

<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации	2
<b>UK</b>	Інструкція	25

Кухонная плита  
Плита

# USER MANUAL

ZCG55KG

RU UA

**ZANUSSI**

## Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Духовой шкаф - использование	
Описание изделия _____	6	дополнительных принадлежностей _____	11
Перед первым использованием _____	7	Духовой шкаф - полезные советы _____	12
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _____	16
использование _____	8	Что делать, если ... _____	17
Варочная панель - полезные советы _____	9	Установка _____	18
Варочная панель - уход и чистка _____	9	Охрана окружающей среды _____	24
Духовой шкаф - ежедневное			
использование _____	9		

Право на изменения сохраняется.



## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

Изготовитель не несет ответственность за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность

получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте технические характеристики данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

### Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.

- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

### **Подключение к электросети**

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие замыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.

### **Подключение к газовой магистрали**

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети).
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

### **Использование**

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травмы или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных

принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.
- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.

- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Не помещайте полку духового шкафа с продуктами на самый высокий уровень. Существует риск возгорания. В случае возгорания продуктов выключите горелку. Не гасите пламя водой. Это может спровоцировать появление еще больших языков пламени и растрескивание стеклянных панелей дверцы духового шкафа.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

### Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.

- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклопанель может расколоться при нагревании (если это применимо).



### Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

### Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авто-

ризованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

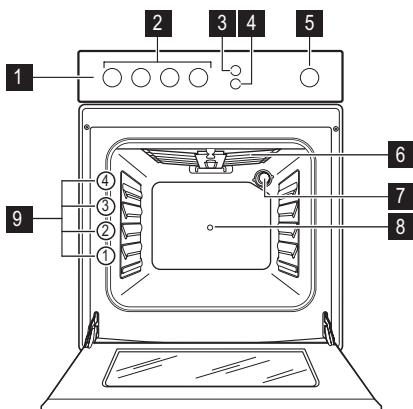
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

### Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

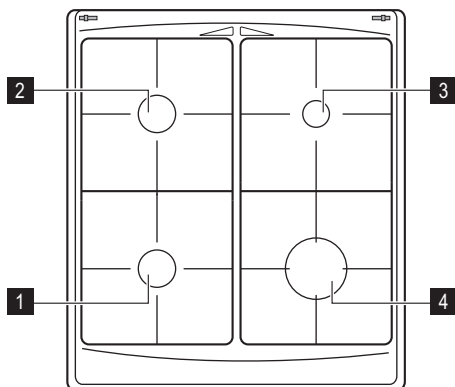
## Описание изделия

### Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Кнопка устройства розжига
- 4 Кнопка лампы освещения духового шкафа и вертела
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Гриль
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Отверстие для вертела
- 9 Направляющие

## Функциональные элементы варочной панели



- 1** Горелка для ускоренного приготовления
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Вспомогательная горелка
- 4** Горелка повышенной мощности

### Принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Плоский алюминиевый противень для выпечки**  
Для пирогов и печенья.
- **Отражатель для гриля**  
Защита элементов управления во время работы гриля

- **Вертел**  
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.
  - **Отделение для хранения**  
Под духовым шкафом находится отделение для хранения.  
Для использования отделения поднимите нижнюю переднюю дверцу, а затем потяните ее вниз.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Отделение для хранения может нагреться во время работы прибора.

## Перед первым использованием

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

### Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие

средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

### Предварительный нагрев

Установите духовой шкаф в режим  $\Delta$  и дайте ему прогреться в течение 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут стать горячее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

## Варочная панель - ежедневное использование

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

### Розжиг горелки

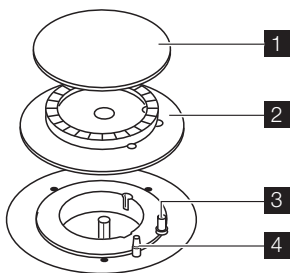
**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

**i** Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ✨ .
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума 🔻 .
3. Отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 10 секунд, пока термопара не нагреется. В противном случае подача газа будет прекращена.
4. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

**i** Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.



- 1 Крышка горелки
- 2 Рассекатель горелки
- 3 Свеча зажигания
- 4 Термопара

**!** **ВНИМАНИЕ!** Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение "Выкл" и попытайтесь снова разжечь ее, подождав по меньшей мере 1 минуту.

**ВАЖНО!** Горелку можно разжечь без помощи электроподжига (например, когда на кухне нет электричества). Для этого поднесите к горелке источник огня, нажмите соответствующую ручку на 10 секунд и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.

**i** Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.

**i** Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

### Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ **||** .

**!** **ВНИМАНИЕ!** Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с горелки.

## Варочная панель - полезные советы

### Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке.  
Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.

Горелка	Диаметры посуды
Повышенной мощности	160 - 220 мм
Для ускоренного приготовления	140 - 220 мм
Вспомогательная	120 - 180 мм

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

### Варочная панель - уход и чистка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.


- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
  - Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
  - Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
  - Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
  - **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**
- По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.







### Духовой шкаф - ежедневное использование

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

#### Режимы духового шкафа

В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

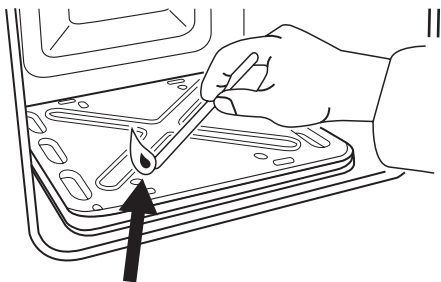
Режимы духового шкафа	Применение
 Положение "Выкл"	Выключение прибора.

Режимы духового шкафа		Применение
	Максимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - максимальный уровень нагрева.
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Минимальная подача газа.	Регулировка температуры духового шкафа - минимальный уровень нагрева.
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление тостов.
	Лампа освещения духового шкафа	Освещение камеры духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. Чтобы использовать этот режим, нажмите на кнопку лампы освещения духового шкафа.
	Вертел	Нанизывание и жарка мяса.

## Приготовление в газовом духовом шкафу

### Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.



3. В то же самое время нажмите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее против часовой стрелки в положение максимальной подачи газа.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

### После розжига

1. Отпустите кнопку.
2. Закройте дверцу печи.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в нужное положение.

### Предохранительное устройство духового шкафа

Духовой шкаф оснащен терморпарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

**i** Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку.

### Выключение горелки духового шкафа

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение "Выкл".

### Использование гриля

#### **!** ВНИМАНИЕ!

Не оставляйте прибор без присмотра во время работы гриля. Доступные для контакта детали прибора сильно нагреваются. Существует опасность получения ожогов.

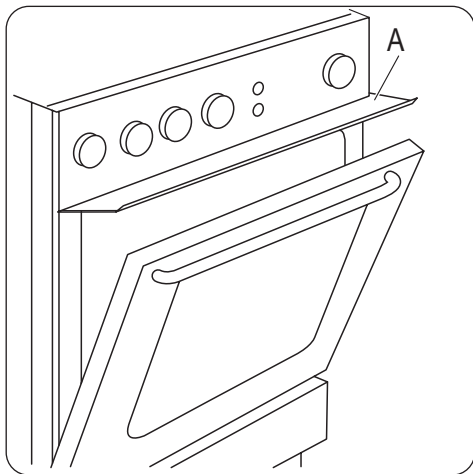
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей к грилю во время его работы.


