



Instructions for Use
Руководство по эксплуатации

EN, RU, BY

Уважаемый покупатель.

Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило.

Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором. Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Меры безопасности

- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его открытые части становятся горячими во время использования. Следует особенно тщательно избегать прикосновения к нагревательным элементам. Предотвратить возможность доступа к прибору для маленьких детей.
- **ВНИМАНИЕ:** Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.
- **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под присмотром постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте только датчик температуры, который рекомендуется для данной духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекол дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к поломке стекла.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.
- Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Для предотвращения опрокидывания прибора должны быть установлены элементы стабилизации. Смотрите инструкцию по установке.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

Предупреждение

- Прибор может быть подключен к сети только сервисным центром или компетентным специалистом.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети номинальному напряжению питания, указанному на табличке характеристик.
- Устройство должно быть подключено к сети в соответствии со схемой подключения.
- О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном паспорте.
- Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.
- В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние между контактами в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).

- Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.
- Шнур питания, зацепившийся, например, за дверцу духовки, может стать причиной короткого замыкания и повредить прибор. Следите за правильным расположением шнуров питания на безопасном расстоянии.
- Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью или другими горячими частями плиты.
- При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.
- Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Особое внимание уделяйте приготовлению пищи в духовке. Из-за высоких температур противни, посуда для запекания, решётки и стены духовки могут быть горячими. Используйте термостойкие кухонные перчатки.
- Никогда не оборачивайте внутренние стены печи алюминиевой фольгой, не ставьте посуду для запекания на дно духовки. Алюминиевая фольга препятствует циркуляции воздуха, что значительно ухудшит процесс выпечки и повредит верхний слой внутренней оболочки.
- Дверца духовки может быть в процессе выпечки горячей. Поэтому у некоторых моделей было на дверцу установлено третье стекло, что помогает лучше защитить внешнюю поверхность дверцы от избыточного тепла.
- Прибор не следует устанавливать за декоративную дверку во избежание его перегрева.
- В пространстве духовки никогда не следует хранить предметы легковоспламеняющиеся, взрывчатые, агрессивные для кожи (бумага, полотенца, бумажные пакеты, чистящие и моющие средства, аэрозоли). Так Вы сможете уменьшить риск возникновения пожара во время работы прибора. Храните там только аксессуары (кастрюли, поддон для конденсата и тому подобное).

- В случае перегрузки дверцы духовки может произойти повреждение её петель. Не ставьте на открытую дверцу тяжелую посуду. При очистке не опирайтесь на открытую дверцу. Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа (Осторожно с детьми!) Перед чисткой духовки снимите дверцу.
- Длительное применение чугунных пластин может привести к нарушению постоянного цвета. На этот дефект гарантия не распространяется.
- Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.
- Поверхность ящика плиты может быть нагрета до высокой температуры. Вытянув горячий ящик, Вы можете повредить поверхность и/или предметы, с которыми он вступает в контакт или которые находятся в непосредственной близости. Не используйте прибор с выдвинутым ящиком. Вещи, которые хранятся в ящике, могут быть горячим, поэтому здесь не допускается хранение в нём горячих и легко воспламеняющихся предметов.
- Если плита оснащена крышкой для верхней варочной панели, не следует закрывать эту крышку, если конфорки ещё горячие.
- Размещать какие-либо горючие вещества вблизи варочных зон, нагревательных элементов духовки и в ящике духовки – строго запрещено.
- Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении.
- Рекомендуем один раз в два года обратиться в ремонтную компанию с требованием проверить функции плиты и выполнить квалифицированное техобслуживание. Тем самым Вы можете преотвратить возможное появление неисправностей и продлить срок службы плиты.
- При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта.
- Производитель не несёт ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой инструкции.
- Аксессуары, у которых проявится износ или повреждение покрытия в результате манипуляции, а также другие дефекты, использовать не следует.

Условия и сроки хранения: приборы должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях

(во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур между -10° и 37° С, относительная влажность воздуха максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (при соблюдении предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) - 10 лет.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого продукта, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретён продукт.

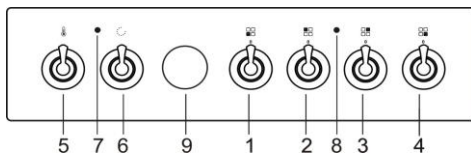
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.

ВНИМАНИЕ!

Если произойдёт повреждение стеклокерамической варочной панели, образуются трещины или повреждение стекла, немедленно отключите плиту от электросети и обратитесь в уполномоченную сервисную организацию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключателя левой передней электроварочной зоны
2. Ручка переключателя левой задней электроварочной зоны
3. Ручка переключателя правой задней электроварочной зоны
4. Ручка переключателя правой передней электроварочной зоны
5. Ручка термостата духовки
6. Ручка переключателя функций духовки
7. Лампочка сигнальная функций термостата
8. Лампочка сигнальная рабочего состояния плиты
9. Электронной программатор

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПЕРВОМУ ПРИМЕНЕНИЮ ПЛИТЫ

- Перед использованием плиту следует очистить ото всех упаковочных материалов.
- Различные части и компоненты упаковки могут быть использованы вторично, поэтому обращаться с ними следует согласно существующим правилам и местному законодательству.
- Плиту и её принадлежности необходимо вымыть или очистить перед первым применением.
- После сушки очищенных поверхностей включить главный выключатель и действовать согласно инструкциям ниже по тексту.
- Не допускается чистить и разбирать детали, которые не упомянуты в пункте очистки.

