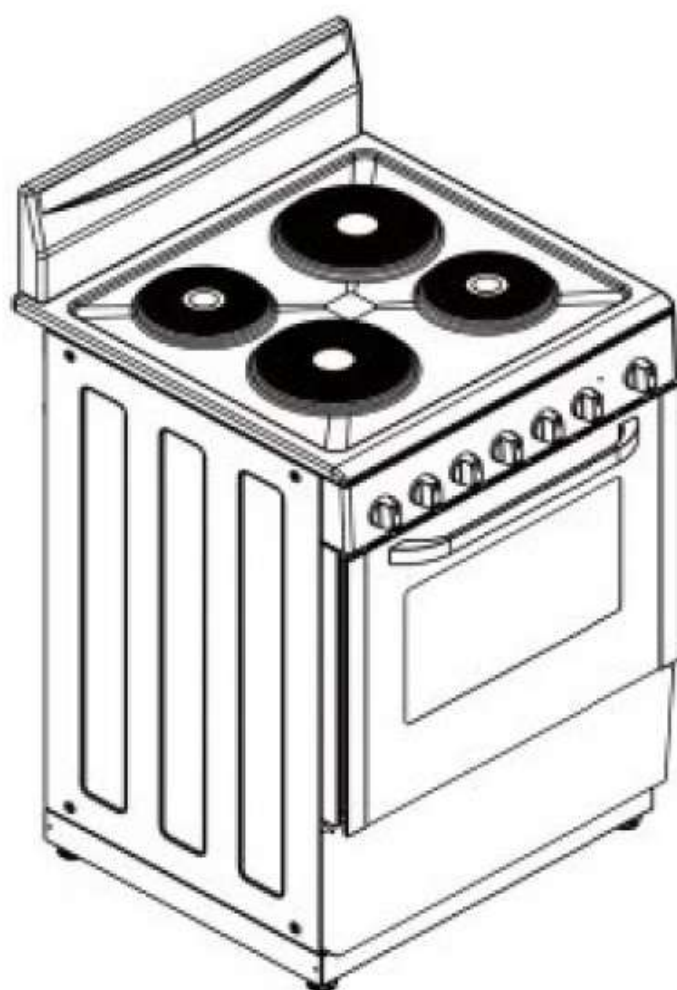


**SIAM**

# **ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТКИ НА НІЖКАХ**





## **Шановні покупці!**

Не зберігайте деталі, що знаходяться в упаковці (пластиковий пакет, полістірін, тощо) в місцях, які доступні дітям, тому що вони можуть бути потенційно небезпечними. Будь ласка, утилізуйте упаковку при відповідних умовах.

Тому ми рекомендуємо перед початком використання продукції уважно прочитати інструкцію та зберігати її постійно під рукою для подальшого використання.

## **ЗМІСТ**

- 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**
- 2. ТЕХНИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ДУХОВКИ**
- 3. УСТАНОВЛЕННЯ ДУХОВКИ**
- 4. ПОЯСНЕННЯ ДО ДУХОВКИ ТА ПАНЕЛІ КОНТРОЛЮВАННЯ**
- 5. ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ**
- 6. ЯКЩО ПЛИТА НЕ ПРАЦЮЄ**
- 7. ВИКОРИСТАННЯ ТЕПЛОЗАХИСТНОГО ЕКРАНУ**
- 8. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД**



## **ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

- **ПОПЕРЕЖДЕННЯ:** Ця продукція має бути заземлена!
- На паспортній табличці, яка розташована позаду приладу, знаходяться необхідні відомості, пов'язані з потужністю та продуктивністю плити.
- Перед тим, як встановлювати прилад переконайтеся в тому, що джерело живлення знаходиться у ВИМКНЕНОМУ положенні.
- Перед тим, як змінювати місце лампи переконайтеся, що прилад знаходиться у вимкненому положенні для того, щоб попередити можливість отримання удару електричним струмом.
- Якщо електричний кабель пошкоджений, то він повинен бути замінений виробником кабелю, сервісним агентом виробника або подібними професійними співробітниками для того, щоб попередити виникнення небезпеки.
- Тримайте електричний кабель вашої духовки подалі від гарячих зон, не дозволяйте контактувати кабелям з приладом. Тримайте подалі від ріжучих країв та нагрітих поверхонь.
- Використання продукції сприяє утворенню в кімнаті вологи та підвищенню температури, з цієї причини переконайтеся в дуже хорошій роботі вентиляції у вашій кухні.
- У ситуації коли ви тривалий час постійно використовуєте продукцію, то може виникнути необхідність збільшити вентиляцію. Для цього в наявному місці збільшіть механічну вентиляцію.
- Якщо плита гаряча, ні в якому разі не торкайтеся до скла духовки.
- Ця продукція була розроблена для використання тільки з метою приготування. Ця продукція не повинна використовуватися в інших цілях, таких наприклад, як нагрівання кімнати. Вся наша продукція була розроблена з метою використання тільки в домашніх умовах та не підходить для торгового використання.

- Перед тим, як почати використовувати прилад, приберіть подалі від духовки такі легкозаймисті предмети як штори, папер або тому подібні предмети. Не тримайте поблизу приладу горючі або займисті речовини.
- Особи старші 8 років та які мають будь-які фізичні, розумові або душевні недоліки, або які не мають достатнього досвіду та відомостей, можуть використовувати цю продукцію після того, як вони пройшли відповідне навчання та отримали необхідні інструкції. Не дозволяйте дітям грати з цією продукцією. Чищення та догляд за приладом можуть здійснювати особи, яким виповнилося 8 років та старші та під наглядом.
- При використанні духовки надягайте рукавиці. Не торкайтеся гарячих місць.
- Не переносьте плиту, тримаючи за ручку.
- Не використовуйте духовку в потенційно вибухонебезпечних місцях.
- Якщо у вашому приміщенні витрата струму запобіжника становить менше, ніж 16 ампер, то сприяйте, щоб компетентні електрики встановили запобіжник на 16 ампер.
- При використанні духовки деякі деталі можуть нагріватися, тому діти повинні постійно перебувати подалі від духовки та вона повинна знаходитися під постійним наглядом.
- Якщо поверхня досі гаряча, то не лийте холодну воду на піддон духовки або всередину духовки. Пар, який з'явився, може стати причиною опіків та різка зміна температур може стати причиною появи дефектів на поверхні приладу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання легкодоступні деталі можуть сильно нагріватися. Не підпускайте маленьких дітей до продукції.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання продукція та легкодоступні деталі можуть сильно нагріватися. Необхідно вжити всі заходи обережності для того, щоб не контактувати з нагрітими деталями. Діти менше 8 років, за винятком тих, які знаходяться під

постійним наглядом дорослих, не повинні близько підходити до приладу.