Существует опасность получения ожогов.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Никогда не используйте гриль с закрытой дверцей.

Существует опасность пожара.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Установите над дверцей отражатель для гриля **A**.



3. Поднесите пламя к отверстиям горелки гриля.
4. Установите ручку управления газового духового шкафа в положение "Гриль" . Удерживайте ручку управления горелкой в этом положении в течение примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

5. Предварительно нагрейте гриль в течение 5-10 минут.

6. Поместите мясо на полку духового шкафа и установите ее на уровень 3.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Не помещайте мясо на самый высокий уровень. Существует опасность пожара.

7. Для сбора соков поместите под мясо на уровень 2 плоский противень для выпечки или сотейник.

**i** Не кладите мясо непосредственно на противень или в сотейник.

8. Дверца должна быть немного приоткрыта.

9. После того, как одна сторона подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его вилкой, чтобы сохранить в нем соки.

10. Когда вторая сторона тоже будет готова, выньте мясо из духового шкафа.

**i** Если горелка гриля не зажигается или случайно погасла:

1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл".
2. Откройте дверцу духового шкафа.
3. Через минуту попробуйте повторно зажечь горелку гриля.

### **Выключение горелки гриля**

Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

## **Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей**

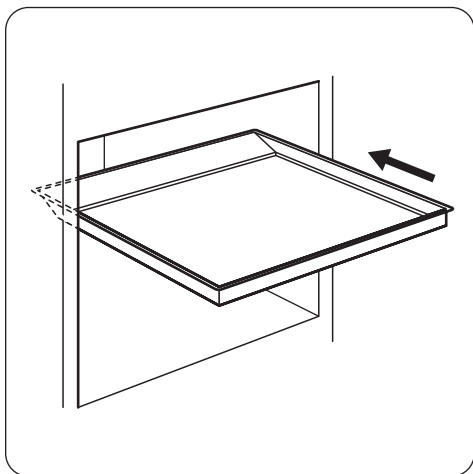
**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### **Вставьте противень для выпечки**

Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно сле-

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

дует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.



**!** **ВНИМАНИЕ!** Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

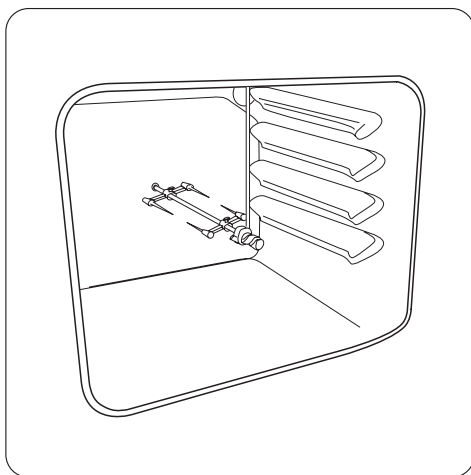
### Использование вертела

**!** **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травм.

**i** При использовании вертела дверца должна быть приоткрыта, а отражатель для гриля установлен.

1. Поместите крючок держателя в отверстие.

2. Установите первую вилку на вертел.
3. Нанизайте мясо на вертел.
4. Установите вторую вилку на вертел.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите конец вертела в отверстие для вертела. См. раздел "Описание изделия".
7. Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.
8. Снимите рукоятку.
9. Положите на решетку. См. раздел "Использование гриля".
10. Нажмите кнопку вертела.



## Духовой шкаф - полезные советы

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нор-

мально. Всегда уходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алю-

миниевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут

перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема.

Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.


**Таблица для приготовления**

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	150	3 - 4	20 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный на уровне 3	15	150	3 - 4	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	175	5	30 - 40
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	175	5	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	200	6	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	200	6	60 - 70

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура приготовления (°C)	Величина пламени <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (мин)
Маленькие пирожные (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	175	5	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	175	5	25 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	175	5	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	175	5	50 - 60 <sup>2)</sup>
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа <sup>3)</sup> на уровне 3	-	265	7	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	20	265	7	10 - 15
Открытый пирог (800 г)	эмалированный на уровне 3	20	265	7	10 - 15
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	200	6	40 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный на уровне 3	15	200	6	35 - 45
Пицца (1 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	265	7	25 - 35
Творожный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	175	5	90 - 100
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	230 - 250	6 - 7	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	175	5	60 - 70 <sup>4)</sup>
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	230	6 - 7	40 - 50
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	230	6 - 7	30 - 40

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Температура приготовления (°C)	Величина пласти <sup>1)</sup>	Время приготовления / выпекания (мин)
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) на уровне 3	15	200	6	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на уровне 3	10	175	5	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный	10	175	5	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный	-	165	4	45 - 55
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	200	6	30 - 40
Пирожные с кремом (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	200	6	25 - 35
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	230	6 - 7	35 - 45
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный на уровне 3	15	230	6 - 7	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	175	5	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	10	175	5	30 - 35
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	190	5 - 6	30 - 40
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	15	190	5 - 6	30 - 35

- 1) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, 8 – максимальная подача газа).
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 4) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

 Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, поверните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых

продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## Духовой шкаф - уход и чистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

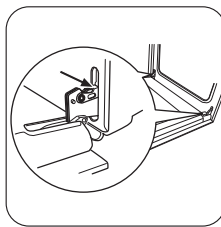
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

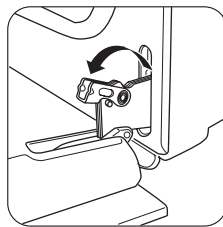
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или

царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

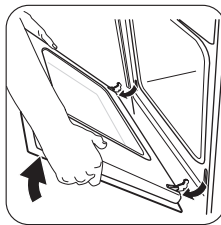
### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



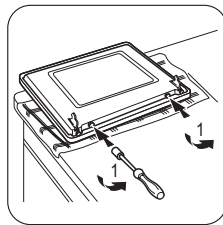
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



**2** Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.

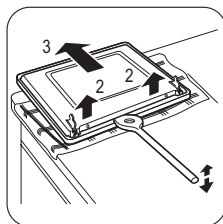


**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



**4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.

**ВАЖНО!** Не потеряйте винты!



**6** Поднимите внутреннюю дверцу.

**7** Очистите внутреннюю сторону дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

**5** Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу.

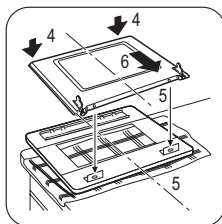
Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Стекло можно мыть только водой с мылом.

Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

### Установка дверцы и стеклянной панели

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.



### Лампа освещения духового шкафа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

#### Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

**i** Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

## Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.
При поджиге нет искры.	Отсутствует электропитание.	Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.
Газ горит неравномерно по окружности горелки.	Рассекатель горелки засорился остатками пищи.	Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техниче-

скими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.) .....