ДУХОВКА

Ручку переключателя функций духовки установите в положение «Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами», ручку термостата духовки установите на температуру 250°C, оставьте духовку с закрытыми дверцами включенной в течение 1 часа и тщательно проветрите помещение после выполнения данной операции. Тем самым из духовки будет устранён запах от консервации.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

- Прибор могут обслуживать только взрослые! В помещении с установленной электрической плитой оставлять детей без присмотра строго запрещено!!!

- Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с прибором.
- Электрическая плита - прибор, который требует постоянного внимания во время его эксплуатации.
- Вес противня с готовящимся блюдом, устанавливаемого в пазы боковых стенок духовки, не должен превышать 3 кг. Вес противня с готовящимся блюдом, устанавливаемого на решётку, не должен превышать 7 кг.
- Противни и утятницы не предназначены для долгосрочного хранения пищи (более 48 часов). Для продолжительного хранения следует переложить пищу в соответствующую посуду.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Управление нагревательным элементом электроварочной зоны выполняется с помощью переключателя, имеющего 9-ти ступенчатую регулировку мощности. Наибольшая мощность электроварочной зоны будет достигнута на ступени "9", наименьшая - на ступени "1".

Готовить зоны оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальное тепло индикатор для каждой зоны в передней части панели. Это обувь, которая конфорка горячая.

Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально предназначены для стеклянных керамических плит и имеют диаметр по крайней мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - ДУОКОНФОРКА ☺

Центральная часть варочной зоны Ø 120 мм регулируется поворотом ручки энергорегулятора вправо. Мощность можно плавно регулировать от 0 до 700 Вт. При повороте ручки вправо на ☺ максимальную мощность, будет включена варочная зона Ø 180 мм. После этого варочная зона работает на максимальной мощности 1700 Вт в зависимости от выбранного уровня 1 (мин.) - 9 (макс). При повороте ручки в нулевое положение будут выключены обе части зоны.

Готовить зоны оснащены ограничителем, что избежать ее перегрева. Есть остальное тепло индикатор для каждой зоны в передней части панели. Это обувь, которая конфорка горячая.

Для приготовления пищи использовать толстые - на основе, плоские кастрюли, которые специально предназначены для стеклянных керамических плит и имеют диаметр по крайней мере равную конфорки. Никогда не используйте посуду с вогнутыми или округлым основанием.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ

- Не включайте конфорку, пока на ней не стоит кастрюля, и никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.

- Любой жир или масло на зонах нагрева может воспламениться. Поэтому будьте осторожны при использовании этих продуктов для приготовления пищи (например, картофеля фри) и всегда следите за всем процессом готовки.
- Используйте кастрюли с плоским дном, на поверхности которого нет налипших частиц грязи, способных привести к возникновению царапин.
- Зерна песка могут стать причиной появления царапин, не поддающихся удалению. На варочную поверхность ставьте только посуду с чистым дном. Всегда поднимайте кастрюлю, при необходимости переместить её.
- Не используйте глиняные горшки, они могут поцарапать поверхность варочной панели.
- Не используйте стеклокерамическую панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.
- Не допускайте полного выкипания содержимого кастрюли. Варочная панель защищена от перегрева, но кастрюля с выкипевшим содержимым может нагреться так, что вызовет повреждение панели. Такое повреждение не покрывается гарантией.
- Никогда не используйте посуду с деформированным донцем. Полость или круглое донце могут нарушать функционирование защиты от перегрева, и прибор чрезмерно нагреется. Это может привести к возникновению трещин в стеклокерамической варочной панели и повреждению донца.
- Стеклокерамическая панель - очень прочная, но она не является небьющейся. Если предмет упадет ребром на плиту, она может треснуть. Повреждение проявится немедленно или спустя некоторое незначительное время. Поврежденную плиту немедленно отключите от сети и не используйте её.
- Никогда не ставьте на конфорки кастрюли с влажным донцем или крышки с конденсацией пара. Это может привести к повреждению зоны нагрева.
- Никогда не оставляйте кастрюлю остывать на конфорке. Под кастрюлей может образовываться влага, что может стать причиной возникновения ржавчины на посуде.
- При очистке сначала удалите остатки пищи с поверхности варочной панели, причем непосредственно во время приготовления пищи, а окончательную чистку выполните после завершения приготовления. Особое внимание следует уделять удалению спекающейся сахарной массы, которая при длительном воздействии может нарушить структуру стеклокерамической плиты.
- Убедитесь, что все остатки моющих средств были полностью удалены, так как несоблюдение этого требования может

привести к повреждению стеклокерамической плиты при нагревании варочных зон.

