

RO	Manual de utilizare	2
RU	Инструкция по эксплуатации	23

Aragaz
Кухонная плита

USER MANUAL

ZCG55LG

RO RU

ZANUSSI

Cuprins

Informații privind siguranța	2	Cuptor- Utilizarea zilnică	10
Instrucțiuni privind siguranța	3	Cuptor - Utilizarea accesoriilor	12
Descrierea produsului	7	Cuptor - Recomandări ajutătoare	13
Înainte de prima utilizare	8	Cuptor - Îngrijirea și curățarea	15
Plită - Utilizarea zilnică	8	Ce trebuie făcut dacă...	17
Plită - Recomandări ajutătoare	9	Instalarea	18
Plită - Îngrijirea și curățarea	9	Protejarea mediului înconjurător	22

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

⚠ Avertizare Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opritiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Ștergeți toate resturile varsate pe capac înainte de deschidere. Lăsați suprafața plitei să se răcească înainte de a închide capacul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.



Instrucțiuni privind siguranța


Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Nu instalați aparatul pe o platformă.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.


- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o

deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Racordul la gaz


- Toate racordurile la gaz trebuie realizate de către o persoană calificată.
- Verificați dacă aerul circulă în jurul aparatului.
- Informațiile despre alimentarea cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv care să evacueze produsele rezultate în urma combustiei. Aparatul se racordează în conformitate cu reglementările în vigoare privind instalarea. Acordați o deosebită atenție la aspectele referitoare la o ventilație adecvată.

Utilizarea


 **Avertizare** Risc de vătămare, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în cuptor accesorii sau vase.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apă.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Asigurați o bună ventilație a camerei în care aparatul este instalat.
- Folosiți doar vase stabile cu forma corectă și diametrul mai mare decât dimensiunile arzătoarelor.
- Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.
- Poziționați vasele central pe inele și nu le lăsați să iasă în afara marginii suprafeței de gătit.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Nu instalați adaptoare de flacăra pe arzător.

 **Avertizare** Pericol de explozie sau incendiu.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici față de uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:

- nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
- nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
- nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
- nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Pentru prăjituri moi utilizați o tavă de copt adâncă. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgăria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul când există lichide vărsate pe suprafață.
- Înainte de a închide capacul stingeți toate arzătoarele.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacele de sticlă se pot sparge când sunt încălzite (dacă este aplicabil).



Grătar pe gaz

⚠️ Avertizare Risc de incendiu și de arsuri.

- Nu puneți raftul cuptorului plin cu alimente pe cel mai înalt nivel.

Îngrijirea și curățarea

⚠️ Avertizare Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.
- Nu curățați arzătoarele în mașina de spălat vase.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠️ Avertizare Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Service

- Contactați centrul de service pentru repararea aparatului. Vă recomandăm să utilizați doar piese de schimb originale.

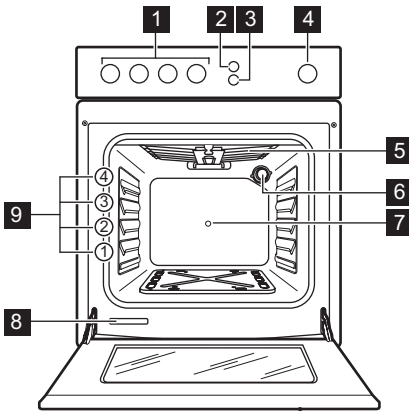
Aruncarea la gunoi

⚠️ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

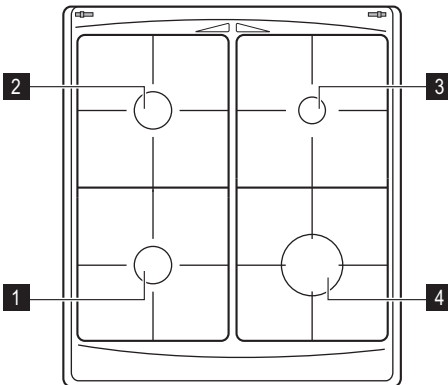
Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Butoane pentru plită
- 2 Buton generator de scânteie
- 3 Buton pentru becul cuptorului și rotisor
- 4 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 5 Grătar
- 6 Bec cuptor
- 7 Orificiu pentru rotisor
- 8 Plăcuță cu date tehnice
- 9 Nivelurile raftului

Configurația plitei de gătit



- 1 Arzător semi-rapid
- 2 Arzător semi-rapid
- 3 Arzător auxiliar
- 4 Arzător rapid

Accesoriiile

- **Grătarul cuptorului**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Tavă de coacere plată aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Deflector pentru grătar**

Pentru protejarea butoanelor în timpul utilizării grătarului.

- **Rotisor**
Pentru prăjirea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.
- **Compartiment de păstrare**
Sub cuptor se află compartimentul de depozitare.

Pentru a utiliza compartimentul, ridicați ușa frontală situată în partea inferioară, apoi trageți-o în jos.

⚠ Avertizare Compartimentul de depozitare poate deveni fierbinte în timpul funcționării aparatului.

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

⚠ Atenție Pentru a deschide ușa cuptorului, apucați întotdeauna de mijlocul mânerului.

Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

⚠ Atenție Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Plită - Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Aprinderea arzătorului

⚠ Avertizare Procedați cu atenție când utilizați flacăra deschisă în bucătărie.

Producătorii nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.

i Aprindeți întotdeauna arzătorul anterior punerii vaselor pe acesta.

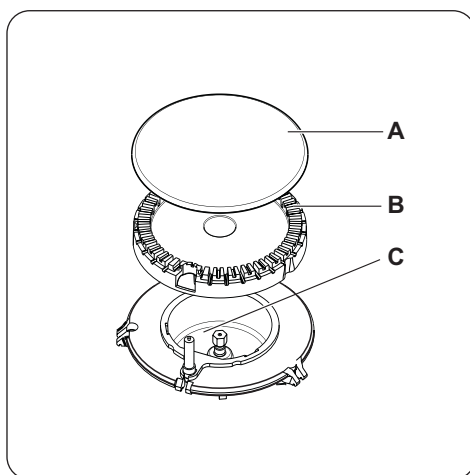
Pentru a aprinde arzătorul:

1. Țineți apăsat butonul generator de scânteii ✨.
2. Rotiți butonul de comandă la stânga în poziția maximă 🔻.
3. Eliberați butonul generatorului de scânteii.
4. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.

i În cazul în care, după câteva încercări arzătorul nu se aprinde, verificați poziția corectă a coroanei și capacului arzătorului.