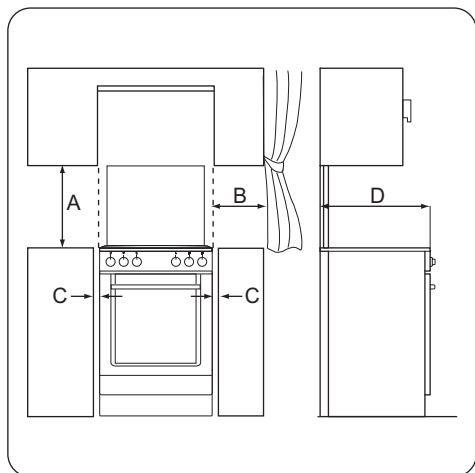
PNC (номер изделия) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

## Место для установки прибора



## Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

## Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	850 мм

Габаритные размеры	
Ширина	500 мм
Глубина	535 мм
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

## Диаметры обводных клапанов

Горелка	Ø обводного клапана в 1/100 мм
Вспомогательная	29
Для ускоренного приготовления	32
Повышенной мощности	42
Духовый шкаф	44

## Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
Вспомогательная горелка	1	0,4	Природный газ (G20)	13	0,82	-
	1	0,35	Природный газ (G20)	20	0,7	-
	1	0,35	Бутан G30	30	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	30	0,5	60,7

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт	кВт				
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ (G20)	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ (G20)	20	0,96	
	2	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
	1,7	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,4
Горелка повышенной мощности	2,6	0,78	Природный газ (G20)	13	1,24	-
	2,6	0,72	Природный газ (G20)	20	1,13	
	2,5	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,2	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,7	0,9	Природный газ (G20)	13	1,3	-
	2,7	0,9	Природный газ (G20)	20	1,2	-
	2,70	0,9	Бутан G30	30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,8	167,82
Гриль	1,9	-	Природный газ (G20)	13	1,15	-
	1,9	-	Природный газ (G20)	20	1,08	-
	1,9	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

### Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

### Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку.

Для установки используйте трубордержатель. Убедитесь, что трубордержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.
- Она не натянута и не перекручена.
- Он не касается острых кромок или углов.
- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

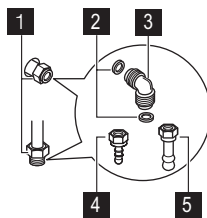
Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
  - На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
  - На предмет отсутствия ржавчины на мутках, которыми крепится подводка.
  - На предмет срока годности подводки.
- В случае обнаружения одного или более дефектов - не ремонтируйте шланг, а замените его.

**ВАЖНО!** По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания, либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основной вентиль линии подачи газа.



- 1** Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- 2** Прокладка
- 3** Регулируемое соединение
- 4** Трубодержатель для сжиженного газа
- 5** Трубодержатель для природного газа

**i** Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

### Переоборудование на другие типы газа

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

**i** Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

### Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.

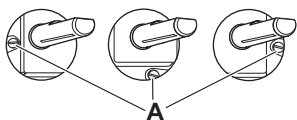
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют принимаемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

### Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

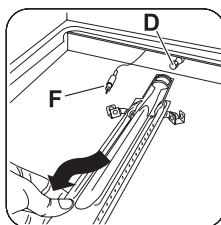
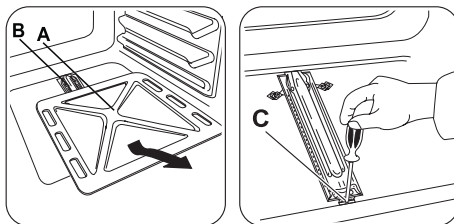
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на подачу сжиженного газа полностью закрутите регулировочный винт. При переходе с подачи сжиженного газа на природный газ 20 мбар выверните регулировочный винт примерно на 1/4 оборота.



A) Винт регулировки минимума

5. Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

### Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D). Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к проводу термоды (F).
4. Выверните инжектор горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.
5. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку, расположенную рядом с трубой подачи газа, на другую, соответствующую новому типу используемого газа.

### Замена инжектора горелки гриля:

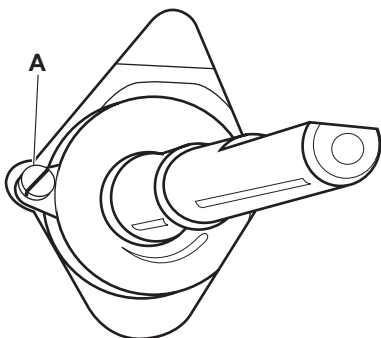
1. Выверните винт крепления горелки гриля.
2. Выверните инжектор горелки с помощью торцевого ключа на 7 мм и из-

влеките его. Замените его на другой, соответствующий нужному типу газа.

3. Соберите горелку, действуя в обратной последовательности. Прежде чем затянуть винт крепления убедитесь, что горелка правильно вставлена в заднюю панель.

### Регулировка минимального уровня пламени горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) обводного клапана с помощью тонкой отвертки.



Смена типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
С природного газа на сжиженный газ.	Завинтите регулировочный винт до упора.
С сжиженного газа на природный газ.	Поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.

4. Установите ручку выбора режимов духового шкафа.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Вставляя вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места. Существует опасность получения травмы.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа. См. "Приготовление блюд в газовом духовом шкафу: розжиг горелки газового духового шкафа".
7. Установите ручку выбора режимов духового шкафа в положение максимальной подачи газа и дайте духовому шкафу прогреться в течение не менее 10 минут.
8. Переведите ручку выбора режимов духового шкафа с максимального положения на минимальное.

Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

**i** Температура гриля не подлежит регулировке. Чтобы установить более низкую температуру или увеличить время приготовления блюда, необходимо переместить противень для гриля подальше от пламени.

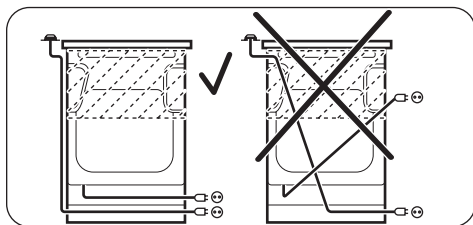
**Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.**

### Электрическая установка


**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

**i** Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



## Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



**ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

## Зміст

Інформація з техніки безпеки _____	25	Духовка — щоденне користування _____	32
Опис виробу _____	29	Духова шафа - Використання приладдя _____	34
Перед першим користуванням _____	30	Духовка — корисні поради _____	35
Варильна поверхня — щоденне користування _____	30	Духовка — догляд та чищення _____	38
Варильна поверхня — корисні поради _____	31	Що робити, коли ... _____	40
Варильна поверхня — догляд та чищення _____	31	Установка _____	40
_____	_____	Охорона довкілля _____	45

Може змінитися без оповіщення.



## Інформація з техніки безпеки

Перед встановленням та експлуатацією приладу уважно прочитайте цю інструкцію, щоб забезпечити:

- вашу особисту безпеку та безпеку вашого майна;
- захист навколишнього середовища;
- правильну роботу приладу.

Завжди зберігайте цю інструкцію разом із приладом, навіть якщо ви продаєте його або переїжджаєте в інше місце.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію.