- Блестящие металлические пятна возникают в результате использования алюминиевой посуды, или при использовании ненадлежащего моющего средства. Пятна могут быть удалены путём многократной чистки.
- Царапины на стеклокерамической панели могут появиться как результат воздействия налипших на овощи песчинок, а также остатков ненадлежащего чистящего порошка или моющего средства, которое содержит абразивные частицы.
- Плиту, загрязнённую глиной, песком или подобными абразивными веществами, следует осторожно и тщательно протереть мягкой влажной тканью и почистить жидким моющим средством, предназначенным для стеклокерамических поверхностей.
- Не используйте проволочные мочалки, губки или какие-либо средства с шероховатой поверхностью. Кроме того, мы не рекомендуем использовать коррозионные и агрессивные средства, такие как, аэрозоли для чистки духовок и пятновыводители.
- Во время приготовления пищи края кастрюль не должны касаться рамки стеклокерамической панели или стоять на этой рамке.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием посуды неправильного типа, или дефекты, вызванные неправильным или ненадлежащим обращением.



ДУХОВКА

На верхней стенке духовки расположен верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки.

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру. Температура внутри духовки поддерживается на выбранной величине термостатом с диапазоном от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.

Насильное поворачивание ручки термостата за нулевое положение может привести к его механическому повреждению!

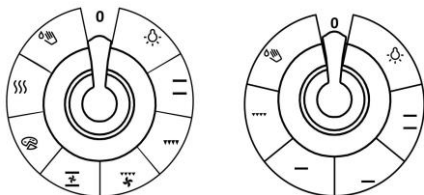
ВНИМАНИЕ!

Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой, не ставьте на дно духовки поддон, сковороду, контейнер с едой или продукты питания. В прикрытой части может произойти локальный перегрев нижней поверхности духовки с последующим её необратимым повреждением.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ В ДУХОВКУ



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ



Освещение духовки, включено в каждом из следующих положений переключателя.



Статический нагрев духовки верхним и нижним нагревательными элементами. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.



Нагрев духовки только нижним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется в том случае, когда для завершения приготовления некоторых блюд требуется высокая температура снизу.



Нагрев духовки только верхним нагревательным элементом. Тепло передаётся естественной

конвекцией. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.



Приготовление пищи на гриле с использованием инфракрасного излучения. Термостат устанавливается на максимальную температуру.



Гриль с использованием вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст более высокую температуру в верхней части духовки (над решёткой или противнем). Термостат можно установить на температуру в диапазоне 150-250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется при приготовлении пищи на гриле или для выпекания больших кусков мяса при более высокой температуре. Дверца духовки должна быть закрыта.



Тепло от верхнего и нижнего нагревательных элементов распределяется с помощью вентилятора. Поток тёплого воздуха создаст равномерную температуру по всему объёму духовки. Термостат можно установить на температуру в диапазоне 50-250°C.

Рекомендация. Данная функция применяется и при выпечке на двух противнях одновременно, особенно в тех случаях, когда при приготовлении некоторых блюд необходимо иметь равномерную температуру с обеих сторон противня.



«СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ»

Этот новый режим идеально подходит для приготовления пиццы. Пицца готовится в предварительно разогретой духовке при температуре приблизительно 190-210°C. Противень с пиццей устанавливается в пазы на нижнем уровне на 15-20 минут в зависимости от размера пиццы. Время приготовления указано только в информационных целях (оно зависит от типа пиццы).



Зона разогрева. Сохранение готовых блюд в тёплом состоянии

(решётка для запекания устанавливается на втором уровне). Используйте эту функцию для разогрева готовых блюд. Установите температуру 70°C и поместите блюдо на опорную решётку, установленную в пазы на втором уровне.

Выберите время разогрева на свое собственное усмотрение, но убедитесь, что оно не слишком

короткое, иначе блюдо будет разогрето недостаточно.



Нижний нагреватель / Aqua clean

Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если Вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпекание сочного пирога с фруктовой начинкой).

Нижний нагреватель / Aqua clean может использоваться также при очистке духовки. Подробности о выполнении чистки можете прочитать в главе «Уход и обслуживание».

Время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены на основании Вашего опыта и навыков.

50-70°C сушка

130-150°C тушение

150-170°C стерилизование

180-220°C выпечка изделий из теста

220-250°C приготовление мяса

Точные температурные величины для каждого типа блюд и способа приготовления необходимо установить путём проб.

В некоторых случаях, прежде чем поместить в духовку блюдо, её необходимо разогреть.

Если температура еще недостаточная, то горит сигнальная лампочка термостата. При достаточной температуре лампочка погаснет.

Решётку, на которой стоит противень или утятница, установить в пазы духовки на среднем уровне.

Дверцу в течение выпекания желателно не открывать, так как это нарушает тепловой режим духовки, продлевает время выпекания и блюдо может подгореть.

БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Приготовление на гриле осуществляется при закрытой дверце духовки.