Preîncălzirea

Setați cuptorul la 🔻 și lăsați-l să funcționeze gol timp de 45 de minute pentru a arde toate reziduurile de pe suprafața cavității. Este posibil ca accesoriile să se încălzească mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.



- A) Capac arzător
- B) Coroană arzător
- C) Bujie de aprindere

⚠ Avertizare Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 10 secunde, eliberați butonul de control, rotiți-l pe poziția "oprit" și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.

Important Aprinderea arzătorului se poate face și fără dispozitivul electric (de ex. când în bucătărie nu este disponibilă o sursă de curent electric). Pentru aceasta, apropiați flacăra de arzător, apăsați butonul de comandă corespunzător timp de 10 secunde și rotiți-l spre stânga până la capăt.

i Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.

Plită - Recomandări ajutătoare

Economia de energie

- Pe cât posibil, acoperiți întotdeauna vasele cu capace.
- Când lichidul începe să fiarbă, reduceți intensitatea flăcării astfel încât lichidul să fiarbă liniștit.

! **Avertizare** Folosiți oale și cratițe cu dimensiunea bazei corespunzătoare cu dimensiunea arzătorului. Nu utilizați vase de gătit care depășesc marginile plitei.

Plită - Îngrijirea și curățarea

- !** **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.
- !** **Avertizare** Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- !** **Avertizare** Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.
- !** **Avertizare** Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți din sârmă sau substanțe acide, deoarece pot deteriora aparatul.
- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana arzătorului, spălați-le cu apă caldă și săpun.

i Generatorul de scânteie poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul **I**.


! **Avertizare** Micșorați întotdeauna flacăra sau stingeți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

Arzător	Diametre vase de gătit
Rapid	160 - 220 mm
Semi-rapid	140 - 220 mm
Auxiliar	120- 180 mm

Folosiți vase de gătit cu partea inferioară cât mai groasă și plată.








- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă, iar apoi uscați-le cu o lavetă moale.
 - Suporturile pentru vase **nu sunt** adecvate pentru spălarea automată; acestea trebuie spălate **manual**.
 - Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
 - Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
 - **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.**
- După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale.

Cuptor- Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Funcțiile cuptorului

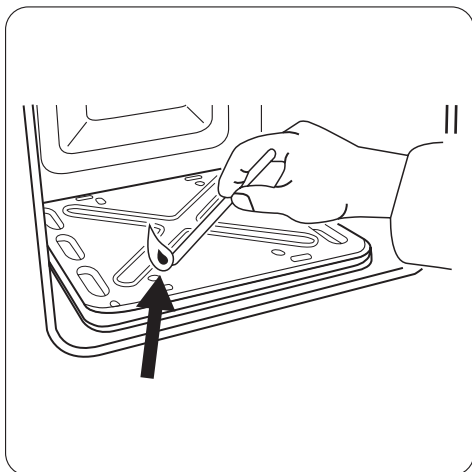
Cuptorul are următoarele funcții:

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Pentru a opri aparatul.
 Alimentare maximă cu gaz	Pentru a regla temperatura cuptorului: valoarea cea mai mare.
 Pizza	Pentru a face pizza.
 Alimentare minimă cu gaz	Pentru a regla temperatura cuptorului: valoarea cea mai mică.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate, în mijlocul grătarului. Pentru a face pâine prăjită.
 Bec cuptor	Pentru a ilumina interiorul cuptorului fără nici o funcție de gătit. Pentru a folosi această funcție, apăsați butonul pentru becul cuptorului.
 Rotisor	Pentru a găti carnea la rotisor.

Gătirea în cuptorul cu gaz

Aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului:

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Țineți o flacără lângă orificiul din partea inferioară a cavității cuptorului.



3. Simultan, apăsați butonul pentru funcțiile cuptorului și rotiți-l spre stânga în poziția maximă.
4. La aprinderea flăcării, mențineți butonul de comandă a cuptorului cu gaz în această poziție timp de aproximativ 15 secunde.

După aprindere:

1. Eliberați butonul.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe setarea necesară.

Dispozitivul de siguranță al cuptorului:

Cuptorul este dotat cu un termocuplu. Acesta oprește fluxul de gaz dacă flacăra se stinge.

i Dacă arzătorul de gaz al cuptorului nu se aprinde sau dacă se stinge accidental:

1. Eliberați butonul pentru funcțiile cuptorului și rotiți-l în poziția "oprit".
2. Deschideți ușa cuptorului.
3. După un minut, încercați să reaprindeți arzătorul.

Stingerea arzătorului cuptorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe poziția oprit.

Utilizarea grătarului

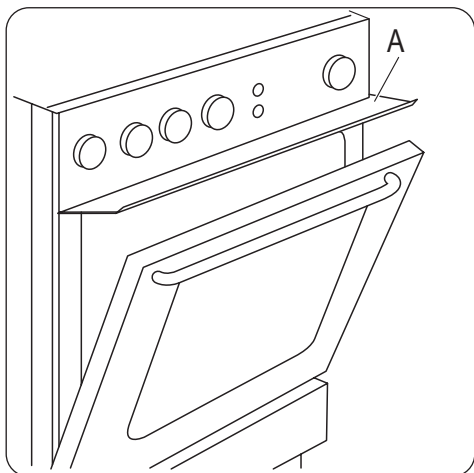
! Avertizare

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării grătarului. Componentele accesibile ale aparatului se încing. Pericol de arsuri.

! **Avertizare** În timpul funcționării grătarului nu permiteți apropierea copiilor. Pericol de arsuri.

! **Avertizare** Nu utilizați niciodată grătarul cu ușa închisă. Pericol de incendiu.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Montați deflectorul grătarului **A** în poziție, deasupra ușii.



3. Apropiati o sursă de foc de orificiile arzătorului.
4. Rotiți butonul de comandă a cuptorului cu gaz pe poziția Grătar . Țineți butonul de comandă în această poziție timp de aproximativ 15 secunde. Nu eliberați butonul până la apariția flăcării.
5. Preîncălziți grătarul timp de 5-10 minute.
6. Puneți carnea pe grătarul cuptorului, iar grătarul pe nivelul 3.

! **Avertizare** Nu puneți carnea pe cel mai înalt nivel al cuptorului. Pericol de incendiu.