- Не використовуйте абразивні чистячі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духовки, тому що вони можуть подрпати їх та це може стати причиною поломки скла.
- Якщо у вашому приміщенні витрата струму запобіжника становить менше, ніж 32 ампера, то сприяйте, щоб компетентні електрики встановили запобіжник на 32 ампера. (з моделями швидкої Hotplate 40 A).
- Цей прилад був виготовлений відповідно до правил техніки безпеки. Невідповідне використання продукції може стати причиною нанесення шкоди людині та продукції.
- Продукція повинна підживлюватися за допомогою переривача з подвійними ручками, що має відстань між контактами не менше 3 мм до всіх полюсів, та розташованому в легкодоступному місці та в суміжності до блоку плити.
- Діти повинні знаходитись під постійним наглядом для того, щоб бути впевненими, що вони не грають з приладом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Ви можете встановити піч в кухні, кухні / їдальні або в спальні-залі, але ні в якому разі не встановлюйте в зоні, де знаходиться душ або ванна.
- Увага: При нагріванні скляні дверцята можуть потріскатися. Перед тим, як закрити дверцята вимкніть всі конфорки плити. Всі види підтіків, повинні бути вичищені перед тим, як відкриєте дверцята.
- У моделях з цифровим таймером після того, як було відключення електроенергії, відрегулюйте таймер. В іншому випадку ваша духовка не працюватиме.
- **Увага:** При використанні гриля легкодоступні деталі можуть бути гарячими. Маленькі діти повинні знаходитись подалі від приладу.
- Для того, щоб уникнути виникнення ризику не ставте в духовку займисту рідину, та та яка вибухає, горючі рідини або ті, які

можуть бути деформовані при нагріванні, навіть тоді коли прилад не використовується.

- Якщо час підсмажування хліба буде занадто довгим, то це може стати причиною пожежі. З цієї причини під час підсмажування хліба ви повинні бути уважними та не відлучатися від приладу.
- При очищенні захисної панелі вентилятора (за бажанням), необхідно вимкнути плиту перед тим, як зняти захисну панель та після процедури очищення розмістити правильно та на необхідне місце захисну панель.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед тим, як буде отриманий доступ до всіх терміналів, всі джерела живлення повинні бути відключені.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Їжа, яка готується на плиті з маслом та знаходиться без постійного нагляду - небезпечна і може стати причиною пожежі. Не намагайтеся НІ В ЯКОМУ РАЗІ згасити цю пожежу за допомогою води. Вимкніть прилад та після цього накрийте наприклад кришкою або пожежною ковдрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека пожежі: не зберігайте будь-які матеріали або продукцію на поверхні приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У разі, якщо поверхня тріснула, відключіть прилад для того, щоб уникнути удару електричним струмом.

### **ТЕХНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ДУХОВКИ**

(\*) За бажанням

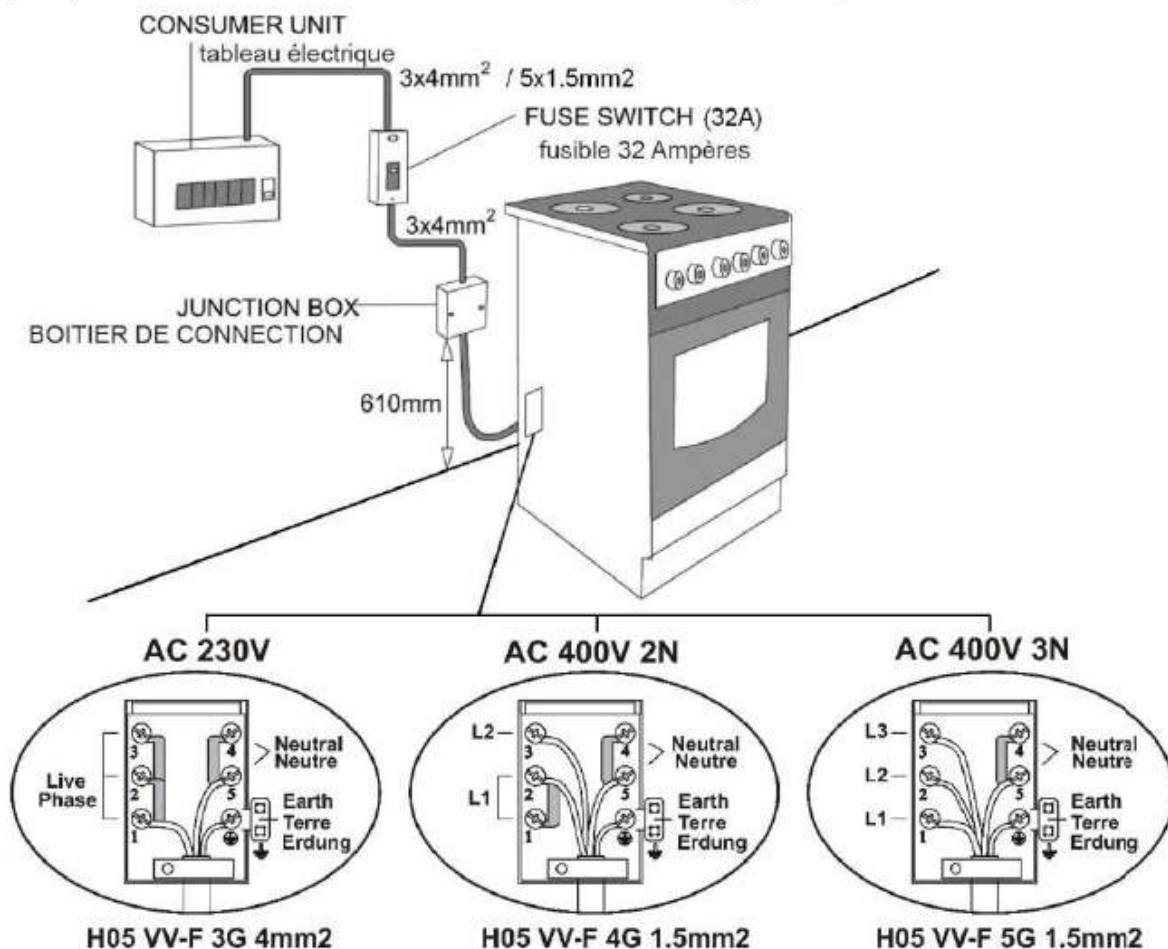
| Властивість        | 50 x 50 | 50 x 60 | 60 x 60 |
|--------------------|---------|---------|---------|
| Зовнішня ширина    | 500 мм  | 500 мм  | 600 мм  |
| Зовнішня глибина   | 600 мм  | 600 мм  | 650 мм  |
| Зовнішня висота    | 855 мм  | 855 мм  | 855 мм  |
| Внутрішня ширина   | 392 мм  | 392 мм  | 445 мм  |
| Внутрішня глибина  | 402 мм  | 402 мм  | 445 мм  |
| Внутрішня висота   | 324 мм  | 324 мм  | 345 мм  |
| Потужність лампи * | 15 W    |         |         |