Место расположения решётки зависит от общего веса и типа продуктов.

Решётку с блюдом, которое будет готовиться на гриле, следует установить как можно выше.

ВНИМАНИЕ!

При приготовлении пищи на гриле доступные части плиты (дверца духовки и т.п.) могут чрезмерно нагреваться! Не разрешайте детям находиться вблизи плиты!

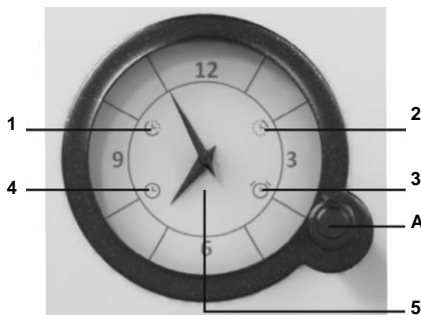
ГРИЛЬ

Приготовленные продукты положите на решётку для гриля.

Решётку засуньте в пазы на боковых стенках духовки так, чтобы та часть решётки, на которой расположено меньше перемычек, была впереди.

Под решётку, в более низкие пазы боковых стен или на дно духовки, рекомендуем установить противень, чтобы туда мог стекать образующийся при готовке жир.

ЭЛЕКТРОННЫЙ АНАЛОГОВЫЙ ПРОГРАММАТОР



A Кнопка выбора функций

- 1 Отсрочка старта
- 2 Окончание приготовления
- 3 Будильник
- 4 Время суток
- 5 Часы

- Функции выбираются нажатиями на кнопку **A**. Индикатор выбранной функции мигает на дисплее. Значение функции устанавливается вращением кнопки **A**, и для подтверждения значения необходимо снова нажать на кнопку **A**. После установки функции стрелки автоматически переведутся на текущее время. Индикаторы установленных функций горят на дисплее.
- Каждое нажатие на кнопку **A** подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Чтобы отменить установленную функцию, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **A**.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Если индикатор времени суток 4 (после подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии) мигает, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **A**. Индикатор перестанет мигать.

- Нажимая на кнопку **A**, выберите индикатор времени суток 4. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку **A**, установите текущее время.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку **A** или оно автоматически сохранится в памяти прибора через несколько секунд.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

- После подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии мигает индикатор времени суток 4.
- Чтобы духовка работала, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **A**. Индикатор перестанет мигать.
- Теперь духовкой можно пользоваться без функций, программирующих время ее работы.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки двумя способами:

- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** духовка автоматически включится в установленное время и выключится через заданное вами время.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 15 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Нажимая на кнопку А, выберите индикатор окончания приготовления. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку А, установите время окончания приготовления.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор окончания приготовления. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

ОТСРОЧКА СТАРТА

Данная функция позволяет запрограммировать время, когда духовка начнет работать (начало приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 12 часов с момента установки функции, максимальная продолжительность приготовления при «Отсрочке старта» составляет 3 часа.

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите время начала приготовления. Нажимая на кнопку А, выберите индикатор отсрочки старта. Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку А, установите время начала приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Начнет мигать индикатор окончания приготовления.

- Установите время окончания приготовления. Вращая кнопку А, установите время окончания приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А.
- Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее горят индикаторы отсрочки старта и окончания приготовления.
- Программатор ожидает старт начала приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру).
- Духовка в определенное время автоматически включится и выключится в установленное время.
- Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает индикатор 2. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

БУДИЛЬНИК

Будильник оповещает, что установленное время истекло, но не отключает духовку.

Будильник можно установить, если духовка не запрограммирована по времени работы.

- Нажимая на кнопку А, выберите индикатор будильника. Индикатор начнет мигать.
- Вращая кнопку А, установите время будильника. Максимальное время функции составляет 3 часа.
- Подтвердите установленное время нажатием на кнопку А. Стрелки автоматически переведутся на текущее время. На дисплее будет гореть индикатор будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку А, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

ПРОСМОТР ВРЕМЕНИ ФУНКЦИЙ

Проверить заданное время любой функции можно, нажав на кнопку А. Стрелки на некоторое время покажут время функции, а затем автоматически переведутся на текущее время суток.

ОТМЕНА ФУНКЦИИ

Заданное время любой функции можно удалить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку А. Индикатор функции погаснет.

В целях безопасности перед проведением ухода выполните следующее:

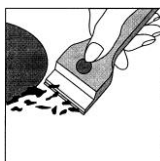
- все ручки переключателей плиты, ручки переключателя функций духовки и термостата установите в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»;
- отсоедините плиту от подачи электропитания;
- подождите, пока плита остынет.

КРАШЕНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ДЕТАЛИ

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

ВНИМАНИЕ!

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.



ОЧИСТКА ВНЕШНЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Поверхность плиты следует чистить при помощи мокрой тряпки или губки с поверхностно-активным моющим средством. Затем - вытереть насухо.

Жирные пятна удаляйте тёплой водой со специальным чистящим средством для эмали. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами, которые разрушают поверхность эмали и других применённых материалов.

НЕБОЛЬШОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

Устраните влажной тряпкой. Остатки моющего средства следует смыть холодной водой, а всю поверхность панели тщательно вытереть. Следы накипи можно устранить уксусом или лимоном.

СИЛЬНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

устраните чистящим средством, которое нужно нанести на панель и растереть, не разбавляя его. Припечённые остатки пищи устраните с помощью скребка. Через некоторое время смойте средство холодной водой и насухо вытрите плиту. Помните, что средство, которое останется на поверхности плиты, может быть при дальнейшем нагреве химически агрессивным.

ЗАГРЯЗНЕНИЯ ОТ САХАРА, МАРМЕЛАДА, ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, СОКА И Т.П.

нужно устранить с горячей панели немедленно, специальным скребком, во избежание химической реакции. После того, как плита остынет, очистите её обычным способом.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ БЛЕСТЯЩИЕ ПЯТНА

возникают от трения о панель дна алюминиевой кастрюли или в случае применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна путём многократной чистки панели обычным способом.

ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

вызвано, в основном, вовремя неустранёнными пригоревшими остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.

ВНИМАНИЕ!

Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Увлажните поверхность стенок духовки водой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или нанесите на них специальное моющее средство, предназначенное для очистки эмали, и, пользуясь щёткой и тряпкой, очистите её.

Очищая духовку, не удаляйте припечённые остатки пищи при помощи острых металлических предметов.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства, которыми можно повредить эмалированную поверхность.


Принадлежности духовки (решётку, противень и т.п.) вымойте губкой с синтетическим поверхностно-активным моющим средством или используйте посудомоечную машину.



AQUA CLEAN

Ручку выбора режима работы духовки установите

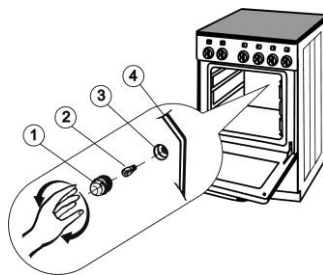


в положение . Установите ручку регулятора температуры на 50°C. В противень залейте 0,4 литра воды и поместите противень в нижние пазы духовки. Через тридцать минут остатки пищи на эмали духовки размякнут, и их можно будет вытереть влажной тряпкой.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

При замене лампочки рекомендуем соблюдать следующий порядок:

- проконтролируйте, чтобы все ручки на панели управления были установлены в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»,
- выключите главный выключатель на линии подвода электроэнергии к плите,
- снимите колпачок с лампочки, выкрутив его влево,
- выкрутите дефектную лампочку и вкрутите новую,
- наденьте колпачок на лампочку, вкрутив его вправо, включите главный выключатель.



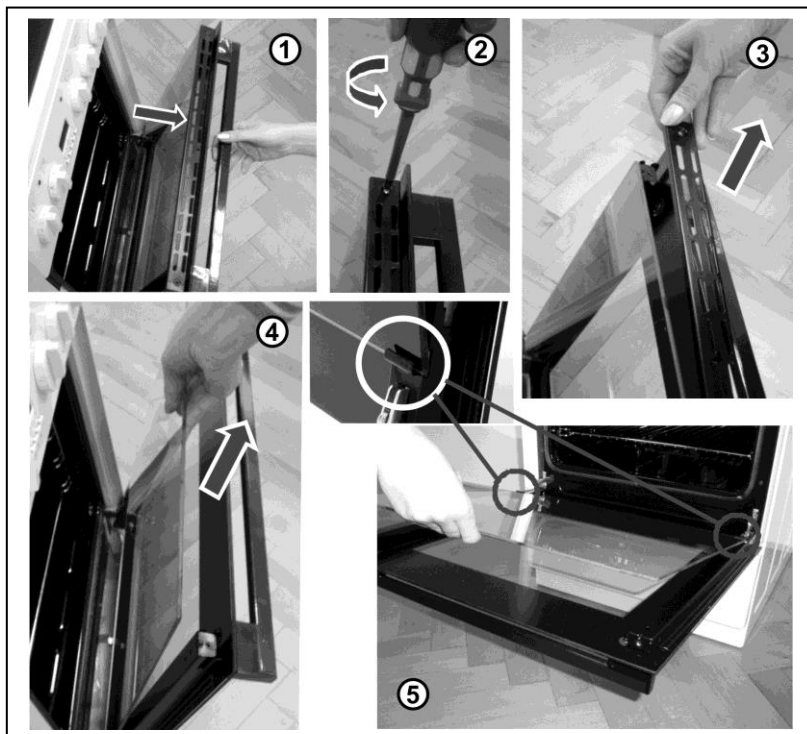
ПРИМЕЧАНИЕ

Для освещения духовки применяется лампа
T 300°C, E14, 230/240 В, 25 Вт.

1. Колпачок
2. Лампа
3. Патрон
4. Задняя стенка духовки

ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Как очистить внутренние стекло дверцы духовки.