7. Puneți o tavă de copt sau tava de coacere dedesubt, pe nivelul 2 al cuptorului, pentru a colecta sucul.

i Nu puneți carnea direct în tava de copt sau în cea de coacere.

8. Lăsați ușa puțin întredeschisă.
9. Când se rumenește pe o parte, întoarceți carnea cu o furculiță pentru a evita pierderea sucului.
10. Când se rumenește și pe cealaltă parte, scoateți carnea din cuptor.

i Dacă grătarul nu se aprinde sau dacă se stinge accidental:

1. Eliberați butonul de comandă a cuptorului cu gaz și rotiți-l pe poziția oprit.
2. Deschideți ușa cuptorului.
3. După un minut, încercați să reaprindeți grătarul.

Inchiderea arzătorului grătarului

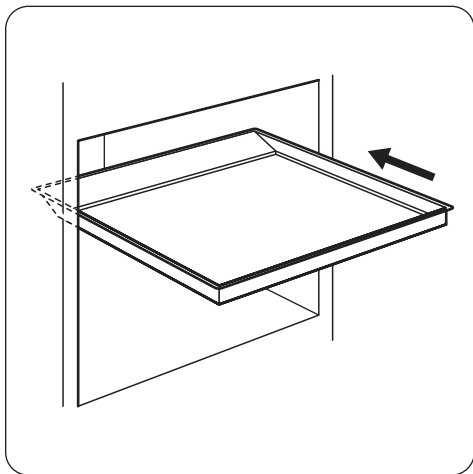
Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul în poziția oprit.

Cuptor - Utilizarea accesoriilor

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Montarea tăvii de coacere

Puneți tava în centrul cuptorului, între peretele frontal și cel posterior. Astfel căldura va putea circula în fața și în spatele tăvii. Tava trebuie poziționată ca în imagine, cu partea înclinată în spate.



⚠ Avertizare Nu împingeți tava până la peretele posterior al cuptorului. În caz contrar, circulația căldurii în jurul tăvii va fi împiedicată. Este posibil ca alimentele să se ardă, în special în partea din spate a cuptorului.

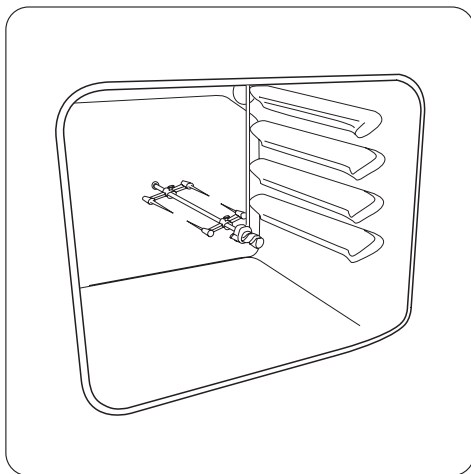
Țepușă rotativă



⚠ Avertizare Procedați cu atenție când utilizați rotisorul. Furculițele și rotisorul sunt ascuțite. Există riscul de vătămare.

⚠ Avertizare Folosiți mănuși potrivite pentru cuptor atunci când scoateți rotisorul. Rotisorul și grătarul sunt fierbinți. Există pericol de arsuri.


1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Fixați cârligul de susținere în spațiul din partea de sus al cadruului frontal al cuptorului.

3. Introduceți prima furculiță în rotisor, introduceți carnea pe rotisor și fixați ce-a de-a doua furculiță. Puneți carnea pentru grătar în mijlocul rotisorului.
4. Strângeți furculițele.
5. Puneți varful rotisorului în orificiul prevăzut pentru rotisor. Consultați "Descrierea produsului".



6. Asezați partea frontală a rotisorului pe cârligul de susținere.
 7. Scoateți mânerul rotisorului.
 8. Puneți tava de coacere pe nivelul cel mai de jos al cuptorului.
 9. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția Grătar  și apăsați butonul pentru rotisor . Asigurați-vă că rotisorul se învâрте.
 10. După ce carnea este făcută, rotiți butonul în poziția Oprit.
 11. Montați mânerul rotisorului.
 12. Scoateți cu atenție rotisorul și tava de coacere din cuptor.
- i** Greutatea maximă a alimentelor ce pot fi puse pe rotisor este de 4-5 kg.

Cuptor - Recomandări ajutătoare

 **Atenție** Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar, este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

Tabel de gătit

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute) ¹⁾	Lungimea flăcării ²⁾	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	din aluminiu la nivelul 3	15	3 - 4	20 - 30
Patiserie (250 g)	emailată la nivelul 3	15	3 - 4	20 - 25
Prăjitură scăzută (1000 g)	din aluminiu la nivelul 3	10	5	30 - 40
Prăjitură scăzută (1000 g)	emailată la nivelul 3	10	5	30 - 35
Plăcintă cu mere (2000 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	10	6	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 3	10	6	60 - 70
Prăjiturile (500 g)	din aluminiu la nivelul 3	10	5	30 - 40
Prăjiturile (500 g)	emailată la nivelul 3	10	5	25 - 35

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute) ¹⁾	Lungimea flăcării ²⁾	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 3	10	5	30 - 40
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 3	10	5	30 - 35
Tort de clătite (1500 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	-	5	50 - 60 ³⁾
Pui, întreg (1400 g)	raftul cuptorului la nivelul 3 ⁴⁾	-	7	50 - 60
Aluat de prăjitură (800 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	20	7	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	din aluminiu la nivelul 3	15	6	40 - 50
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	emailată la nivelul 3	15	6	35 - 45
Pizza (1000 g)	din aluminiu la nivelul 3	10	7	25 - 35
Pizza (1000 g)	emailată la nivelul 3	10	7	20 - 30
Prăjitură cu brânză (2600 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	-	5	90 - 100
Aluat tartă cu mere (1900 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	15	6 - 7	50 - 60
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	15	5	60 - 70 ⁵⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 2	15	6 - 7	40 - 50
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă emailată (diametru: 26 cm) la nivelul 2	15	6 - 7	30 - 40
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 tăvi aluminizate (lungime: 20 cm) la nivelul 3	15	6	50 - 60
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi aluminizate (lungime: 25 cm) la nivelul 3	10	5	30 - 40
Ruladă (500 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	10	5	20 - 30
Bezele (400 g)	din aluminiu / emailată la nivelul 3	-	4	45 - 55
Mini Choux (500 g)	din aluminiu la nivelul 3	10	6	30 - 40
Mini Choux (500 g)	emailată la nivelul 3	10	6	25 - 35
Prăjitură sfărâmcioasă (1500 g)	din aluminiu la nivelul 3	15	6 - 7	35 - 45
Prăjitură sfărâmcioasă (1500 g)	emailată la nivelul 3	15	6 - 7	30 - 40


Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de preîncălzire (minute) ¹⁾	Lungimea flăcării ²⁾	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan (600 g)	din aluminiu la nivelul 3	10	5	30 - 40
Pandișpan (600 g)	emailată la nivelul 3	10	5	30 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	din aluminiu la nivelul 3	15	5 - 6	30 - 40
Prăjitură cu unt (600 g)	emailată la nivelul 3	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Poziția butonului cuptorului este aceeași pentru preîncălzire și gătire.
- 2) Setare aproximativă a debitului de gaz (1 - înălțimea minimă a flăcării 3 mm, 8 - înălțimea maximă a flăcării 7 mm).
- 3) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.
- 4) Puneți o tavă de copt pe nivelul 2 al cuptorului, sub raft.
- 5) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.


Grill with turnspit

Aliment	Nivel raft	Durata de gătire/coacere (minute)
Pui, întreg (1000 g)	Raftul cuptorului la nivelul 3 ¹⁾	90

- 1) Puneți o tavă de copt pe nivelul 1 al cuptorului, sub raft.

 Pentru rezultate optime, când pregătiți pizza rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția pentru Pizza.

Cuptor - Îngrijirea și curățarea


 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.


- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite

sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

Curățarea ușii cuptorului

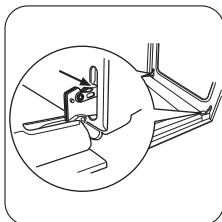
Ușa cuptorului are două panouri vitrate montate unul peste celălalt. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi scoasă.

 **Avertizare** Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul vitrat interior când ușa este încă asamblată.

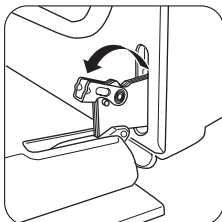
 **Avertizare** Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța ușa. Există riscul de spargere a sticlei.

⚠ Avertizare Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

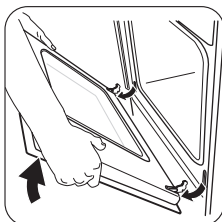
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului vitrat



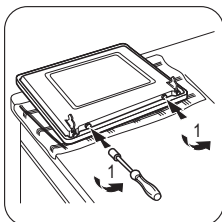
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



2 Ridicați și rotiți pârgiile de pe cele două balamale.

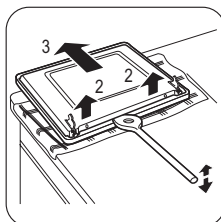


3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți-o din locaș.



4 Puneți ușa pe o suprafață stabilă, protejată de o lavetă moale. Cu o șurubelniță scoateți cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.

Important Nu pierdeți șuruburile.



6 Ridicați ușa interioară.

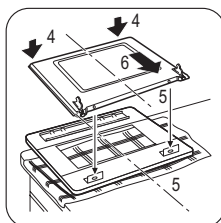
7 Curățați interiorul ușii. Curățați panoul vitrat cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.

5 Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.

⚠ Avertizare Curățați panoul vitrat doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

Introducerea ușii cuptorului și a panoului vitrat

După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.



Becul cuptorului

⚠ Avertizare Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare înainte de a înlocui becul. Există pericol de electrocutare.

⚠ Avertizare Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai la aparatele electrocasnice. Nu le utilizați pentru a ilumina camere sau zone din casă. Dacă trebuie să înlocuiți un bec, becul de schimb trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați aparatul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.
- Puneți o lavetă pe fundul cuptorului. Acest lucru ajută la protejarea becului și a capacului de sticlă.

Înlocuirea becului cuptorului:

1. Localizați capacul de sticlă al becului din spatele cavității.
Rotați capacul de sticlă al becului la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu un alt bec corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Folosiți doar un bec de cuptor de același tip cu becul înlocuit. Trebuie să fie de aceeași putere și dedicat pentru utilizarea în aparatele electrocasnice.
4. Instalați capacul de sticlă.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Examinați siguranța instalației electrice a locuinței.
Nu se produce scânteie la aprinderea gazului.	Capacul și coroana arzătorului nu sunt aliniate.	Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra arde inegal pe circumferința arzătorului.	Coroana arzătorului este blocată de resturi alimentare.	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.
Aparatul nu funcționează.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul nu este activat.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați setările.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de servicii.

Datele necesare centrului de servicii se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

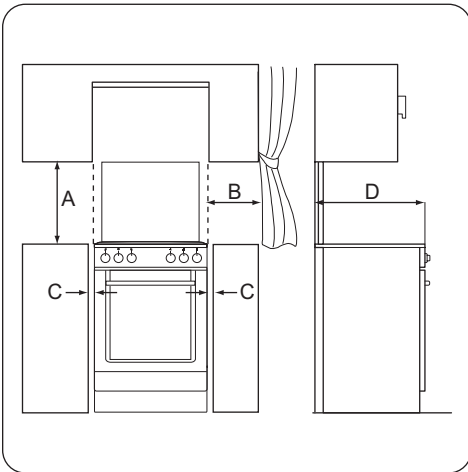
PNC (codul numeric al produsului)

Numărul de serie (S-N.)

