачі, висуньте пару спрямовувачів необхідного рівня. Встановіть деко чи решітку на телескопічні спрямовувачі і засуньте їх в духовку до кінця.

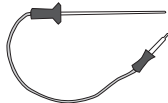
 Переконайтеся, що спрямовувачі засунуті в духовку до кінця, і закрийте дверцятка.



ПАНЕЛІ EASYCLEAN рзпобігають осідання жиру на бічних стінках духовки.



РОЖЕН призначений для запікання круглих шматків м'яса и птиці. У комплект рожна входять рамка, рожен з виделкою і гвинтами, знімна ручка.



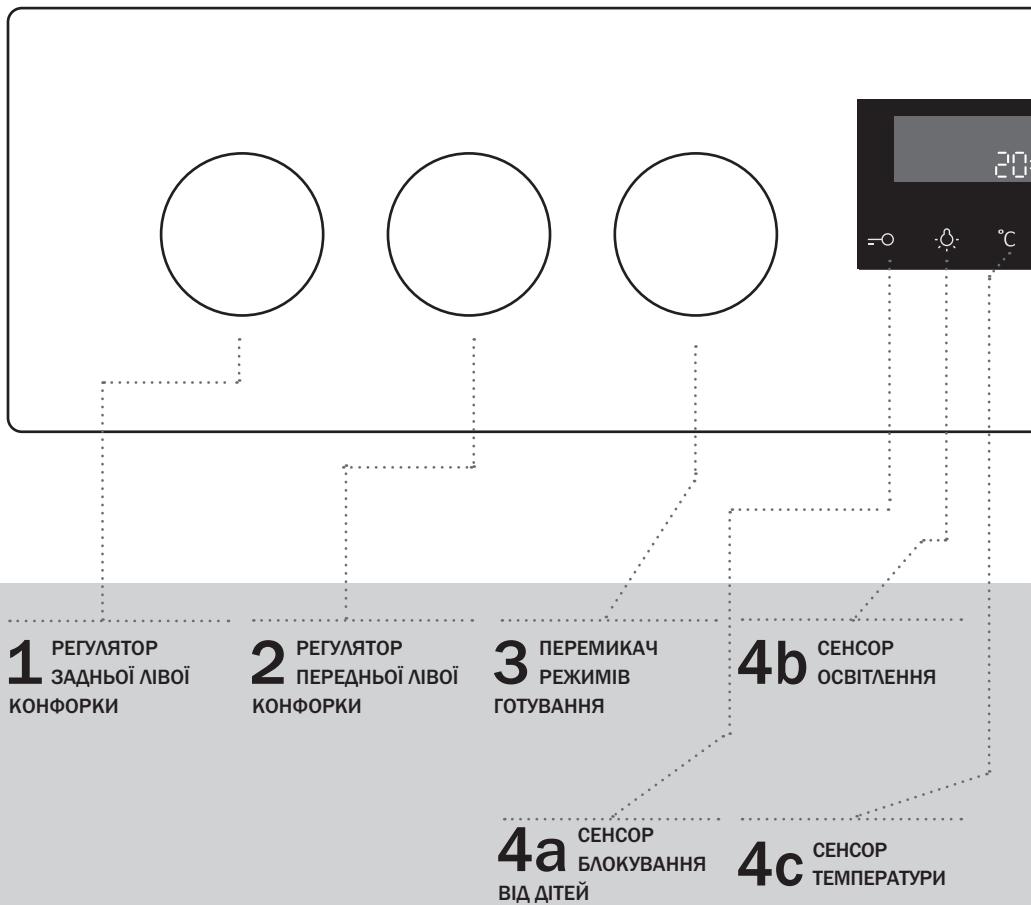
ЗОНД призначений для запікання великих шматків м'яса



Протягом роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються. Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки!

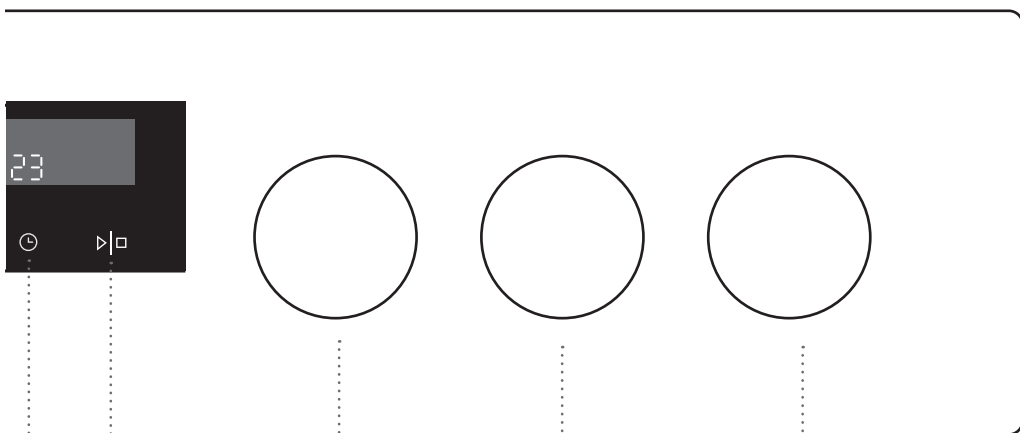
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



ПРИМІТКА:

Символи режиму готування можуть бути розташовані на перемикачі або на передній панелі (залежно від моделі приладу).



4d СЕНСОР ГОДИННИКА

Тривалість
приготування
Час закінчення
Приготування
Таймер
Годинник

5 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ

6 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ

7 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ

4e СЕНСОР/ СТАРТ/СТОП

Використовуйте цю
кнопку, щоб почати
чи призупинити
призупинити

ПРИМІТКА:

Кнопки реагуватимуть краще при повному натисканні пальцем. За кожного натискання кнопки лунатиме короткий звуковий сигнал.

ТЕХНИЧНІ ДАНІ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

XXXXXX	220-240V ~	P _{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

Заводська табличка з основними даними
приладу знаходиться на рамці духової камери і
помітна при відкритих дверцятах.

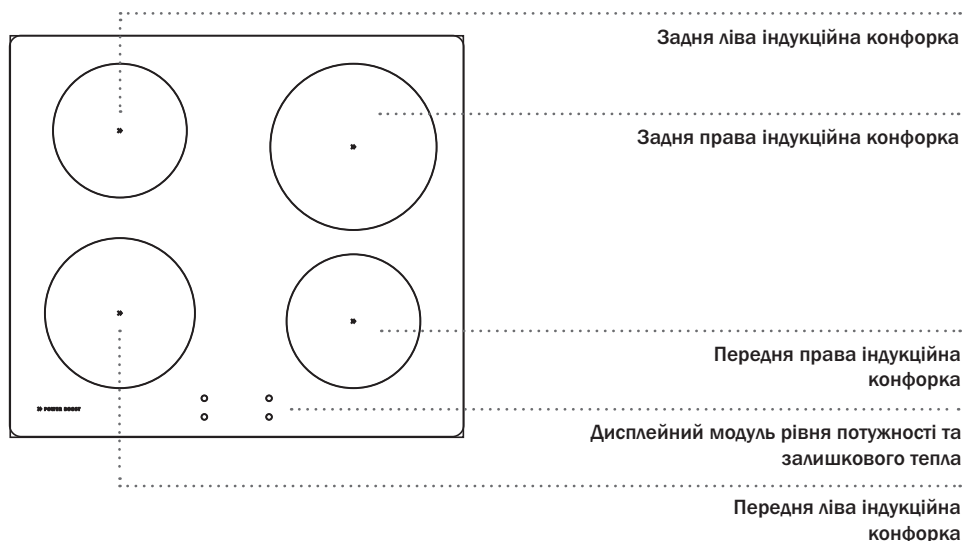
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Якщо ваша плита устаткована склокерамічною поверхнею, протріть її вологою серветкою з додаванням невеликої кількості миючої рідини. Не використовуйте агресивні миючі засоби, як-от абразивні миючі засоби, які можуть залишити подряпини, абразивні губки для миття посуду або засоби для видалення плям.

Після доставки приладу видаліть із духовки все приладдя, у тому числі будь-яке транспортне обладнання. Очистьте все приладдя теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Коли духовка шафа вперше нагріється, з'явиться характерний запах нового приладу. Забезпечте ретельну вентиляцію приміщення під час першої експлуатації духової шафи.