|                                   |                      |        |        |
|-----------------------------------|----------------------|--------|--------|
| Термостат                         | 50 - 250 °C          |        |        |
| Нижній нагрівальний елемент       | 800 W                | 800 W  | 1300 W |
| Верхній нагрівальний елемент      | 650 W                | 650 W  | 850 W  |
| Нагрівальний елемент грилю        | 1500 W               | 1500 W | 2000 W |
| Напруга живлення*                 | 220-240V/380-415V or |        |        |
| Електрична плита Ø145             | 1000 W               |        |        |
| Електрична плита Ø180             | 1500 W               |        |        |
| Швидка електрична плита Ø145 *    | 1500 W               |        |        |
| Швидка електрична плита Ø180 мм * | 2000 W               |        |        |

## МОНТАЖ ДУХОВКИ

- Умови регулювання цього приладу надані на паспортній табличці.
- Прилад вимагає джерело на 32-40 ампер. При необхідності рекомендується, щоб монтаж здійснював кваліфікований електрик.
- Електричні з'єднання духовки мають бути здійснені тільки до розеток, які мають лінії заземлення та встановлених відповідно з місцевими правилами. У разі якщо на місці установки плити немає лінії заземлення необхідно негайно зв'язатися з кваліфікованим електриком для установки лінії заземління. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в плитах, які були приєднані до розеток, які не мають лінії заземління.

- Плита була розроблена для використання з джерелом живлення на 230V/400V AC, 50 - 60 Hz або 220-240V/380-415V AC, 50-60 Hz. Якщо ж ваше джерело живлення відрізняється від того, яке вказане вище, зв'яжіться з уповноваженим сервісом.
- Коли ви будете встановлювати плиту на місце, переконайтеся що лічильник знаходиться на рівні. При необхідності, здійснивши регулювання ніжок, встановіть необхідний рівень лічильника.