Instalarea

! **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Amplasarea aparatului



Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150
C	20
D	540

Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	850 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	535 mm
Putere electrică totală	20,6 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Categorie gaz	II2H3B/P
Alimentare cu gaz	G20 (2H) 13 mbar
	G20 (2H) 20 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Diametre de by-pass

Arzător	Ø by-pass în 1/100 mm.
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42
Cuptor	44

Arzătoarele de gaz

Arzător	Putere normală kW	Putere redusă kW	Tip de gaz	Presiune mbar	Diametrul injectorului mm	Utilizarea g/h
Arzător auxiliar	1,00	0,40	Gaz natural G20	13	0,82	-

Arzător	Putere normală kW	Putere redusă kW	Tip de gaz	Presiune mbar	Diametrul injectorului mm	Utilizarea g/h
	1,00	0,35	Gaz natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	28 - 30	0,50	60,70
Arzător semi-rapid	2,00	0,50	Gaz natural G20	13	1,11	-
	2,00	0,43	Gaz natural G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Butan G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	28 - 30	0,71	121,40
Arzător rapid	2,60	0,78	Gaz natural G20	13	1,24	-
	2,60	0,72	Gaz natural G20	20	1,13	
	2,50	0,72	Butan G30	28 - 30	0,77	181,78
	2,20	0,63	Propan G31	28 - 30	0,77	157,11
Cuptor	2,70	0,90	Gaz natural G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Gaz natural G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Butan G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Propan G31	28 - 30	0,80	167,82
Grătar	1,90	-	Gaz natural G20	13	1,15	-
	1,90	-	Gaz natural G20	20	1,08	-
	1,90	-	Butan G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Propan G31	28 - 30	0,71	117,83

Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite.

Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă se poate face ușor și complet verificarea racordului, puteți utiliza un racord flexibil.

Trebuie să strângeți ferm cu coliere țeava flexibilă.

Utilizați un suport pentru țevă la montare. Strângeți bine suportul pentru țevă de garnitură și continuați cu racordul de gaz. Țeava flexibilă este adecvată când:

- Nu poate deveni mai fierbinte decât temperatura camerei sau nu poate avea mai mult de 30 °C.
- Are o lungime de maxim 1500 mm.
- Nu se comprimă.

- Nu este supusă la tracțiune sau torsiune.
- Nu intră în contact cu margini ascuțite sau colțuri.
- Poate fi inspectată cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Pentru conservarea țevii flexibile trebuie să verificați la intervale regulate dacă:

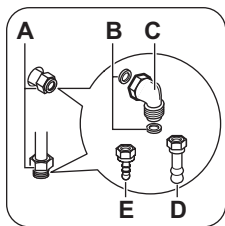
- Nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsură la capete sau pe lungimea sa.
- Materialul este la fel de elastic și nu s-a întărit.
- Colierele nu sunt ruginite.
- Nu a expirat.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.

Important După terminarea instalării, folosiți o soluție pe bază de apă și săpun (nu folosiți niciodată o flacără) pentru a verifica etanșeitatea perfectă a montajului.

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.

⚠ Avertizare Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.



- A) Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
- B) Garnitură
- C) Racord ajustabil
- D) Suport pentru țeavă GPL
- E) Suport pentru țeavă gaz natural

i Aparatul este configurat pentru gaz implicit. Pentru a schimba setarea alegeți din listă suportul pentru țeavă corespunzător. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

⚠ Avertizare Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.

i Acest aparat este proiectat pentru utilizare cu gaz natural (de la rețea).

Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat (îmbuteliat).

⚠ Avertizare Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția "oprit" și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet. Există riscul de vătămare.

Înlocuirea injectoarelor

Când schimbați tipul de gaz este necesară înlocuirea duzelor (injectoarelor).

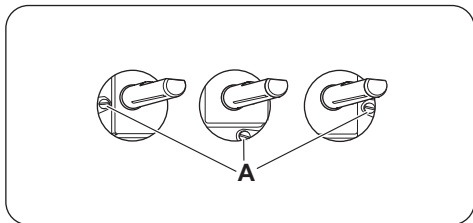
1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.
4. Pentru asamblarea componentelor parcurgeți aceleași etape în sens invers.
5. Înlocuiți eticheta cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această etichetă se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

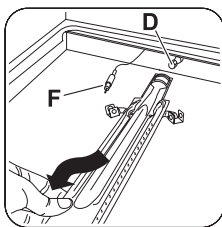
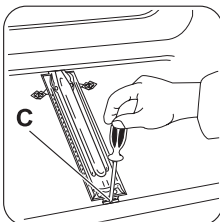
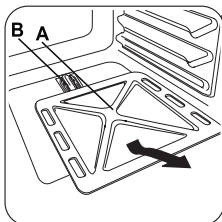
1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subțire (A).



- Dacă se trece de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat), strângeți până la capăt șurubul de reglare.
- Dacă se trece de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea), slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/4 rotație.

⚠ Avertizare Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

Înlocuirea injectoarelor cuptorului



1. Pentru a avea acces la arzătorul (B) înlăturați podeaua interioară a cuptorului (A).
2. Desfaceți șurubul (C), care fixează arzătorul.
3. Scoateți cu atenție arzătorul din suportul injectorului (D). Deplasați-l încet spre stânga. Asigurați-vă că manșonul arzătorului rămâne pe capătul arzătorului. Nu apăsați cu forță

cablul de conectare al conductorului pentru termocuplu (F).

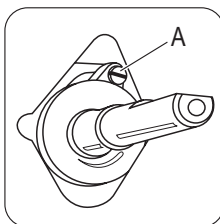
4. Desfaceți injectorul pentru arzător (D) cu o cheie tubulară de 7 mm și scoateți-l. Înlocuiți-l cu cel necesar.
5. Asamblați arzătorul în ordine inversă.
6. Înlocuiți eticheta cu tipul de gaz, aflată lângă racordul de alimentare, cu cea corespunzătoare noului tip de gaz.

Înlocuirea injectorului pentru arzătorul grătarului:

1. Eliberați șurubul care fixează arzătorul grătarului.
2. Eliberați injectorul pentru arzător cu o cheie tubulară de 7 mm și scoateți-l. Înlocuiți-l cu cel necesar.
3. Asamblați arzătorul în ordine inversă. Înainte de a fixa șurubul, verificați dacă arzătorul este împins corect către panoul din spate.

Reglarea nivelului minim al arzătorului:

1. Scoateți ștecherul din priză.
2. Scoateți butonul pentru funcțiile cuptorului.
3. Ajustați șurubul de reglare by-pass (A) cu ajutorul unei șurubelnițe subțiri.



Modificarea tipului de gaz	Ajustarea șurubului de reglare
De la gaz natural la gaz lichefiat	Strângeți complet șurubul de reglare.
De la gaz lichefiat la gaz natural	Desfaceți șurubul de reglare aproximativ 3/4 tură.

4. Atașați butonul pentru funcțiile cuptorului.
5. Introduceți ștecherul în priză.


⚠ Avertizare Ștecherul poate fi introdus în priză numai după ce toate componentele au fost montate în pozițiile inițiale. Există riscul de vătămare.