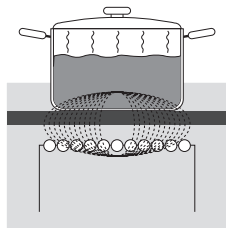
ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ



СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Конфорка стійка до температурних коливань.
- Вона також ударостійка. Навіть якщо поставити посуд необережно, варильна поверхня не пошкодиться.
- Використання склокерамічної поверхні як місця для зберігання може призвести до появи подряпин або завдати іншої шкоди.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо впустити гострий предмет на варильну поверхню, вона може пошкодитись. Наслідки такого випадку можуть бути помітні одразу або проявитися згодом. Якщо будь-яка помітна тріщина з'явиться на варильній поверхні, негайно від'єднайте пристрій від джерела живлення.
- Переконайтеся, що конфорка та дно посуду чисті та сухі. Це забезпечить кращу теплопровідність і завадить ушкодженню нагрівальної поверхні. Не ставте на конфорку порожній посуд.

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНОЇ КОНФОРКИ



- Плита оснащена високоефективними індукційними конфорками. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні посуду — там, де воно потрібне найбільше. Таким чином забезпечується відсутність втрати тепла через склокерамічну поверхню. Такі конфорки споживають значно менше електроенергії, ніж стандартні конфорки з радіальними нагрівачами.
- Склокерамічна конфорка нагрівається не безпосередньо, а опосередковано — теплом, яке надходить від посуду. Після вимкнення склокерамічної конфорки тепло вважається залишковим.
- В індукційних конфорках нагрівання відбувається завдяки індукційній котушці, розташованій під склокерамічною поверхнею. Котушка утворює магнітне поле, яке генерує вихрові струми в посуді з феромагнітним металевим дном (тобто посуді, до якого притягується магніт), які, у свою чергу, нагрівають посуд.

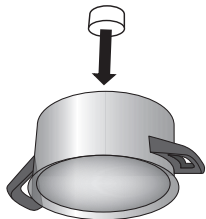


Якщо на гарячу склокерамічну поверхню потрапив цукор або продукт, що містить значну кількість цукру, негайно витріть конфорку або видаліть цукор за допомогою шкребка, навіть якщо конфорка досі гаряча. Це необхідно, щоб запобігти ушкодженню склокерамічної поверхні.

Не використовуйте абразивні миючі засоби для чищення на склокерамічній поверхні, оскільки це може спричинити її пошкодження.

КУХОННИЙ ПОСУД ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

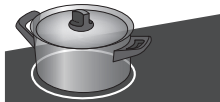
КУХОННИЙ ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ



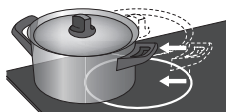
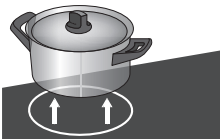
- Індукція діятиме, якщо використовувати відповідний посуд.
 - Переконайтеся, що каструля або сковорода стоять посередині конфорки.
 - На індукційних варильних поверхнях можна використовувати посуд, виготовлений зі сталі, емальований сталевий посуд або посуд із чавуну.
 - Непридатний посуд: посуд із легованої сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
 - Перевірка магнітом: Скористайтесь невеликим магнітом, щоб перевірити, чи є дно каструлі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт притягнеться до дна посуду, його можна використовувати на індукційній варильній поверхні.
- Під час використання скороварки стежте за нею до досягнення потрібного рівня тиску. Спочатку встановіть для конфорки максимальну потужність. Потім, дотримуючись інструкцій із використання скороварки від виробника, натисніть відповідну сенсорну кнопку для зниження потужності в потрібний момент.
 - Переконайтеся, що у скороварці або будь-якій іншій ємності достатньо рідини. Якщо залишити пусту каструлю на конфорці, через перегрівання може пошкодитись і ємність, і конфорка.
 - Під час використання спеціального посуду дотримуйтесь інструкцій виробника.

Конфорки	Мінімальний діаметр дна посуду
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ



- Якщо на конфорці немає посуду або посуд має менший діаметр, ніж діаметр конфорки, енергія не втрачається.
- Якщо діаметр посуду набагато менший за конфорку, посуд може не бути розпізнаний. Після ввімкнення конфорки на дисплеї поверхні відобразиться позначка «U». Якщо посуд поставити на індукційну конфорку впродовж наступних 10 хвилин, варильна поверхня розпізнає його та ввімкнеться з обраною потужністю для готування. Якщо зняти посуд із конфорки, на неї не подаватиметься живлення.
- Якщо на конфорку помістити менший за розміром посуд і конфорка його розпізнає, варильна поверхня використовуватиме тільки необхідний об'єм потужності відповідно до розміру посуду.



ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Купуючи кухонний посуд, зауважте, що діаметр, указаний на сковороді, відповідає верхньому краю кришки, який, зазвичай, більший за діаметр дна.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, користуйтеся скороваркою. Переконайтесь у достатній кількості рідини у скороварці. Якщо помістити порожню скороварку на варильну поверхню, вона може перегрітись і спричинити пошкодження посуду та конфорки.
- За можливості накривайте посуд кришкою, відповідною за розміром. Використовуйте посуд, який відповідає об'єму інгредієнтів для приготування. Під час готування у великому посуді, заповненому наполовину, споживається значно більше енергії.

РОБОТА З ІНДУКЦІЙНОЮ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

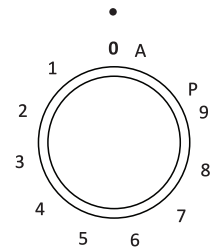
РІВНІ ПОТУЖНОСТІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Увімкніть варильну зону за допомогою регулятора на панелі керування.

Рівень	Призначення
0	Вимкнено, використання залишкового тепла
1 - 2	Підтримання температури страви, повільне готування невеликої кількості страви (найнижчий рівень потужності)
3	Повільне готування (завершувальний етап після початкового підсилення потужності)
4 - 5	Повільне готування (завершувальний етап) великої кількості продуктів, обсмажування більших шматочків
6	Обсмажування та підсмажування
7 - 8	Обсмажування
9	Готування великої кількості продуктів, обсмажування
P	Режим Power boost («Підсилення потужності»), також підходить для готування дуже великої кількості продуктів
A	Автоматичне швидке нагрівання

(P) — POWER BOOST (ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ)

Режим підсилення потужності можна увімкнути в будь-якій зоні нагрівання.



Поверніть ручку вправо до позначки «P». На дисплеї рівня потужності відобразиться символ «P». Режим «Power Boost» відключиться, якщо знизити рівень потужності.



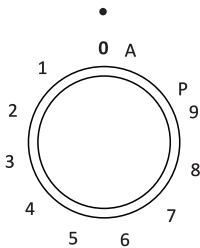
Передня ліва конфорка має функцію додаткової потужності. У ній додаткова потужність вмикається на п'ять хвилин, після чого відбувається автоматичне переключення на рівень 9.

АВТОМАТИЧНЕ ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ

Усі конфорки оснащені спеціальним механізмом, який встановлює потужність приготування на максимум на початку процесу готування, незалежно від дійсного режиму потужності. Невдовзі потужність конфорки знову переключається на попередньо встановлений рівень (1–8).

Система швидкого нагрівання підходить для приготування страв, які потребують попереднього розігріву, а потім готуються протягом тривалого часу без постійного нагляду.

Система швидкого нагрівання не підходить для обсмаження, смаження або тушкування, для приготування страв, які потрібно постійно перевертати, збризувати або перемішувати, і для страв, які повинні кипіти у скороварці протягом тривалого часу.



Поверніть ручку вправо до позначки «А» і потримайте дві секунди, доки пролунає звуковий сигнал. Потім установіть бажаний рівень готування. Символ «А» та обраний рівень потужності відобразяться на дисплеї рівня потужності. Після завершення часу підсилення потужності конфорка автоматично переключається на обраний рівень, який постійно відображатиметься на дисплеї.



Функцію швидкого нагрівання можна відключити, знизивши рівень потужності готування. Якщо регулятор потужності залишається на позначці «0» після ввімкнення функції швидкого нагрівання, ця функція відключиться через 3 секунди.

Якщо посуд відставити з конфорки, а потім повернути назад упродовж 10 хвилин, автоматична система швидкого нагрівання відновить нагрівання та продовжить готування до його завершення.

Рівні потужності	1	2	3	4	5	6	7	8
Тривалість автоматичного швидкого нагрівання (секунди)	48	144	230	312	408	120	168	216

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Склокерамічна конфорка нагрівається не безпосередньо, а опосередковано — теплом, яке надходить від посуду.

Доки символ «Н» світиться після вимкнення варильної поверхні, у конфорці зберігається залишкове тепло, яке можна використовувати для того, щоб готові страви залишалися теплими, або для розморожування.

