

UA

**ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
АВТОНОМНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ
ПЛИТИ**

gorenje

MEKIS510I

Дякуємо за вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

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

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

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

<http://www.gorenje.com>

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



Важлива інформація



Порада або примітка

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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

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



УВАГА! Існує ризик перекидання.



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

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

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

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені,

що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від духовки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ



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

ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



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

ПРИЛАДДА Й АКЕСУАРИ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

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

Напрямні 3 і 4 призначені для готування на грилі.

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

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

ТИСНЕННЯ

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

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

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

ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

Охолоджувальний вентилятор працює під час роботи духовки.



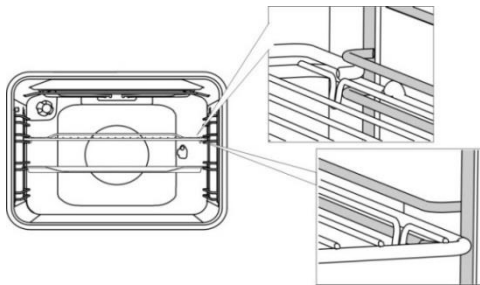
Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

РЕШІТКА



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

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



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



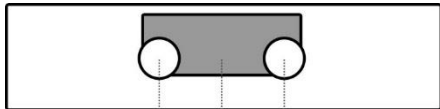
Закрийте дверцята духової шафи, коли телескопічні спрямовувачі будуть повністю всередині.



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

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1. Перемикач режиму готування
2. Регулятор температури духовки
3. Електронний таймер

ПОВОРОТНО-НАТИСКНІ РЕГУЛЯТОРИ

(залежить від моделі)

Злегка натисніть регулятор, щоб він вийшов із панелі керування.

Регулятори можна повернути в панель керування лише з позиції “нуль”.

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

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

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

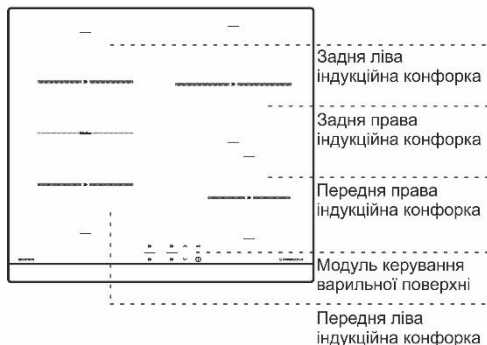
Якщо ваша плита має склокерамічну поверхню, очищуйте її за допомогою вологої тканини з невеликою кількістю м'якого засобу. Не застосовуйте агресивні засоби для чищення, як-от абразивні миючі засоби, що можуть залишити

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

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

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

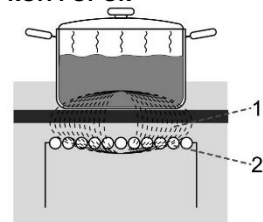
(залежить від моделі)



СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

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

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНИХ КОНФРОК



1. магнітне поле
2. впускні трубки

- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними конфорками. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні

каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу уникнути втрати тепла через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.

- Склокерамічна поверхня конфорки нагрівається не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каstrуля або сковорода. Тепло, що залишилося після вимкнення зони готування, називається «залишковим».
- В індукційних конфорках нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установленної під склокерамічною поверхнею. Котушка індуктує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каstrулі або сковороди (посуд має намагнічуватися). Ці струми нагрівають посуд.



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

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

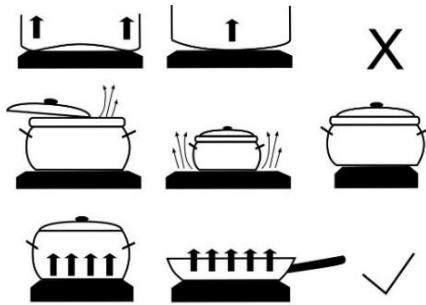
КУХОННИЙ ПОСУД ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

КУХОННИЙ ПОСУД, ЩО ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

- Індукція буде працювати правильно, якщо використовувати підходящий посуд.
- Ставте каstrулю або сковороду посередині конфорки.
- Для приготування їжі на індукційних варильних поверхнях підходить сталевий посуд, емальовані сталеві каstrулі або чавунні сковороди.
- Не можна використовувати: посуд із легованої сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
- Перевірка магнітом. Використовуйте невеликий магніт, щоб перевірити, чи є дно каstrулі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт прилипає до дна каstrулі або сковороди — їх можна використовувати з індукційною плитою.



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



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

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

Зона нагрівання	Мінімальний діаметр дна посуду
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm

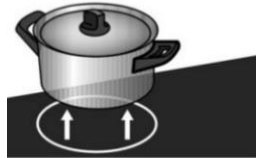


УВАГА!