6. Aprindeți arzătorul cuptorului cu gaz. Consultați secțiunea "Gătirea în cuptorul cu gaz: Aprinderea arzătorului cu gaz al cuptorului".
7. Reglați butonul pentru funcțiile cuptorului pe maxim și lăsați cuptorul să se încălzească pentru cel puțin 10 minute.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului din poziția maximă în cea minimă.

Verificați flacăra. Dacă flacăra se stinge, repetați procedurile descrise la punctele 1 - 7. La nivelul coroanei arzătorului, flacăra trebuie să fie mică și constantă.

i Temperatura grătarului nu poate fi reglată. Pentru a obține o temperatură mai scăzută sau pentru a prelungi timpul pentru gătire, tava grătarului trebuie coborâtă și îndepărtată de flacăra.

Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  se pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru

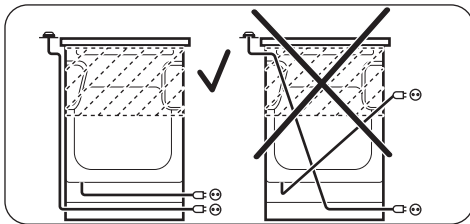
Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate dacă aceste măsuri de siguranță nu sunt respectate.

Conectarea la alimentarea electrică

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

i Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

♻ Materialele de ambalare
Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare.

⚠ Avertizare Aparatul trebuie să fie făcut inutilizabil înainte de a fi aruncat, astfel încât să nu mai constituie un pericol. Pentru a face acest lucru, scoateți ștecherul din priză și tăiați cablul electric al aparatului.

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _	23	Духовой шкаф - ежедневное	
Указания по безопасности _ _ _ _ _	25	использование _ _ _ _ _	32
Описание изделия _ _ _ _ _	29	Духовой шкаф - Аксессуары _ _ _ _ _	34
Перед первым использованием _ _ _ _ _	30	Духовой шкаф - полезные советы _ _ _ _ _	35
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _ _ _ _ _	38
использование _ _ _ _ _	30	Что делать, если ... _ _ _ _ _	40
Варочная панель - полезные советы _	31	Установка _ _ _ _ _	41
Варочная панель - уход и чистка _ _ _ _	31	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	47

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Перед открыванием удалите с крышки явные загрязнения. Перед тем, как закрывать крышку, дайте варочной панели остыть.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.


Указания по безопасности

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

Подключение к электросети


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали


- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.

- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорку.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения, в котором установлен прибор.
- Пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы. Диаметр дна посуды должен превышать размеры конфорок.
- Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.
- Удостоверьтесь, что посуда размещена по центру зон нагрева и не выдается за края варочной панели.
- Используйте только принадлежности, поставляемые вместе с прибором.
- Не устанавливайте на горелку рассекатели пламени.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно к возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся

материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду и другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для влажных пирогов используйте глубокий противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.

- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Выключайте все горелки, прежде чем закрывать крышку.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклокерамическая крышка может расколоться при нагревании (если это применимо к данному прибору).



Газовый гриль

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Не помещайте полку духового шкафа с продуктами на самый высокий уровень.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- Не мойте горелки в посудомоечной машине.

Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназ-

наченная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в сервисный центр. Мы рекомендуем использовать только фирменные запасные части.

Утилизация

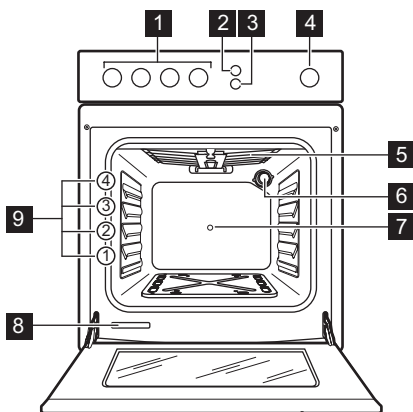


ВНИМАНИЕ! Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

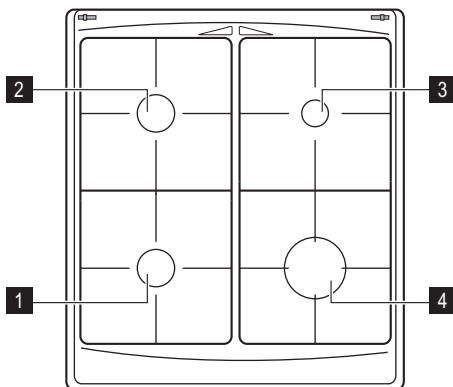
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Кнопка устройства розжига
- 3 Кнопка лампы освещения духового шкафа и вертела
- 4 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 5 Гриль
- 6 Лампа освещения духового шкафа
- 7 Отверстие для вертела
- 8 Табличка с техническими данными
- 9 Положения полок

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. Главу «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  и дайте ему прогреться в течение 45 минут, чтобы выжечь загрязнения на внутренней поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах. Это нормально. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

Варочная панель - ежедневное использование



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

Розжиг горелки

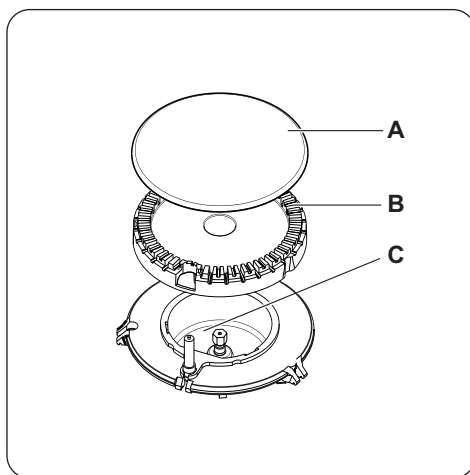
⚠ ВНИМАНИЕ! Будьте очень осторожны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

i Всегда зажигайте горелку прежде чем поставить на нее кухонную посуду.

Включение грелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига .
2. Поверните ручку управления горелкой в положение максимальной подачи газа .
3. Отпустите кнопку электрического розжига.
4. После получения ровного горения газа отрегулируйте величину пламени.

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



- A) Крышка горелки
B) Рассекатель горелки
C) Свеча зажигания

⚠ ВНИМАНИЕ! Если горелка не загорается через 10 секунд, отпустите ручку управления "Выкл" и 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 управ-

ления 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. Главу «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. Главу «Сведения по технике безопасности».