Коли символ «Н» зникне, конфорка може залишатися гарячою. Ризик отримання опіків!

БЕЗПЕЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Максимальна тривалість безперервного готування для кожної конфорки обмежена. Коли запобіжний механізм вимикає конфорку, на дисплеї відображається символ «O» або «H».

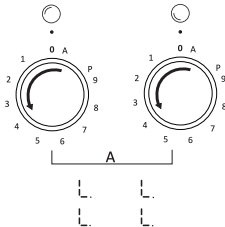
Для вимкнення конфорки використовуйте регулятор потужності.

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Години до безпечного відключення	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

- Кожну варильну поверхню оснащено охолоджувальним вентилятором, який охолоджує електронні компоненти під час приготування їжі. Вентилятор може працювати певний час навіть після завершення процесу приготування їжі (доки на дисплеї відображається символ «H»).
- Варильна поверхня також оснащена запобіжником від перегрівання, який запобігає пошкодженню електронних компонентів. Цей запобіжник має кілька робочих рівнів.
- У разі значного зростання температури конфорки потужність готування автоматично знижується. Якщо цього недостатньо, потужність конфорки знижуватиметься далі або захисний механізм повністю вимкне конфорку (у такому разі на дисплеї відобразиться символ «E2»). Коли варильна поверхня охолоне, її знову можна буде використовувати на повну потужність.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ



- Замок від дітей можна активувати, коли всі конфорки вимкнено. Одночасно поверніть і тримайте дві ручки (двох лівих конфорок) на позначці «A». На всіх дисплеях з'явиться символ «L».



Якщо повернути будь-яку ручку або натиснути кнопку, на всіх дисплеях відобразиться символ «L».

- Щоб вимкнути замок від дітей, одночасно поверніть і затримайте дві ручки лівих конфорок на позначці «A».

ШУМ І ПРИЧИНИ ЙОГО ВИНИКНЕННЯ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

Шуми та звуки	Причина	Спосіб усунення
Шум, який виникає у процесі індукції	Технологія індукції заснована на властивостях деяких металів, які виникають під впливом електромагнітного поля. Як результат виникають так звані вихрові струми, які генерують коливання молекул. Такі коливання (вібрації) трансформуються в нагрівання. Залежно від типу металу, це може спричинити виникнення тихих шумів.	Це нормальне явище, яке не є показником будь-якої несправності.
Шум, подібний до звуку трансформатора	Виникає під час готування на високому рівні потужності. Причиною виникнення є енергія, яка передається від варильної поверхні до посуду.	Цей шум зникає або стихає після зниження рівня потужності.
Вібрація та тріскіт посуду	Шум виникає в посуді (каструлях або сковородах), виготовлених із різних матеріалів.	Його спричиняють вібрації вздовж суміжних поверхонь, які мають шари з різних матеріалів. Виникнення такого шуму залежить від посуду. Він може відрізнитися, залежно від кількості та типу продуктів, які готуються.
Шум від вентилятора	Належна робота індукційних електронних компонентів потребує регулювання температури. Тому варильна поверхня оснащена вентилятором, який працює на змінній швидкості, залежно від поточної температури.	Вентилятор може продовжувати працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається занадто високою.

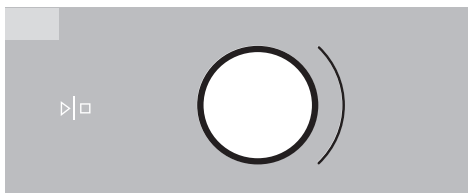
ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6)

КРОК 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ

Після першого підключення приладу до електромережі й у разі тривалого відключення електроенергії на дисплеї блимає час 12:00 і горить символ програма тора .

Встановіть поточний час.

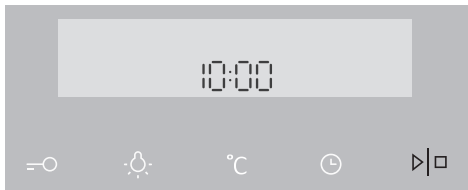
НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ



1 Поверніть ПЕРЕМІКАЧ ЗМІНИ / ВИБОРУ НАЛАШТУВАНЬ (- / +) і спочатку встановіть хвилини, потім години. Через три секунди встановлений час збережеться



Якщо перемикач повернути вліво або вправо і утримувати, значення буде змінюватися швидше.



2 Підтвердіть час натисканням на сенсор СТАРТ / СТОП. Якщо протягом трьох секунд не натискувати на сенсори, установка збережеться автоматично.



Прилад може працювати без установки поточного часу, але при цьому буде неможливо програмувати час роботи приладу (див. Розділ «КРОК 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРІВ / ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ»).

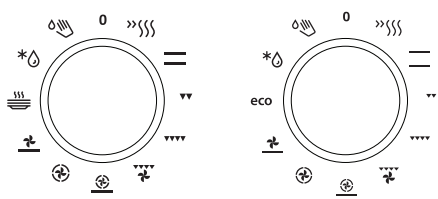
Якщо кілька хвилин не обирати жодних налаштувань, прилад перейде у режим очікування.

ЗМІНА ЧАСУ

Поточний час можна змінити, якщо не запрограмовано час роботи духової шафи.

Натисніть на сенсор  і налаштуйте поточний час. Підтвердіть час натисканням на сенсор СТАРТ / СТОП.

КРОК 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ



Обертаючи перемикач вправо або вліво, виберіть РЕЖИМ НАГРІВУ (див. таблицю режимів нагрівання).
Обраний символ з'явиться на дисплеї.

 РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМИ РОБОТИ		
»»»»	ШВИДКИЙ НАГРІВ Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування. Після досягнення заданої температури режим вимикається.	160
==	КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ) Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духовки. Приготування випічки і м'яса можливо тільки на одному рівні спрямовувачів.	200
▼▼	ГРИЛЬ Працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля. Цей режим підходить для підсмажування невеликих порцій бутербродів, тостів, ливних ковбасок.	240
▼▼▼	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі вмикаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач. Основне тепло випромінює інфранагрівач, розташований під стеєю духовки. Верхній нагрівальний елемент сприяє ефективному пропікання страви по всій поверхні дека / решітки. Підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок, а також для запікання бутербродів і тостів.	240
🌀	ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса і птиці на одному рівні спрямовувачів. Він підходить також для запікання страв до хрусткої скоринки.	170
🌀 ==	НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Найкраще цей режим підходить для приготування піци, а також соковитої випічки, фруктових тортів з дріжджового або пісочного тіста і сирних тортів.	200
🌀	ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що готується. Цей режим підходить для приготування м'яса та випічки на декількох рівнях.	180

РЕЖИМ	ОПИС	ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °C
	НАГРІВ ЗВЕРХУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор. Призначений для приготування великих шматків м'яса і птиці. Він також підходить для запікання страв під сиром.	180
	ПІДГРІВ ПОСУДУ Призначений для підігріву посуду, щоб після подачі страви і напої залишалися гарячими довше.	60
eco	ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ ¹⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	160
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без увімкнення нагрівальних елементів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для поступового розморожування продуктів.	-
	ОЧИЩЕННЯ AQUACLEAN У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовується для усунення плям і залишків їжі з внутрішніх стінок духовки. Тривалість програми 30 хвилин.	-

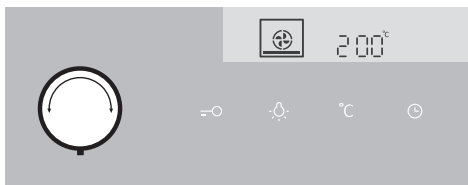
¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

КРОК 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ

Кожен режим нагріву має встановлені параметри роботи, які можна поміняти до початку або протягом приготування.

Для зміни натисніть на сенсор потрібного параметра (до натискання на сенсор СТАРТ/СТОП). У деяких режимах вибір параметрів обмежено, про це попереджає звуковий сигнал.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВУ



1 Виберіть режим нагріву. На дисплеї загориться символ обраного режиму і почне блимати попередньо встановлена ТЕМПЕРАТУРА.



2 Натисніть СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРИ. Повертаючи ПЕРЕМІКАЧ ЗМІНИ / ВИБОРУ НАЛАШТУВАНЬ (- / +), встановіть необхідну температуру.



Для деяких режимів нагріву максимальна температура обмежена.