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

РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ

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



ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

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

РЕГУЛЮВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

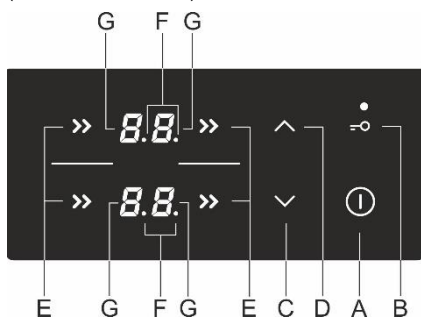
Для конфорки можна встановити десять рівнів потужності. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



Опис сенсорних клавіш

A Клавіша ввімкнення/вимкнення варильної поверхні

B Клавіша блокування

C Клавіша зменшення потужності й тривалості (-)

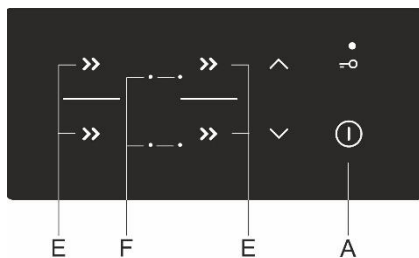
D Клавіша збільшення потужності й тривалості (+)

E Клавіша ввімкнення конфорки

F Десяткова точка, що вказує на активацію функції таймера

G Дисплеї рівнів потужності

УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться клавіші ввімк./вимк. (A) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, а на всіх дисплеях світнитиметься десяткова точка.

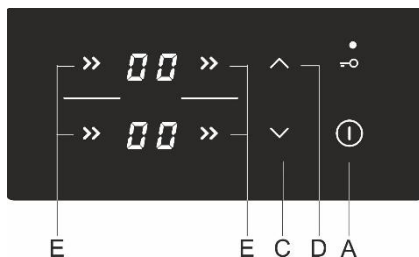


Якщо протягом 10 секунд не увімкнути конфорку, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Пролунає короткий звуковий сигнал.



Під час першого підключення до електромережі або повторного підключення після збою енергопостачання прилад блокується (див. розділ "БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ").

УВІМКНЕННЯ КОНФРОК



Протягом 10 секунд після ввімкнення варильної поверхні активуйте потрібну конфорку (E). Клавішами (C) і (D) виберіть параметри активованої конфорки. Якщо спочатку торкнутися клавіші (C), буде встановлено рівень потужності "9". Якщо спочатку торкнутися клавіші (D), буде встановлено рівень потужності "1".

Якщо на вибраній конфорці немає посуду, на дисплеї почергово з'являтимуться встановлений рівень потужності й позначка ∞ .

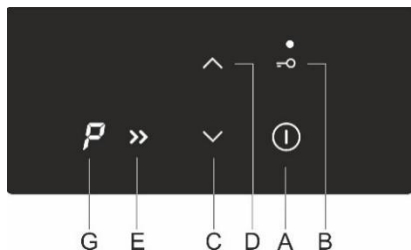
Змінення налаштувань конфорки

Рівень потужності можна змінити будь-коли, вибравши потрібну конфорку (E) й торкнувшись відповідних клавіш (C) або (D).

Щоб швидше змінити рівень потужності, торкніться й утримуйте клавішу (C) або (D).

КОНФОРКА З ФУНКЦІЄЮ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Виберіть будь-яку конфорку. Торкніться клавіші (С). Прозвучить короткий сигнал і на дисплеї з'явиться позначка "9". Торкніться клавіші (D), і на дисплеї з'явиться позначка Р. Конфорка працюватиме з максимальним рівнем потужності протягом 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і рівень потужності буде встановлено на "9".



Вимкнення функції підсилення потужності

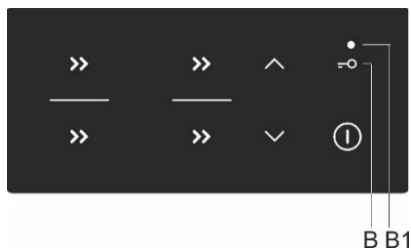
Рівень потужності можна знизити, натиснувши клавішу (С).



Конфорка з увімкненою функцією підсилення потужності працює вкрай ефективно.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

На варильній поверхні можна ввімкнути блокування від дітей, щоб запобігти простому й швидкому ввімкненню приладу, а також не допустити змінення параметрів під час роботи.



Блокування елементів керування варильною поверхнею

Торкніться клавіші блокування (В) і утримуйте її протягом 1 секунди. Засвітиться сигнальний індикатор (В1).

Варильну поверхню буде заблоковано.

Розблокування елементів керування варильною поверхнею

Щоб розблокувати варильну поверхню, повторіть ту саму процедуру, що й для блокування. Варильна поверхня має бути вимкнута. Торкніться клавіші (В) і утримуйте її протягом 1 секунди.



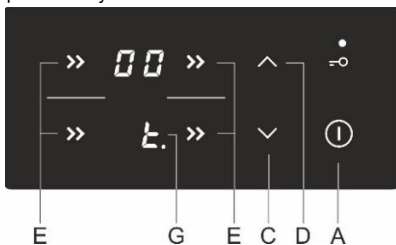
Функцію блокування можна активувати, коли ввімкнено всі конфорки або коли варильну поверхню вимкнено. Якщо варильну поверхню ввімкнено, функцію блокування буде застосовано

до всіх клавіш, крім клавіші ввімк./вимк. варильною поверхні (А) і клавіші блокування. Якщо варильну поверхню вимкнено, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші блокування. Блокування варильної поверхні завжди вмикається під час підключення приладу до електромережі або до його ввімкнення після від'єднання живлення.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість приготування для конфорки, рівень потужності якої вже встановлено. Коли встановлений час мине, конфорка автоматично вимкнеться.

Тривалість приготування можна встановити в діапазоні від 1 до 99 хвилин. Програмний таймер можна встановити на всі конфорки з будь-яким рівнем потужності.