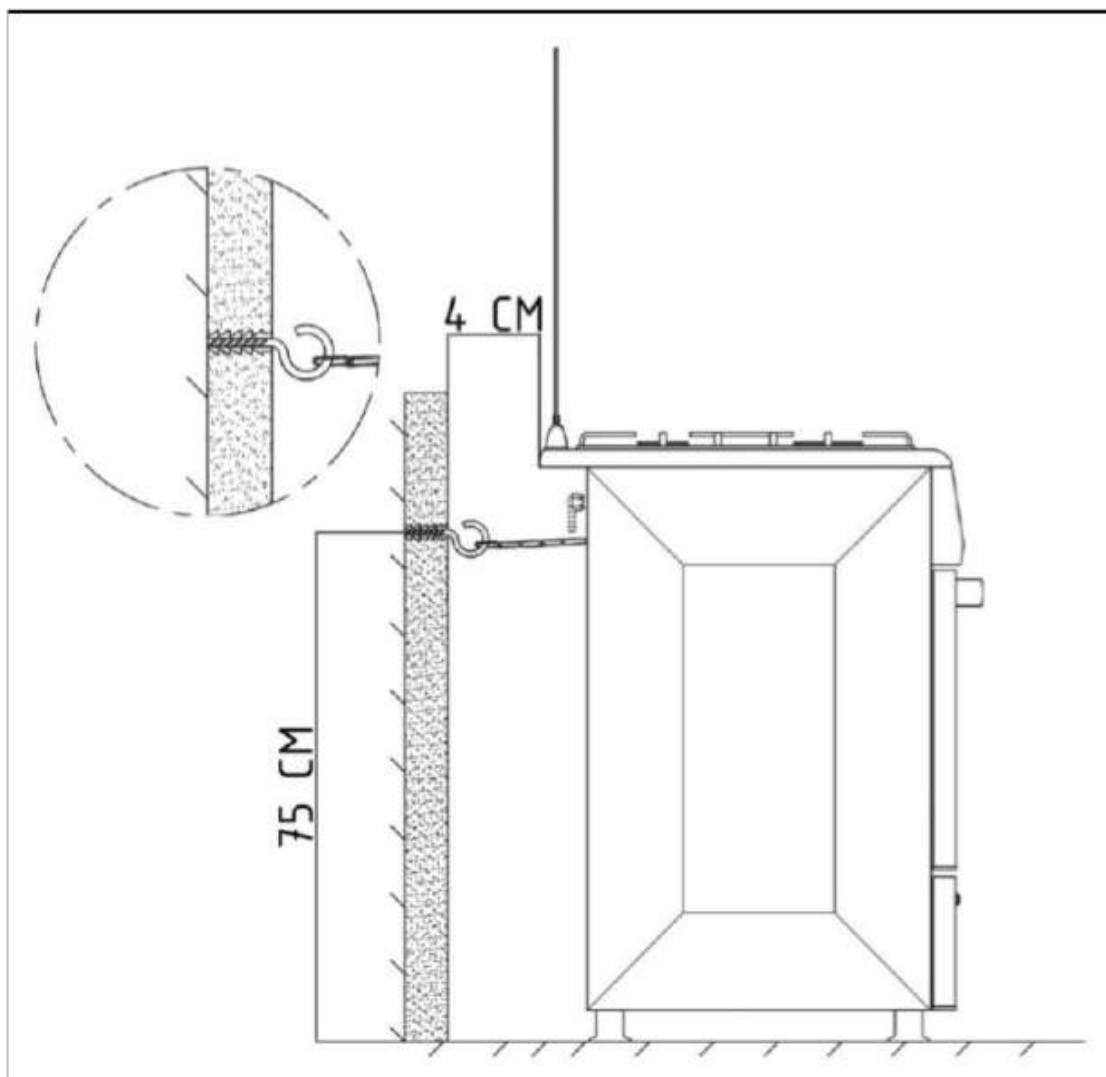
МО  
НТУ  
ВАН

## НЯ НА СТІНУ (\*) За бажанням

- Для того, щоб забезпечити безпечне використання, перед тим як почати використовувати прилад, закріпіть на стіну за допомогою ланцюга або гвинта з гачком, які були надані разом з приладом. Переконайтеся, що гачок був надійно закручений в стіну.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Для того, щоб попередити звисання приладу, необхідно вмонтувати кріпильні засоби. Подивіться інструкції установлення.

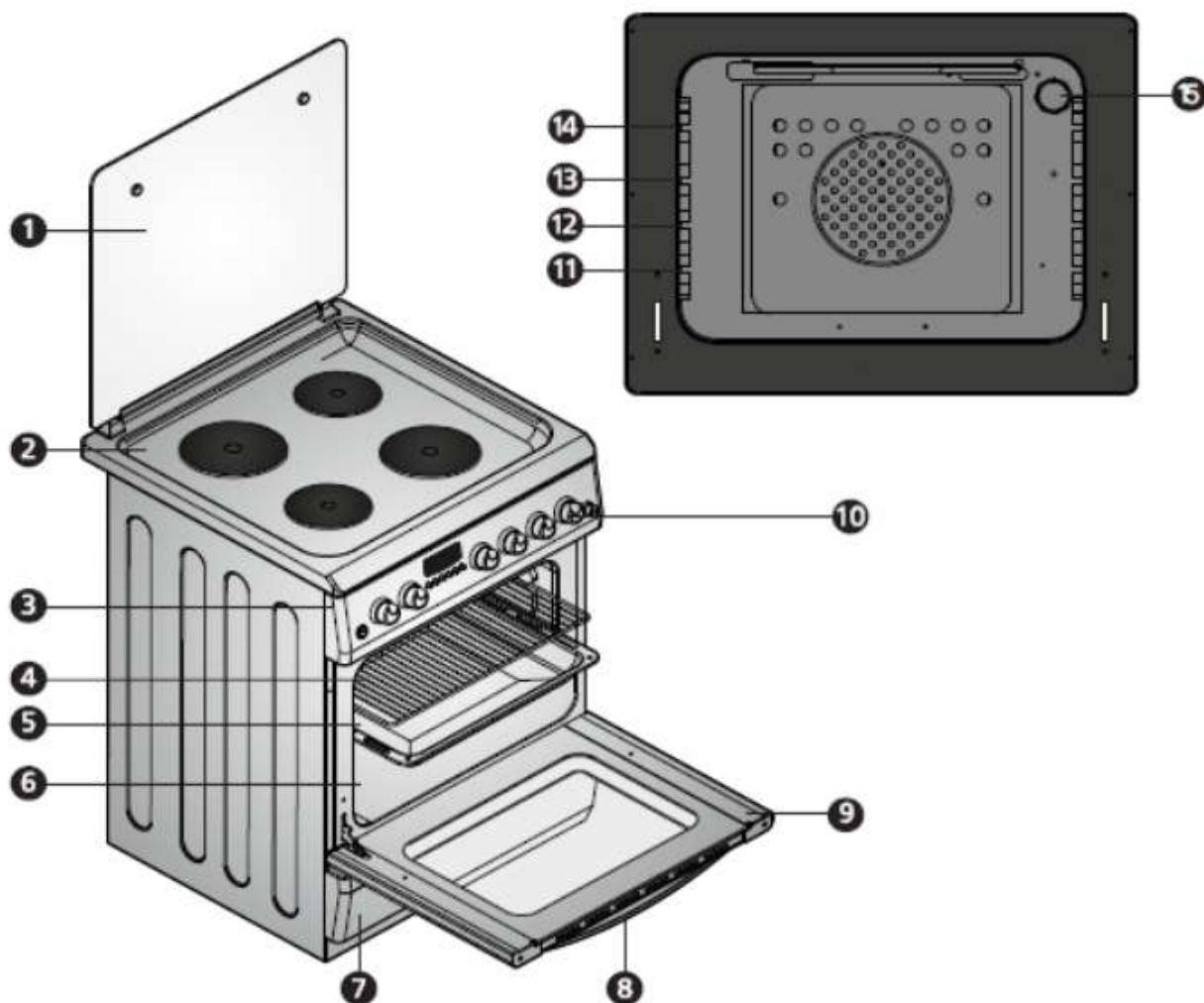


## ОПИС ПЛИТИ ТА ПАНЕЛІ КОНТРОЛЮВАННЯ

### ОПИС ПЛИТИ

#### Функціональні позначки на плиті:

-  Вимкнено
-  Нагрівальний елемент духовки
-  Верхній нагрівальний елемент
-  Гріль та вертел
-  Нагрівальний елемент духовки та грилю
-  Турбовентилятор
-  Нагрівальний елемент грилю
-  Турбовентилятор та нагрівальний елемент
-  Ручне використання
-  Таймер
-  Лампа духовки
- Вертел