### Безпека дітей і вразливих осіб

- Не дозволяйте користуватися приладом особам, у тому числі дітям, з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями. При користуванні приладом такі особи мають перебувати під наглядом або виконувати вказівки відповідальної за їх безпеку людини.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задусення або отримання травм.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу, коли він працює або коли його дверцята відчинені. Існує ризик травмування, у тому числі з серйозними тривалими наслідками.
- Якщо у приладі передбачено функцію захисту від доступу дітей або функцію блокування кнопок, увімкніть її. Це не

дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

### Загальні правила безпеки

- Не змінюйте технічні характеристики приладу. Існує ризик отримання травм та пошкодження приладу.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

### Установка

- Дані для налаштування приладу зазначені на етикетці (або на табличці з технічними даними).
- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Переконайтеся, що прилад не пошкодився під час транспортування. Не підключайте пошкоджений прилад. Якщо необхідно, зверніться до постачальника.
- Перед використанням приладу зніміть із нього всі пакувальні матеріали, наклейки та захисні плівки. Не знімайте табличку з технічними даними. Це може призвести до втрати гарантії.
- Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом

(правила техніки безпеки, положення про повторну переробку, правила безпечного користування електричними й газовими приладами тощо).

- Будьте обережні, переміщуючи прилад. Прилад важкий. Обов'язково одягайте захисні рукавички. Не тягніть прилад за ручку.
- Подбайте про те, щоб під час встановлення прилад був від'єднаний від джерела живлення (при підключенні за допомогою вилки).
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Не встановлюйте прилад на основу.

### **Підключення до електромережі**

- Встановлювати прилад і підключати його до електричної мережі має кваліфікований електрик. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що параметри енергоспоживання на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі у вашій оселі.
- Напруга вказана на табличці з технічними даними.
- Необхідно мати належні ізолюючі пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжник (запобіжник, що вгвинчується, слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактор.
- Підключаючи електричний прилад до розетки, подбайте про те, щоб кабелі не торкалися гарячих дверцят приладу і не знаходилися надто близько до них.
- Не використовуйте розгалужувачі, розподільники й подовжувачі. Існує ризик виникнення пожежі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не перетиснути й не пошкодити кабель живлення і розетку (при підключенні через розетку) позаду приладу.

- Переконайтеся, що після встановлення приладу є вільний доступ до місця підключення до мережі.
- Не тягніть за кабель живлення при відключенні приладу від мережі. Завжди тягніть за вилку (при підключенні за допомогою вилки).
- Не замінійте кабель живлення. Зверніться у сервісний центр.

### **Газове підключення**

- Встановлення та підключення приладу може здійснювати лише кваліфікований фахівець із газового підключення. Зверніться до уповноваженого сервісного центру. Це дозволить уникнути травмування та пошкодження майна.
- Подбайте про достатню вентиляцію навколо приладу. Недостатня вентиляція може призвести до браку кисню.
- Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.
- Інформацію стосовно подачі газу наведено на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою виведення продуктів згорання. Такий пристрій має встановлюватися та підключатися згідно з чинними правилами встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.
- Користування приладом призводить до підвищення температури та вологості у приміщенні, де він встановлений. Подбайте про те, щоб у кухні була забезпечена належна вентиляція. Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку).
- При інтенсивному користуванні приладом протягом тривалого часу необхідно забезпечити додаткову вентиляцію (наприклад, відкрити вікно або встановити вищий рівень потужності для витяжки).

## Використання

- Користуйтеся приладом тільки для готування їжі вдома. Не використовуйте його у комерційних чи виробничих цілях. Це необхідно, щоб запобігти травмуванню людей та пошкодженню майна.
- Завжди наглядайте за приладом під час його роботи.
- Ставайте подалі, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого пару. Існує ризик отримання опіків.
- Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою. Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або для зберігання речей.
- Варильна поверхня приладу під час роботи нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори чи кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Під час роботи приладу його камера нагрівається. Існує ризик отримання опіків. Вставляючи і виймаючи посуд чи приладдя, одягайте рукавиці.
- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся нагріваних елементів. Не підпускайте до приладу малих дітей без нагляду.
- Відкривайте дверцята обережно. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря. Існує ризик виникнення пожежі.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини, предмети, змочені в займистих речовинах, та легкоплавкі предмети (з пластмаси або алюмінію) всередину приладу, поряд з ним або на нього. Це може призвести до вибуху чи пожежі.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Не користуйтеся зонами нагрівання, якщо на них відсутній кухонний посуд, або розміщено порожній посуд.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина. Це може призвести до пошкодження посуду та варильної поверхні.
- Якщо певні предмети чи посуд впадуть на варильну поверхню, вона може зазнати пошкоджень.
- Не кладіть гарячий посуд біля панелі керування, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.
- Будьте обережні, коли ставите чи виймаєте приладдя, щоб запобігти пошкодженню емалевого покриття приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінієвого литва або з пошкодженим дном може подрпати варильну поверхню під час його пересування.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу.
- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
  - не ставте предмети безпосередньо на дно приладу і не застеляйте дно алюмінієвою фольгою;
  - не ставте гарячу воду прямо у прилад;
  - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не кладіть займисті матеріали у відділення під духовою шафою. Використовуйте його лише для зберігання жаростійкого приладдя (якщо передбачено).
- Не закривайте паровидні отвори. Вони знаходяться на задній стороні верхньої поверхні (якщо передбачено).
- Не ставте на варильну поверхню нічого, що може розплавитися.
- Не встановлюйте полицьку духової шафи зі стравою на найвищому рівні. Існує ризик виникнення пожежі. Якщо страва загорілася, вимкніть пальник. Не намагайтеся загасити полум'я водою. Це може

привести до збільшення полум'я і руйнування скляних панелей у дверцятах духової шафи.

- Використовуйте стійкий посуд із відповідною формою та діаметром, щоб уникнути випадкового перевертання посуду або виливання його вмісту. Існує ризик отримання опіків.

### Кришка

- Не змінюйте технічні характеристики кришки.
- Очищуйте регулярно кришку.
- Не відкривайте кришку, коли на поверхні є розлиті страви.
- Не закривайте кришку, доки варильна поверхня та духовка шафа не охолонуть.
- Скляна кришка від нагрівання може тріснути (якщо застосовується).



### Догляд та чистка

- Перш ніж виконувати догляд, дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- Завжди підтримуйте духовку чистою. Жир або залишки їжі, що накопичилися всередині духовки, можуть призвести до пожежі.
- Регулярне чищення дозволяє запобігти псуванню матеріалу, з якого виготовлено поверхню.
- Для вашої особистої безпеки та безпеки вашого майна очищайте прилад лише за допомогою води та мильного розчину. Не використовуйте легкозаймисті речовини або речовини, які можуть спричинити корозію.
- Для очищення приладу не застосовуйте парові очисники, очисники високого тиску, гострі предмети, абразивні засоби

для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробника. Не розпилюйте будь-які речовини на нагрівальні елементи або датчик термостата (якщо передбачено).
- Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби або металеві шкребки. Вони можуть пошкодити жаростійку поверхню внутрішнього скла.
- Пошкоджені скляні панелі дверцят стають слабкими та можуть тріснути. В такому разі їх слід замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.
- Скляні лампочки у цьому приладі - це спеціальні лампочки, що підходять лише для побутових приладів. Їх не можна використовувати як засіб повного чи часткового освітлення кімнат.
- Лампочки необхідно замінювати на ідентичні за потужністю і такі, що створені спеціально для побутових приладів.
- Перш ніж замінювати лампу в духовці, від'єднайте прилад від електричної мережі. Існує ризик ураження електричним струмом. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіків.