ПРЕТЕНЗИИ

В случае возникновения неисправностей в течение гарантийного срока, не устраняйте их самостоятельно, а сообщите о них в магазин, в котором Вы плиту приобрели, или в уполномоченную сервисную организацию, которая ввела её в эксплуатацию. При этом обязательно предъявите Гарантийный паспорт, заполненный надлежащим образом. Без Гарантийного паспорта претензии заводом-изготовителем не принимаются.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ ТАРЫ

Гофрированный картон, обёрточная бумага

- продажа в утильсырьё,

- в отходы макулатуры

Деревянные поддоны

- в специальные контейнеры,

- иное использование

Полиэтиленовые пакеты, пластмассовые детали

- в контейнеры для пластмассы

ЛИКВИДАЦИЯ ПЛИТЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ



Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU об обращении с вышедшими из употребления электрическими и электронными изделиями (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данной Директивой установлен единый европейский (EU) подход к использованию вторичных ресурсов.

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Установку плиты должен проводить квалифицированный персонал, который должен установить плиту так, чтобы варочная панель находилась в горизонтальном положении, подключить к газовой и электрической сети и проверить функции плиты. Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном паспорте.

В жесткой электросетевой сети перед плитой должно быть установлено устройство для отключения плиты от электросети, у которого расстояние между разведенными контактами всех полюсов - мин. 3 мм. Рекомендуемое подключение плиты - трехфазовое с помощью сетевого кабеля типа H05RR-F5G-1,5 (раньше CGLG 5Cx1,5), концы которого подготовлены согласно рисунку.

Концы проводников необходимо зафиксировать против разматывания запереванными наконечниками. Для однофазового подключения использовать кабель питания типа H05RR-F3G-4 (раньше GGLG 3Cx4), концы проводников зафиксировать согласно рис. 5. После фиксации концов проводников под головками болтов в клеммнике, положить кабель в коробку клеммника и зафиксировать против выдергивания клипсой (рис.5). Наконеч закрыть крышку коробки клеммника.

Установка плиты должна быть подтверждена в Гарантийном паспорте.

Плита должна быть установлена и подключена в соответствии с нормами и правилами, действующими в стране Покупателя.

Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.

Для подключения плиты рекомендуем использовать кабель питания:

- мин. Cu 3 x 4 мм² - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 А соответственно типу)

- мин. Cu 5 x 1,5 мм² - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 А)

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от электросети и заблокировать в выключенном состоянии.

При установке прибора необходимо выполнить следующие действия по отношению к функциям прибора:

- контроль правильного подключения к электросети
- контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов
- демонстрация заказчику всех функций прибора и его ознакомление с обслуживанием прибора и уходом

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Электрическая плита является прибором I класса защиты от поражения электрическим током и должна быть соединена с предохранительным кабелем электрической сети.

МЕСТО УСТАНОВКИ ПЛИТЫ

Установку должна выполнять только фирма, работники которой имеют для такой деятельности соответствующую квалификацию и полномочия. Установку следует выполнять согласно национальным директивам и стандартам.

Данный прибор предназначен для установки во внутренней стандартной среде (например, кухня, жилые помещения и т.п.).

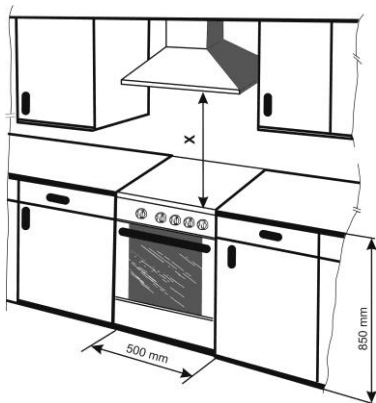
Прибор нельзя устанавливать в ванной комнате или в другом помещении с повышенной влажностью.

Прибор может быть установлен в кухонную мебель без боковых зазоров (минимальная ширина промежутка между шкафчиками - 500 мм).

Стены и мебель рядом с прибором (пол, задняя стенка кухни, боковые стенки) должны быть устойчивыми к воздействию температуры в 100°C или же необходимо использовать теплоустойчивую изоляцию.

Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не менее 650 мм («X»), дальше следует соблюдать рекомендации производителя вытяжки.

Прибор предназначен для размещения непосредственно на полу. Не используйте какое-либо основание или подставку.



РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПЛИТЫ

Установка плиты в горизонтальное положение или регулировка её по высоте выполняется с помощью 4-х регулировочных винтов, которые входят в состав принадлежностей плиты.

- Вытащите ящик для хранения принадлежностей плиты,
- плиту наклоните на одну сторону,
- закрутите регулировочные винты в передние и задние отверстия перегородки на этой стороне,
- плиту наклоните в противоположную сторону и подобным образом закрутите винты на другой стороне плиты,
- плиту поставьте на место и отрегулируйте её горизонтальное положение с помощью отвёртки из пространства, откуда был изъят ящик для хранения принадлежностей плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Регулировка плиты по высоте не является обязательным условием, и выполняется только в случае необходимости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения опрокидывания прибор необходимо закрепить с помощью специального крепежа, который прилагается в комплекте.