- 1- Верхня кришка
- 2- Варочна панель
- 3- Панель управління
- 4- Ґрати грилю
- 5- Піддон
- 6- Резонатор
- 7- Нижня кришка
- 8- Ручка дверцят

- 9- Дверцята духовки
- 10- Кнопки управління
- 11- Нижня полиця
- 12- Середня нижня полиця
- 13- Середня верхня полиця
- 14- Верхня полиця
- 15- Лампа духовки (за бажанням)

## **ВИКОРИСТАННЯ ПЛИТИ**

**Перед використанням плити вийміть всі легкозаймисті плівки, пінопласт та інші спалахуючі предмети, що знаходяться в упаковці. До того ж вийміть інструкцію використання та інші предмети, що знаходяться всередині духовки.**

**Використання поверхні приготування для конфорок плити:**

Таблиця потужності конфорок плити для 3 рівнів

|       |          |       |          |       |          |        |
|-------|----------|-------|----------|-------|----------|--------|
| 145 м | Рівень 1 | 250 W | Рівень 2 | 750 W | Рівень 3 | 1000 W |
| 180 м |          | 250 W |          | 1100  |          | 1500 W |

Таблиця потужності конфорок плити для 6 рівнів (За бажанням)

| Конфорка плити | Рівень 1 | Рівень 2 | Рівень 3 | Рівень 4 | Рівень 5 | Рівень 6 |
|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 145 мм         | 95 W     | 155 W    | 250 W    | 400 W    | 750 W    | 1000 W   |
| 180 мм         | 115 W    | 175 W    | 250 W    | 600 W    | 850 W    | 1500 W   |
| Швидка         | 135 W    | 165 W    | 250 W    | 500 W    | 750 W    | 1500 W   |
| Швидка 180мм   | 175 W    | 220 W    | 300 W    | 850 W    | 1150 W   | 2000 W   |

1. У електричних плит є стандартні 3 або 6 рівнів нагрівання (згідно з поясненнями в таблиці)
2. При використанні в перший раз запустіть на максимальній потужності електричну конфорку 5 хвилин. Завдяки цьому забезпечується затвердіння матеріалу на поверхні плити, який чутливий до нагрівання.
3. Використовуйте плоскодонний посуд для найбільш тісного контакту для більш продуктивного використання енергії.
4. Регулюйте рівень температур, повертаючи за годинниковою стрілкою кнопку контролювання конфорки плити.

### **Використання електричної духовки:**

1. При першому запуску нагрівальні елементи духовки розповсюджують запах при нагріванні по всій духовці. Для того, щоб позбутися від цього запаху запустіть порожню духовку на 45-60 хвилин при температурі 250 ° C.
2. Встановіть кнопку контролювання духовки в положення, яке вам необхідно, в іншому випадку духовка не буде працювати.
3. Кнопка контролювання термостата теж повинна бути відрегульована на бажану температуру.
4. Відрегулюйте показник кнопки контролювання таймера на бажаний час. Після закінчення відрегульованого часу таймер видасть звук «піїі» та духовка вимкнеться. Якщо ж ви побажаєте використовувати духовку без цифрового таймера,

натисніть на позначку  для того, щоб перевести кнопку контролювання в ручне використання. (за бажанням).

5. Під час процедури приготування всередині духовки, не відкривайте часто дверцята духовки. В іншому випадку може порушитись циркуляція та зміниться результат.
6. Рекомендується спочатку попередньо розігріти духовку за 5-10 хвилин до початку приготування.

#### Таблиця терміну приготування:

| Страва        | Температура(°C) | Позиція полиці | Термін приготування (хвилини) |
|---------------|-----------------|----------------|-------------------------------|
| Торт з кремом | 150 - 170       | 2              | 30 - 35                       |
| Торт          | 200 - 220       | 2              | 35 - 45                       |
| Бісквіт       | 160 - 170       | 3              | 20 - 25                       |
| Печиво        | 160 – 170       | 3              | 20 - 35                       |
| Кекс          | 160 - 180       | 2              | 25 - 35                       |
| Плетене       | 200 - 220       | 2              | 30 - 40                       |
| Тісто         | 180 - 220       | 2              | 35 - 45                       |
| Пиріжки       | 160 - 180       | 2              | 20 - 30                       |
| М'ясо ягняти  | 200 - 230       | 1              | 90 - 120                      |
| Яловичина     | 200 - 230       | 1              | 90 - 120                      |
| Баранина      | 210 - 230       | 1              | 90 - 120                      |
| Куриця        | 210 - 230       | 1              | 75 – 100                      |
| Риба          | 190 - 210       | 2              | 40 – 50                       |

**Примітка:** Результати можуть відрізнятися залежно від напруги місцевості, якості та кількості матеріалів, які використовуються та температури. При приготуванні кексу використання форм для кексів забезпечить більш кращий результат.

#### ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

##### Електричні елементи

|          |                 |                            |
|----------|-----------------|----------------------------|
| Проблема | Що це може бути | Рішення, що рекомендується |
|----------|-----------------|----------------------------|

|                            |                                                             |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовка не працює          | Поломка запобіжника або згоряння автоматичного запобіжника  | Перевірте загальну коробку запобіжника та якщо є який-небудь з них, який перегорів, виправьте це. Якщо проблема повторюється, то зверніться в технічний сервіс для заміни запобіжника, який перегорів. |
|                            | Прилад не підключений до розетки (заземленої)               | Переконайтеся, що одиниці підключені до розетки.                                                                                                                                                       |
| Не працює світло в духовці | Несправність лампи духовки                                  | Поміняйте лампу                                                                                                                                                                                        |
|                            | Не має струму                                               | Перевірте загальну коробку запобіжника та якщо є який-небудь з них, який перегорів, виправьте це. Якщо проблема повторюється, то зверніться в технічний сервіс для заміни запобіжника, який перегорів. |
| Духовка не нагрівається    | Не вибране нагрівання духовки та/або положення приготування | Виберіть положення приготування та температуру                                                                                                                                                         |
|                            | Не має струму                                               | Перевірте загальну коробку запобіжника та якщо є який-небудь з них, який перегорів, виправьте це. Якщо проблема повторюється, то зверніться в технічний сервіс для заміни запобіжника, який перегорів. |

### Цифровий таймер / Індикатор (моделі з цифровим таймером)

**Проблема                      Що це може бути                      Рішення, що рекомендується**

|                                       |                                              |                                                                                                                   |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Індикатор часу блимає або показує час | Перед тим, як була відключена електроенергія | Відрегулюйте даний час. Вимкніть положення приготування та відрегулюйте по новій положення часу, який ви бажаєте. |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

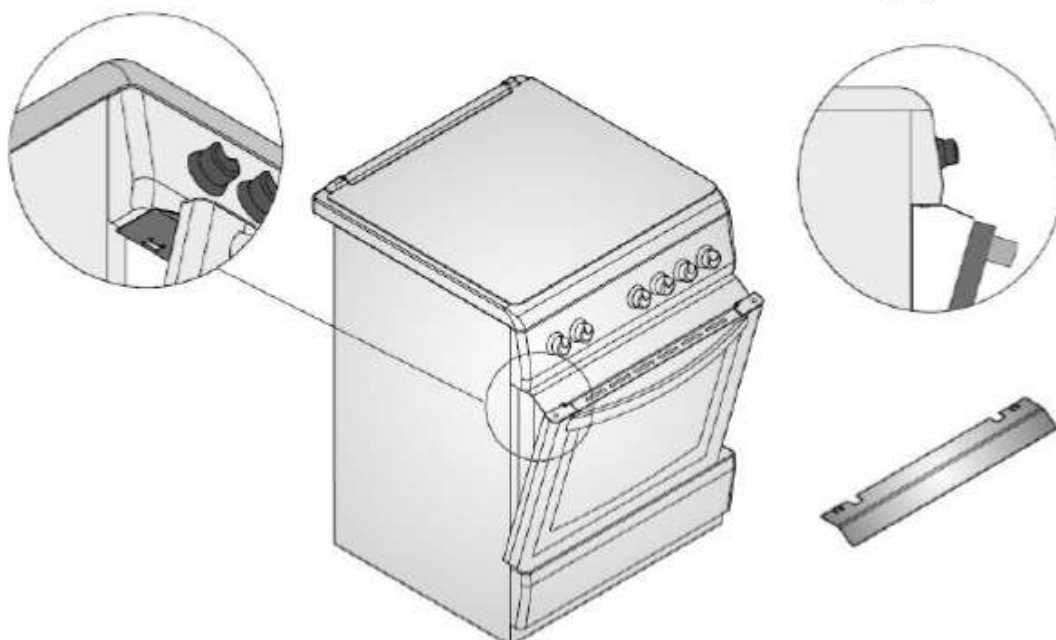
**Якщо проблема буде продовжуватися:**

- 1) Вимкніть електричне з'єднання приладу (вимкніть автоматичний запобіжник)
- 2) Повідомте виробнику, в сервіс або подібному уповноваженому співробітнику

**ВАЖЛИВО**

Не намагайтеся самостійно відремонтувати прилад. Усередині приладу немає таких деталей, які зміг би відремонтувати покупець.

**ВИКОРИСТАННЯ ТЕПЛОЗАХИСТНОГО ЕКРАНУ (\*)** За бажанням



У духовки є панель безпеки для захисту панелі контролювання та кнопок при роботі гриля. Відкривши передні дверцята духовки розмістіть панель безпеки під панелю контролювання.

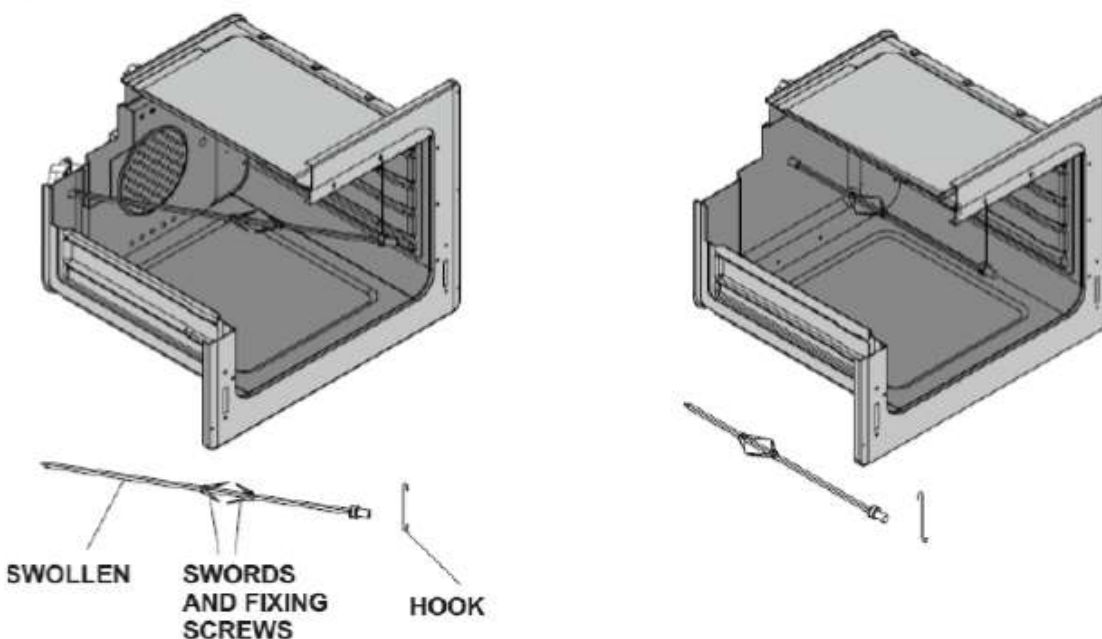
Після цього, повільно закриваючи дверцята, зафіксуйте панель безпеки між духовкою і передніми дверцятами. Використовуйте цю панель безпеки при використанні при обсмажуванні для того, щоб нагрівання не зашкодило панелі контролювання та кнопкам.