### Сервісний центр

- Проводити ремонтні або інші роботи з приладом дозволяється лише кваліфікованим фахівцям з відповідними дозволами. Зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

### Утилізація приладу

- Щоб запобігти ризику отримання травм або заподіяння шкоди, дотримуйтеся нижченаведених інструкцій.
  - Відключіть прилад від електромережі.
  - Відріжте кабель живлення і викиньте його.

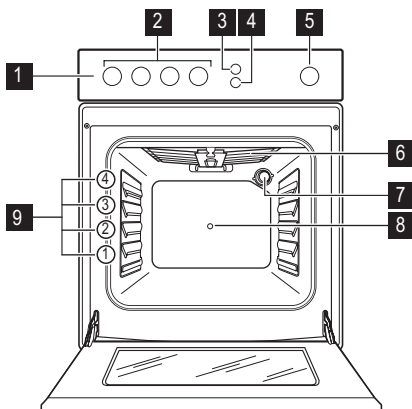
- Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

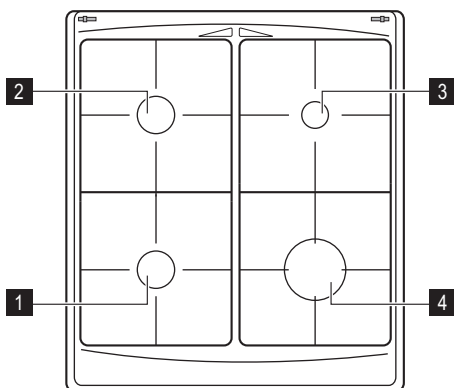
## Опис виробу

### Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Ручки керування варильною поверхнею
- 3 Кнопка генератора запалювання
- 4 Кнопка увімкнення лампочки духової шафи і рожна
- 5 Перемикач функцій духової шафи
- 6 Гриль
- 7 Лампочка духової шафи
- 8 Отвір для рожна
- 9 Напрямні рейки

### Оснащення варильної поверхні



- 1 Конфорка середньої швидкості
- 2 Конфорка середньої швидкості
- 3 Допоміжна конфорка
- 4 Швидка конфорка

### Акcesуари


- Поличка духовки

Для посуду, форм для випічки, смаженини.


- Плоске деко для випікання


- Для випікання пирогів та печива.
- **Пласке алюмінієве деко**  
Для випікання пирогів та печива.
- **Відбивач гриля**  
Для захисту ручок при використанні гриля.
- **Рожен**  
Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

- **Відділення для зберігання речей**  
Під духовою шафою знаходиться відділення для зберігання речей. Щоб скористатися цим відділенням, підніміть нижні передні дверцята, а потім потягніть униз.

 **Попередження!** Під час роботи приладу відділення для зберігання речей може нагріватися.


## Перед першим користуванням

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".


 **Обережно!** Відкриваючи дверцята духовки, завжди беріться за ручку по центру.

### Перше чищення


- Вийміть з приладу всі предмети.
- Перед першим використанням почистіть прилад.

 **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".


### Попереднє прогрівання


Встановіть духовку в режим  і дайте порожній духовці попрацювати протягом 45 хвилин, щоб випалились усі залишки з поверхні її внутрішньої порожнини. Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. Протягом цього часу може з'явитися запах. Це цілком нормально. Подбайте про те, щоб приміщення добре провітрювалося.

## Варильна поверхня — щоденне користування

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".


### Запалювання конфорки


 **Попередження!** Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню в кухні. Виробник не несе жодної відповідальності у випадку неправильного поводження з вогнем.

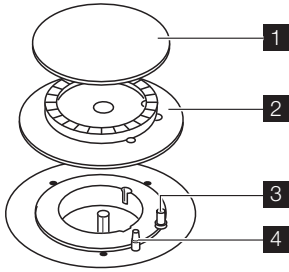
 Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆ .

2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» .
3. Відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте ручку керування у цьому положенні протягом приблизно 10 секунд, щоб термopара нагрілася. У іншому випадку подача газу припиниться.
4. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

 Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона і кришка знаходяться у правильному положенні.



- 1** Кришка конфорки
- 2** Розсікач конфорки
- 3** Свічка запалювання
- 4** Термопара

**⚠ Попередження!** Якщо конфорка не запалюється через 10 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

**Важливо!** Запалити конфорку можна без допомоги електричного пристрою

(наприклад, якщо в кухні немає електрики). Для цього піднесіть до конфорки полум'я, натисніть та утримуйте відповідну ручку 10 секунд, а потім поверніть її проти годинникової стрілки у положення максимальної подачі газу.

**i** Якщо пальник випадково згасне, поверніть ручку в положення "вимк." і спробуйте підпалити пальник знову через 1 хвилину.

**i** Генератор іскри може спрацювати автоматично, коли ви увімкнете подачу електроенергії після встановлення або після того, як відновиться електропостачання після перебоїв. Це нормально.

### Вимикання пальника

Щоб загасити пальник, поверніть ручку на символ **I**.

**⚠ Попередження!** Перед тим як зняти посуд з конфорки, зменшіть полум'я або вимикніть конфорку.

## Варильна поверхня — корисні поради

### Економія електроенергії

- По можливості завжди накривайте кастрюлі кришкою.
- Коли рідина починає кипіти, прикручуйте газ, щоб вона кипіла на повільному вогні.

**⚠ Попередження!** Використовуйте кастрюлі та сковорідки відповідно до діаметра конфорки.

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 220 мм


Конфорка	Діаметр посуду
Конфорка середньої швидкості	140 - 220 мм
Допоміжна конфорка	120 - 180 мм


Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

## Варильна поверхня — догляд та чищення

**⚠ Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

**⚠ Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.


 **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.

 **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.

- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.
- Частини з високоякісної сталі помийте водою, а потім витріть м'якою сухою ганчіркою.

- Підставки під посуд **не можна** мити в посудомийній машині; їх треба мити **вручну**.
  - Переконайтеся, що ви правильно встановили підставки після їх миття.
  - Щоб пальники працювали правильно, подбайте про те, щоб підставки були правильно центровані.
  - **Будьте дуже обережні, замінюючи підставки для посуду, щоб запобігти пошкодженню варильної поверхні.**
- Помивши прилад, витріть його м'якою ганчіркою.

## Духовка — щоденне користування

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

### Функції духової шафи

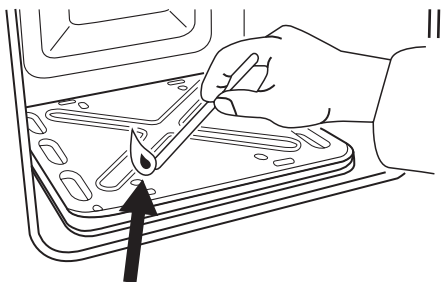
Нижче наведені функції, що підтримуються цією духовою шафою.

Функція духової шафи		Застосування
	Вимкнено	Для вимкнення приладу.
	Максимальна подача газу	Для налаштування температури духової шафи — найвище значення.
	Піца	Для приготування піци.
	Мінімальна подача газу	Для налаштування температури духової шафи — найнижче значення.
	Гриль	Для готування страв плоскої форми посередині гриля. Для приготування грінок.
	Лампочка духової шафи	Освітлення камери духової шафи без будь-яких функцій готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампочки духової шафи.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні.

### Готування у газовій духовій шафі

#### Запалювання пальника газової духової шафи:

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духової шафи.



3. Одночасно натисніть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її проти годинникової стрілки в максимальне положення.
4. Не відпускайте ручку протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться вогонь.

