

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	25

Кухонная плита
Плита

USER MANUAL

ZCG565G

RU UA

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	2	Духовой шкаф - использование	
Описание изделия _____	6	дополнительных принадлежностей _____	12
Перед первым использованием _____	7	Духовой шкаф - полезные советы _____	13
Варочная панель - ежедневное		Духовой шкаф - уход и чистка _____	16
использование _____	8	Что делать, если ... _____	17
Варочная панель - полезные советы _____	9	Установка _____	18
Варочная панель - уход и чистка _____	9	Охрана окружающей среды _____	24
Духовой шкаф - ежедневное			
использование _____	9		

Право на изменения сохраняется.



Сведения по технике безопасности

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

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

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

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

получения травм или потери трудоспособности.

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

Общие правила техники безопасности

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

Установка

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

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

Подключение к электросети

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

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

Подключение к газовой магистрали

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

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

Использование

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

принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.

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

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

Крышка

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

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



Уход и чистка

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

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

Сервисный центр

- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авто-

ризованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

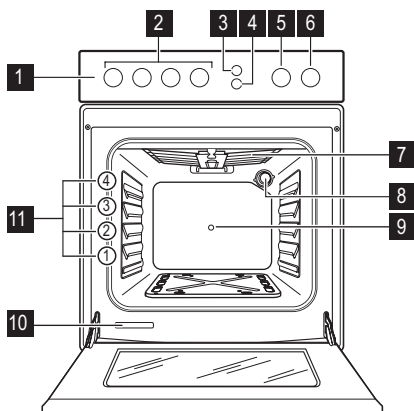
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

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

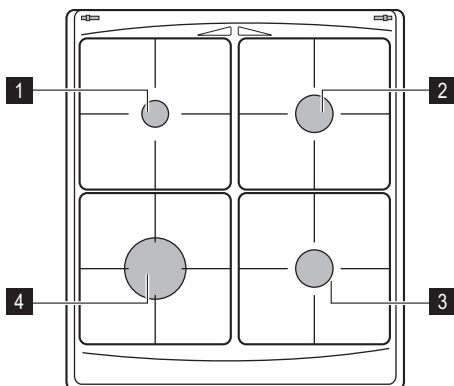
Описание изделия

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручки управления варочной панелью
- 3 Кнопка электрического розжига
- 4 Кнопка лампы освещения духового шкафа и вертела
- 5 Ручка управления таймером
- 6 Ручка функций духового шкафа
- 7 Гриль
- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Отверстие для вертела
- 10 Табличка с техническими данными
- 11 Направляющие для полок

Функциональные элементы варочной панели




- 1 Вспомогательная горелка
- 2 Горелка для ускоренного приготовления
- 3 Горелка для ускоренного приготовления
- 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.
- **Вертел**
Для обжаривания больших кусков мяса и птицы.

- **Отражатель для гриля**
Защита элементов управления во время работы гриля
- **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".

Первый прогрев

Установив максимальную температуру, оставьте пустой духовой шкаф прогреваться в течение 45 минут, чтобы удалить какой-либо налет, имеющийся на поверхности камеры. Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. В это время духовой шкаф может выделять специфический запах.

Это - нормальное явление. Следует обязательно обеспечить в помещении достаточную вентиляцию.

Варочная панель - ежедневное использование

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

Розжиг горелки

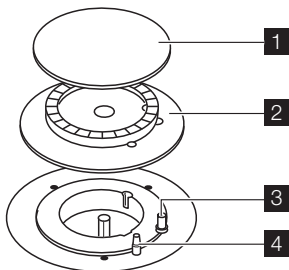
! **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, работая на кухне с открытым огнем. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем.

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

Включение горелки:

1. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ☆ .
2. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума ♠ .
3. Отпустите ручку электрического розжига, но удерживайте ручку управления в положении максимума приблизительно 5 секунд, пока термopара не нагреется. Если это не сделать, подача газа будет прекращена.
4. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.

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



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

! **ВНИМАНИЕ!** Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.

ВАЖНО! Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.

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

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

Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ ▮ .

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

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


Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Выключение прибора.
1-8	Диапазон регулировки уровней температуры	Диапазон регулировки уровней температуры духового шкафа. (1 - 145°C; 2 - 160°C; 3 - 175°C; 4 - 190°C; 5 - 205°C; 6 - 220°C; 7 - 235°C; 8 - 250°C)
	Пицца	Приготовление пиццы.
	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. 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. Чтобы использовать этот режим, нажмите кнопку вертела.


Приготовление в газовом духовом шкафу

 При использовании духового шкафа держите дверцу слегка приоткрытой, чтобы предотвратить перегрев.

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. откройте дверцу духового шкафа;
2. Нажмите и удерживайте кнопку электрического розжига ().
3. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом против часовой стрелки в положение максимума  . Отпустите кнопку электрического розжига, но удерживайте ручку управления газового духового шкафа в этом положении примерно 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.
4. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

 Если горелка не загорается или если она случайно погасла:


1. Отпустите ручку управления газового духового шкафа и поверните ее в положение "Выкл"  .
2. откройте дверцу духового шкафа;

3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

Ручной розжиг

Если временно отсутствует электропитание.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней панели камеры духового шкафа.
3. Одновременно поверните ручку управления газового духового шкафа против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной температуре.
4. После появления пламени удерживайте ручку управления газового духового шкафа в положении максимума приблизительно 15 секунд.
5. Поверните ручку управления до необходимой температуры.

 Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

Предохранительное устройство духового шкафа:

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя горелки погаснет.