Особливо дуже важливо для приготування, коли духовка перебуває в положенні приготування, тримати відкритими дверцята на певній відстані. Панель безпеки забезпечить прекрасні умови приготування, захищаючи панель контролювання та кнопки.

### **Використання вертелу (Turnspit) (\*) За бажанням**

Якщо у духовки є властивість вибору вертелу, будь ласка, дотримуйтесь рекомендацій, зазначених нижче:

Закріпіть гак вертелу до отвору закріплення, що знаходиться в порожньому просторі духовки. Додайте продукт, який ви будете готувати (курку та т.п.) на шампур гриля та закріпіть за допомогою шурупів та гвинтів. Після цього змонтуйте таким чином, як це показано нижче над двигуном вертелу та запустіть вертел за допомогою кнопки управління на панелі контролювання системи.



ШАМПУР      РАПІРА ТА ШУРУПИ ФІКСУВАННЯ      КРЮК

### **ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД**

1. Витягніть вилку з розетки, яка подає електроенергію в духовку.
2. Духовка під час роботи або в дуже короткий період після початку роботи дуже сильно нагрівається. З цієї причини уникайте

контактування з нагрівальними елементами.

3. Ні в якому разі не очищайте внутрішню частину, панель, дверцята, піддони та інші деталі духовки за допомогою жорсткої щітки, чистячої губки або ножа. Не використовуйте абразиви, дряпаючи речовини та порошки.

4. Після того, як помили внутрішню частину духовки за допомогою мильної ганчірки, промийте її та гарненько просушіть за допомогою м'якої ганчірки.

5. Скляні поверхні очистіть за допомогою спеціальних чистячих засобів для скла.

6. Не чистіть духовку за допомогою парових очищувачів.

7. Перед тим, як відкрити верхню кришку духовки, очистіть рідини, що потрапили на кришку. До того ж перед тим, як закрити кришку переконайтеся, що конфорки, які нагріваються, достатньо охололи.

8. При очищенні духовки ні в якому разі не використовуйте такі горючі речовини як кислота, розріджувач, розчинник або бензин.

9. Не мийте ніяку з частин духовки в посудомийній машині.

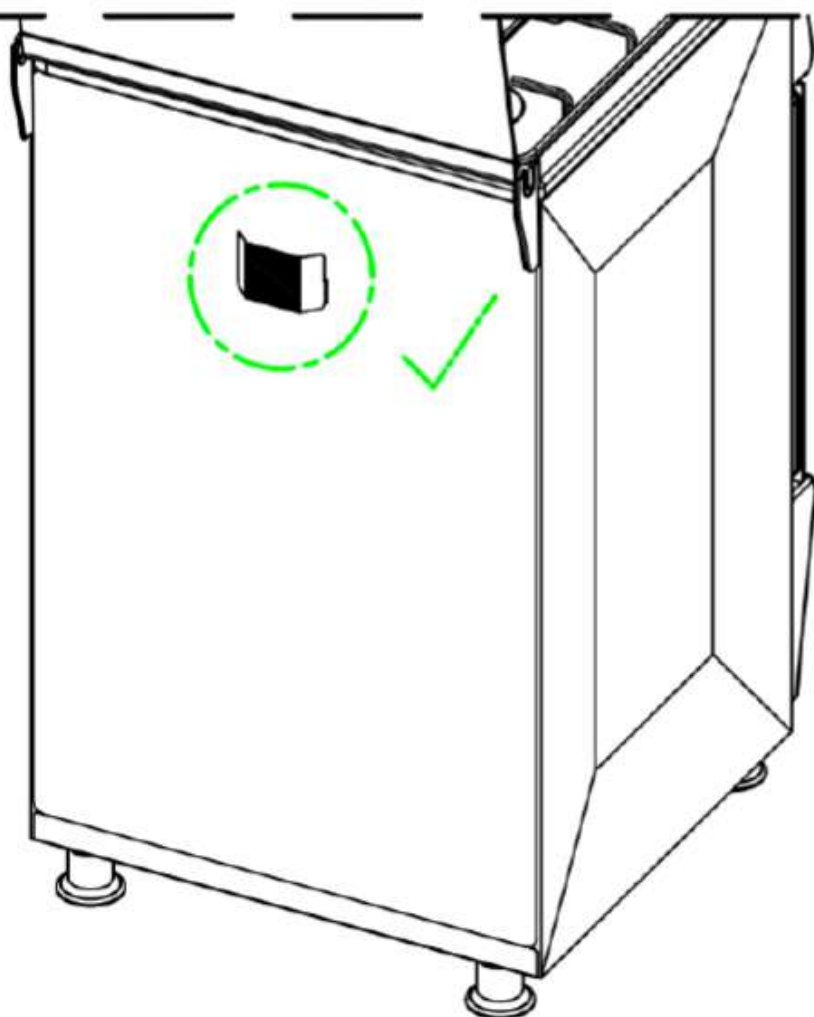
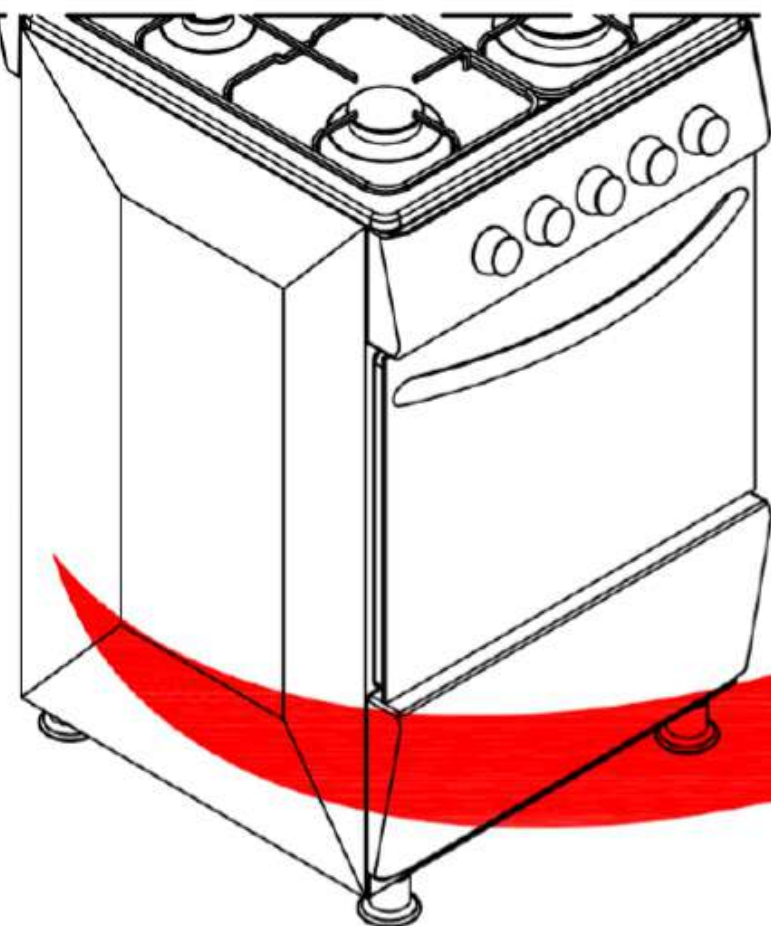
### **Дістати дверцю духовки**