УСТАНОВКА

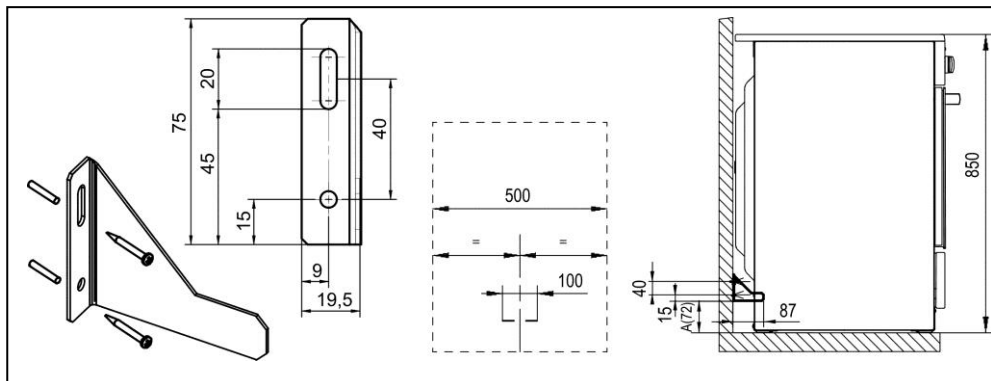
Стабилизирующий элемент защиты от опрокидывания - консоль – крепится к стене как показано на рисунке - с помощью дюбелей и шурупов. Затем прибор следует установить к стене, вставив прилагающийся кронштейн в отверстие в задней стенке.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

- Установите плиту на место, или выровняйте с помощью регулирующих элементов.
- Вытяните плиту и измерьте расстояние «А» от пола.
- Закрепите винтами настенную консоль, как показано (один винт в центре прорези).
- Затолкайте плиту на место и проверьте функциональность консоли (или регулируемого по высоте кронштейна).
- Вытяните плиту и вставьте второй винт кронштейна.
- Затолкайте плиту на место.

ПРИМЕЧАНИЕ




Завод-изготовитель оставляет за собой право на небольшие модификации инструкции, связанные с инновациями или технологическими изменениями в ходе производства изделий.




ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ			
Электрическая плита	EC55CLB1	EC55CLI1	EC52CLI1
Размеры плиты:			
Высота / ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605		
Размеры упаковки: Высота/ширина/ глубина (мм)	950 / 570 / 716		
Левая задняя (кВт)	1,20	1,20	1,20
Левая передняя (кВт) Ø 180 / 120 mm	1,70 / 0,70	1,70 / 0,70	1,70 / 0,70
Правая задняя (кВт)	1,80	1,80	1,80
Правая передняя (кВт)	1,20	1,20	1,20
Духовка			
Верхний элемент (кВт)	0,75	0,75	0,75
Нижний элемент (кВт)	1,10	1,10	1,10
Элемент гриля (кВт)	1,85	1,85	1,85
Элемент круговой (кВт)	-	-	-
Двигатель вентилятора (Вт)	30-40	30-40	-
Освещение духовки (Вт)	25		
Миню / мкс. температура в духовке	50 / 250°C		
Присоединение к электрической сети	230 / 400 В ~		
Мощность электрических частей плиты (кВт)	7,90	7,90	7,8
Класс защиты от влаги	IP 20		
Класс защиты от поражения током	I.		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	EC55CLB1	EC55CLI1	EC52CLI1*
Решётка (шт.)	+	+	+
Противень глубокий (шт.)	+	+	
Противень мелкий (шт.)	+	+	+
Скребок	+	+	+
Регулировка высоты плиты	+	+	+
Кронштейн	+	+	+

* Прибор оснащён дверными петлями «КОМФОРТ», эти петли обеспечивают тихое и мягкое закрытие дверки.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	EC55CLB1	EC55CLI1	EC52CLI1
Модель			
A — Более экономный B C D E F G — Менее экономный	A	A	A
Потребление энергии (кВт/ч) 	0,79	0,79	0,94
Время печения при стандартной нагрузке (мин)	53,1	53,1	56,7
Потребление энергии (кВт/ч)  / 	0,79	0,79	
Время печения при стандартной нагрузке (мин)	47	47	
Полезный объём духовки (л)	48	48	51
Размер духовки			
МАЛАЯ			
СРЕДНЯЯ	←	←	←
БОЛЬШАЯ			
Уровень шума (дБ)	46	46	
Мин. потребление энергии (standby) (Вт)			0,9
Площадь наибольшего противня (см ²)	1230		

Срок эксплуатации - 10 лет
Не содержит вредных веществ - RoHS
Знак заземления 

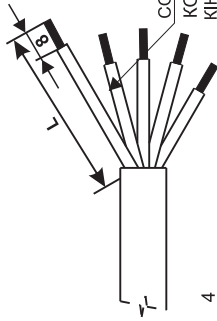
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	
X XX X XXXX	
X.....	Год выпуска
XX.....	Неделя в году
X.....	Использование продукта
XXXX....	Очерёдность в неделе