Выключение горелки духового шкафа

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

Использование гриля

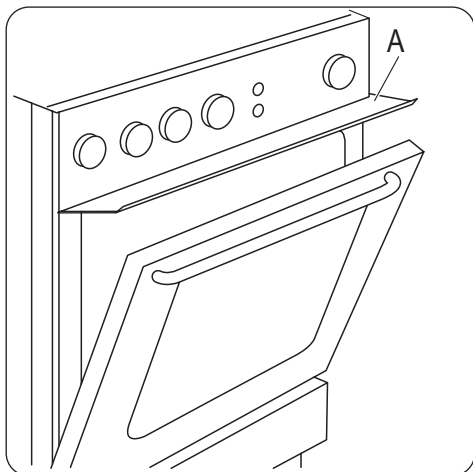
⚠ ВНИМАНИЕ! Не оставляйте прибор без присмотра во время работы гриля. Доступные для контакта детали прибора сильно нагреваются. Существует опасность получения ожогов.


⚠ 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.

Включение гриля

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



3. Удерживая кнопку электрического розжига, поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Гриль» .
4. Отпустите кнопку электрического розжига.

5. Удерживайте ручку выбора режима духового шкафа нажатой в течение 15 секунд.
6. Отпустите ручку выбора режима духового шкафа.
7. Предварительно разогрейте гриль в течение 5-10 минут.
8. Поместите мясо на полку духового шкафа и установите ее на уровень 3.

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

9. 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.


10. Дверца духового шкафа должна быть приоткрыта.
11. После того, как одна сторона подрумянится, переверните мясо, не прокалывая его вилкой, чтобы сохранить в нем соки.
12. Когда вторая сторона тоже будет готова, выньте мясо из духового шкафа.

i Если горелка гриля не зажигается или если она случайно погасла

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

Ручной розжиг

При отсутствии электропитания:

1. Откройте дверцу прибора.
2. Расположив пламя рядом с горелкой, поверните ручку выбора режима духового шкафа .

Выключение горелки гриля

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

Таймер

Предназначен для задания времени обратного отсчета.

Сначала, поверните ручку таймера (см. раздел "Описание изделия") по часовой стрелке до упора. Затем, поверните ее об-

ратно, установив на требуемое значение времени. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал.

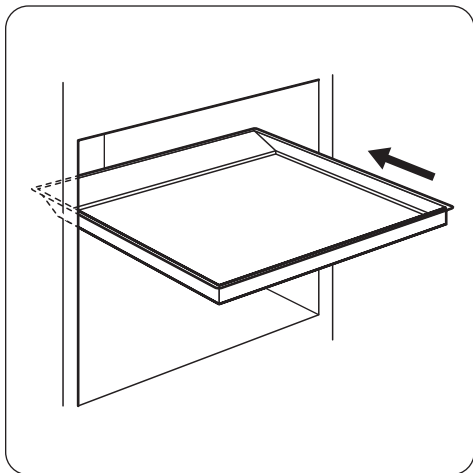
Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Духовой шкаф - использование дополнительных принадлежностей

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

Вставьте противень для выпечки

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

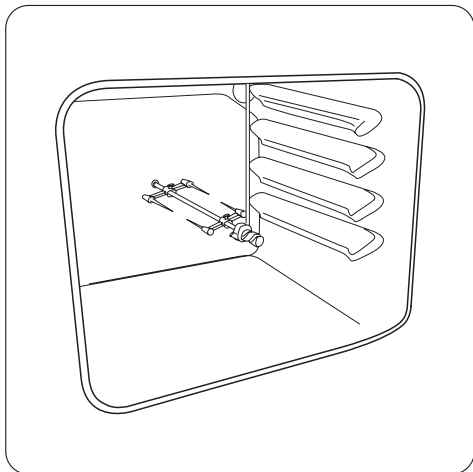
Вертел

⚠ ВНИМАНИЕ! Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Будьте осторожны при использовании вертела.

i При использовании вертела держите дверцу слегка приоткрытой и установите на дверце отражатель для гриля.

Использование вертела

1. Установите крючок держателя в отверстие.
2. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку. Затяните вилки с помощью винтов.
3. Установите конец вертела в отверстие для него (см. раздел "Описание изделия").
4. Разместите переднюю часть вертела в держателе.
5. Снимите рукоятку.
6. Зажгите гриль (см. раздел "Использование гриля").
7. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение "Гриль" .
8. Нажмите кнопку включения вертела.



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 для приготовления

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Полоски из теста (250 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	25 - 30
Плоский пирог (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	50 - 60
Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	3 - 4	65 - 75
Маленькие пирожные (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2	30 - 35
Нежирный бисквитный пирог (350 г)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	10	2 - 3	30 - 35
Пирог на противне (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	45 - 55 ¹⁾
Открытый пирог (800 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	20	8	10
Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	40 - 50
Пицца (1 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 2	10	8	25 - 35
Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	2	80 - 90
Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	6	50 - 60
Рождественский пирог (2,4 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10 ²⁾	2 - 3	60 ³⁾
Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)	1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 3	15	5 - 6	50 - 60
Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10 ²⁾	4 - 5	50 - 60

Продукты	Тип и положение противня	Время предварительного прогрева (мин)	Положение термостата	Время приготовления / выпекания (мин)
Румынский бисквит (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 3	10	2 - 3	50 - 60
Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г)	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3	10	2 - 3	40 - 50
Швейцарский рулет (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	-	1	40 - 50
Пирожные с кремом (500 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	3 - 4	35 - 40
Пирог с посыпкой (1,5 кг)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	5 - 6	30 - 40
Бисквитный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	10	1 - 2	35 - 40
Сливочный пирог (600 г)	противень с алюминиевым покрытием на уровне 3	15	3 - 4	25 - 30

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) Положение термостата: 8
- 3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

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

Приготовление на гриле с вертелом

Продукты	Уровень полки	Время приготовления / выпекания (мин)
Цыпленок, целиком (1 кг)	Установите сотейник на 1 уровень	90

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может

представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Духовой шкаф - уход и чистка

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

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

Чистка дверцы духового шкафа

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

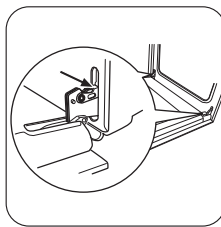
⚠ ВНИМАНИЕ! Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.

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

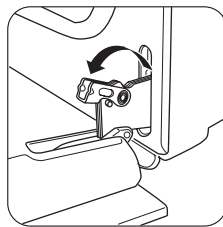
⚠ ВНИМАНИЕ! Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или

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

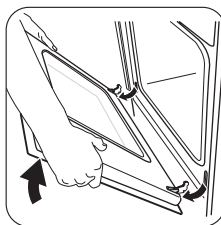
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



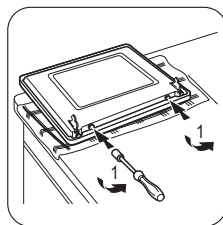
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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

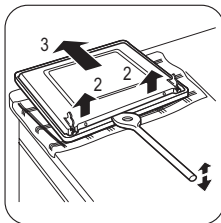


3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



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

ВАЖНО! Не потеряйте винты!



6 Поднимите внутреннюю дверцу.

7 Очистите внутреннюю сторону дверцы.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.

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

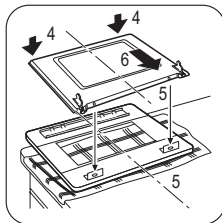
Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Стекло можно мыть только водой с мылом.

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

Установка дверцы и стеклянной панели

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



Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

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

Что делать, если ...

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

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

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

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

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


Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

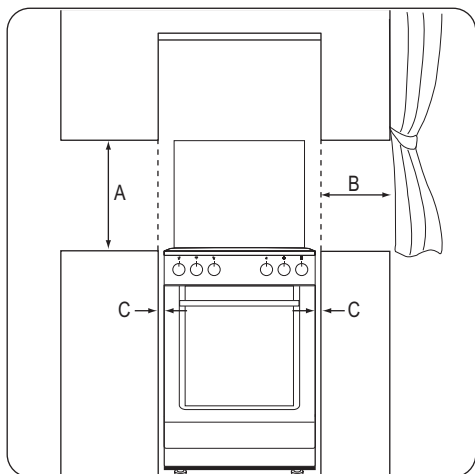
PNC (номер изделия)

Серийный номер (S.N.)

Установка

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

Место для установки устройства



Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	690
B	150
C	20

Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	855 мм

Габаритные размеры	
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Суммарная электрическая мощность	20,6 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Категория газа	II2H3B/P
Подвод газа	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар

Диаметры обводных клапанов

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

Газовые горелки

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт	кВт				
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	0,5	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,7

Горелка	Нормальная мощность	Пониженная мощность	Тип газа	Давление	Диаметр форсунки	Использование
	кВт			кВт		
Горелка для ускоренного приготовления	2	0,5	Природный газ G20	13	1,11	-
	2	0,43	Природный газ G20	20	0,96	
	2	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
Горелка повышенной мощности	1,7	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,4
	3	0,78	Природный газ G20	13	1,32	-
	3	0,72	Природный газ G20	20	1,19	
	3	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,6	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Духовой шкаф	2,7	0,9	Природный газ G20	13	1,3	-
	2,7	0,9	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 перемещались.

Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля со-

стояния 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.

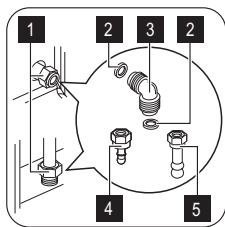
Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- 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 подачи газа находится на задней стороне панели управления.

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



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

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

Переоборудование на другие типы газа

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

i Этот прибор предназначен для работы на природном газе.

Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.

Расход газа регулируется в соответствии с потребностям.

! **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 форсунок

1. Снимите решетки конфорок.
2. Снимите с горелок крышки и рассекатели пламени.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм демонтируйте форсунки и замените их на те, которые соответствуют используемому типу газа.
4. Установите детали на место, выполнив вышеприведенную последовательность действий в обратном порядке.

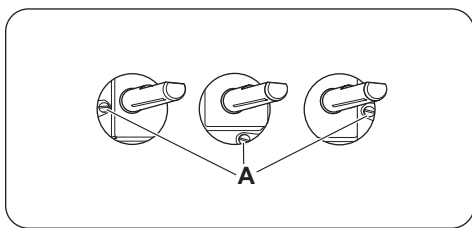
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление газа в системе газоснабжения является непостоянным или отличается от требуемого значения, необходимо установить на трубу магистрали газоснабжения соответствующее устройство для регулировки давления.

Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

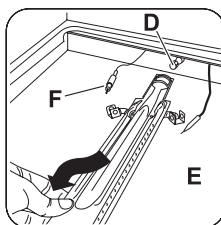
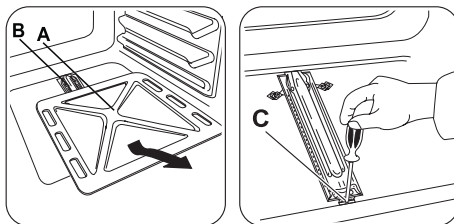
1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку управления.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана. При переходе с подачи природного газа 20 мбар на подачу сжиженного газа полностью завинтите регулировочный винт.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



A) Винт регулировки минимума

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

Замена инжектора духового шкафа



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (A), чтобы открыть доступ к горелке духового шкафа (B).
2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают горелку.
3. Осторожно снимите горелку с держателя инжектора (D).

Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (E) и к проводу термопары (F), если она имеется.

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:

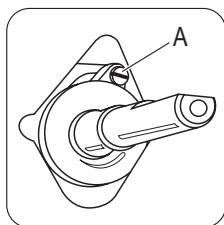
1. Выверните винт крепления горелки гриля.
2. Выверните инжектор горелки с помощью торцевого ключа на 7 мм и из-

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. Извлеките вилку шнура питания из розетки.
2. Снимите ручку выбора режимов духового шкафа.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (A) с помощью тонкой отвертки.



Изменение 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! Вставлять 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.

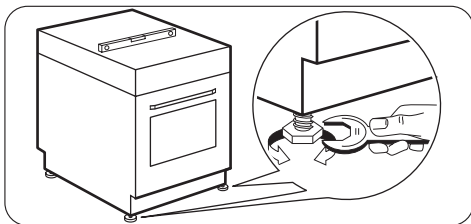
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторно выполните операции, указанные в пунктах 1-7. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

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 любой ущерб, возникший при нарушении этих мер безопасности.

Выравнивание по высоте

С помощью ножек в нижней части прибора выровняйте верхнюю поверхность плиты с другими поверхностями.



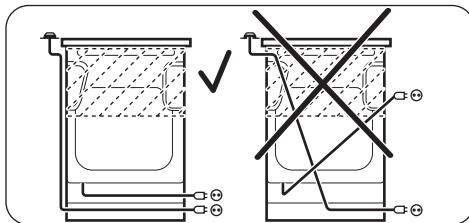
Электрическое подключение

⚠ ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным и опытным специалистом.


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


Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.


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



Охрана окружающей среды

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

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

 **ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние. Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



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

Зміст

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

Може змінитися без оповіщення.



Інформація з техніки безпеки

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

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

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

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

дозволить дітям і домашнім тваринам випадково задіяти елементи керування приладу.

Загальні правила безпеки

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

Установка

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

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

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

Підключення до електромережі

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

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

Газове підключення

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

Використання

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

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

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

Кришка

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



Догляд та чистка

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

для чищення, жорсткі губки та засоби для видалення плям.

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

Сервісний центр

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

Утилізація приладу

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

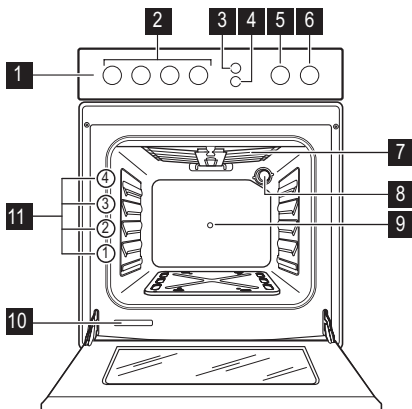
- Видаліть клямку дверцят. Це завадить дітям або домашнім тваринам зачинитися всередині приладу. Існує ризик задушення.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

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

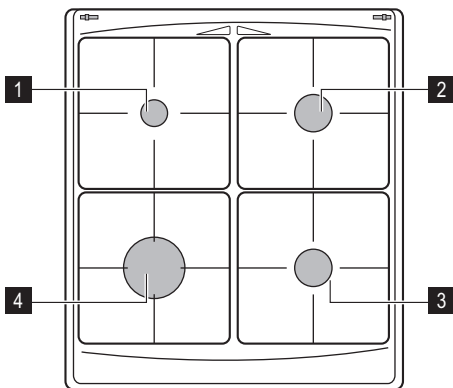
Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Ручки керування плити
- 3 Кнопка генератора запалювання
- 4 Кнопка увімкнення лампочки духовки і рожна
- 5 Ручка керування таймером зворотного відліку
- 6 Перемикач функцій духової шафи
- 7 Гриль
- 8 Лампа духовки
- 9 Отвір для рожна
- 10 Табличка з технічними даними
- 11 Напрямна рейка

Оснащення варильної поверхні



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

Акcesуари


- Полічка духовки

Для посуду, форм для випічки, смаженини.


- Плоске деко для випікання


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

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

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


Перед першим користуванням

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

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

Перше чищення

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


 **Обережно!** Не використовуйте для чищення абразивні матеріали! Це

може пошкодити поверхню. Див. розділ "Догляд та чистка".


Попереднє прогрівання


Встановіть у духовці максимальну температуру і дайте їй попрацювати протягом 45 хвилин, щоб спалити всі залишки з внутрішньої поверхні духовки. Аксесуари можуть нагрітися до вищої, ніж за звичайного користування, температури. Під час цього процесу може з'явитися неприємний запах. Це цілком нормально. Обов'язково добре провітрюйте приміщення.

Варильна поверхня — щоденне користування

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

Запалювання конфорки


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

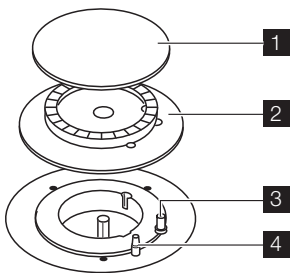
 Завжди запалюйте конфорку перед тим, як ставити на неї посуд.

Щоб запалити конфорку, виконайте наступні дії.

1. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання ☆ .
2. Поверніть ручку керування проти годинникової стрілки у положення «максимум» △ .

3. Відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте ручку керування у цьому положенні протягом приблизно 5 секунд, щоб термopара нагрілася. У іншому випадку подача газу припиниться.
4. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.

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



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

⚠ Попередження! Не тримайте ручку керування натиснутою довше 15 секунд.

Якщо конфорка не загорається через 15 секунд, відпустіть ручку керування, поверніть її в положення «вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.

Важливо! Пальник можна запалювати і не користуючись електропідпалом (напр.,

коли в кухні немає електрики). Щоб це зробити, піднесіть полум'я до пальника, натисніть на відповідну ручку і поверніть її проти годинникової стрілки на максимальну подачу газу.

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

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

Вимкнення конфорки

Щоб згасити полум'я, поверніть ручку в положення із символом **I**.

⚠ Попередження! Перед тим як знімати посуд із конфорки, зменште полум'я або вимкніть конфорку.

Варильна поверхня — корисні поради

Економія електроенергії

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

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

Не використовуйте казани, розмір яких перевищує розміри варильної поверхні.

Конфорка	Діаметр посуду
Швидка конфорка	160 - 220 мм

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


Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівним.

Варильна поверхня — догляд та чищення






-  **Попередження!** Див. розділ «Інформація з техніки безпеки».
-  **Попередження!** Вимкніть прилад і дайте йому охолонути, перш ніж чистити його.
-  **Попередження!** З міркувань безпеки не чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.
-  **Попередження!** Не використовуйте абразивні засоби, сталеві мочалки або кислоти, бо вони можуть пошкодити поверхню приладу.
- Щоб очистити емальовані частини, кришечку та розсікач, помийте їх теплою мильною водою.

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


Духовка — щоденне користування

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

Функції духовки

Функція духовки		Застосування
	Вимкнення	Вимкнення приладу.
1-8	Діапазон регульованих температурних режимів	Передбачені температурні режими для духової шафи. (1 - 145 °C; 2 - 160 °C; 3 - 175 °C; 4 - 190 °C; 5 - 205 °C; 6 - 220 °C; 7 - 235 °C; 8 - 250 °C)
	Режим піци	Для приготування піци.
	Гриль	Для готування страв пласкої форми посередині полицки. Для приготування гринок.
	Лампочка духової шафи	Лише для освітлення внутрішньої частини духової шафи. Не є функцією готування. Щоб скористатися цією функцією, натисніть кнопку лампочки духової шафи.
	Рожен	Для смаження м'яса на рожні. Для використання цієї функції натисніть кнопку роженна.

Готування у газовій духовці

-  При користуванні духовкою тримайте дверцята прочиненими, щоб запобігти перегріванню.

Запалювання газового пальника духовки

1. Відкрийте дверцята духовки.

2. Натисніть і утримуйте кнопку генератора запалювання (☆).
3. Поверніть перемикач функцій духовки проти годинникової стрілки у положення «максимум» 🔼 . Відпустіть кнопку генератора запалювання, але утримуйте перемикач функцій газової духовки у цьому положенні ще приблизно 15 секунд. Не відпускайте його до появи полум'я.
4. Встановіть перемикач функцій газової духовки на потрібну температуру.

i Якщо газовий пальник духовки не згорається або випадково згас, виконайте наступні дії.

1. Відпустіть перемикач функцій газової духовки і поверніть його в положення «вимкнено» .
2. Відкрийте дверцята духовки.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник ще раз.

Запалювання вручну

Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору у днищі камери духовки.
3. Одночасно поверніть перемикач функцій духовки проти годинникової стрілки у положення максимальної температури.
4. Утримуйте перемикач у цьому положенні протягом приблизно 15 секунд, після того як з'явиться вогонь.
5. Встановіть перемикач функцій газової духовки на потрібну температуру.

i Полум'я можна перевіряти через отвори у днищі духовки.

Захисний пристрій духовки

Газова духовка оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу у випадку згасання полум'я.

Вимкнення пальника духової шафи

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

Користування грилем

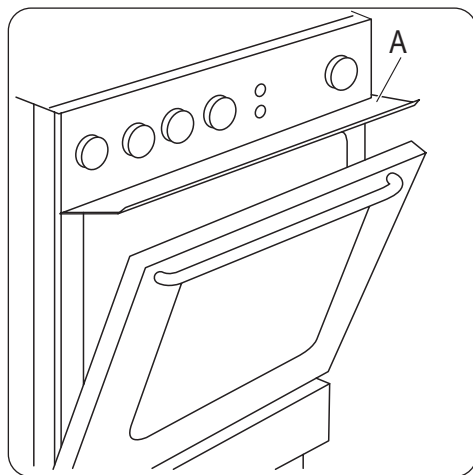
! **Попередження!** Не залишайте прилад без нагляду під час користування грилем. Доступні частини приладу нагріваються. Існує ризик отримання опіків.

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

! **Попередження!** Забороняється користуватися грилем при зачинених дверцятах. Існує ризик виникнення пожежі.


Увімкнення гриля:

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Встановіть відбивач гриля **A** над дверцятами приладу.




3. Натисніть кнопку генератора запалювання та поверніть ручку керування функціями духової шафи у положення Гриль ☐ .
4. Відпустіть кнопку генератора запалювання.
5. Утримуйте ручку керування функціями духової шафи у цьому положенні протягом 15 секунд.


6. Відпустіть перемикач функцій духової шафи.
7. Попередньо прогрійте гриль упродовж 5-10 хвилин.
8. Покладіть м'ясо на полицку духовки і встановіть полицку на рівень 3.

 **Попередження!** Не кладіть полицку з м'ясом на найвищий рівень. Існує ризик виникнення пожежі.

9. Нижче, на рівень полицки 2, встановіть деко для випікання або жаровню, на які буде стікати жир.

 Не кладіть м'ясо безпосередньо на деко чи в жаровню.

10. Залишайте дверцята духовки трохи прочиненими.
11. Коли м'ясо підрум'яниться з одного боку, переверніть його виделкою, щоб не витікав жир.
12. Після того, як завершиться приготування м'яса з іншого боку, витягніть його з духової шафи.


 Якщо гриль не запалився або випадково згас, виконайте такі дії:

1. Відпустіть перемикач функцій газової духовки і поверніть його в положення «вимкнено».

2. Відчиніть дверцята приладу.
3. Через одну хвилину спробуйте ще раз запалити гриль.

Запалювання вручну

Якщо відсутнє електроживлення.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Піднесіть вогонь до пальника гриля та поверніть перемикач функцій духової шафи у положення .

Вимкнення пальника гриля

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


Таймер

Використовується для зворотного відліку часу.

Спершу поверніть ручку таймера (зверніться до розділу "Опис приладу") за годинниковою стрілкою на максимум. Потім поверніть її назад на потрібне вам значення періоду часу. Коли минає встановлений час, лунає звуковий сигнал.

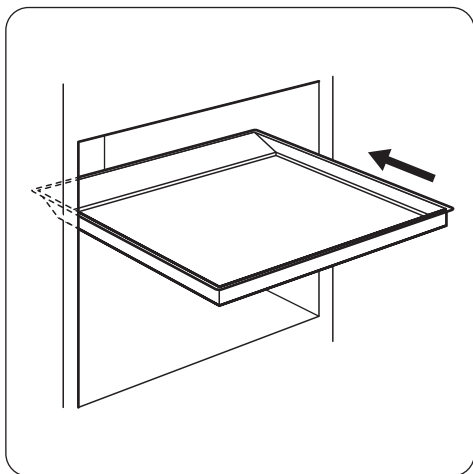
Ця функція не впливає на роботу духовки.

Духова шафа - Використання приладдя

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

Вставлення дека для випікання

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



⚠ Попередження! Не просовуйте деко для випікання впритул до задньої стінки камери духовки. Розміщення впритул заважатиме вільній циркуляції тепла навколо дека. Страви можуть підгорати, особливо на задній частині дека.

Рожен

⚠ Попередження! Захвати й рожен гострі. Будьте обережні, користуючись ними.

i При користуванні рожем залишайте дверцята духовки прочиненими і ставте відбивач гриля над дверцятами.



Користування рожем

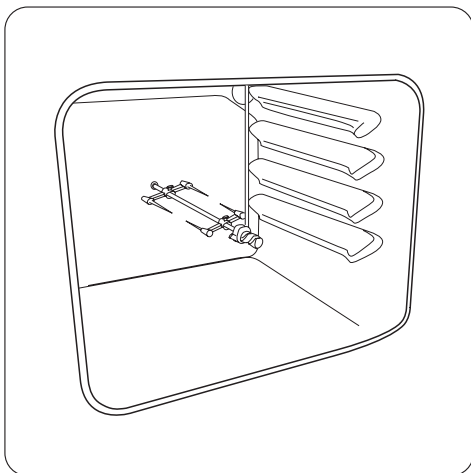
1. Вставте кріпильний гачок в отвір.

Духовка — корисні поради

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

• Прилад має чотири рівні встановлення полиць. Нумерація рівнів починається від дна приладу.

2. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
За допомогою гвинтів закріпіть захвати.
3. Вставте кінчик рожен в отвір для рожен (див. розділ «Опис виробу»).
4. Помістіть передню частину рожен на кріпильний гачок.
5. Вийміть ручку.
6. Запаліть гриль (див. розділ «Користування грилем»).
7. Поверніть перемикач функцій духовки у положення «Гриль». .
8. Натисніть кнопку рожен. .



- Всередині приладу або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хвилин.
- Втирайте вологу після кожного користування приладом.

- Не кладіть продукти прямо на дно духовки і не накривайте деталі духовки алюмінієвою фольгою під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання і пошкодження емалевого покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Перш ніж випікати, прогрійте духову шафу впродовж приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Готування м'яса і риби

- Не використовуйте шматки м'яса вагою до 1 кг. Після приготування малі шматки м'яса будуть надто сухим.
- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовці під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість готування

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

Таблиця приготування

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/випікання (хв.)
Печиво продовгуватої форми (250 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	25 - 30
Плаский пиріг (1000 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	35 - 40
Пиріг з яблуками із дріжджового тіста (2000 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	3 - 4	50 - 60
Яблучний пиріг (1200 + 1200 г)	2 круглих алюмінізованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	3 - 4	65 - 75
Тістечка (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2	30 - 35
Бісквіт без жиру (350 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	10	2 - 3	30 - 35
Млинці, печені в духовій шафі (1500 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	2	45 - 55 ¹⁾
Флан (800 г)	алюміноване деко на рівні 3	20	8	10

Страва	Тип дека і рівень полиці	Тривалість попереднього прогрівання (хвилин)	Положення термостата	Тривалість готування/ випікання (хв.)
Пиріг із дріжджового тіста з начинкою (1200 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	3 - 4	40 - 50
Піца (1000 г)	алюміноване деко на рівні 2	10	8	25 - 35
Сирний пиріг (2600 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	2	80 - 90
Швейцарський яблучний пиріг (1900 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	6	50 - 60
Різдвяний кекс (2400 г)	алюміноване деко на рівні 3	10 2)	2 - 3	60 ³⁾
Лотаринзький пиріг (кіш лорен) (1000 г)	1 кругле деко (діаметр: 26 см) на рівні 3	15	5 - 6	50 - 60
Селянський хліб (750 + 750 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10 2)	4 - 5	50 - 60
Румунський бісквіт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 25 см) на рівні 3	10	2 - 3	50 - 60
Румунський бісквіт — традиційний рецепт (600 + 600 г)	2 круглих алюмініованих дека (діаметр: 20 см) на рівні 3	10	2 - 3	40 - 50
Рулет (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	2 - 3	20 - 30
Безе (400 г)	алюміноване деко на рівні 3	-	1	40 - 50
Пті шу (500 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	3 - 4	35 - 40
Вироби із крихкого тіста (1500 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	5 - 6	30 - 40
Бісквіт (600 г)	алюміноване деко на рівні 3	10	1 - 2	35 - 40
Пиріг із маслом (600 г)	алюміноване деко на рівні 3	15	3 - 4	25 - 30

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

2) Термостат у положенні: 8

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



Для отримання найкращих результатів під час приготування піци поверніть

ручку керування газовою духовою шафою в положення «Піца».


Страва	Рівень полиці	Тривалість готування/випікання (хв.)
Курка, ціла (1000 г)	Встановіть жаровню на рівень 1	90

Інформація про акриламід

Важливо! Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.


Духовка — догляд та чищення

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


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


Чищення дверцят духовки

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

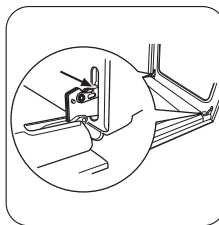
 **Попередження!** Відчинені та не зняті дверцята духовки можуть раптово

зачинитися під час спроби витягти внутрішню скляну панель.

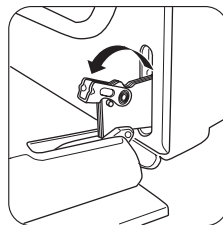
 **Попередження!** Переконайтеся, що скляні панелі охололи, перш ніж чистити дверцята. Є ризик пошкодження скла.

 **Попередження!** У разі пошкодження скляних панелей дверцят чи утворення на них подряпин скло втрачає міцність і може тріснути. Щоб запобігти цьому, їх слід замінити. Для отримання докладніших інструкцій зверніться до місцевого сервісного центру.

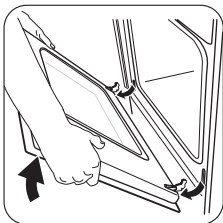
Знімання дверцят духовки і скляної панелі



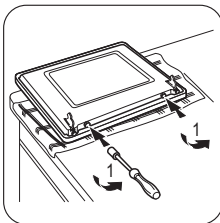
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

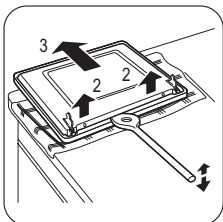


3 Закрийте дверцята духовки до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята вперед та вийміть їх із гнізд.



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

Важливо! Не загубіть гвинти.



6 Підніміть внутрішнє скло дверцят.

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

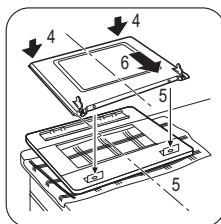
5 Користуючись дерев'яною або пластмасовою лопаткою чи іншим подібним предметом, відкрийте внутрішнє скло дверцят. Тримайте зовнішнє скло дверцят і посуňte внутрішнє скло дверцят до верхнього краю дверцят.

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

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

Встановлення дверцят і скляної панелі

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



Лампочка духовки

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

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

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

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

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

Що робити, коли ...

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

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

табличка розташована на передній рамі камери духовки.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях.

Модель (MOD.)

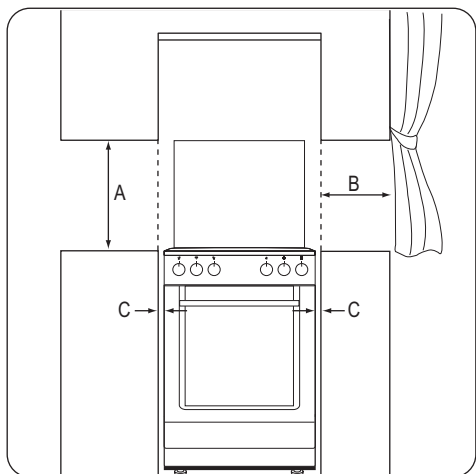
Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

Установка

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

Розміщення приладу



Мінімальні відстані

Габарити	мм
A	690
B	150
C	20

Технічні дані

Габарити	
Висота	855 мм

Газові конфорки

Конфорка	Номінальна потужність	Зменшена потужність	Тип газу	Тиск	Діаметр форсунки	Використання
	кВт	кВт		мбар		
Допоміжна конфорка	1,00	0,40	Природний газ G20	13	0,82	-
	1,00	0,35		20		
	1,00	0,35	Бутан G30	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Пропан G31	28 - 30	0,50	60,70
Конфорка середньої швидкості	2,00	0,50	Природний газ G20	13	1,11	-

Габарити

Ширина	500 мм
Глибина	600 мм
Загальна потужність	20,6 Вт
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц
Категорія газу	II2H3B/P
Подача газу	G20 (2H) 13 мбар
	G20 (2H) 20 мбар
	G30/31 (3B/P) 30/30 мбар

Діаметри обвідних клапанів

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

Конфорка	Номинальна потужність кВт	Зменшена потужність кВт	Тип газу	Тиск мбар	Діаметр форсунки мм	Використання г/год
	2,00	0,43	Природний газ G20	20	0,96	
	2,00	0,43	Бутан G30	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Пропан G31	28 - 30	0,71	121,40
Швидка конфорка	3,00	0,78	Природний газ G20	13	1,32	-
	3,00	0,72	Природний газ G20	20	1,19	
	3,00	0,72	Бутан G30	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	Пропан G31	28 - 30	0,88	185,68
Духова шафа	2,70	0,90	Природний газ G20	13	1,30	-
	2,70	0,90	Природний газ G20	20	1,20	-
	2,70	0,90	Бутан G30	28 - 30	0,80	196,33
	2,35	0,78	Пропан G31	28 - 30	0,80	167,82
Гриль	1,90	-	Природний газ G20	13	1,15	-
	1,90	-	Природний газ G20	20	1,08	-
	1,90	-	Бутан G30	28 - 30	0,71	138,16
	1,65	-	Пропан G31	28 - 30	0,71	117,83

Підключення газу

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

З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

Якщо є можливість легко контролювати з'єднання по всій його довжині, можна використовувати гнучкий шланг. Міцно приєднайте гнучкий шланг за допомогою затискачів.

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

- Він не може нагрітися вище за кімнатну температуру або вище 30°C.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетиснутий.
- Він не повинний натягуватися чи згинатися.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Можна легко здійснювати огляд його стану.

Щоб зберегти гнучкий шланг, слід його регулярно оглядати:

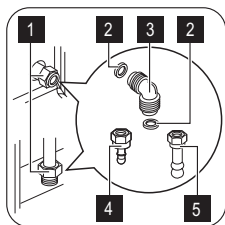
- Шланг не повинен мати тріщин, порізів або слідів горіння на обох кінцях і по всій довжині.
- Матеріал достатньо гнучкий і не твердий.
- Затискачі не вкрилися іржею.
- Термін дії ще не сплинув.

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

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

Газова магістраль розташована на зворотному боці панелі керування.

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



1 Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачений лише один роз'єм)

2 Прокладка

3 Регульоване з'єднання

4 Труботримач для скрапленого газу

5 Труботримач для природного газу

i Прилад настроєний для роботи на стандартному газі. Для переобладнання на інший тип газу виберіть труботримач зі списку. Завжди застосовуйте ущільнюючу прокладку

Переобладнання на інші типи газу

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

i Прилад призначений для роботи на природному газі.

З належними форсунками він також може працювати на скрапленому газі. Норма подачі газу відповідно змінюється.

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

Заміна інжекторів

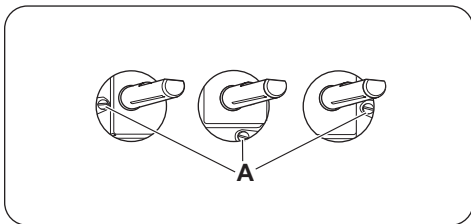
1. Зніміть підставки під посуд.
2. Зніміть кришечки та розсікачі з пальника.
3. За допомогою торцевого гайкового ключа на 7 мм демонтуйте інжектори і замініть їх на інжектори, розраховані на газ того типу, яким ви користуєтеся.
4. Змонтуйте частини, виконавши ті самі дії в зворотному порядку.
5. Замініть табличку з технічними даними (біла газова труба) на табличку з параметрами газу того типу, що буде подаватися. Цю табличку можна знайти в упаковці, що входить до комплекту приладу.

Якщо тиск газу в мережі змінний або відрізняється від необхідного тиску, то на газову трубу потрібно встановити відповідний пристрій для регулювання тиску.

Настройка мінімального рівня

Для настройки мінімального рівня полум'я виконайте наступні дії.

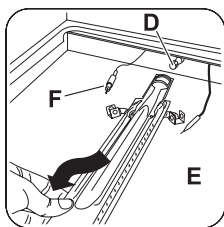
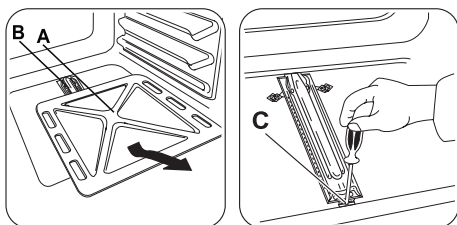
1. Запаліть конфорку.
2. Поверніть ручку в положення мінімального полум'я.
3. Зніміть ручку.
4. Тонкою викруткою відрегулюйте положення гвинта обвідного клапана. При переобладнанні з природного газу 20 мбар на скраплений газ повністю затягніть регулювальний гвинт. При переобладнанні зі скрапленого газу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



A) Гвинт для регулювання мінімального полум'я

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

Заміна форсунок духової шафи



1. Зніміть днище камери духової шафи (A), щоб отримати доступ до пальника (B).
2. Послабте гвинт (C), який тримає пальник.
3. Обережно зніміть пальник із тримача форсунки (D).
Повільно зсуньте його вліво. Переконайтеся, що втулка пальника залишилася в мундштуку пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (E) і термопари (F) (за наявності).

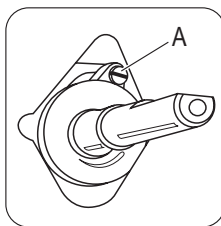
4. Відкрутіть форсунку пальника (D) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Встановіть потрібну форсунку.
5. Зберіть пальник, повторивши процедуру у зворотній послідовності.
6. Прикріпіть біля газової магістралі наклею з інформацією про новий тип газу.

Заміна форсунки пальника гриля

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

Регулювання мінімального рівня пальника духової шафи

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



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

4. Встановіть перемикач функцій духової шафи.
5. Вставте вилку в розетку.

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

6. Запаліть палик газовой духової шафи. Див. розділ «Готування у газовій духовій шафі — запалювання палика газовой духової шафи».
7. Встановіть перемикач функцій духової шафи на максимум і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій духової шафи з максимального положення в мінімальне.

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


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

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

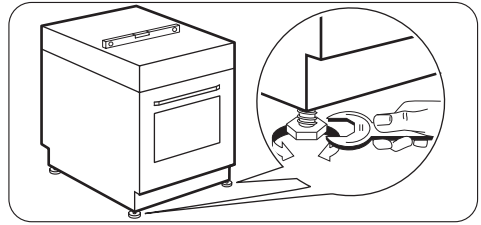
Вирівнювання

Досягти того, щоб поверхня плити встала в один рівень з іншими поверхнями, можна, регулюючи висоту ніжок

Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я

www.zanussi.com



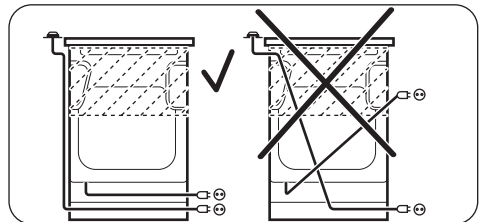
Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований і компетентний фахівець.

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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

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



людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальний матеріал

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і передбачають повторну переробку. На пластикових компонентах є маркування, наприклад, PE, PS, і т.п. Утилізуйте пакувальні матеріали у призначені для цього контейнери сміттєзбирального підприємства.



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

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



www.zanussi.com/shop



342727539-F-162012