#### Після запалювання виконайте нижченаведені дії:

1. Відпустіть ручку.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функцій духової шафи в потрібне положення.

#### Пристрій безпеки:

Духова шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу у разі згасання полум'я.

**i** Якщо газовий пальник духової шафи не загорасться або випадково згас, виконайте наступні дії:

1. Відпустіть ручку регулятора функцій духової шафи та поверніть її в положення «Вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити пальник.

#### Вимкнення пальника духової шафи

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення "вимкнено".

#### Користування грилем

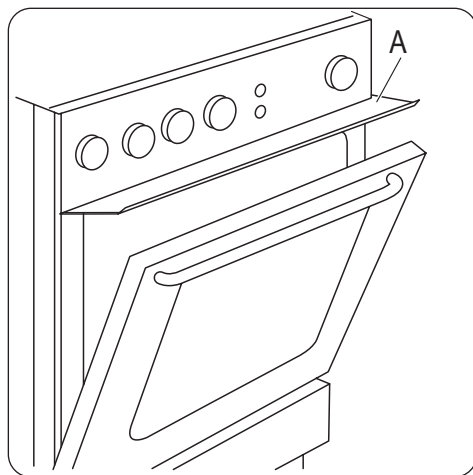
**!** **Попередження!**

Не залишайте прилад без нагляду під час користування грилем. Доступні частини приладу нагріваються. Існує ризик отримання опіків.

**!** **Попередження!** Не підпускайте дітей до приладу під час роботи грилю. Існує ризик отримання опіків.

**!** **Попередження!** Не використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Існує ризик виникнення пожежі.

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Встановіть відбивач гриля **A** над дверцятами приладу.



3. Піднесіть вогонь до отворів пальника гриля.
4. Поверніть перемикач функцій газової духовки у положення «Гриль» . Тримайте перемикач у цьому положенні приблизно 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.
5. Попередньо прогрійте гриль упродовж 5-10 хвилин.
6. Покладіть м'ясо на полицку духової шафи і встановіть її на третьому рівні.

**!** **Попередження!** Не кладіть м'ясо на полицку на найвищому рівні. Існує ризик виникнення пожежі.

7. Нижче, на рівні 2, встановіть деко для випікання або жаровню, куди буде стікати жир.
- i** Не кладіть м'ясо безпосередньо на деко чи в жаровню.
8. Залиште дверцята злегка прочиненими.
9. Коли м'ясо підрум'яниться з одного боку, переверніть його виделкою, щоб не витікав сік.
10. Після того як завершиться приготування м'яса з іншого боку, витягніть його з духової шафи.

**i** Якщо гриль не загорівся або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть перемикач функції газової духової шафи і поверніть його в положення «вимкнено».
2. Відкрийте дверцята духової шафи.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

### **Вимкнення пальника гриля**

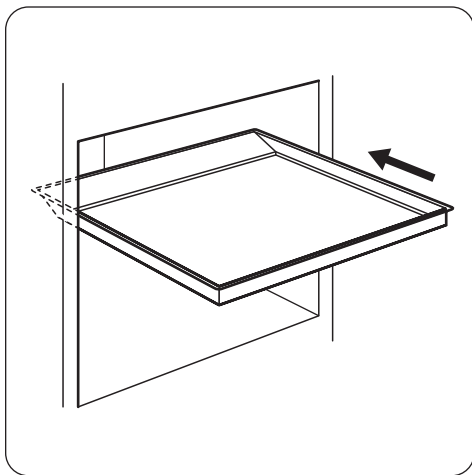
Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено».

## **Духова шафа - Використання приладдя**

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

### **Вставлення дека для випікання**

Розмістіть деко посередині камери духовки між передньою та задньою стінками. Це забезпечує циркуляцію тепла спереду та ззаду дека для випікання. Переконайтеся, що деко розміщено так, як показано на малюнку. Зігнутий під кутом край дека повинен знаходитися позаду.



**⚠ Попередження!** Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення

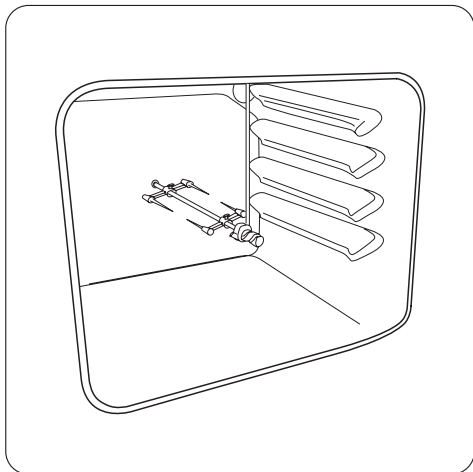
впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

### **Використання рожня**

**⚠ Попередження!** Користуючись рожнем, будьте обережні. Захвати й рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

**i** Під час використання рожня тримайте дверцята приладу відкритими та встановіть відбивач гриля.

1. Вставте кріпильний гак в отвір.
2. Встановіть перший захват до рожня.
3. Покладіть м'ясо на рожен.
4. Встановіть другий захват до рожня.
5. За допомогою гвинтів закріпіть захвати.
6. Вставте кінець рожня у відповідний отвір. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожня на кріпильний гак.
8. Вийміть ручку.
9. Покладіть на гриль. Див. розділ «Використання гриля».
10. Натисніть кнопку рожня.



## Духовка — корисні поради

**⚠ Обережно!** Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню для випікання. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.

- Прилад має чотири рівні встановлення полицок. Нумерація рівнів починається від дна приладу.
- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного користування приладом.
- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

### Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

### Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

### Тривалість готування

Тривалість готування залежить від типу продуктів, їхньої консистенції та об'єму. Готуючи, перший час слідкуйте за готовністю страв. Визначте найкращі налаштування (температурний режим, тривалість готування тощо) для свого посуду, рецептів та кількостей продуктів, які ви готуєте у приладі.

## Таблиця приготування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура готування (°C)	Висота полиці <sup>1</sup>	Тривалість готування/ випікання (хв.)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	Алюміноване на рівні 3	15	150	3 - 4	20 - 30
Печиво продовгуватої форми (250 г)	Емальоване на рівні 3	15	150	3 - 4	20 - 25
Плаский пиріг (1000 г)	Алюміноване на рівні 3	10	175	5	30 - 40
Плаский пиріг (1000 г)	Емальоване на рівні 3	10	175	5	30 - 35
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	10	200	6	40 - 50
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	200	6	60 - 70
Тістечка (500 г)	Алюміноване на рівні 3	10	175	5	30 - 40
Тістечка (500 г)	Емальоване на рівні 3	10	175	5	25 - 35
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	175	5	30 - 35
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	-	175	5	50 - 60 <sup>2)</sup>
Курка, ціла (1400 г)	Поличка духової шафи <sup>3)</sup> на рівні 3	-	265	7	50 - 60
Флан (800 г)	Алюміноване на рівні 3	20	265	7	10 - 15
Флан (800 г)	Емальоване на рівні 3	20	265	7	10 - 15
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	Алюміноване на рівні 3	15	200	6	40 - 50
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	Емальоване на рівні 3	15	200	6	35 - 45
Піца (1000 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	10	265	7	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	-	175	5	90 - 100
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	15	230 - 250	6 - 7	50 - 60
Різдвяний кекс (2400 г)	Алюміноване/емальоване на рівні 3	15	175	5	60 - 70 <sup>4)</sup>