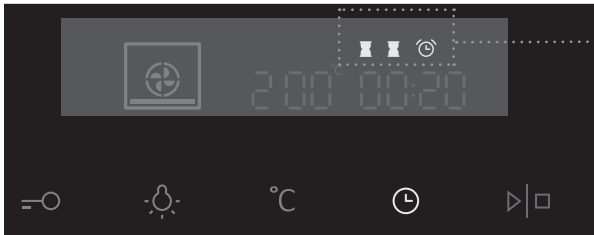
Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплеї блимає символ °C, поки температура не досягне заданого значення.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ РОБОТИ ДУХОВКИ

Спочатку встановіть РЕЖИМ НАГРІВУ, потім ТЕМПЕРАТУРУ.

Натискаючи на СЕНСОР ГОДИННИКА і ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА, виберіть потрібний символ. На дисплеї горить символ вибраної функції і блимає час початку / кінця приготування, який вам потрібно встановити.

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплей виводиться час ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТОВЛЕННЯ.



індикація функцій, що
програмують час роботи
духовки



Тривалість приготування

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка. Встановіть необхідну тривалість роботи. Спочатку встановлюються хвилини, потім години. На дисплеї горить символ функції і тривалість роботи.



Відкладення старту

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка (тривалість приготування), і час її відключення (кінець приготування).

ПРИКЛАД

Поточний час: 12:00

Тривалість приготування: 2 години

Кінець приготування: о 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (2 години). Двічі натисніть кнопку «CLOCK», щоб вибрати ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ. На дисплеї автоматично відображається мигаючий показник суми поточного часу дня та тривалості експлуатації духовки (14:00).

Встановіть час закінчення випічки (18:00).

Натисніть на сенсор СТАРТ/СТОП, щоб прилад почав роботу. Духовка автоматично увімкнеться у певний час (о 16:00) і вимкнеться у визначений час (о 18:00).



Таймер

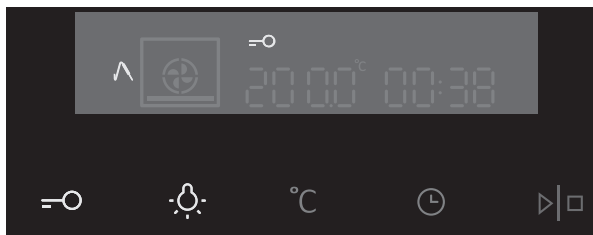
Таймер можна використовувати незалежно від роботи духової шафи. Таймер не відключає духовку. Максимальний час функції становить 24 години. При завершенні встановленого часу таймера остання хвилина виводиться в форматі «хвилини: секунди».



Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично.

Щоб вимкнути будь-яку функцію, що програмує час роботи духової шафи, встановіть час функції на «0». Якщо кілька хвилин не обирати жодних налаштувань, прилад перейде у режим очікування.

КРОК 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Щоб увімкнути / вимкнути функцію, натисніть на відповідний сенсор або комбінацію сенсорів.



Для деяких режимів нагріву неможливо встановити певні функції. При спробі установки почуєте попереджувальний звуковий сигнал.

ОБЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Вмикається натисканням на СЕНСОР БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.

На дисплеї на 5 секунд загоряється напис Loc. При повторному натисканні на сенсор блокування вимикається.

Якщо увімкнути блокування при вимкнених функціях, що програмують час роботи духової шафи (на дисплеї горить тільки поточний час), прилад не працюватиме.

Якщо включити блокування після установки функції, що програмує час роботи духовки, прилад буде працювати, але буде неможливо змінювати налаштування.

Коли активовано блокування, можна міняти режим нагріву і неможливо додаткові функції. Можна вимкнути приготування, повернувши ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення 0.

Блокування від дітей залишається увімкненим після відключення приладу. Щоб налаштувати новий режим нагріву, необхідно вимкнути блокування.



ВНУТРІШНЄ ОСВІТЛЕННЯ

Освітлення включається автоматично при відкриванні дверцят або при увімкненні приладу.

Після завершення приготування освітлення горить 1 хвилину.

Також освітлення можна включити або виключити, натиснувши на СЕНСОР ОСВІТЛЕННЯ.

5sek °C ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Гучність звукового сигналу можна регулювати тільки тоді, коли вимкнені всі функції, що програмують час роботи духової шафи, (на дисплеї горить тільки поточний час).

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор **ТЕМПЕРАТУРИ**. На дисплеї з'являться дві повністю підсвічені рисочки. Повертаючи **ПЕРЕМІКАЧ ЗМІНИ/ВИБОРУ НАЛАШТУВАНЬ(+/-)**, встановіть один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу, і на дисплеї загориться поточний час.

5sek ☀ ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Перемикач **РЕЖИМУ НАГРІВУ** повинен бути в положенні «0».

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор **ОСВІТЛЕННЯ**. На дисплеї з'являться дві повністю підсвічені рисочки. Повертаючи **ПЕРЕМІКАЧ ЗМІНИ/ВИБОРУ НАЛАШТУВАНЬ(+/-)**, відрегулюйте яскравість дисплея; є три рівні яскравості (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу.

—○ + ⌚ РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Підсвічування дисплея автоматично відключається через 10 хвилин, якщо ви не здійснюєте жодних налаштувань.

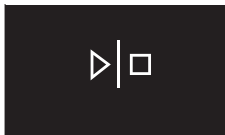
Дисплей можна вимкнути, одночасно натиснувши на сенсор **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** та **ГОДИННИКА**. Якщо включена одна з функцій, що програмують час роботи духовки, на дисплеї буде світитись напис **OFF** і символ **ГОДИННИКА**, попереджаючи, що на духовці запрограмована функція.



При відключенні електроенергії або вимкненні приладу додаткові функції зберігаються кілька хвилин. Після закінчення цього часу всі налаштування, крім гучності звукового сигналу і блокування від дітей, відміняються.

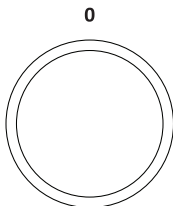
КРОК 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб почати приготування після установки всіх параметрів, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП.



КРОК 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб перервати приготування, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Поверніть ПЕРЕМІКАЧІ РЕЖИМУ НАГРІВУ і ТЕМПЕРАТУРИ в положення 0.



Після завершення роботи духової шафи дисплей показує температуру залишкового тепла, поки температура не опуститься нижче 50 °C

Після завершення приготування всі функції, що програмують час роботи духової шафи, перериваються і обнуляються. На дисплеї загорається поточний час.

Якщо не обирати налаштування, через кілька хвилин прилад автоматично перейде в режим очікування.

ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо в таблицях приготування ви не знайшли необхідну страву, орієнтуйтеся на дані схожої страви.

Дані наведені для приготування на одному рівні.

У таблиці температура вказана в діапазоні від мінімального до максимального значення. У перший раз встановіть мінімальну температуру, і якщо страва не достатньо приготується, наступного разу збільшіть температуру.

Час приготування зазначено орієнтовно, і він може змінюватися залежно від умов приготування.

Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

Попередній нагрів духової шафи необхідний, якщо це зазначено в рецепті або в таблиці приготування в даній інструкції. На нагрівання порожньої духової шафи витрачається багато електроенергії, тому ви можете заощадити електроенергію, якщо будете випікати дрібну випічку і піцу одне деко за одним, адже духовка вже розігріта.

Використовуйте темні емальовані або вкриті силіконом дека, бо вони добре проводять тепло.

При використанні паперу для випічки, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

При одночасному готуванні великої кількості випічки або запіканні великого шматка м'яса в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка може конденсуватися на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверця.

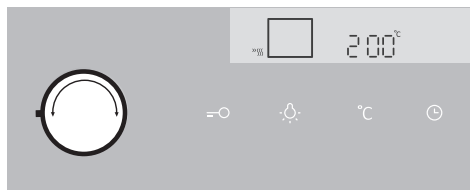
Ви можете вимкнути духову шафу за 10 хвилин до закінчення приготування, щоб використовувати тепло, що утворилося, і заощадити електроенергію.

Не охолоджуйте страви в духовій шафі, щоб уникнути утворення конденсату.

РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

ШВИДКИЙ НАГРІВ

Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування.



Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМІВ НАГРІВУ на швидкий нагрів.

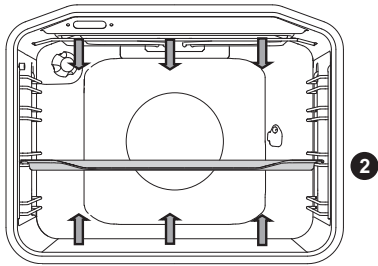
На дисплеї відобразиться ПЕРЕДВСТАНОВЛЕНА ТЕМПЕРАТУРА.

Це налаштування можна змінити.

 Після пуску режиму духової шафи почне розігріватися. На дисплеї блимає символ °C. Після досягнення заданої температури режим вимикається, пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично.

РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)



Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духової шафи.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При готуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини	1500	2	190-200	120-130
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет із свинини	1500	2	190-200	120-140
Печеня з фаршу	1500	2	200-210	60-70
Печеня із яловичини	1500	2	190-210	120-140
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягнятка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайця	1500	2	190-200	100-120
Нога косулі	1500	2	190-200	100-120
Піца	/	2	220	25
Курча	1500	2	200	80
РИБА				
Тушкована риба	1000	2	210	50-60

Використовуйте цей режим для смаження/запікання курки, якщо ваша модель духовки не має режиму.

Використовуйте цей режим для випікання піци, якщо прилад не має режиму.

ВИПІКАННЯ

Використовуйте тільки один рівень спрямовувачів і темні дека. У деках світлого кольору випічка пропікається гірше, бо тепло відбивається від світлих стінок.

Форми для випікання ставте на решітку. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Попередній розігрів духовки зменшує час приготування.

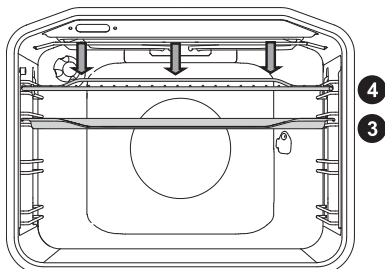
Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Овочева запіканка	2	190-200	30-35
Солодка запіканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хліб*	2	180-190	50-60
Білий хліб*	2	180-190	50-60
Гречаний хліб*	2	180-190	50-60
Цільнозерновий хліб *	2	180-190	50-60
Житній хліб *	2	180-190	50-60
Спельтовий хліб *	2	180-190	50-60
Потиця (горіховий рулет)	2	180	55-60
Бісквітний торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кекси, капкейки	2	170-180	25-30
Дрібна випічка із листкового тіста	2	200-210	25-30
Пиріжки з капустою	2	185-195	25-40
Фруктовий пиріг	2	150-160	40-50
Безе	2	90	120

ПОРАДА	ЗАСТОСУВАННЯ
Як дізнатися, що випічка пропеклась?	• Проткніть випічку в самому високому місці дерев'яної паличкою. Якщо на паличці немає сирого тіста, випічка готова. • Можна вимкнути духовку і використовувати залишкове тепло.
Випічка осіла?	• Перевірте рецепт. • Наступного разу додайте менше рідини. • Дотримуйтесь часу замішування тіста, особливо при використанні кухонних приладів.
Випічка знизу занадто світла?	• Наступного разу використовуйте темну форму. • Поставте випічку на один рівень нижче або в кінці приготування увімкніть нижній нагрівальний елемент.
Випічка із соковитою начинкою не зовсім готова?	• Необхідно зменшити температуру та збільшити час приготування.



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При великому грилі включаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач, що розташовані під стелею духовки.

При грилі працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля.

Інфранагрівач необхідно попередньо прогріти протягом 5 хвилин.

Постійно стежте за приготуванням в режимі гриля, бо через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти!

Гриль підходить для приготування нежирних ковбасок, шматків м'яса і риби (стейк, шніцель, лосось і т. Д.), Для запікання бутербродів і тостів.

При приготуванні м'яса на решітці змастіть грати рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало, і встановіть на 4-й рівень. Під грешітку на 1-й або 2-й рівень встановіть деко для збору жиру.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Щоразу після приготування на грилі очищайте духовку та приладдя.

Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	240	18-21
Шніцелі зі свинячої шийки	180 г/шт.	3	240	18-22
Відбивні на кісточці	180 г/шт.	3	240	20-22
Ковбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
ТОСТИ				
Тости	/	4	240	3-4
Гарячі бутерброди	/	4	240	5-7

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	240	14-16
Відбивні з яловичого філе, просмажені	180 г/шт.	3	240	18-21
Шніцелі зі свинячої шийки	180 г/шт.	3	240	19-23
Відбивні на кісточці	180 г/шт.	3	240	20-24
Шніцелі з телятини	180 г/шт.	3	240	19-22
Ковбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
М'ясний хліб	200 г/шт.	3	240	9-15
РИБА				
Стейки з лосося	600	3	240	19-22
ТОСТИ				
6 шматків білого хліба	/	4	240	1.5-3
4 шматка хліба з різних сортів борошна	/	4	240	2-3
Гарячі бутерброди	/	4	240	3.5-7

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

Форель обсмажте паперовим рушником. Всередину покладіть петрушку, сіль і часник і змастіть зверху рослинною олією. Покладіть рибу на решітку, під час готування не перевертайте.

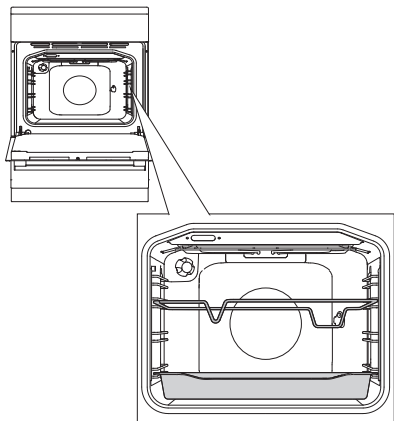


Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

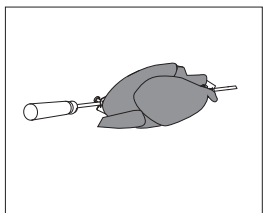
Через високу температуру нагрівальні елементи, решітка та інші аксесуари і частини духовки сильно нагріваються, тому використовуйте кухонні рукавиці або прихватки і спеціальні щипці для м'яса!

Приготування на рожні (в деяких моделях)

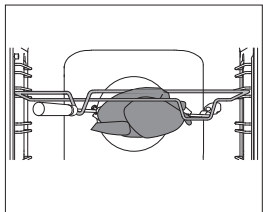
Максимально допустима температура для приготування на рожні 240°C.



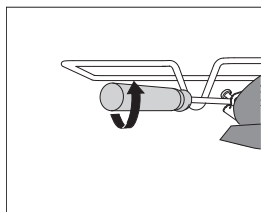
1 Встановіть рамку рожня на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень вставте глибоке деко для збору жиру.



2 Підготовлене м'ясо насадіть на рожен і з двох сторін закріпіть його фіксаторами. Закрутіть гвинти на фіксаторах



3 Прикрутіть ручку до рожня. Гострий кінець рожня вставте в муфту мотора (отвір на задній стінці духовки праворуч), що закрита кришкою. Передню частину рожня встановіть в виїмку в передній частині рамки.



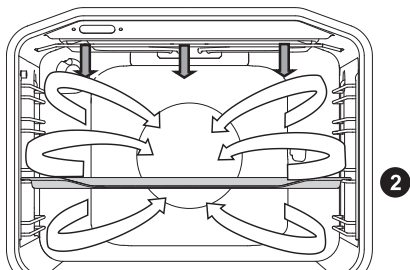
4 Перш ніж закрити дверцята духовки, відкрутіть ручку рожня.

Ввімкніть режим «Великий гриль».



Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

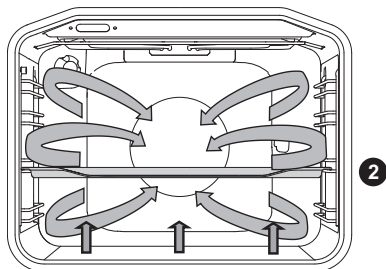


Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для приготування м'яса, риби, овочів.

Див. Опис та поради для ГРИЛЯ.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка *	2000	2	150-170	80-100
Печеня зі свинини	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курчати	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Курча	1500	2	190	30 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
РИБА				
Форель*	200 g/ком	2	170-180	45-50

НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор.

Найкраще цей режим підходить для приготування піци, яблучного пирога і фруктових тортів..

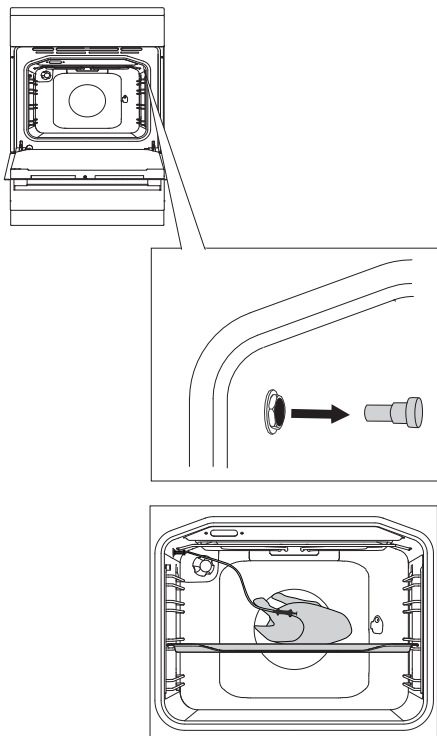
Див. Опис та поради для КЛАСИЧНОГО НАГРІВУ.