УВІМКНЕННЯ ТАЙМЕРА

Спочатку виберіть конфорку (Е). Потім за допомогою клавіш (С) і (D) встановіть рівень потужності. Програмний таймер не працюватиме, якщо встановлено рівень потужності „0“. Знову торкніться клавіші вибору конфорки (Е). Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї конфорки (G) з'явиться позначка 9. з десятковою точкою. Час, що залишився, відобразиться на дисплеї протилежної конфорки.

- Клавішами (С) і (D) встановіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Зворотний відлік починається після встановлення потрібного часу. Якщо одночасно торкнутися клавіш (С) і (D), значення таймера буде скинуто до „0“ або він вимкнеться. Якщо торкнутися й утримувати клавіші (С) і (D), то параметр, за якого змінюється значення, зростатиме.
- За кілька секунд дисплей таймера вимкнеться, а поруч із дисплеєм рівня потужності засвітиться десяткова точка.
- Коли встановлений час спливе, активується звуковий сигнал, а конфорка вимкнеться. Торкніться будь-якої клавіші, щоб вимкнути сигнал попередження; або він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Змінення тривалості приготування

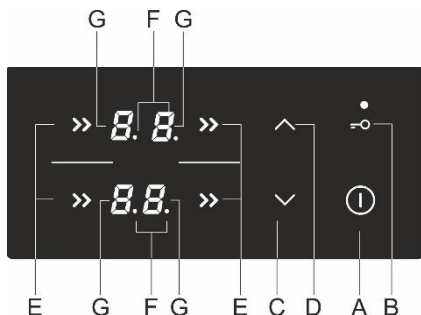
- Тривалість приготування можна змінити будь-коли.
- Двічі натисніть клавішу потрібної конфорки.

- Клавішами (С) або (D) встановіть потрібну тривалість приготування.

Відображення часу приготування, що залишився

Якщо активовано кілька таймерів, час приготування, що залишився, можна відобразити, двічі торкнувшись клавіші (Е).

ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ



Щоб вимкнути конфорку (Е), установіть її рівень потужності на "0", скориставшись відповідною клавішею (С). Щоб швидко вимкнути конфорку, одночасно торкніться відповідних клавіш (С) і (D). Пролунає короткий звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться позначка "0".

Якщо для всіх конфорок установлено рівень потужності "0", варильна поверхня автоматично вимкнеться за кілька секунд.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Склокерамічну варильну поверхню також оснащено індикатором залишкового тепла, який на дисплеї відображається як символ "H". Склокерамічна конфорка підігрівается не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Поки на дисплеї світиться символ "H" після вимкнення варильної поверхні, у конфорці зберігається залишкове тепло, яке можна використовувати для підтримання готових страв теплими або розморожування. Після зникнення символу "H" конфорка все ще може бути гарячою. Пильнуйте, щоб не обпектися!

МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

З міркувань безпеки максимальну тривалість готування для кожної конфорки обмежено. Тривалість роботи залежить від вибраного рівня потужності. Якщо цей параметр не змінювати протягом установленного часу, конфорка вимкнеться автоматично.

Рівень потужності	Максимальна тривалість роботи (у годинах)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

ВИМКНЕННЯ ВСІЄЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

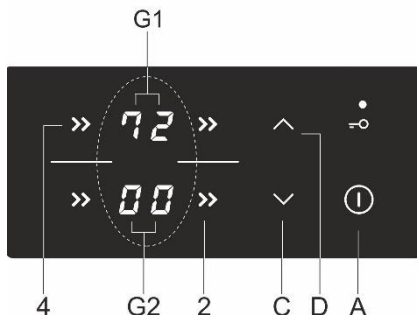


Щоб вимкнути варильну поверхню, торкніться клавіші ввімк./вимк. (А) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, і всі конфорки вимкнуться.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо клавіші будуть активовані протягом занадто тривалого періоду (наприклад, унаслідок розливання рідини або поставлених на сенсорні клавіші предметів), варильна поверхня вимкнеться через 10 секунд. На всіх дисплеях засвітиться позначка "–", пролунає звуковий сигнал. Сигнал зникне, коли ви приборете предмет або витрете розливу рідину.

ВСТАНОВЛЕННЯ МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ ЗАГАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ ПРИБАДУ



Максимальна потужність варильної поверхні становить 7200 Вт. Цей параметр можна знизити

до 2800, 3500 або 6000 Вт. Значення можна задати протягом 30 секунд після підключення приладу до електромережі. Спочатку розблокуйте прилад. Одночасно натисніть клавіші вибору конфорок "2" і "4". Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеях конфорок (G1) і (G2) відобразиться поточне значення максимальної потужності приладу. Клавішами (C) і (D) встановить максимальний рівень потужності.

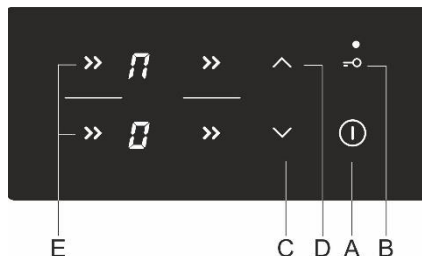
Збережіть новий параметр, одночасно натиснувши клавіші "2" і "4".

Якщо встановлено знижений максимальний рівень загальної потужності, неможливо ввімкнути високий рівень потужності на всіх конфорках одночасно. Звуковий сигнал і позначка "r" на дисплеї вибраної конфорки свідчатимуть про зниження загального рівня потужності.