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хв.)	Температура готування (°C)	Висота полум'я <sup>1</sup> )	Тривалість готування/випікання (хв.)
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле алюмінізоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	230	6 - 7	40 - 50
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле емальоване деко (діаметр: 26 см) на рівні 2	15	230	6 - 7	30 - 40
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 алюмінізованих дека (довжина: 20 см) на рівні 3	15	200	6	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 алюмінізованих дека (довжина: 25 см) на рівні 3	10	175	5	40 - 50
Рулет (500 г)	Алюмінізоване/емальоване	10	175	5	20 - 30
Безе (400 г)	Алюмінізоване/емальоване	-	165	4	45 - 55
Пті шу (500 г)	Алюмінізоване на рівні 3	10	200	6	30 - 40
Пті шу (500 г)	Емальоване на рівні 3	10	200	6	25 - 35
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	Алюмінізоване на рівні 3	15	230	6 - 7	35 - 45
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	Емальоване на рівні 3	15	230	6 - 7	30 - 40
Бісквіт (600 г)	Алюмінізоване на рівні 3	10	175	5	30 - 40
Бісквіт (600 г)	Емальоване на рівні 3	10	175	5	30 - 35
Пиріг із маслом (600 г)	Алюмінізоване на рівні 3	15	190	5 - 6	30 - 40
Пиріг із маслом (600 г)	Емальоване на рівні 3	15	190	5 - 6	30 - 35

1) Приблизне налаштування подачі газу (1 — мінімальна подача газу, 8 — максимальна подача газу).

2) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 7 хвилин.

3) Поставте деко для випікання під полицю духової шафи, на 2-му рівні.

4) Після вимкнення приладу залиште страву в духовій шафі ще на 10 хвилин.

**i** Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».

(особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламіді можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

## Інформація про акриламіді

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву

## Духовка — догляд та чищення

**⚠ Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».

- Помийте передню панель приладу теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки.
- Для чищення металевих поверхонь використовуйте звичайний засіб для чищення.
- Чистіть камеру духової шафи після кожного використання. Таким чином легше видалити бруд, і він не пригорає.
- Стийкий бруд видаляйте за допомогою спеціальних засобів для чищення духових шаф.
- Чистіть всі аксесуари духової шафи (теплою водою з миючим засобом за допомогою м'якої ганчірки) після кожного використання і дайте їм висохнути.
- Якщо у вас є аксесуари з антипригарним покриттям, не чистіть їх агресивними миючими засобами, предметами з гострими краями або в посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття!

### Чищення дверцят духовки

Дверцята духовки складаються з двох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.

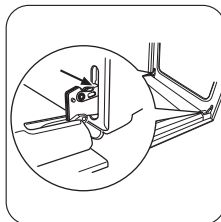
**⚠ Попередження!** Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

**⚠ Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

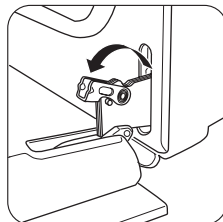
**⚠ Попередження!** У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання

докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

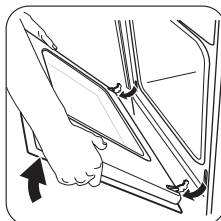
### Знімання дверцят духовки і скляної панелі



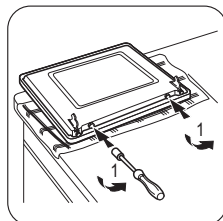
**1** Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



**2** Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

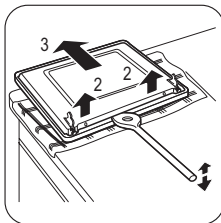


**3** Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



**4** Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною. За допомогою викрутки викрутіть 2 гвинти з нижнього торця дверцят.

**Важливо!** Не загубіть гвинти.



**6** Підніміть внутрішнє скло дверцят.

**7** Почистіть внутрішній бік дверцят. Помийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть.

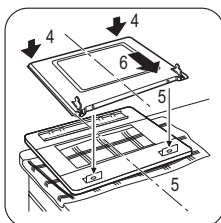
**5** Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуňte внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

**!** **Попередження!** Мийте скляну панель лише теплою водою з милом.

Абразивні засоби для чищення, засоби для видалення плям і гострі предмети (наприклад, ножі або шкребки) можуть пошкодити поверхню скла.

### Встановлення дверцят і скляної панелі

Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце. Для цього виконайте вказані вище дії у зворотному порядку.



### Лампочка духовки

**!** **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духової шафи. Існує ризик ураження електричним струмом.

**Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.**

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

**i** Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духовки належною жаростійкою лампою для духовки, яка витримує нагрівання до 300°C. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

## Що робити, коли ...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі та увімкнено.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Не подається електроживлення	Перевірте запобіжник в домашній електромережі.
Під час запалювання газу відсутня іскра	Кришка та розсікач конфорки розміщені нерівно	Перевірте, щоб кришка та розсікач конфорки були встановлені правильно.
Полум'я згасає одразу після запалювання	Термопара достатньо не нагрівається	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 5 секунд.
Полум'я горить не по всьому колу конфорки	Корона конфорки забита залишками їжі	Перевірте, чи не заблокована форсунка і чи не потрапили залишки їжі до розсікача пальника.
Прилад не працює	Спрацював запобіжник на електроцифрі	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Духовка не нагрівається	Духовку не увімкнено	Увімкніть духовку
Духовка не нагрівається	Не встановлено необхідні налаштування	Перевірте параметри
Лампочка духовки не працює	Лампочка духовки перегоріла	Замініть лампочку духовки
На страві та на поверхні камери духовки осідає пара або конденсат	Страва залишалася у духовці надто довго	Не залишайте приготовані страви в духовці довше 15-20 хвилин

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.) .....

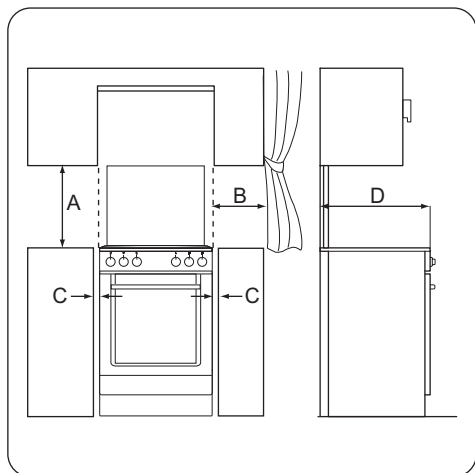
Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

## Установка

 **Попередження!** Дивіть розділ "Інформація з техніки безпеки".

## Розміщення приладу



## Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20
D	540

## Технічні дані

Габарити	
Висота	850 мм

## Газові конфорки

Конфорка	Номінальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Використання г/год
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35	Природний газ G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Бутан G30	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	30	0,50	60,70

## Габарити

Ширина	500 мм
Глибина	535 мм
Загальна потужність	20,6 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц
Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар G20 (2H) 20 мбар G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

## Діаметри обвідних клапанів

Конфорка	Ø обвідного клапану в 1/100 мм
Допоміжна конфорка	29
Конфорка середньої швидкості	32
Швидка конфорка	42
Духовка	44

Конфорка	Номинальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунок мм	Використання г/год
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	30	0,71	145,43
Швидка конфорка	1,70	0,38	Пропан G31	30	0,71	121,40
	2,60	0,78	Природний газ G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Природний газ G20	20	1,13	
Духова шафа	2,50	0,72	Бутан G30	30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Пропан G31	30	0,77	157,11
	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
Гриль	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	30	0,80	167,82
Гриль	1,90	-	Природний газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Природний газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	30	0,71	117,83

### Підключення газу

Оберіть нерухоме з'єднання або використовуйте гнучку трубу з високоякісної сталі відповідно до чинних нормативних документів. Якщо ви користуєтеся металевими трубами, дбайте про те, щоб вони не були в контакт з рухомими частинами і не були передавлені.