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв
Чізкейк, пісочне тісто	2	150-160	65-80
Піца *	2	200-210	15-20
Кіш лорен, пісочне тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг, дріжджове тісто	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель, витяжне тісто	2	170-180	45-65

ПРИГОТУВАННЯ З ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

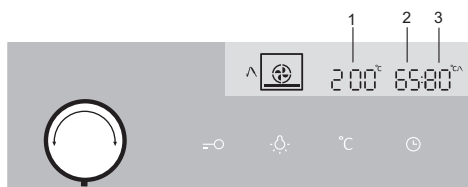
(в деяких моделях)

Цей режим приготування дозволяє задати бажану температуру в центрі шматка м'яса. Духовка працює, поки температура в центрі шматка м'яса не досягне заданого значення. Зонд вимірює температуру в центрі шматка м'яса.



1 Вийміть металеву заглушку (гніздо для зонда розташоване в передньому верхньому кутку на правій стінці духовки).

2 Штекер зонда вставте в гніздо і встроміть зонд в шматок м'яса. Якщо були встановлені функції, що програмують час роботи приладу, вони обнуляться.



- 1 Запрограмована температура
- 2 Поточна температура
- 3 Задана температура

3 Поверніть ПЕРЕКЛАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (гаряче повітря та нижній нагрівач). На дисплеї з'явиться позначка та значення запрограмованої, поточної й заданої температури. Якщо температура датчика нижче 30 °C, на дисплеї з'явиться індикація «-- : 80». Сніть кнопку START (ПУСК).



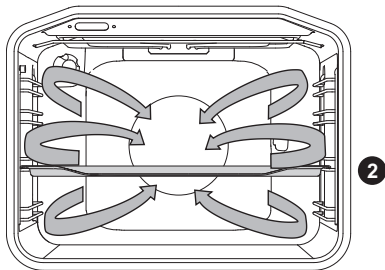
Під час готування на дисплеї позмінно відображатимуться значення поточної та заданої температури. У процесі готування температуру можна регулювати. Після досягнення встановленої температури в центрі шматка м'яса духовка перестане працювати. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично. На дисплеї висвітлиться поточний час.

Коли готування буде завершено, знову встановіть захисний ковпачок у гніздо датчика готовності м'яса.



Допускається використання зонда, призначеного тільки для даного приладу. Слідкуйте, щоб під час приготування температурний зонд не торкався нагрівальних елементів! Після завершення приготування зонд дуже гарячий. Небезпека опіків!

ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Печеня зі свинини зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча грудинка	1500	2	170-180	120-150
Качка	1700	2	160-170	120-150
Гусак	4000	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-170	180-220
Куряча грудинка	1000	2	180-190	70-85
Фарширована курка	1500	2	170-180	100-120

ВИПІКАННЯ

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Випікайте дрібну випічку в мілких деках одночасно на декількох рівнях (2-й і 3-й). Час приготування може відрізнятись навіть для однакових дек. Можливо, верхнє деко доведеться витягти з духовки раніше, ніж нижнє.

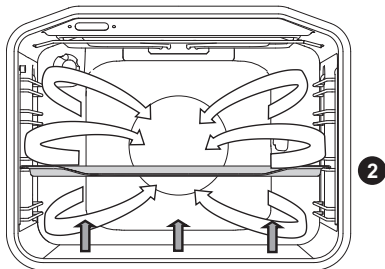
Форми для випікання розмішуйте на решітці. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Дрібна випічка, наприклад, пиріжки, повинна бути за можливості однакової величини. Різна за розміром випічка пропечеться нерівномірно!

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсіпкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Вишневий пиріг	2	150-160	30-40
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Плетінка, дріжджове тісто	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Пишні булочки з начинкою	2	170-180	30-35
Пісочне печиво *	2	150-160	15-25
Відсадне печиво *	2	150-160	15-28
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Випічка з листового тіста	2	170-180	20-30
Йогурт	2	40	240
ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ			
Яблучний, сирний штрудель	2	170-180	50-70
Піца	2	170-180	20-30
Картопля для запікання в духовці *	2	170-180	20-35
Крокети для духовки	2	170-180	20-35
Тістечка з кремом	2	180-190	25-45



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів. Використовуйте 2-й рівень спрямовувачів знизу і низькі форми для випічки, щоб нагріте повітря могло 2 безперешкодно циркулювати над стравою, що готується.

Тип продукту	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ФРУКТИ			
Полуниця	2	180	20-30
Фрукти з кісточками	2	180	25-40
Яблучне пюре	2	180	25-40
ОВОЧІ			
Мариновані огірки	2	180	25-40
Квасоля, морква	2	180	25-40

КОНСЕРВУВАННЯ

Банки та продукти для консервування підготуйте, як зазвичай.

Використовуйте звичайні банки з гумовими прокладками і скляною кришкою. Не використовуйте банки що закручуються і металевими кришками, а також металеві банки. Найкраще брати банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами. Щільно закрийте банки.

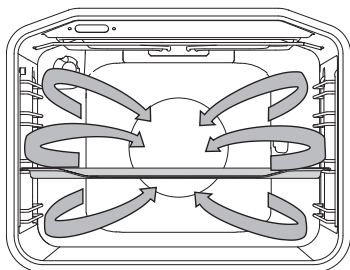
В глибоке деко налейте 1 літр підігрітої води (прибл. 70 ° C) і поставте в нього 6 банок так, щоб вони не торкалися один одної і стінок духовки. Встановіть деко з банками на 2-й рівень знизу.

Під час консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина в банках не закипить (з'являться бульбашки). Дотримуйтесь вказаного в таблиці часу консервування.

Тип продукту	Кількість, л	Т = 170-180 °С до появи бульбашок, хв.	Після появи бульбашок	Час витримування в духовці, хв.
ФРУКТИ				
Полуниця	6×1 л	40-55	вимкнути	25
Фрукти з кісточками	6×1 л	40-55	вимкнути	30
Яблучне пюре	6×1 л	40-55	вимкнути	35
ОВОЧІ				
Мариновані огірки	6×1 л	40-55	вимкнути	30
Квасоля, морква	6×1 л	40-55	переключити на 120 °С, залишити на 60 хв.	30

ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ

eco



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

Тип продуктів харчування	Рівень напрямних (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСНІ ПРОДУКТИ			
Смажена свинина, 1 кг	2	180	140-160
Смажена свинина, 2 кг	2	180	150-180
Смажена яловичина, 1 кг	2	190	120-140
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шт.	2	180	40-50
Філе риби, шматки по 100 г	2	190	25-30
ВИПІЧКА			
Пресоване печиво*	2	160	20-25
Маленькі кекси	2	170	25-35
Бісквітний рулет	2	170	25-30
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	170	55-65
ОВОЧІ			
Картопляна запіканка	2	170	40-50
Лазанья	2	180	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фрі, 1 кг	2	200	25-40
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	200	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	2	200	20-30



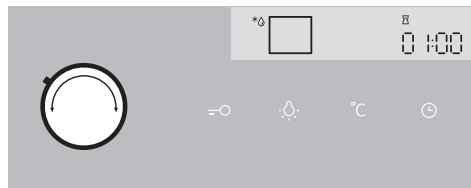
Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

ДРІБНА ВИПІЧКА



В цьому режимі повітря циркулює без включення нагрівальних елементів.

Цей режим підходить для розморожування тортів з вершками і масляним кремом, пирогів і випічки, хліба і булочок, а також фруктів глибокого заморожування.



Встановіть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення «Розморожування».

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб розпочати програму.

У більшості випадків рекомендується вийняти продукти з упаковки (обов'язково зніміть дротяні скріпки). Через половину часу переверніть продукти, перемішайте їх або розділіть шматочки, що примерзли один до одного.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки, і дайте охолонути.

Діти можуть чистити і доглядати прилад тільки під наглядом!

Алюмінієві поверхні

Використовуйте рідкі неабразивні мийні засоби, призначені для таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку і протріть поверхню. Змийте мийні засіб водою і витріть поверхню насухо. Не наносьте мийні засіб безпосередньо на алюмінієву поверхню.

Не можна використовувати абразивні мийні засоби і губки для посуду.

Примітка: стежте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на алюмінієву поверхню, бо це призведе до сильного пошкодження поверхні.

Передня панель з деталями з нержавіючої сталі

(в деяких моделях)

Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню.

Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)

Для очистки перемикачів, ручки дверцят, наклеюєк і заводської таблички не можна використовувати абразивні мийні засоби і пристосування, спирт і спиртвмісні засоби для чищення. Плями видаляйте відразу за допомогою м'якої ганчірки та води, щоб не пошкодити поверхню. Допускається використання інших засобів для чищення, призначених для догляду за такими поверхнями, при цьому дотримуйтесь вказівок виробника засобу для чищення.



Слідкуйте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на зазначені вище поверхні, бо це призведе до їх сильного пошкодження.

ОЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання очищуйте склокерамічну поверхню, давши їй охолонути. Інакше залишки забруднень пригорять до гарячої варильної поверхні за наступного використання плити.

Для постійного догляду за склокерамічною варильною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, які утворюють захисну плівку й запобігають забрудненню поверхні.



Перед кожним використанням склокерамічної поверхні витирайте з плити та дна посуду пил або інші забруднення, які можуть подряпати поверхню.



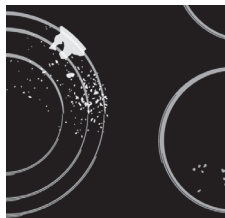
Металеві мочалки, жорсткі губки та абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Поверхню також можна пошкодити агресивними спреями та невідповідними рідкими засобами для чищення.



Символи та позначення можуть стиратися в разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з пошкодженням дном.

Використовуйте м'які вологі серветки для видалення незначних забруднень. Потім насухо витріть поверхню.

Видаліть плями від води за допомогою слабого оцтового розчину. Однак не слід використовувати цей розчин на металевих частинах (тільки в деяких моделях), щоб вони не втратили блиск. Не використовуйте агресивні спреї або засоби для видалення накипу.



Використовуйте спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь для видалення застарілого бруду. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Ретельно видаліть усі залишки миючого засобу після чищення, оскільки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час нагрівання конфорок.



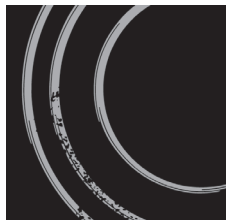
Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб уникнути травм, будьте обережні під час його використання.



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

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





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

Негайно видаляйте цукор або продукти, що містять значну його кількість, зі склокерамічної поверхні за допомогою скребка, навіть якщо поверхня ще гаряча. Цукор може завдати значної шкоди склокерамічній поверхні.



Зміна кольору склокерамічної поверхні не позначається на її роботі чи міцності.

Подібна зміна кольору найчастіше є наслідком згорання залишків їжі на поверхні, або її можуть спричинити деякі матеріали, з яких зроблено посуду (зокрема, алюміній або мідь).

Такої зміни кольору дуже важко позбутись. Примітка. Зміна кольору та подібні дефекти впливають лише на зовнішній вигляд плити та не позначаються на її безпосередньому функціонуванні.

На усунення таких дефектів гарантія не поширюється.

СТАНДАРТНЕ ОЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Ви можете очищати робочу камеру класичним способом (мийними засобами, спреєм для очистки духовок), але рекомендуємо робити це тільки для очистки забруднень, що важко видаляються. Після такого очищення ретельно змийте залишки засобу для чищення.

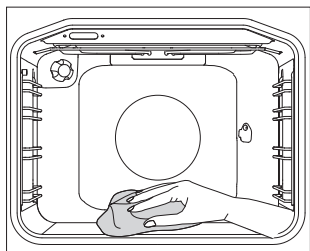
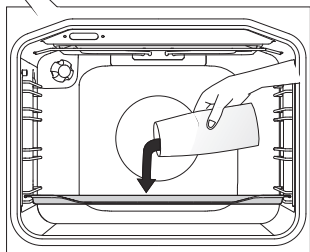
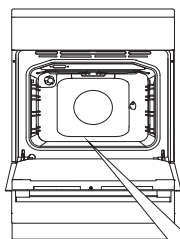
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

Для пригорілих і сильних забруднень використовуйте звичайні мийні засоби для духовок. Після їх використання добре очистіть камеру водою для усунення залишків засобу для чищення. Не можна використовувати агресивні мийні засоби, наприклад, грубі засоби для чищення, жорсткі губки та мочалки, засоби для усунення іржі, засоби для виведення плям та ін.

Дека, решітки і подібне обладнання мийте гарячою водою з мийним засобом.

Робоча камера, внутрішня сторона дверцят та дека вкриті спеціальною емаллю, що має гладеньку, щільну та стійку поверхню. Цей спеціальний шар дає можливість більш простого очищення вже при звичайній кімнатній температурі.

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN



1 Поверніть ПЕЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення AquaClean. ПЕРЕМИКАЧ ТЕМПЕРАТУРИ встановить температуру 70°C.

2 Налийте у глибоке деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень.

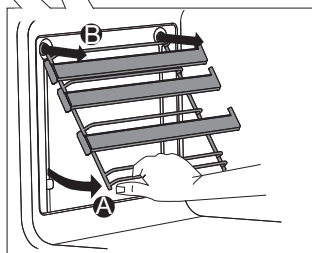
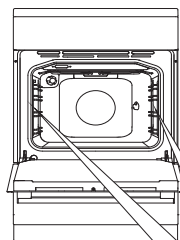
3 Через 30 хвилин забруднення на стінках духовки розм'якнуть і їх можна буде протерти вологою ганчіркою.



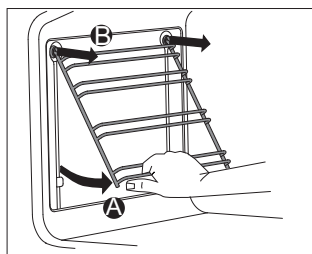
Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



A Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.



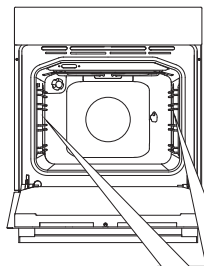
B Витягніть спрямовувачі з гнізд.



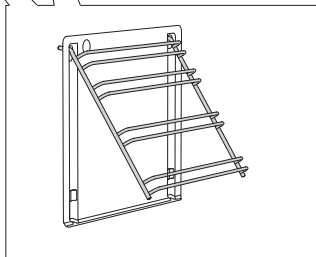
Телескопічні спрямовувачі не призначенні для миття в посудомийній машині.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

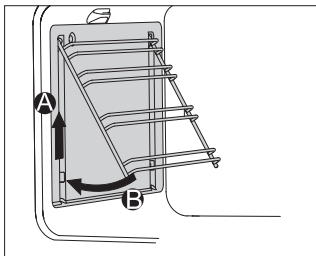
Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



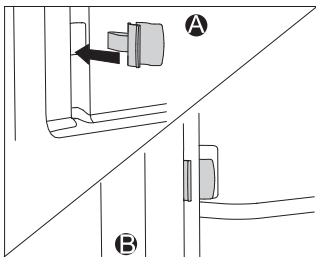
Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.



1 Надіньте панель на спрямовувачі.



2 Повісьте спрямовувачі разом з панелями в гнізда та підштовхніть вгору.



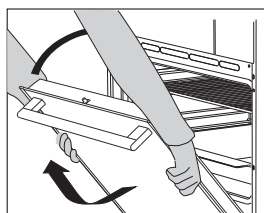
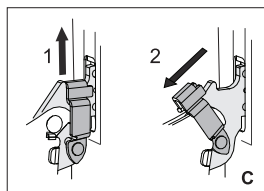
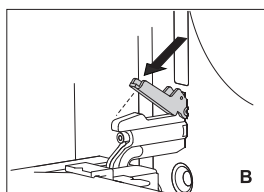
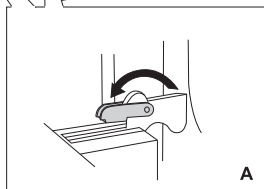
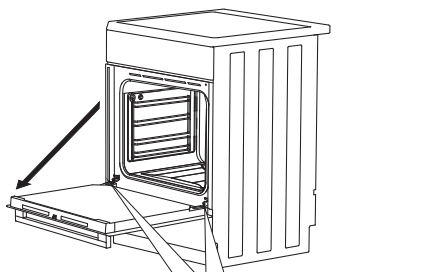
При установці телескопічних спрямовувачів, що повністю висувуються, з панелями EasyClean встановіть фіксатори (додаються в комплекті) в отвори в нижній частині бічних стінок духовки. Заклацніть спрямовувачі в фіксаторах. Фіксатори забезпечують більш надійну установку спрямовувачів.



Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)



1 Спочатку повністю відкрийте дверцята.

2 A Повністю відкиньте фіксатори петель назад (для звичайної системи закривання дверцят).

B За наявності системи плавного закривання дверцят відкиньте фіксатори назад на 90°.

C Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, незначно підніміть фіксатори дверцят і потягніть їх на себе.

3 Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівняються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

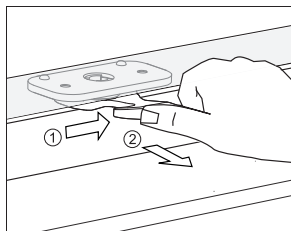


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



Під час заміни дверцят слідкуйте за правильним розміщенням язичків фіксаторів у гніздах. Це потрібно для запобігання випадковому закриттю фіксатора, що з'єднаний із основною пружиною. Ви ризикуєте одержати травму, якщо основна пружина спрацює.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



Щоб відчинити дверцята, злегка натисніть замок великим пальцем, штовхаючи його праворуч, і одночасно потягніть дверцята до себе.



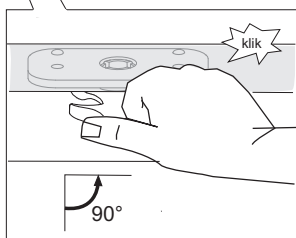
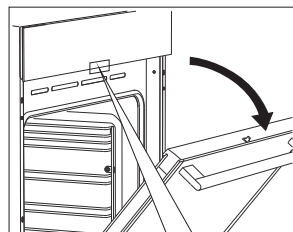
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

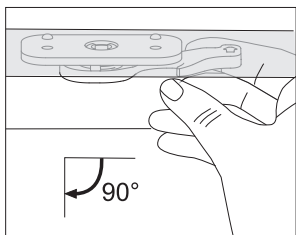


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90° , доки не почуєте клацання. Тепер блокування дверцят вимкнуто.



Щоб знову ввімкнути блокування дверцят, відчиніть їх і правим вказівним пальцем потягніть важіль до себе.

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

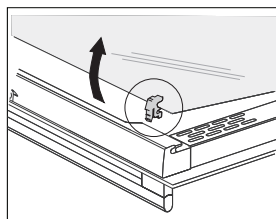
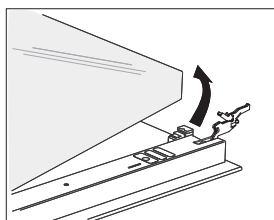
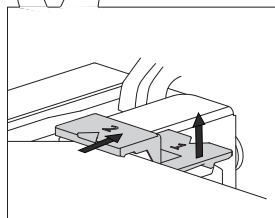
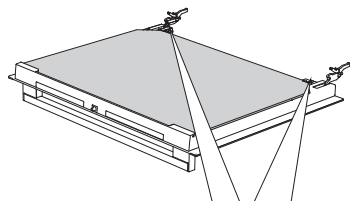
Дверця духовки обладнані системою, яка стримує силу при закриванні, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверця закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно закритих дверця) достатньо для того, щоб дверця автоматично легко зачинилися.



Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверця, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

Якщо дверцята забруднені усередині між склами, ви можете зняти внутрішнє скло і очистити забруднення. Для цього необхідно зняти дверцята духовки (см. Розділ «Зняття і установка дверцят духовки»).



1 Трохи підніміть фіксатори з лівого і правого боку дверцят (символ 1 на фіксаторі) і потягніть в сторони від скла (символ 2 на фіксаторі).

2 Візьміть скло дверцят за нижній край, трохи підніміть, щоб воно звільнилося з фіксаторів, і зніміть.

3 Щоб зняти внутрішнє третє скло (в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювачі зі скла.

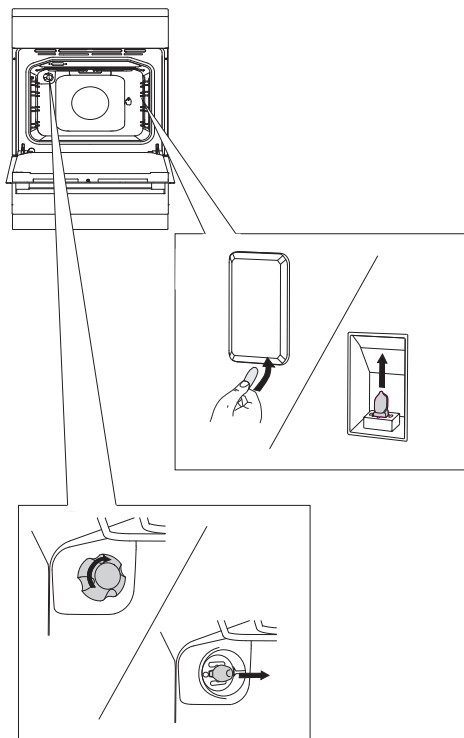


Скло встановлюється в зворотному порядку. Маркування (півкола) на дверцятах і склі повинні поєднатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ

Електрична лампочка є витратним матеріалом, гарантія на неї не поширюється! Перед заміною вийміть з духовки дека, решітки і спрямовувачі.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, звичайна лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



За допомогою викрутки підніміть і зніміть кришку.
Замініть лампочку.



При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.

Відкрутіть кришку і замініть лампочку на нову.



Використовуйте захист, щоб не обпектися.

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

Помилка / несправність	Причина
Запобіжник постійно відключається	Викличте спеціаліста з обслуговування. Переконайтеся, що потужність усіх увімкнених приладів не перевищує допустиме навантаження електромережі у вашому домі.
Не працює освітлення духовки.	• Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампочки освітлення».
Страва готова наполовину...	• Ви правильно встановили температуру і режим нагріву? • Дверцята духовки закриті?

Повідомлення про помилку та несправність на дисплеї варильної поверхні	Причина	Спосіб усунення
Ви ввімкнули конфорку, але символ «U» не зникає.	Посуд непридатний до використання на індукційних варильних поверхнях або його діаметр занадто малий. Можливо, посуд перегрівся та втратив свої феромагнітні властивості.	Перевірте, чи є посуд феромагнетичним (чи притягується до нього магніт). Переконайтеся, що діаметр посуду відповідний (зазвичай > 12 см). Якщо дисплей продовжує блимати після вимкнення та повторного ввімкнення, від'єднайте прилад від електромережі. Зачекайте 5 хвилин і знову під'єднайте його.
Функція швидкого нагрівання Power Boost вимкнеться автоматично.	Це нормальне явище, коли функція Power Boost вимикається автоматично через деякий час, а варильна поверхня перемикається на рівень потужності 9. Якщо конфорка перегріється, запобіжний механізм вимкне функцію додаткової потужності!	Повторне ввімкнення функції Power Boost. Якщо необхідно, вимкніть і знову ввімкніть конфорку. Потім увімкніть функцію Power Boost. Трохи зачекайте, доки варильна поверхня охолоне.
Відображення на дисплеї повідомлення про помилку «U400».	Напруга занадто висока або прилад підключений неправильно.	Від'єднайте прилад від електромережі та перевірте підключення.
Відображення на дисплеї повідомлення про помилку «E2».	Плита перегрівається.	Зачекайте, доки варильна поверхня охолоне. Потім установіть нижчий рівень потужності.
Відображення на дисплеї повідомлення про помилку «E3».	Непридатний посуд, що не має феромагнітних властивостей.	Скористайтесь іншою каструлею або сковородою.

Повідомлення про помилку та несправність на дисплеї варильної поверхні	Причина	Спосіб усунення
Відображення на дисплеї інших повідомлень про помилки «Er» і «E+».	Виникла помилка в електронній системі.	Від'єднайте прилад від електромережі на 5 хвилин і знову підключіть його. Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

При неможливості усунути несправність відповідно до наведених рекомендацій зверніться в сервісний центр. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється. Споживач сам оплачує витрати по усуненню таких несправностей.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виготовлена з екологічно чистих матеріалів, які можна без шкоди для навколишнього середовища піддавати переробці, складувати на спеціальних полігонах для зберігання відходів і утилізувати. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування.

Символ на виробі або його упаковці вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовим сміттям. Виріб слід повернути до відповідного пункту прийому електронного і електрообладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти шкоді навколишньому середовищу і здоров'ю людей, як можливому наслідку неналежного поводження з подібними відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію виробу, зверніться до місцевої влади, в службу з вивезення та утилізації відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

Виробник залишає за собою право на внесення змін та помилки в інструкції з експлуатації.