ОБ'ЄДНАНА КОНФОРКА

(залежить від моделі)

- У деяких моделях можна об'єднати дві конфорки в одну велику. На такій комбінованій конфорці можна готувати, використовуючи велику сковорідку або деко. Посуд має бути достатньо великим, щоб накрити середини верхньої та нижньої конфорок.
- Максимальний розмір посуду — 40 x 25 см. Щоб тепло розподілялося рівномірно, рекомендовано використовувати посуд із товстим дном. Під час готування посуд гріється. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Ставлячи посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що він не накриває модуль керування.



Увімкнення об'єднаної конфорки

- Увімкніть варильну поверхню, натиснувши сенсорну кнопку увімкнення та вимкнення (A).
- Одночасно торкніться двох клавіш і утримуйте їх протягом 3 секунд (E). На дисплеї задніх конфорок відобразиться позначка "r", яка свідчатиме про те, що їх об'єднано.
- Установіть потрібний рівень потужності для об'єднаної конфорки.
- Щоб змінити рівень потужності об'єднаної конфорки, скористайтеся клавішами (C) і (D) нижньої конфорки.
- Примітка. Для об'єднаної конфорки функція підсилення потужності (P) недоступна. Максимальний доступний рівень потужності "9".

Вимкнення об'єднаної конфорки

- Зменште потужність об'єднаної конфорки до нуля. Позначка об'єднаної конфорки "r" зникне, а нагрівання вимкнеться.
- Обидві конфорки працюватимуть окремо.



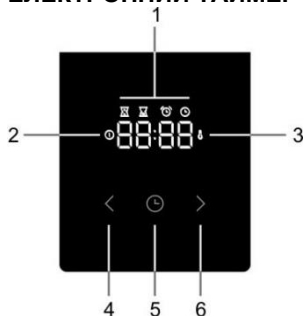
У разі несправності або якщо індикація несправності чи помилки не зникає, на кілька хвилин від'єднайте варильну поверхню від електромережі (вийміть запобіжник або вимкніть вимикач електромережі), потім знову під'єднайте її до електромережі та увімкніть вимикач електромережі.

Якщо проблеми не зникають, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

ШУМ І ЗВУКИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

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

ЕЛЕКТРОННИЙ ТАЙМЕР



Інтерфейс користувача

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

Установлення поточного часу



Після того як прилад уперше підключено до електромережі, дисплей засвітиться. Через три секунди на дисплеї з'явиться символ часу "12:00". Установити час можна, натискаючи піктограми "уперед" і "назад" ("←" і "→"). Через 10 секунд дисплей автоматично підтверджує налаштування, прилад готовий до роботи.

Поточний час можна встановити:

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

Установлення часу готування



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

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

Дисплей показуватиме, скільки часу минуло від початку приготування страви.



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

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



Якщо духовку не вимкнено, а звуковий сигнал зупинено кнопкою, духовка вмикається знову й випікання продовжується.

Установлення часу готування та часу завершення готування



За допомогою регулятора функцій духовки виберіть відповідну функцію та встановіть температуру. Натискаючи кнопку таймера,

виберіть функцію "час готування" . На дисплеї відобразиться піктограма "час готування" . Натискайте кнопки "менше" та "більше" ("" і ""), щоб установити потрібний час готування.

Натисніть кнопку таймера, щоб зберегти встановлене значення часу .

Двічі натисніть кнопку "Налаштування програми"

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

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

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

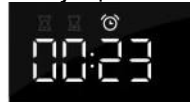
Приклад. Задана "тривалість випікання" — 30 хвилин. Час завершення — 12:00. Духовка розпочне працювати об 11:30, а на дисплеї відобразиться час, що залишився до

завершення програми. О 12:00 духовка автоматично вимкнеться.

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



Функція "Сигнальний таймер"



Скористатися функцією "Сигнальний таймер" можна незалежно від духовки.

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

Остання хвилина відліку таймера відображається в секундах.

Коли спливає встановлений час випікання, лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку на програмному таймері.

Програмний таймер переходить у режим очікування, а дисплей показує поточний час.

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

Якщо прилад не використовується протягом декількох хвилин, він автоматично перейде в режим очікування. На дисплеї відобразиться поточний час і вибрана функція таймера.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Блокування



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

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



Якщо блокування активовано, а жодної функції таймера не встановлено (дисплей показує лише поточний час), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути блокування після встановлення

функції таймера, духовка працюватиме, хоча її налаштування не можна буде змінити. Коли блокування активовано, зміна функцій духовки чи додаткових функцій не можлива. Процес готування можна припинити, тільки якщо повернути регулятор функцій духовки на "0". Блокування залишається активним, навіть якщо вимкнути духовку. Перед тим як вибрати нову програму, слід вимкнути блокування.

Звуковий сигнал



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

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

На дисплеї з'явиться напис "Vol", а також кілька поділок шкали, що повністю світяться. Натискайте кнопки "менше" та "більше" ("<" і ">"), щоб вибрати один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три поділки шкали) або вимкнути звуковий сигнал (Вимк.).

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

Зменшення контрастності дисплея

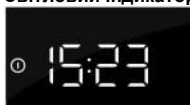


Натисніть і протягом 5 секунд утримуйте кнопку "більше >".

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

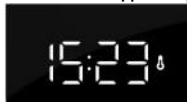
Налаштування будуть автоматично підтверджені за 5 секунд і на дисплеї відобразатиметься поточний час. Також їх можна підтвердити, натиснувши кнопку "Налаштування програми" (⌚).