### З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його довжині, можна використовувати гнучкий шланг. Міцно при-

єднайте гнучкий шланг за допомогою затискачів.

Для монтажу слід використовувати утримувач для шлангу. Переконайтеся, що утримувач для шлангу щільно притиснутий до прокладки, і продовжіть підключення до газу. Гнучкий шланг встановлений правильно, якщо:

- Він не може нагрітися вище за кімнатну температуру або вище 30°C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетиснутий.
- Він не повинний натягуватися чи згинатися.

- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Можна легко здійснювати огляд його стану.

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

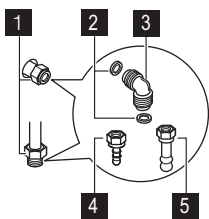
- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
- Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Термін дії ще не сплинув.

Якщо ви виявили один або кілька дефектів, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

**Важливо!** Після завершення монтажу слід перевірити якість ущільнень на шлангу за допомогою мильного розчину (у жодному випадку не використовуйте для цього вогонь).

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

**⚠ Попередження! Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на щитку. Перекрийте головний клапан постачання газу.**



- 1** Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)
- 2** Прокладка
- 3** Регульоване з'єднання
- 4** Труботримач для скрапленого газу
- 5** Труботримач для природного газу

**i** Прилад налаштований для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач

[www.zanussi.com](http://www.zanussi.com)

зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку

### Переобладнання на інші типи газу

**⚠ Попередження!** Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

**i** Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними інжекторами він також може працювати на скрапленому газі.

**⚠ Попередження!** Перш ніж замінювати інжектори, переконайтеся в тому, що ручки керування газом переведені у положення «Вимкнено» і пристрій відключено від електропостачання. Прилад має повністю охолонути. Існує ризик отримання травм.

### Заміна інжекторів

При переобладнанні на інший тип газу слід замінити сопла.

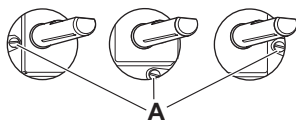
1. Зніміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорок кришечки та корони.
3. За допомогою торцевого ключа на 7 мм зніміть інжектори та встановіть замість них інжектори, що відповідають типу використовуваного газу.
4. Щоб зібрати деталі назад, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.
5. Замініть наклейку з технічними даними (міститься біля газової труби) на наклейку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю наклейку можна знайти в пакунку, що входять до комплекту поставки.

Якщо тиск газу, що подається, коливається чи відрізняється від потрібного тиску, на трубі подачі газу слід встановити відповідний регулятор тиску у відповідності з чинними нормами.

### Налаштування мінімального рівня

Для налаштування мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

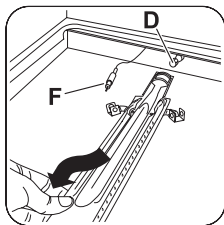
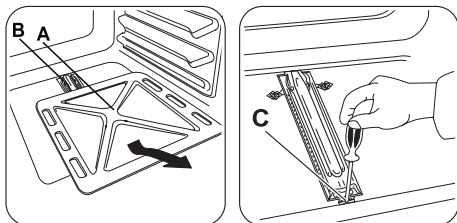
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана. При переобладнанні з природного газу 20 мбар на скраплений газ повністю затягніть регулювальний гвинт. При переобладнанні зі скрапленого газу на природний газ 20 мбар відкрутіть гвинт обвідного клапана приблизно на 1/4 оберту.



A) Гвинт для регулювання мінімального полум'я

5. Насамкінець переконайтеся, що полум'я не згасає, якщо швидко повернути ручку з максимального положення в мінімальне.

### Заміна форсунок духової шафи



1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до пальника (B).

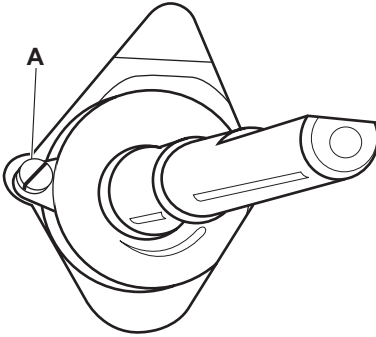
2. Послабте гвинт (C), який тримає пальник.
3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D). Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводу, що йде до терморпарі (F).
4. Відкрутіть форсунку пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
5. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклеюку з інформацією про новий тип газу.

### Заміна форсунки пальника гриля

1. Відкрутіть гвинт, який тримає пальник гриля.
2. Відкрутіть форсунку пальника торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
3. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності. Перед закручуванням гвинта перевірте, щоб пальник був правильно встановлений на задній панелі.

### Регулювання мінімального рівня пальника духової шафи

1. Витягніть вилку з електричної розетки.
2. Зніміть перемикач функцій духової шафи.
3. Відрегулюйте обвідний регулювальний гвинт (A) викруткою з тонким лезом.




Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
З природного газу на скраплений	Повністю закрутіть регулювальний гвинт.
Зі скрапленого газу на природний	Відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту.

- Встановіть перемикач функцій духової шафи.
- Вставте вилку в розетку.

**⚠ Попередження!** Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травми.

- Запаліть палик газовой духової шафи. Див. розділ «Готування в газовій духовій шафі — запалювання палика газовой духової шафи».

## Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання.

- Встановіть перемикач функцій духової шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
- Поверніть перемикач функцій духової шафи з максимального положення в мінімальне.

Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-7. Полум'я палика духової шафи має бути рівномірним і невисоким.

**i** Температура гриля не регулюється. Щоб знизити температуру чи збільшити час готування, піддон для гриля слід встановлювати нижче, далі від полум'я.

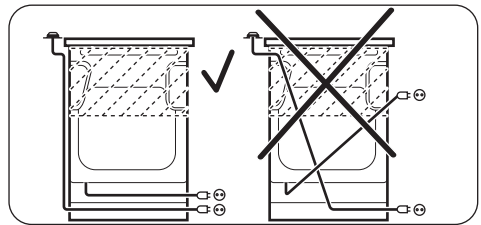
**Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.**

### Підключення до електромережі

**i** Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».


Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

**i** Кабель живлення не повинен торкатись частини приладу, показаної на малюнку.



Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього

виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

 Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Ути-

лізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



**Попередження!** Щоб прилад не становив будь-якої небезпеки, перед утилізацією зробіть його непридатним для експлуатації.

Для цього вийміть штепсельну вилку з розетки й видаліть кабель під'єднання приладу до електричної мережі.





[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



892944371-C-152012