Режимы духового шкафа

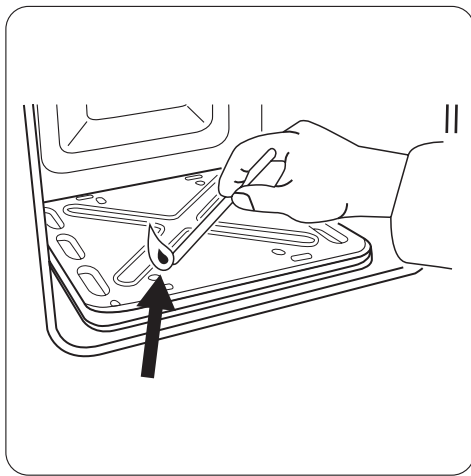
В духовом шкафу предусмотрены следующие режимы:

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Выключение прибора.
 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 термопарой. 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.

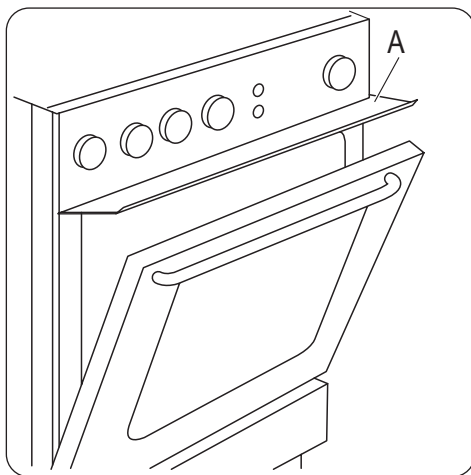
Существует опасность получения ожогов.

⚠ 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

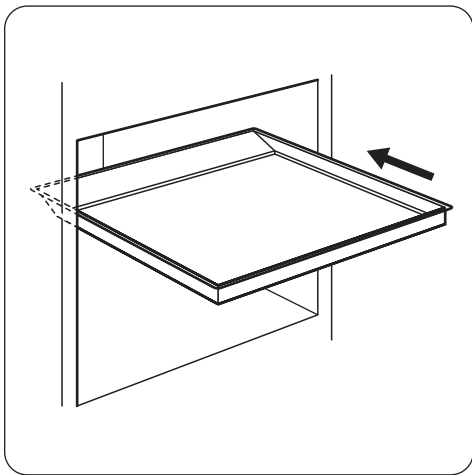
Чтобы погасить пламя, поверните ручку в положение «Выкл».

Духовой шкаф - Аксессуары

! **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 следует 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.

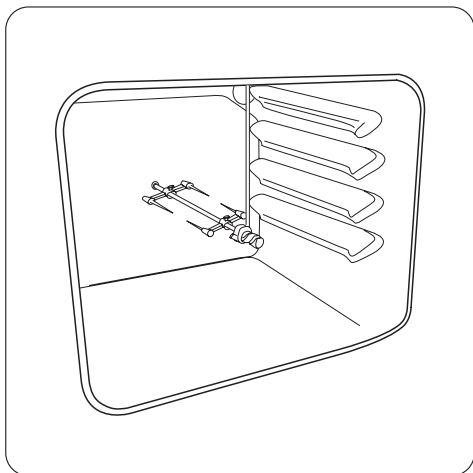
Вертел

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



! **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы.


Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Установите крючок держателя в выемку в верхней части передней решетки духового шкафа.
3. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку. Убедитесь, что мясо находится на одинаковом расстоянии от концов вертела.
4. Зажмите его вилками.
5. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. раздел «Описание изделия».




6. Поместите переднюю часть вертела на крючок держателя.

7. Снимите рукоятку вертела.
8. На самый нижний уровень установите сотейник.
9. Установите ручку выбора режима духового шкафа на режим гриля  и нажмите на кнопку «Вертел» . Убедитесь, что вертел вращается.
10. После того, как мясо готово, поверните ручку в положение «Выкл».
11. Установите ручку вертела.
12. Осторожно извлеките из духового шкафа вертел и сотейник.

 Максимально допустимый вес продукта при приготовлении на вертеле составляет 4-5 кг.

Духовой шкаф - полезные советы

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невывыводимые 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 нормально. Всегда отходите 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 алюминиевой 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 приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пламени ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски из теста (250 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	20 - 30
Полоски из теста (250 г)	эмалированный на уровне 3	15	3 - 4	20 - 25
Плоский пирог (1 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Плоский пирог (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	6	40 - 50
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	6	60 - 70
Маленькие пирожные (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Маленькие пирожные (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	25 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	5	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	50 - 60 ³⁾
Цыпленок, целиком (1,4 кг)	полка духового шкафа на уровне 3 ⁴⁾	-	7	50 - 60
Открытый пирог (800 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	20	7	10 - 15

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пласти ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	40 - 50
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6	35 - 45
Пицца (1к г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	7	25 - 35
Пицца (1 кг)	эмалированный на уровне 3	10	7	20 - 30
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	5	90 - 100
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	15	5	60 - 70 ⁵⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	40 - 50
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый эмалированный противень (диаметр: 26 см) на уровне 2	15	6 - 7	30 - 40
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 20 см) на уровне 3	15	6	50 - 60
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 противня с алюминиевым покрытием (длина: 25 см) на уровне 3	10	5	30 - 40
Швейцарский рулет (500 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	10	5	20 - 30
Безе (400 г)	с алюминиевым покрытием / эмалированный на уровне 3	-	4	45 - 55
Пирожные с кремом (500 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	6	30 - 40
Пирожные с кремом (500 г)	эмалированный на уровне 3	10	6	25 - 35
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6 - 7	35 - 45


Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (в минутах) ¹⁾	Величина пламени ²⁾	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог с обсыпкой (1,5 кг)	эмалированный на уровне 3	15	6 - 7	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	5	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	10	5	30 - 35
Сливочный пирог (600 г)	с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Сливочный пирог (600 г)	эмалированный на уровне 3	15	5 - 6	30 - 35

- 1) Положение ручки управления духовым шкафом для предварительного нагрева и приготовления не отличается.
- 2) Примерная настройка подачи газа (1 – минимальная подача газа, высота пламени 3 мм, 8 – максимальная подача газа, высота пламени 7 мм).
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 4) Поместите поднос для выпечки под полку духового шкафа на уровень 2.
- 5) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

Grill with turnspit


Продукты	Уровень полки	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Цыпленок, целиком (1000 г)	Полка духового шкафа на уровне 3 ¹⁾	90

- 1) Поместите глубокий противень под полку духового шкафа на уровень 1.