Світловий індикатор живлення



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

Світловий індикатор температури



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

Відображення помилок



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

ДУХОВКА

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

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

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



Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

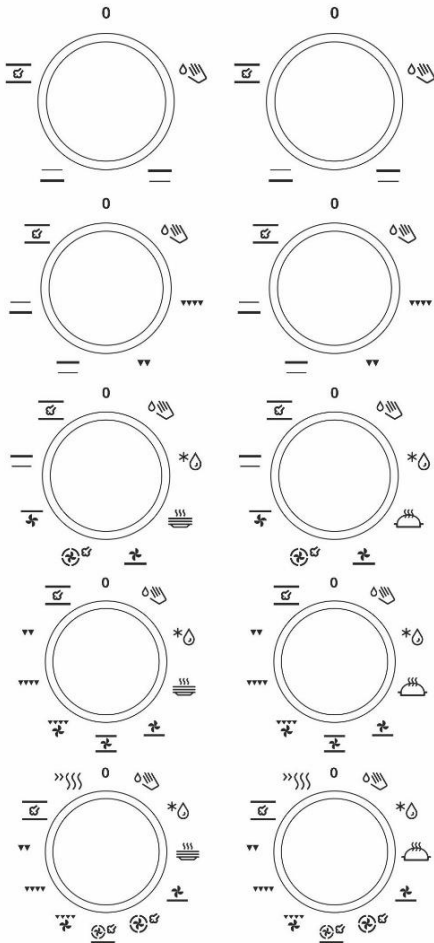
Температуру всередині духовки можна встановити в межах 50–300°C за допомогою регулятора температури. Щоб збільшити температуру, повертайте регулятор праворуч, щоб зменшити — ліворуч.







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






ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення "0".



Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
>>>>> 50-300	МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти піч до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли піч розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.
 200	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.
 180	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Тепло на їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження)
 180	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духової шафи. Використовуйте цей режим, щоб підсмажити страву знизу.
 230	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба.
 230	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духової шафи. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.

Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.
170	
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Працюють верхній нагрівач і вентилятор. Використовуйте цей режим для смаження великих шматків м'яса чи птиці. Він також підходить для приготування страв у паніруванні.
170	
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.
200	
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівальний елемент і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духової шафи, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.
180	
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.
180	

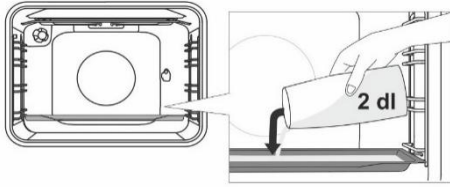
Режим	Опис
Рекомендована температура(°C)	
Режим готування	
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР Працюють обидва нагрівачі та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовій шафі. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування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

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

ГОТУВАННЯ НА ПАРІ



За допомогою цих систем можна готувати з додаванням пари.



Помістіть деко на перший рівень у холодну духову шафу. Влийте в деко щонайбільше 200 мл води. Розмістіть їжу, яку потрібно приготувати, на другому рівні та запустіть систему.



Глибоке деко слід поставити на рівень вище.



Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духової шафи й не доливайте воду під час приготування.

Важливі застереження

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

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

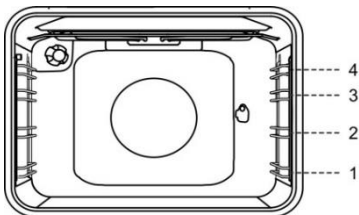
Під час приготування їжі в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка зливається через трубу в задній частині приладу. Пара може утворювати конденсат на дверцятах і кришці приладу (залежить від моделі). Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Завершивши приготування їжі, витріть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

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



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

Напрямні для готування на різних рівнях



РЕЖИМ ГОТУВАННЯ

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

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

»»» МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ

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

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



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ

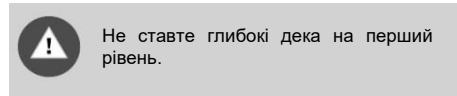
Нагрівачі в нижній і верхній частині духової шафи рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна готувати лише на одному рівні полиць.

Смаження м'яса

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

Приготування кондитерських виробів

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



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

▼▼▼ ▼ ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

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

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

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

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

Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк,

ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування стів.

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

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

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

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

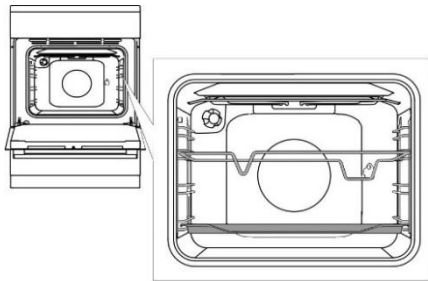


Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.

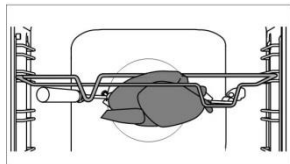
Гриль, решітка та інше приладдя під час готування на грилі стають дуже гарячими. Користуйтеся кухонними рукавицями й щипцями для м'яса.

Готування на рожні (залежить від моделі)

Максимальна температура під час використання рожна - 230°C.



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



Наштрикніть м'ясо на рожен і затягніть гвинти.

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

Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духової шафи.

Увімкніть духову шафу й виберіть режим "ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ".



Не використовуйте гриль у положенні 4.

Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духової шафи закриті.



ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

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



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

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



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

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

Смаження м'яса

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

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

Приготування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти піч.

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

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

Для рівномірного підсмажування важливо, щоб бісквіти були однакової товщини.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.



НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР

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

Консервування

Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті. У глибоке деко налейте приблизно літр гарячої води (прибл. 70°C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками установіть у духову шафу на другий рівень.

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



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР

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

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



РОЗМОРОЖУВАННЯ

У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

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

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

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



ПРОГРІВАННЯ БЛЮДА

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



GENTLEBAKE

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



ВОЛОГЕ ОЧИЩЕННЯ

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

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ



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

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду.

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

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

Лаковані поверхні та пластикові деталі (залежить від моделі)

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

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

Емальовані поверхні (духовка)

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

Скляні поверхні

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть спричинити появу на поверхні скла тріщин і його

пошкодження. Чистьте скляні поверхні спеціальними засобами для скла, дзеркал і вікон.

ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

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

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



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

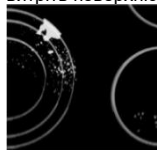


Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Поверхню також може бути пошкоджено агресивними аерозолями та невідповідними рідкими миючими засобами.



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

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



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

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



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



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

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



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



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



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

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

ДУХОВКА

Стінки духовки чистьте вологою губкою з миючим засобом.

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

Після чищення ретельно витріть духовку насухо.


Здійснюйте чищення духовки, тільки коли вона повністю охолоне.

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

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



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)

Запаліть газ у духовці та поверніть перемикач вибору режиму в положення функції "AQUA CLEAN". Налийте в деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень напрямних. Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках розм'якнуть, і їх можна буде легко очистити за допомогою вологої тканини.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

ВИЙМАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ РОЗСУВНИХ НАПРЯМНИХ

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

Вийміть їх з отворів у верхній частині.



Не мийте розсувні напрямні в посудомийній машині.

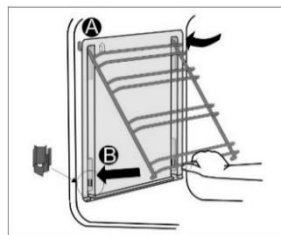
УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

Для очищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.

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



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



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

Утисніть їх у фіксатор знизу "В".



Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

ЗАМІНА ЛАМПЧКИ

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

Від'єднайте прилад від електромережі!

Від'єднайте кришку лампочки та витягніть або викрутіть лампочку.

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



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

КОМФОРТНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

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



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

ЗАМОК ДВЕРЦЯТ

(залежить від моделі)

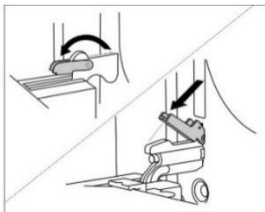
Відкрити замок можна, злегка натиснувши великим пальцем справа й одночасно потягнувши дверцята на себе.



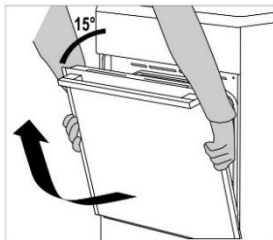
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

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



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



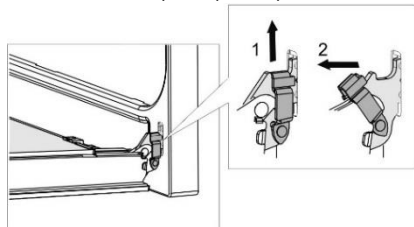
Перед встановлення дверцят на місце завжди перевіряйте, щоб фіксатори петель були правильно розміщені в бокових планках дверцят. Це допоможе запобігти випадковому закриттю петлі, яку з'єднано з жорсткою пружиною. Відпускання фіксатора може спричинити пошкодження дверцят і травмування людей.



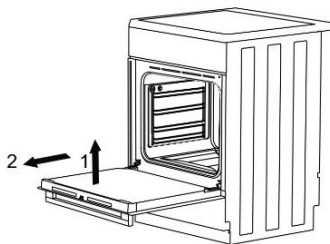
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

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



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

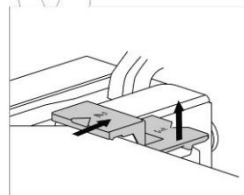
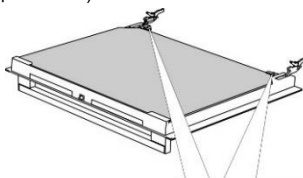


Установлюючи дверцята на місце, виконуйте ці дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або не закриваються, перевірте, чи правильно розташовані петлі на своїх кріпленнях.

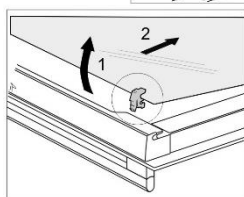
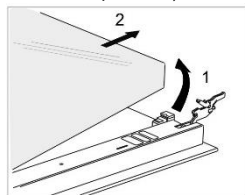
ДЕМОНТАЖ І ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

(залежить від моделі)

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



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



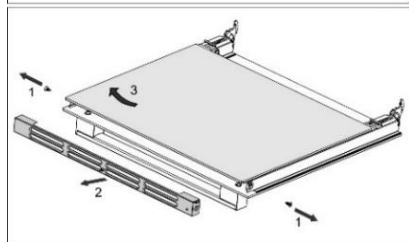
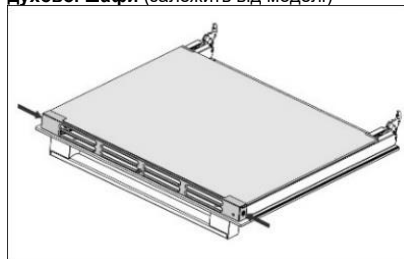
Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе і трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

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



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

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



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



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

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто вилку з розетки)

Несанкціоноване втручання та спроби здійснити ремонт кухонного приладдя (варильної поверхні) пов'язані з ризиком ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся це робити. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому сервісному центру.