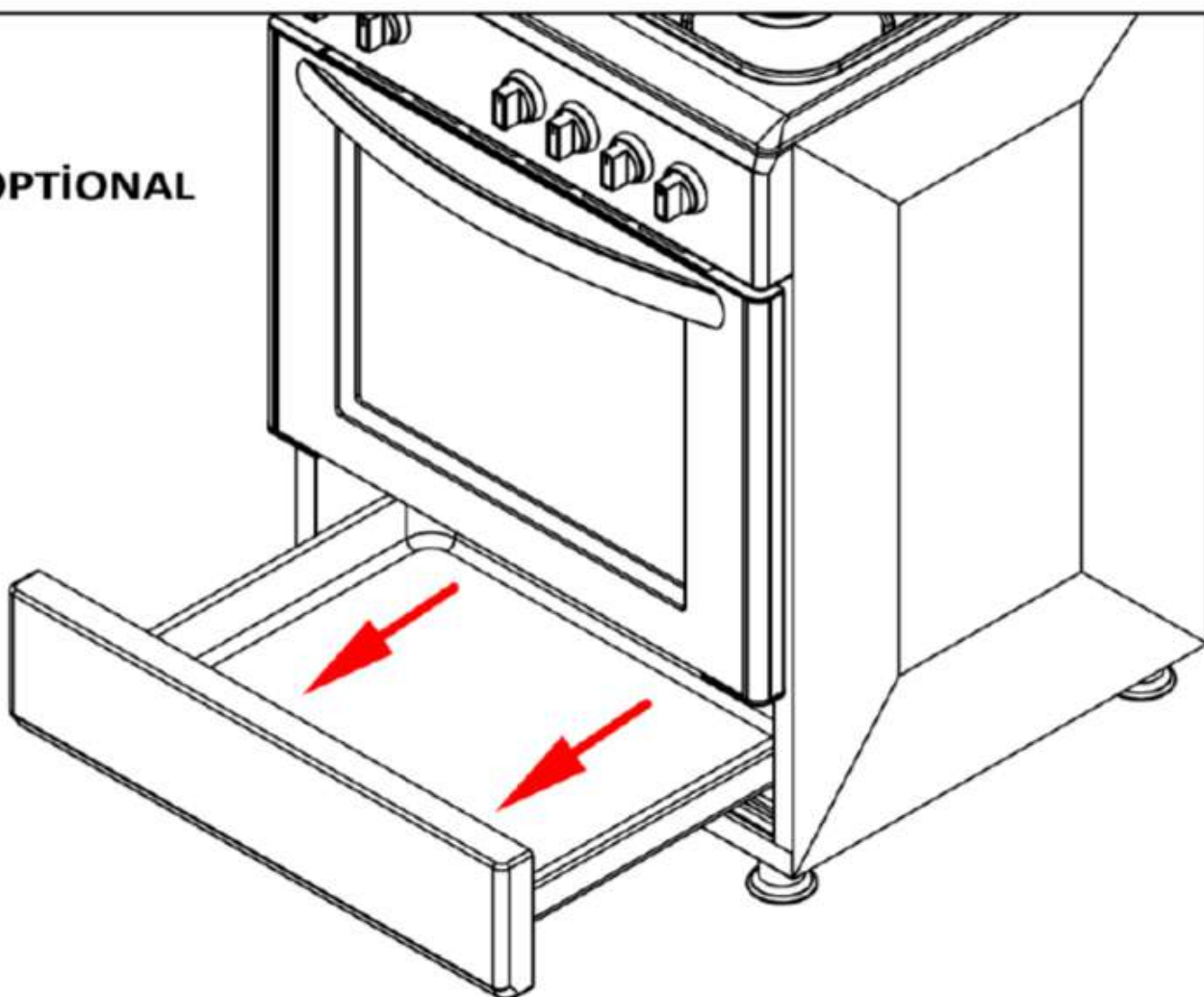
### **Заміна лампи духовки:**

Зачекайте доки простір духовки та горілка гриля або нагрівальні елементи охолонуть. Вимкніть електричні з'єднання перед тим як поміняти внутрішню лампочку. Поміняйте на лампочку стійку до 300 С°, 15-25W.





**OPTIONAL**



**OPTIONAL**