 Чтобы получить оптимальный результат при приготовлении пиццы, повер-

ните ручку управления духового шкафа в положение «Пицца».

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 уда-

ление 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 дайте 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

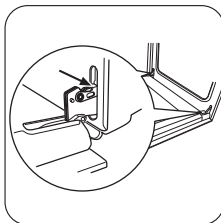
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за другой. Чтобы облегчить чистку, снимите дверцу духового шкафа.

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

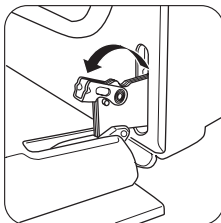
⚠ ВНИМАНИЕ! Перед чисткой дверцы убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность, что стекло треснет.

⚠ 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.

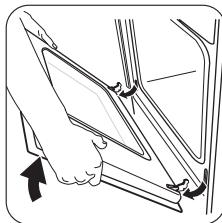
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



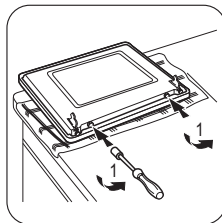
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

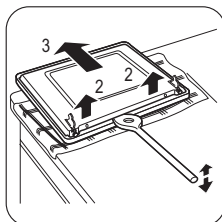


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



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.

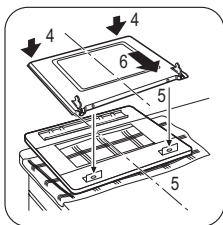
6 Поднимите внутреннюю дверцу.

7 Очистите внутреннюю сторону дверцы. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

⚠ ВНИМАНИЕ! Стекланную панель 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 стекланной 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. Перед заменой лампы всегда выключайте прибор. Существует опасность поражения электрическим током.

⚠ ВНИМАНИЕ! В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения комнат дома или для точечного

освещения в комнате. При необходимости замены лампы она должна быть заменена лампой той же мощности, а также должна быть предназначена для эксплуатации только в бытовых приборах.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.
- Положите ткань на дно духового шкафа. Это поможет предотвратить повреждение лампы освещения духового шкафа и его плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа:

1. Найдите плафон лампы: он находится в задней части камеры. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стекланную плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C. Используйте только лампу освещения духового шкафа такого же типа и номинала. Она должна быть предназначена для применения только в бытовых приборах, а ее мощность должна совпадать с мощностью заменяемой лампы.
4. Установите 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 электрошите.
При поджиге нет искры.	Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.	Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
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.	Перегорел предохранитель в коробке предохранителей.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выбраны необходимые установки.	Проверьте настройки.
Лампа освещения духового шкафа не горит.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 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.)

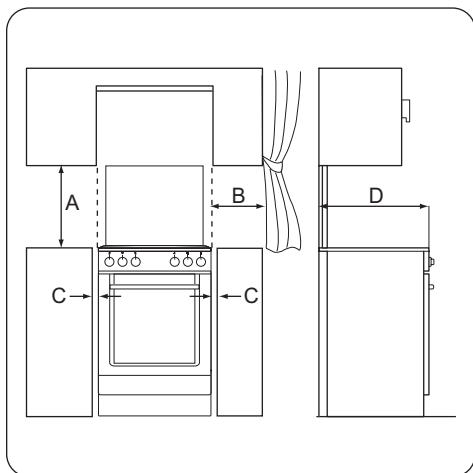
PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Установка

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «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

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	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,5	60,7

Габаритные размеры

Ширина	500 мм
Глубина	535 мм
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	I1H3B/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
Духовой шкаф	44

Горелка	Нормальная мощность кВт	Пониженная мощность кВт	Тип газа	Давление мбар	Диаметр форсунки мм	Использование г/час
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	28 - 30	0,71	145,43
Горелка повышенной мощности	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
	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	28 - 30	0,77	181,78
	2,2	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,77	157,11
Духовой шкаф	2,7	0,9	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,70	0,90	Природный газ G20	20	1,2	-
	2,7	0,9	Бутан G30	28 - 30	0,8	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 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	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	28 - 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.

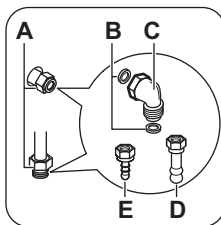
Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- 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 хомутах, 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 подвода 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 подвода газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для сжиженного газа
- E) 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.

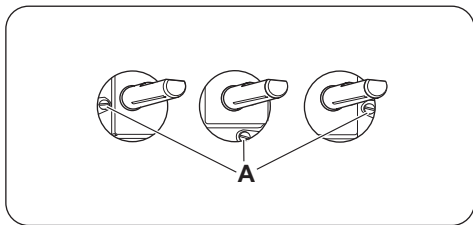
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому 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:

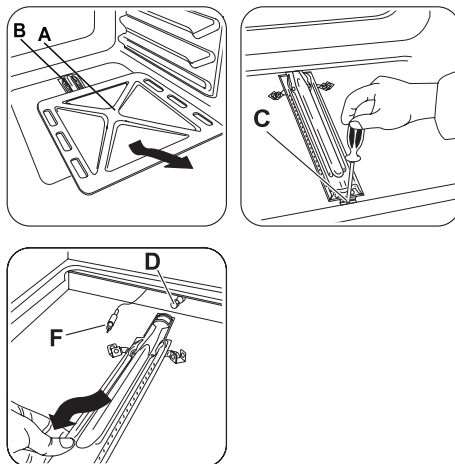
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

⚠ ВНИМАНИЕ! 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 термопары (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.

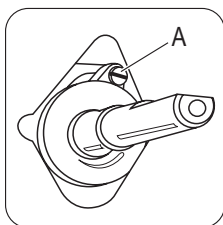
Замена инжектора горелки гриля:

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 (А) 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.

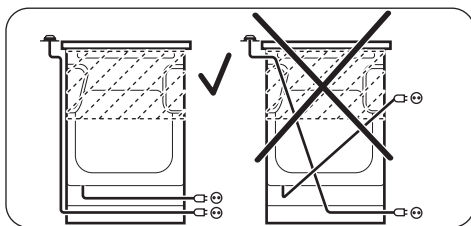
Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

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 можете 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.



ME10

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.



www.zanussi.com/shop



892944370-B-B-512012