У разі виникнення незначних дефектів у роботі приладу перевірте, чи можете ви вирішити проблему самостійно, скориставшись наведеними нижче вказівками.

Далі наведені деякі поради з усунення найпоширеніших проблем експлуатації.

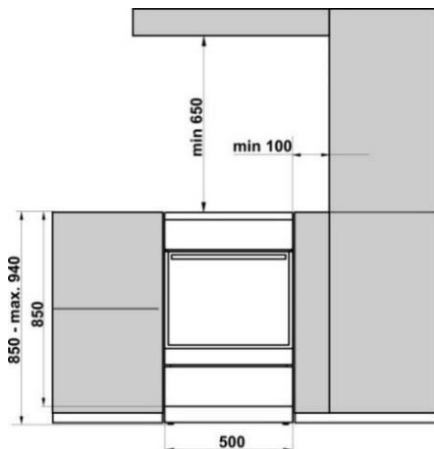
ДУХОВКА	
Проблема / помилка	Спосіб усунення
Датчики або дисплей не реагують.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування. Переконайтеся, що потужність усіх увімкнених приладів не перевищує ємність електромережі у вашій оселі.
Не працює освітлення печі.	Інформацію щодо заміни електричної лампи надано у розділі „Чищення та обслуговування”.
Їжа не повністю готова.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ		
Відображення помилок і несправностей варильної поверхні	Причина	Спосіб усунення
Після ввімкнення варильної поверхні продовжує блимати символ "u".	Посуд не підходить для індукційних плит або його діаметр замалий. Можливо посуд перегрівся або втратив свої феромагнітні властивості.	Перевірте, чи посуд має феромагнітні властивості (до його дна притягується магніт). Перевірте, чи діаметр посуду достатньо великий (звичайно > 12 см). Якщо дисплей продовжує блимати після ввімкнення та вимкнення, від'єднайте прилад від електромережі. Зачекайте 5 хвилин і підключіть його знову.
Функція швидкого нагрівання "Підсилення потужності" вимикається автоматично.	Є нормальним, якщо через певний проміжок часу функція "Підсилення потужності" вимикається автоматично, а варильна поверхня переходить на рівень потужності 9. Якщо конфорка перегрілася, запобіжний механізм вимикає функцію підсилення потужності.	Перезапуск функції підсилення потужності. За необхідності вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову. Далі перезапустіть функцію підсилення потужності. Зачекайте певний час, доки плита охолоне.
Неперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає »-«.	На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні клавіші поставлено який-небудь предмет.	Витріть сенсорну поверхню.
Позначка »g« на дисплеї.	Це означає, що ввімкнути потрібний рівень потужності неможливо, оскільки встановлено обмеження максимальної загальної потужності варильної поверхні.	
Позначка »F« на дисплеї.	Це свідчить про помилку під час роботи.	
На дисплеї відображається повідомлення про помилку "C".	Плита перегрілася.	Дайте плиті охолонути. Далі увімкніть режим низької потужності.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку "E3".	Непридатний посуд, що не має феромагнітних властивостей.	Скористайтеся іншою каструлею або сковорідкою.
Відображаються інші помилки "E" або "E + номер".	Сталася помилка в електронному модулі.	Від'єднайте прилад від електромережі на 5 хвилин, після чого підключіть його знову. Якщо проблема продовжує відображатися, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

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

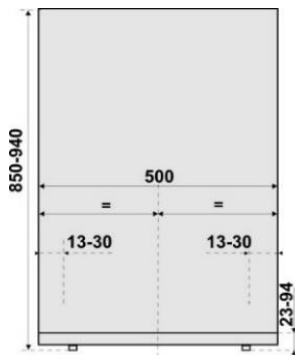
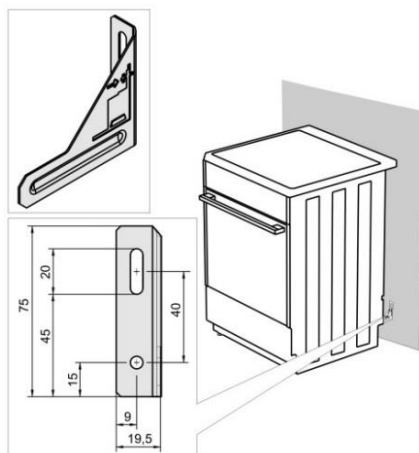
ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (мм)



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

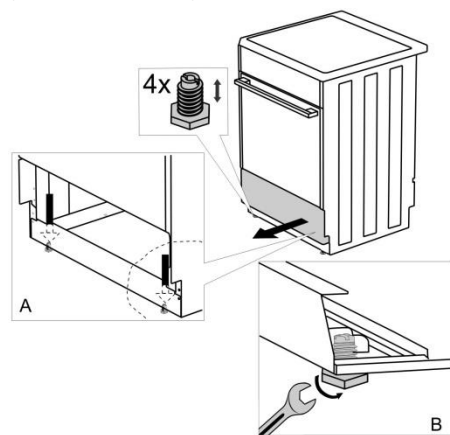
ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ (мм) (залежить від моделі)



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

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

(залежить від моделі)

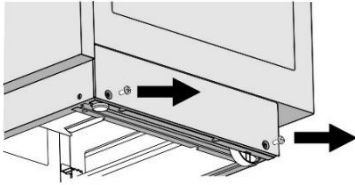


РЕГУЛЮВАННЯ ВИСОТИ ПЛИТИ

(залежить від моделі)

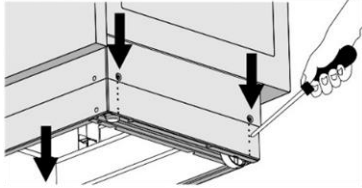
Висота плити складає 900 мм. Можна регулювати висоту приладу на рівні від 850 до 940 мм.

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



Torx T20

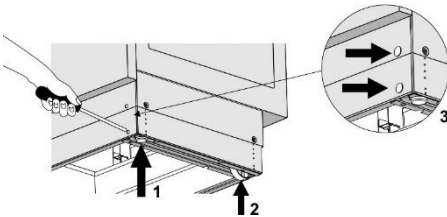
3. Установіть необхідну висоту.
4. Прикрутіть гвинти кріплення на місце.



Плиту потрібно встановлювати горизонтально!

Виконайте такі кроки:

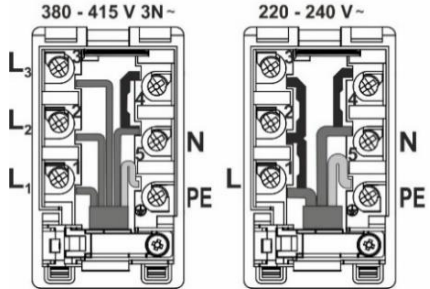
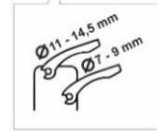
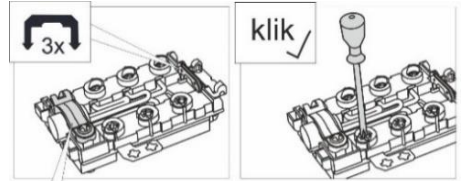
1. Поверніть гвинти регулювання висоти (див. рис. 1), щоб відрегулювати висоту плити до необхідного положення.
2. Відрегулюйте коліщата (див. рис. 2), закріпивши їх двома гвинтами на передній частині панелі. Перевірте горизонтальне положення плити, використовуючи ватерпас.
3. Розмістіть заглушки у відповідні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



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



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



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

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

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

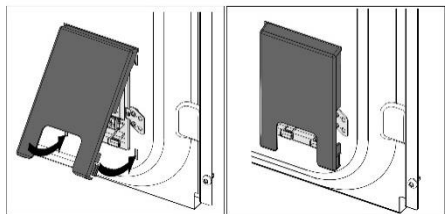
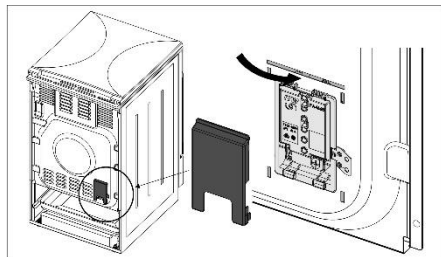
Для однофазного підключення використовуйте провід типу H05VV-F3G-4 (раніше GGLG 3Cx4), (автоматичний вимикач 32 - 40 A відповідно до типу).

Кінці проводу слід зафіксувати запресованими кінцями, щоб запобігти розплітання.

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

ЗАХИСТ ЗАТИСКАЧІВ

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



ВАЖЛИВА ПРИМІТКА

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

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

- Перевірити правильність підключення до електромережі.
- Перевірити роботу нагрівачів і регуляторів.
- Продемонструвати покупцю всі функції приладу та ознайомити його з умовами обслуговування приладу та догляду за ним.

ПРИМІТКА

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

УТИЛІЗАЦІЯ




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

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

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

Термін експлуатації - 10 років

Не містить шкідливих речовин - RoHS

Знак заземлення 

Клас захисту від вологи

IP20

Клас захисту від ураження струмом

I.

ПРОБА НА РОЗВАРЮВАНІСТЬ

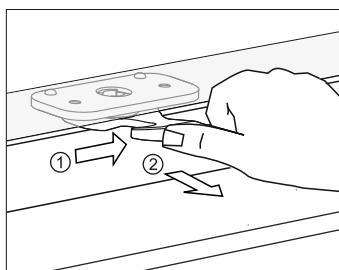
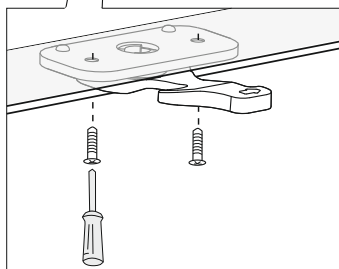
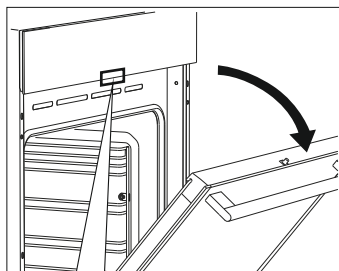
Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1

ВИПІКАННЯ

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

* Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин.

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

A**B**