МОРА МОРАВИЯ с.р.о. Чешская Республика 783 66 Глубочки-Марианске Удоли, Надражни 50

Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

SAP 457196ru

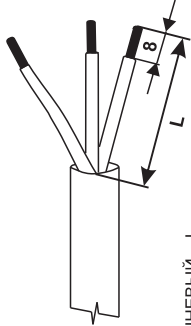
L=65 mm, BLACK, ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L3
 L=45 mm, BLACK, ЧЕРНЫЙ, ЧОРНИЙ, ҚАРА - L2
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ, СВІТЛО СИНИЙ - N
 АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТҒЫЙ – PE (⊕)
 L=25 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ, КОРІЧНЕВІЙ, ҚОҢЫР L1



L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ - L
 КОРИЧНЕВЫЙ, ҚОҢЫР - L
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ - N
 СВІТЛО СИНИЙ, АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТҒЫЙ – PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТІЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ – PE (⊕)

CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL
 КИҢЦІ ПРОВОДНИКІВ ЗАПРЕССОВАННІЙ КИҢЦІКАМИ
 КИҢЦІ ПРОВОДНИКІВ УКРІПЛЕНО НАПРЕССОВАННІЙ КИҢЦІКАМИ
 ҚЫСЫЛҒАН СОҢЫМЕН БЕКІТІЛГЕН СЫМДАРДЫҢ СОҢДАРЫ

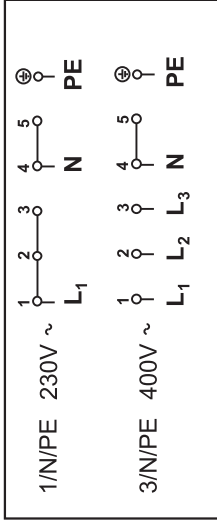
4



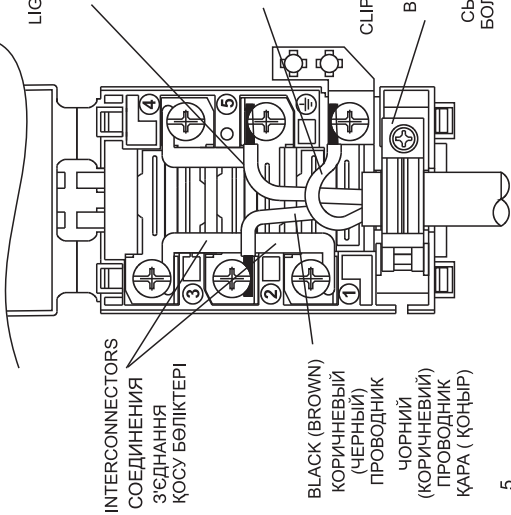
L=45 mm, BROWN, КОРИЧНЕВЫЙ - L
 КОРИЧНЕВЫЙ, ҚОҢЫР - L
 L=45 mm, LIGHT BLUE, СВЕТЛО-СИНИЙ - N
 СВІТЛО СИНИЙ, АШЫҚ КӨК - N
 L=50 mm, GREEN AND YELLOW, ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТҒЫЙ – PE (⊕)
 ЗЕЛЕНО-ЖОВТІЙ, САРЫ-ЖАСЫЛ – PE (⊕)

CONDUCTOR ENDS BRACED WITH PRESSED TERMINAL
 КИҢЦІ ПРОВОДНИКІВ ЗАПРЕССОВАННІЙ КИҢЦІКАМИ

6

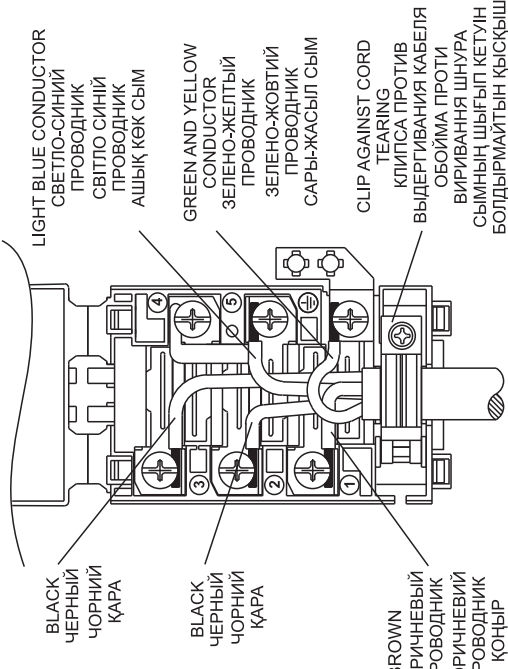


SINGLE-PHASE CONNECTION / ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОДНОФАЗОВОЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/БІР ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ



5

THREE-PHASE CONNECTION / ТРЕХФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТРИФАЗОВОЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ/УШ ФАЗАЛЫҚ ҚОСЫЛЫМ



www.gorenje.com



Cooking with passion.

EAC

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН